

# *Māna* **MAJA**



**13.** NR.

1942. g.  
10. jūlijā

0,35 RM

PATEICĪBAS UN PRIEKA GAVILES 1. JŪLIJĀ 1941. G.

## Dzimtene sauc

Sauc vīrus cīņas kvēle,  
Sauc kaujā viņus Dievs,  
Tā neredzamā mēle,  
Kas liek tiem cīnīties.

Par zemi savu, tautu,  
Par visu, kas tiem dārgs,  
Vai bojā iet tiem ļautu,  
Kad liktens māktos bargs?

Sauc vīrus tēvu zeme,  
Sauc viņus cīņas gars —  
Lai tautai būtu brīve  
Un varens darba spars.

Sauc karavīrus cīņa,  
Sauc zobens spoži kalts,  
Sauc viņus zeme dzimtā  
Un karogs sarkanbalts.

## P I R M A I S J Ū L I J S

ŠINIS dienās, apmeklējot Zemgales partizānu cīņu vietas, man iznāca iegriezties arī Glūdas stacijas apkārtnē. Te uzmanību saistīja kādas dīvainas pelēkas celtnes. Tās pusbūvē bija pametuši boļševiki, kas šeit sāka ierīkot plašu aerodromu, gatavodamies lielajam uzbrukumam Vidus- un Rietumeiropai. Trakā steigā bija nojauktas un iznīcinātas vairākas zemgalešu sētas un sapulcināts liels klausiņu pulks, lai radītu lauku un mītnes padomju gaisa spēkiem.

Skumji tagad vērot šīs padomju celtniecības bēdīgās atliekas, šo nedzīvo un svešo traipu Zemgales ainavās, kuŗa dēļ no savas zemes padzīts daudz čaku tās kopēju. Bet šīs pelēkās būves zīmīgi raksturo boļševiku militārās manijas metodes un mērķus. Uz ziedošu un iekoptu māju drupām te celts pasākums cilvēces un kultūras iznīcināšanai. Šim pašam nolūkam boļševiki izgērba un nogrūda postā un nabadzībā ne tikai tos simts miljonus cilvēku, kas jau vairāk kā 20 gadu smaka padomju nabadzībā, bet gatavoja to

pašu lāstu arī no jauna iekārtojam un marksisma „aplaimotām” tautām. Uz miljonu ciešanu, moku un nabadzības rēķina Maskava izveidoja un cēla savu armiju, kuŗai vajadzēja iznīcināt Eiropu un vēlāk — visu civilizēto pasauli.

Boļševiku iebrucēji Baltijas zemēs neprasīja, vai šejienes tautām, kas jau gadusimtenus piederēja pie Eiropas kultūras un civilizācijas, tas patīk, vai nepatīk. Viņiem svarīgi bija vienīgi līdzekļi, telpa un cilvēku materiāls, kuŗu viņi šeit ar varu ieguva, lai radītu priekšposteni gatavojamam uzbrukumam. Cilvēces pakļaušana boļševisma tirannijai bija viņu mērķis un bruņotie spēki tā sasniegšanas līdzeklis. Visam vajadzēja pārvērsties dzelzainā veltnī, kas samaltu Eiropu.

Taču jau pašā sākumā Maskavas kremļa varasvīriem un viņu padevīgajiem kalpiem Baltijas zemēs kļuva skaidrs, ka no latviešu, igauņu un lietuvju tautām tiem neiznāks nekādi Staļina lietas cīnītāji. Boļševistiskā inde latviešu garīgi attīstītajā, veselīgajā un materiāli augsti stāvošajā vidē neiedarbojās, kaut arī boļševiki lietoja visizsmalcinātāko propagandu un citus dzīvā cilvēka apstrādāšanas paņēmienus. Arī ieroči, kuŗus Maskava pārorganizētai latviešu armijai atstāja, draudēja vērsties vienīgi pret pašiem apspiedējiem. Bet Staļins nebūtu Staļins, ja viņš arī šādos apstākļos nerastu vajadzīgā padoma. Tas bija tikpat nežēlīgs, cik baīgs. Tā bija čeka, kuŗai Maskava uzdeva tikt galā ar nepaklausīgajiem latviešiem. Tā uzlika katram cilpu kaklā un aizņņaudza elpu, fiziski likvidējot ikvienu, kas kādreiz bija nostājies pret boļševismu vai uzdrošinājās to darīt padomju varas laikā. Apzinīgajam latvietim vajadzēja pazust, atdodot savu vietu Maskavas pātagai paklausīgam vergu barām.

Ar baīgām nojautām sirdī latvieši, vadoties no drūmās pieredzes daudzos austrumu posta negaisos un pirmajā boļševiku valdīšanas laikā, vēroja savu austrumu kaimiņu, zinādami to kā vilku, slēpušos avjū ādā. Un taisni tādā pat izskatā boļševiki iebruka mūsu zemē. Viņi to darīja atsavināšanas un labklājības vārdā,

Rīgas atbrīvotājus jūsmīgi apsveic tauta



bet patiesībā atnesa tumsību, postu, ciešanas un nabadzību, kuŗa sāka rēgoties arvien neatvairāmāk. Un kad Glūdas lidlauka būvē un pat Rīgas ielās parādījās skrandās un vīzēs tērpti „laimīgie padomju zemes pilsoņi”, latvieši viņos varēja skatīt savas nākamās dienas, kuŗas tie sagaidītu vai nu kā rūpnīcām piesaistīti vergi pilsētās, vai arī kā kolchoznieki izpostītajos laukos. Nevienā, pat visbargākajā Latvijas likteņa gadā nav tik maz uzcelts un tik daudz izpostīts un izsaimniekots kā baigajā boļševiku gadā.

Pirmais iznīcinošais trieciens, kā jau tas bija sagaidāms, ķēra inteliģenci. To vislabāk rāda ziņas par apcietinātiem un izsūtītiem 35.000 latviešiem. Nākošais skartu zemnieku, kuŗam sekotu strādnieks un visi pārējie latvieši. Blakus šiem triecieniem virzītos un piepildītos arī tas process, ko boļševiki mēdza apzīmēt par kapitālistiskās mājas verdzības likvidēšanu, bet kuŗu kultūrālā sabiedrība nosauc par ģimenes dzīves iznīcināšanu. Jo visa boļševiku daudzīnātā sievietes atbrīvošana nebija nekas cits, kā vienīgi viņas atrašana no mājas un bērniem un piesaistīšana pie fabrikas vai kolchoza, lai arī ar savu darbu tā palīdzētu kalt ieročus boļševisma uzvarai pasaulē.

Nav nemaz iespējams attēlot to, ko mūsu tauta pārdzīvoja un pārcieta šajā izmisuma un šausmu laikā, kas tai lika iet pretī iznīcībai. Viņa bija novesta tik tālu, ka par lāstu bija kļuvis darbs, darba augļi un beidzot — arī pati dzīvošana. Vienīgā cerība vēl atlika vecu vecajā sās Eiropas telpas sargātājā pret kultūrai, dzīves celtniecības un cilvēka tiesībām svešajām austrumu varām — vācu tautā, kas Adolf'a Hitler'a vadībā bija pratusi sevi pasargāt no židisma un boļševisma tautu grāvējām briesmām. Ik dienas pieredzot drudzaino boļševiku gatavošanos tālākam uzbrukumam Eiropai, latviešu tauta lūdza Dievu, lai Viņš svētītu vācu tautas Vadoni un bruņotos spēkus austrumu boļševisma uzmācības satriekšanai, kas nestu atpestīšanu arī Latvijai. Un kad beidzot pie Lielvācijas austrumu robežām iedimdējās pirmie kaujas pārkoņi, latviešu sirdis klusi uzgavilēja. Ar apbrīnojamu noteiktību piepildījās tautas pārliecība un atskārtumi, ka, mērojoties cīņā ar slavas vainagoto vācu armiju, boļševiku izbazūnētie cīnītāji pazudīs tikpat ātri, cik ātri tie šeit parādījās. Un tā jau pēc 10 kuŗa dienām 1941. g. 1. jūlijā brīva kļuva galvaspilsēta Rīga, un 4. jūlijā vācu bruņotie spēki bija visgarām sasnieguši agrāko Latvijas-Padomju savienības robežu un devās triecienā pret gadiem nocietināto Staļina līniju.

Latviešu tauta, kuŗā boļševisma gads bija cirtis dziļas un sāpīgas brūces, bijā glābta. Tā cēlās, lai strādātu un cīnītos, palīdzot sekmēt galīgo boļševisma satriekšanu. Visu gaŗo padomju gaŗu briedušā likteņa kopības sajūta ar Eiropu un vācu tautu, kas jau pirmajā boļševiku padzīšanas laikā bija paguvusi sevi apliecināt cīņās pie Ventas, Daugavas un Zilupes, atkal nostājās pretī jaunā un skaidrā gaismā. Un tanī ieiedama, latviešu tauta visdziļākā pateicībā lieca savu galvu Adolf'a Hitler'a un viņa kuŗapulku priekšā, kas no jauna latviešu zemei atdeva viņas eksistenci. 1. jūlijs kļuva par latviešu tautas atpestīšanas dienu, par lielākajiem svētkiem, kādi vien kādai tautai var būt.

Šogad, kad pagāja vesels gads no šīs vēsturiskās dienas, mēs atkal pulcējamies svētkos, karogiem greznojuši savas pilsētas un lauku sētas, lai paustu pateicību saviem atbrīvotājiem, kas ne tikai padzinuši boļševisma spoku uz visiem laikiem no mūsu zemes, bet veikuši arī lielu un vienreizīgu darbu boļševiku noārdītās dzīves, tiesību, kultūras un saimniecības atjaunošanā. Vācu ieroču aizsardzībā un civilīestāžu visplašākā palīdzībā mums ir izdevies atjaunot ražošanu pilnos apmēros visās nozarēs, un mūsu kultūras



1. jūlija akts Rīgas operā. Akta dalībnieki godina Rīgas atbrīvotāju pulkv. Lasch'u. Runā leikšējās pārvaldes ģenerāldirektors ģenerālis Dankers

dzīve var brīvi un netraucēti uzplaukt un veidoties tā, lai mēs cienīgi varētu pastāvēt citu jaunās Eiropas tautu vidū.

1. jūlijs latviešiem nav tikai prieka, brīvības un pateicības svētki vien. Šajā dienā, atskatoties uz savu atbrīvošanos, mēs smejamies jaunus spēkus un norūdām pārliecību — darīt visu, lai sekmētu un piepildītu gigantisko cīņu gala mērķi, kas jāsasniedz, iznīcinot boļševismu uz mūžīgiem laikiem. Kā ilgojamies, gaidījām un cīnījāmies par 1. jūlija atnākšanu un boļševisma važu nokratīšanu no savas zemes, tāpat visa sirds kvēle un dedzība mūs rauj un liek iet pretī tai dienai, kas svētīs visu jauno Eiropu, kad pāri zemēm un tautām šalks galīgās uzvaras gaviles.

Dzelzainais veltnis, kas gandrīz vai paguva samalt visu latviešu tautu, jāsatriec drupās, lai nekad austrumu tumsības vara nespētu apdraudēt mūsu kontinentu. Tā ir visas Eiropas un arī mūsu nelokāmā apņemšanās šajā dienā, kad mēs atskatāmies uz savu pirmo brīvības gaŗu un dienu, kas mums atdevusi dzīvību.

E. R.

Prieka asaras. Skats 1. jūlija priekšpusdienā pēc Rīgas atbrīvošanas pie Brīvības pieminekļa



# Vasaras Dīmes

VERONIKA STRĒLERTE

**P**ILSĒTĀ pa gatvi ejot, gājējam pēkšņi iesitas sejā liepu smarža. Tā ir viegla un caurspīdīga kā mēnesnīca. Gājējs atelpo, pagausina soli, un viņam ir tā, it kā būtu jāiet meklēt kaut ko pazudušu.

Vasara paņem mūs pie rokas un pavada ceļā uz mājām. Tā nāk mums pretī ar aicinājumiem un zīmēm: uz ceļa nokrīt zaļa lapa, pa ielu garām pabrauc siena vezums, mazā meilene stāv Daugavmalā rudzupuķēm rokās. Tās ir katram saprotamas, atminamas vēstis, ar kurām vasara mūs apšalc, garām iedama. Jo varbūt pilsētas akmens sirdī ieslēgtais aizmirsis, no kurienes dzīvības upe to šē atnesusi? Varbūt tas neapzinās vairs, ka šī zeme ir zemnieku zeme, un ka tas pieder tautai, kuņas lauki ir viens vienīgs milzu šūpulis?

Vasara tad ir atnākusi kā atgādinājums. Viena zieda smaržās pietiek, lai pļava, lauks un mežs sāktu elpot mums līdzās. Un tikai tad isti saprotam, ko nozīmē lauku ļaužu teiciens „mētāties pa akmeņiem“. Mēs jūtamies pēkšņi kā izrauts stāds, kam visas sakņu šķiedras sāp ilgās pēc zemes. Tās ir tādas pat kā svešnieka ilgas pēc mājām. Lauki ir kā mūsu tautas mājas, no kurām pasaulē iztecējušas neskaitāmas paaudzes, arī mēs. Un ja dažs šodienējais, sava likteņa vai kultūras trauksmes tramdīts, pamet tur atpakaļ tikai bēgoša zvēra skatu, viņam top baigi, it kā tas būtu atstājis savu tēvu un māti.

Daudzi, daudzi pilsētnieki šogad kāri uztvers vasaras aicinājumu un atgriezīsies pasērst laukos. Tā būs viņu parāda nomaksa par to asins un gara spēku, ko tie tieši vai netieši no turienes guvuši. Šogad viņi to darīs ar prieku, aizstādami darbā daudzus aizgājējus, kuņas aizrāvis pagājušais gads. Pati pirmā turpu jau devusies skolu jau-

natne, kas jau no vasaras sākuma palīdz ar savām jaunajām rokām visos lauku darbos. Pamazām un nemanot viņi ieslidējuši lauku dzīves ritumā. Viņi nemērī vairs laiku pēc sīkām, dzirksteļainām sekundēm, bet pēc Dieva pulksteņa debesīs. Koki, dzīvnieki un putni kļuvuši to jaunie pavadoņi. Šai sabiedrībā ar dabu un tās radībām tiks slēgtas daudz jaunas draudzības, savīses daudz jaunas maiguma un uzticības saites. Stingrāki un mierīgāki viņi atgriezīsies pilsētā, gaismas pilnām acīm un tumšu saules skūpstu uz vaiga.

Ir tomēr arī mūsu vidū pilsētnieki, kas garīgi jau tik-tāl atsvešinājušies no laukiem, ka tie nebrauc vairs turpu kā uz mājām, bet kā ciemā. Tie ir lipiskie zaļumnieki, kas nekad nesajutis dabu tuvāku par dekorāciju teātrī. Kaut kāds sens avots viņos ir aizbiris un neatrod vairs ceļa ārā. Tikai lielos pārbaudījumos un pārvērtībās, kad kaŗš aprij veselas pilsētas, kad sabrūk viss cilvēka roku radītais vienā mirklī un tas kails un viens sajūt zem kājām dzīvo, mūžīgo zemi, tikai tad tas varbūt sapratīs, ka šī zeme ir viņa dzīvības pamats. Bet šai saprašanai jāsniedzas vēl tālāk, pāri par individuālajām sajūtām, pāri mūsu personīgajai laimei un nelaimei.

Nebēdz un neslēpies no vasaras zīmēm, pilsētas gājēj! Tu ieslēgsies akmens namā, bet zaļš zars sitīs pie loga stikla; tu iesi pa asfalta ietvi un vējš iepūtis matos pieneņu pūku no Vidzemes pļavām; tu iekāpsi tramvajā un blakus sēdētāja pieskarsies tavam vaigam ar jasmīna zaru. Tā vasara tevi vajās kā mīlestība. Viņa tevi vilis un aizsauks atpakaļ uz tavas tautas īstenām mājām, no kurienes tu vai tavas cilts zars ir izgājis piepildīt savu likteni.

## T A L K A S

### GIRTS AUSTRUMS

Dod, Dieviņ, šodien saules,      Šodien mūsu bāleliņi  
Šodien saules vajadzēja:      Talku tur firumā.

2. T. D. 1442.

Senie latvieši steigzamiem un arī grūtiem darbiem organizēja ar kaimiņu saimju ļaudīm plašus kopdarbus — talkas. Tautas dziesmas pazīst sekojošus talkas veidus: līdumu līzamo, mēslu vedamo, siena un āboliņa pļaujamo, apīņu šķinamo, rudzu un miežu pļaujamo, līnu plūcāmo un līgavas pūja darināmo. Talcinieki tika uzlūgti visi vienā dienā. Talciniekiem ierodoties, tos sagaida namamāte pie vārtiem.

Talka nāca sētiņā  
Zeltābolu mētādama;

Atveriet vaŗa vārtus,  
Lai ietek sētiņā.

2. T. D. 1474.

Darbā talciniekiem pa priekšu gāja tā saucamā barvede — priekšstrādniece, kas bija izraudzīta pati čaklākā un izveicīgākā darbā, kā arī valodā. Darbā ejot un arī darbu darot, dziedāja tautas dziesmas. Barvede ar steberi rokā bija dziesmu sācēja. Talcinieku dziesmas aizlīgoja pāri mežu galiem uz pārnovadu.

Talkas arī bija tā vieta, kur meitu mātes sev izraudzīja znotus un dēlu mātes — vedeklas. Viņas noraudzījās, kā jauniešiem veicas darbi:

Izguadrēm dēlu māte  
Aicin' mani līnus plūkt:

Vai līdzenas sauŗas plūca,  
Vai šķiedriņas pīelasīja.

2. T. D. 1470.

Kad darbs bija padarīts, talcinieki nāca no darba mājā. Pati namamāte tos pie vārtiem sagaidīja. Vispirms talciniekus aici-

nāja nomazgātles, pasniedzot tiem tīru ūdeni un baltus dvieļus, tad lūdza visus dzirēs. Iedami iekšā, talcinieki pievērsa vislielāko uzmanību amatēva istabai. Ja tā bija slavējama, tad dziedāja labas dziesmas, bet ja peŗama, attiecīgi piemērolas dziesmas.

Iesim iekšā apskatīt,  
Kāda talkas istabiņa:

Sūtin sūta, pītin pīta,  
Kā rakstīt izrakslīta.

2. T. D. 1500.

Vasarā talciniekiem parasti galdu klāja pagalmā zem kuplajiem liepu vai ozolu zariem. Pēc mielasta sākās jautrība: apdziedāšanās, mūzika, deŗa un citi prieki.

Viesmīlīgiem saimniekiem nenācās grūti sadabūt talciniekus, jo ikviens labprāt gribēja tādās talkās piedalīties, sevišķi čaklie, izrādot savu darba veiksmi.

Tur man prieks talkā iet,  
Kur priecīga talkas māte:

Kas bij veiklu valodiņu,  
Dziesmu, danču sācējaņa.

2. T. D. 1493.

Labas savstarpējas attiecības, priekšzīme darba mīlestībā — šīs labās īpašības it sevišķi mūsu laikā ir ļoti nepieciešamas, tāpēc ka sevišķi akūts kļuvis darbaspēka jautājums. Kas sagādā daudziem lauksaimniekiem lielas rūpes. Bet ceresim, ka latvju raŗenie ļaudis, kas jau no senajiem laikiem apveltīti ar darba prieku, tuvie kaimiņi palīdzēs viens otram, kā arī tālie pilsētnieki dosies uz laukiem talkā, lai pēc padarītā darba baudītu šā darba augļus, kas savukārt nāks par svētību visiem.

# BĒRNS VASARAS DARBOS

E. UPATNIECE,

R. p. p. pag. psiholoģijas institūta vec. skolu psiholoģe

MOSU bērni devušies vasaras darbos. Tā ir, ne tikai izpalīdzība, bet arī svarīgs audzināšanas faktors. Bērns jāievada darbā, jāpieradina un viņā jāieaudzina darba interese un prieks. Cilvēka darbs ir svētīgs un radošs, ja to dara ar interesi un prieku. Te nu svarīgi, lai arī daudzie pilsētas bērni, kas devušies neparastos apstākļos un svešās mājās, ar paidagoģisku taktu tiktu ievadīti darbā.

Lauku bērns jau no mazām dienām ieaudzis kopā ar vecākiem un gājējiem dažādos lauku darbos, pieradis pie tiem, prot tos un viņam vieglāk tos veikt. Ar pilsētas bērnu ir pavisam citādi. Nepieradušam un nepratējam, viņam šie darbi padosies daudz grūtāk. un tas izrādīs mazāku izturību. Jāievēro arī tas apstāklis, ka viņus darbā nerīkos vecāki, bet sveši cilvēki. Tāpēc šiem rīkotājiem būtu jāpieiet pie bērna ar lielu saudzību un uzmanību, jāievēro bērna garīgās un fiziskās īpatnības. Bērni ātri nogurst un viņiem drīzi vien apņik vienpusīgs un vienmuļš darbs. Bērni vieglāk panes apņiku darbu ar kustībām un dažādību. Piem., izpalīdzēt saimniecībā mājas solī — paēdināt māju putnus un mazuļus, aiznest strādniekiem uz lauka launagu vai brokastis, palīdzēt sikos darbos pļavā, tīrumā u. t. t., to bērni labprāt darīs. Bet vienmuļš, vienpusīgs ķermeni nogurdinošs darbs bērnam nav viegli panesams, piem., ravēšana, cukurbiešu retināšana un aprušināšana, kas ir ļoti vienmuļi darbi, ar visu laiku vienā virzienā noliektu ķermeni. Tas ir garīgi un fiziski ļoti nogurdinošs un apņikstošs darbs, pie tam vēl karstā saulē. Te nu ir jārēķinās ar bērna fiziskām un garīgām īpatnībām. Vispirms, lai bērnam būtu interese un cenšanās, svarīgi nodalīt gabalu, kāds cēliena laikā jāizravē, jāizretina vai jāizkaplē, lai bērns apņikstošajam darbam redz beigas. Ja strādā vecāki bērni, tad dabīgi rodas sacensība, kuŗš pirmais veiks norādīto darbu. Minētos darbus karstās, saulainās dienās ieteicams strādāt rīta un vakara, t. i. vēsākos cēlienos. Visu dienu bērns nevar tupēt vagā, šīnī vienmuļīgajā, ķermeni vienpusīgi nogurdinošā darbā. Ja bērns rīta cēlienu nostrādājis savu nolikto gabalu, tad pārmaiņai dienas otrā pusē var veikt citus darbus, kur vairāk kustības, kur dabū atstiept nolikušo muguru un labi izvingrināt saliektās, vagā notirpušās kājas. Bērnam kaitīgs ne tikai smags darbs, bet arī tāds, kur ilgstoši tiek nopūlētas tikai dažas muskuļu grupas. Noliektā mugura,

saliektās kājas traucē kārtīgu asins riņķošanu. Tāpēc šādi darbi dienas laikā jāapmaina ar citiem, kuŗos vairāk kustību un nodarbinātā viss ķermenis.

Vadot bērna darbu, ļoti svarīga arī pieeja bērnam. Vispirms jāatceras, ka katrs bērns, bet dažs jo sevišķi, jūtīgs pret svešu, ne tuvinieku vārdiem un aizrādījumiem. Te vajadzīga iejušanās un bērna pārdzīvojumu izpratne. Ja bērns nav lauku darbus strādājis un pie tiem pieradis, viņam tie tūlīt tā neizdosies kā vajadzētu. Vispār bērna darbs taču nevar būt tik pilnīgs un labs kā pieaugušo, viņš taču vēl mācās un vingrinās strādāt. To ievērojot, jādomā, kā nenomākt bērna drosmi un patiku strādāt, kā nepastiprināt mazvērtības izjūtas. Vērtējot bērna darbu, vienmēr jāatrod tā labās īpašības, jāparāda interese un atzinība par veikto darbu un tad tikai pa ceļam var aizrādīt arī uz trūkumiem un kļūdām, bet saudzīgi un laipni, lai bērnam modinātu cenšanos novērst nepilnības. Katram saimniekam, saimniecei, audzinātājiem, kas vada bērnu darbus, jāiejušas bērna stāvoklī un jāredz, kā viņam pieiet un kā izturēties. Katram bērnam ir sava izturība, viens spēj vairāk, otrs mazāk. Pāri spēkiem nedrīkst nevienu bērnu nodarbināt. Vasaras darbiem jānorit tā, lai tie mūsu bērnus garīgi un fiziski stiprinātu un norūdītu. Svarīgi, lai bērnos nerastos nepatika pret lauku darbu un laukiem, lai bērns vasaras darbus laukos neizjustu kā mocību. Dažam bērnam, kas laukos nav bijis un pilsētas apstākļos dzīvojot nav radis fiziski strādāt, diezgan grūti būs pierast.

Darbu vadītājiem jārada prieks un patika dzīvot laukos, lai bērns iemīļo lauku sētas kustoņus, dabu un visas jaukā lauku dzīves parašas. Ja sāks runāt bērna jūtas, ja viņam būs mīļi dzeltenie cālīši, brūnā telīte, baltais jēriņš, spožā saule, rīta rasā mirdzošās pļavas, košās bērzu birzīs, putnu dziesmas un klusās vakaru noskaņas, tad sirds viņu vilktin vilks uz laukiem, un lauku darbi būs tīkami. Dažs bērns institūtā ir izteicies, ka viņam nepatīk Rīgā, ka viņš nevar vien sagaidīt pavasari, kad tiks atkal uz laukiem. Viņi smok pilsētā, viņiem patīk lauku daba un lauku brīvība — meži, pļavas, jaukā Dieva pasaule, kur tie brīvi var staigāt, strādāt un priecāties. Tāds noskaņojums ir labākā ķīla par darba izdošanos un darba prieka ieaudzināšanu bērnam.

## CIEMOS PIE KRUSTDĒLA

ILZE KALNIETE

APMĀCIES jūnija rīts. Lielais pulkstenis uz ielas rāda deviņi. Pašā Rīgas centrā nāk viena otrai pretī divas bijušās skolas biedrenes. Viena, kas precējusies, gērbusies vieglā melnā mētelī, lakatiņu ap galvu un produktu somu pie rokas. Otra — neprecējusies — pelēkā kostīmā, ar melnu salmu cepuri un baltu plīvuru galvā.

„Uja, kāda tu izskaties,” saka cepurainā.

„Jā, tā nu ir,” neveikli juzdamās par tādu sveicienu, atbild tā, kuŗai lakatiņš galvā. Un kā atvainodamās steidz stāstīt: „Dodos pēc salātiem saviem trīs bērniem. Tu taču nezini — man krustdēls!”

„Krustdēls? Kur dabūji? Cik vecs?”

„Nu tas jau tāds pagārāks stāsts...”

Kādu rītu man noliktajā laikā ierodos zobus labot pie G. kundzes. Viņai jau 3 pusaudži un viena audzumeita (tagad jau agronome). Tajā rītā viņa man saka:

„Nu redziet, man gadījās dēls.”

„Dēls?”

„Jā. Un jau 3 gadi vecs. Pieņēmām audžu dēlu. Tagad jau tik daudz bērniņu bez tēva un mātes.”

„Jā, tas gan labs darbs. Vai drīkstū jūsu dēlu redzēt?”

„Lūdzu!”

Un tā vārds pa vārdam, no manis iznāk „krustmāte.” Mani bērni dabū plenu, bet mazais, kamēr nokārtos dokumentus, nedabū. Un tā nu — vienam mājās drusku nost, otram nost, un iznāk arī krustdēlam. Tau-

pju arī auzu pārslas. Viņam tagad tās vairāk vajadzīgas un tādēļ arī tās aiznesu. Un — kā tad: manai lielajai meitīnai tak rudenī būs koka gultiņa, bet tagad, kad viņa uz laukiem, baltā gultiņa brīva. Tā arī gultiņa aiziet krustdēlam.

Otrā rītā redzu: krustdēls ar jauno „mammu” (G. kundzes vienu meitu, mākslinieci) sēd abi uz grīdas un ceļ mājas, pats G. kungs (rakstnieks) sēd un priecājas par ģimenes pieaugumu.

Un vēl viena krustmāte atsūtījusi uzvalciņu, trešā kurpītes, bet G. kundze pati ar steigu vien ada savam jaunākajam jaku. Te visiem vienmalga, vai tu ierodies lakatiņā vai cepurē. Bet aizējot katreiz tev salijis prieks sirdī visai dienai!”

# veterinārārsts PALEJA

IRMA GREBZDE

M. Vītoliņa viņjete un illūstrācijas.

SKALMJU Pēteris piegriezta zirgu pie dārza, kur no dobēm spraucās arī zaļi bāli, kā nosaluši, asni. Dubju paltis likdams smagās zemnieka kājas, viņš pēc tam uzkāpa brūnās mājas ļovenēs un, tuvredzīgās acis pielicis pie durvīm, lasīja piespraustā vizītkartē: Veterinārārsts A. Paleja.

Nebija ne spiežama, ne raustāma zvana, tā tad varēja gluži vienkārši pieklauvēt. Brīdi neviens nenāca. Skalmu Pēteris noliecās, aplūkoja atslēgas caurumu, tad sīta durvis ar dūri.

— Laikam gan vecs un pavisam kurls šis lopu dakteris, — sprieda klauvētājs. Tajā brīdī durvis plaši atvērās un Pēteris varēja leiet.

— Labdien, — viņš sacīja, ausaini rokās grozīdams. Pamīnājās no vienas puses uz otru, ar nepatiku vērodams spoži vaskotajā grīdā savu dubļaino papēžu rakstus. Priekšnamā pie sienas viņš ieraudzīja stalta ērzeļa fotogrāfiju un drēbju pakaramo. Bet nelielā meitene, kas bija atvērusi durvis, arvien vēl stāvēja viņam pretīm un drusku smaidīja.

— Kas par nekaunīgām kalponēm šiem vecajiem vīriem, — Skalmju Pēteris sadusmojās, — blenž kā septītā pasaules brīnumā.

— Ko jūs vēlējaties? — gaišie meitenes mati, kas bija īsi īsi un atsedza mazas, pavisam sievišķīgas ausis, kā saulespuķe ziedēja priekšnama krēslainībā. Zila skolnieces kleita cieši aptvēra kaklu un elkoņos spīdēja, bet mutē smaidīja un zodā iegula pavisam maīga bedrīte.

— Vai dakteris mājās? — beidzot izteica Pēteris un mīnājās no vienas kājas uz otru, it kā atbalstu meklēdams.

— Mājās gan, — viņa atteica nopietni. — Vai jābrauc līdzi?

— Domāju gan. Ko nu tā bez redzēšanas.

— Kas slims?

— Cūka.

— Ienāciet un mazlietiņ uzgaidiet, — viņa pavēra durvis uz kādu istabu, kur logā vientuļš kaktuss tīksmi gozēja pavasara saulē savus adataiņos sānus. Balts krēsls, balts galds. Mazi viegli aizkari. Māla krūze ar veselu lazdu krūmu, no kuļa uz galda bira zelta putekļi.

— Piesēdieties! — Viņa nozuda blakus telpā, un Pēteris nedroši atspiedās pie sienas un noslīdēja krēslā.

— Vai tik viņš nebija samainījis adreses? Vai tikai tuvredzības dēļ nebija pārskatījis? Te, droši vien, bija ārsta, ne veterinārārsta dzīvoklis, — Pēteris domās spīdās bailes.

Bet nē! Uz durvīm taču bija zīmīte ar melniem, skaidriem burtiem: Veterinārārsts A. Paleja. Un arī laikrakstā ziņoja, ka X pagastam iecelts tāds un tāds veterinārārsts.

Tad jau skanēja soļi. Viņš nāca. Pēteris piecēlās, jo kaut arī lopu ārsts, sēdot to nevarēja saņemt.

Nē, šoreiz atkal bija tā pati meitene. Balts uzsvārcis ar milzīgām kabatām. Brilles uz acīm. — Nu jau gan diez cik smuka valrs neizskatās, — Pēteris lietpratīgi novērtēja.

— Nu, tad drusku pastāstiet, kas tam slimniekam vainas? — viņa nopietni jautāja.

ANDREJS EGLĪTIS

## Vasarā

Kungs, tavi dārzī brīnumam zied.

Akla mana dvēse —

Neapjauž.

Slavu zeme un nīcība dzied.

Kurlas maņas ausis —

Nesadzird.

Es esmu kā rasa zāles galā,

Kā pasaules vidū, kā malā.

— Nav jau slimnieks. Cūka! — Pēteris gaži novilkta, jau pilnīgi pārliecināts par savu tuvredzību.

— Nujā cūka. Bet viņa tak slima!

— Jā, jā.

— Ko viņa dara? Vai pareizāk — nedara?

Viņš klusēja, jo tam šķita, ka mēle neizteiks vārdus. Beidzot viņš pacēla skatu. — Vai jūs?

— Es, es.

— Bet — bet. Es domāju, ka lopu ārsts Paleja, ne jūs.

Acis aiz brīļu stikliem smējās.

— Runājiet vien. Es taču esmu tas lopu ārsts Paleja.

— Jūs?

— Kā tad!

Nu vairs Pēterim nekā nebija ko sacīt. Baltais galds apgriezās apkārt. Krēsli attālinājās no sienas. Kaktusam izauga gašas, gašas adatas. Še tev!

— Tad jau, tad — Pēteris ātri uzlika cepuri, paraustīja postu un sacīja. — Tā cūka neēd, gul, elš — it kā uguns iekšās.

Viņš neredzēja smaidu, kas no Aijas Palejas acīm žigli pārskrēja uz lūpām, kad viņa noliecās pie skapja, lai ieliktu vajadzīgo ceļa somā.

— Grieziet tik zirgu apkārt! Es tūlīt —

Apmulsis Pēteris gandrīz atmuguriski izgāja pa durvīm un saulē vēl ilgi mirkšķināja acis, kā tikko atmodies.

Zirgs stāvēja. Saule arī debesis. Brūnā māja kā pirmīt. Bet veterinārārsts Paleja — šis skuķis!

Tur jau viņa nāca, puskažociņā pret pavasara vējiem. Un zābakos kā vīrietis.

— Brīnums, ka nav vēl bikses un žokene, — Pēteris domāja, strauji atraisīdams zirgu. Tā viņa iesēdās līdzās un brauca pa pilsētiņas bruģi, kas drebināja iekšas un mocīja zirga kājas.

Aija Paleja sēdēja augstajos ratos, raudzījās pavasarīgi zaļganajās debesīs un apmierināta domāja: darbs sākas. Darbs pagastā, kur mālainā uzkalnā diendienā kūpēja viņas tēva — kalēja kalve. Ak, bija tik ļoti jauki tā ceļot savā pirmajā vizītē ar gluži spožām šjircēm somā un apziņu sirdī: nu tu strādā savā pagastā! — Lūk, tikko viņa bija iekārtojies, jau viņa aicināja pie slima lopa. Bet studiju biedru līdzjutīgās balsis vēl skanēja viņas domās: ai, ai, Aija! Cik tev būs grūti praktizēt! Un vēl savā pagastā! Vai tu nezini sakāmvārdu par to pravieti?

Jā, to nu viņa zināja gan. Bet sakāmvārdi bija jau veci, un pasaule taču progresēja!

Rati izslīdēja dubļainajā ceļā. Meža smarža noliecās pāri, reibinādama jaunuos braucējus. Pēteris nerunāja. Viņš bija sevi pagalam nobijies. Labprāt viņš būtu palicis tepat mežā. Lai brauc šī viena pati! Ko sacis tēvs, ko māte, kas vispār no sieviešiem lielas lietas neturēja? Tik vien ir kā diži lieli un kaķes acis, ko vīriešu priekšā didīt, — tā viņa mēdza teikt.

Bet Skalmju ceļa gals jau netālu bija redzams un gašām braukt tam nevarēja. Sētā dubļi auga kaudzēm, kā tas parasts katru pavasari. Labi, ka šai vēl zābaki, citādi, varbūt, Pēteris to dabūtu nešus nest uz kūti.

Māte nāca, lakatiņu no pieres atrāvusi. Izbrīnējusies palika stāvol. Ko? Pēteris ar svešu skuķi? Nu, vai zini —

— Kas ir? Nebija mājās? — viņa uzklēdza, ielikdama balsi visus iespējamus toņus.

— Bija gan.

— Nu, un? —

— Tur — viņa ir —

Brīļainā nāca klāt, stulmainos droši kājas cilādama.

— Es esmu tas dakteris, saimniec!

Skalmene piesarka, nobāla, aizvēra acis. Beidzot tomēr aicināja līdz. Tur nu viņa stāvēja istabā, šis veterinārārsts. Droša. Taisni sievišķīgi droša!

— Tad iesim nu uz kūti, — Skalmene aicināja, sevī nikni ļaunādama Pēteri. Ja jau nebija daktera, tad nebija. Lai tad apsprāgst kaut visi lopī! Bet šī te!

Kūti aizgaldā kā nedzīvs gulēja liels baroklis, karstu purnu kā uguns.

Aija apskatīja, ātri konstatēja slimību, lietišķi deva paskaudrojumus un iepatēja pārējās cūkas.

— Par šo vairs nav drošības. Labāk nokaut, jo atvedāt mani par velti. Gaļu varēs lietot.

Tad viņas brīda atkal uz istabu, kur pats vecais Skalmene stāvēja, sauļā naidu kā saulespuķu sēklas mētādams.

— Tā, tā, tā, — viņš rēca baltajās āsās, — tā, tā. Vai tad jūs neesat tas pats Paleju skuķis, kas te ar tievām hiželēm bizoja uz skolu kā apsēsts? — viņš jautāja, rēkdams no smiekla.

— Jā, tā pati jau esmu, — norijusi rūgtumu, atzinās mierīgi Aija un žigli sagērbās braukšanai.

— Skat, skat, ak tad tādi nu mums tie dakteri? —



Kad Aija jau sēdēja līdzās Pēterim un zirgs soļoja uz ceļu, viņa vēl sadzirda stipro saimnieka balsi: — Nez, māt, kā šis skuķis izkastrēs ērzeļi? Ko?

Pēteris vaigi dega sārtumā, kuŗu seļā iesīta tēva vārdi. Aija sēdēja, cieti raudzīdamās zirga ligojošos gūrnos. Jā, tāda bija viņas pirmā vizīte savā pagastā! Tas kalēja skuķis! Jā, tas kalēja skuķis.

Rītā par to jau viss pagasts zinās. Zinās, ka viņa skrējusi uz skolu un ceļā kniksēdama sveicinājusi visus šos baltos večus, kuŗi toreiz vēl jauni bija. Zinās, ka tēvs viņai ar āmuru izkala dālderus, ar ko samaksāt augstās skolas, jo citādi taču viņa tik tālu nebūtu tikusi... Jā, jā, jā — bet tādēļ taču nebija vērts raudāt!

Pagāja viena nedēļa, otra. Pieņemšanas dienās neviens nerādījās, lai gan Aija bija dzirdējusi, ka pagastā sprāga cūkas sērgā. Nesekmīgām govju dzemdībām saimnieki aizveda šādas tādas sieviņas, kuŗām līkko tik trūka līdz īstām vecmātes zināšanām. Bet pie Aijas Palejas neviens negriezās.

To gan Aija zināja, ka pagasts vārījās. Ko? Atsūtījuši mums meiteni! Kas te apkārt skraidījusi, kuŗai tēvs — Tad jau mēs paši trīskārt gudrāki!

Aija cietās. Biedriem tā aizrakstīja sajūsmas pilnas vēstules. Cik labi, labi viņai ejot ar praksi!

Bet sirdī smeldza kā suņa zobu cirsta rēta. Tēvs atbrauca ieteica pieprasīt rajona maiņu, bet Aija telca — nē!

Lai tad šie paši mēģina viņu dabūt projām. Un mēģināja arī. Katrā pagastā pa laikam izaug sabiedrībā kāds augonis. Tās ceļas no nieka, izplešas, pūžņo un smakodams pārtrūkst. Tā bija ar jauno veterinārārstu. Šo skuķi, šo Paleju, vajadzēja izmuļķot. Viri krogū dzerdami cirta dūres galdā, lielījās un beidzot nosprieda.

Kādā dienā, kad Aijas puķu dobēs kalmes izlaida sulīgās lapas uz visām pusēm un plaukstošie koku zari lida logos, pie veterinārārsta dzīvokļa klauvēja. Aija, domādama lēvu, izskrēja pretim, bet ieraudzīja lielo māju saimnieku Viķauzu, kuŗam lielības un spēka bija pa trim. Sarkanās, asiņu pārpilnās lūpas kodīdams, tas sveicināja.

— N—jā, — viņš gribot veterinārārstu aizvest pie slima kumeļa.

Viķauza plati izpletās ratos, tā ka Aijai tikai nieka stūritis palika, kur uzmesties. Žāvādamies un sevi smiedamies, viņš laida dūkanajam straujos rīkšos akmeņu mugurās uguni šķīlt.

Pa to laiku Viķauzās sanāca tuvējie kaimiņi, kuŗi labprāt atstāja steidzamos pavasara darbus, lai tik šo joku redzētu.

Aija sākumā priecājās. Laikam taču zirgam bija gaŗījies kas nopietnāks, ja reiz nu viņai atbrauca pakaj. Bet varbūt —, Viņa bija kļuvusi ļoti vēriģa. Viņai nepatika Viķauzas baltie suņa zobi, kas arvien vēl cirtās lūpās, it kā smieklus valdot. No šī vīra bija jāuzmanās. Kad Viķauzās iebraucot Aija pagalmā ieraudzīja sanākušos, viņa saprata, kādu teātri le gribēja izrādīt.

Puisis izveda jaunu kumeļu, kas savā nevaldāmajā jaunības trakumā divkājus vien staigāja.

— Ā, — ā! — priecājās kaimiņi. Aijas acīm noņirba smīnošas lūpas, gan ūsās ierāvušās, gan tādas, kas tūlīt bija gatavas zobus rādīt.

Viķauza izplēties stāvēja kūts durvīs, jautri mirkšķinādams plakstus. Nu tik būsi!

Aija brīdi pārdomāja. Pavēroja kumeļa gaŗtu, nopriecējās par nevainojamo noaugumu, slaidajām, elastīgajām kājām. Tad viņa lika atnest siekā auzas. Viņš ēda. Viņš bija vesels, stiprs un skaists. Jā, skaids bija, ka Aiju gribēja izmuļķot.

Kamēr kumeļš nomierinājās, Aija to glāstīja un pārdomāja, ko darīt. Viņa lika vīriem kumeļu saturēt, izklausīja viņa elpu un tad pacēlusi visziņošu, norūpējušos seju teica: — Jūsu kumeļš, saimniek, slimo ar —, te viņa nosauca pāris latīniskus nenozīmīgus vārdus, — šī slimība perinās plaušās, ir ļoti reti sastopama, bet sevišķi bīstama, jo ir lipīga. Pirmajā stadijā to grūti pamanīt.

Cauri briļļu stikliem viņas acis mierīgi vērsās smīnošajos vīros. — Kumeļš 24 stundu laikā nošaujams.

— Kas? Ko? — vīriem atsprāga mutes. Tiem, kas rādīja zobus, mutes aizvērās. Ko viņa tur teica? Jānošauj? Viķauzu lepnums, skaistā jaunā ķēve?

— Aplamības! — smējās Viķauza, sīkā spraudziņā savilkdamas acis. — Kur tad viņam ir tā vaina? Stāv uz visām četrām. Danco. Ed. Bet — varbūt — varbūt — zem astes? — viņš rīstījās smieklos par savu joku, bet pamanīja, ka kaimiņi tā klusi viens aiz otra aizlavījās. Viņiem tak darbs darāms, neba te laika apkārt daudzīties.

— Es jau arvien sacīju, ka ar tavu kumeļu nav kas kārtībā, — gudri noteica kāds večuks.

— Niek! — Viķauzas zobi iecirtās lūpā. — Teicu, ka slimība ļoti nopietna. Tā var apdraudēt visu apgabalu. Zirgs jānošauj un jāsadēdina. Ja ne — es ziņošu policijai. — Nopietna viņa tur stāvēja, rīdama smieklus.

Viņas 27 gadi izplauka tās seļā. Viņa vairs nebija skuķis, kas kā apsēsts skrēja uz skolu.

— Jūs, jūs — tas nenotiks! — Viķauza panāca uz priekšu, — tā ir jaunprātība!

— Notiks!

Pilnīgās lūpas atšļuka. — Tas taču nevar būt! Zirgs ir vesels. Pilnīgi vesels. Es tik tāpat.

Viņi bija palikuši divi vien. Vēlreiz kumeļu apskatījuši, Aija nopietni sacīja: — Es griezišos pie policijas. Sastādīsim aktu Man jāziņo attiecīgām iestādēm.

— Es nepiekrītu! — kļiedza Viķauza, — es griezišos pie cita veterinārārsta!



## Ziedu laikam

Kad nāksi tu no tālām sapņu salām  
Pār mūsu zemi gaisus ziedus klāt,  
Es nezinu, kā man tev iziet pretim  
Un kā man tevi sveikt un priecināt.

Tu būsi apvīts dienvidvēju šalkām,  
Un tavā priekšā saules sveces degs.  
Pār tevi skanēs cīruļdziesmas skaļās  
Un debess maigums tavus ceļus segs.

Es nezinu — kā man tad iet tev pretim,  
Kad viss ap tevi gaišā dailē san.

Un ja es ietu pretim tev ar skumjām,  
Varbūt, ka tu tās labprāt ņemtu man.

— Lūdzu. Tuvākais dzīvo 30 kilometrus. Līdz rītam lai tas būtu klāt. —

Jā, lieta, laikam bija nopietna. Un Viķauza ilgi skatījās Aijā kā brīnumā. Skaties, kas par sievišķi! Skaties tik! Nebūs vis velti augstās skolās skrējusi.

— Jaunkundz —

— Jā?

— Varbūt var ārstēt. Žēl kumeļa. Skaists. Tēvs oldenburģis. Kā bildel Varbūt var mēģināt?

— Patiesībā es nedrīkstu, jo slimība ir ļoti bīstama. Bet mēģināt — jā, to varbūt var. — Brīdi viņa stāvēja, kaut ko piezīmēja blokā. — Jā, mēģināsim! Brauciet man līdz, es došu zāles. Ja 6 dienu laikā nebūs uzlabojuma, tad es kumeļu pati nošaušu.

Viņa iegrūda šjirci ar nevainīgu šķidrumu kumeļa zidainajā kaktlā, un tad tie brauca atpakaļ. Ceļā Aija deva norādījumus,

pieteica ik dienas iegriezties pie viņas, paziņot, kā kumeļš jūtas. Pēc 6 dienām viņa jāaizved uz Viķauzām vēlreiz.

Samulsis un lēns, kārbīnām un ziedēm rokās, Viķauza atstāja veterinārārstes dzīvokli.

Jā, nu gan bija joki. Kaimiņi brīdā tūrumus, lai tikai mestu Viķauzām likumu. Zirgi jau nebija tāda manta, ko katrs varēja krūmos uzlasīt. Un ja slimība lipīga —

Viķauza kārtīgi ieradās pie Aijas ar ziņojumiem. Kumeļam gāja labi. Pēc otrā pulvera tas palicis tik jautrs, ka bijusi jāpieliek stiliņā otra ķēde...

Sestā dienā Aija aizbrauca uz Viķauzām. Zirgi svīda tūrumos, ļaudis nometa svārkus. Viķauza, piesarcis un laipns, vadīja Aiju istabās.

— Jūs gribēsiet kumeļu redzēt, izklausīt? — viņš jautāja.

— Nē. Es jau bez redzēšanas, no jūsu stāstiem zinu, ka nu viņš ir vesels, — viņa teica, ērti apsēzdamās gaišajā kambarī pie galda.

— Bet, ja nu atkal kas gadās?

— Tad taču tagad zināt, kur es dzīvoju.

Viņas brūnā, cietā roka gulēja uz galda un spēlējās ar zīmuli.

— Jaunkundz, varbūt varu lūgt. Uzrakstiet man tās slimības nosaukumu. Tad es rakstiski varēšu saviem kaimiņiem parādīt, ka tas nav zirgu mēris. Tā ir izrunāts.

Aija paņēma zīmīti un lieliem burtiem skaidri tur uzrakstīja. Viķauza rūpīgi salocīja zīmīti un ielika kabatā. Viņam bija kauns, ka neprata latīniski.

Aiju uz pilsētu aizvadīja puisis.

Palicis viens, Viķauza izņēma zīmīti. Šo vārdu vajadzēja iemācīties no galvas. Atlocījis papīru, viņš lasīja:

Jaunība.

Nesaprazdams Viķauza piespiedās pie liepas sētas malā un domāja. Jaunība? Ko tas nozīmēja? Bet tad — viņš saprata. Smalki izmulšots viņš bija. Gudra, gudra bija šī veterinārārste A. Paleja! Bet par to nekad nevienam nekas nebija jāzina, ar ko slimojis viņa kumeļš.

Par kumeļa brīnišķīgo izārstēšanu runāja viss pagasts. Dažs labs neticīgi grozīja galvu: tur kaut kas slēpjas! — Bet ļaudis bieži vīrināja pilsētiņā brūnās mājas durvis, uz kūrām baltā vizītkartē bija rakstīts: Veterinārārsts A. Paleja.

## SKATE „LATVIJAS SAIMNIECĪBA KAĶA APSTĀKĻOS“

1. JŪLIJS ir tā diena, kad jāatceļas un jāpateicas, ka esam brīvi no boļševisma varas; diena — kas deva atkal iespēju un prieku turpmākam darbam.

Lai godam atcerētos šo vēsturisko dienu un lai parādītu vienkopus, ka zemnieka darbs un domas ir tikai vienam mērķim — uzvarai par boļševismu, 1. jūlijā Rīgā, Lieļā un Mazā gīldē tika atklāta Saimniecības ģenerāldirekcijas rīkotā skate „Latvijas saimniecība kaķa apstākļos“.

L. gīldē pl. 15 pulcējās skates atklāšanas viesi — reichskomisāriāta un ģenerālkomisāriāta vadītāji, darbinieki un pašpārvaldes ģenerāldirektori, iestāžu un uzņēmumu vadītāji. Saimniecības ģenerāldirektors V. Zāgars skati atklājot starp citu teica: „Darbs ir bijis un būs labākais pateicības pierādījums. Darba mērķis ir bijis viens — pierādīt, ka mēs gribam visās nozarēs atjaunot savu saimniecību un kāpināt tās ražotspējas, lai nodrošinātu kaķa saimniecībai piemērotu pašapgādi un iespējami aktīvi atbalstītu vācu armiju tās varonīgajās cīņās pret kopējo ienaidnieku. Mēs saprotam, ka kaķa apstākļos saimnieciskā fronte nav zemāk vērtējama par kaujas fronti. Visam saimniecības aparātam jābūt apvienotam kopējā vadībā zem lozunga — visu fronti, visu uzvaras ātrākai sasniegšanai.“

Pēc skates atklāšanas, iepazīstoties ar atsevišķām saimniecības nozarēm, redzam, ka visas ir centušās atjaunot savu darbu pēc tumšā, drūmā boļševiku valdīšanas gada, pieskaņoties īpatnējām kaķa laika vajadzībām un dot kaķavīriem un fronteī visu iespējamo.

Katra darba izpildīšana prasa stingru apņemšanos to veikt, saprātu, pacietību. Latviešu zemniekam ir griba dot, ziedot visu savu spēku, mantu, ticību kopīgai uzvarai.

Roku rokā ejot, vecā paaudze ar jauno paaudzi, skolās gūtās zināšanas saistot ar praktisko darbu, kopā ar agronomisko palīdzību un lauksaimniecības biedrībām ceļ lauku dzīvi, paplašinot ražošanu. Vairākās diagrammās attēlots svarīgais agronomiskais un lauksaimniecības biedrību darbs. Skaitļi dod liecību, ka saimnieciskie jautājumi kārtoti daudz dažāda veida sanāksmēs, kāursos, priekšlasījumos, demonstrējumos, saimniecību apmeklējumos.

Lauksaimnieki šogad jau pašā darba sākumā ņēmuši vērā: ko sēsi, to pļausi. Tā viņi kopā ar Centrālo sēklu eksportu rūpējušies par labu sēklu un arī par to kultūru audzēšanu, kas vairāk nepieciešamas kaķa saimniecībai: liniem, kartupeļiem, cukurbietēm u. c.

Daudz darba prasa arī lielāko boļševiku sagrauto saimniecību sakārtošana, jo to skaits ir 34.676. Skatē rādīta šo saimniecību sagraušana. Arī darba roku trūkst, jo cik daudz čaklu roku, gudru padomu boļševiki mums nenolaupīja. Darba roku trūkums prasa meklēt racionālākas ražošanas metodes, darba paņēmienus. Tādēļ arī skatē ir daudz attiecīgu norādījumu, piem., saimniecībā ierīkots ūdens vads atbrīvo darba rokas, lietderīgi iekārtotas un labas ēkas saista darba rokas pie zemes, atvieglo darbu, ceļ darba ražību. Tāpat redzam, ka vienmēr un sevišķi tagad intensīvi lauksaimniecībā jānodarbina mašīnas, gan pārveidotas, gan salabotas, piem., divritenis piena kannu vešanai, adatu veltnis zemes ierdināšanai, gāzes ģenerātoru lietošana lauksaimniecībā. Ar 3 kg malkas iespējams paveikt tādu pašu darbu daudzumu kā ar 1 litru benzīna. Lūk, malka — zālais zelts atkal palīgā lauksaimniekam!

Arī lopkopības nozare rāda, ka tiek pielikti visi spēki, lai veidotu un dotu pēc iespējas vairāk gaļas un piena fronti un pašu zemi. Piensaimnieki lepojas ar sviesta kvalitāti, ar daudzumu, kas kādreiz dots un ko tagad dod, un arī ka ir iespēja tikt daudzām kaķa grūtībām pāri, piem., metalla





No kreisās: Saimniecības ģenerāldirektors V. Zāgars, Latvijas komandants, ģenerālkomisāra galvenās saimniecības pārvaldes vadītājs Dr. Dr. v. Borcke, vicešefs Matthiessen's, lektējās pārvaldes ģenerāldirektors ģenerālis Dankers, Izglītības ģenerāldirektors prof. Pīmanis

piena kannu vietā var lietot koka kannas. Gaļas saimniecība ievērojusi lielā mērā darba racionalizāciju un agrāko 70 šķirņu konservu vietā gatavo tikai 7, un 57 gaļas izstrādājumu šķirņu vietā 14 labas šķirnes.

Mūsu dārkopība, kuļu daudz ir skāris bargais sals un boļševiku gada saimniecība, sola neatlaidīgā darbā latvju sētu drīz atkal tērpt zaļā dārzu rotā un dot visu ražoto fronteī.

Arī mājsaimniecībai jāpiemērojas kara saimniecībai. Namamātei jākārtō visas ikdienas vajadzības, bet viņa neaizmirst un nedrīkst aizmirst, ka ar sapratīgu rīcību viņa daudz palīdz, lai panāktu uzvaru. Kara saimniecībā taupībai ir liela nozīme, katrā šķietami mazvērtīgā manta, vietā likta, ir derīga, vai tas būtu lietots korķis, veca valkāta jaka, krāsaini vilnas dziju gali, vai tml. Šīs mantas izlietojamas mājas vajadzībām, vai arī nododamas pārstrādāšanai. Rūpniecības novietnēs redzams, kā, piem., no lupatām veidojas jauni audumi, no gumijas atkritumiem — jauni gumijs priekšmeti u. t. t.

Mājsaimniecības un Tautas palīdzības novietnēs „Sievietes darbs” redzam pagatavotas glītas siltas jakas no ārdītām, rūpīgi

sagatavotām vilnas dzijām, no vecām drānām vai jauniem drēbju atgriezumiem pagatavotus glītus apģērbus.

Viena otra auduma vai dziju atsvaidzināšanai, ja nav ķīmisko krāsvielu, ļoti labi der augu krāsvielas, pie kam krāsojot lietojami gan ķīmiskie, gan dabiskie kodinātāji.

Blakus glītiem krāsojumiem ar augu krāsām redzam mājas apstākļos vārītas ziepes. Tās vārītas nevis ar ziepju zālēm, bet ar stipru pelnu sārmu. Kur nav iespējams izvērtēt kritušos dzīvniekus mājā un kur izdevīgs transports, ieteicams tos nodot Izejvielai. Rūpniecības novietnēs redzam, ka no kritušo dzīvnieku tehniskiem taukiem iespējams iegūt daudz vērtīgu mantu, piem., stearīnpiķi, stearīntaukskābi, glicerīnus u. t. t.

Namamātēm jāvēlēt arī izcila vērība vietējām izejvielām un pašlaik nepieejamu izejvielu aizstājējiem. Ārzemju garšvielu un tēju vietā lietojamas pašu zemē pieejamās garšvielas un tējas, kuļu mūsu zemē ir liela bagātība.

Katru mājas darbu veicot, namamātei vajaga čaklas rokas, gudru padomu, tad bez kārtīgas mājas, tīra apģērba, rūpīgi apkopotas salāpītas veļas būs galdā arī laba dienišķā maize. Ja gaļas šķēle būs jāgriez plānāka, tad toties namamāte dos galdā veselīgi sagatavotas saknes lielākā daudzumā nekā līdz šim. Visas kara laika grūtības

Piensaimecības novietne rāda, kā atvietot metalla piena kannas ar koka traukiem

Skats izstādē

arī latvju sieviete veiks, palīdzot sev, citiem un kaņavīriem frontē, kaut vai ar cimdū pāri.

Atsevišķā novietnē rādīts latvju sievietes darbs un sasniegumi pirms boļševiku ienākšanas. Boļševiku gadā latvju sievietes darbu mājturībā tikai ārdīja, jo boļševiki neatzina, ka sievietei jābūt mājas dzīves kārtotājai. Latvju sievietes lepnums vienmēr būs krietns tikums un čaklas rokas.

Rūpniecības, tirdzniecības un mājamatniecības novietnēs visur redzam, ka darbs tiek labi organizēts, izstrādājot darba programmas, meklējot jaunus paņēmienus, saskaņojot darbu un arī kontrolējot, lai viss ritētu raiti, piemēroti kara apstākļiem.

Pēc visa apskatē redzētā var vislabāk vērtēt, ka visa enerģija un pašuzpurēšanās ir tikai vienam mērķim — uzvarai un labākai dzīvei jaunajā Eiropā.



Mājsaimniecības novietne



**Sākusies lietotu audumu atlieku vākšana Austrumu apgabalā! Namamātes, pārbaudiet skapjus un kumodes, lupatu maisus un lādes, vai nevarat vēl kaut ko atrast! Dažs labs tērps vai auduma atgriezums guļ kādā stūrī aizmirsts un neizmantots. To tomēr vēl varētu izlietot. Šoreiz kaņš nāk ar savām prasībām. Tagad jāatteicas no personīgām lietām un katrs lieks diedziņš jānodod lietoto audumu vākšanas punktos.**

Latvju sievietel Atkal pienākusi reize, kad tu esi nepieciešama tēvzemes glābšanas darbā. Cīņā pret boļševismu esi cienīga stāvēt blakus tiem, kas upurē savu dzīvību. Tekstilpreču vākšana nodrošinās frontes vajadzības, kur plecu pie pleca cīnās vācu un latviešu kaņavīrs.



## LIETOTU AUDUMU VĀKŠANA AUSTRUMU APGABALOS NO 1942. G. 1.—31. JŪLIJAM

teli vai arī sievietes divus tērpus. Tā ar laiku sakrājās ievērojamas rezerves, kuras tagad labi izlietojamas. Vācijā šāda vecu atliktu drēbju vākšana notika jau pirms gada un deva labus panākumus, tagad arī Austrumu apgabalos uzsāktā šāda akcija. Katra namamāte lai vēlreiz pārbauda savus krājumus un darā visu iespējamo, lai palīdzētu šīnai vākšanas kampaņai. Namamāti sevišķi varētu interesēt lietotu izejvielu izvērtēšana — tie it īpaši jāmin vecu atliktu drēbju pārstrādāšana. Namamāte ir pirmā, kas spēš soli šai vākšanas darbā, nododot atliktās drēbes vākšanas punktos. Viņa saprot, cik svarīga loma ir šim

zādos audumos, pēc tam no tām iztīra pušķus, izdauza, mazgā, balina, žāvē, dezinficē un nodod pārstrādāšanā plucināmās mašīnās, no kurienes tās iznāk kā jauns materiāls.

Austrumu apgabalu namamātes jau bieži pierādījušas, ka vēlas palīdzēt kara laiku saimniecībā, un arī šoreiz audumu vākšanas kampaņā tās, cerams, parādīs savu atsaucību un sirsnību.

No Austrumu apgabalos savāktiem audumiem lielais vairums būs vilnas. Pusī šo vilnas audumu rūpnīcās pārstrādās aužamos diegos, otru pusī — segās. Savāktās lupatas lielos saiņos pēc šķirošanas un tīršanas plucināmās mašīnās ieeļļo, padarot audumus mīkstus, saistīgus un aušanai piemērotus. Pēc tam saplucinātos vai citādi apstrādātos materiālus, saspīestus lielos saiņos, nogādā audumu vai segu fabrikās, kur tos kopā ar īsto vai ķīmisko vilnu pārstrādā. Bez tam daļa rūpnīcu mazvērtīgāku kokvilnu vai pusvilnu pārstrādā arī atē.

**PASREIZEJOS** kara apstākļos katrai tai, kas vēlas palīdzēt lielajā jaunās Eiropas uzbūves darbā, jāpiedalās ar visām miera laikos uzkrātajām spēku rezervēm.

Lielvācija mobilizējusi visus kaņot spējīgos vīriešus un kaņam nepieciešamās izejvielas. Modernais kaņš prasa ne tikai milzīgus daudzumus kaņa materiālu, bet arī apģerbu kaņaspēkam un kaņa rūpniecībā un apgādē strādājošiem. Iedomāsimies tikai, cik drēbju sabojāts sniegā un dubļos! Bet kaņavīriem, lai tie sekmīgi varētu cīnīties, jābūt arī labi apģērtiem. Tāpēc gādāsim, lai visas vecās audumu atliekas, kas nav vairs valkājamās, tiktu nodotas audumu pārstrādāšanas rūpnīcās jaunu audumu izgatavošanai.

Namamātes, bez šaubām, cenšas visas audumu atliekas un vecos drēbju gabalus izlietot ģimenē, pārstrādājot tos bērniem un citām vajadzībām. Tomēr šoreiz tām būtu jāpadomā, vai pašreizējos apstākļos nebūtu lietderīgāk nodot tos kaņa vajadzībām un mājās iztikt bez šādām rezervēm.

Sevišķi svarīgi, lai veco drēbju vākšanas punktos nodotu novalkātu veļu, vecas grīdsegas, vecus tērpus, uzvalkus u. c. Šo veco audumu pārstrādāšana prasa mazāk laika un darba kā pilnīgi jaunu izejvielu pārstrādāšana audumos, un bez tam tā dod ietaupījumu izejvielu apgādē.

Miera laikos caurmērā katrs gada laikā varēja sev iegādāties vienu uzvalku un mē-

materiālam, un tāpēc tā arī sameklē un atdod visus audumu un adījumu atlikumus, gan pusvilnas, vilnas, kokvilnas, ķīmiskās vilnas, gan arī zīda, linu un puslinu. Visas savāktās drēbes vispirms šķiro, sadalot atsevišķi: vilnas, kokvilnas, linu un da-



# KĀDS VĀRDS PAR SALĀTIEM

N. BERGA

KĀTRA namamāte zina, ka ne vienmēr izdodas visus dārzā augušos salātus izlietot svaigā veidā, kamēr tie vēl jauni un nepārauguši. Šogad tomēr nedrīkstētu pieļaut, lai kaut salātu galviņa mūsu dārzā paliktu neizmantojama; lielākus salātu stādus izlietosim gan pašus par sevi, gan kopā ar citiem zaļumiem vārītā vai citādi pārstrādātā veidā.

Izmaļot caur gaļas mašīnu svaigas vai sautētas salātu un spinātu lapas vai salātu un skābeņu lapas (vēl var piemalt klāt arī seleriju, pētersīļu lapas un lokus), iegūst biezeni, kas noderīgs dažādu ēdienu pagatavošanai.

No nevārītā zaļumu biezeņa var pagatavot zaļo mērci, kas noder kā piedeva novārītiem kartupeļiem vai kartupeļu biežputrai. Vienu vai dažas olas cieti novāra. Dzeltenumu saliek bļodā un puto kopā ar nedaudz kausēta sviesta, tad pieliek smalki sakapātu olu baltumu, zaļo biezeni un visu atšķaida līdz vēlamai šķidruma pakāpei ar sakultu rūgušu vājpienu.

Karstā laikā ļoti atspirdzina dzesētā dārzāju zupa, kas pagatavota no vārītām salātu, biešu, spinātu un skābeņu lapām. Visas šīs lapas, protams, vispirms labi mazgātas, kopā ar ķimenēm, dillēm un lokiem vāra ūdenī. Vārāmo ūdeni nokāš, bet neizlej. Sietīņā palikušos biezumus izmaļ caur gaļas mašīnu vai smalki sakapā, saliek atpakaļ vārāmā ūdenī, piemētam sāli, pieliek miltu tumi un pēc tam atdzesē. Tad pielej paniņas vai sakultu rūgušpienu, pieliek novārītus sasmalcinātus kartupeļus un, ja ir, arī cieti novārītas un sakapātas olas.

Vārīto biezeni pagatavojot, zaļumus vispirms sautē, tad sasmalcina, pielej ar ūdeni vai vājpienu sajauktus miltus, vēl piemētam mazliet sāls un cukura un visu kopā vēlreiz uzvāra. Kad vārīšana nobeigta, pieliek mazliet sviestu vai kumosņos saceptu speķi un bagātīgi kapātus zaļumus. Vārītais biezenis ir laba piedeva pie ceptiem kartupeļiem.

Zaļās kartupeļu pankūkas gatavo no vārītiem un sarīvētiem kartupeļiem, sautēta, sasmalcinātā biezeņa, vienas vai vairākām olām un mazliet rīvmaizes. Sacepumu gatavojot, sautēto sasmalcināto zaļumu biezeni saliek cepamā veidnē kārtām ar vārītiem, šķēlēs sagrieztiem kartupeļiem, gaļas, speķa vai zivs kumosņiem, pārlej ar paniņām vai ar vājpienā sakultu olu un cep mērenā siltumā.



## Kourturā dod zivis

M. KERLA

ZIVIS, sevišķi jūras zivis, kā uzturliedzēklis vēl arvien netiek pienācīgi novērtētas, jo tās savas vieglās sagremošanas dēļ nedod tik ilgstošu sālguma sajūtu kā gaļa. Bet zinātnieki jau sen atzinuši, ka arī zivs gaļa satur tikpat daudz un tikpat pilnvērtīgas olbaltumvielas kā dzīvnieku gaļa, tikai ar to starpību, ka tā ir smalkšķiedraināka un ar lielāku ūdens saturu. Nevien bagātais olbaltumvielu sastāvs zivis padara par vērtīgu uzturliedzēkli, bet tās satur vēl ļoti daudz citas vielas, kā, piemēram, taukvielas, vitamīnus, minerālsāļus u. c., kas nepieciešami un svarīgi mūsu organisma spēka un veselības uzturēšanai.

No dažādām īpatnējām taukvielām, kādas zivis satur, vissvarīgākās ir leceīni un holesterīni. Pēdējām, kā zināms, ir liela nozīme imūno vielu radīšanā, kas kalpo kā pretlīdzekļi vai aizsargi pret lipīgām slimībām. Bez tam holesterīni un leceīni veicina vielu maiņu norisi un ir arī svarīga smadzeņu un nervu šūniņu uzbūves sastāvdaļa.

Arī kā vitamīnu piegādātājiem, sevišķi jūras zivīm (aknām), mūsu uzturā ir liela loma, jo tās satur nevien A- un B-vitamīnus, bet, piemēram, silķēs un mencās lielā vairumā ir arī D-vitamīni.

No minerālvielām jūras zivis satur visvairāk dzelzi, kaļķi un fosforu. Tomēr vislielākā nozīme no minerālvielām jūras zivīs ir bagātam joda saturam, jo nav mūsu rīcībā nevienas citas uzturvielas, kas jodu saturētu tik lielā vairumā kā mencas. Piemēram:

1 kg teļa gaļas ir	0,022 mg joda
1 kg vēša gaļas ir	0,089 " "
1 kg silķu ir	2, " "
bet 1 kg mencu ir	5-6 " "

Kā tas, varbūt, jau daudziem zināms, jods ir vislabākais līdzeklis pret vairogdziedzera slimībām.

No iepriekšējā redzams, ka jūras zivis tiešām ir ļoti vērtīgs uzturliedzēklis. Nevien no veselības viedokļa zivīm mūsu uzturā ir liela nozīme, bet arī saimnieciskā ziņā tās ir ļoti izdevīgas, jo ir lētas, ātri un

vienkārši sagatavojamas, neprasa daudz kurināmā materiāla un piedevu. Tā īpatnējā kārtā zivis, sevišķi jūras zivis, sevi apvieno veselīgo un vērtīgo ar saimnieciski izdevīgo.

Blakus šīm sevišķi labajām īpašībām zivīm ir arī viena nepatīkama jeb ļauna īpatnība, un proti, tās ātri bojājas. Jau pēc dažu dienu stāvēšanas zivis rodas veselībai kaitīgas vielas (ptomaīni). Tāpēc, lai izvairītos no veselības traucējumiem un pat nopietnākiem saindēšanās gadījumiem, ļoti svarīgi zināt, kādas ir svaigu un bojātu zivju pazīmes. Svaigām zivīm jāunas ir sārtas, acis dzidras un viegli izspiestas uz āru. Zivs gaļa ir elastīga un viegli izlidzina pirkstu iespiedumus. Turpretim bojātām zivīm ir īpatnēja nepatīkama smaka, žaunas pelēkas, acis nedaudz iekritušas, nespodras un stiklainas un zivs gaļa neelastīga (ar pirkstu iespiesta bedrīte neizlidzina).

Zinot bojāto zivju kaitīgās īpašības, ļoti liela vērtība piegriežama zivju ātrai pārstrādāšanai un pareizai uzglabāšanai. Tūlīt pēc zivju iegūšanas tās atbrīvojam no zvīnām, spurām un iekšējiem orgāniem. Pēc tam tās pamatīgi skalojamas un mazgājamas, nolīrot netīrumus un asinis. Tā notīrītas zivis, nedaudz apsūlītas, vēsā telpā iespējams uzglabāt 1-2 dienas, bet pēc tam tās tūlīt sagatavojamas. Ja pēc sagatavošanas (cepšanas vai vārīšanas) zivis vēl nepieciešams uzglabāt, tad tās marinējam, t. i. ievietojamas garšvielu un etiķa novārījumā.

Nepatīkamo smaku vai īpatnējo, dažreiz ļoti spēcīgo jūras zaļu garšu zivīm iespējams mazināt, ieliekot tās neilgu laiku vieglā etiķa ūdenī.

Kaļa laikā, kad ikviens uzturliedzēklis pilnīgi jāizvērtē un ierobežotie jāizstāj ar mūsu rīcībā esošiem uzturliedzēkļiem, zivīm jāvēlā sevišķi liela vērtība, jo tās ar savu augstvērtīgo olbaltumvielu un citu vērtīgo uzturvielu sastāvu spēj aizpildīt vienu otru robu mūsu uzturvielu saimniecībā.

# Zivju gaļas sagatavošana

M. MEZĀNE

**P**ALIELINOTIES zivju nozvejai, arī zivis ieskaitītas normēto nedēļas produktu devā. Atkarībā no nozvejas lielākos vairumos izdala lielāko tiesu svaigas mencas un reņģes.

Iegādājoties zivju gaļas devu visai ģimenei vienā reizē, jāpadomā, kā zivis sagatavot tā, lai tās uzglabātos ilgākam laikam (vismaz dienām 3—4). Tā kā zivis, sevišķi siltā laikā, ātri bojājas, tās nekavējoties sagatavojamas ēdienos, pirmkārt, tādos, kas patērējami tūlīt pēc pagatavošanas, un otrkārt, tādos, kas uzglabājas apm. nedēļu.

Saņemot zivis, ikvienai namamātei rodas iespēja pasniegt galdā lielāku ēdienu dažādību, zivis sagatavojot virās, ceptas, siltā un aukstā veidā. Dūmotas (žāvētas) zivis ieteicamāk lietot kā sviestmaižu pārlikamo, salātos vai arī pieliekot pie gatavas pamatmērces garšas uzlabošanai. Šādas mērces lieliski garšo ar svaigiem salātiem un siltiem sausiem kartupeļiem.

Stājoties pie zivju sagatavošanas ēdienos, vispirms tās nomazgā un, ja vajadzīgs, nokasa zvīņas. To izdara ar zivju rīvīti vai asu nazi, sākot no astes galvas virzienā. Notīrīto zivi ar asu nazi uzšķērš no galvas līdz pēdējai spurai, izņem iekšējos orgānus, no kuņģiem ēdienu gatavošanai izlieto

ikrus, pieņus un arī aknas. Nevien garšīgas, bet arī vērtīgas pēc sava sastāva ir mencu aknas. Tās liek uz karstas pannas, apcep no abām pusēm gaiši brūnas, pārkaisa ar sāli un lieto sviestmaižišu pārziešanai.

Reņģes parasti nemēdz uzšķērst, bet ķīķē jeb ķidā, nogriežot galvu un kopā ar to izvelkot arī iekšējos orgānus, zivs vēdera dobumu atstājot veselu. Nepareizi rīkojas tās namamātes, kas zivis sagatavo ar visām žaunām. Tā kā zivju žaunās uzturas dažādie ūdens parazīti, pirms gatavošanas zivīm žaunas izņemamas.

Praktiski izvērtējot zivis, galvas, spuras un astes izlietojamas zivju viru gatavošanai.

Cepot reņģes ar visām galvām, patērējami ievērojami vairāk taukvielu, tādēļ tās gatavo namamāte reņģes cep bez galvām.

Ceptas zivis. Izlīdītas un nomazgātas zivis no iekš- un ārpusē pamatīgi drānā nosusina, pēc tam apvilā miltos un taukos no abām pusēm strauji apcep. Uzlej nedaudz karsta ūdens, pārkaisa ar sāli un uz lēnas uguns sautē gatavas.

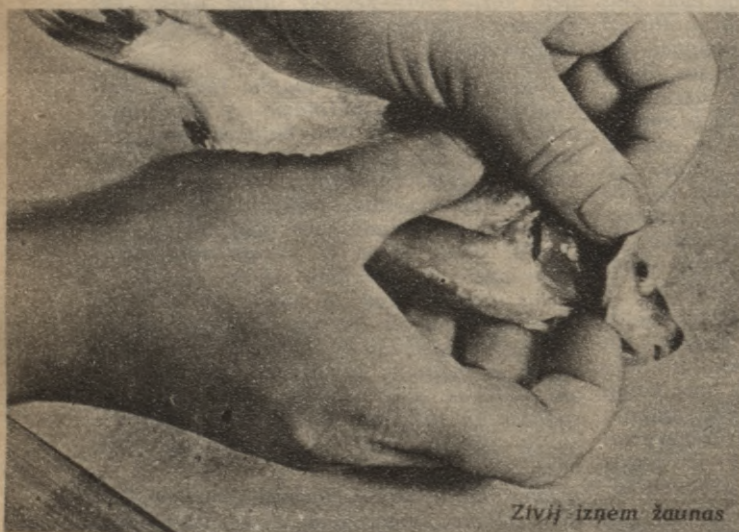
Zivis pavisam bez taukiem var izcept, ja tās cieši šakārto uz pannas, kas noziesta ar speķa ādiņu, un cep cepeškrāsnī. Ceptas zivis pasniedz ar mērci.

Tvaikā sautētas zivis. 800 g — 1 kg zivju, 1 tēj. mārrutku, 1 tēj. pētersīļu, 10 g sviesta, sāls.

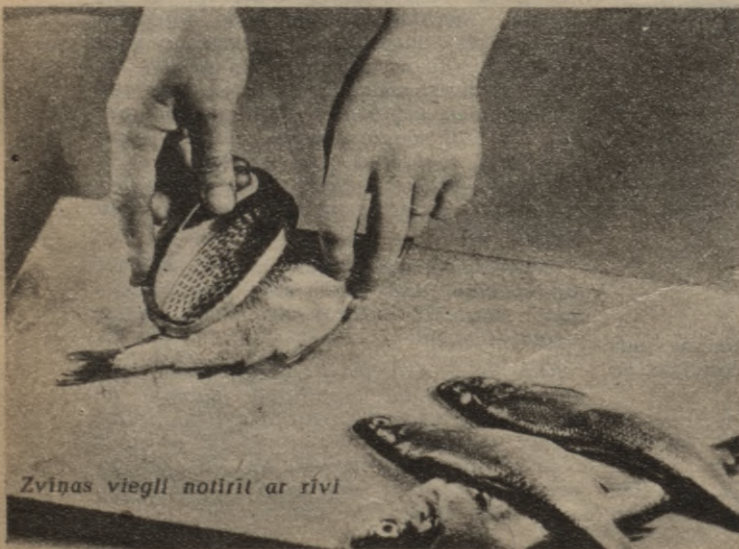
Notīrītu mencu sagriež gabaliņos, tos ierīvē ar sāli un sakārto uz dziļāka šķīvja. Zivju gabaliņus pārkaisa ar rīvītiem mārrutkiem, sakapātiem pētersīļiem un pārlic ar sviesta picinām. Šķīvi novieto uz katla, kurā vārās ūdens. Otru tāda paša lieluma šķīvi uzgāz virsū un zivi sautē gatavu. Šādi pagatavota zivs gatavošanas laikā nav zaudējusi nekādas barības vielas, ir garšīga un izskatīga. Zivij klāt pasniedz mērci un kartupeļus.

Sautētas zivis ar saknēm. 800 g — 1 kg zivju, ½ sīpola, sāls, pētersīļu zaļumi, 1,2 kg burkānu, selerijas, 1½ gl. tomātu biezeņa.

Notīrītu mencu ierīvē ar sāli, vēderā iekaisa sakapātus pētersīļu zaļumus un liek sautējamā katlā vai veidnē. Burkānus, seleriju un sīpolu sarīvē, pārkaisa pāri zivij un pārlej ar tomātu biezeni vai pārlic ar tomātu šķēlītēm. Pārkaisa ar sāli, sautē aizvākotā traukā cepeškrāsnī. Ja tomātu



Zivij izņem žaunas



Zvīņas viegli nolīdī ar rīvi

## SĀLĪSIM IETAUPĪTĀS REŅĢES

**L**ĒTĀKĀS un arī vērtīgākās pēc sava ķīmiskā sastāva ir jūras zivis, sevišķi reņģes un mencas. Iespēja šīs zivis izlietot uzturā ir ļoti plaša, jo tās pārstrādājamās ēdienos nevien svaigas un sāļtas, bet arī žāvētas.

Ilgākai uzglabāšanai labi noder sāļtās reņģes un brētliņi. Reņģu sāļšanai visvairāk piemēroti koka trauki, bet var lietot arī glazētus māla podus un stikla burkas. Sāļot koka mucinās, tās pēc izlīdīšanas izklājam ar pergamenta papīru, lai pasargātu trauka sienas no sāļjuma iedarbības. Pirms sāļšanas reņģes izķidā, nomazgā, notecina lieko ūdeni un kārtu traukā ciešās rindās vienu pie otras. Vienu kārtu liek krustēniski pāri otrai reņģu kārtai, pa starpām kaisot sāli. Uz 4 kg reņģu liek apm. 2,5 kg sāls. Kad trauks ar reņģēm pieblīvots, to pārklāj ar pergamentu, uzliek cieši pie-

gulošu vāku un slogu. Iesāļot reņģes glabā vēsā telpā. Garšīgas reņģes izsāļas vienā mēnesī, bet sālītājiem jāņem vērā dienas ilgums.

1) Uz 12 kg reņģu ņem 3,8 kg sāls, kas izķidā, mazgā 4 ūdeņos, notecina ūdeni, apkaisa ar sāli. Atstāj 2 dienas. Pēc tam reņģes blīvē koka spainīti, notecina ūdeni, apkaisa ar sāli, sautē ar sāli ar pārpalikušo sāls daudzumu.

2) 2,8 kg reņģu un 1 kg sāls izķidā, nomazgā 2 ūdeņos, notecina ūdeni, apkaisa ar sāli. Atstāj 2 dienas. Pēc tam reņģes vēl reizi nomazgā, notecina ūdeni, apkaisa ar sāli, sautē ar sāli ar pārpalikušo sāls daudzumu.

Mājas apstākļos sevišķi ieteicams sāļot ķilavas, jo tās ir garšīgas un labi garšo vakariņās un pusdienās. Sāļotās ķilavas var pasniegt ar kartupeļiem, piena virām un siera



Burkānus novāra sālsūdenī pūsmīkstus, pēc kam sagriež ripiņās. Iztīrītām reņģēm nogriež galvas un astes. Ar taukvielu izziestā saņemumu veidnē vienā kārtā liek burkānus, otrā ar sāli pārkaisītas reņģes. Visu pārlej ar mērci, ko gatavo no taukvielas, miltiem, burkānu vārāmā ūdens un sāls. Sautē, kamēr reņģes mīkstas.

Svaigu reņģu un piena vira. 15 reņģu, 1 l ūdens, 1 sīpols, 1,5 l vājpiena, 600 g kartupeļu, zaļumi pārkaisīšanai, 1 ēdamk. kv. miltu, sāls — pēc garšas.

Notīrītām reņģēm izņem iekšas un kārtīgi nomazgā. Liek vārīties, pārlejot ar aukstu ūdeni. Vārāmajam ūdenim pieliek sāli un sīpolu. Vāra, kamēr gaļa lobās nost no asakām. Mīkstās reņģes izņem un noloba galu. Šķidrumā, kur vārītas reņģes, liek kartupeļus un vārīšanu turpina. Kad kartupeļi mīksti, pielej vājpienu, uzvāra un tumē ar aukstā ūdenī atšķaidītiem kviešu miltiem. Gatavo viru nogaršo pēc sāls, pieliek izvārītos reņģu gabaliņus un pārkaisa ar sakapātiem zaļumiem. Uztumēšanai miltu vietā var lietot vārītu saputotu kartupeli.

Apmēram nedēļu uzglabājas sekojošie ēdieni:

**Marinētas reņģes.** ½ kāla reņģu, sāls, milti pēc vajadzības, 20 g sviesta. Marinādei: ½ gl. galda etiķa, ½ gl. ūdens (vai zivju buljona), 2 sīpoli, sāls, ēdamkar. mārutku.

Iztīrītās reņģes apsāla, apvārta miltos, cep karstos taukos gaiši brūnas. Izceptas sakārto dziļākā traukā, starp reņģu rindām iekaisot rīvētos mārutkus, un pārlej ar marinādi, ko gatavo šādi: sīpolus sagriež šķēlēs, pārlej ar ūdeni vai zivju buljonu un sautē, kamēr mīksti. Tad pielej etiķi, uzvāra, pieliek sāli un atdzesētu pārlej pāri traukā sakārtotām reņģēm. Atstāj 1—2 dienas marinēties.

**Sālītas reņģes marinādē.** ½ kāla sālītu reņģu, ½ gl. etiķa, ½ gl. ūdens, 2 sīpoli.

Sīpolus pārlej ar etiķa un ūdens maisījumu un vāra, kamēr sīpoli mīksti. Uzvārītā etiķa mērcē liek nomērcētas reņģes un vāra. Kad reņģes sāk plaisāt, tās izņem, kārtot dziļākā traukā, pārliet ar sīpolu ripiņām un pārlej ar atdzesētu mērci, liek vēsā vie-



*Arī no reņģēm gatavo garšīgus velteņus*

tā, atstāj 1—2 dienas ievilkties. Līdzīgi var sagatavot arī svaigās reņģes.

**Mencu galerts.** 1 kg mencu, 100 g garšas sakņu, 1 glāze zivju buljona, tomātu biezenis, etiķis, sāls pēc garšas, 5 pl. želatīna.

Mencas notīra, izņem asakas, sadala 2—3 pirkstu platos gabaliņos. Asakas, galvu un atgriezumus pārlej ar ūdeni, pieliek garšas saknes un vāra buljonu. Gatavo buljonu izkāš, tam pieliek tomātu biezeni, etiķi, sāli un uzvāra. Šādi sagatavotā buljonā liek mencu gabaliņus un vāra, kamēr tie mīksti. Izvārītos mencu gabaliņus izņem un kārtot ar aukstu ūdeni apskalošanās bļodiņās. Buljonu, kuņģā vārīti mencu gabaliņi, izkāš, samaisa ar izkausētu nomērcētu želatīnu, pārlej pāri traukos sakārtotiem mencu gabaliņiem. Liek vēsā vietā, ļauj stingt.

Līdzīgi var gatavot galertu arī no citām zivīm.

## S UN BRĒTLIŅUS ZIEMAI

reņģes uz  
reņģes  
ot pēc šā-

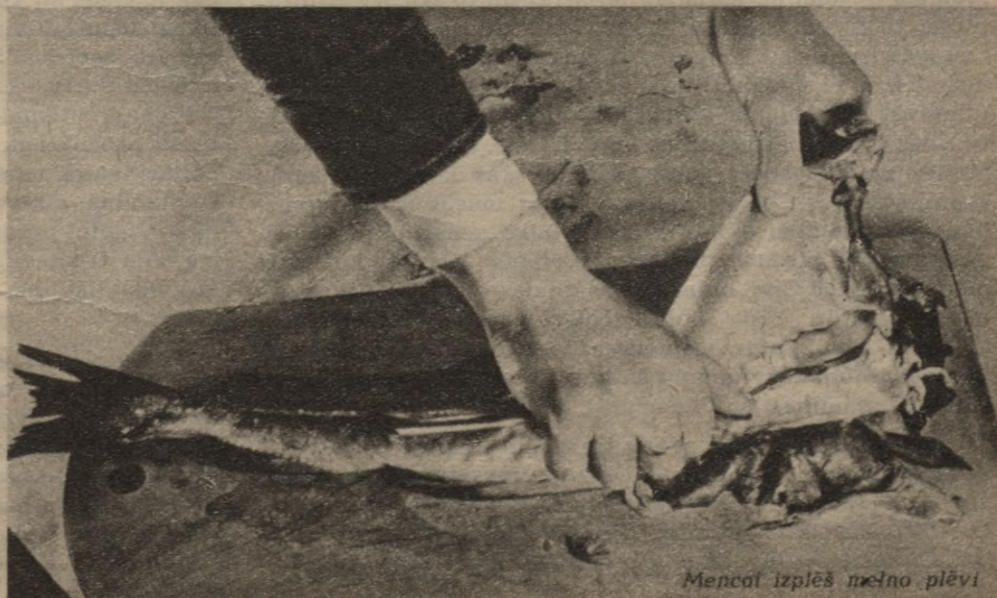
sāls. Reņģ-  
necina, ap-  
sāls. Pēc  
sāla kārt-

Reņģes iz-  
ecā un viegli  
die sālīties.  
notecina  
paredzēto

ams iega-  
gs labs aiz-  
sausiem  
stmaizēm.

Labas ķilavas iznāk, uz 1 kg brētliņu ņemot šādu garšvielu maisījumu: 100—140 g sāls, 10—20 g cukura. Parasto piparu un citu garšvielu vietā ieteicams ņemt kaltētās dilles un ķimeņu sēklas. Brētliņus gatavo bez ķidāšanas. Tos iepriekš kārtīgi nomazgā, notecina lieko ūdeni, kārtot traukā cieši, vienu pie otra ar vēderiem uz augšu. Vienu brētliņu rindu liek krusteniski pāri otrai, pa starpām kaisot samalcināto garšvielu un konservētāju vielu maisījumu. Pilno trauku nosloga un uzglabā vēsā telpā. Reņģu un brētliņu sālīšanai visvairāk piemērota vidēji rupjā sāls.

Jā reņģes pēc iesālīšanas pārāk sāļas, tās pirms lietošanas nomērcējamas. Pēc lietošanas laiku muca vienmēr jātur ļābi noslodzīta, tad reņģes ir stingtas un labāk uzglabājas.



*Mencas izpleš melno piēvu*

# Vitamīni konservos

Dr. chem. B. JIRGENSONS

(Beigas)

C-vitamīns, kas sarga mūs no skorbūta, ir visvairākais no visiem. Šī bezkrāsainā viela ir skābe (askorbīnskābe), kas viegli šķīst ūdenī un ļoti viegli oksidējas. Šo oksidēšanos veicina sevišķas organiskas vielas, t. s. oksidētāji fermenti jeb enzīmi (oksidāzes) un dažī metali, it īpaši varš. Galvenie C-vitamīna avoti tagad mums ir kartupeļi, kāposti, kāļi un tomāti. Kāpostos un kāļos ir divreiz vairāk C-vitamīna kā kartupeļos. Turpretim burkāni un gurķi pilnīgi nenozīmīgi un pārējie dārzāji šai ziņā maznozīmīgi. No augļiem un ogām sevišķi nozīmīgas upenes un zemenes, arī stīķenes, jāņogas un avenes; nenozīmīgi — āboli, bumbieři, ķirši, mellenes, brūklenes. Visvairāk C-vitamīna ir mežrozū ogās.

Konservus gatavojot jāievēro, pirmkārt, sekojošais: 1) C-vitamīns šķīst ūdenī. Tas sevišķi svarīgi arī dienišķā saimniecībā. Ar vārāmo ūdeni mēs diendienā izņemam laukā neaprēķināmus vērtīgā C-vitamīna daudzumus. Pēc prof. E. Zariņa pētījumiem tikko izvārītos nomizotos kāļos konstatēti 60% no tā C-vitamīna daudzuma, ko satur nevārīti kāļi. Vārāmā ūdenī pārgājuši 30% vitamīna, bet ar oksidēšanos zuduši tikai 10%. 2) C-vitamīna daudzumi, uzturvielas glabājot, ar laiku samazinās, pie kam galvenais vainīgais te gaisa skābeklis, kas vitamīnu oksidē un iznīcina resp. pārvērš nederīgās vielās. Uzglabājot kartupeļu un kāpostu vīras, pēc 3 stundām jau 25% C-vitamīna ir oksidējies. Ar mizu cepti vai vārīti kartupeļi 24 stundās zaudē ap 20% C-vitamīna. Svaigi dārzāji, piem., zirņi, kāposti, spināti, jau dažu dienu laikā zaudē 5—20% C-vitamīna. Līdz pavasarim glabātos kartupeļos ir 20—60% mazāk C-vitamīna nekā svaigos. 3) C-vitamīna oksidēšanu stipri veicina varš un dažādi tā kausējumi (misiņš, bronza, jaunsudrabs), tādēļ ievārījumu gatavošanai vara vai misiņa katli nav ieteicami. 4) C-vitamīns labāk uzglabājas skābā vidē, bet neitrālā vai baziskā tas oksidējas vieglāk.

No konservētiem dārzājiem visnozīmīgākais C-vitamīna avots kā plaša patēriņa priekšmets ir neaizstājami skābie kāposti. Pēc prof. E. Zariņa un arī daudzu ārzemju pētnieku datiem 100 g skābu kāpostu ir 18—30 mg C-vitamīna. (Pieaugušā dienas norma ir 20—50 mg). Prof. E. Zariņš savā grāmatā „Vitamīni, hormoni, fermenti un to nozīme uzturā” (Rīgā, 1938. g.) raksta: „Jo lielāki skābējamie trauki un jo ātrāk kāposti ieskābst, jo mazāk vitamīnu iet zudumā. Vislabākos rezultātus var sasniegt, ja skābēšanai lieto tīrkultūras; tad skābēšanas process ātri iesākas un ogļskābe, kas pie tam rodas, izspiež no kāpostiem gaisa skābekli, kas kaitīgs vitamīna stabilitātei. Ieskābētus kāpostus lielās mucās saprātīgi uzglabājot, vitamīnu aktivitāte gada laikā nemazinās. Ja kāpostus skābējot tiem pieliek saēvelētus ābolus, ko daži mēdz darīt, tad C-vitamīns šķeļas un dažreiz kāposti to vairs nemaz nesatur. Šāda ābolu negatīvā darbība izskaidrojama ar to, ka āboli satur oksidētājus fermentus, kas gaisa skābekļa klātbūtnē C-vitamīnu sašķeļ. Tādēļ arī ābolu sula nesatur C-vitamīna, kaut gan paši āboli to satur”.

Ja skābus kāpostus izvāra, tie zaudē tikai ap 5—10% no sava C-vitamīnu daudzuma. Dārzāju konservos, kas sterilizēti 110° temperatūrā un glabāti 6—8 mēnešus, atrod par 20—50% mazāk C-vitamīna nekā svaigos produktos. Svarīgākais apstākļi C-vitamīna pasargāšanai no bojāšanās vis-

pār ir sargāšana no gaisa, tādēļ tas labi uzglabājas tikai slēgtos traukos.

Saldēšana dažādiem produktiem kaitē dažādi. Piem., zemenēm tā nekait, bet sasaldētos kāpostos, ābolos vai dzērvenēs C-vitamīns samazinās 30—90% apmērā. Zudums sevišķi liels, ja sasaldētos produktus tur pēc atkuššanas vairākas dienas parastā temperatūrā.

Žāvēšana stipri kaitē C-vitamīnam. Gaisā kaltētos dārzajos un augļos atrod (atrēķinot svara zudumu) par 50—90% mazāk C-vitamīna nekā svaigos, bet bieži vien viss vitamīna daudzums zudis. Labāk C-vitamīns uzglabājas, ja kaltē kādas citas gāzes, piem. ogļskābes, atmosfērā, vai ja iepriekš produktu apstrādā ar sēra dioksīdu.

No dārzāju konserviem izcilā vietā vēl stāv tomāti, jo to skābes ievērojami veicina C-vitamīna stabilitāti. Pēc Kohman'a, Rigobello, Fomina, Rogers'a u. c. pētnieku datiem tomātu konservi ir ļoti vērtīgs C-vitamīna avots, sevišķi, ja augļi netiek sasmalcināti. Tomēr arī bieženos atrod ievērojamus vitamīna daudzumus.

Gatavojot augļu un ogu sulas, jāzina, ka C-vitamīnam kaitē oksidāzes, kas sevišķi daudz ir ābolu un plūmju sūniņās. Tādēļ šais sulās C-vitamīnu velti meklēt. Ābolu un plūmju sulas nav ieteicams jaukt arī pie citām sulām. Vispārīgi, sulas un ievārījumi ir vērtīgi ražojumi organisma apgādāšanai ar C-vitamīnu, pie kam visizcilākās vietās būtu liekami upeņu, zemeņu, aveņu un jāņogu produkti. Svaigas sulas pasterizējot, C-vitamīna daudzums mazinās par apm. 10—30%. Lai zudums uzglabāšanas laikā būtu iespējami mazāks, trauks iespējami labi jānoslēdz no gaisa un iespējami pilnīgi jāpiepilda. Pēc ļoti plašajiem M. Olliver'a pētījumiem 36 nedēļas glabājot dažādu ogu konservus, C-vitamīna daudzumi tajos samazinās par 5—30%. Caurmērā tā tad varam rēķināties ar to, ka līdz ziemai vai pavasarim saglabātos augļu konservos un sulās ir par apm. 30—50% mazāk C-vitamīna nekā svaigos.

Svarīgs vēl ir jautājums par konservēšanā lietojamo piedevu ietekmi. Cukurs C-vitamīnam nav kaitīgs, vai pat iedarbības labvēlīgi. Turpretim par konservēšanā lietojamām ķīmikālijām (benzoscābi, salicilskābi, sēra dioksīdu u. c.) atrodami visai pretrunīgi dati. Vairāki pētnieki atzinuši, ka dažādi konservēšanas līdzekļi C-vitamīnam kaitīgi, citi — ka tie nav kaitīgi, vai maz kaitīgi. Par samērā mazāk kaitīgām vielām var uzskatīt benzoscābi un salicilskābi, sevišķi, ja klāt ir arī cukurs.

D-vitamīns, kas nepieciešams normālai kaulu attīstībai, ir viens no visizturīgākajiem vitamīniem. Konservos atrod tikpat daudz D-vitamīna kā svaigā uzturā. Drummond's un Macara izpētījuši kādus 114 g. vecus gaļas konservus (no jau minētās Parry ekspedīcijas laikiem), pie kam tur konstatējuši gandrīz tikpat D-vitamīna kā svaigā produktā. No augu valsts produktiem kā D-vitamīna avots nozīmīgas ir sēnes. Sālītās, vairākus mēnešus glabātās sēnēs atrod tikpat daudz D-vitamīna, cik svaigās. No karsēšanas D-vitamīns nemainās. Vienīgi produktus ilgi kaltējot, gaisa un gaismas ietekmē daļa D-vitamīna var pārveidoties. D-vitamīns šķīst taukos un eļļās, bet ūdenī ne, tādēļ vārāmajā ūdenī tas nepāriet.

No pārējiem vitamīniem atzīmēsim vēl E-vitamīnu; tas ir auglības faktors, bez kā dzīvnieki nevar vairoties. Dažādos konservos šis vitamīns atrodams taisni tikpat, cik svaigā barībā. To pierādījuši Kohman's, Eddy, Godden's un Thomsen's, kas vairākus tūkstošus žurku baroja vienīgi ar konserviem un novēroja tās vairākas paaudzes. Ar konserviem barotās žurkas vairojās gluži tāpat kā kontrol dzīvnieki, ko ēdināja ar svaigu barību.

# MAZ PAZĪSTAMU DĀRZĀJU SKĀBĒŠANA

R. ŠKIPSNA

**S**KĀBUS kāpostus un gurķus visi pazīstam un lietojam uzturā. Citādi tas ir ar skābētiem kāļiem, bietēm, tomātiem, pupiņām. Minētās saknes un dārzājus ļoti labi var uzglabāt skābējot, jo tā iegūst vērtīgu un garšīgu produktu.

**Kāļu skābēšana.** Kāļu skābēšanu mēs gandrīz nemaz nepazīstam, lai gan skābēti kāļi ir pat garšīgāki un vieglāk sagremojami par skābiem kāpostiem. Labi nomazgātus kāļus nomizo, sevišķi rūpīgi nomizojot t. s. „pieres daļu”. Nomizotus kāļus sasmalcina pēc iespējas smalki ar kāpostu ēveli vai, mazākos vairumos, ar sakņu rīvi. Sajauc ar sāli, ņemot pēdējo 2,5—3,0% no kāļu svara. Sapilda tīros koka, māla vai stikla traukos, cieši nostampā, uzliek slogu, siltā vietā ieskābē un novieto vēsās telpās uzglabāšanai. Skābētus kāļus izlieto tāpat kā skābus kāpostus.

**Pupiņu skābēšana.** Skābē sveigas, trauslas, nepārgatavojušās pupiņas pākstis. Pupiņas vispirms labi nomazgā, notīra, nogriežot nedaudz galus un novelkot sānu dzīslas. Pēc tam sasmalcina, griežot ar nazi nelielos slīpos gabaliņos vai laižot cauri īpašai pupu griežamai mašīnai. Sasmalcinātās pupiņas var skābēt divējādi: 1) iepriekš applaucējot un 2) bez applaucēšanas.

Pirmajā gadījumā pupiņas sālsūdenī (uz vienu spaini ūdens ņem 300—400 g sāls) nedaudz apvāra, atdzesē, cieši sapilda traukā un pārlej ar atdzesēto, apvārīšanai lietoto sālsūdeni. Ieskābē. Pēc šī paņēmiena skābētas pupiņas ir ar mazāku skābumu, mīkstākas un ieskābšanas process norit daudz ātrāk un labāk. Tikai krāsa šādām pupiņām nav tik izskatīga.

Pēc otrā paņēmiena notīrītās pupiņas tūlīt cieši saliek traukā kārtām ar sāli (sāls jāņem vairāk), labi nostampā, nosloga un ieskābē. Pēc neilga laika rodas sula — sāls izvelk no pupiņām ūdeni. Šai sulai pupiņas jāappem, pretējā gadījumā to papildina ar sālsūdeni. Ieskābētās pupiņas izlieto zupu un sautējumu gatavošanai. Apvārītās lieto kā salātus.

**Tomātu skābēšana.** Tomātus var skābēt nogatavojušos un zaļus. Gataviem sarkaniem tomātiem nolauž kātiņus, labi nomazgā un kārto tīrā koka, māla vai stikla traukā, pa starpām liekot upeņu, seleriju un mārrutku lapas, dilles. Pārlej ar sālsūdeni, ņemot uz 10 l ūdens 300—400 g sāls. Nosloga un tūlīt novieto vēsās telpās. Šādi tomāti saglabā savu svaigo garšu vienu mēnesi.

Zaļu tomātu skābēšana līdzīga gurķu skābēšanai, tikai kā garšviela ieteicama seleriju lapas. Zaļus tomātus var pat skābēt kopā ar gurķiem. Zaļu tomātu skābēšanai ir liela saimnieciska nozīme, jo rudenī, kad klimatiskie apstākļi pārtrauc tomātu nogatavošanās procesu, tos var labi uzglabāt skābējot.

**Sarkano biešu skābēšana.** Labas, svaigas sarkanās bietes nomazgā, nomizo un saēvelē vai sagriež strēmelītēs. Kārto traukā kopā ar garšvielām: ķimenēm, sāli, mazliet cukura. Nedaudz nostampā (sulas rodas daudz), uzliek slogu un siltā vietā ieskābē. Ieskābušas bietes lieto tāpat kā skābus kāpostus.

**Ābolu skābēšana** arī maz pie mums vēl pazīstama. Skābēšanai visnoderīgākās ir nepārgatavojušās vasaras un rudens šķirnes. Ābolus nomazgā un sakārto traukos kopā ar garšvielām: upeņu lapām, dillēm, estragonu. Nosloga un pārlej ar aukstu vieglu sālsūdeni, ņemot uz 10 l ūdens 100—150 g sāls. Siltā vietā ābolus 2—3 dienas ieraudzē, tad pārnes vēsākās telpās. Skābētus ābolus izlieto kā salātus.

**Jaukto sakņu skābēšana.** Šī skābētā produkta iegūšanai lieto burkānus, kāpostus, selerijas, pētersīļus, sīpolus. Parastākā attiecība ir: 1/3 bur-

kānu, 1/3 kāpostu un 1/3 garšas sakņu: selerijas, pētersīļi, sīpoli. Visas saknes iepriekš labi notīra, tad sasmalcina. Burkānus sarīvē uz rupjās sakņu rīves. Kāpostus saēvelē uz kāpostu ēveles vai smalki sagriež. Selerijas un pētersīļus sarīvē uz sakņu rīves, sīpolus smalki sagriež. Sasmalcinātās saknes katru atsevišķi uz pannas mazliet apcep — apvītina. Apcepot ieteicams lietot mazliet eļļu, lai aizkavētu sakņu piedegšanu. Nedrīkst saknes apcept par daudz, jo tad skābējot nenotiks pareizā pienskābā rūgšana.

Apceptās saknes sajauc kopā, pieliek pēc garšas sāli (arī sasmalcinātus, iepriekš no serdes attīrītus un applaucētus saldus turku piparus), masu izmaiša un atdzesē. Cieši sapilda labi iztīrītos koka, māla vai stikla traukos un pārlej ar svaigu šķidru tomātu biezeni. Lai tomātu biezenis vienmērīgi sasūktos un apņemtu skābējamo masu, ar tīru kociņu vai kaļotes kātu vairākās vietās iedursta. Tad trauku nosloga un siltā vietā 2—3 dienas ieraudzē. Uzglabā vēsās telpās.

Skābētās jauktās saknes ir viens no visvērtīgākajiem skābētiem produktiem. Tās ir garšīgas un ērti lietojamas kā patstāvīgs ēdiens vai kā piedeva pie gaļas ēdieniem. Jauktās saknes ieteicams labāk skābēt vasaras beigās, rudenī. Siemā, skābējot bez pienskābo baktēriju tīrkultūras, labu, garšīgu produktu grūtāk iegūt.

## Kaltētas ogas korinšu un rozīnu vietā

**L**IDZIGI augļiem iespējams kaltēt arī ogas. Bet tā kā ogas ir sulīgākas un smalkšķiedrainākas par augļiem, tad tās prasa arī mazliet saudzīgāku rīcību.

Kaltēt var kā dārza, tā arī meža ogas, piemēram, zemenes, avenes, mellenes, ķiršus, plūmes u. c. Ogas nevar kaltēt uzreiz straujā siltumā, jo tad ogu ārējā daļa un miziņa strauji kalstot plaisā, iztek sula un žāvējamais produkts kļūst mazvērtīgāks. Tāpēc ogas pirms kaltēšanas ieteicams savītina, tad liek uz sietiņa un sāk kaltēt mērenā siltumā (40—45°C). Kad ogas sakrunkojušas, tad temperatūru pakāpeniski var paaugstināt līdz 75°C.

Ogu kaltēšanai, vairāk vēl kā citiem kaltējamiem uzturlīdzekļiem svarīgi izmantot sietus, bet nevis, kā to bieži dara, skārda pannas, kas nelabvēlīgi ietekmē ogu garšu, krāsu un kaltēšanas ilgumu.

Sevišķa vērība piegriežama kaltētām mellenēm, jo tās svarīgas nevien kā uzturlīdzeklis, bet sevišķi kā ārstniecības līdzeklis pret caureju.

Viena no izdevīgākajām ogām kaltēšanai ir ķirši. Šim nolūkam izvēlas labi nogatavojušos skābos ķiršus. Tos var kaltēt ar kauliņiem vai arī bez tiem, iegūstot tā sauktās ķiršu rozīnas. Lai iegūtu glītāku preci, puskaltētās ķiršu rozīnas ar pudeli vai veltni ieteicams saspīest mazliet plakanas.

No dažādām plūmju šķirnēm, kas mūsu apstākļos aug, žāvēšanai visizdevīgāk lietot mazās, zilās plūmītes. Tās ievāc pēc iespējas vēlu. Vislabāk, ja tās jau kokā mazliet apvīst, pēc tam apvītinašanu turpina vēl nedaudz uz sietiem. Tad plūmes sāk kaltēt ļoti lēnā siltumā (apm. 30°C), pakāpeniski siltumu palielina līdz gandrīz 95°C. Pa kaltēšanas laiku ieteicams plūmes vairākkārtīgi no kaltes izņemt, atdzesēt un tad atlikt atpakaļ. Ar šādu rīcību panāk straujāku višanu un līdz ar to saīsinās kaltēšanas laiks. Pareizi žāvētām plūmēm jābūt elastīgām, bet ne pārāk sulīgām.

Īpatnējs plūmju kaltēšanas paņēmieni ir plūmju sutināšana. Tam nolūkam labi nogatavojušās, mazliet apvītūšās plūmes iepilda sausā katlā. Pēdējo stingri aizvāko un ievieto vidēji siltā cepeškrāsnī. Pēc apmēram pusstundas plūmes no katla izņem, ļauj brīvi gaisā liekam mitrumam apžūt, un pēc tam kaltēšanu pakāpeniski turpina. Tā kaltētas plūmes ir ar īpatnēju patīkamu garšu un aromu.

Ogu kaltēšana ir nevien lēts konservēšanas paņēmieni, bet, sagatavojot tās saldiem ēdieniem, patērēsim ievērojami mazāk cukura nekā lietojot svaigas ogas. Kaltētas ogas, nedaudz aukstā ūdenī nobriedinātas, labi spēj aizstāt korintes un rozīnas.

# GARŠAUGU KONSERVĒŠANA UN UZGLABĀŠANA

M. KERLA

**I**EVEROJOT garšaugu lielo, pat galveno nozīmi garšīgu ēdienu sagatavošanā, svarīgi ir tos saglabāt lietošanai cauru gadu.

Garšaugus, atkarībā no to īpatnībām, uzglabā gan pagrabos smiltīs, gan arī kaltētus vai sālītus. Sevišķi liela nozīme abiem pēdējiem paņēmieniem, jo tie neprasa daudz līdzekļu un speciālas telpas.

Sīpoli vislabāk uzglabājas, ja dažas dienas pēc novākšanas ļauj tiem laukā vai sausā, labi vēdināmā telpā apžūt. Pēc tam sīpolus savij virknēs vai vainagos un sausā telpā brīvi uzkaļ, lai gaiss no visām pusēm piekļūtu. Sīpolus, kuņus nevar virknēs savīt, uzglabā tīkliņos vai plānos marles maisiņos.

Ja pēc minētiem paņēmieniem sīpolus nevar uzglabāt (ja telpas par mitrām), tad tos kaltē. Šim nolūkam sīpolus nomizo, sagriež gabaliņos vai ripiņās, saņē uz sietiem un žāvē 30—85°C temperatūrā 3—6 stundas.

Pētersīļi, selerijas un puravi vislabāk uzglabājas sālīti. Tos var sālīt katru atsevišķi, vai arī jauktus kopā vienā traukā. Šim nolūkam izvēlas nebojātas, labas saknes ar vai bez zaļumiem. Tās tekošā ūdenī ar suku vai salmu višķi pamatīgi noberž un noskalo smiltis, pēc tam cieši kārtotirā koka traukā, pa starpām kaisot sāli.

Tā sakārtotas un sasālītas selerijas, puravi un pētersīļus pamatīgi nosloģa un uzglabā vēsā telpā. Ja uzglabājamām

saknēm pašām nav pietiekami mitruma, tad tās pārlej ar sālsūdeni.

Pārāk sīki sagrieztās garšas saknes sālsūdenī drīz kļūst mīkstas un ilgāku laiku uzglabājot zaudē daudz no savas labās garšas un sastāva. Tāpēc izdevīgāk sālīt veselas, nesagrieztas saknes, kas cauru gadu ir aromatiskas un patīkamas, līdzīgi svaigām.

Pētersīļus, selerijas un puravi var arī labi uzglabāt kaltētus. Tam nolūkam minētos augus pamatīgi noskalo un notīra, izgriežot iebojātās daļas. Pēc tam augiem atgriež zaļumus. Pēdējos sakapā, mazliet savītina un pēc tam vidējā siltumā (40—50°C) kaltē 5—8 stundas. Kaltēšana izdarāma uz sietiem siltuma krāsnīs vai citās kaltējamās ierīcēs. Sakaltušus garšaugu zaļumus uzglabā stingros papīra maisiņos, vai labi noslēdzamos skārda vai stikla traukos, sargot tās, līdzīgi tējām, no aroma izplūšanas.

Nepareizi garšaugus ilgu laiku kaltēt sasietus saišķos aizkrāsnī vai tamlīdzīgās vietās, kur maza gaisa cirkulācija un kur siltums dažkārt nav pietiekams. Tā kaltēšana ieilgst, augi zaudē spēcīgo smaržu, apput, nokvēp un tādējādi kļūst mazvērtīgi.

Seleriju, pētersīļu un puravu saknēm pēc mazgāšanas ļauj nožūt liekam mitrumam un jauktus vai atsevišķus sasmalcina, griežot šķēlītēs, stienīšos vai sarīvējot uz rupjākas sakņu rīves. Pēc tam tos saņē uz sietiem un kaltē 60 līdz 70°C temperatūrā 4—8 stundas. Sakaltušās saknes uzglabā tāpat kā garšas sakņu zaļumus.

Majorāna, timiāna, anīsa, bazilika, diļļu, ķimeņu u. c. garšaugu kaltēšana. Minētos garšaugus sasiens nelielos saišķos un virs pavarda izvilktās auklās, vai vējinā, ēnainā vietā laukā, pakar un kaltē. Var arī garšaugus sakapāt un uz kaltējamiem sietiem izkaltēt. Tā sakaltētos garšaugus uzglabā labi noslēdzamos traukos vai stingros papīra vai celofāna maisiņos.

Garšaugu pulveris. Ērtākai lietošanai garšaugus var arī sagatavot pulverī. Tam nolūkam sakaltušās lapiņas izberž caur drāšu sietiņu. Pulverī saņērtie garšaugi ir vienmērīgāk piejaukami masām vai mērcēm, jo tur sakaltušās garšaugu lapiņas tik vienmērīgi savu garšu neizdalītu un zināmā mērā arī bojātu ēdienu izskatu.

Lai iegūtu no ķimeņu sēkliņām pulveri, tad pēdējās izmaļamas kopā ar nedaudz sāls caur garšvielu dzirnaviņām. Ķimeņu garša ļoti patīkama pie daudziem ēdieniem, bet nepatīkama ir dažreiz ķimeņu sēkliņas pārkošana, tāpēc pie daudziem ēdieniem ļoti svarīgi lietot ķimeņu sēkliņu vietā ķimeņu sāls pulveri.

Diļļu sālīšana. Vislabāk dilles savu patīkamo svaigo garšu un smaržu saglabā sālītas. Šim nolūkam labi noskalotas dilles sakapā un kārtām ar sāli blīvi sapilda burciņās vai platkaklainās pudelēs. Ja kārtojums nav pietiekami sulīgs, tad pārlej nedaudz sālsūdeni. Trauku pārsien ar pergamentu vai noslēdz cieši ar aizbāzni un uzglabā vēsā vietā.

Labu jauktu garšvielu var sagatavot šādi: nedaudz burkānu, seleriju, pastinaku, sīpolu, ķiploku, pētersīļu, puravu, turku piparu labi nomazgā, ļauj liekam mitrumam nožūt un sarīvē uz rupjākas sakņu rīves. Pēc tam saņē uz kaltējamiem sietiem un kaltē 50—80°C temperatūrā 5—8 stundas. Pēc kaltēšanas visam vēl var piejaukt nedaudz ķimeņu, kaltētu sēņu vai sēņu pulvera un uzglabā sausā vietā stingri noslēgtā traukā. Lieto kā garšvielu pie virām un mērcēm.

Garšaugu etiķis. Visparastākais paņēmiens ir estragonu lapiņu ievietošana etiķī, vai tos kopā sterilizējot, iegūst aromatisko estragona etiķi. Līdzīgi var rīkoties arī ar citiem garšaugiem, kā, piemēram, pētersīļu lapām, dillēm, timiānu, pupu mētru, gurķu mētru, majorānu u. c. Aromatiskās augu lapiņas, savu garšu atdodamas etiķim, pēdējo padara daudz bagātāku nokrāsām, un tas ievērojami uzlabo garšu dažādām virām (borščam), mērcēm, marinādēm un salātiem.

Kaltēti garšaugi jāuzglabā cieši noslēdzamos traukos





# ĢIMENES DĀRZIŅŠ JŪLIJĀ

Agr. A. LAUSKIS

**G**ALVENIE sēšanas un stādīšanas darbi jūlijā jau izbeigušies. Tomēr, dārziņu intensīvi izmantojot, vēl jūlija sākumā vai stādīt puķu kāpostus, sēt spinātus, salātus un radīsus. Tie ir augi ar īsu augšanas laiku un neprasa daudz telpas, kādēļ audzējami gar dobru malām vai rindstarpās. Radīsi un salāti gan, tagad sēti, vasaras sausumā bieži izzied un izkurtē. Toties puķu kāpostus vēl droši var stādīt. Ja gurķu dobes malas vēl nav aizņemtas, tad te viņiem ir istā vieta. Jāņem labi attīstīties, bet nenocietējis dēsts, Hagas vai Erfurtes šķirnes. Lai kāposti netraucētu gurķus, stādāmi 60—70 cm attālumos.

Svarīgākie jūlija darbi ir zemes irdināšana un nezāļu apkaņošana. Parasti šos darbus izdara reizē, rindstarpas kaplējot. Cik bieži jākaplē, nosaka nezāļu attīstība un augšanas stāvoklis. Dārziņš jākaplē, tiklīdz parādās nezāles. Tad darbs ir viegls, sīkās nezāles ātri savīst un iznīkst un tās vēl nav paspējušas zemei izsūkt mitrumu un barības vielas. Kaplēšana jādara siltā un saulainā laikā, lai nezāles savīst. Ja ir zināma veiksmē un piemēroti kapļi, ar kaplēšanu ātri iznīcina gandrīz visas nezāles. Tikai ap pašiem kultūraugiem palikušās nezāles jāizravē ar roku. Kaplis nav jācērt dziļi zemē, bet jānocērt nezāles un jāuzirdina virsējā zemes kārtiņa. Tāpat kapli nedrīkst cirst stāda virzienā, jo tā var cīst kultūraugu saknes. Saprotais, kaplim jābūt asam.

Zemes irdināšanas dēļ dažkārt jākaplē arī tad, ja dārziņā nezāļu nav. Tas jādara vienmēr, ja spēcīgs lietus vai nepareiza liešana (caur sietiņu pa visu dobi) zemes virskārtu ir sablīvējusi. Sablīvētā zemes virskārtā, ko smagās zemēs sauc arī par garozu, kapillārās spraudziņas nonāk līdz zemes virsai un mitrums pa tām ātri izgaro. Uzirdinot zemes virskārtu, kapillārās spraudziņas izjauc, ūdens uzsūcas tikai līdz augu saknēm, bet izgarot nevar. Tādēļ irdināšanai ir lielāka nozīme nekā liešanai. Ja dārziņš vienmēr tīrs un zemes virskārta irdena — liešana nav vajadzīga.

Ja dārziņš ierīkots gluži vieglā, neiekoptā, sausā smiltī, tad dažkārt liešana ir nepieciešama. Tad gar augu rindu izraus vadziņu, kuŗu krietni salej un pēc liešanas atkal aizraus. Tad ūdens piekļūst pie augu saknēm, bet nevar izgarot, jo no gaisa to atdala irdenais zemes slānis. Gluži nepareiza ir dobes virsas laistīšana caur sietiņu, kā tas, diemžēl, bieži jāredz. Te laistīšanas darbs ir par velti strādāts, jo iztvaikošana pastiprinās un dārziņš pēc šādas liešanas bieži vien zaudē vairāk ūdens, nekā ir uzliets.

Pēc liešanas iztvaikošana pastiprinās uz zemes siltuma rēķina. Ja vēl lejamais ūdens ir auksts, tad notiek, ka augi vairāk cieš no siltuma trūkuma, nekā iegūst no uzlietā ūdens. Mūsu klimatā biežāk trūkst siltuma, nekā mitruma. Tādēļ no liešanas pēc iespējas jāizvairās, bet zemes mitrums jāglabā, laikā apkaņojot nezāles un zemes virskārtu turot vienmēr idenu.

Sevišķi jāuzmanās, laistot siltumu mīlošos augus, kā gurķus, tomātus, ķirbjus. Tos laista tikai pusdienā, kad mucās uzkrātais ūdens priekšpusdienā ir sasilis. Nekad nevajaga liet ar aukstu, no akas vai sūkņa ņemtu ūdeni.

Laistīšana iegūst attaisnojumu, ja to apvieno ar mēslošanu. Vienā mucā ūdens iz-

jaucot 1—2 spaiņus kūtmēsli, dabū vircu, kas ir ļoti laba kā virsmēslajums. Tāpat salpētra virsmēslajumu var dot atšķaidītu, ņemot vienu ēdamkaroti salpētra uz spainu ūdens. Ne vircu, ne mākslīgo mēsli šķīdinājumu nevar lietot karstā, saulainā laikā, jo tad var cīst augu saknes. Vislabāk to dot apmākušā, miglainā dienā vai vakarā. Tāpat jāsarģās vircu uzliet uz augu lapām.

Slāpekļa virsmēslajums (vircas vai mākslīgo mēsli veidā) pašreiz būs īsti vietā, sevišķi vājās augsnās un slāpekļa prasīgiem augiem, kā gurķiem, kāpostiem, tomātiem u. c. Ģimendārziekiem pieejamo kaļķa salpētri var dot arī, uzkaisot ap augiem un ierušinot zemē. Tad katram lielākam stādam (tomāts) apkaisa apkārt vienu šķipsnu, bet sīkākām — rindās audzētiem stādiem, gar rindu nobeļ salpētri ar aprēķinu, ka katram kvadrātmētram zemes jā-

## DĀRZĀJU KAITĒKĻU UN AUGU SLIMĪBU APKAŅOŠANAS DARBI VASARĀ

J. SMARODS

**L**ABAS dārziņu ražas iegūšanai dārzu koptiem arī vasarā jāveic kultūraugiem kaitīgo dzīvnieku un parazitāro sīksēņu apkaņošanas darbi. Šie darbi, līdzīgi citiem dārziņu apkopšanas darbiem un paņēmieniem, nav atliekami un jāizdara rūpīgi, citādi lietotie augu aizsardzības līdzekļi nedod vēlamos panākumus un dārzkopji iegūst tikai to ražas daļu, kuŗu kaitēkļi pamet nebojātu. Augļu dārzos pēc koku noziedēšanas, kad jaunie augļi tikko aizmetušies, jāķerās pie apmīģošanas darbiem, lai apkaņotu kraupi, lapu graužējus un ābolu tārpus. Tāpat nav ciešamas arī lapu utis, kuŗas mūsu dārzos tik parasta parādība. Lai būtu iespējams ar vienu miglošanu apkaņot visus minētos kaitēkļus un novērst augu slimības, tad jāmīģo ar vairāku augu aizsardzības līdzekļu maisījumu. Piemēram, uz 10 l ūdens jāņem 75 g oriģinālpreparāta Nosprasita, piemaisot klāt 25 g 40% nikotīna sulfāta. Tam pašam nolūkam derīgs arī sērkaļķa novārījums, atšķīdinot to iepriekš ar 50 daļām ūdens. Tas nozīmē, ka uz 1 litru sērkaļķa novārījuma jāņem 50 litri ūdens. Sērkaļķa novārījumu dārzu kopēji var pagatavot paši, savārot 10 litros ūdens 2 kg sēra pulvera un 1 kg nedzēstu kaļķu. Dzelzs katlā atsevišķi jādzēš kaļķi, uzlejot nedaudz ūdens. Tad jāpiebeļ vajadzīgais daudzums sēra pulvera un jāpielej pārējais ūdens līdz 10 litriem. Vārīšanas laikā virums jāmaisā. Vārīšanas ilgums 40—60 minūtes, skaitot no vārīšanās sākuma. Pēc vārīšanas novārījums jāatdzēsē, jānostādina, jānotecina no nogulsneņuma un smagiem šķidrumiem ar areometru jāizmēri īpatnējais svārs, kas parasti svārstās ap 25° Bé. Uz 10 litriem tāda sērkaļķa novārījuma šķīduma, miglošanu uzsākot, vēl jāņem un jāpiemaisā minētā šķīdumam 15 g kalciķa arsēnāta un 25 g 40% nikotīna sulfāta. Kad āboli jau meža rieksta lielumā, miglošana ar vienu no minētajiem līdzekļu maisījumiem jāatkārto. Vēlākie miglojumi, kuŗi parasti jā-

saņem līdz 50 g kaļķa salpētra. Virsmēslajums nav jādod uzreiz, bet 2—3 devās. Pirmo devu dārziņš jau saņēma jūnijā. Tagad jādod otrā virsmēslajuma daļa. Ja pirmajā devā ir lietoti jau visi 50 g uz m<sup>2</sup>, tad tagad vairs nav jāmēslo. Pārmēslots dārziņš dod dārziņus ar vienpusīgu barības vielu saturu un raža ziemā slikti glabājas.

Šie vispārīgie norādījumi domāti visām kultūrām. Atsevišķām kultūrām ir īpatnējas vajadzības.

Kartupeļiem jāizdara otrreizējā zemes pieraušana. Pieraušanu izdara vai nu ar Wolf'a aprausēju, vai arī ar kapli.

Tomāti, kas jau piesieti pie mietīņiem, jāvajadzīgs, jāpārsien un jāizlauz visas lapu padusēs izdzītās atvases. Atvases jāizlauz rēģulāri, kad tās tikko ar pirkstiem var savert. Ļaujot tām paaugties lielākām un tad izlauzot, stāds zaudē lielus barības vielu krājumus, kādēļ raža pazeminās un novēlojas. Pēc šiem darbiem rindstarpas uzirdināmas.

Par dārziņu kaitēkļu un slimību apkaņošanu skat. rakstu žurnāla 7. numurā.

vērš tajā laikā tikai pret kraupi un augļu puvi, jāizdara tikai ar sērkaļķa novārījuma šķīdumu.

Ķiršu mēra apkaņošanai šie augļu koki pēc noziedēšanas jāapmīģo ar sērkaļķa novārījumu, atšķīdinot 1 litru ar 50 litriem ūdens. No plūmju zariem jānolasa kroplie augļi — vēja plūmes. Zaru galotnes ar daudziem kropliem augļiem jānogriež un jāsadedzina. No slimām plūmēm nevar ņemt potzarus. Jāapkaņo lapu utis, kuŗas sekmē plūmju kroplības izplatīšanos. Lapu uti nobeigšanai uz plūmēm un citiem kultūraugiem jālieto nikotīna sulfāts vai tabakas putekļi. Uz 10 litriem ūdens jāņem 25 g 40% nikotīna sulfāta un 50 g kaļķu vai 20 g veļas sodas. Ar šādu maisījumu jāapmīģo lapu utu apdraudētie augi. Tabakas putekļi, samaisot uz puši ar kaļķu pulveri, jāuzputina uz lapu uti apsētiem augiem no rītiem agri, kamēr vēl lapas rāsas pilnas. Ērkšķogulāju milttrasa jāapkaņo ar natriķa arsēnātu un veļas vai kalciķnēto sodu. Uz 10 litriem ūdens jāņem tikai 3 g natriķa arsēnāta un 50 g veļas vai 20 g kalciķnētas sodas. Miglošana jāpārtrauc 2 nedēļas priekš ogu ienākšanās un jāturpina pēc ogu novākšanas, lai ar milttrasa nesašlimtu jaunie dzinumi. Ja jāpogulājiem un upenājiem kāpuri apgrauz lapas un uz tām parādās sīksēņu radītie plankumi, tad labākais miglošanas līdzeklis ir Nosprasīts, 75 g uz 10 litriem ūdens. Nedrīkst miglot ogu ienākšanās laikā. Sakņu dārzos vasarā sīpoli jāsarģa no sakņu tārpiem. Tāpat tārpi bojā arī kāpostu saknes. Abos gadījumos minēto augu saknes jālaista ar sublimāta šķīdumu. Uz 10 litriem ūdens jāņem 10 g minētās indīgās vielas, ar kuŗu jāapietas uzmanīgi, lai nenotiktu cilvēku un mājkuoņu saindēšanās gadījumi. Pret spradziem kāposti un citi dārzaugi jāapputina ar grālītu, kalciķa arsēnātu vai tabakas putekļiem, piemaisot pēdējiem diviem līdzekļiem kaļķu pulveri.



Mag. pharm. R. JAKOBSONS

**P**IE mums savvaļā augošie garšaugi ir mazāk pazīstami nekā kultivētie, lai gan vispār kā savvaļas, tā kultivēto garšaugu lietošana ir visai plaša. No savvaļas garšaugiem vispazīstamākie ir apiņi un ķimenes.

Garšaugus liek klāt dažādiem ēdieniem, gaļas, zivju, sakņu augu konserviem, ekstraktiem, un no tiem izgatavo dažādas sulas, pulverus, aromatiskos etiķus, zāļu vīnus un spirta izvilkumus. Tāpat tos lieto kā piedevas pie dažādām tējām, aromatiskām peldēm u. c.

Garšaugus lieto arī dziedniecībā, jo nevar novilkt stingru robežu starp garšas un dziedniecības augiem.

Garšaugus visvairāk lieto svaigā veidā, bet dažus arī žāvētus. Saprātams, ka garšīgāki un aromātiskāki būs svaigie augi, jo žāvējot un uzglabājot tiem ar laiku zūd labā garša un aromats.

Tā kā daudzu garšaugu trūkst, tad tos mēģina aizstāt ar mākslīgiem. Tā, piem., ir jau pazīstami mākslīgie pipari, kanēlis, virces, dažādas esences u. c. Tomēr šīs mākslīgās garšvielas nespēj pilnīgi aizstāt dabiskās. Tādēļ centīsimies izmantot visus pie mums kultivējamus un svarīgākos savvaļas garšaugus, lai ar tiem apmierinātu savas ikdienas vajadzības.

**A**piņi (*Humulus lupulus* L.) ir ilggadīgs savvaļas un kultūras vītenaugus. Augs divmāju. Vīriešu ziedi gaiši dzeltenī — spurdzēs, sieviešu — dzeltenī zaļi, vārpās (auglis).

Ziedēšanas laiks no jūlija līdz septembrim. Apiņi savvaļā bieži sastopami gar upmalām, mitros krūmājos.

Garšvielai ievāc apiņu ziedgalviņas (*Strobili Lupuli*) augusta un septembra mēnesī. Tās satur lupulīnu, rūgtvielas u. c. Žāvētās ziedgalviņas liek pie alus, kvasa, lai tiem piešķirtu rūgtu garšu, aromātu un tos konservētu.

Salātiem ieteicams lietot agrā pavasarī jaunus apiņu dzinumus.

**Cūkpienes** (*Taraxacum officinale* Wigg.) — ilggadīgs savvaļas augs. Sakne prāva, ar piensulu. Rudenos ievāc cūkpienes saknes (*Rodix Taraxaci*). Tās žāvē, drusku grauzdē un lieto kā kafijas aizstājēju, kopā ar cigoriņiem u. c. piedevām. Saknes satur rūgtvielu taraksacīnu, inulīnu, D-vitamīnu u. c.

Salātiem un kā piedevu virām un saknēm lieto jaunās, bez gaismas augušās cūkpienes lapīņas.

**Islandes ķērpji** (*Cetraria islandica* Achar.) — samērā bieži sastopami sausos skuju koku mežos. Islandes ķērpjiem augšpuse iepelēka vai brūngani zaļa, apakšpuse bāli pelēka. Sausā laikā tie sakalst un saraujas, mitrā top mīksti un izplešas. Apak-

# Savvaļas

šējā daļā ir sīki, saknēm līdzīgi pavedieni (rizoīdi), ar kuņģiem ķērpji piestiprinās pie pamata. Ievācot rizoīdus nogriež. Ķērpji ievācami vasaras sākumā, vislabāk mitrā laikā. Ķērpjiem rūgti gļotaina garša, tie satur lichenīnu, izolichenīnu, cetrarīnu.

Lieto pulvera vai izvilkuma veidā pie dažām mērcēm.

Dziedniecībā ķērpji pazīstami kā krūšu tēja.

**Dzeltenais cejamoliņš** (*Melilotus officinalis* Desr.) — divgadīgs augs. Ziedēšanas laiks no jūlija līdz septembrim. Aug diezgan bieži gar ceļmalām, dzelzceļu uzņēmumiem, laukmalēm un starp labību.

Ziedēšanas sākumā ievāc visu augu. Tas ir smaržīgs, satur kumarīnglikozīdu, ēterisko eļļu u. c.

Pīpētāji ziedus un lakstus liek starp tabaku, lai tai piešķirtu tīkamu aromātu, tāpat tos liek pie aromatiskām peldēm. Tabakas smaržas uzlabošanai lieto arī: smaržīgās Māraszāles (*Hierochloa odorata* Whltnbg), smaržzāli (*Anthoxanthum odoratum* L.).

**Kalmes, skalbes** (*Acorus Calamus* L.) — ilggadīgs ūdens augs. Pie mums bieži sastopams dīķos, ezeros, purvajos, lēnās upēs un vecupēs.

Zemes stumbrus ievāc rudenī. Tos skalo, nogriež sīkās piesaknītes, sagriež apm. 15 cm garos gabalos, kuņģus pāršķej reiz garniski pušu, un žāvē mērenā siltumā. Kalmju zemes stumbriem sīva garša. Svaigie zemes stumbri satur apm. 1% ēteriskās eļļas, žāvētie 1,5—3,5%, bez tam vēl miecētājielas, neitrālu rūgtvielu u. c.

Lieto ingvera (*Rhizoma Zingiberi*) un muskatriekstu (*Nuces Moschatae*) vietā. Kalmju zemes stumbru lieto arī dzērienu rūpniecībā un aromatiskām peldēm.



Dzeltenais cejamoliņš (*Melilotus officinalis* L.)

Vecvīra bārdiņas, Māras sils (*Thymus serpyllum* L.)

Zirdzene, liēstiebrs (*Archangelica officinalis* Hoff.)

# garšāugi

**Ķimenes** (*Carum Carvi* L.) — divgadīgs savvaļas un kultūras augs. Ķimenes piemums ir viena no visvairāk iecienītām garšvielām. Tām ir patīkama smarža un virsota garša. Tās satur 3—7% ēteriskās eļļas.

Ķimenes liek pie rupjas maizes, ķimeņu plācenīšiem, kāpostiem, mērcēm, biezpiena, sieriem, vēžiem, tāpat tās lieto arī gaļas un dzērienu rūpniecībā.

Jaunās ķimeņu lapiņas ieteicams lietot kā garšvielu pie salātiem.

Dziedniecībā ķimenes lieto kuņģa darbības veicināšanai, pret gāzēm u. c.

**Paeglis** (*Juniperus communis* L.). Paegļu ogas pirmajā gadā ir zaļas. Tās nogatavojas tikai otrā gada rudenī un kļūst tumši zilās vai melnas. Ogām saldeni virsota garša. Tās satur 0,34—1,5% ēteriskās eļļas, apm. 7% invertcukura (svaigās), sveķus u. c. vielas. Ogas pēc ievākšanas žāvē lēnā siltumā.

Paegļu ogas kā garšvielu liek pie cepešiem, kāpostiem, konserviem, bet sevišķi plaši tās lieto dzērienu rūpniecībā.

Dziedniecībā ogas pazīstamas kā urīna dzinēj līdzeklis.

**Parastās vībotnes** (*Artemisia vulgaris* L.) — ilggadīgs augs. Ļoti bieži aug gar ceļmalām, sētmalām, drupām. Ziedēšanas laiks augustā un septembrī.

Augs vāji aromatisks, garša virsota; satur rūgtvielas, 0,026—0,2% ēteriskās eļļas. Ziedēšanas sākumā ievāc auga galotnes ar lapām un ziediem; lapas izplūc. Kā garšvielu lieto tikai zarus ar ziediem. Tos liek pie zosu un iřekniem cūku cepešiem. Lieto arī dzērienu rūpniecībā.

**Purva balzams** (*Myrica gale* L.) — 30—125 cm augsts krūms. Pie mums sastopams diezgan bieži jūrmalas purvājos. Lapas un ziedi satur apm. 0,5% ēteriskās



Garšaugu žāvēšana

eļļas. Ziedu pumpurus ievāc pirms ziedēšanas, parasti aprīlī. Zāļu un puķu pārdevējas Rīgā agri pavasarī pārdod purvu balzama zarus, sasietus slotiņās, un tos parasti sauc par „balzamu” jeb „balzambērziem”. Pumpuri ir aromatiski, garša virsota. Tos liek pie degvīna, lai tas dabūtu rūgtu, aromatisku garšu. Šādu degvīnu lieto arī pret dažādām vēdera kaitēm.

Jūrmalas iedzīvotāji purvu balzama lapas un pumpurus liek pie alus, lai tam piešķirtu rūgtumu un stiprumu.

**Raudenes** (*Origanum vulgare* L.) — ilggadīgs augs, diezgan bieži sastopams mežmalās, krūmājos un uzkalnos. Viss augs smaržīgs, garša virsota rūgtā. Lapas un ziedi satur līdz 0,3% ēteriskās eļļas, miecētājielas un rūgtvielas.

Raudēņu lakstus bez resnajiem stublāju kātiem ievāc ziedēšanas sākumā un lieto kā garšvielu pie alus, kvasa, gurķiem, tos skābējot, un aromatisku vīnu izgatavošanai.

**Vecvīra bārdiņas, Mājas sils** (*Thymus serpyllum* L.) — ilggadīgs lūpziežu dzimtas savvaļas puskrūms. Ziedēšanas

laiks no jūnija līdz rudenim. Samērā bieži sastopams uzkalnos un sausos mežos.

Viss augs aromatisks, satur 0,15—0,6% ēteriskās eļļas, rūgtvielas, miecētājielas.

Ziedēšanas sākumā ievāc vecvīra bārdiņu augšējās zaru daļas ar ziediem. Tos lieto konservu rūpniecībā, parfimerijā, aromatiskā peldēm un kompresēm.

**Zirdzenes, līčstiebrī** (*Archangelica officinalis Hoff.*) — divgadīgs savvaļas augs, bet rūpniecības vajadzībām pie mums tiek arī kultivēts. Ziedēšanas laiks jūnijs un jūlijs. Savvaļā sastopams ne bieži, aug gar upmalām, mitrās vietās un grāvjos.

Visas auga daļas aromatiskas. Visvērtīgākā ir sakne, jo tā svaiga satur 0,10 līdz 0,37% ēteriskās eļļas, laksti — 0,015 līdz 0,10%.

Saknes ievāc vēlā rudenī, un tās visvairāk lieto dzērienu rūpniecībā.

Dziedniecībā saknes lieto pret kuņģa kaitēm un kā urīna dzinēju līdzekli.

Jaunos stublājus ievāc maija mēnesī, sagriež mazos gabaliņos, vāra īsu laiku cukurūdenī un pasniedz kā saldo ēdienu.

Ar zirdzeņu sakņu skalošanu jābūt uzmanīgam. Ja vienā traukā skalo daudzās saknes, skalojamais ūdens piesātinās ar ēteriskajām vielām, kas uz rokām rada iekaisumus un tūzinas.

Bez minētajiem garšaugiem ieteicams vēl lietot šādus garšaugus:

**Vērmeļu** (*Artemisia absinthium* L.) jaunās lapas un smaržīgā miešķa (*Asperula odorata* L.) lakstus, arī pie tabakas. **Biteņu** (*Geum urbanum* L.) lapas. Svaigai saknei ir krustnagliņām līdzīga smarža.



Purva balzama zars ar ziedpumpuriem (*Myrica gale* L.)

Raudenes (*Origanum vulgare*)

Islandes ķērpji (*Cetraria islandica* Achar.)

# P R A S M E P a r e z i P E L D Ē T

J. MALOVKA

(Turpinājums)

ŽURNĀLA iepriekšējā numurā iepazīstinājām ar svarīgākajiem peldēšanas noteikumiem un vienkāršām pieradināšanās darbībām ūdenī. Tu zini tagad, kā sargāt savu veselību un dzīvību, esi vingrinājies izdarīt noteiktas darbības ūdenī, esi iepazinies ar ūdens īpašībām un kustību iespējām tajā. Nu vari izraudzīties peldēšanas veidu, ko turpmāk centīsies iemācīties. Krauls vai peldēšana uz krūtīm — viens no šiem veidiem tev jāiemācās pareizi, tikai tad var mācīties pārējos.



1



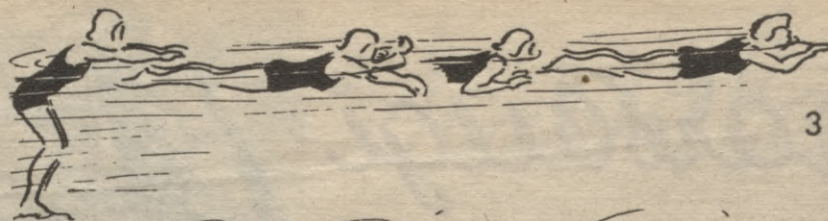
2

## Peldēšana uz krūtīm

Ja tavš fiziskais spēks un izturība nav liela, — mācies peldēt uz krūtīm. Vingrināšanās sākumā krastmalā iemācies peldēšanai vajadzīgās darbības, papriekšu roku, tad kāju. Kad tās jau labi veicas, mēģini roku un kāju darbības saskaņīgi izdarīt reizē un apvienot ar dziļu ieelpošanu un sparīgu izelpošanu. Šīs darbības izdari pirms katras peldēšanas 5—10 minūtes.



3



4



5

1. vingrinājums. Roku darbībām nostājies krastmalā, auguma augšdaļu noliec uz priekšu un rokas pacel uz priekšu. Kustības izdari lēnām, skaitot: viens, divi, trīs, četri (sk. 1. attēlu rindu).

- 1) Rokas sparīgi velc sānis — ieelpo (2. fig.).
- 2) Rokas liec, elkoņus pievelc pie krūtīm, plaukstas pie zoda (3. fig.).
- 3) Rokas bīdi uz augšu — izelpo (4. fig.).
- 4) Pauzē (4. fig.).

2. vingrinājums. Kāju darbības mācies izdarīt, sēdot krastmalā uz ciniša vai citur tā, lai kājas būtu brīvas kustībām. Rokas atbalsti uz zemes aiz muguras. Kāju darbības izdari tāpat lēnām — skaitot līdz četri (sk. 2. attēlu rindu).

- 1) Kājas atstāj sākuma stāvoklī — izstieptas (1. fig.).
- 2) Saliec kājas ceļos tā, lai pēdas paliktu kopā, bet ceļgali būtu izvērsti plaši sānis (2. fig.).
- 3) Izstiep kājas sānis (3., 4. fig.) un
- 4) pēdas sparīgi izstiepjot, savieno kājas kopā (5. fig.).

3. vingrinājums. Roku un kāju kustību apvienošanas vingrinājumus izdari, sēdot uz ciniša, krastmalā vai stāvot pamatstājā un auguma augšdaļu noliecot uz priekšu (pēdējā gadījumā kustību var izdarīt tikai ar vienu

4) Saliec kājas kopā.

Tad seko vingrināšanās ūdenī.

4. vingrinājums. Nostājies ūdenī līdz pakrūtei, noliecies uz priekšu un izdari roku kustības tāpat ūdenī, kā to darīji sausumā.

5. vingrinājums. Dari tāpat kā iepriekš, tikai: airējot rokas sānis, atliec galvu — ieelpo; bīdot rokas uz priekšu, iegremdē seju un sparīgi izpūt elpu ūdenī.

6. vingrinājums. Ieelpo, atgrūdiešies ar kājām no zemes — slīdi uz priekšu un izdari vienu darbību ciklu, t. i. darbības ar rokām no 1—4. Roku darbības beidzot, nostājies pamatstājā (sk. 3. attēlu rindu).

7. vingrinājums. Vingrinies izdarīt darbības ar kājām. Lai būtu ērtāk, nogulies seklā ūdenī, atbalsti rokas uz zemes vai ļauj citam peldētājam tevi vilkt (sk. 4. attēlu rindu).

8. vingrinājums. Izdari kāju darbības, slīdi uz priekšu, pieturoties pie dēlīša vai cita peldoša priekšmeta.

9. vingrinājums. Tev pazīstamā slīdēšanas laikā centies vienu reizi izdarīt saskaņotas darbības ar rokām un kājām (sk. 5. attēlu rindu).

10. vingrinājums.

Slīdot, airējoties ar rokām sānis, pacel galvu uz augšu un ieelpo.

11. vingrinājums. Dari tāpat kā 10. vingrinājumā, bet pēc ieelpošanas iegremdē seju un izpūt elpu ūdenī. Atmini, ka pēc izdarītām darbībām, tev īsu brīdi pilnīgā mierā jāslīd uz priekšu.

12. vingrinājums. Mēģini kāju roku darbības saskaņot, mācies ieelpot un izelpot — ātri un ilgi peldēt.

kāju). Apvienojot darbības, rīkojies šādā veidā:

- 1) Rokas velc sānis — ieelpo.
- 2) Rokas pievelc pie krūtīm, kājas liec.
- 3) Rokas bīdi uz priekšu, kājas stiep sānis — izelpo.



## NEROTALĀJĪES AR UGUNI

FR. JANSONS

**P**UIKAS kaut ko sadomājuši. Skraida bariņā no viena stūpa otrā, sačukstas, saskatās, — slapstās no lielajiem, un visi kā tītinātas ap Kārlēnu — kur Kārlēns, tur arī pārējie. Mazais Jēcītis var vairs savām isajām kājiņām tikko līdz iztekāt.

Kad puikas sāk šitā spietot kā bišu pūlis, tad tiem kaut kas svarīgs nodomā. Bet tas ir kaut kas tāds, ko lielie nedrīkst ne zināt, ne just.

Bet lielie pašreiz aizgājuši diendusā un nepinas puikām pa kājām, un Kārlēns dzied pāri kalniņam uz meža pusi. Pārējie garā rindā stiepj tam pakaļ. Bet mazais Jēcītis rikšo rindas pašā pēdējā galā un dīc.

Diena ārkārtīgi karsta. Saule cepina tā, ka aptrūkst elpas. Visa dzīva radība meklē, kur nobēgt pavēnī. Un vēja ne mazākās pūsmes. Tāds laiks pastāv jau nedēļām, un viss galīgi izkaltis. Tādā laikā mežā ar uguni nedrīkst ne rādīties — mežs ātri var aizdegties.

Un it kā taisni šīs nelaimes bīdamies, Kārlēns mirkli pa mirklim aptausta kabatu. Tur viņam noslēpta kārbīņa ar sērkokociņiem. To puikas šodien mežā liks lietā. Svarīgā lietā.

Kalniņa galā Kārlēns pēkšņi aprauj skrējieni un sāk iet lēniem, svarīgiem soļiem, kā jau tas svarīga darba darītājam pieklājas.

„Un tu saki — vecajā bērzā?” Vilītis noslēpumaini gandrīz čukst Kārlēnam ausī.

Kārlēns pamet tik ar galvu.

„Augstu?”

„Nē, pašā apakšā.”

„Tad jau viegli.”

„Viegli!” Kārlēns piekrīt. „Aizdedzini tikai sausas zāles višķi, iebāz dobumā, un sirseni nāks ārā kā mākonis!”

Puikām iedzirkstas acis:

„Kā mākonis!”

„Saprotams! Kur tad šiem citādi vairs glābties?”

Vecais bērzs turpat lejā jau ir. Jaunas priežu audzītes ielenkts, tas māj puikām pretī.

No kalniņa iet atkal rikšos — apakšā būs jāspraucas cauri jaunajām priedītēm. Tad vajadzēs uzmanīties, citādi zaru biežokni var izdurt acis. Savā laikā priedītes stādītas skaistās rindās. Rindas vēl tagad skaidri redzamas, kaut gan kociņi pastiepušies divu vīru garumā. Bet tik garī izauguši tikai spēcīgākie. Vājākie palikuši pakaļ un nokaltuši. Skujas tiem nobirušas un paši tie izžuvuši sausi kā skali. Izžuvusi, izkaltusi arī sūna rindu starpās. Vilītis paspeļ to ar baso kāju:

„Kā pipari — sausa!”

Pa bērza stumbru lodā daži sirseni. Riebīgi kukaiņi! Un bīstami!

„Kad trīs tādi zvēri tev iekož, pagalam esi!” Kārlēns gudri pamāca mazākos puikas.

Mazākie ar dziļu bijāšanu noraugās Kārlēnā. Tas vecāks un iet jau skolā.

„Pagalam?”

Var jau būt! Vai tad to kāds mēģinājis?

Bet kukaiņi rāpo, un mazajiem sametas bailes.

Aha! Tur jau ir tas caurums, pa kuŗu sirseni lodā iekšā un ārā. Kādreiz tur sakne bijusi. Bet tā nocirsta. Tagad saknes vieta izpuvusi, un puvums būs gājis uz augšu — izveidojis koka stumbrā dobumu. Šai dobumā tad arī, kā redzams, iemājojuši negantie kukaiņi. Šodien pat vēl tikko govīs nesadzēla un negrieza ceļu pat arī pašam Kārlēnam. Tikko spējis atgaidīties.

„Izsvēpēt! Bez zēlastības!” tāds ir vienbalsīgais lēmums.

Un Kārlēns stājas pie darba.

Sausā zāle deg kā švirkst vien. Kārlēns iemet bērza dobumā vienu višķi, otru. Sirseni lido bērzam apkārt lielā uztraukumā. Citi lodā pa koka stumbru. Pielien, pielien pie ieejas dobumā, paosta gaisu, pakustina radziņus un steidzīgi vien metas atkal atpakaļ.



Puikas nerādās koka tuvumā. Sabēguši priedītēs, viņi skatās un priecājas.

„Beigas ir! Es jūs mācīšu lopiņiem uzbrukt, ganus biedēt!”

Puikas sit plaukstas un lēkā kā kazlēni. Bet nu arī jāsteidzas mājā — būs lopiņi laižami ganos. Un puikas aizskrien atkal tai pašā kārtībā kā atskrējuši. Bet bērzs paliek viens pats kā dūmenis kūpam.

Kad pievakarē Kārlēns padzen lopus uz bērza pusi, viņam iesitas sīva deguma smaka nāsīs.

„Vai tad bērzs vēl nebūtu beidzis kūpēt?” Kārlēnam brīnums.

Bikli viņš paveŗas apkārt. Piepeši viņš tā kā saraujas:

„Jā! — bet kur tad bērzs?”

Bērza vairs nav. Tas guļ nogāzies gar zemi. Un kas noticis ar jauno priežu audzīti? Tā taču deg!

Kārlēns pārsteigumā un izbailēs sastingst kā stabs.

Visa audzīte šī mala jau izdegusi. Zālās skujiņas, zariņi sadeguši un no zālajām priedītēm atlikuši tikai kaili apdeguši stumbri. Turpretī nokaltušie un sakritušie kociņi sadeguši tā, ka ne oglete nav palikusi pāri. Zemi klāj gaišpelēku pelnu kārtā. Bet uguns iet uz priekšu.

Kārlēns redz no uzkalnītes, ka sarkani liesmu zobīni nādzīgi vien grauž zaļo sūnas segu taisnā ceļā prom uz lielo mežu. Rindu starpās saķēras vispirms ar nokaltušajiem kociņiem — tie labi iekuram! — viņas tiem apkārt, šaujas gaisā un pēkšņi — nebija ko redzēt, kad jau uguns ieklūp zaļajiem kociņiem matos. Skujas deg švirkstēdamas.

Kārlēnam piepeši atraisās kājas.

„Audzīte deg! Audzīte deg!” Viņš skrien klupdams krizdams uz lauku, kur redz jau dis strādājam.

„Tā jau mums likās, ka mežā nav vairs labi!” tēvs iebilda, kad lielajam mežam briesmas vairs nedraudēja. „Labi, ka Kārlēns vēl laikā pasauca, ja uguns būtu iekļuvusi lielajā mežā, tad gan tik viegli mēs nebūtu tikuši galā. Audzīte jau nu gan pagalam — zēl! Bija labi jau paaugusies.”

Bet puisis negaidot iejautājās:

„Kas nu zina, kā tas grēks ir sācies?”

Puikas bailīgi paskatījās Kārlēnā un visi reizē sasarkuši nolaida acis.

## Bērnu apavi

**P**AŠREIZĒJOS apstākļos jautājums par bērnu apaviem sagādā diezgan lielas rūpes, jo gandrīz ik pēc pus gada bērnu kurpītes ir kļuvas vai nu par mazām, vai arī izlabojamas.

Bērni, pirmkārt, jāmaca apavus neplēst, neuzmanīgi ar tiem rīkojoties noaujot un apaujot. Daudz mēs arī grēkojam, samērā cētus apavus nepareizi žāvējot, pakārot vai uzliekot tos uz karstas krāsns. Apavus žāvējot, tie vispirms jāpiebāz ar avižu papīru un jānoliek siltā vietā lēnai žūšanai.

Lai taupītu zoles, ieteicams tās piesūcināt ar kādu konservētāju šķidrumu, bet papēžiem un purngaliem uzstāt dzelzīšus. Visu zoli apsīst ar dzelziem nebūtu ieteicams, jo tad tās mitrā laikā varētu laist ūdeni cauri. Saprotams arī, ka apavi aizvien rūpīgi jātīra un āda jāuztur mīksta ar labu krēmu. Šim nolūkam mājās jātur

katriem apaviem piemērotas suku un drāniņas, kuŗas laiku pa laikam karstā ūdenī jāiztīra.

Ādas apavus ieteicams lietot tikai aukstā un slapjā laikā, bet siltā un sausā laikā bērniem apaut koka sandales, kuŗas istabā var apmainīt ar vieglām mājas kurpītēm. Pēdējās iespējams izgatavot mājas apstākļos, izmantojot dažādus drēbju atgriezumus vai vecas tūbas cepures.

Rūpīga māte neizvēlēšies arī bērniem pārāk mazus apavus un atteiksies no skaistākiem apaviem, ja varēs izvēlēties mazāk glītus, bet toties stiprākus. Daudzās vietās bez tam iekārtoti arī veikali, kuŗos apvalkākus bērnu apavus var apmainīt. Mūsdienā jaunatne nedrīkst vairs kropļot un bojāt kājas ar sliktiem un nepiemērotiem apaviem.

# Latvju tautsaimnieks Kurze Zusammenfassungen der wichtigsten Fachschriften

žurnāls tautsaimniecībai, tirdzniecībai, rūpniecībai, fināncēm, kooperācijai, lauksaimniecības un mežkopības ekonomikai un darba politikai, 1. numurs iznācis Saimniecības ģenerāldirekcijas apgādā. Žurnāla atbildīgais izdevējs ir saimniecības ģenerāldirektors mag. oec. V. Zāgars, bet redaktors prof. Dr. J. Bokalders.

Pirmajā numūrā ievietoti sekojoši raksti: mag. oec. V. Zāgara — Mūsu saimniecības uzdevumi; inž. J. Švanka — Latvijas rūpniecības organizācijas jautājumi; mag. oec. Austras Sīmanes — Pārtikas devu sadalīšanas tehnika kara laikā; doc. E. Dunsdorfa — Rīgas aizjūras tirdzniecība 1801.—1913. g.; prof. Dr. J. Bokalders — Vācu dzimtmāju zemnieki; K. K. — Pārtikas saimniecība 1942. g. pavasarī; agr. J. Briča (\*) — Vācijas valsts kredītkase un tās naudas zīmes; bez tam vēl — kronika un informācija.

Latvju tautsaimnieku var pasūtīt Rīgā, Baznīcas ielā 4-a. Abonēšanas maksa, līdz gada beigām ar piesūtišanu — 14,— RM iemaksājama apgāda pasta tekošā rēķinā Nr. 19. Atsevišķs numurs maksā 1,— RM.

## Das Fischverwerten für Speisen

M. Miezāne

Beim Zubereiten von Fischgerichten muss man darauf bedacht sein, sie so zuzubereiten, dass sie mehrere Tage zu gebrauchen sind und nicht verderben, auch müssen Fische unverzüglich gereinigt und zubereitet werden, da sie sehr schnell und besonders bei warmem Wetter verderben. Fische können sehr verschiedenartig zubereitet werden und geben eine abwechslungsreiche Speisekarte. Gewöhnlich wird der Kopf, die Flossen und der Schwanz zu Suppen verwendet, die Fische selbst aber gebraten, gesalzen oder in Essig eingemacht. Schmackhafte Speisen werden auch aus der Leber, der Milch in männlichen Fischen und Rogen zubereitet. Da sich gewöhnlich in den Fischkiemen verschiedene Parasiten aufhalten, müssen sie beim Reinigen und Zubereiten herausgenommen werden.

## Die Sommerarbeiten des Kindes

E. Upatniece

Kinder, die im Sommer bei den Landarbeiten beschäftigt werden, sind nicht nur eine Aushilfe bei leichteren Arbeiten, sondern diese Beschäftigung ist ein hervorragender Faktor für die Erziehung der Kinder. Man muss nur darauf bedacht sein, den Kindern Interesse und Liebe für diese Arbeiten und die Natur zu erwecken. Deshalb darf die Arbeit sie nicht geistig und physisch ermüden, es muss dafür gesorgt werden, dass sie eine Arbeit nicht allzu lange und bei schweren Verhältnissen ausführen.

Um grösseres Interesse für das Erfüllen der Arbeit zu haben, muss das Kind das Endziel der Arbeit sehen können. Auch ist es gut, mehrere Kinder zusammen bei einer Arbeit zu beschäftigen, um ihnen das Interesse zum Wettstreiten und auch den Ehrgeiz der zuerst und am besten erfüllten Arbeit zu erwecken. Die Erwachsenen müssen auch dem Kinde zeigen, dass sie Interesse für seine Arbeit haben und sie lobenswert finden.

In der Arbeit begangene Fehler müssen den Kindern nicht scharf und durch Rügen gezeigt werden, denn oft sind sie nach solch einem Beschämen noch unbeholfener und verlieren auch das Interesse für die Arbeit.

## Vitamine in Konserven

Dr. Chem. B. Jirgensons

Die Ansicht, dass Konserven keine Vitamine enthalten, ist jetzt nach allseitigen Forschungen verworfen worden, da man gefunden hat, dass Vitamine sehr verschiedenartig beim Hitzen, Aufbewahren und Konservieren der Nahrungsmittel sich verhalten.

Die A-Vitamine sind gegen Hitze gewöhnlich unempfindlich, auch werden sie im Wasser nicht aufgelöst, doch verändern sie sich unter dem Einfluss von Luft. B-Vitamine zersetzen sich im Wasser, doch sind sie gegen Hitze und Luft unempfindlich.

Der C-Vitamin (Ascorbinsäure) zersetzt sich am Wasser und wird leicht oxydiert. Darum vermindert sich auch sein Gehalt in den Nahrungsmitteln, wenn dieselben längere Zeit aufbewahrt werden und mit Sauerstoff in Berührung kommen. Deshalb müssen die Nahrungsmittel zur Erhaltung des C-Vitamins in geschlossenen Gefässen aufbewahrt werden.

Der D-Vitamin ist einer der allerunempfindlichsten Vitamine und ist in den Konserven ebensoviel anzutreffen wie in frischen Nahrungsmitteln. Hitze zersetzt nicht diesen Vitamin, nur falls die Produkte lange in Licht und Luft getrocknet werden, kann ein Teil desselben sich zersetzen. Der D-Vitamin löst sich auch nicht beim Kochen in Wasser, sondern nur in Öl oder Fett.

Von den übrigen Vitaminen wäre noch der E-Vitamin nennenswert.

## ZINĀTNES UN TECHNIKAS SASNIEGUMI

### MILJONU VĒRTĪBAS ATKRITUMU TVERTNĒ

Berlīne. Kad Vācijā pirms kara sākuma ievadīja akciju dažāda veida atkritumu izmantošanai, ārzemēs par to izteicās ļoti dažādi. Šodien gandrīz visās valstīs jo cītīgi nodarbojas ar atkritumu rūpniecisko izmantošanu. Bet arī šai laukā, it īpaši organizācijas ziņā, Vācija citiem tālu aizsteigusies priekšā. Iekārtota „atkritumu izmantošanas centrāle”, kas, piemēram, savākusi tik lielus vecu papīru atlieku daudzumus, ka no tiem gada laikā ražots jauns papīrs 92 milj. RM vērtībā. Tādējādi tautsaimniecībai tiek saglabātas milzu vērtības. Par interesantiem skaitļiem ziņo arī no Rumānijas, kur Bukarestā notikusi atklāta savākto atkritumu izsole.

### ŠKIEDRAS UN OLBALTUMS NO KOKSNES

Breslava. Pie Breslavas tehniskās augstskolas tika dibināts ķīmiskās tehnoloģijas institūts mākslīgām koka šķiedrām. Institūta atklāšanā tika norādīts, ka jau tagad Vācijas apgāde tekstilražojumiem ir nodrošināta ar daudz miljonu kilogramu mākslīgo šķiedras ražošanu. Kā izejvielas šeit figūrē priežu koksne un salmi. Tika vēl aizrādīts, ka mākslīgās šķiedras kvalitātē ir jūtami uzlabotas un arī uzņēmumu rentabilitāte ar šķiedru vairākkārtēju pārstrādāšanu ir nostādīta uz stingriem pamatiem. Līdz šim par lieku balastu uzskatītie atkritumu produkti tagad tiek pārstrādāti un dod vērtīgu papildproduktu pārtikas rūpniecībai. Jau tagad 100.000 tonnu olbaltuma ir darba rezultāts. Bet arī citas vielas, kā sveķskābe, taukskābes, pektīns, vaniļīns un vasks ir jaunā pārstrādāšanas paņēmiena rezultāts.

## JAUNAS GRĀMATAS

Latvju grāmatas izdevumā iznākušas šādas jaunas grāmatas:

Jūlijs Vecozols, Gunvaris. Romāns.

Leonīds Breikšs, Dziesmas zemei un debesīm. Dzejas.

Gottfried Keller, Zaļais Indriķis. Romāns. 1. un 2. daļa.

Kārlis Jēkabsons, Lirika II. Izmeklētas dzejas. Otrs sējums.

Vilis Lesiņš, Varoņa augšamcelšanās. Stāsti.

Vāciet mēdrus! Mēdrus vāc pirms ziedēšanas, lai būtu sīkstāki. Mēdrus izrauļ vai pļauj iespējami tuvāk zemei, lai iznāktu garāki. Saplūktos vai saplautos mēdrus sasien kūlīšos un pakar ēnainā paspārnē žāvēšanai. Izžāvētus mēdrus izlieto pinumiem un audumiem

# VĀCU VALODAS MĀCĪBA

F. STRAUCHS un M. PĒTERSONE

8) **Sich umkehren** — apgriezties ir atgriezenisks darbības vārds. To loka šādi:  
Tagadne (Präsens).

Ich kehre mich um  
du kehrst dich um  
er }  
sie } kehrt sich um  
es }  
wir kehren uns um  
ihr kehrt euch um  
sie kehren sich um

Pavēles forma (Imperativ):  
Kehre dich um! Kehrt euch um!  
Herr Müller, kehren Sie sich um!

## Izruna:

- h vārdos Hals, heben, halten, hören ir skanis.
- pf vārdos die Pflaume, der Kopf izrunājams tā, ka abus skaņus var sadzirdēt.
- sp vārda vai zilbes sākumā izrunā kā šp: sprechen (šprechen).
- z izrunā kā latviešu c: das Zimmer (cimer), zehn (cēn).
- a vārdā atmen izrunā gaři (ātmen).
- h vārdos das Ohr, die Ohren, der Lehrer, die Lehrerin, kehren, sich umkehren, sehen (zē-en), stehen (štē-en) ir gaŗumzīme.

## Pārtulkojiet!

Kam tu dod burtnīcu? Es dodu burtnīcu skolotājam. Kam bērns dod zīmuli? Viņš dod zīmuli tēvam. Kam pateicas strādnieks? Viņš pateicas mātei un vectēvam un vecmātei. Ar ko tu mizo ābolu? Ar ko tu runā? Vai tu runā ar vecākiem jeb ar vectēvu un vecmāti? Ar ko raksta brālis? Viņš raksta ar zīmuli. Cik kāju ir katram cilvēkam? Cik pirkstu ir katrai rokai? Kas vingro? Kas izstiepj roku? Kas spēļ divus soļus? Cik soļus tu spēļ? Kas apgriežas? Es apgriežos. Mēs apgriežamies. Ansi, apgriezies! Ansi un Kārlī, apgriezieties!

Par tulkojuma pareizību pārliecinies nāk. lekcijā.

## 5. lekcijas pareizs atrisinājums.

### 1) Serija.

Du hast einen Federhalter, du nimmst den Federhalter, du hältst den Federhalter, du setzt dich und schreibst einen Brief.

Ihr habt Federhalter, ihr nehmt die Federhalter, ihr haltet die Federhalter, ihr setzt euch und schreibt einen Brief (Briefe).

### 2) Tulkojums.

Wie alt bist du? Ich bin neun Jahre alt. Bist du glücklich? Ja, ich bin glücklich, denn ich habe einen Bruder und eine Schwester. Wieviel Federn hast du? Wieviel Federn liegen (sind) dort? Wieviel Arbeiter arbeiten hier? Wer hat das (ein) Handtuch? Der Bruder hat das Handtuch. Habt ihr zwei oder drei Handtücher? Die Schwester hat einen Besen und fegt den Fußboden (die Dielen). Sind die Äpfel reif oder unreif. Diese Birne ist unreif, iß die Birne nicht. Jene Äpfel sind reif, eß die Äpfel! Alle Schüler haben Bücher und lesen.

## 7. lekcija.

Wohin läuft der Junge? Er läuft auf den Hof.

Wo spielt er? Er spielt auf dem Hofe.

Mit wem spielt er auf dem Hofe? Er spielt auf dem Hofe mit dem Freunde, mit der Freundin, mit den Freunden, mit den Freundinnen.

Wohin gehen zwei Arbeiter? Zwei Arbeiter gehen in die Scheune. Wo arbeiten sie? Sie arbeiten in der Scheune.

Der eine hat eine Säge, der andere hat ein Beil in der Hand. Was tun sie in der Scheune? Dort sägen und spalten sie Holz. Womit sägen sie das Holz? Sie sägen das Holz mit der Säge. Sie spalten das Holz mit dem Beil.

Wohin eilt die Magd? Sie eilt in das (= ins) Zimmer. Wo trifft sie die Mutter? Sie trifft die Mutter in dem (= im) Zimmer. Sie geht an das (= ans) Fenster. Sie öffnet das Fenster und lüftet die Stube.

Was hat sie in der Hand? Sie hat einen Besen in der Hand. Sie fegt den Fußboden mit dem Besen. Endlich nimmt sie einen Lappen und wischt den Staub ab.

Wer ist das?

Das ist der Müller.

Das ist der Bäcker.

Das ist der Schlosser.

Das ist der Fleischer.

Das sind die Müller.

Das sind die Bäcker.

Das sind die Schlosser.

Das sind die Fleischer.

Wer wohnt hier?

Hier wohnt ein Schuster. Hier wohnen zwei Schuster.

Hier wohnt ein Gärtner. Hier wohnen einige Gärtner.

Hier wohnt ein Tischler. Hier wohnen Tischler.

## Ievēro:

Sākot ar šo lekciju lietu vārdu daudzskaitlis būs atzīmēts ar galotni iekavās. Pēdīņas iekavās nozīmēs pārskatījumu, piem.: der Vater (") = die Väter, der Sohn ("e) = die Söhne.

Vārdi:

wohin? — kurp? uz kuriem? wo? — kur? laufen — skriet; er läuft — viņš skrien; auf — uz; der Hof ("e) — pagalmis; spielen (spīlen) — rotaļāties; mit wem? — ar ko? der Freund (e) — draugs; die Freundin (nen) — draudzene; die Scheune (n) (šoinē) — šķūnis; womit? — ar ko? der eine hat — vienam ir; die eine hat — vienai ir; der andere hat — otram ir; die Säge (n) (zēģe) — zāģis; das Beil (e) — cirvis; spalten (špalten) — skaldīt; das Holz (holc) — malka; sägen (zēgen) — zāģēt; eilen — steigties; die Magd ("e) — meita; treffen — satikt; sie trifft — viņa satiek; an — pie; lüften — vēdināt; die Stube (n) (štūbe) — istaba; endlich (entlich) — beidzot; der Lappen — lupata, slauķis; abwischen — noslaucīt; sie wischt ab — viņa noslauka; der Staub — puteklis; der Bäcker — maiznieks; der Schlosser — atslēdznieks; der Fleischer —

miesnieks; wohnen (vōnen) — dzīvot; der Schuster (šuster) — kurpnieks; der Gärtner — dārznieks; die Küche (n) — virtuve; das Bett (en) — gulta; der Saal("e) (zāl), die Säle — zāle; der Boden (") — bēniņi; der Boden — zeme; der Keller — pagrabs; stellen (stellen) — nolikt, novietot; der Teppich (e) — paklājs; das Klavier (e) (klavīr) — klaviers; der Wald ("er) — mežs; der Fluß ("sse) — upe; der See (n) (zē) — ezers; der Bach ("e) — strauts; fliegen (flīgen) — laisties; der Vogel (") — putns; der Baum ("e) — koks; das Dach ("er) — jumts; der Zaun ("e) (caun) — žogs; das Nest (er) — ligzda; der Busch ("e) — krūmājs; der Strauch ("er) — krūms; die Linde (n) — liepa; fahren (fāren) — braukt; er fährt — viņš brauc; die Stadt ("e) (štatt) — pilsēta; kaufen — pirkt; er kauft — viņš pērk; die Bürste (n) — suka; der Ranzen (rancen) — soma; das Lineal (e) (lineāl) — lineāls; das Penal (e) (penāl) — penāls; die Wiese (n) (vīze) — pļava; das Feld (er) (felt) — lauks; der Garten (") — dārzs; pflücken — plūkt; einige — daži; die Blume (n) (blūme) — puķe; die Wohnung — dzīvoklis.

## Gramatika.

1. Satiksmes vārdus an, in, auf lieto ar akuzatīvu, ja darbības vārds norāda uz darbību noteiktā virzienā vai vietā mainu.

Ja turpretim darbības vārds norāda kādu darbību vai stāvokli uz vietas, tad satiksmes vārdus an, in, auf lieto ar datīvu:

Darbības vārdi, kas norāda vietas mainu un tāpēc atbild uz jautājumu wohin? (kurp?), un stāv ar akuzatīvu: gehen — iet, kommen — nākt, fahren — braukt, laufen — skriet, fliegen — lidot, springen (špringen) — lēkt, kriechen — rāpties, schleichen — līst, hängen — kārt, sich setzen — sēsties, sich stellen (stellen) — nostāties, werfen — mest, reiten — jāt.

Darbības vārdi, kas norāda miera stāvokli vai darbību uz vietas, atbild uz jautājumu wo? (kur?) un stāv ar datīvu:

sein, ich bin — būt, es esmu, sich befinden — atrasties, arbeiten — strādāt, liegen — gulēt, guļus atrasties, sitzen — sēdēt, hängen — karāties, finden — atrast, suchen — (zūchen) — meklēt, spielen — rotaļāties (spēlēt).

## 2. Präsens (tagadne).

Ich laufe	Ich treffe	Ich fahre
du läufst	du triffst	du fährst
er } sie } es } läuft	er } sie } es } trifft	er } sie } er } fährt
wir laufen	wir treffen	wir fahren
ihr lauft	ihr trefft	ihr fahrt
sie laufen	sie treffen	sie fahren

Imperativ (pavēles forma).

Lauf(e)! lauft! laufen Sie!

Triff! trefft! treffen Sie!

Fahr(e)! fahrt! fahren Sie!

3. Norādāmais vietniekvārds tas latviešu val. mainās skaitlī un kārtā. Vācu valodā turpretim viscaur lieto vienu formu das:

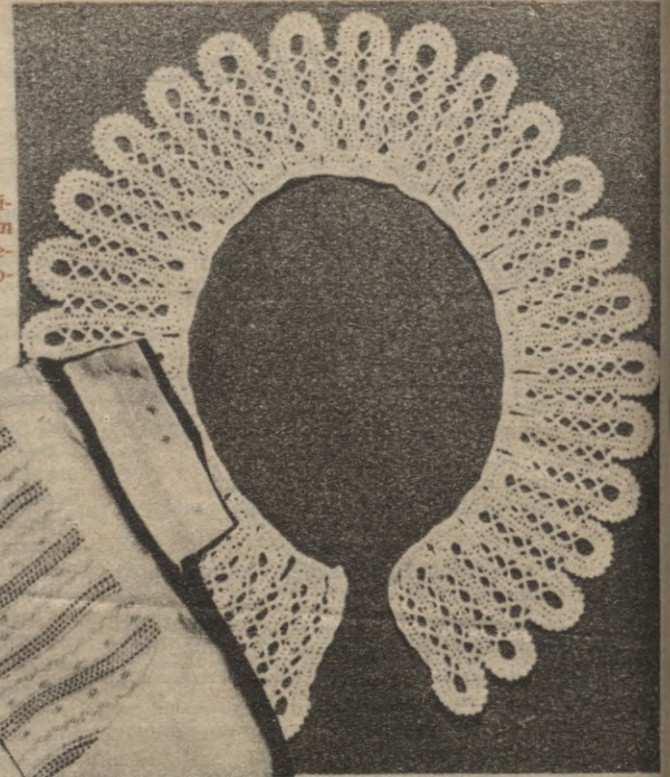
tas ir skolnieks — das ist ein Schüler  
tie ir skolnieki — das sind Schüler  
tā ir skolniece — das ist eine Schülerin  
tās ir skolnieces — das sind Schülerinnen  
das ist der Freund  
das sind die Freunde  
das ist die Freundin  
das sind die Freundinnen

Izdevējs: SĢ Literatūras apgāds Rīgā, Laudona (Baznīcas) ielā Nr. 4-a. Atbildīgā redaktore M. KENGE. Iekārtojais E. DZENIS. Iznāk 2 reizes mēn. Atsevišķs numurs maksā 0,35 RM. Abonēšanas maksa gadā 7,— RM, pusgadā 3,50 RM. Tālruni: redakcija 32716, grāmatvedība 30313, apgāda vadītājs 23549. Redaktore runājama no plkst. 10—11.

# Rīgas valsts aušanas skolas izstāde

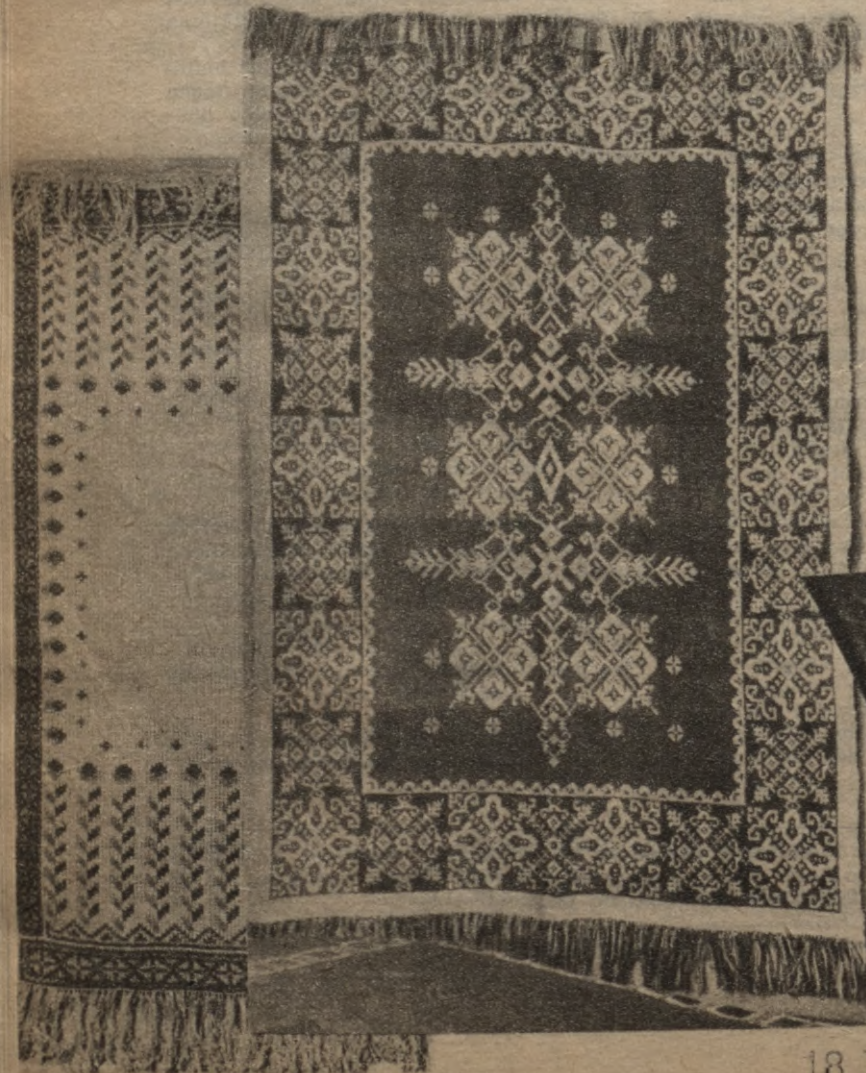


Linu blūzītes rotātas etnogrāfiskiem rakstiem. Linu diegu tamborēta apkaklīte

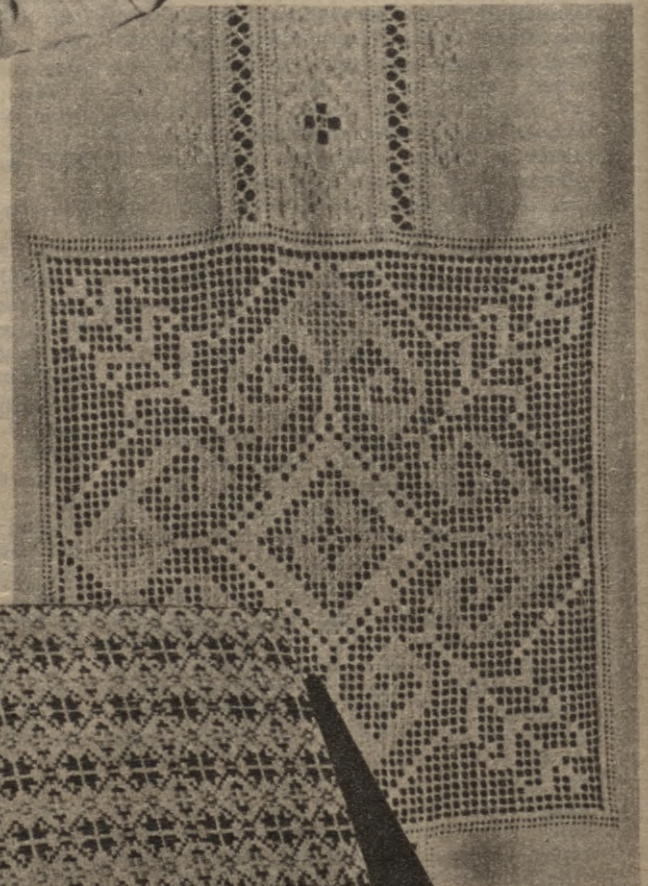


Izšūtas linu sedziņas raksta daļa

Mākslas aušanas skola, kas darbojas K. Pāvuliņa kdzes vadībā, mācības gadu noslēdzot rīkoja audzēkņu darbu skati. Sevišķa vēriba piegriezta vietējo materiālu izmantošanai un darbu mākslinieciskajai apdarei. Skola atrodas Rīgā, Rich. Vagnera (Dzirnavu) ielā 46



Pakulu auduma austa un izšūta sienas sega



Grāmatu vāki