

Mama
MAJA



15./16. NR.

1942. g.
15. augustā

0,70 RM

ED. KRAUČA
TĒPĀ

SARGĀSIM SAVU ZEMI!

I. IMULE

NO tāliem austrumu apvāršņiem nākdami, vēji vēl arvien nes sev līdzīgu kaļa dunoņu un vēsti, ka karstās kaujās līst sviedri un asinis par tēvzemes brīvību un slavu. Mūsu vīri, tēvi, dēli un brāļi, augsti pacēlušī kaļa kārugu, nīknā sparā metas pretīm īenaidnīekam, kas tik neželīgi samīnis tautas dvēseles skaīstākos zīedus un aptraīpījis tautas godu.

„Latvīja, tu zeme svētā, tevi sargāt mūsu gods! Zobens kaujā uzvarētā lai mīrdz slavas apstarots!” dzīed vīri skaji un vērs bezballīgi savās krūtīs pretīm ugunīj un nāvei. Vīsu par Latvīju!

Bet te, dzīmtēnē, svētīgs un ražīgs mīers. Pāri pīlsētām un laukīem jumjas bula laīka spože saules stari, glāstīdami cīlvēkus un zemī, kas tik daudz cīetuši.

Brīves rītā mēs cēlāmīes jaunai dzīvei. Nu pagājīs jau gads, kopš īzšķīrāmīes par to, ka kopā ar savu tautu īesīm saulup. Tik daudz mums toreīz bīja priekā kūšājoša spēka. Ai, šīs spēks bīja tik līels, ka pat acīs netapa mītras, kad vīri aizgāja kaļa gaitās! Mēs pavādījām savus bālelīņus priekā mīrdzošām acīm. — Ejīet, ejīet jūs, spodrīnīet ar zobenu tautas godu, mēs dzīmtēnē to spodrīnāsim ar savu tīkumu vareno spēku, ar savu darbu, ar savu tēvzemes mīlestību.

Kā tas tagad īr pēc gada? Vai šodīen nav jālūkojas sevī kā spoguļī, lai askatītu sevī un savu apņēmību? Vai arī šodīen vēl esām tīkpat spēkpīlnas un drošas?

Vīri nav atstājuši kaujas lauku. Nē, vīņi īet varonīgi uz priekšu. Nopelnu zīmes grezno vīņū krūtīs un slavas vainagi apvīj šķēpus. Vīri sarga savu zemī un tautu godprātīgi. Kā īr ar mums, sīevīetēm?

Latvīetes, atbīldēsīm katra savai sīrdsapzīņai un savam Dīevam! Un ja mums vēl īr svētā balss krūtīs, kas var mūs attaisnot, kas var pīedot un pārstāt, tad īr labī. Tad varam drošu roku saņemt maīzi no šīs zemes galda, un šī maīze mums nebūs rūgta.

Mēdz sacīt, ka kaļš nesot sev līdzī daudzās tādās pārādības, kuļām mīera apstākļos nav vīetas cīvīlīzētas un kultūrālas tautas dzīvē.

Īr tīesa. Līeli palu ūdeņī aizskalo vīsu to, kam nav drošas saknes vai stingra pamata. Kaļš aizrauj postā līdzī cīlvēkus, kuļiem nav tēvījas, mājas un ģīmenes svētuma. Īztur un palīek tas, kas stingrī saaudzīs ar savu zemī, savu tautu un tās veselīgajīem un gāīšajīem spēkīem. Ne veltī Edv. Vīrza kādā dzejā saka: „Stāv stīpri tas, kas jūt ar zemī sevī sīetu, bet kuļš no vīņas bēg un skīrien uz svešām tālēm — krīt, sagrūst, aizmīrsts tīek un apaug lauku zālēm.” Arī mūsu spēks un stīprums, latvīju sīevīetes, īr tīkai mūsu pašu zemē un nekur cītur. Tas īr mūsu laukos, mūsu lauku sētās, mūsu vīeņotībā ar tēva māju. Gandrīz katraī no mums šūpulis kārts lauku īstabā. Tur māte mūs pīrmo reīzi īznesa saulē, lai tā mūs apstarotu un svētītu. Tagad, līelas īzaugušās, mēs zīnām, ka nekur nav tīk labī, kā zem dzīmtēnes saules. Nekur nav labāka patvēruma par tēva māju. To sevīšķī labī īzjūtām un

saprotām pašlaīk, kad tēva māajā klāts galds mums īr gardōkais mīelasts. Mazlīet savādī gan šķīet brīzīem! Daudzī tīkai tagad atraduši taku uz dzīmtō sētu, bet nepārmetīsim vīņiem to. Nav svarīgi, kas to spīedis darīt. Pats galvenais tomēr īr tas, ka arī šīe „tēva sētas tālumnīeki” atraduši ceju atpakaļ pīe zemes. Vāīrums gan seko savas sīrdsbalss aīcīnājumam: jāīet laukīem palīgā. Laukīem vajaga darba roku! Klāt nāk vēl apsvērums, ka pašīem par sevī jāīrūpējas, savstarpējī jābalstās. Kuļš gan te spēj vīt labāk klusas īzpalīdzības un draudzīgas sadarbes pavedīenu, ja ne sīevīete? Tāpēc palīdzēsīm savīem, pīederīgīem, savīem kāmīņīem laukos! Mums laukos īr daudzās tādās sētas, kuļās valda dzīļš un sāpīgs klusums. Vīri boļševīku laīkā aizvestī, dēlī aizgājuši kaļā un dažs labs no vīņiem vāīrs neatgrīezīsīes. Latvīju sīevīetes vītālā grība un lepņā spīts neļauj vīņai atstāt dzīmtō māju. Mums jādzīvo, mums jācīnās, jo mums jāpastāv. Mājas palīkušās pa līelākāī daļai sīevīetes ar bērņīem. Raitā mājas solī pāīet dīena pēc dīenas, spēkī sāk gurt, jo sīevīetēm jāveīc arī vīsi vīriešu darbī. Īedomājīeties māju, ko pašlaīk vada sīevīete. Vīņai jāīrīko mājas ļaudīs, jāīet pašai tīrumā, jāuzrauga bērņī, jāpīlda arī vīsi pīenākumī pret pagastu un līdz ar to valstī. Un ja mājas īr tīkai sīevīetes, nav vīrieša darba spēka, vai te nav vajadzīgas īzpalīdzīgas rokas? Šī patī ēaklā saīmnīece var pagurt, var saslīmīt, kas tad vīsu darīs? Lauku sētas ražotspēja nedrīkst apsīkt. Nē, tai pašreīzējā kaļa laīkā uztīcēti vēl līelākī pīenākumī. Sabrūkot vīenas lauku mājas saīmnīecībai, apsīkstot tās ražotspējām, desmītiem pīlsētņīeku galdī palīks tukšī. Tāpēc būsīm īstas, krietnas tautīetes un īesīm lauku sīevīeteī palīgā! Palīdzēsīm vīņai tīrumā, pļāvā, laīdarā un īstabā. Uzskatīsīm katru latvīešu lauku māju par mūsu pašu māju.

Īesīm arī mēs uz šīm mājām un ar savām ēaklajām rokām, laīpno padomu un patīeso sīrsnību nesīsim saulī šīnīs mājas. Lai laukī jūt un zīna, ka īr tīkai vīena līela saīme, kas turas kopā plecū pīe pleca kā pīiekos, tā bēdās, tā kopējā darbā. Darbā pīerādīsīm arī saīmes vīeņību.

No mūsu apņēmības, no uzsāktā uzvaras ceļa nevīena nedrīkst atrautīes! Ja kāda no mums tomēr savā dzīvē vai darbā sāktū šaubīties un svārstīties, turēsīm vīņū stīngrī. Mēs nedrīkstām ne mīrkli zaudēt savu latvīju sīevīetes godu! Paraugāīties uz tām varonīgajām mātēm, kas upurē tēvījai savu ģīmenes laīmī — vīru, tēvu, dēlus! Cīk līelas vīņas, cīk pacīetīgas un savaldīgas savās sāpēs! Vīens mērķīs vīņām tīkai — vīsu par Latvīju!

Tāpēc, tautīetes, būsīm savaldīgas savās īegrībās, būsīm rīmtas savā vajā. Īzmetīsīm no savas sīrds un savas ģīmenes svētā loka vīsu to, kas īr svešs latvīešu sīevīetes stājai, un neaīzmīrsīsīm ne mīrkli, ka mums vīesīm spēkīem jākalpo sev, tautai un tēvījai. Lai arī mūs, sīevīetes, vada tā patī cēlā apņēmība un tas pats zvērēsts, kas vada mūsu vīrus, tēvus, dēlus un brājus:

„Latvīja, tu zeme svētā, tevi sargāt mūsu gods!”

TAUTAS PALĪDZĪBAS DARBS

O. FREIVALDS,

T. P. propagandas sekcijas vadītājs

PARDZIVOJUŠI komunistu terora gada briesmas un postošo kara vētru, esam atkal uzsākuši iet mūsu tautai pazīstamo nemitīgās augšanas ceļu, pirmkārt, dziedējot smagās brūces, kādas mūsu tautas organismā cirtis pārdzīvotais laiks. Posts, kādu atstāja vācu armijas padzītie boļševiki un viņu radītais karš, mūsu zemē bija pārlieku liels. Steidzamu atrisinājumu prasīja boļševiku un kara izpostīto ģimeņu atbalstīšana, sagrauto mūsu aizgādības iestāžu atjaunošana, veselības kopšanas, higiēnas un medicīniskās palīdzības jautājumi un visbeidzot arī mūsu kultūrāli-sabiedriskās dzīves atjaunošana. To saprata ne tikai mūsu vadošie darbinieki, bet visa tauta. Lai rastu iespēju šos jautājumus steidzoši un ar panākumiem atrisināt, nodibinājās Tautas palīdzības organizācija. Visas tautas atbalstīta, jaunā organizācija sāka organizēt plašu un vispusīgu tautas pašpalīdzības un sabiedriskās dzīves jaunuzbūves darbu.

Sekmīgai palīdzības darba veikšanai Latvija sadalīta 6 Tautas palīdzības apgabalos: Rīgas pilsētas, Rīgas lauku, Vidzemes, Zemgales, Kurzemes un Latgales. Apgabali savukārt sadalās lauku un pilsētu Tautas palīdzības apriņķos (katra pilsēta un katrs lauku apriņķis — viens Tautas palīdzības apriņķis), bet apriņķi — Tautas palīdzības iecirkņos (katrs pagasts viens iecirknis; pilsētās iecirkņu skaits pēc vajadzības). Tautas palīdzības darbu apriņķos un iecirkņos vada ieceltie Tautas palīdzības priekšnieki. Tautas palīdzības centrālā pārvalde atrodas Rīgā un tās augstākā vadošā persona ir priekšnieks. Priekšnieka padomdevējs orgāns ir padome 8 personu sastāvā. Tautas palīdzības darbību vada priekšnieka iecelts darba vadītājs. Tautas palīdzības darbs sadalās 10 sekcijās:

- 1) līdzekļu sagādāšanas sekcija,
- 2) ēdināšanas sekcija,
- 3) pabalstu sagatavošanas un sadalīšanas sekcija,
- 4) mātes un bērnu aizgādības sekcija,
- 5) tautas veselības kopšanas un aizgādības iestāžu sekcija,
- 6) žēlsirdīgo mūsu u. c. tautas veselības kopšanas darbinieku sagatavošanas sekcija,
- 7) juridisko padomu došanas sekcija,
- 8) propagandas sekcija,
- 9) reģistrācijas un izziņu sekcija,
- 10) revīzijas sekcija.

Bez tam Tautas palīdzībā vēl darbojas: Māsu savienība, Brāļu kapu komiteja un nozare Sievietes darbs.

Visas latviešu tautas un līdz ar to arī Tautas palīdzības organizācijas pirmās rūpes ir par tiem mūsu tautiešiem, kurus no mūsu vidus izrāvis boļševiku terors. Tautas palīdzības izziņu sekcijā reģistrēti 34.711 boļševiku upuri — 23.382 vīrieši, 7.253 sievietes, 4.076 bērni līdz 16 g. v., kas vai nu nogalināti, izsūtīti, vai aizrauti līdz bēgošajam padomju armiju masām.

Tautas palīdzība dara visu, ko pašreizējos apstākļos iespējams darīt šo nelaimīgo uzlīdzināšanai. Tiek izmantoti visi pieejamie ziņu avoti, kas var dot kādu norādījumu par vietām, uz kurām izsūtīti un kur varētu atrasties mūsu izsūtītie. Izsūtīto un pazudušo tuviniekiem pēc viņu lūguma izsniedz aplie-

cības pensiju, pabalstu un citādas palīdzības saņemšanai. Tautas palīdzībā tie var saņemt arī juridiskus padomus savu lietu kārtīšanai. Tautas palīdzības izziņu birojā tūkstošiem izziņu ik mēnešus pieprasa gan atsevišķas personas, gan dažādas iestādes.

Bij. Latvijas armijas kaņavīriem, kas kara darbības dienās nokļuvuši gūstekņu nometnēs Vācijā, ar Tautas palīdzības starpniecību visu laiku sūtīja paciņas ar pārtiku u. t. t., un tiklīdz rodas iespēja, tos ar speciāli norīkoti autobusiem pārved dzimtenē.

Kopš š. g. sākuma Latvijā sāka lielākās grupās ierasties Krievijas ieņemto apgabalu latvieši, kuri ilgajos boļševiku valdīšanas gados nonākuši galīgā trūkumā un postā. Tiem pajūti un atbalstu dod Tautas palīdzība, kurā uzturētājās sanitārās aizgādības Rīgā un provincē līdz šim jau ieņākuši apm. 3.000 šādi bēgļi — latvieši, lielāko tiesu sievietes un bērni.

Materiāls pabalsts cietušiem nepieciešams ļoti plašos apmēros. Uz š. g. 1. aprīli reģistrēti 28.550 cilvēki (tai skaitā 52% bērni līdz 16 g. v. un 13% sirmgalvji vecāki par 65 g.), kas cietuši no boļševikiem, izpostīti kara darbībā vai citādi nonākuši trūkumā un kam nepieciešams sabiedrības atbalsts. Tādēļ šī virzienā Tautas palīdzība kāpina savu darbību, cik vien to atļauj rīcībā esošie līdzekļi.

Atbalsts sniegts:

tikai naudā	7.590 personām
naudā un naturālījās	5.843 "
tikai naturālījās	11.515 "

Kopā: 24.948 personām

Pirmo 5 mēnešu pastāvēšanas laikā Tautas palīdzība trūkcietējiem veltēs izsniegusi: 414.301 RM naudā, 79.369 gab. drēbju un apavu, 143.484 kg pārtikas produktu, 16.140 gab. mēbeļu un mājāsaimniecības priekšmetu un 2.821 steru malkas.

Ziedoto drēbju un apavu pārtaisīšanai Rīgā un vairākās provinces pilsētās Tautas palīdzība uztur šuvēju un apavu darbnīcas. Liela nozīme arī Tautas palīdzības ēdināšanas punktiem, it sevišķi izpostītajās Latgales pilsētās (Rēzeknē, Daugavpilī), kur simtiem cilvēku saņem ik dienas siltas pusdienas.

Arī jaunatnei un bērniem Tautas palīdzība pievērš īpašu uzmanību. 2.782 bērniem pagatavoti pūriņu priekšmeti un dāvanu pakas, laukos novietoti izmitināšanā un izpildīgu darbā — 17.000 bērnu, reģistrētas ģimenes 2.817 bērnu un skolēnu pieņemšanai, izsniegts 32.430 eksemplāru veselības kopšanas un aizgādības literatūras, 4.693 gadījumos sniegti padomi un dažādas atļaujas, 71 gadījumā sagādāti krusttēvi un palīgi cietušām ģimenēm, 509 gadījumos pārbaudīti mājas apstākļi, 2.286 gadījumos izsniegti dažādi zīdaiņu un mazbērnu piederumi. Tautas palīdzība uztur arī Rīgā, Mežaparkā, dienas koloniju 5—12 gadu veciem bērniem; otra Tautas palīdzības bērnu kolonija darbojas Zemgalē. Ziemā Rīgā bija noorganizēti arī 16 mācību sagatavošanas punkti bērniem, kam mājās apgaismošanas trūkuma vai citu apstākļu dēļ

nebija iespējams sagatavot skolas uzdevumus.

Trūcīgo bērnu atbalstīšanā daudz dara arī Tautas palīdzības skolu kopas, kuŗas tagad nodibinātas jau gandrīz visās latviešu skolās.

Sevišķi liela nozīme bērnu veselības kopšanā un līdz ar to visas tautas nākotnes nodrošināšanā ir un būs veselības kopšanas punktiem, kuŗus pēc ģenerālkomisāra rīkojuma tagad pārņēmusi Tautas palīdzība. Līdz šim darbojas jau ap 100 punktu. Tuvākā laikā Tautas palīdzība paredz veselības kopšanas punktu skaitu vēl ievērojami palielināt. Cik liela nozīme šiem punktiem, redzams jau no tā, ka jau tagad, savas darbības sākuma posmā, tie sniedz palīdzību un padomu ap 1.500 bērniem dienā.

Līdzīgs uzdevums — palīdzēt iedzīvotājiem tikt pāri kara laika grūtībām un sastrēgumiem — ir arī virknei citu Tautas palīdzības pasākumu. Tā Tautas palīdzības nozare Sievietes darbs noorganizējusi šūšanas kursus, kur māca, kā izlīdzēt šai laikā, kad jaunas drēbes tik grūti iegūstamas; kursus normēto pārtikas devu taupīgai izvērtēšanai; veļas mazgāšanas kursus, kur mājas mātes mācās iztikt ar savu nelielo ziepju devu; krogālda vadītāju kursus u. t. t. Ir nodibināta padomdotuve mājturības un krogālda jautājumos. Tiek gādāts, kur tas nepieciešams, arī par izpalīdzēm mājas mātēm.

Māsu savienība, apzinoties savus uzdevumus kara laikā, ir devusi prāvu skaitu medicīniskā palīgpersonāla darbinieču piefrontes lazarētēm un Sammelstelle'm (pavisam novietotas darbā 206 māsas, palīg-māsas un kopējas). Tautas palīdzība rūpējusies arī par jaunu darbinieku sagatavošanu, sarīkojot 3 mēnešu sanitāru kursus.

Savu gatavību palīdzēt savai tautai frontes aizmugurē, bet pēc savām spējām arī tieši fronteī Tautas palīdzības organizācijas biedri spilgti pierādīja ziemas lietu vākšanas laikā, kad visos Tautas palīdzības apriņķos, īpaši uz laukiem, tika savākti lieli daudzumi vilnas cimdu, zeķu, kažoku u. c. priekšmetu.

Tautas palīdzības līdzekļi darbības pirmajā posmā sastādījās lielāko tiesu tikai no ziedojumiem. Tagad, augot talcinieku skaitam, lielākus līdzekļus dod arī biedru maksas, bet vēl vairāk līdzekļu ienes dažādi sarīkojumi un pēdējā laikā arī 5-kl. naudas loterija.

Uz š. g. 1. aprīli Tautas palīdzība ziedojumos saņēmusi 1.906.472 RM naudā, 410.969 kg pārtikas, 4.797 mēbeles, 22.006 mājāsaimniecības priekšmetus, 205.642 vienības dažādu mantu un 3.524 sterus malkas.

Ar gandarījumu atzīmējams, ka Tautas palīdzības darbs devis un dod latviešu tautai vairāk nekā tūri materiālas vērtības vien. Ir radusies jauna garīga rosme, jauna, atdzimusi interese par kultūrālu pašdarbību. To rāda starp citu daudzie koŗi (150), drāmatiskās kopas (200), orķestri u. t. t., kas, pagaidām trūkstot kultūrālām biedrībām, nodibinājusies Tautas palīdzības apriņķos, iecirkņos un talcinieku kopās un — pēc boļševiku gada baigā klusuma — tagad atīsta jo rosīgu darbību Latvijas pilsētās un laukos.

Ar katru nedēļu, ar katru mēnesi Tautas palīdzības darbs iet plašumā. Tas iespējams tikai tādēļ, ka Tautas palīdzības darbs ir radis latviešu tautā dzīvu atbalsi, jo pieļikt savu roku pie lielā pašpalīdzības un jauncelšanas darba katrs uzskatā par savu pienākumu un goda lietu.

Kultūras radītāji cīņā ar zemcilvēku

E. R.

PAR izstāžu audzinošo nozīmi daudz ne-nāktos runāt, jo mēs visi zinām, ka labi izkārtota, mērķtiecīgi noskaņota un mākslinieciski krietni apdarīta izstāde tās apmeklētājiem var sniegt vairāk nekā vairāki desmiti grāmatu par to pašu jautājumu. Bet ja arī izstāde, kas dod pārskatu par samērā šauru laiku vai vietas posmu, var būt ievērojams faktors sabiedrības audzināšanā, tad skate, kuŗa rāda gadsimtus un tūkstošus, ir notikums, kas pelna vislielāko uzmanību.

Šāda izstāde bija pieejama rīdziniekiem Rīgas pilsētas muzejā un saucās „Eiropas likteņcīņa austrumos”. Vajaga tikai uzmanīgāk ieskatīties muzeja zālē sakopotajos materiālos, it īpaši kartogrammās un datu kopsavilkumos, lai apmeklētāja acu priekšā atklātos seni mūži, varenas cīņas un kaŗagājieni, valstu un tautu likteņi un beidzot izlobītos apjēgums par Eiropu kā cilvēces kultūras radītāju un sargātāju pret ārējiem ārdītājiem spēkiem. Zīmējoties uz pēdējiem, izstāde pasvītro Eiropas liktenīgo stāvokli, kādu tai rada pastāvīgi atvērtie vārti uz austrumiem, pa kuŗiem vecākā kontinenta tautām nācies piedzīvot un atvairīt milzīgu austrumu klejotāju tautu uzbrukumus, kas pastāvīgi sašķīduši pret ģermāņu tautu, rases un kultūras pretspuru.

Dažādi ir laikmeti un paņēmieni, kādos mežonīgie austrumi apdraudējuši Eiropas kultūru un eksistenci. Sākumā tās ir mongoliskās stepju klejotāju tautas, kas pārplūdina Eiropas austrumus un drāžas pret centrālās Eiropas tautām, kuŗas toreiz apdzīvoja Vidus- un Vakareiropu. Uzbrukumus parasti nāk no telpas aiz Melnās un Kaspijas jūras, kuŗu nekad nav sasniedzis ne grieķu, nedz arī varenais romiešu civilizācijas un kultūras loks. No šejienes pāri tukšajām vēlākās krievu zemes stepēm uz Eiropu triecas klejoņu miljoni, un atkal un atkal ģermāņu vīri un varoņi ir tie, kas laikā pagūst Eiropu glābt. Gotu kaŗavadoņi un karalis Hermanarichs sakauj hupņu ordas pie Rionas 375. gadā, 1241. gadā kauja pie Lignīcas aptur mongoļu vētru, kas draud visu Eiropu pārvērst kailā stepē, un 1683. gadā austriešu, vācu un citu Eiropas tautu apvienotie spēki salauz kaujā pie Vīnes austrumu triecienu, kas šoreiz nācis no turku puses.

Blakus šām Eiropas glābšanas akcijām izstāde rāda vācu tautas darbu, kas cenšas

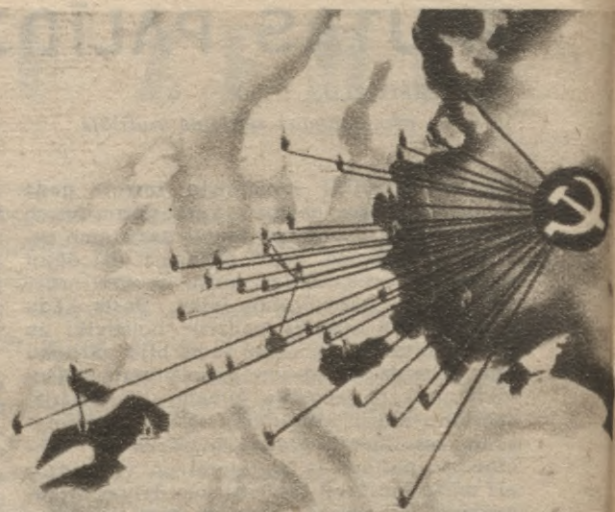
radīt kārtību un nest kultūru chaosa tendencēm pakļautajiem austrumiem. Krievu pārvaldītajos austrumos sev auglīgu zemi atrod arī žīdi, un taisni ar žīdisma izplatīšanos un panākumiem krievu un poļu zemēs sāk veidoties atkal jaunas briesmas Eiropai. Šoreiz uzbrukumū vada žīdi un tas ir citādāks nekā hupņu un mongoļu vētras. Līdzīgi parazītiem žīdi mēģina Eiropu graut no iekšienes, un kāda kartogramma izstādē rāda, ka dažās Eiropas zemēs viņu skaitliskais samērs jau pārsniedz 8 proc.

Istais brīdis sākt uzbrukumū Eiropas tautu kultūrai un tautiskām vērtībām žīdiem šķīta pienācis 1789. gadā, kad franču parlaments deklarē brīvības, brālības un vienlīdzības principus. Sākas marksisma uzplūdu laiks, kuŗā žīdi ar traku enerģiju ķeras pie darba, lai visādi pamatotu un attaisnotu savu nodomu — uzkundzēties Eiropai un to nožņaupt. Šai ziņā pateicīgs moments žīdiem ir pirmais pasaules kaŗš, un atkal austrumi ir tie, kur tie atrod savai misijai auglīgu zemi. Pēc žīdiski boļševistiskās revolūcijas Krievija top par citadelī izšķīrējam uzbrukumam Eiropai.

Plaši un uzskatāmi izstāde raksturo boļševiku Krievijas lomu Eiropas apdraudēšanā un grautiņu un revolūciju kurināšanā dažādās Eiropas zemēs. Pirmo militāro akciju pret Eiropu boļševisms sāk jau 1918. un 1919. gadā, un atkal vācu tauta un viņas dēli ir tie, kas pasteidzas glābt Eiropas kultūru, palīdzēdami no Maskavas žņaugiem atsvabināties visvairāk apdraudētajām zemēm — Somijai un Latvijai, kas vispārīgi atvieglo un nostiprina pretboļševistisko fronti gar Eiropas austrumu robežu.

Ar pirmā boļševisma vilņa atvairīšanu uz kādu laiku iestājas miers, taču žīdi nebeidz kalt tālākus plānus un ieročus Eiropas iznīcināšanai. Bet apzinīgākās Eiropas tautas jau ir atmodušās. Itālija un vēlāk arī Vācija nokrata uzkundzēties sākušo marksismu un žīdismu. Viņām seko Spānija. Kad boļševiku iebrukuma tuvos draudus atvairot, Lielvācijas vadonis Adolf's Hitler's 1941. g. 22. jūnijā dod saviem bruņotiem spēkiem pavēli padzīt un satriekt boļševikus, Maskavas, Londonas un Ņujorkas žīdi apvienojas kopējā frontē pret Eiropu.

Izstādes pēdējā nodaļa jau rāda jauno Eiropu vienotā cīņā pret boļševismu. Tās



BOĻŠEVIKU UZBRUKUMI EIROPĀ 1918. - 1942.

iznākums būs Eiropas brīvība un uzplaukums, kuŗu nekad vairs neapēnos chaosa un iznīcības ēnas. Arī Latvijas kaŗoga krāsas redzamas to kaŗogu jūrā, kas laistās pulku priekšgalā, kuŗiem lemts izcīnīt Eiropas nākotni. Ar to latviešu tauta uz visiem laikiem pasludina savu pierību pie Eiropas kultūras un civilizācijas, novērsdamās no austrumiem, kuŗu nāvētāji spēki to dragājuši gan tālā senatnē, gan krievu cara, gan boļševisma laikā, kas latviešiem bijis visbaigākais.

To ļoti spilgti rāda skate „Boļševiku valdīšanas gads Latvijā”, kas iekārtota turpat pilsētas mākslas muzejā. Kamēr pirmā izstāde rāda Eiropas likteņcīņu lielās līnijās, šī skate katram atklāj to zemcilvēku trulo seju un asiņaino režīmu, kādu boļševisms parāda tautām, kuŗām tas jau paguvjis uzkundzēties. Tādā kārtā skates viena otru papildina un dod noapaļotu jēgu par to bezdibeni, kuŗa malā Latvija un visa Eiropa stāvēja priekš 1941. gada 22. jūnija.

Jau pirmajā novietnē karte pie sienas pauz par boļševisma uzbrukumiem Eiropai. Rīkojot boļševiku apvērsumu Krievijā, žīdi sevi pasludināja par proletāriāta avangardu, jo tikai tā Leņins, Trockis, Sverdlovs, Zinovjevs, Kameņevs un citi žīdi, kas nebija nekādi strādnieki un proletārieši, varēja palikt apvērsuma vadītāju un iegūtās varas izmantotāju posteņos. Pēc tās pārņemšanas tad arī viņi nekavējoties stājās pie tā saukto proletāriāta resp. žīdu ienaidnieku iznīcināšanas.

Skaitļi rāda, ka jau pirmajā posmā tā prasījusi ap 12 miljonu dzīvību. No 1917. gada līdz 1921. gadam noslepkavots 815.000 zemnieku, 355.000 inteliģentu, 314.000 kaŗavīru, 192.000 strādnieku, 45.000 policistu un 50.000 citu arodu darbinieku, bet 10 milj. miruši bada nāvē.

Taču tas bija tikai iesākums. Pirmajā skatē parādīts, ka 23 gados čeka pavisam cietumos noslepkavojusi 1,8 milj., bet kolektīvizēšanas kampaņa iznīcinājusi 10 milj. un spaidu darbu nometnēs likusi bojā iet vēl 8 miljoniem. Pavisam sarkanais terors un bads prasījis 32 milj. dzīvību, cik laikam gan kopā nebūs iznīcinājuši visi kaŗi pasaulē. Vai šis kaŗš, kuŗā žīdu komisāri dzen padomju vīrus, jauneklus un pat sievietes, nemaksās tikpat daudz?

Ja mēs šajā skatē iedomājamies savu likteni 1919. gadā, tad jāpriecājas, ka toreiz

Iznīcība un asinskāre dveš no visiem boļševiku laika dokumentiem





paguvām tik ātri atjēgties un, pateicoties vācu palīdzībai un atbalstam, atskārtām, ka mūsu ceļš no šī asiņu zaņķa ved atpakaļ uz Eiropu. Pirmā atjēdzās intelīģence un karavīri. To rāda ainas no 1919. gada Kalpaka bataljona un partizānu cīņām, kā arī jau plašākais karagājiens, atbrīvojot Latgali. Un tomēr 5 boļševisma mēneši Latvijai prasīja 5000 nogalināto, 8500 badā un sērgās mirušo, 18.000 notiesāto un spaidu darbos mocīto un 40.000 izbēgušo un aizceļojušo.

Kaut gan 1920. gada augustā Latvija ar padomju noslēdza miera līgumu, boļševisma uzmācība un grāvēja darbība nerimās. Par to liecina kā viņu nelegālie izdevumi, tā arī tiesu aktis un pagrīdnieku un spiegu darbība, par kuŗu skatē sakopotī interesanti materiāli. Taču pamazām radās organizēta pretboļševisma kustība. Par to skatē stāsta Latvijas nacionālā kluba, Pērkonkrusta, dievturu, labo politisko partiju, aizsargu, gan arī atsevišķu pretizidisma un pretkomūnisma cīnītāju izdoti laikraksti, žurnāli, grāmatas, skrejlapas un citi dokumenti. Pamazām komūnisma propaganda apsīkst. Bet žīdi paliek, un tie

strādā un cer, ka reiz atkal atgriezīsies viņu ziedu laiki, lai šeit sagatavotu zemi izšķirējam triecienam pret Eiropu.

Sās cerības gatavojas piepildīties pēc padomju bazu ierīkošanas Latvijā 1939. gada rudenī. Beidzot šit žīdu gaidītā stunda, un Rīgas ielās iebrauc padomju tanki.

Par to, kas notiek tālāk, plaši un vispusīgi stāsta vairākas skates nodaļas. No cietumiem izlaistie noziedznieki, valsts grāvēji un žīdi, Maskavas ieceltās Kirchenšteina un vēlāk Viļa Lāča valdības atbalstīti, sāk savu nodevēju darbu. Skatos un rakstos vēlreiz apmeklētāja priekšā pazib gan vēlēšanu komēdijas, gan žīdiskās manifestācijas, gan boļševiku tiesu un iestāžu kuriozā darbība. Lai gods un cieņa tautiešiem, kas nekādu draudu nebaidīdamies, sabojāja vēlēšanu izrāžu biletenu, tā protestēdami pret latviešu tautas pazemošanu un pielīdzināšanu austrumu chaosam.

Tālāk vēl redzami materiāli par to, kā žīdi sagrāba mūsu bagātības, kā tie uz „bagāto” padomju zemi aizveda 67.000 t rudzu, kas pietiktu veselam gadam Latvijas iedzīvotāju pārtikai, 5000 t miežu, 7300 t kviešu, 44.000 zirgu, 87.000 govju, 100.000 cūku, 200.000 aitū, atņēma latviešiem 30 milj.

rubju ietaupījumu, nolaupija no uzņēmumu kasēm 100 milj. rubļu, papņēma nodokļos un ieskaitīja padomijas valsts ienākumos 220 milj., nacionālīzēja vērtspapīrus par 800 milj. rubļu u. t. t.

No katra raksta gala, attēla vai pārskata kāpj augšup apsūdzība boļševismam. Ik uz soļa redzam, ka te darīšana ar velnišķi izdomātu tautas iznīcināšanas sistēmu, ar tīšu un apzinātu kultūras gremdēšanu, cilvēcības apsmiešanu un neapzinīgo ļaužu muļķošanu, lai dzīvotu un priecātos šausas virsslānis, kuŗa galotnē redzams žīds.

Mēmi, ieplestām acīm un izbrīnu vaibstos skati apstaigā apmeklētāju tūkstoši. Ko viņi te mēcās? Ko aiznes līdzī uz māju?

Šķiet, ka to varētu apvienot kādas sievietes atzinumā, kas teica: „Te mēcās ieskatīties tā cilvēka sejā, kas nekad nebūs spējīgs pacelties līdz lielai garīgai dzīvei, kas var tikai iznīcināt to, ko citi radījuši un rada, lai beigās pats ietu bojā, kad kultūras, no kā parazīts parasti barojas, izsīktu un kļūtu neauglīgas. Te mēcās redzēt tumsas saucējus un materiālistiska kalpus, kuŗi organiski nīst visu, kas paceļas tiem pāri, un no chaosa pacēlušos cilvēci novelk atkal atpakaļ pirmatnības bezdibeni.”

ĢIMENEI JĀBŪT MŪSU SADZĪVES PAMATOS

V. BALTS

J A Saimniecības skate ar visiem tur parādītiem mūsu ievērojamiem sasniegumiem varēja ikvienu apmeklētāju tikai iepriecināt, tad ilgāk uzskavējoties pie Tautas dzīvā spēka veicināšanas daļas novietnes, nevilus uzmācas bažīgas domas. Ko līdz iepriecinošie saimnieciskie panākumi, ja čaklie ražotāji paši rāda arvien retākas rindas? Visi krāšņie nākotnes pasākumi var sabrukt, ja nav droša nācījas balsta—raženu ģimeņu.

Tautas vecuma uzbūves pamatveidi parādīti piramīdas veidā. Dabiska parādība ir augoša tauta, kuŗai jaunā paaudze nāk klāt ar kāpjošu tendenci, bet vecāku ļaužu skaits kļūst arvien mazāks. Tā izveidojas piramīda. Aplūkojot Latvijas iedzīvotāju vecuma uzbūves attēlojumu, redzam, ka tas 1897. g. izveido augošas tautas piramīdu, bet 1935. g. tuvojas tā sauktajai nāves urnai, kur jaunākā paaudze arvien mazākā skaitā par vecāko. Ap divdesmit gadu vecumā iedzīvotāju vismazāk. Tāpat uz leju no desmit gadu veciem līdz visjaunākiem izveidojas lieli robi. Šie robi visvairāk jūtami pašreizējā dzīvē, kad kara laikā dzimušie (no 1914. g. līdz 1920. g.), būdami uz pusi mazākā skaitā, savos labākajos gados nespēj sniegt to darba ražību un ģimeņu daudzumu, kādu spētu kvantitatīvi lielāks šīs paaudzes skaits.

Cēloņi, kas likuši samazināties iedzīvotāju skaitam, ir pasaules karš, emigrācija un vēlāk demokratisma laiks ar svešo modernisma pasaules uzskatu, kad vairums centās tikai pēc materiāliem labumiem, egoistiskām ērtībām, izvairoties no ģimenes rūpēm, un pēdējā laikā — boļševiku terors ar smagajiem iedzīvotāju upuriem.

Diagrammas rāda, ka tauta, kas turas pie 2 bērnu sistēmas, izmirst, jo ne katrs apprecas un piedzīvo pēcnācējus. Tā iedzīvotāju pieaugums nespēj segt vajadzīgo tautas atjaunošanos. No 1000 iedzīvotājiem pēc 2 bērnu sistēmas pēc 30 gadiem būs tikai 621 iedzīvotājs, pēc 60 gadiem— 386; pēc 90 gadiem — 240; pēc 120 gadiem 149 un pēc 150 gadiem — 92. Bet bērnu skaits Latvijas ģimenēs 1934. g. uz vienu laulību (ārlaulības iesk.) bija tikai 2,04, laulībā 1,87 un Rīgā pat tikai 1,3. Lielā iedzīvotāju vairošana ideāls bija viegla dzīve un materiālo vērtību baudīšana. Žīdiskie brīvumnieki grāva morāli, kultivēja kaitīgas modes un ar filmu, preses un mākslas palīdzību ārdīja ģimenes dzīves balstu. Viss saimnieciskais smagums gūlās uz nelielā skaitā esošo vidējo paaudzi. Uz spēka gados esošo ple-

ciem jātur pārmērīgais veco, nespējīgo ļaužu skaits.

Bēdīgā aina kļūst spilgtāka, kad vērojam, ka 1935. g. Latvijā uz 1000 iedzīvotājiem gadā piedzima tikai 17,62 bērni, bet lai tauta neizmirtu, vajadzīgi 19. Vēl jaunāki, ka galvenais iedzīvotāju pieaugums nāk no Latgales, ko dod krievi un poļi, kas reizē mazina iedzīvotāju kvalitāti. Latvijā kā mazāk apdzīvotā zemē (uz vienu km² 29,6 iedzīvotāji, Lietuvā 45, Baltkrievijā 44) vienmēr plūduši ļaudis no kaimiņu tautām.

Kļūmīgajā brīdī, kad mūsu tauta nonākusi uz iznīcības ceļa, jānāk straujam pagriezīenam, kas atkal vestu uz raženas ģimenes zēšanu un drošu tautas nākotni. Cerēsim, ka latviešu tautas potenciālie dzīvības spēki vēl nav izsmelti. Ja tie agrākos karos radītos iedzīvotāju robus isā laikā spēja izlīdzināt, tad kādēļ to vairs tagad latvietis nespētu? Kara laika grūtīes saimnieciskie apstākļi nevar būt par nepārvaramu šķērslī, ja tikai mums būs ideja par latvju tautas dzīvot nepieciešamību. Bet spēkus savas tautas augšanai smelsim tradīcijās un gudrajā āriskajā dzīves ziņā. Ģimenei un nevis atsevišķam cilvēkam jābūt mūsu sadzīves pamatos!

DEVIŅI grami

VILMA DELLE

M. Vītoliņa ilustrācijas

VĒJA kalnā, dažus simtus soļu no lielceļa un otrtik no Abavas, kalējs Bridums bija uzcēlis mazu, mazu mājiņu, izskatīgu un siltu kā kanniņu, un turpat arī nelielu kalvi. Viņam piederēja tā saucamais amatnieka gabals, trīs pūrvietaš zemes, kur paauga dārzāju un kartupeļu tīk, ka abiem ar sievu, govij un rukšēlim pietika atliku likām. Pavasaros, kad lejas kaimiņienes guļojās, šim tīrais negals, nemaz vairs saprast, ko galdā celt, putraimi un kartupeļi, kartupeļi un putraimi, tik visa padoma, kalējiene mēdza gandrīz tā kā ar tādu mazu lepnumu ieritināt priekšautā vienai un otrai pa kāpostgalviņai, kādam kālēnam, un, ja kur bija bērni, tad šiem vēl piedevām krietni prāvu un sulīgu burkānu metienu. Vai t' gan nezināms, tādi jau krīt uz burkāniem tikpat kā truši.

Un ej tu sazinā, vai kalējienei piemita sevišķa māka, vai īsta darba mīlestība, vai arī abas kopā, bet dārzāji viņai arvien padēvās raženi. Kamēr citas mātes žēlojās par naktssalnām, sausumu, pārlieku karstumu, nelāga sēklu, kurmjēni, spradžiem un nezķēdiem vēl kaitēkļiem, kalējiene veselēm cēlieniem likāja pa savu dārzu, ravēja, rušināja, laistīja, līdz, skaties, acij tika prieks un pēcgālā mutei lai. Pats Bridums liecināja: gluži kā šam vēl neesot gadījies redzēt savā laktā tik sarūsējušu dzelzi, no kuņas nekā vairs nevarētu izkalt, tāpat viņa večiņai neesot lēcies iesēt tādu sēklu, no kuņas nekā nevarētu izaudzēt. Kas zina, viņai pat putraimi dīgtu, ja vien roka tos gribētu iesēt!



Vēja kalns, jā. Gadiem Briduma veseļa sītiem klauzēja kalnā, gadiem viņa večiņa likāja dārzā ap māju, un neviens vēl nebija dzirdējis abus gaužamiem par skarbiem vējiem. Tikai viņu galvas ar katru gadu tika baltākas un baltākas. Bet arī tas nevienu šeit neskumdināja. Viss no tās pašas saulītes vien nāk, ar rāmu smaidu vaigā apliecināja pati kalējiene, staigādama arvien atsegtu galvu. Gaišs un nesatricināms valdīja miers Vēja kalnā un šķita tikpat labi kaits un rūdīts kā Briduma lemeši, ko lietpratēji augstu vērtēja un daudzinaja tālu.

Nebijuši tie deviņi grami, par mājiņu — kanniņu un viņas klusajiem iemītniekiem nebūtu nekas vairāk sakāms. Bet grami bija, un te nu iznāk apmēram tāds kā stāsts.

Svilpoja atkal strazdi vītolu galotnēs. Mājiņas dienvidus pusē kalējiene jau laikus bija izmetusi savu lecekti. Saulītē gozējās, vējā vēdinājās melnā trūdu zeme, gatava jo drīzi gulties atpakaļ zem logiem, lai atkal justu raisāmiem savā klēpī lielo dabas brinumu — asnus ceļamies pret sauli.

„Kot' nu atkal pateica?” kalējiene jautāja vīram, kad tas svētdienas pievakarē pārnāca no sapulces.

Bridums nopūtās un sāka atraisīt zābaku saites. „Ko pateica? Pateica, ka mums visiem vajagot strādāt divtik. Piena izslaukt divtik. No cūkas prasāmi pa divi metieni sivēnu gadā. Maizi sēt un nopļaut divtik. Tāpat sakņu. Kas tā nedarišot, tos par kaitēkļiem nosauca. Tad nu es domāju, kozi', lai mūs arī kaitēkļos neieskaitītu, gāju un piedevos. Teicu, pieraksti mūs arī.”

„Ko mūs arī? Ko tad mēs? Tā jau tu ņemies melnās miesās no tumsas līdz tumsai. Vēl nebūs gana!” Sieva runāja bažīgi, nekā laba neparedzēdama.

„Tad ļauji jel izrunāt. Ne jau es. Tevi es domāju. Tev tāda audzēlīga roka, nebūtu nekas — —”. Kalējiene atkal iekrita valodā. Pagāja vēl labs brīdis, līdz Bridums savā rāmajā runā dabūja izstāstīt sakāmo. Redz, tas instruktors, tas runātājs tur biedrībā un pašu „portaks” lai, pēc tās runas aicinājuši abi vienā mutē nākt un pierakstīties, cik nu kuņģis uzņemas izaudzināt tirgum kāju, kāpostu, biešu, vienalga kādu dārzāju. Nu, gājuši un rakstījušies. Lai nu neteiktu gluži visi, laba tiesa taču. Te Bridums vēlreiz pieminēja sievas audzēlīgo roku, varēšot pārādīt, kādas kāpostgalvas briest Vēja kalnā. Savus trīssimt kvadrātmētrus līcis pierakstīt.

Sieva tā kā drusku norimās. Kāpostus, nuja. Trīssimt metru. Tur nu viņa neko dižu neteiktu. Tikai būtu jāredz, cik liels tāds gabals izskatās. Jāzina, cik dēsta tur vajaga. Un kad būs paaudzis, kur pēcgālā visu liks. Kā dabūs projām.

Nē, lai nu ar citu visu kā, bet šī lieta gan esot droša. Redz, īstens līgums jānoslēdz. Izbrauks no Kuldīgas agronoms. Tepat ciemā. Tik atliek pūļu kā noiet līdz kooperatīvam. Līgumā stāvēs, cik kilogramu jāizaudzina, cik naudas jāsaņem. Sēklu lai iedos. Tev tik tā darba — izaudzināt.

Viss likās skaidri. Tomēr, ar šo vakaru sākot, kalējiene jūtās kā kādu neredzamu, bet smagu krustu uzņēmusies. Nākamā rītā abi atmērēja vajadzīgo zemes gabalu. Lai gan šur tur grāvjos un mežmalē vēl dēdēja sniegs, tomēr kalējiene diendienā pārstaigāja savu „līguma lauku”, noliecās pie katra prāvāka kukurūza, kaplēja, drupināja, it kā tajā nezķāds kaitēklis varētu būt noslēpies, plūnēja pēdējo velēnu, izlasīja pēdējo saknīti, pat akmentelīm dūres lielumā te vairs nebija vietas, sak', tu domā zvilnīt, kur valdības kāpostam jāaug.

Viendien atnesa apkārtrakstu. Tur varēja lasīt, ka tai un tai dienā būs agronoms klāt. Bridums todien izdzēsa kalvē uguni, nomazgāja rokas, sasukāja sirmo bārdu un gāja līgumu slēgt. Kalējiene pacēla lecekti logu, pašāva roku apakšā un brīdi paturēja. Tikami valgs un remdens gaisss glaudās kā kaķēns ap delnu. Varenī labs, pašā laikā. Bijusi nu sēkla, varētu kāposti dīgt un augt griezdamies. Kozi, varbūt reizē ar līgumu pārnesis arī sēklu.

Bridums līgumu pārnesa, bet sēklas nebija. Gan, gan, laika vēl diezgan. Šajās dienās no Kuldīgas izsūtīšot. Kooperatīvā ikviens varēšot saņemt attiecīgu daudzumu.

Dienas nāca un gāja. Sniegs grāvjos un mežmalē bija pazudis. Kalējienes lecekti saulītē tā izkaltusi, ka večiņa jau otrām kārtām sapesa no Abavas ūdeni un pamatīgi salaistīja. Reizes trīs bija nostaigājuši līdz kooperatīvam pēc sēklas taujādama. Nav un nav. No pēdējā gājuma savs labums tomēr tika. Saklaušināja, ka Kuldīgā varot dārzāju sēklu dabūt. Vistem gan nedodot, bet kam tas līguma papīrs rokā, tiem dabūšana droša. Tikai, ko tas drošums lielu līdz, kad starp sēklu un kalējienes lecekti guļ divdesmit pieci kilometri. Kājām lāga sievai šis gaisa gabals vairs nav pa spēkam. Un autobusu — dūša nenes. „Redzi nu, māki un saproti nu. Sēkla ir, kā tiks klāt? Gaidīsi kamēr pieved, kad tas būs? Varbūt pa Vasarsvētkiem, varbūt

vēl vēlāk. Ne tad vairs ko izaudzēsi, nekā. Kaitēkļos paliksi ar visu līgumu," iestājusies kalves durvis, večiņa bažīgi purpļnāja gan īsākām, gan garākām atstarpēm.

Vaļas cilvēks Bridums savu laiku nav bijis, vaļas nebija arī tagad. Bet kaitēklis viņš negrib būt ne tik. Varētu saklaušīnāt, kad kāds uz Kuldīgu brauc, piesēstu klāt. E, kamēr tu, cilvēks, saklaušīni, laiku vien nosit. Rīta agrumā sēdiesies mašīnā, gan jau tad redzēs, kā atpakaļ tikt. Līguma lieta, nauda ienāks, vai tur nu tā var uz kapeiku skatīties.

Autobuss ierāva Bridumu Kuldīgā pulksten sešos rītā. Visas durvis, visi vārti vēl ciet. Kamēr veikalus vaļā slēdz, vīram atlika laika gana pastaigāties gar Ventmalu un veltīt klusai apcerei dažas stundiņas. Redz, līgums paliek līgums, un viņam savs spēks. Dikā soļot gar Abavu darbdienas rītā Bridumam nekad nav bijis vaļas, bet te nu viņš grozās un kavējas pie Ventas, aiz gaŗa laika vērō acu nepamirkšķinādams, vai ūdenskritumā izliktajos kurvjos iekritīs kāda zivs, vai neiekritīs. Dīvains izgudrojums un jo dīvainākas zivis. Pašas uz savu galu lec. Bet vai nu tā lec vienīgi zivis!

Mazais veikalīņš, kur izsniedza sēklas, bija ļaužu apsēsts un stāvgrūdām pilns. Pēc vairāku stundu gaidīšanas arī Bridums varēja iocīt savu līgumu vaļā. Tikai te nevienam vairs nebija pa spēkam iemest tajā aci. Divas meičas aiz letes rāvās kā siena laikā, nosvīdušas, atbraucītām rokām.

„Jums? Kas? Cik?”

„Kāposti. Tas irā, man viņu vēl nav. Es gribētu...”

Ne acis, dzīvu piktumu meiča pašāva pret kalēja sirmo bārdu. „Kāda platība, jums prasa!”

Bridums pateica. Meiča iesvēra. „Deviņi grami.”

Tāds snipšķis bija, būtu tabaka, teikt, reizi ko pīpē iebāzt. Bet pagaidi vien, pēcgālā skaties, vezumā nesakrausi. Šo svarīgo nieku drošības pēc Bridums iesēja zilā mutauta stūrī un noglabāja blakus līgumam svārku iekšskabatā.

Saule rādīja labi pāri pusdienai. Pagrozījies un pastaigājies pa iebraucamām vietām, bet neviena pazīstama nesastapis, Bridums nolēma soļot kājām. Jo gaidīt līdz pusnaktij uz autobusu, to vienkārši neatļāva darba cilvēka prāts. Balto kadiķa nūjiņu pa ielas bruģi klidzinādams, viņš atstāja Kuldīgu.

Nedēļa priekš Jurgā. Kalējiene ierastā rūpībā iekaisīja lecekti sēklu. Pāri noklāja skujas, lai virskārta tik drīz neizkalstu, uzlika logus un sāka gaidīt. Tas nu būtu tā: nedēļas laikā sēkla uzdīgs, vēl pēc nedēļas rādīsies otrās lapiņas, zaļums pieņemsies košumā, dēsts stiepsies gaŗumā, briedīs druknumā, vēl divi nedēļas, — kāpostu Māŗas dienā — tad pats īstais stādāmais laiks.

Nedēļa pagāja. Piesaulē uzziedēja pa zeltainai pienenei. Nātrēm un skābenēm sētmalā spraucās augšup tumši rūsganas lapiņas. Kalējiene pārcilāja lecekti skujas, tak nu jau vajadzēja ko manīt. Savādi, ne jutin. Isti lāga tas nav. Bet saprast varēja. Dienās saule spīdēja gan spoŗi, taču naktssalnas negribēja mitēties. I tā pati zālīte, tur augs, tur palika. Kur nu vēl tāds smalkāks, vāŗīgāks diŗlītis. Kalējiene sameklēja kādas nekādas sumpatas un naktīs piesedza lecekti jo silti. Lai nu lai, diena šurp vai turp, gan jau saulīte rādīs savu spēku.

Brīnums, otrās nedēļas beigās Bridumienes lecekti ar vēl nekas tāds neparādījās, ko par kāpostu varētu saukt. Pag, nu tak jālūko satikt kāds, kam tāpat līgums slēgts, jādzird, kā šiem. Kā nu kuŗam. Daŗiem tā kā būtu paknitusi, citam — mironis, ne sēkla. Kalējiene parušināja savā lecekti un nopūtās. Jāgaida vēl, ko citu.

Tiesa, laiks nebija labvēlīgs. Dienās saule un kaucējs vējs zemi pagalam izkaltēja. Salaistīja lecekti, naktīs zem logu stikliem vēl šād un tad radās sarmas kārtā. Tāds pavasaris ilgi nebija piedzīvots. Bet kaut arī tā, kalējienes lecekti tomēr vajadzēja rādīties jel kādai dzīvības zīmei! Nu, pagaidīs vēl.

Trešā un ceturtā nedēļa pagāja. Citi jau varēja runāt par dēstu. Tikai Kalējiene baŗīgi šūpoja galvu un klusēja. Pienāca un pagāja kāpostu Māŗa. Kalējiene atņēma lecektij logus, atsedza skujas, parušināja te, parušināja tur, pagrāba zemi sauŗā un sāka pēŗīt. Dzīvības nebija. Tad pārlaida acis vispār lecektij. Daŗa balanda, daŗa nātriņa uzdīgusi un — kauns atzīties — pa visu lecekti septiņi kāposti.

Septiņi kāposti. Nebijuŗi tie un nevienas nezāles, kalējiene varētu sev ko pārmet. Ne jau tas vien, ka līgumam jāput, bet jo vairāk kalējienei kaitēja pati nedīŗšana. Tāda neveiksme, tāda vilšanās savu laiku nebija piedzīvota. Dieviņ, iedot cilvēkam tādu sēklu, ka tikai septiņas...

Ilgi tai vakarā circeņiem nācās klausīties kalējienes dudīnāšanā un kalēja piebasējumā. Viena lieta nu bija pavisam skaidra: no līguma jātiek vaļā. Jo dēstu pirkt nekur nevar dabūt, īpaŗi tādi, kam pašiem dēsts bijis jāaudzē.

Citu rītu Bridums pameta savas kalves durvis neatvērtas un gāja uz kooperatīvu. Tā un tā, sēkla nav dīgusi, lai laiŗot viņu no līguma vaļā.

Kooperatīva pāŗzinis, mūŗīgi nevalīgs vīrs, pa ausu galam padzirdējis Briduma likstu, māŗa uz izejas pusi. „Rauŗies vien uz izpildu komiteju, tiem tur plāns, visam jānotiek pēc plāna.”

Pagasta māŗā bija pagadījusies sēdes diena. Kņada un mudzēklis, čalas un izsaucieni kā mērenā tirgus dienā. Bridums labi dabū izstāvēties, izgaidīties, vajadzīgu un nevajadzīgu noklausīties, līdz tiek izpildu komitejas priekŗā. Ko? Līgumu izbeigt? Vēl varētu būt runa, ja Bridums gribētu līgumu slēgt. Bet šitā, ko Bridums gan domā, izpildu komitejai tik vien darīšanu, kā ar šā kāpostiem?

Bridums vēl grib turēties, grib iebilst, ka šiem tak tas plāns.

Plāns, skaidra lieta, ka plāns, un taisni tādēŗ, ka tagad viss notiek pēc plāna — brauc uz Kuldīgu. Bridums sastomās, pamīņājas.

„Ar ko tu līgumu slēdzi?”

„Tak jau ar agronomu.”

„Nu redzi, tad arī pie rajona agronoma jāŗrieŗas.” — „Kad jāŗrieŗas, tad jāŗrieŗas,” domā Bridums, „tikai ne uz Kuldīgu, bet gan uz māŗām. Pats darba laiks. Lemeŗi, ecēŗas, darba rati, ka ne atkauties.”

Izpildu komitejas priekŗsēdētājs tēviŗki pacēla pirkstu. „Bridum, arodbiedrībā tu laikam neskaities?”

„Man darba tāpat stāvgrūdām.”

„Darba artelī arī tu negribēji iedoties.”

„Seŗdesmit pāri jau, mans gadagāŗjums nederot vairs.”

„Līguma lietas arī tu negribi kārtot pēc plāna un piederības. Kad mēs sāksim vilkt visus galus kopā, zīmīgas lietīņas tur var iznākt. Tikai nez vai pašam tev tās patīks.”

„Darīet kā zināt, vainu esmu jums pateicis un ar to tai kāpostu lietai beigās.” Bridums apŗrieŗās un gāja.

Bet jau pa ceļam vīrs atskārta, ka lietai gluŗi pa īstam nav vis beigās. Līgums viņam kabatā, neviens to atpakaļ nebija ņēmis. Ko darīt?

„Ņem kāŗas pāŗ plecīem un kāŗ uz Kuldīgu. Atnāks rudens, ieskaitīs mūs vēl īstēnos kaitēkļos,” māŗās izšķīŗa večiņa.



Smaids

*Kas slēpjas viņā — smaidā tavā,
Ko skropstām ņirbot viegli kaisi?
Zied tūkstoš ziedu košā plavā
Un smaržām pielist palsie gaisi.*

*Es nezinu, ko gribēt drikstu,
Ko saukt par savu šodien varu?
Es tava smaida saldi tvīkstu
Kā tumšā dienā saules staru.*

*Man lemts no viņa mirkli dzīvot,
Un dzīves pilnestību baudīt,
Ja liksi tam pār mani plīvot,
Prieks atnāks atkal sirdi glaudīt.*

*Prieks nāks kā tajās sapņu dienās,
Kad degošs skurbums soļus nesa —
Viss plūda melodijās vienās,
Ko zeme, zvaigznes, nakts man dvesa.*

Atkal diena pagalam.

Savas kājas žēlodams, Bridums arī šoreiz ieripoja Kuldīgā ar autobusu. Staigāja, taujāja, līdz saklaušināja agronomu. Ieraudzījis jaunekli vaigu vaigā, un pazinis viņā to pašu brašo ķergalvi, ar kuņu līgumu slēdzis, patiesi nopriecājās, it kā savu dēlu sastapis. Bet tik arī bija tā prieka, cik ieraugot. Ar vienu roku turēdams tālruna klausuli un nezin kam uzsaukdams sveiks, ar otru viņš bāza portfeli kādus nekādus papirus. Trakota nevala. Ak iebraucējs. Bet tiešām nevala. Ne Briduma līguma slēdzēju šitiek pat uzklāusit nē. Lejā pie durvīm — Bridums tak būs redzējis — pajūgs gaida. Rītu, tad lai Bridums pienāk. Tad viņi visu sīki un smalki.

Ko Bridumam bija darīt? Braukt mājā un rītu atkal šurpu? Aplamības, tādu neveiksmi vēl mājā vedīs. Tā jālūko noslīcināt tepat Kuldīgā. Ņēma un notrleca vīrelis dienu kā nebijušu. Nu, un nakts, tā jau arī turpat viņ pačibēja.

Totiesu nākamā dienā, vīrs un vārds, agronomis bija runājams. Izklāusījies Briduma likstu, viņš jautri pabungoja ar visiem pieciem galdā malu. Njā, līgumu anulēt, ar to nu būšot tāds mazs mudžeklītis. Nepavisam tik vienkārša lieta, kā pilsonis Bridums varbūt iedomājoties. Kad katru līguma slēdzēju šitiek viegli palaidīšot, rudenī tirgū neviena kāposta neredzēt. Tādēļ pilsonim Bridumam ar savu lietu jāgriežas Liepājā. Tika nosaukts kādas iestādes vārds, tik grūti izrunājams, kā Bridums to turpat uz vietas bija aizmirsis. Vēl nosauca ielu, kuņģa iestāde meklējama. Tur nozīmēs komisiju. Tā noskaidros, vai sēkla patiesi nav dīgusi. Un kādēļ nav dīgusi, tad kādēļ tas tā, un galu galā, vai aiz visa tā neslēpjas īsta kaitniecība. Tikai pēc tam varēs spert tālākos soļus. „Redziet, tā mēs strādājam pēc plāna, pilsoni Bridum.” Un agronomis pabīdīja kalējam līguma lapu atpakaļ, gan vienā stūrī iepriekš uzzīmējis trīs astainus burtus, tas meklējamas iestādes vārds.

Bridums gāja atkal. Gāja un brīnījās par sevi. Vakar dzēris, šodien skurbst — nekā saprast. Cauri vienaldzīgai ielu kņadai, pāri Ventas mūra tiltam, pa liepu aleju — kā pa miglu. Tad lielceļa klajumā, kur vējš tā pamatīgāk rāva, mulsums tā kā atlaidās, un Bridums sāka īsti apjēgt savu nelaimi. Vai pats nelābais viņu todien bija kapājis iet un piedoties kāpostus audzēt! Kas tur nu tika? Jākavē darbs, jāizsviež nauda un pie tam vēl ne lāga ēdis, ne gulējis klimsti apkārt. Un par ko? Lai tiktu vaļā no viena nieka papīreļa. Izraut, saplucināt, izkaisīt smelknes pa ceļa virsu! Bet ej tu sazinā, vai ar to būs kas līdzēts.

Kalējiene vīru sagaidīja ar sasarkušām acīm un aukstu piena putru. To bēdu, to baiļu! Ko tā viņunakt pārcietusi un visu šo dienīņu. Tagad kā samalta. Domājusi savu vecīti sabrauktu. Cietumā iemestu. Varbūt pavisam beigtu.

Bridums saskaitās par tiesu. Vai nepietika, ka šam jānokulstās kā lopa astei, vēl ņemas arī viņa un grēmējas. Bet tad nu viņam diezgan. Vairs ne soļa. Grēks darba cilvēkam pa ceļa virsu mētāties. Vai Bridums gan nebūs lielāks kaitēklis bezdarbā dienas vadīdams nekā savus lemešus kaldams. Darba jau tā uzkrājies līdz acīm.

Sieva varēja tikai piekrist. Sadedzināt tādu papīra slumpatu, vaiņāk nekā. Ed cilvēku dzīvu nost kā mēris. Šovakar pavardā uguns izdzisusi, rītu, tikko cēlusies, kalējiene ar savu roku to izdarīs.

Atlaidies gultā, ievilcis krietnu dūmu, ieklausījies ierastajā circeņu dziesmā, Bridums pamazām atveldzējās. Nu nez, vai tomēr nevajadzētu gāzt uz to Liepāju. Ja jau nu tās trīs, nē, četras dienas vilks parāvis, liks vēl vienu klāt, un tad būs cilvēks vaļā no klizmas.

„To gaisa gabalu,” kalējiene iestenējās un klusībā vēl lieku reizi palādēja trakos kāpostus un vēl jo trakākus laikus.

Bīdamies aizgulēties, divi acu pāri līdz rīta gaismai nomocijās kā vēja vārstīti slēgi.

Atkal ar autobusu līdz Kuldīgai. Pilsētai cauri kājām un tad tikai tā līdz ar nagiem saķēra vilcienu. Sēdēdams vagonā, Bridums vēroja pelēkos laukus. Nekas negrib un negrib tā pa istam dīgt un plaukt. Gluži kā tas mūsu sēklas snipšķis. Domāt, nieks, bet redz, kas tādām par nagu. Ņem un aizmet Bridumu līdz Liepājai, ka noklaudz vien. Nomiris būtu Liepājas neredzējis, ja ne tie deviņi gramī mēslu.

Liela bija Briduma kājošana, liela durvju virināšana, līdz sadzina namu un tajā iestādi ar neizrunājamo vārdu un vispēdīgi istabu ar diviem pilsoņiem — biedriem, no kuņģiem vienam ūsas vēl nebija izlēmušas, dīgt vai nedīgt, toties otrs noteikti vakar vai aizvakar pirmo reizi bija lūkojis bārdu skūt un tādēļ šodien jutās īsti vīrā. Taču šiem jaunekļiem piemita viena cildena kopēja īpašība — abi reizē tie pacēla galvas un sāka klausīties Briduma stāstā, sākot ar nelaimīgās svētdienas sapulci, cauri kooperatīvam, pagasta izpildu komitejai, Kuldīgai ar rajona agronomu, līdz pat šai vietai, kur tai miroņu sēklai komisiju nozīmēs. Abi pilsoņi saskatījās. Ak tā, agronomis teicis komisiju? Nuja, komisiju gan. Bet kamēr komisija sanāks un izlems, laipnie pilsoni Bridumam izrakstīs papildu zīmi, uz kuņas pamatojoties viņš varēs iegādāties otru deviņus gramus kāpostu sēklas.

Notrīcēja Briduma sirmā bārda. Vīrs izslējās vienlīdz taisns ar savu kadiķa nūju.

„Ko? ko? ko?” pārlietā satraukumā viņš tvarstīja gaisu, kamēr baltā nūja nemierīgā rakstā lēkāja pa grīdu. „Pulveri apakš jūsu deviņiem gramam! Zināt ar, ko tie man maksā? Nosista tepat vesela darba nedēļa. Nobraukta un nodzerta nedēļas peļņa. Un šie man vēl otru deviņus.” Viens ķēriens, viens grābiens, un līguma papīrs gulēja saplēsts pie Briduma kājām.

„Tā. Es uzšķaudu tam.”

Zibšņainus skatus raidīdams uz abiem jaunekļiem, Bridums kļuva mazliet pārgalvīgs. „Kot' dēli gaida? Veco Bridumu neliks apcietināt?”

Abiem pilsoņiem-biedriem reizē bija gadījušies tik svarīgi dokumenti priekšā, ka degunus nemaz pacelt.

„Ak tad neliksīt vis?” Bridums kļuva pavisam izaicinošs. Bet redzot jaunekļus nolīkstum pār saviem papīriem jo zemāk, viņš spēji atmaiga: „Paldies, dēli, paldies! Braukšu mājā, kalšu lemešus. Savai večiņai pateikšu, ka Liepājā man bija darīšanas, jupis zina, kādā iestādē, bet tad ar pavisam prātīgiem puisiem. Ardievu, dēli!”

Lai gan ardievas palika neatņemtas, tomēr Bridums izmetās pa durvīm tik viegls, kā sestdienas vakarā no pirts pārnācis.

VALIJA VITOLA

Lūgums

*Tik vienu dienu man zem spožās saules
No sava mūža, tikai vienu dod,
Kā tev vismazāk žēl, to skumji drūmo,
Kur tukšumā sirds miera neatrod!
Dod viņu man!*

*Tā manas mazās dzīves lielā daļa,
Mans laimes kauss, ko piepildījis tu.
Dod, lai kā gaišu sudrabotu straumi
To savam mūžam pāri izleju!
Dod viņu man!*

*Lai nestundā un smaidu pilnā mirkli
Pār sirdi sudrabainas lāses rit.
Un krūtīs vienreizējo mīlas kvēli
Kā vilni devīto pret krastu sit.*

KO DARĪT, LAI BĒRNA MUGURA BŪTU PAREIZA?

Dr. med. A. BIEZIŅŠ

(Beigas.)

IEPRIEKŠĒJĀ rakstā apskatījām mazā cilvēka vajadzību ieturēt pareizu stāvokli un iepazīties ar aukles vai mātes ikdienišķām kļūdām. Šo kļūdu, t. i. auklēšanas uz rokām, nēsēšanas klēpi u. tml. sekas parādās nepareizā zīdaiņa vai mazbērna muguras izliekumā.

Kā novērst nevēlamās pārmaiņas? No vienas puses, nevajaga darīt to, kas nevēlams, no otras — jācenšas stiprināt bērna muskuļu spēku un kaulu izturību.

Pareiza barošana, zīdaiņiem ar krūti, lielākiem bērniem ar pietiekamu vitamīnu un minerālsāļu, t. i. augļu un sakņu saturu, uzturēšanās svaigā gaisā, apsaulešana ir labi pazīstamie bērnu organisma stiprināšanas līdzekļi. Tikko minējam nevēlamās parašas, kas jāatmet. Isumā apskatīsim tos vienkāršos paņēmienus, ko vajaga izpildīt katram zīdaiņim.

Zīdaiņa vecumā liela nozīme t. s. līdztekus vai horizontālai guļai, kas nav nekas cits kā vienkārša gulēšana visā garumā. Izšķir muguras guļu un vēdera guļu. Pirmo vēl apzīmē par pasīvo un otru — par aktīvo guļu, jo vienā ķermenī guļ pats no sevis, bet otrā — bērnam to vajaga ieturēt ar savu muskuļu spēku. Kamēr zīdaiņis vēl pārāk jauns un nevarīgs, t. i. pirmajos trijos dzīves mēnešos, viņam piemērota muguras guļa. Tā noder kā atpūtas stāvoklis arī vēlākā dzīvē kā maziem, tā lieliem. Mēs jau minējām, ka muguras guļas guļu vietai jābūt pietiekami cietai un gludai, tādēļ pēlis, spilvens un tml. neder. Atcerēsimies arī, kas jau iepriekš teikts par pagalvi.

Parasti no ceturtā mēneša zīdaiņis pats ceļ galviņu, un sākot ar šo laiku arvien lielāka loma ierādāma vēdera guļai. Bērns pagriežams uz vēdera, sākumā uz īsu brīdi un pirms barošanas. Vēdera guļas galvenie ierobežojumi ir sekojoši: no ilgas balstīšanās nogurst bērna rociņas, arī muguras muskuļi, galviņa līkst uz leju, pēc barošanas zīdaiņis atņem barību. Vēlākos mēnešos šie ierobežojumi mazāk vajadzīgi. Tālāk jāskatās, lai būtu ievēroti tīrības un citi vispārējie veselības noteikumi. Nav labi, ja bērns rāpo pa netīru grīdu, ja viņam pa rokai dažādi priekšmeti, ko viņš bāz mutē u. t. t. Ir bīstami atļaut dzīvoties uz vēdera un rāpot tādā vietā, kur „velk”, t. i. kur notiek strauja gaisa maiņa: zem loga, pie durvīm u. c., kas atdzēsē un apaukstē bērnu.

Ar gulēšanu uz vēdera mazajam drīz vien vairs nepietiek: viņš sāk vingrināt savus locekļus un uzsākt virzīšanos uz priekšu, atpakaļ u. t. t. Tas ir rāpošanas sākums. Tā ir ļoti svarīga pārmaiņa mazā cilvēka dzīvē. Mums pat grūti pietiekami augsti novērtēt to lielo darbu, ko veic šāds mazulis, un šā darba sasniegumus. Varbūt tos varētu pielīdzināt pieaugušo sportistu lielākiem sasniegumiem un rekordiem. Savā „treniņā” mazie pie tam ir ļoti centīgi un neatlaidīgi. Aukles uzdevums nu ir uzraudzīt, lai mazais pārāk nenogurdina sevi.

Rāpošanā izpaužas zīdaiņa aktivitāte: viņa spēks un spars. Rāpojot bērns vingrina savus muskuļus, vairo locekļu spēku.

Vēdera guļu un rāpošanu varam uzskatīt par mazā cilvēka attīstības svarīgiem posmiem. To nozīme atradusi izpaušmi daudzu mākslinieku darbos. Zīdaiņis, kas guļot uz vēdera un balstoties uz rociņām ziņkāri ceļ galviņu uz augšu, ir dzīve, kas mostas. Rāpojot mazais cilvēks jau aktīvi meklē sev vietu dzīvē un cenšas kļūt uz priekšu.

Viens no tālākiem sasniegumiem ir bērna piecelšanās uz visām četrām, t. i. uz rokām un kājām. Kā locekļu vingrinājums tas nav ne ar ko aizstājams. Šādā kārtā bērns attīsta kā muskuļu, tā citas kustības un balstu organu spēku.

Ir ļoti svarīgi, lai bērns rāpotu pēc iespējas vairāk, protams, ievērojot pietiekamo atpūtu. Šādā kārtā attīstītie locekļi un spēcīgā mugura ir drošākais pamats bērna organisma normālai fiziskai attīstībai. Pēc Zabludovska teorijas rāpošana un vēdera guļa ierosina zarnu darbību un novērš zarnu kūttrumu. Pēc Klapa pētījumiem rāpošanai ir ļoti svarīga loma mugurkaulāja izliekumu labošanā. Var pat apgalvot, ka pietiekami ilgi rāpojot bērns ir pasargāts no mugurkaulāja nepareizas izliekšanās, jo viņa muguras muskuļi ir diezgan stipri, lai to nepielautu. Tādēļ t. s. labotajā vingrošanā un dziedniecības vingrošanā rāpošanai ir svarīga loma.

Rāpojošs bērns, nonācis pie gultiņas malas vai cita priekšmeta, pieķeras tam un mēģina piecelties stāvus. Šādi „centībai uz augšu” seko virzīšanās uz priekšu, sākumā pieturoties, vēlāk arī bez tās. Tas ir jauns, svarīgs sasniegums, bet par to jārunā atsevišķi citā reizē.



Bērnam kur „dzīvoties” gluda vietā ar tīru paklāju. Bērns ērti guļ uz muguras



Atpūtas stāvoklis guļus uz muguras, t. s. pasīva horizontālā guļa jeb stāvoklis



Vēdera guļa jeb t. s. aktīvais horizontālais stāvoklis (aktīvā guļa). Ērts rokdarbiem un taml. nodarbībām



Vēdera guļa zīdaiņim Rāpojošs zīdaiņis



KRAULS — ĀTRĀKAIS PELDĒŠANAS VEIDS

J. MALOVKA

Ja esi pietiekami spēcīga un izturīga — mācies peldēt kraulā. Krauls ir peldēšanas veids, ar kušu iespējams sasniegt vislielāko ātrumu.

Lai iemācītos peldēt kraulā, jāizdara sekojoši vingrinājumi.

1. vingrinājums. Pareizi darbināt kājas mācies krastmalā. Nogulies pāri otras peldētājas mugurai, sit kājas no apakšas uz

4. vingrinājums. Slidinies pa ūdens virsu, kuļot ūdeni ar kājām. Pirms slīdēšanas rokas izstiep virs galvas, noliecies uz priekšu, ieelpo, atgrūdieš ar kājām no zemes un, augumu pilnīgi izstiepjot, nogulies ūdenī. Slīdot uz priekšu, kuļ ūdeni ar kājām tāpat kā 2. vingrinājumā. Slīdēšanu uz priekšu turpini tik ilgi, cik to tev atļauj ieelpotā gaisa krājums. Pārtraucot slīdēšanu, piece-



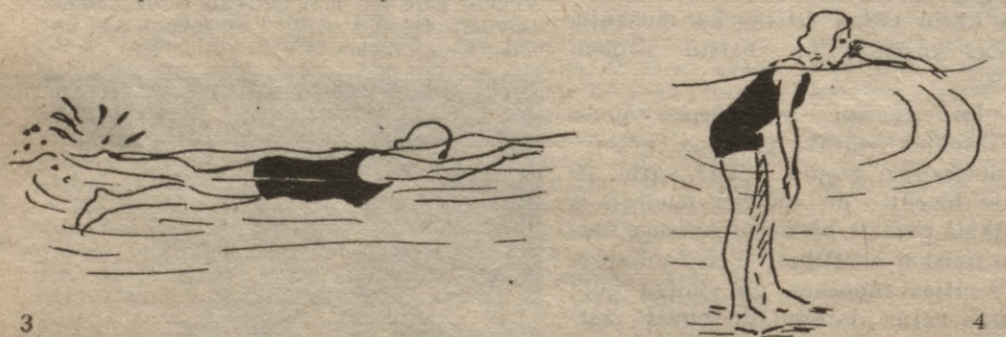
augšu, sitiena brīdī sparīgi izstiepjot pēdas resp. kāju pirkstgalus. Pēdu darbību pareizības pārbaudei kāda cita peldētāja nostājas aiz gulošās un tur rokas pret tās pēdām. Gulošai, sitot ceļos nesaliektas kājas uz augšu, ar skaļu plaukšķi jāiesit pēdas aizmugurē stāvošās peldētājas plaukštās.

2. vingrinājums. Kuļ ūdeni ar kājām. Izdari to seklā vietā. Nogulies ūdenī, rokas atbalsti uz zemes, galvu neatliec, bet pagriez uz labo vai kreiso pusi. Tā kā tavas kājas šādā stāvoklī neatlaidīgi tiecas grīmt uz leju, „sper” tās sparīgi vienu aiz otras uz augšu. Spērienu laikā augumu nevalsti, kājas ceļos neliec, pēdas turi brīvi un sitiena brīdī izstiep. Kāju pēdas virzi tikai līdz ūdens līmenim. Kuļšanu izdari vairākkārt pa 1—3 minūtēm nepārtrauktā

lies stāvus, dažas reizes dziļi ieelpo un izelpo un tad slīdināšanos atkārti. Slīdēšanas laikā neļauj viduklim iegrimt dziļi ūdenī, kāju sitienus izdari no apakšas uz augšu, kājas ceļos neliec. Ja vienā „elpas vilcienā” vari pavirzīties uz priekšu soļus 5—6 un ūdens aiz tevis ir sakults putās, tad zini, — vingrināšanās ir bijusi sekmīga.

5. vingrinājums. Izdari slīdināšanos tāpat kā 4. vingrinājumā, bet slīdēšanas laikā izpūt elpu ūdenī. Ieelpošanai pagriez galvu uz labo vai kreiso pusi, atver muti un mēģini dziļi ieelpot.

Ja pirmajos vingrinājumos tas tev neizdodas, neskumsti, bet vingrināšanos atkārti. Ja uzdevumu tev izdodas veikt — ie-



rakstā. Elpu neaizturi, bet ieelpo dziļi un izelpo sparīgi.

3. vingrinājums. Dari to pašu, kas paredzēts 2. vingrinājumā, bet turies ar rokām pie priekšmeta, kas atrodas ūdens līmeņa augstumā. Ja kāju darbības šādā stāvoklī veicas pietiekami labi, tad (kuļot ūdeni ar kājām) pagriez seju sānis, mīkli atver muti — strauj, tomēr dziļi ieelpo. Nākošā brīdī pagriez seju uz leju un sparīgi izpūt elpu ūdenī.

elpo un izelpo vēl vienu vai pat vairākas reizes.

6. vingrinājums. Mācies pareizi darboties ar rokām. Pirmos vingrinājumus izdari krastmalā, vēlāk to pašu dari stāvēt līdz pleciem ūdenī.

Vingrināšanos sākot, pacel vienu roku uz augšu un noliecies uz priekšu tā, lai krūtis un pa daļai arī pleci būtu iegremdēti ūdenī. Pacelto roku velc no augšas uz leju — iries, otru roku tai pašā laikā liec ne-

ĶĪM. FARMAC. UZŅĒMUMS

„FARMACIJA”

RĪGĀ,

Ģertrūdes ielā Nr. 15/17 (sētā)

PĒRK

medikamentu pudeles

katrā vairumā.

daudz elkonī, izcel no ūdens un, virzot pa gaisu, pārceļ uz priekšu.

Kustības izdari bez steigas. To pašu vingrinājumu var izdarīt, soļojot uz priekšu.

7. vingrinājums. Saskano roku kustības ar elpošanu. Dari to vispirms sausumā, vēlāk — stāvēt līdz pakrūtei ūdenī.

Ceļot labo roku uz priekšu, t. i. iroties ar kreiso roku, pagriez seju uz labo pusi un ātri ieelpo. Vēlāk iroties ar labo roku — ceļot labo uz priekšu, pagriez seju uz leju un sparīgi izpūt elpu ūdenī.

Mēģini to vairākkārt. Atmini — pareiza elpošana labā saskaņā ar locekļu kustībām ir drošas peldēšanas pamats.

8. vingrinājums. Vingrinies „aklā” peldēšanā, t. i. slīdināties uz priekšu, seju iegremdējot ūdenī, sparīgi kuļot ūdeni ar kājām un nedaudz lēnākā tempā iroties ar rokām. Dari to tā, lai roku un kāju darbības ritētu saskanīgā rakstā.

Ja „aklās” peldēšanas laikā ieelpotais gaiss izsīcis, nostāties uz kājām, pāris reizes ieelpo un izelpo un vingrināšanos atkārti.

9. vingrinājums. „Aklās” peldēšanas laikā, t. i. ceļot labo roku uz priekšu un iroties ar kreiso, pagriez galvu uz labo pusi un straujī ieelpo. Ja reizē ar gaisu esi „ieelpojusi” arī ūdeni, nostājies uz kājām, atelpo un pēc brīža mēģini ieelpot vēlreiz.

Ja ieelpošana bijusi sekmīga, pagriez seju uz leju un izpūt elpu ūdenī. Kad to esi izdarījusi, ieelpošanu un izelpošanu atkārti vēlreiz.

10. vingrinājums. Elpošanu saskaņot ar roku un kāju darbībām ir grūts uzdevums, to atrisināt izdosies tikai pakāpeniski, neatlaidīgi vingrinoties. Tālab vingrinies kraula darbības izdarīt ilgstoši. Mēģini peldēt 20—30 m. Netraucēta elpošana — labā saskaņā ar samērā lēnām roku un divreiz ātrākām kāju kustībām — ir svarīgākais pamats peldēšanai kraulā.

Sākumā iemācies minētās darbības, tad saskaņo tās ar ieelpošanu un izelpošanu. Tikai tad, kad tas ir panākts, sāc paštrināt kustību tempu — vingrinies peldēt ātri un ilgu laiku.



Gurķu skābēšana

R. EGLĀJA

GURĶU skābēšana jau senlaikus zināms un plaši lietots konservēšanas paņēmiens, tomēr, lai ieskābētie gurķi būtu garšīgi un labi uzglabātos, nepieciešams zināt un ievērot vairākus noteikumus, no kuriem atkarīgas darba sekmes.

Vispirms liela vēriba jāpiegriež skābēšanai nolemtā trauka tīrībai. Ja gurķu skābēšanai parasts lietot koka traukus, tad katreiz pēc gurķa izlietošanas tie labi jāiztīra — jāizberž un jāizplaucē ar karstu ūdeni. Pa vasaru, lai trauks neizžūtu, tas jātur piepildīts ar tīru aukstu ūdeni, kuru laiku pa laikam apmaina. Var trauku arī turēt iegremdēt ūrā ūdenī.

Stājoties pie gurķu skābēšanas, trauks vēlreiz labi jāiztīra, izberžot un izplaucējot ar karstu sūrnu vai sodas šķīdumu, pēc tam jāpārskalo vēl ar tīru karstu ūdeni. Vēlams pēc tam pāris dienas to vajēju nolikt sausnā tā, lai saule var iespidēt traukā līdz pat dibenam.

Skābēšanai var lietot arī emaljētus un stikla traukus. Tie tāpat iepriekš labi jāiztīra. Glazētie māla trauki nav vēlami ilgai gurķu uzglabāšanai, jo glazūra satur veselībai kaitīgas vielas. Tāpat gurķu skābēšanai neder vienkāršie (bez emaljas) metāla trauki.

Gurķus vislabāk ņemt vidēji lielus, ne pārāk mēslojā zemē augušus. Lielie, trekni, pārmēslojā zemē augušie gurķi ieskābēti iznāk ar tukšiem vidiem. Jāizvairās ieskābēt nobriedušos, iedzeltenos gurķus, tiem ir lielas, cietas sēklas, bieza miza un sīkstas iekšējās audu daļas. Skābējamiem gurķiem jābūt jauniem, nepāraugušiem, bālgani zaļā krāsā. Jāraugās, lai tie būtu veseli, ne bojātu mizu, visi ievainotie jāatlasa, jo tie pirmie sāk bojāties.

Vislabāk, ja gurķus var ieskābēt tūlīt pēc novākšanas, jo stāvot tie apvīst, kļūst sīkstāki un nodzeltē. Ir parasts mājās gurķus ieskābējot pielikti tiem dažādas piedevas, kas uzlabo gurķu garšu.

Parastākās gurķu skābēšanas piedevas ir aromatiskās upēņu lapas, dilles un estragons. Var pielikt arī ķiršu un mārrutku lapas, timiānu, mārrutku sakņu gabaliņus un, kam patīk, arī mazliet ķiplokus. Labi nomazgātus gurķus ar visām šīm piedevām



sāļiek kārtām: vispirms trauka dibenā novieto kārtu garšas lapu, tad liek gurķus, tad atkal lapas, atkal gurķus, un tā līdz trauks pilns. Pa starpām ieliek mazus mārrutku saknes un ķiploka gabaliņus. Pēdējā kārtā jābūt lapām. Lai labāk izmantotu trauku, gurķus ieteicams likt stāvus, citu pie cita. Jāatgādina, ka garšas lapām un saknēm nav nekādas konservētājas nozīmes, gurķus var labi ieskābēt un uzglabāt arī bez tām, tikai tad tie nebūs tik garšīgi.

Tāpat kā gurķi, arī garšas lapas un saknes iepriekš labi jānomazgā un pēc vajadzības jāsamalcina. Dažas namamātes pieradušas likt pie gurķiem arī ozola lapas, tās gan padara gurķus stingrākus, bet piešķir tiem tumšu krāsu un nepatīkamu piegaršu.

Traukā sapildītos gurķus pārlej ar sālsūdeni. Sāls daudzums atkarīgs no tā, cik ilgi paredzēts gurķus uzglabāt. Jo ilgāk tie jātur, jo stiprākam jābūt sāļjumam. Tā tad uz vienu spaini (10 l) ūdens var ņemt 300—600 g sāls. Ar mazāko sāls piedevu ieskābētie gurķi būs garšīgāki un veselīgāki, bet sliktāk glabāsies, tie ātrāk jāizlieto. Ja glabāšanai ir labas telpas — vēss, sauss



pagrabs, pietiek ar 300—350 g sāls, sliktākām telpām jāņem vairāk. Sagatavotam sāls šķīdumam jābūt apm. 35—40°C siltam. Ļoti vēlams pielikt kaut nelielā daudzumā izšķīdinātu vīnakmeņskābi. Tā dod gurķiem patīkamāku skābumu un iedarbojas kā konservētājs līdzeklis. Var ņemt uz 1 sp. ūdens 20—50 g vīnakmeņskābes.

Ar sālsūdeni pārlietie gurķi labi jānosloga, lai šķīdums stāvētu vienmērīgi pāri. Ja gurķi vai lapas pa daļai stāv virs šķīduma, ātri sākas bojāšanās procesi, rodas vispirms nelāga piegarša, pēc tam gurķi kļūst mīksti un pilnīgi sabojājas.

Piepildītais trauks jātur siltā vietā (apm. 15—20°C), tad gurķi ātri un labi ieskābst un vēlāk labāk uzglabājas. Vēsās telpās skābēti gurķi ieskābst gausi, skābums attīstās mazāk, rodas visādas nepatīkamas blakus piegaršas, gurķi kļūst rūgti.

Pēc tam, kad gurķi ieskābuši, tie jānovieto pēc iespējas vēsā telpā, tur tie labāk uzglabāsies. Ilgākai glabāšanai nolemtos gurķus vislabāk ieskābēt ozola koka mucīnās. Kad skābšanas process izbeidzies (apm. pēc 1 nedēļas), putas noīra, mucīnu piepilda pavisam pilnu, pielejot klāt aukstu sālsūdeni tā, lai traukā nepaliktu gaiss, mucīnas caurumu stingri aiztaisa un glabā noslēgto trauku ar gurķiem vēsā vietā. Var iegremdēt mucīnu akā vai dīķī, kur tad gurķi labi uzglabājas līdz pat nākošajai vasarai.

Vajējos traukos gurķus grūtāk uzglabāt ilgāku laiku, jo virsū parasti sāk attīstīties pelējumi, kas pakāpeniski samazina šķīdumā attīstījušos plenskābi un līdz ar to veicina gurķu bojāšanos. Tādēļ pelējumi jāpārņem, visi slogi rūpīgi jānolīra un jānoplaucē vārošā ūdenī. Pēc gurķu ņemšanas no trauka, lapas virspusē labi jānolīdzina, lai gurķi vienmēr būtu labi noslogoti.



Sēnes

Doc. H. SKUJA

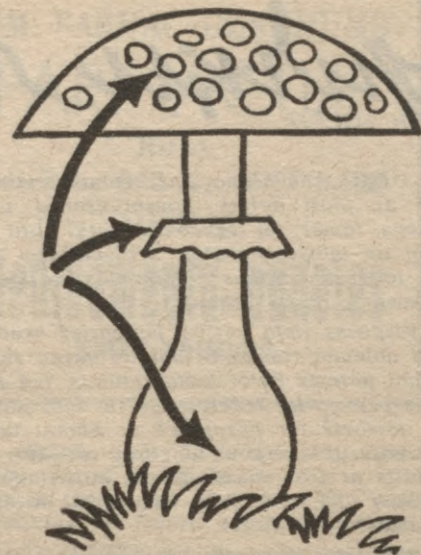
PROTAMS, ne jau vasaras otrā puse, kuŗā patlaban ieejam, un rudens, kas drīz sekos, ir vienīgie gada laiki, kad mežos atplaukst un nogatavojas sēņu cilts savdabīgi krāšņie un īpatnēji garšīgie augļi. Jau sākot ar maiju, dažreiz pat aprīļa beigām istie sēņotāji prot atrast ne vienu vien vērtīgu ēdamu sēni, no kuŗām tirgū parasti nokļūst tikai brūnie, kruzulainie rumpuči jeb ķerveļi, bet zinātāji uzlasa arī mežmalās un zālajos sastopamās baltganās auzenes un plūmju sēnes; vēl lielāki speciālisti, tā sakot sēņošanas virspriesteri, iziet mežbās, ja laiks to atļauj, dažkārt pat Ziemsvētkos un ievāc no veciem pussatrūņējušiem vai nīkuļojošu koku stumbriem itin labas rūsganās vērdiņu sēnes vai retāk austeju sēnes, bet neatsakās arī no dažām mikstākām piepēm, t. i. vispār sēnēm, kas nebaidās no pirmā sala. Bet — tikko sacītais zīmējas istenībā jau uz sēņošanas finesēm. Mūs vispirms varētu interesēt dažas parastākas lietās un jautājumi, piem., cik liels tad patiesībā ir Latvijā sastopamo ēdamo sēņu sugu skaits?

Caurmēra sēņotājs pie mums pazīst un uzlasa 20—30 dažādas sēnes; vācēji ar lielāku pieredzi ņem līdz 40 sugas. Izvērtējot iespējamības maksimāli, šo skaitu varētu divkārtot, varbūt pat pacelt līdz simtam. Kā redziet, te aplēstais mūsu ēdamo sēņu skaits ir piecreiz mazāks par to irreālo daudzumu, kāds priekš dažiem gadiem bija minēts Jaunākās Ziņās. Un arī tad šai simtā ietilptu laba tiesa sēņu ar mazu praktisku nozīmi vai nu sava retuma, vai sīkuma dēļ. Parasti vācamo sēņu skaits svārstās atkarībā no tā apvidus vai tuvākās apkārtnes sēņu floras bagātības, ar kuŗu kāds sēņotājs no mazatnes saaudzis, kur tas no bērniņas vingrlinājiem sēņu pazīšanā un sēņošanas mākā. Sastopot citās vietās vēl neredzētas, nepazīstamas sēnes, tāds sēņo-

tājs, baidoties ievākt indīgas, bieži neuzlasa arī labās sēnes. Tādēļ pirmais noteikums sekmīgai sēņošanai ir: pazīt mūsu dzimtenes indīgās sēnes. Un tas nebūt nav grūti. Indīgo sēņu Latvijā, kā vispār Vidus- un Ziemeļeiropā, nav vairāk par 14 vai 15 sugām. Ja tās pazīst, tad visas pārējās var droši ņemt, nebaidoties saindēties. Gan ne katra nekaitīga sēne lietojama uzturam. To starpā būs ne mazums negaršīgu un mazvērtīgu; tās pa daļai var izmantot lopbarībai. Ņemot visu to vērā, paliktu pāri minētais 100 isto ēdamo sēņu.

Indīgo sēņu starpā visbīstamākās ir 6 mušmiņu (*Amanita*) sugas, proti, bāiā, baltā, zaļā, pelēkā, parastā sarkanā un brūnā mušmire. Mušmires samērā viegli pazīt pēc bumbulveidīgi paplašinātā un bieži ar maksti apveltītā kāta pamata, gredzenotā kāta un vairāk vai mazāk pārslotās cepurītes virsas. Arī pārējās mūsu floras indīgās un apšaubāmās sēnes diezgan labi raksturotas gan ar savu spilgto krāsu, gan īpato veidu. Raksturīga krāsa un izskats ir mēji dzeltenai resnkātei (*Inoloma trāganum*), kuŗai bez tam vēl lipīgi šķiedrains plīvurs, zaļgandzeltenai sērai sēnei (*Hypholoma fasciculāre*), sārt-dzeltenai pienenei (*Lactārius hēlvus*) un pāris tumši sarkanajām (arī gaļa zem miziņas sārta), sīvajām vai indīgajām bērzlapēm. No bekām mūsu florā tikai viena indīga suga — velna beka (*Bolētus sātanā*), ar bāli zaļgan- vai dzeltenpelēku cepurītes virsu, sārtu kātiņu, iezālgandzeltenu stobriņu sarkaniem caurumiņiem un viegli zilējošu bālganu vai iedzeltenu gaļu. Velna beka mīl kaļķainu augsni, tā Latvijā reti un pie mums droši zināma tikai no Pērses gravas, kaut gan iespējams, ka to atradīs arī citur mūsu dolomītu rajonos. Toties līdzīgās ozolenes jeb raganu bekas (*B. luridus*), sastop diezgan bieži lapu mežos mālainā augsnā. Tām cepurītes virsa tumšāka, zaļganā vai brūnā olīvu krāsā, gaļa dzeltenāka un stiprāk zilē. Iepriekš nokveldinātas, ozolenes ir labas ēdamās sēnes.

Vairākas indīgas vai apšaubāma labuma sugas ir starp pūpēju radniekiem. Neapšaubāmi tādi ir indīgie pūpēži (*Scleroderma*), kuŗu apaļie, ārpusē bālganie vai gaiši iedzeltenie, iekšā melnīgsnējie vai pe-



Indīgo sēņu raksturīgākās pazīmes

lēmīgie augļķermeņi pa pusei iegremdēti zemē. Tāpat apaļo vai iegareno runču jeb runčpautu (*Rhizópogon*) no ārpuses brūni dzeltenos, iekšā zaļganpelēkos augļķermeņus stiprās garšas dēļ daži sēņotāji augstu vērtē kā piedevu pie mērcēm un virām. Parasti sēņu grāmātās runčus tomēr uzskata par pretim. Esmu tos daudzreiz ēdis bez mazākām jaunām sekām.

Glūzi savdabīgi ir samtaini brūnie rumpuči jeb ķerveļi (*Helvēlla esculentā*), ko nepareizi dēvē arī par morchelēm. Rumpuču indīgums acīm redzot ļoti svārstīgs. Šo sēni katru pavasarī pie mums patērē uzturam diezgan ievērojamos daudzumos, parasti bez kādām jaunām sekām. Tomēr arī Latvijā bijuši, lai gan reti, saindēšanās gadījumi, kas beigusies pat ar nāvi. Citur tādi nelaimes gadījumi novēroti daudz biežāk. Tādēļ dažās zemēs rumpučius pilnīgi aizliegts pārdo. Katrā ziņā tie pirms sagatavošanas kveldināmi karstā ūdenī, jo rumpuču inde tanī šķīst (ūdens nolejams!).

Cik zināms, minētās sēnes satur vairākas stipras indes. Mušmiņu un laikam arī dažu bērzlapu galvenā inde ir cholīna grupas alkaloids muskarīns, kas paralizē simpātisko un parasimpātisko nervu sistēmu, sevišķi sirds un elpošanas centru darbību. Bez tam šīs sēnes satur vēl fallīnu, kas iedarbojas hemolītiski, šķīdinot sarkanos asins ķermenīšus. Sevišķi spēcīgas hemolītiskas spējas ir rumpuču indei — *helvellaskābe*. Tādēļ saindējoties ar rumpuči, vērojamas arī dzellenai kaitē līdzīgas parādības. Mazāk bīstama ir velna beku inde, kam laikam glikozīdu vai svekvielu daba. Tādēļ arī saindēšanās pazīmes, atkarībā no sēnes, var būt diezgan dažādas. Tās parādās 1—12 stundas pēc indīgā viruma iehaudīšanas un izpaužas nelabā sajūtā, dedzināšanā, nīrboņā acu priekšā, krampjveidīgā vemšanā, caurejā, ādas bālumā vai dzeltenumā un nespēkā, reizēm arī delīrijam līdzīgā apdullumā. Ja pēc sēņu ēšanas parādās kāda no šīm kaitēm, tūlī jāgādā par kuŗa un zarnu iztukšošanu, dodot, ja vajadzīgs, vemjamās zāles un pa ēdamkarotei ricīnēļļas, bez tam pēc iespējas daudz auksta ūdens vai piena (tikai ne skābus dzērienus!). Lai uzmodinātu sirdsdarbību, var dot arī melnu



Čigānietes



Ripene

kaliju un vīnu. Kur tas vien iespējams, jāaicina ārsts.

Saindēšanās parādībām ar sēnēm, cik vērojams, nereti arī alerģisks jeb idiopātisks pamats, t. i. atsevišķu personu paaugstināta jutība pret atkārtotu dažu organisko savienojumu, it sevišķi svešu olbaltumvielu ievadīšanu ķermenī. Tā arī kļūst saprotams, kādēļ viena un tā pati sēne dažam gluži nekaitīga, bet citam var radīt vieglāku vai grūtāku saindēšanos. Bez tam sēnes ātri bojājas un bojājoties tajās var attīstīties indīgi skaldīšanās produkti. Pēdējais apstākļi jāņem vērā katram vācējam un salasītās sēnes nekad nebūtu atstājamas tīrīšanai un vārīšanai uz otrudienu. Pilnīgi nepieļaujams tādas stāvējušas sēnes gatavot svaigas tūlītējai ēšanai.

Piegriežoties ēdamām sēnēm, jāsaaka vispirms, ka tām pietiekoši augsta barības vērtība, lai tiktu ievāktas visplašākos apmēros. Vairums sēņu satur arī antineurītisko B-vitamīnu, citas, kā gailenes, rudmieses un dažas bekas laikam arī antiskorbūtisko C-vitamīnu. Uzglabāšanai sēnes gatavojamas pēc iespējas sasmalcinātas. Rudmieses, atmatenes, ripenes, istās un neistās celmenes, tintes sēnes un vairums beku gatavojamas vislabāk tieši, bez iepriekšējas novārīšanas. Rudmieses un abas celmenes ir ieteicamākās viras sēnes.

Nav mans nolūks te apstāties visiem pazīstamās ēdamo sēņu sugas. Gribu tikai lasītāju vēstīt uz dažām ļoti labām sēnēm, ko parasti neuzlasa. Tā vēl arvien maz to sēņotāju, kas prot atšķirt lauku atmatenes jeb izslavētos šampinonus (*Psalliota campēstris*) no nepārskatāmo „suņu sēņu” grupas. Lauku atmatene gan nav sastopama mežos parastās sēņu augtēnēs. Tā mīl klajākas zālaines vietas, sausus silus un smiltis zemi, kurai piejaukti ziģu mēsli. Baltganā vai iebūrni pelēcīgā cepurīte, sātās, vēlāk tumšbrūnās lapiņas un gredzenotais kāts ir šīs iecienītās sēnes raksturīgās pazīmes. Diemžēl, tā ne visai parasta. Barības vērtības un garšas ziņā atmateni vēl pārspēj ripene jeb saulsarga sēne (*Lepiota procera*). Ripene ir stāvētākā mūsu lapiņsēne un mazliet atgādina pelēko mušmīri, bet viegli atšķirama no tās ar zvīņaino (ne pārsloto) cepurītes virsu. Sastopama parēti, smiltis augsnās, pasausās zālainās vietās zem priedēm un citiem kokiem, visvairāk septembrī. Arī kāda indīgo mušmīru tuva radniecē — pārjotā mušmīre (*Amanita rubescens*) pieskaitāma pie mūsu vislabākām ēdamām sēnēm. Te varbūt der atzīmēt, ka Dienvidēiropā augošo karalisko mušmīri uzskata par lielāko delikatesi starp sēnēm. Pārjotai mušmīrei cepurītes virsa neīri vai brūni iesarkana, pārslas sīkas un to daudz, un baltā gaļa lauzumā paliek iesarkana. Aug silos, pasausās vietās un sastopama itin bieži.

Visur priežu mežos, sevišķi mitrākās vietās, bagāļīgi var ievākt trauslo maksteni (*Amanitopsis vaginata*), kas ir teicama, garšīga sēne, diemžēl ar samērā plānu gaļu. Vēl parastākas, rudenī visur priežu mežos un silos arvien lielā daudzumā sastopamas ļoti labas ēdamas sēnes ir čigānietes (*Pholiota caperata*). Uzglabāšanai tās vislabāk iesāļt atsevišķi. Čigāniešu radniecē neistā celmene (*Ph. mutabilis*) aug biežos sakopojumos uz lapu koku celmiem. Tai brūna cepurīte un zvīņains kātiņš ar brūnu gredzenu. Šī izcilā garšīgā sēne sevišķi laba virām.



Celmene



Makstene

Ievācama no maija līdz vēlam rudenim. Isto celmeni, ko sauc arī par bērzu celmeni (*Armillaria mellea*), sastop bagāļīgi gan kā liekēdi uz dzīvu lapu un skuju koku stumbriem, gan kā trūdēdi uz to celmiem. Celmene ir vienīgā mūsu sēne, kuras sēņotne fosforiscē, izstaro gaismu, kas tumsā parādās sevišķi kā praulu spīdēšana. Tās dzeltenbrūnā cepurīte spilvoti zvīņaina, kātiņš ar baltu ādveidīgu gredzenu. Teicama viru sēne, bet ievācami tikai jaunie eksemplāri.

Labas sēnes ir arī, sevišķi mitrā stāvoklī, spilgti mēļās kuilenes (*Tricholoma nūdum*) un dažas citas pūkaines, ko sastop vēl rudenī, kā cerojošās baltganās vai iedzeltenās saļnas sēnes (*T. conglobatum*), sīkvīņainās pūkaines (*T. imbricatum*), pelēkās p. (*T. terreum*) u. c., nerunājot jau nemaz par vispār pazīstamajām smiltēnēm (*T. equestre*), auzēnēm (*T. gambosum*) un vistenēm. Vērtīgas, bieži un bagāļīgi sastopamas sēnes ir aitenes (*Paxillus involutus*). Cepurīte un gaļa tām brūnā okera krāsā, cepurītes malas ierolītas. Šo sēni parasti neuzlasa, jo tā pārāk ikdienišķa un tās gaļa

novārīta kļūst tumša, melngana. Tā tomēr laba; dažiem gan nepatīk tās it kā viegli ieskāpā garša. Tāpat ieteicams vākt jaunās porcelāna tintes jeb mēslu sēnes (*Cóprinus porcellánus*), kas gatavojamas tūlīt svaigas. Daudz šo skaisto sēņu ik gadus redz Rīgā, Daugavmalas zālajos. Pretstatā tintes sēnēm silu gļotpēdene (*Myxácium mucosum*) ir ļoti neizskatīga, pat nepievilcīga. Tās sarkanvai dzeltenbrūnā cepurīte gļotaini lipīga un cepurītes malas savieno ar kātiņu balts šķiedrains plīvurs. Un tomēr tā ir ļoti garšīga sēne. Sausos priežu mežos, starp pelēkajiem ķērpjiem to arvien var ievākt bagāļīgi. Vispēdīgi jāgriež sēņotāju uzmanība arī uz istajiem pūpēžiem, kas jaunībā, kamēr to gaļa vēl balta, visi ēdami, pat garšo lieliski.

Kad rudenīgais kļusums un saule vai brāzmainās vētras un lieti villnāt villnās lasītāju pakļejot pa vientuļīgajām meža tekām, būs īstais laiks paplašināt savu pazīšanas arī ar daudzveidīgajiem meža bērniem — sēnēm. Šis jaunās pazīšanās nāks katram par labu ne tikai pašreizējos apstākļos, bet arī turpmāk.

S Ē Ņ U Ē D I E N I

H. Z.

SĒNES nav augsti vērtējamas sava uzturā dēļ, bet gan iecienītas savu ekstraktvielu garšas dēļ. Salasītās sēnes nedrīkst sausas ilgi uzglabāt, tajās ātri iemetas tārpī. Sēnēm tūlīt pēc atnešanas no meža vai tirgus attīra lapas un skuju. Tās noskalo pāris ūdeņos. Lapiņu sēnes vārošā ūdenī applaucē. Tādas sēnes kā bekas un līdzīgas var arī neapplaucēt. Applaucēt sēnes nedrīkst ilgāk par 5—10 min., citādi tās kļūst vēl cietākas un grūtāk sagremojamas. Pēc tam sēnes izlieto ēdienu gatavošanai vai arī uzglabā ziemei iesāļot (podīņus, vilnišus, gailenes u. c.) vai kaltējot (cietenes, sviestenes u. c.).

Izlietojot sēnes ēdienu gatavošanai, lai būtu vieglāk sagremojamas, ieteicams tās pēc iespējas labi sasmalcināt, sakapājot vai arī izmaļot gaļas mašīnā.

Sēnes var izlietot ļoti vispusīgi. Tās lieto gan kā atsevišķu ēdienu, gan kā dažādu ēdienu piedevu. Parastākais sēņu lietošanas veids ir cepot vai vārot virās.

Virās sēnes vārot ieteicams pēc sasmalcināšanas tās viegli apcept kopā ar sīpolu taukos vai sviestā, tad pārliet ar nedaudz ūdens un pasautēt (tādējādi ietaupa taukvielas). Pēc tam pielej visu vajadzīgo ūdens daudzumu, pieliek piedevas un vāra gatavu. Kā piedevas virai var būt kartupeļi, burkāni, zirņi, makaroni, putraini un grūbas (pēdējie sevišķi iecienīti kopā ar žāvētām sēnēm). Sēņu virām lej klāt pienu vai tomātu biezeni. Ja nav ne viena, ne otra, pieliek tumi, miltus iepriekš viegli apcept sviestā.

Virām par pamatšķidrumu var ņemt kaulu, cūkas gaļas ādiņu vai desu mizīņu

novārījumu. Speciālas garšas saknes, ko parasti bagātīgi lieto virām, sēņu virai nav vajadzīgas, jo sēnes jau pašas par sevi satur daudz aromatisku, vērtīgu garšvielu.

Sautētās un ceptas sēnes labi garšo ar vārītiem sausiem kartupeļiem. Te pamatā ņem speķi, smalki to sasmalcina kopā ar sīpoliem, apcep, tad pieliek sēnes un visu cep vai, pārlejot nedaudz šķidruma, sautē, kamēr gatavas. Pietumē ar pienā izjauktiem miltiem vai arī pieliek tomātu biezeni. Tā kā cepot uz plīts sēnēm jāizlieto diezgan daudz taukvielu, ieteicamāk sēnes nedaudz apcept un sautēt cepeškrāsnī, aizvākotā pannā.

Sasmalcinātas apaceptas, un apsautētas sēnes var lietot arī par pildījumu dažādiem pīrāgiem un pīrādziņiem. Ļoti garšīgu pastēti iegūstam, saliekot sautētās sēnes kārtām ar plānām pankūkām un visu kārtojumu cepeškrāsnī izkarsējot. To ēd ar kausētu sviestu vai tomātu mērci un lapu salātiem. Sautētās sēnes lieliski aizstāj gaļu, arī dažādus sacepumus pagatavojojot. Minēsim kaut tādas kombinācijas kā, piem., sautētās sēnes un kartupeļi, sautētās sēnes un sālsūdenī novārīti makaroni, sautētās sēnes, kartupeļi, svaigie kāposti u. t. t.

Jau iepriekšējos gadījumos minēto sēņu sautējumu aukstā veidā ar panākumiem var izmantot, piem., sviestmaizīšu pagatavošanai. Pēdējās iznāk sevišķi garšīgas, ja virs sēņu masas sakārto skābētu gurķu un viegli apsālītu tomātu šķēlītes.

Sēnes labi garšo arī kā piedeva pie biežputrām un miltu produktu sautējumiem, piem., kartupeļu — sēņu biežputrā, putrainī — sēņu biežputrā u. t. t. Tāpat arī sēnes uzlabo garšu, ja tās lieto pie dažādo dzīvnieku iekšējo orgānu sautējumiem, piem., plaušām, sirds u. tml. Izplatīto sēņu mērci lieto gan kā piedevu pie sakņu un putrainī biežputrām, gan pie dažādiem cepumiem un kotletēm. Sēņu mērcē sevišķi labi izmantot žāvētu sēņu sasmalcināto pulveri.

Apskatīsim tagad dažus praktiskus paņēmienus sēņu pagatavošanā. (Ēdienu samēri domāti 4 personām.)

Sēņu vira. 0,5 kg sēņu, 80 g cūkas gaļas vai tauku, sīpols, 800 g kartupeļu, apm. 2 litri ūdens, 1 ēdamk. kviešu miltu, sāls, zaļumi — pēc vajadzības.

Sīkos gabaliņos sagrieztu gaļu, sīpolu un tīras sasmalcinātas sēnes apcep. Pārlej ar nedaudz ūdens un pasautē. Tad pielej pārējo šķidrumu, gabaliņos sagrieztus kartupeļus un vāra, līdz pēdējie mīksti. Gatavu viru noģaršo pēc sāls, pietumē un pārkausa ar sasmalcinātām pētersīļu lapām.

Ja vēlas, virai var pieliet nedaudz vājpiena vai tomātu biezeni.

Ceptas sēnes. 800 g sēņu, 40 g tauku vai sviesta, sīpols, 1 1/2 ēdamkarotes miltu, šķidrums, sāls, zaļumi — pēc vajadzības.

Notīrītas, apvārītas sēnes smalki sakapā. Sīpolu sasmalcina un apcep, pieliek sēnes un visu maisot brīdī cep. Pārkausa ar miltiem, sāli, pārlej ar nedaudz šķidruma un sautē gatavas.

Sēnes baltajā mērcē. 600 g sēņu, 15 g sviesta vai tauku, 1 1/2 ēdamkarotes miltu, 2 gl. šķidruma, sāls — pēc garšas, zaļumi.

Sēnes (cietenes, sviestenes, apšu kundziņus u. tml.) nomazgā, sagriež plānās strēmelēs, saliek mērcē un karsē, kamēr gatavas. Mērci gatavo šādi: katlīnā izkausē sviestu, pieber miltus un tos nedaudz apcep (nesabrūnīnot). Pamazām jaucot pie-

lej šķidrumu (vēlams pusi vājpiena) un savāra, pieliekot pēc garšas sāli un zaļumus.

Sēņu kotletes. 800 g sēņu, sīpols, ola, sāls, milti — pēc vajadzības.

Tīras applaucētas sēnes samaj gaļas mašīnā, pieber miltus, pieliek olu (tās vietā var ņemt par saistvielu zaļu sarīvētu kartupeļu), sāli un visu labi samīca pabiezā masā. Pannu ar sviestu sakarsē un uz tās ar karoti liek pankūkām līdzīgas kotletes. No abām pusēm apcep brūnas. Pasniedz ar kartu-

peļiem, balto vai tomātu mērci un lapu salātiem.

Kartupeļu biežputra ar sēnēm. 300 g sēņu, 1 sīpols, 20 g sviesta, 1 kg kartupeļu, 1 1/2 gl. vājpiena vai kartupeļu ūdens, sāls — pēc garšas.

Izvāra kartupeļu biežputru un to jaucot izkarsē ar sasmalcinātām saceptām sēnēm. Klāt dod tomātu, speķa vai balto mērci.

Kartupeļu biežputras vietā var ņemt putrainī, miltu vai kādu sakņu biežputru.

S Ē Ņ U S K Ā B Ē Š A N A

P. V.

10 kg sēņu, 0,2–0,4 kg sāls, dilles vai diļļu sēklas, dažas upeņu lapas, paegļu ogas, estragons, sīpoli un ķiploki — pēc vēlēšanās.

Sēnes labi notīra, nomazgā, saliek aukstā ūdenī un novāra. Pēc novārīšanas sēnes vēlreiz nomazgā un mērcē aukstā ūdenī 12 stundas. Tad sēnes notecina un saliek piemērotā traukā, pa starpām iekaisot sāli un garšvielas. Garšai var lietot visus minētos garšaugus, vai arī tikai dažus no tiem. Trauku ieteicams piepildīt līdz malām, lai sēnēm rūgstot putas notecētu pār trauka malām. Piepildīto trauku pārklāj ar tīru drēbi, uzliek vāciņu un nelielu slogu. Raudzēšana vislabāk noritēs +16 līdz +20° C temperatūrā. Kad sēnes ieskābušas, slogu,

vāciņu un drēbi noņem un atstāj trauku nepārsegtu dažas stundas, tad uzklāj tīri izmazgātu drēbi, uzliek vāciņu un slogu un trauku novieto pēc iespējas vēsā vietā. Uzglabāšanas laikā jā rūpējas, lai mucas malas, vāciņš un drēbe būtu tīra. Ja parādās pelējumi, jānomazgā vāciņš, sloga akmens, mucas malas. Drēbe, kas pārklāta pār sēnēm, jāizmazgā, jāizvāra un tikai tad to var lietot sēņu pārsegšanai.

Šādi sagatavotām sēnēm ir patīkami skāba piegarša un tās vislabāk noder dažādu sēņu salātu gatavošanai. Ja dažus sēņu ēdienus gatavojot skābā sēņu piegarša nepatīk, sēnes pirms lietošanas apvāra sodas ūdenī (uz 1 l ūdens 1 tējkaroti tīrītās sodas) un pēc tam noskalo tīrā ūdenī.

SAGLABĀSIM VĒRTĪGĀS PUPIŅU PĀKSTIS ZIEMAI

B.

PUPIŅU pākstis bagātas olbaltumvielām, tādēļ tās šoruden mums katrā ziņā jācenšas saglabāt ziemai. Pupiņu pākstis pakāpeniski plūcot, iegūst no iestādītām pupiņām ļoti lielu ražu un var ziemai sagatavot prāvu krājumu pupiņu.

Ziemai pupiņu pākstis var gan ieskābēt, gan iesālīt, gan kaltēt. Skābēšana bija mūsu žurnālā jau aprakstīta, tādēļ pie tās vairs nekavēsimies, bet apskatīsim tagad pupiņu kaltēšanu un sālišanu.

Kaltēšanai paredzētās pupiņu pākstis vispirms mazgā, atdala šķiedras, sīki sagriež un vieglā sālsūdenī nedaudz apvāra. Pēc tam notecina, brīdī izklāj žūšanai uz tīras drānas, tad liek kārtām tīrā traukā, starp katru pupiņu kārtu iekaisot sāli un cukuru un katru kārtu cieši nostampājot. Tā rīkojas, kamēr trauks piepildīts. Tad trauka virsu rūpīgi pārklāj ar tīru drēbi, uzliek koka vāciņu vai dažus dēlīšus un labi nosloga ar akmeni. Uzglabā vēsā un sausā vietā. Iekaisot pupiņas (dažas stundas mērcē un izlieto ar visu mērcējamo ūdeni) ir lieliska piedeva pie virām.

Sālišanai paredzētās pupiņu pākstis arī vispirms mazgā, atdala šķiedras, sīki sagriež un vieglā sālsūdenī nedaudz apvāra. Pēc tam notecina, brīdī izklāj žūšanai uz tīras drānas, tad liek kārtām tīrā traukā, starp katru pupiņu kārtu iekaisot sāli un cukuru un katru kārtu cieši nostampājot. Tā rīkojas, kamēr trauks piepildīts. Tad trauka virsu rūpīgi pārklāj ar tīru drēbi, uzliek koka vāciņu vai dažus dēlīšus un labi nosloga ar akmeni. Uzglabā vēsā un sausā vietā. Iekaisot pupiņas jāapskata un trauka malas, drēbe, vāciņš un akmens vairākos ūdeņos jāapmazgā. Uz 15 glāzēm sasmalcinātu pupiņu ņem 1 glāzi sāls un 1/4–1 glāzi cukura.

Ziemā sālitās pupiņas, attiecīgi sagatavotas, garšo lieliski, jo pilnīgi atgādina svai-

gas, tikko no dārza pārnestas pupiņas. Lai pupiņu sāļums netraucētu, tas izzustu un pie tam nedz sāls, nedz cukura deva neietu zudumā, pupiņas sautē kopā ar citiem dārzeņiem, piemēram, burkāniem, vai arī pieliek pie viras, pēdējo vairs nesālot. Ja vēlas pupiņas sautēt vienas par sevi, tad tās, lai nebūtu par sāļām, pirms sautēšanas vairākos ūdeņos apmazgā.

Pupiņu sālišana nav nekāda kara laika recepte, un tā namamāte, kas pupiņu pākstis reiz ir sālijusi, labprāt sālišanu atkārtoti katru rudeni, jo no sālitām pupiņām vārīti ēdieni ir tiešām ļoti gardi.



Pupiņu pākstis vispirms mazgā

KARTUPEĻI MĒRCĒ

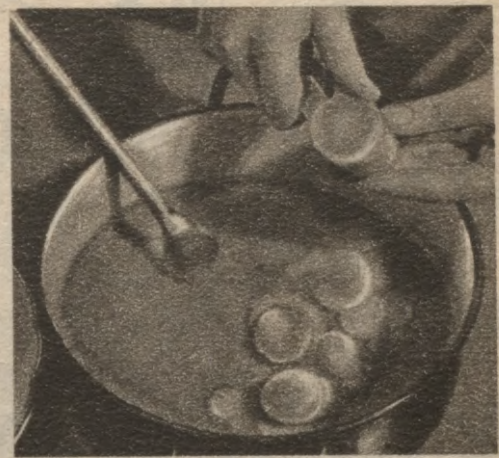
LIDZ ar jauno kartupeļu parādīšanos virtuvē beidzas namamātes grūtīte laiki. Kartupeļi, kas sniedz mūsu organismam tik daudz nepieciešamu barības un papildvielu, pēc garāka pārtraukuma atkal var ieņemt galveno vietu mūsu ēdienā kartē. Laimīgā kārtā tas tā neapņiks ēdējiem kā citas saknes un dārzeņi, bez tam arī katrai namamātei ir dota iespēja kartupeļu sagatavošanā ievērot vislielāko dažādību. Ļoti bieži, pieliekot vienādi sagatavotiem kartupeļiem dažādas garšvielas, varam jau panākt ievērojamu garšas dažādību. Tā, piem., ir parasts sausi vārītus kartupeļus pārkaisīt ar smalki sakapātām dillēm, pēdējo vietā varam lietot arī kāpātus lociņus, pētersīļu zaļumus, sagrūstas ķimenes, grauzdētas, samaltas kaņepes, majorānu, timiānu un taml. Vēl lielāku dažādību varam sasniegt, ja iepriekš ar mizu novārtus kartupeļus nomizojam, sagriežam plānās šķēlītēs un pēc tam ieliekam kādā labā mērcē. Tā sagatavoti kartupeļi noder kā patstāvīgs ēdiens vakariņās, brokastīs un ar dažādām salātu piedevām — pat pusdienās; tie vienkārši un ātri sagatavojami. Lai ēdiens būtu sevišķi garšīgs, jāievēro sekojošais: 1) kartupeļus nedrīkst pārvārīt, 2) tie jāmizo pilnīgi atdzisuši, 3) pēc nomizošanas jāsgriež plānās šķēlītēs, 4) mērcei pirms kartupeļu pievienošanas jāpieliek visas nepieciešamās garšvielas un tā jāuzvāra un 5) pēc kartupeļu pielikšanas mērcei, ēdienu vairs nav ieteicams maisīt, citādi tas iznāk glums un diez-

putrai līdzīgs. Zināmas grūtības pašreizējā laikā namamātei var sagādāt labas garšīgas mērces pagatavošana. Tomēr ar zināmu atjautību arī šīs grūtības pārvaramas.

Dažādas brūnās mērces pagatavojot, miltu apgrauzdēšanu izdara nevis sviestā, kā līdz šim, bet uz sausas pannas, pēc tam tos pēc vajadzības atšķaida ar verdošu ūdeni, buljonu, sakņu novārījumu vai vājpienu, pieliek garšvielas, piem., tomātu biezeni, kapātus zaļumus, sviestā apceptus sīpolus, sasautētas sēnes un taml., un, beidzot, arī kādu nažgalu sviesta. Pēc tā pielikšanas mērci vairs nevāra, lai tā nezaudētu labo sviesta garšu. Mērces pagatavošanai vajadzīgos miltus namamāte var sagraudzēt lielākā vairumā uz reizi un uzglabāt tos kādā cieši noslēgtā traukā.

Sevišķi stipru un ļoti garšīgu brūnu mērci var pagatavot, miltus sabrūninot kopā ar virā vārtiem sīki sasmalcinātiem kauliem. Pēc šķidruma pielikšanas un savārišanas mērci izkāš caur astru sietiņu vai pašķidru drāniņu, pieliek pēc vajadzības sāli un citas garšvielas. No kauliem pagatavotai mērcei sviests nav jāliek, jo tā iznāk pietiekami trekna no kauliem vien.

Arī baltās mērces varam pagatavot samērā ar ļoti niecīgu taukvielu devu. To pamatā ieteicams ņemt vājpienu, sakņu vai gaļas buljonu. $\frac{1}{4}$ l šķidruma uztumēšanai ņem apm. 15 g kviešu miltu. Miltus ar daļu aukstās mērces pamatšķidrumu izjauc pašķidrā putriņā, to maisot pielej pārējam



Galavā mērcē iegriež novārtus atdzesētus kartupeļus

vārošam šķidrumam un lēni karsē vēl tik ilgi, kamēr milti pilnīgi uzbrieduši, tad mērcei, kā iepriekšējā gadījumā, pieliek garšvielas un $\frac{1}{2}$ tējkarotes vai vienu nažgalu sviesta, pēc tam to vairs nekarsē. Līdzīgi kartupeļiem, kopā ar tiem vai pilnīgi atsevišķi var pasniegt arī citas saknes un dārzeņus. Minēsim, piem., tādus paraugus, kā novārtus svaigus kāpostus baltā ķimeņu mērcē, novārtas jauktas saknes tomātu, pētersīļu zaļumu mērcē, kolrabjus baltā diļļu mērcē u. t. t.

Ja mērcē sagatavoti ne kartupeļi, bet kāda cita sakne vai dārzeņi, tad sausi vārītus kartupeļus pasniedz kā atsevišķu piedevu. Tā iegūstam garšīgus un ļoti sārtīgus pusdienu un vakariņu ēdienus.

Kotletes bez gaļas

A. RONE

LAI uzturs nebūtu vienmuļš, tad katrai namamātei ar viņas rīcībā esošiem produktiem jācenšas panākt lielāku dažādību. Tā, izmantojot saknes, labības produktus, sēnes, olas, garšaugus, piena produktus un pat savvaļas augus, iespējams pagatavot ļoti daudz dažādas bezgaļas kotletes. Kotletēm bez pamatprodukta jāņem arī saistītājs līdzeklis, kā olas, milti, zaļi sarīvēti kartupeļi vai pirmpiens.

Lai pārliecinātos par kotlešu masas saistīšanas spējām, ieteicams no sagatavotā maisījuma izveidot un izcept mazu mēģinājuma kotleti, tad vienmēr vēl laikā var pielikt olu, kviešu miltus vai citu saistītāju līdzekli, tāpat trūkstošās garšvielas.

Agrāk, kotletes gatavojot, masu atstāja pašķidru un cepa gatavas ar lielu tauku piedevu, tagad tās būtu gatavojamas biezākas un ar mazu tauku piedevu, apcepamas brūnas un cepeškrāsni vai siltuma krāsni ar mazu ūdens vai mērces piedevu sautējamas gatavas. Kotlešu sautēšanas laiks atkarāsies no tā, cik tālu sagatavoti izejprodukti un cik daudz tās tiek apceptas. Galdā sniedzot, kotletēm var dot dažādas piedevas, piem., dažādi sagatavotus kartupeļus, sautētas vai tvaikotas saknes, kausētu sviestu, mērces ar dažādām piedevām, garšvielām. Kā garšvielas pie mērcēm var lietot tomātus vai to biezeni, skābus gurķus, ķime-

nes, dilles, majorānu, estragonu, turku piparus, paegļu ogas, kalmju zemes stuburu. Se minēšu, kā pagatavot dažas bezgaļas kotletes.

Jauktu sakņu kotletes. 1 kg sakņu, 1—2 olas, milti vai rīvmaize, sāls, garšvielas, tauki vai sviests cepšanai.

Dažādas saknes, kā kartupeļus, kāļus, burkānus, dažādās svāra attiecībās novāra vai izsautē, samal, pieliek garšvielas, piem., apceptu sīpolu, sasmalcinātas ķimenes, tad olu, miltus vai rīvmaizi, labi samaisa, izveido kotletes, apvijā miltos vai rīvmaizē, cep no abām pusēm brūnas. Līdzīgi šīm kotletēm var gatavot kotletes, ņemot tikai vienu no saknēm. Galdā pasniedz ar mērci vai kausētu sviestu.

Pupiņu - seleriju kotletes. 300—400 g pupu, 150—250 g seleriju, 1—2 olas, milti pēc vajadzības, sāls.

Pupiņas izmērcē, novāra sālsūdenī un samal, selerijas nomazgā, arī novāra un sarīvē vai sagriež strēmelītēs. Pupiņas, sagatavotas selerijas traukā samaisa ar olu, miltiem un sāli. No masas veido kotletes, apvijā rīvmaizē (var iztikt bez apvijāšanas) un uz pannas taucos cep gatavas. Pasniedz galdā ar tomātu, ķimeņu mērci.

Līdzīgas kotletes var gatavot no zirpiem.

Kartupeļu - sālīto reņģu kotletes. 800 g kartupeļu, 200 g nomērcēto

sālīto reņģu, 1 sīpols, 1 tējkarote sviesta, pēc vajadzības kviešu milti, 1 ola un dilles, pētersīļu zaļumi pēc garšas, tauki cepšanai. Novārtus kartupeļus nomizo, samal kopā ar nomērcētām reņģēm gaļas mašīnā, pieliek sasmalcinātu, sviestā apceptu sīpolu un garšas zaļumus, olu un miltus pēc vajadzības. Izveido nelielus plācenīšus un cep taucos gatavus. Pasniedz galdā karstus, ar mērci un dažādām salātu piedevām.

Miežu putrainu kotletes. 400 gramu putrainu, $\frac{1}{2}$ l ūdens + piena, 1 sīpols, seleriju lapas, sāls — pēc garšas, ola.

Miežu putrainu izsutina pienā vai ūdenī, atdzesē, tad pieliek smalki sagrieztu svaigu vai apceptu sīpolu, sakapātas pētersīļu lapas, olu vai miltus, sāli, masu sastrādā un veido kotletes. Cep no abām pusēm brūnas. Pasniedz galdā ar dažādām mērcēm.

Biešu - kartupeļu kotletes. 2—3 (250 g) bietes, 200 g seleriju, 300 g kartupeļu, 100 g pētersīļu sakņu, 2 sīpoli, 2—3 olas, milti — pēc vajadzības, sāls.

Bietes, selerijas, kartupeļus, pētersīļu saknes un 1 olu novāra. Novārtas saknes sagriež vai sakapā sīkos gabaliņos, pieliek novārīto, sakapāto olu, apceptus smalki sagrieztus sīpolus, atlikušās olas, miltus, sāli un garšai majorānu vai timiānu. No sagatavotās masas veido kotletes un cep no abām pusēm brūnas.

Kafija

UN TĀS AIZSTĀJĒJI

Mag. pharm. R. JAKOBSONS



Auzu skara
Kviešu vārpe

LATVIJĀ kā īstās kafijas aizstājējus visvairāk lieto:

Cigoriņu saknes (Radix Cichorii), ko iegūst no dārzeņos audzētiem cigoriņiem (*Cichorium Intybus* L.). Cigoriņi pie mums dažos apgabalos aug arī savvaļā, piem. Zemgalē, Daugavas krastos ap Nāves salu u. c., bet savvaļā augošiem cigoriņiem saknes ir koksainākas nekā dārzeņos audzētiem. Cigoriņi ir divgadīgi augi, to saknes ievāc pirmā gada rudenī, jo otrā gadā augs zied un tad saknes kļūst koksainas. Pēc ievākšanas un rūpīgas skalošanas saknes sagriež nelielos četršķautņainos gabalos un žāvē. Žāvētās cigoriņu saknes graudzē un mal rupjā pulverī. Līdzīgi īstajai kafijai, cigoriņiem aroms rodas tikai graudzējot.

Žāvētās cigoriņu saknes satur 4,1% slāpekļvielas, 14,9% inulina u. c. vielas; tās bez tam bagātas ar nātriju, kaliju, fosforu un citiem sāļiem.

Cūkpieneņu saknes (Radix Taraxaci). Tās iegūst no savvaļā augošām cūkpieneņiem (*Taraxacum officinale* Wigg.). Saknes ievāc vēlā rudenī. Tās rūpīgi skalo, nogriež sīkās piesaknītes, un resnās saknes, lai labāk varētu izžāvēt, pārgriež gareniski pušu. Žāvētās saknes mal pulverī un lieto kopā ar kafijas aizstājējiem. Dažreiz tās nemaz negraudzē.

Cūkpieneņu saknēm (pēc Kocha) ir šāds sastāvs: 15,6% inulina, 0,4% tauku, 0,09% vaska, 0,1% kaučuka, 8,4% gļotu, 4,8% olbaltumvielu, 22,5% pelnu u. c. Cūkpieneņu saknes pēc sava ārējā izskata un garšas stipri līdzīgas cigoriņu saknēm. No cūkpieneņu saknēm izgatavo arī ekstraktu, ko liek klāt aptiekās pagatavojamiem graudiņiem.

Burkānu saknes iegūst no dārzā audzētiem burkāniem (*Daucus Carota* L.). Pēc skalošanas saknes sagriež, tad žāvē. Žāvē-

tās saknes negraudzētas samal un liek pie kafijas. Mēdz arī saknes samalt svaigas. Tad iegūto masu izspiež, pēc tam žāvē un liek pie kafijas vai tējas.

Burkānu sakne satur 2,11% sacharozes, 4,03% glikozes un nedaudz (0,014%) ēterisko eļļu. Sarkano krāsu saknei dod karotīns.

Cukurbiešu saknes, kā zināms, iegūst no kultūrauga (*Beta vulgaris* L., sub. spec. *altissima* Döll, var. *sacharifera*). Nelielos gabaliņos sagriežas un žāvētās biešu saknes mazliet apgraudzē, samal un liek pie kafijas. Cukurbietes satur 16—19% cukura, kas piešķir kafijai saldumu. Stipri graudzējot, cukurs pārogļojas un saldā garša zūd.

Ozola zīļu kodolus (Clandes Quercus excorticatae) dabūjam, izlobot parastā ozola zīles. Izlobīšanu var izdarīt arī pēc zīļu žāvēšanas. Pēc žāvēšanas zīles mazliet graudzē, kamēr tās kļūst brūnganas. Tādējādi iegūstam graudzētu zīļu kodolus. Sagraudzētās zīles samal un lieto visvairāk kopā ar citiem kafijas aizstājējiem. Tīras zīļu kafijas pagatavošanai uz 1 glāzi ņem 4—8 gramus. Sādu kafiju lieto pret caureju un dod vājiem, skrofuloziem bērniem. Maisījumā ar kakao iespējams pagatavot zīļu kakao, tikai gatavošanas veids ir diezgan sarežģīts.

Zīļu kodolos ir daudz ciešu (stērķeju), 6—9% mīcētājielvielu, iesalda viela kvercīns u. c.

Lai zīļu kodoliem būtu labāka garša un tie būtu vieglāk samājami, Latgalē tos pēc žāvēšanas vāra pienā.

Sērmūkšlis (Sorbus aucuparia L.) ir visiem pazīstams krāšņumkoks ar baltiem, smaržīgiem ziediem un sarkanām ogām. Sērmūkšu ogas (*Fructus Sorbi*) pie mums da-

PAKULAS — PUDEĻU NOSLĒDZĒJAS

A. VIDNERE,

Madonas apr. mājturības instruktore

TĀ kā ir sācies ogu ienākšanās laiks, namamātēm nopietnāk kā jebkad būtu jāpadomā par to uzglabāšanu ziemai. Kaut arī šogad cukuru nevarēsīm izlietot kā konservētāju līdzekli, tad lielāka vērība jāpiegriež sterilizācijai.

Vislielākās rūpes gan patlaban namamātēm sagādā konservējamo trauku noslēgšana, jo maz ir tādu, kurām ir krājumā korķi (kaut arī lietoti), cellofāns vai vate. Šo noslēdzēju vietā tīri labi var lietot pakulas vai linus. Ar pakulām, tāpat liniem, pudelēs noslēdz, līdzīgi kā to dara ar vati, tikai no tām vispirms izkrata spalvas, tad sataisa

cietu aizbāzni un aiztaisa iepriekš labi izslaucītu pudeles kaklu. Lai spalvi neiekristu traukā, ja tie vēl palikuši pakulās, tad zem pakulu korķa jāpaliek spirtā vai vārinātā ūdenī samitrināts pergaments. Pergaments nedrīkst apņemt visu pakulu korķi, bet tikai līdz pusei, jo papīrs nepiegulēs pie pudeles kakla un gaiss varēs iekļūt pudelē. Aiztaisītais korķis jāapdedzina, vienalga, vai pudeli noslēdz pirms, vai pēc karsēšanas, un jānosien ar pergamenta papīru, lai aizturētu sīkbūtnu iekļūšanu traukā. Ar pakulu korķi aiztaisītie trauki uzglabājami tikai stāvus un sausās, labi vēdinātās telpās.



Ozola zīles

Mežrožu augļi

UPENES MŪSU VĒRTĪGĀKĀS OGAS

V. NESAULE



JAU pavasarī Manas mājas dārzkopības speciālnumurā agr. E. Pētersons mudināja stādīt vairāk ogulāju. Mūsu augļu dārzi iepriekšējo gadu bargajās ziemās sevišķi izsaluši. Dārzu atjaunošanai trūkst vajadzīgo augļu koku stādu, jo salā cietušas arī kokaudzētavas. Stādīšanai vieglāk iegūt ogulājus, jo to saudzēti lielāki daudzumi. Ogulāji arī ātrāk ražo un audzējot ir pieticīgāki nekā augļu koki. Bez tam īpaša nozīme ir ogu uzturvērtībai. Sevišķi vērtīgas ir upenes, kas apzīmējamās par mūsu vērtīgākām ogām. Tagad, ogu laikā, jāapzinās upeņu vērtība, tad citu pavasari atkal iedomāsim par to stādījumu palielināšanu.

Upenes dziedniecībai lietotas jau viduslaikos. Ziemeļu zemēs un arī šeit senāk izmantoja savvaļas upenāju ogas un arī lapas. Kaut gan savvaļas upenāji ir mazražīgi, sīkām ogām, to uzturvērtību arī tagad atzīst pat pārāku par kultūras upenēm. Arī atsevišķām kultūras šķirnēm, kādu ir apm. 100, ir zināmas atšķirības ogu saturā un vērtībā.

Pēc Hotera skaitļiem upenēs ir 21,3% sausnas no ogu svara, turpretim jānogās ir tikai 14,5—15,6% sausnas. Cukuru jānogās ir 3,35%, bet upenēs 8,57%. Vairāk ir augļu cukura (fruktozes), mazāk ķekaru cukura (glikozes) un nedaudz biešu cukura (saharozes), kuŗa jānogās vai nu nav nemaz, vai arī atrod ļoti niecīgus daudzumus. Samērā maz cukuru ir tagad vairs neatzītām šķirnēm: Auglīgā Lija, Bang Up. Lielāks cukura, īpaši sacharozes saturs upenēs mūs vīl, un ēdot jānogas arvien šķiet daudz skābākas nekā upenes. Istenībā upenēs skābju, aplēšot kā ābolskābi, ir 2,52%, bet jānogās mazāk — 2,34% no ogu svara. Upenēs ir gandrīz tikai citronskābe (98—

—100% no skābju kopdaudzuma) un nedaudz ābolskābes.

Slāpekļvielu upenēs ir 1,39%, bet jānogās 1,38—1,57%. Atzīmējams, ka savvaļas upenēs slāpekļvielu atrasts gandrīz 2 reizes vairāk nekā kultūras šķirņu ogās.

Salīdzinot ar jānogām, upenēs ir 3—4 reizes vairākniecētāvielu. Piem., Hoters upenēs atradis 0,33—0,42%, bet jānogās tikai 0,083—0,173% tannīna. Pelnvīelu kā upenēm, tā jānogām ir — 0,63%, bet to saturs visai atšķirīgs. Upenēs ir 2 reizes vairāk kalķa nekā jānogās, kur savukārt vairāk kalija un dzelzs sāļu.

Sevišķi upeņu pārākums par citām mūsu ogām ir to augstā C-vitamīnu saturā. Pēc dažādu pētnieku skaitļiem 100 g upeņu ir 100—400 mg C-vitamīnu (askorbīnskābes). Tādā pašā daudzumā jānogu ir tikai 42—52 mg, bet burkānos, ābolos — 3 mg. Citu augļu un ogu C-vitamīni, enzīma askorbīnozes ietekmē, glabājot, pārstrādājot zūd. Upenēs (tāpat kā mežrozū paaugļos) šis enzīms nav atrasts un tādejādi izskaidro upenēs esošo C-vitamīnu sevišķu uzglabāšanās spēju. Upenes tā tad, bez bažām par C-vitamīnu zušanu, var kaltēt, vārt, konservēt, izspiest sulu vai citādi pārstrādāt. Pētījumi rāda, ka C-vitamīnu saturs ir vislielāks, kad upenes pilnbriedā. Ogām pārgatavojoties, C-vitamīnu saturs nedaudz krīt. Samērā augstāks C-vitamīnu saturs atrasts Auglīgās Lijas šķirnes ogās. Upenēs atrasts arī karotīns — A-vitamīna provitamīns. Tā 1 kg upeņu bijis 18,1 mg karotīna, bet, piem., jānogās tas nav nemaz atrasts.

Atzīmētie skaitļi norāda, ka, domājot par dažādo ogu sagatavošanu ziemai, pirmajā vietā jāliek upenes.

ZEMEŅU KOPŠANA UN JAUNU STĀDĪJUMU IERĪKOŠANA

K. ROZE,

dārzkopības instruktors

OGU ražai izbeidzoties, sākas atkal parastie zemeņu apkopšanas darbi. Tā kā ražas novākšanas laikā zemesnes nav ravētas, tad pirmais darbs ir izravēt nezāles un apgriezt stīgas. Apgriežot stīgas, saudzējami stādu pasākumi sīgu posmos, kas šogad visi audzējami jauniem stādījumiem.

Jaunos stādījumus, kam aizmetušās saknītes, izstāda uz labi sagatavotas dobes, kur tie dažu nedēļu laikā labi sazēls un izveidos spēcīgu sakņu sistēmu. Jaunos zemeņu stādījumos, kur telpas vairāk, stādu pasākumus atstāj uz vietas līdz izstādīšanai paliekamā vietā, atgriežot stīgas no mātes stādiem. Ravēšana — augsnes irdināšana līdz rudenim atkarājama vairākas reizes, neļaujot nezālēm pāraugt stādus, no kā varētu ciest nākošā gada raža.

Pēc pirmās ravēšanas, kas šogad iekrīt augusta mēnesī, lai stādi līdz rudenim labi saaugtu, dodams mēslojums. Kam būtu pieejami maksimālie mēsli, var dot tos, rēķinot 3 kg superfosfāta, 3 kg kalija sāls un 3 kg

slāpekļa mēsli uz aru. Ja minēto mēsli nav, varētu izlidzēties ar putnu mēsliem, kas sevišķi noderīgi zemeņu kultūrai. Sausus putnu mēslus smalki saberž, apkaisa ap stādītiem un uzmanīgi iekaplē. Var lietot mēslošanai arī vircu. Vircai piejauc superfosfātu, 1,0—1,5 kg uz 100 litriem. Pirms izlaistāns virca atšķaidāma ar ūdeni, ņemot pusi vircas un pusi ūdens. Uz 1 m² izlaista 3—4 litri vircas, kas tūlīt pēc stādu apliešanas ierušināma augsnā, lai saistītu gaistošās vielas.

Zemesnes negrib, ka tās dziļi aprok, dziļi kaplē vai dziļi ar kultivatoru irdina, jo zemeņu stādu saknes atrodas augsnes virskārtā un dziļi irdinot traucējam stādus augsnā. Irdināšana izdarāma tikai augsnes virskārtā. Izņēmums ir celiņi, kur irdināšana izdarāma dziļāk. Irdinot augsni, ievadām tajā gaisu, kas veicina baktēriju darbību trūdvielu sadalīšanās procesā, kā arī minerālvīelu sadalīšanos augiem uzņemamā veidā.

Zemeņu apkopšanas darbi nekādā gadījumā nav nokavējami, jo zemesnes vēl šoruden ierieš un nobriedina ziedu pumpurus, no kā ir atkarīga nākošā gada ogu raža.

Jaunu stādījumu ierīkošana. Pēdējā laikā mūsu galvenajos zemeņu audzēšanas rajonos darba spēka trūkuma dēļ stādījumi netiek paplašināti. Tādēļ nākošajos gados tiem, kas zemesnes grībēs lietot savā uztlurā un iegatavot ziemai, tās būs jāaudzē pašiem savā dārzā. Zemeņu ogu raža no 1 m², ja labi kopj, svārstās no 0,6—1,0 kg.

Labākais zemeņu stādīšanas laiks ir augusta mēneša otrā pusē, jo tad stādi labi ieaugas, labi pārziemo un jau nākamajā gadā dod jūtamu ražu. Zemesnes stādāmas no valdošiem vējiem labi aizsargātā vietā. Jāizvairās no pārāk zemām vietām, kur zemenēm pavasaros ziedēšanas laikā naktssalnās varētu apsalt ziedi.

Augsna zemenēm labākā ir ar trūdvielām un kalķi bagāts smilšains māls. Vietās, kur

VĀCIET KLINGĒRĪŠU ZIEDUSI

NENOKAVĒJIET MEŽROŽU AUGLĪŠU IEVĀKŠANU!

pietiekoši mitruma un paredzama rūpīga kopšana, būtu pieļaujama zemeņu stādīšana arī vājākās augsnās. Augsnu sagatavojot stādīšanai, jādod pamatā bagātīga trūdvielu deva ar labu kompostu vai pussatrūdējušiem kūstmēsliem. Augsnai jābūt tīrai, sevišķi tajā nedrīkst būt vārpata, kas grūti iznīdējama, kad stādi iestādīti.

Ieteicamākais stādīšanas veids ir uz līdzena lauka rindās, 70×30 cm, bet kur nebūtu nokārtoti mitruma apstākļi, — vagās vai dobēs 50×40 cm. Mazākos stādījumos stādus ieteic stādīt ligzdās: katrā ligzdā 3 stādi, 5 cm viens no otra.

Stādāmo materiālu ieteicams ņemt no 1—2 gadi vecām plantācijām. Tādi stādījumi ir ražīgāki. Stādus iegādājoties jāraugās, lai jaunus stādus nepaņemtu no izvirtušiem veciem īpatņiem. Tādi izvirtuši īpatņi ir katrai šķirnei, sevišķi vecos stādījumos. Galvenās pazīmes — ļoti spēcīgs stāda augums, kas stipri pārspēj šķirnes normālo stāda augumu, lapas spilvotas, spēcīgi stīgo, tā tad dod daudz jaunu stādu, kas arī ir par iemeslu izvirtušās šķirnes straujai izplatībai, ogas ieapaļas, sausas, mīkstākas, ar iegrimušām sēkliņām, ražas niecīgas.

Šogad stādīšanai jāizmanto katrs derīgs stāds no visām šķirnēm, kādas ir mūsu rīcībā, jo ražas patēriņš jaunajiem stādījumiem lielāko tiesu būs uz vietas.

Stādījumu kopšana ļoti vienkārša: augsna jāuztur irdena un tīra. Stādiem ieaugoties, ieteicams vēl dot mēslojumā sabarztus putnu mēslus, apkaisot ap stādiem un seklī iestrādājot. Rudenī pirms siltuma iestāšanās ir labi, ja zemi ap stādiem piesedz ar satrudējušiem kūstmēsliem, kas stādus aizsarga no spējām temperatūras maiņām un pasarga no izsalšanas. Mēsli seklī iestrādājami vai apmetāmi ar zemēm, ko ņem no celiņiem.

Vai zemes nākošajos gados izlietosim kā kādu retumu, vai kā nepieciešamu un neaizstājamu uzturvielu svaigā veidā vasarā un konservētu pārējā laikā, atkarīgas vienīgi no tiem, kam ir šim nolūkam piemērotas augsnes.

MEŽA ZEMENĪTES DĀRZĀ

L. LOSE

RETAM būs ienācis prātā, ka saldās, garšīgās, smaržīgās un sevišķi bērniem veselīgās meža zemes var audzēt arī dārzā, dobē, tāpat kā dārza zemes. Turklāt tas ir pavisam vienkārši.

Meža zemes, līdzīgi mājas zemenēm, vairojas ar dzinumiem, un to ieaudzēšanai nepieciešami vai nu stādiņi, vai arī sēkliņas. Stādiņus var savākt pavasarī vai rudenī mežā, vai arī ogu laikā no ogām izspiežot sulu, palikušās sēkliņas tūlīt iekaisīt zemē. No tām izaug stādiņi. Zemeņu stādi mēslotā un koptā zemē aug ļoti spēcīgi, auguma un ražības ziņā daudzkārt pārsniedzot savas mežā atstātās māsas. Tā kā ceri izaug ļoti lieli un kupli, stādiņi lie-

kami zemē pa 3 kopā, vismaz 20 cm cers no cera. Meža zemeņu dobēs kopjamas tāpat kā dārza zemes, uzmanot, lai liekie dzinumi, kas labā zemē sevišķi vairojas, veltīgi nenovājinātu pašu stādu. Tos vienmēr aplasot, padarīsim pašu stādu spēcīgāku un spējīgāku ražot.

Meža zemes, salīdzinot ar dārza zemenēm, sāk agrāk ražot, ātrāk nogatavojas, caurmērā raža lielāka un ilgāku laiku, t. i. dārza zemes jau izbeigušās, kamēr meža zemes vēl arvien zied un dod sārtaš ogas, kas sevišķi labi garšo bērniem.

Audzējot meža zemes mājā, ogu laikā ik brīdi varam aizskriet uz dārzu un pielasties odziņām, ko ne katrā mežā atradīsim.

OGU UN AUGĻU IEGĀDE

A. ZAĻAIS

JAU sākusies ogu sezona un tai sekos augļu ievākšanas laiks. Tāpēc svarīgi zināt noteikumus par to savākšanu un iepirkšanu.

Līdz šim ogu un augļu pirkšana un pārdošana bija brīva. Kara saimniecības mērķi tomēr spieduši izdarīt arī šinī nozarē svarīgas pārmaiņas. Jauno kārtību savos pamatos nosaka Austrumu apgabala reichskomisāra 1942. g. 20. aprīļa noteikumi par ogu un sakņu savākšanu. Tie spēkā ar 1942. g. 1. maiju un publicēti Rīkojumu vēstneša 84. numurā 1942. g. 15. maijā. Turpat publicēti arī generālkomisāra Rīgā š. g. 5. maijā izdotie pirmie izpildnoteikumi Austrumu apgabala reichskomisāra noteikumiem par ogu un sakņu savākšanu, kas stājušies spēkā 1942. g. 7. maijā.

Kādu ogu un augļu uzpirkšanas kārtību nosaka šie jaunie noteikumi?

Reichskomisāra noteikumu 1. pantā noteikts, ka augļu un sakņu, kā arī mežogu un sēņu savākšanai no ražotājiem un vācējiem Latvijā pilnvarota tikai Centrālā savienība Turība. Tā tad vienīgi Turībai atļauta augļu, ogu, sakņu, kā arī mežogu un sēņu uzpirkšana Latvijā vai nu no ražotājiem, vai no mežogu un sēņu vācējiem. No šī Turības iepirkšanas monopola izriet tālākais noteikums, ka ražotājiem un vācējiem, kas savas saražotās vai savāktās ogas vai augļus grib pārdot vai citādā veidā laist apgrozībā, visi pārdošanai paredzētie daudzumi laikā jāpiedāvā C/S Turības augļu un sakņu savāktuvēm. Nav jāpiedāvā tikai tie daudzumi, ko patērē paša ražotāja saimniecībā. Tāpat nav jāpiedāvā tie daudzumi, kādus nodod vairuma patērētājiem (piemēram, rūpniecības uzņēmumiem, ēdienu veikaliem, viesnīcām, krogaldiem u. c.) uz stādīšanas vai piegādes līguma pamata, ja šos līgumus apstiprinājis generālkomisārs. Beidzot generālkomisārs var atbrīvot no nodošanas pienākuma zināmus pagastus vai

apriņķus, atļaujot tur ražotājiem vai vācējiem pārdot precī tieši patērētājiem, atkalpārdevējiem vai pārstrādātājiem.

Šiem pamatnoteikumiem starplaikā ir sekojuši vairāki generālkomisāra norādījumi, kas visumā izveidojuši zināmu praksi ogu un augļu savākšanā un to iepirkšanā.

Vispirms par dārzogu un augļu savākšanu. Vai visi drīkst tās vākt un pirkt? Kāds ir dārzogu ražotāja un viņa ģimenes locekļu stāvoklis? Pastāvošie noteikumi tiem neaizliedz patērēt savas ogas un augļus svaigā veidā vai tos pārstrādāt savas saimniecības pašapgādes vajadzībām. Vienīgi tie ogu daudzumi, ko savā mājāsaimniecībā nepatērē, pašražotājam jānogādā un jānodod tuvākajā Turības savāktuvē, Citiem pārdot vai citādi atsavināt šīs ogas un augļus pašražotājs nedrīkst.

Nav noliegts pašražotājam arī ogu un augļu transports paša mājāsaimniecības vajadzībām. Piemēram, ražotājam pieder zemeņu dārzs Rīgas jūrmalā, ko viņš pats apstrādā. Ja šāda ražotāja dzīves vieta ir Rīga, tad viņam nav aizliegts vest zemes uz Rīgu savas mājāsaimniecības vajadzībām, piemēram, pārstrādāšanai ievārtījumā, ja jūrmalā trūktu malkas. Vienīgi jāievēro, lai pārvadājamie daudzumi attīstītu pašražotāja un viņa ģimenes locekļu normālam patēriņam.

Neražotāji ogas un augļus var iepirkt tikai veikalos. Pilsoņiem obligāti jāievēro, ka patērētājiem ogu un augļu iepirkšana no ražotājiem aizliegta. Šī noteikuma pārkāpējiem draud sods. Rūpniecības uzņēmumiem, kam vajadzīgas ogas un augļi pārstrādāšanai, iespējama sevišķa vienošanās ar Turību.

Mazliet citāds ir stāvoklis attiecībā par mežogu un sēņu lasīšanu un ievāšanu pilsetās.

Pēc Mežu departamentā sniegtiem paskaidrojumiem, mežogu vai sēņu lasīšanai

Nākošie
1 mēnesi garie
lopkopības pārraugu
sagatavošanas
K U R S I
lauksaimniecības un mājturības skolas beigušiem, ko rīko LGD lopkopības daļa, sāksies 24. aug. Pietiekties LGD lopkopības daļā Rīgā, Kalpaka ielā 6, iesniedzot lūgumu kopā ar skolas apliecinājumu. Mācības kursos par brīvu, bet par uzturēšanos Rīgā jāgādā pašiem kursantiem.

nekādas sevišķas atļaujas vai zīmes nav vajadzīgas. Vienīgi ugunsdrošības ziņā lasītājiem jāpieietas pie vietējā mežsarga, lai tas zinātu, kādi cilvēki atrodas mežā. Parasti Mežu departaments izsludina vispārīgai zināšanai, ar kādu datumu atļauts lasīt zināmas mežogas.

Mežu departamenta noteiktie mežogu lasīšanas termiņi paliek neierobežoti ar jau minētiem reīchskomisāra vai ģenerālkomisāra noteikumiem. Tāpēc arī turpmāk katram brīv valsts mežos lasīt mežogas un sēnes atļautā laikā, tikai iepriekš jāpieietas pie vietējā mežsarga.

Pēc 1942. g. 21. jūlija ģenerālkomisāra otriem izpildnoteikumiem (Rīk. vēstn. 148. nr. 786. lp.), mežogas vai sēnes, kas lasītas pašpatēriņam, nav jānodod. Normālam pašpatēriņam atbilstošus mežogu un sēņu daudzumus pats vācējs drīkst arī vest uz pilsētu savas mājsaimniecības vajadzībām. Turpretim ogu vai sēņu atlikums, ko viņš nevar patērēt pats savā mājsaimniecībā, tiklab laucīniekam, kā pilsētniekam ir jānodod pret tūlītēju atlīdzību tuvākajā Turības ogu un augļu savākšanas punktā, vai arī Turības pilnvarotiem rūpniecības uzņēmumiem, kam dotas šādas uzpirkšanas tiesības. Pārdot vai atsavināt mežogas vai sēnes citiem ir aizliegts, un pārkāpējiem draud sods.

Otra mežogu un sēņu vācēju grupa ir tā saucamie vairuma patērētāji. Te pieder rūpniecības uzņēmumi, kam pēc ražošanas programmas jāizstrādā zināms daudzums marmelādes vai citi ražojumi, kuŗu izejvielas ir ogas un augļi. Tāpat šinī grupā ietilpst viesnīcas, ēdienu veikali, uzņēmumu un iestāžu krogaldi, patversmes, mājturības kursi u. c. Visiem šiem vairuma patērētājiem ir tiesības ar savu darba spēku doties mežā lasīt mežogas un sēnes. Tikai katram lasītājam vajadzīga uzdevuma devēja uzņēmuma apliecība, ka viņš lasa un ved mežogas un sēnes uz pilsētu sava uzņēmuma vajadzībām. Pēc ģenerālkomisāra noteikumiem apliecībā jāatzīmē arī pases numurs. Protams, pati pase arvien jāņem līdz, izbraucot no pastāvīgās dzīves vietas. Bet arī vairuma patērētājiem ir jāievēro, ka tos mežogu un sēņu daudzumus, kas pārniez pašpatēriņam, nedrīkst citiem pārdot vai atdot, bet gan pret tūlītēju samaksu nododami tuvākajā Turības savāktuvē vai tuvākajam rūpniecības uzņēmumam, kas pilnvarots tās vākt.

Lai pavairotu iedzīvotāju interesi par ogu un augļu vākšanu, izdoti noteikumi par cukura prēmijām tiem ogu vācējiem, kas Turības savāktuvēm vai attiecīgiem rūpniecības uzņēmumiem sākot ar 15. jūliju nodevuši zināmu daudzumu ogu vai augļu. 0,5 kg cukura izsniedz par šādiem ogu vai augļu daudzumiem: par katriem nodotiem 15 kg meža zemeņu, aveņu, melņu, zīleņu vai brūkleņu, vai par katriem 25 kg dārza aveņu, upeņu, jāņogu vai ērkšķogu, vai par katriem 50 kg dzērveņu, ķiršu, plūmju, ābolu (arī mežābolu) un bumbieņu.

Ogu un augļu ievākšanai pašreizējos apstākļos vērtējama liela vērība. Šinī frontē jāiesaista visplašākos apmēros bērni un vecāki cilvēki. Arī pieaugušiem katrs brīvs britiņš jāizlieto mežogu lasīšanai. Sevišķi iestāžu un uzņēmumu krogaldiem laikus jāpadomā par savu dalībnieku noorganizēšanu mežogu un sēņu lasīšanai. Tāpat ar savu darba spēku lai katrs iet palīgā ogu un augļu ražotājiem, lai varētu jo vairāk ogu un augļu iepludināt tirdzniecības tīklā.

K Ā K A L T Ē T D Ā R Z Ā J U S ?

A. ADIENIS

VISLIELĀKĀ nozīme kaltētiem dārzājiem ir kaŗa laikā, kad kaltē arī tādus augus, kā salātu bietes, kāpostus, burkānus, kartupeļus, spinātus, pat rutkus, mārrutkus un lokus. Pirmā kārtā kaltējami, protams, tie dārzāji, kuŗi nevar svaigā veidā ilgi uzglabāties, piem., zaļie zirnīši, turku pupiņas ar visām pākstīm un garšaugi. Kaltē arī tādus augus, kuŗi pilnīgi nobriestot zaudē tikai jauniem augiem īpatnējo garšu, kā: karotes (strupie burkāni), gluži jaunus kartupeļus, kolrabjus u. c. Labi izkaltētie dārzāji iegūst īpatnēju, patīkamu garšu un smaržu, kādas nav svaigiem. Garšas un smaržas augus kaltē tādēļ, ka tie nav katrā laikā pieejami, kā dilles, estragons u. c. Izkaltēt dārzājus ir daudz ērtāk nekā sterilizēt burkāns, kur vajadzīgi piemēroti trauki, zināšanas un lielāka uzmanība darbā.

Labu kaltētu produktu iegūst tikai no laba un svaiga izejmateriāla, kas sevišķi jāievēro, kaltējot gleznos dārzājus, kā zaļos zirnīšus, jaunās pupiņas, puķu kāpostus un jaunus zaļos garšaugus, piem., dilles. Tie jākaltē tūlīt pēc ievākšanas. Pārējiem dārzājiem jāļauj drusku pastāvēt, vismaz kādu nedēļu. Tā kāposti stāvēdami izgaro ūdeni un ir garšīgāki. Dārzāji, pārmērīgi ilgi glabāti, zaudē svaru un labo garšu.

Tikpat svarīgi ir laba produkta iegūšanai dārzāju pareiza kaltēšana. Salīdzinot ar augļiem, dārzāju kaltēšana ir vieglāka, bet prasa nesalīdzināmi vairāk uzmanības. Nepareizi kaltēti dārzāji, pat no labākā izejmateriāla, var būt mazvērtīgi un pat nelietojami. Īpaši tas sakāms par garšas un lapu augiem. Pareizi kaltētiem dārzājiem jābūt dabiskai krāsai un ar nevainojamu garšu. Tas panākams, kaltējot samērā zemā temperatūrā, un, pats galvenais, lai reizē ar to būtu bagātīga gaisa maiņa — ventilācija. Pretējā gadījumā arī zemā temperatūrā tie vai nu zaudē krāsu, sasūt vai saskābst (zirņi), bet karsējot ilgāk tie kļūst rūseni, bezgaršīgi.

Garšas un smaržas augus kaltē zemākā temperatūrā, 30—40°C. Žāvējot saulē, labi vēdinātā vietā, temperatūra var būt vēl ievērojami zemāka.

Lapu un pākšaugiem siltums var būt drusku lielāks.

Dažādie sakņaugi labi izkalst 50—60°C temperatūrā. Sakņu un bumbūļu augus, kā cigoriņus, bietes, kartupeļus var kaltēt samērā augstākā temperatūrā par citiem dārzājiem.

LAIKS, KAD DĀRZĀJI KALTĒJAMI

Dārzājus var kaltēt sākot ar pavasara beigām līdz pat ziemai. Kaltējot vasarā, jācenšas izmantot saules siltumu. Kā pirmie kaltējami garšas, smaržas un ārstniecības augi, tad pakāpeniski dažādie lapu un sakņaugi, skatoties, kad tie nogatavojas.

SMARŽOJOŠIE UN GARŠAUGI

Dilles var izlietot kaltēšanai, sākot ar visjaunākajām līdz to ziedēšanas sākumam. Dillēm atgriez tikai saknes. Kaltē vieglā siltumā (ne augstāk par 40°C). Var kaltēt

arī brīvā gaisā. Dilles var arī smalki sagriezt, izkaltēt un uzglabāt stikla burkāns. Uzglabāt var arī pergamenta papīra iesaiņojumā. Izlieto pie mērcēm, salātiem un visur tur, kur lieto svaigas dilles.

Majorāns, timiāns un estragons kaltējami tādā pat temperatūrā kā dilles.

Ķimenes ievāc vasaras otrā pusē. Arī pļaujot sienu tās vajaga atlasīt. Kaltē sasetas slotiņās kādā pajumtē stipri vēdināmā vietā. Kad ķimenes pietiekoši izkaltnas, tās jāizkuļ.

Kumelītes un piparmētras no tautas dziedniecības līdzekļiem lieto visvairāk. Kumelītes bieži vien aug tiklab sakņu dārzā, kā laukmalēs. Tās cītīgi ievācamas un saules siltumā (ēnā) kaltējamās. Ievācami tikai ziedi. Piparmētras var kaltēt arī slotiņās sasetas, līdzīgi ķimenēm. Tāpat ievācami un kaltējami arī citi ārstniecības augi.

SĪPOLI UN LOKI

Pašreizējā kaŗa laikā mājturības literatūrā atkārtoti aizrādīts, lai aizstātu sīpolus, neļaut iet zudumā dažādiem ziemas lociņiem un lokiem. Tie vasarā saules siltumā jāizkaltē. Vēlāk, ievācot sīpolu ražu, ja nobriedušiem sīpoliem loki vēl būtu sulīgi, tie smalki jāsaģiež, pēc iespējas ātri jāizkaltē. Ieteicams uzglabāt stikla burkāns vai pergamenta papīra maisiņos.

Sīpolus nepieciešami kaltēt arī tad, ja tie, no sēklām iesēti (Citavas vai līdzīgi), nav paguvuši pietiekami nobriest vai citādi bojāti, tomēr lietojami, bet uzglabāšanai nepiemēroti.

Rudenī un ziemā kaltē arī normāli pieaugušus sīpolus. Notīrītos sīpolus saģiež ripiņās. Griešanai var lietot arī sīpolu ripiņās griezēju, kas saģiež sīpolus apm. 3 mm biežumā. Izkalst labi 45°C temperatūrā, bet ne augstākā par 60°C.

ZIRŅI

Zaļie zirnīši, nepareizi saukti „cukura zirņi”, ir vieni no visvērtīgākajiem kaltētiem dārzājiem. Kaltēšanai derīgi zirņi ar rievainiem graudiem (Marrow), piem., šķirne Amerikas brīnums un arī dažādas citas. Zirņiem jābūt gluži svaigiem, jauniem, sulīgiem un zaļiem. Pēc izlobīšanas tos tūlīt, groziņā sabērtus, ievieto katlā, apsautē vai apvāra. Apvārišanai pietiek 2—3 minūtes, tvaikā jāapsautē attiecīgi ilgāk, skatoties, cik biežā kārtā zirņi sautēšanai sabērti. Vairāk nobriedušus apvāra ilgāk. Arī izkaltēti tie patur savu zaļo zirņu garšu. Lai graudi nepiepūstos, tos kaltē vispirms 35°, tad līdz 45°C temperatūrā.

Cukura zirņus kaltē gluži jaunus ar visām pākstīm, tāpat kā pupiņas.

SPINĀTI

Spināti, iesēti pavasarī lielākā daudzumā, ātri izaug un nobriest. Lai tie nepāraugtu un nepārziedētu, ieteicams arī tos izkaltēt ziemas vajadzībām. Spinātus pamatīgi nomazgā, gluži rupji saģiež un kaltē svaigus, vai arī ļoti īsu laiku apsautē vai 1/2 minūtes apvāra verdošā ūdenī. Žāvē 45°C temperatūrā.

AUGU AIZSARDZĪBAS DARBI DĀRZOS AUGUSTĀ

VASARA pašreiz ir pilnā briedumā. Sakņu, augļu un ogu dārzi sāk atalgot kopēju pūles ar saviem ražojumiem. Bet nereti gadās, ka īsi priekš dārzāju novākšanas vai augļu un ogu ienākšanās tos sabojā vai pat pilnīgi visu ražu iznīcina kaitēkļi un slimības. Šādi gadījumi jācenšas novērst, kas arī izdodas, ja laikus izdara attiecīgus augu aizsardzības darbus.

Ja redz lidojam kāpostu vai citu balteņu tauriņus, tad jāuzmana kāpostu, kāļu un citu krustziežu stādījumi. Lapu apakšpusē sadētās oliņas un no tām izšķīlušies kāpuri jāaspiež vai arī stādi jāapmiglio ar nikotīna sulfātu. Uz 10 litriem ūdens jāņem 50 gramu 40% nikotīna sulfāta, kam pievieno 20 gramu veļas sodas vai 50 gramu kaļķu. Līdzīgi apkaļojami arī kāpostu pūcītes kāpuri, kamēr tie vēl barojas uz ārējām lapām un nav paspējuši iegrauzties galviņās. Ja kāpostu stādījumos ir stādi, kuņģiem vāji iegriežas galviņas un lapas ir bālas vai dzeltenas, tad jāapprauga šo stādu saknes, vai uz tām nav atlistījušies dažāda lieluma puni. Stipri slimie stādi no stādījumiem jāizvāc. Mazāk slimojošiem stādiem jānolauž apakšējās nodzeltējušās lapas un jāaplej stādu saknes ar 0,25% Ceresana slapjkodnes šķīdumu. Šķidrums jāuzlej tā, lai tiek saslapināts stāda stublājs un zeme ap saknēm. Pēc tam mitrā zeme pēc iespējas augstu jāpieraus pie stāda, lai atlistītos jaunas saknes.

Laukā augošiem tomātiem, it īpaši tiem, kas aug kartupeļu stādījumu tuvumā, vasaras otrā pusē uzbrūk kartupeļu lakstu puve. Tā rada uz lapām un augļiem dažāda lieluma brūnus, kopā saplūstošus, gludus, sausus plankumus. Lapu plankumu un augļu puves ierobežošanai tomāti ik pēc 2—3 nedēļām, atkarībā no laika apstākļiem, jāapmiglio ar sērkaļķa novārījumu 20° Bē 1:25 vai ar 1% Solbara šķīdumu.

Sogad dažos apvidos stipri izplatītas lapu utis. Šajā laikā viņas vairojas bezdzimuma ceļā. Pastāvot labvēlīgiem laika apstākļiem, utis var savairoties tādos daudzumos, ka pilnīgi aptur augu augšanu. Jāuzmana augļu koki, pupas, gurķi, dārzāju sēklnieki un citi stādi. Lapu utu nobeigšanai jālieto nikotīna sulfāts. Uz 10 litriem ūdens jāņem 25 gramu 40% nikotīna sulfāta un 20 gramu veļas sodas vai 50 gramu kaļķu. Mazo dārzu īpašnieki, kuņģiem nav pieejami miglojamie aparāti, var lapu utis apkaļot ar tabakas putekļiem. Tabakas putekļi, samaisīti uz pusēm ar kaļķu pulveri, jāuzpurina rītos uz rasā mitriem lapu utu apsēstiem augiem.

Ērkšķogu audzētājiem jāievēro, ka ērkšķogulāju apmiglošana pret miltrasu jāturpina arī pēc ogu novākšanas, jo slimība vasaras otrā pusē un rudens sākumā atlistās uz jaunajiem dzinumiem, uz kuņģiem tā arī pārzīemo.

Ja ogu krūmiem lapas grauž zāglapseņu kāpuri, tad krūmi jāapmiglio ar 2% chlor-

barija vai līdzīgas koncentrācijas nikotīna sulfāta šķīdumu, kā minēts par kāpostu balteņa kāpuru apkaļošanu. Ogu ienākšanās laikā nedrīkst lietot lapu graužēju apkaļošanai indīgos arsēna savienojumus.

Zemeņu stādījumos, sevišķi Rīgas jūrmalā, lielu postu nodara zemenāju ērce. Stādījumos, kur ieviesies šis kaitēklis, stādi nikuļo, liels skaits iziet un ogu ražas ir zemas. Lai kaitēkli ierobežotu, zemeņu stādi jāņem tikai no veselīem, spēcīgi augošiem stādījumiem, kuņģos maz izgājušu ceru. Zemeņu stādījumi no jauna iekārtojami tādās vietās, kur 3—4 gadus nav augušas zemenes.

Lai ierobežotu avenāju vaboles izplatīšanos, kuņģi jāapkaļo ar avenāju ogas, tad, nolasot avenas, atsevišķā ciešā traukā, no kuņģa tārpi nevar izlīst, jānolasa arī visas lārpainās ogas. Bojātās ogas pēc nolasīšanas jāaplej ar verdošu ūdeni.

Pret kraupi ienēmīgās ābeļu un bumbiežu šķirnes augustā pēdējo reizi jāapmiglio ar sērkaļķa novārījumu 20° Bē 1:50 vai ar 1% Solbara šķīdumu. Dārzos, kur sagādāma ābolu raža, ābolu tārpa ierobežošanai ap augļu koku stubriem jāapliek no tūbas, vecas maisu drēbes vai salmiem pagatavotas ķeramās jostas.

Lai dārzāji un augļi ziemā uzglabājot mazāk bojātos, tad pirms jaunās ražas ievietošanas pagrabī rūpīgi jāiztīra, jāizvēdina un jāizsēro.

KAS JĀIEVĒRO TRUŠU AUDZĒTĀJIEM?

A. KAIJA

DOMĀJU, ka lielākai daļai trušu audzētāju trušu pārošanas laiks jau ir izbeidzies un jauno trusēnu ir papildnam. Šinī laikā nebūs lieki daži aizrādījumi par to, kas darāms, lai trušu audzētāji pēc iespējas uzaudzētu visus jaunus trusēnus. Galvenais tagad ir jauno trusēnu ēdināšana un kopšana, kā arī jauno un veco vaislas dzīvnieku ēdināšana. Kā tagad būs ēdināti jaunie trusēni un turpmākie jaunie un vecie vaislas dzīvnieki, no tā atkarāsies viņu derīgums vaislai.

Kā zināms, pieaudzis trusis diennaktī apēd 200—250 g sulīgās barības resp. sakņu-ogu, vai arī tas iztiek ar 45 g spēkbarības. Zaļbarība pieaugušam trusim (dzīvsvārā 3—5 kg) vajadzīga apmēram 600—800 g, bet jaunajiem trusēniem 3—7 mēnešu vecumā 350—600 g. Ja vien iespējams, jaunajiem trusēniem augšanas laikā būtu dodama arī spēkbarība, 1—2 reizes nedēļā apmēram 50—75 g uz galvas. Kā jau teicu, ja vien iespējams, bet vasarā, kad zaļbarības pietiekoši, pieaugušiem trusiem jau nu to nemaz nevajaga dot, bet jaunajiem trusēniem ja ir — labi, ja nav — var arī iztikt bez tās.

Jauno trusēnu ēdināšanai jānotiek divos virzienos: tie, kas domāti vaislai, būs ilgāk jāpatur pie mātes un labāk jāēdina nekā tie, kas domāti kausšanai. Cik esmu novērojis, daudzi trušu audzētāji grēko ar to, ka pārāk agri atšķir jaunus trusēnus no mātes. Lielu kļūdu pielaiž tie trušu

audzētāji, kuņģi jau pēc 4 vai 5 nedēļu vecuma sasniedzamas atšķir jaunus trusēnus no mātes. Kā zināms, pirmais spalvas mešanas periods jaunajiem trusēniem ir 8—10 nedēļu vecumā. Šis pirmais spalvas mešanas periods ir jaunajiem trusēniem viskritiskākais, jo spalvas mešanas process uzstāda jaunajam organismam diezgan lielas prasības. Ja nu šinī laikā jaunie trusēni vairs neatrodas pie mātes un nerod stiprinājumu mātes pienā, daudzi šo laiku nepārdzīvo un nobeidzas. Statistika rāda, ka šinī laikā atņemto jauno trusēnu starpā mirstība ir vislielākā un sasniedz pat 75% no kopskaita. Tādēļ nebūtu ieteicams jaunus trusēnus no mātes atšķirt agrāk par 10 nedēļām, bet vaislai domātos jaunus trusēnus būtu lietderīgi atstāt pie mātes pat līdz 3 mēnešu vecumam.

Cik bieži ēdināt jaunus un vecos vaislas dzīvniekus? Zinātniski un praktiski ir pierādīts, ka nobarojušies truši vaislai nav derīgi. Tādēļ katram trušu audzētājam jāpiegriež sevišķa vērība vaislas dzīvnieku ēdināšanai. Vaislai domātos jaunus trusēnus var ēdināt 2—3 reizes dienā. Arī vairāk par paredzēto normu jaunajiem trusēniem nevajaga dot, jo tie mīl pārēsties, rodas traucējumi gremošanas organos un bieži vien tie aiziet bojā. Vecos vaislas trusus var ēdināt 1—2 reizes dienā. Pie vienreizējas ēdināšanas trusus vajaga pieradināt pakāpeniski. Pārejas laiks apmēram 14 dienas. Biezāka trušu ēdināšana nebūtu

vajadzīga, jo tā būs veltīga barības un laika šķiešana.

Zināma vērība šinī laikā jāpiegriež arī trušu krātiņiem. Sevišķi jauno trusēnu krātiņiem jābūt vienmēr tīriem. Tas zīmētos uz tiem trušu audzētājiem, kuriem jau truši krātiņos ir. Tiem, kuņģi vēl domā tikai šinī rudenī uzsākt trušu audzēšanu, bet kara apstākļu dēļ nevarēs ierīkot pienācīgus krātiņus materiālu trūkuma dēļ, jāaizrāda, ka itin labi varēs izlīdzēties ar vienkāršāku materiālu un lielāku kopmītnu ierīkošanu trusiem. Krātiņus varētu pagatavot no vienkāršiem kastu dēļiņiem, kas ar labu gribu ir dabūjami. Arī aplokus vairāku trušu novietošanai varētu iezogot ar tiem pašiem kastu dēļiņiem, vai arī citu vecu materiālu. Lai truši caur iezogojuma apakšu neizklūtu ārā, žogu malas iekšpusē ieteicams aplikt ar akmeņiem vai veciem kriegēļiem. Sprotams, lai truši aplokā neizraktu alas, būs 2—3 reizes dienā aploki jāapstaigā un izraktās bedres jāaizrok. Lai truši nesaslimtu, aploki jāierīko kādā uzkalnīnā, sausā vietā, jo mitrums ir trusiem kaitīgs un ir par cēloni daudzām trušu slimībām.

Kā jau minēts, atkarībā no tā, kā būs ēdināti jaunie vaislas dzīvnieki, kā arī no tā, kad jaunus vaislas dzīvniekus būs sāks lietot pārošanai, trušu audzētājs iegūs vai nu sliktus, vai labus vaislas dzīvniekus. Bet labi vaislas dzīvnieki ir galvenais pamats

panākumiem trušu audzēšanā, jo no labiem vaislas dzīvniekiem rodas arī labi un spēcīgi pēcnācēji. Tādēļ jaunie vaislas dzīvnieki labi jāēdina un tos nav ieteicams un lietderīgi pārāk jaunus lietot vaislai. Kā likums katram trušu audzētājam būtu jāievēro, ka par 8 mēn. jaunākus trušus nedrīkstētu lietot pairošanai. Praksē ir pierādījies, ka no vēl nenobriedušiem trušiem, t. i. kas pāroti pirms 8 mēnešu vecuma sasniegšanas, dzimst mazvērtīgi un bieži vien dzīvot nespējīgi pēcnācēji, bet uzauguši un zināmā vecumā tie svara ziņā tālu palikuši iepakajiem, kas dzimuši no pilnīgi nobriedušiem vecākiem. Ja kāds tagad rudenī grib uzsākt trušu audzēšanu, ieteicams iegādāties 3—4 mēn. vecus trusēnus, kuri tad pavasarī būs pilnīgi nobrieduši un vaislai derīgi. Izvēloties vai arī iegādājoties trušus vaislai, jāraugās, lai tie būtu pilnīgi veseli, ar pareizu miesas barojumu, jo slimīgus trušus vaislai lietot nevar.

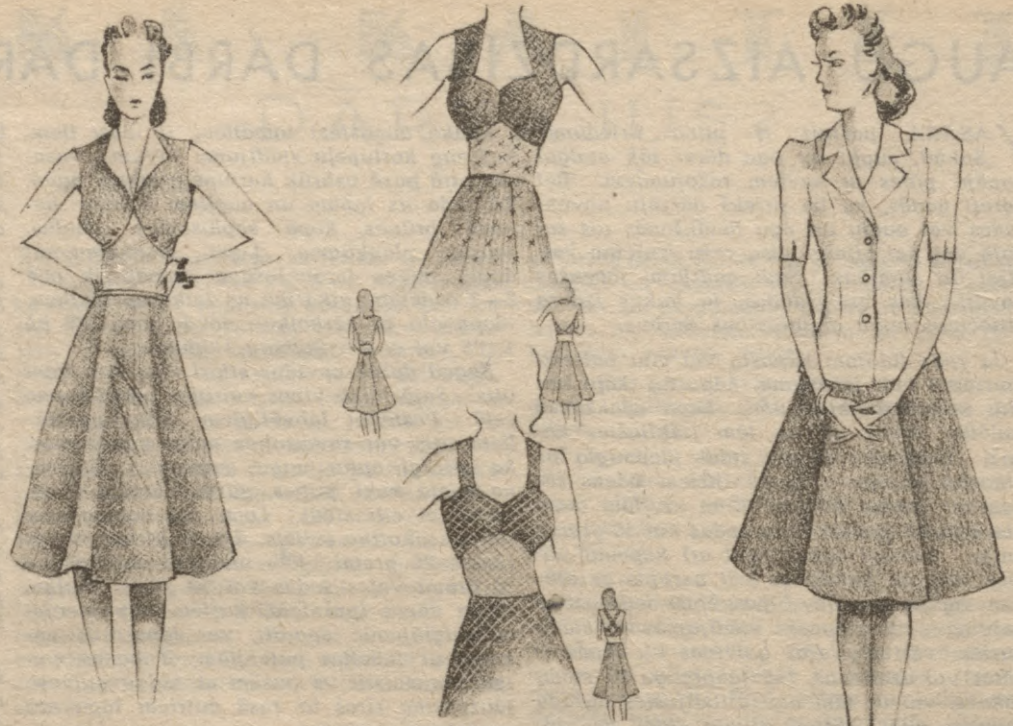
Tagad, kad zaļbarības papildnam, barības sagāde trušu audzētājiem nekādas rūpes neradīs. Arī vēlāk, kad plavas, dārzi un grāvju malas vairs nedos pietiekoši daudz labas zaļbarības, sakņu dārzs vēl dos pietiekoši daudz barības lielākam skaitam trušu. Sevišķi labi trušiem varēs izēdināt burkānu, kāļu un biešu lapas, bet pa reizei varēs dot arī kāpostu, runkuļu, cukurbiešu un citas lapas. Ja kādam lapu daudz un izēdināt pakāpeniski trušiem nav iespējams, ieteicams pagatavot skābarību, kuru truši labprāt ēd. Kad zaļbarības laiks būs pagājis, tad būs piehācīsi arī laiks padomāt par trušu likvidēšanu, kuri nav domāti vaislai. Kā zināms, trušu kaušanas periods ir ziemas mēneši, no oktobra beigām līdz februārim. Tikai šinī laikā kautie truši dos trušu audzētājam labas un vērtīgas, kažokādu izstrādājumiem derīgas ādiņas. Sprotams, trušus var kaut kuņģā katrā gada laikā, bet tad jau uz labām ādām trušu audzētājs nevarēs cerēt. Tagad, kad pārtikas jautājums ir diezgan akūts, trušu audzētājiem ieteicams tā iekārtoties, lai truši nāktu kaušanai visu cauru gadu. Pavasarī, vasarā un agrā rudenī kauto trušu ādiņas gan nebūs piemērotas kažokādu izstrādājumiem, bet tās ir labi varēs izlietot dažādu priekšmetu, piem., rīta kurpju, aproču u. t. t. pagatavošanai.

Tā tad tagad viss trušu audzētāju darbs būtu pareiza jauno trusēnu ēdināšana un uzauzēšana, lai kaušanas periodam iestājosies tie būtu jau labi paauguši, izspalvojušies un kaušanai derīgi. Kaušanai trusēni derīgi jau 5—6 mēnešu vecumā.

VASARĪGS TĒRPS

V. BRAKMANE

Šis vasaras tērps domāts darbam plavā vai dārzā. Valkājot šo tērpu, bagātīgi tiek apsauljots ķermenis. Uzģērbjot jaciņu, šo tērpu ērti var valkāt arī telpās. Pagatavot var no jaunas drānas vai arī kombinējot kopā divus novalkātus tērpus. Tā no viena pārveido jaciņu, bet no otra kleitu. Kleitai, kā zīmējumā redzams un piegrieznēs parādīts, var būt dažāda veida izgriezumi, pēc valkātājas vēlēšanās. Pēc pirmā veida parastai kleitai var izņemt novalkātās piedurknes un, ja vajadzīgs, var ielikt jaunu jostas daļu un pielikt atlokus. Otrs veids ir vairāk atsegts. Mugura gandrīz pavisam kaila, ap kaklu drāna, kas sa-



tur plecu daļu. Trešais veids ar plecu lencēm, kas krusteniski iet pāri mugurai.

Piegrieztne domāta 96 cm lielam krūšu apkārtmēram, vidus mērs 78 cm, gurni 104 cm.

Piegrieztni var palielināt vai samazināt. Vispirms pārbauda muguras platumu pāri lāpstiņām, attiecīgi pielaižot vai nolokot no muguras piegrieztņi visgarām. Tad pārbauda krūšu mēru, saliekot piegrieztņi sānos kopā, mērojot no muguras vidus līdz priekšas vidum. Priekšas vidus — punktētā līnija uz jaciņas piegrieztnes.

Ja tērps nedaudz jāpaplašina vai jāsašaurina, tad to izdara sānu vilēs, ja vairāk, tad mugurdaļu un priekšdaļu pārgriez garenski un attiecīgi palielina vai samazina.

1. piegrieztne — jaciņas mugurdaļa, 2. piegrieztne — jaciņas priekšdaļa. Jaciņu var pēc vēlēšanās arī pagarināt vai saīsināt. Jaciņai pēc vēlēšanās var pielikt atlokus vai apkaklīti, vai arī nēsāt gludu.

3. piegrieztne — kleitas augšdaļa vidēji aizsegta kleitai. Ja vēlas vairāk aizsegtu, tad piegrieztņi griež pa punktēto līniju.

4. piegrieztne — kleitas augšas priekšdaļa; rokcaurumā punktētā līnija norāda vairāk aizsegto tērpa daļu. Dažādi punktētie kakliņi norāda attiecīgus kakla izgriezuma fasonus.

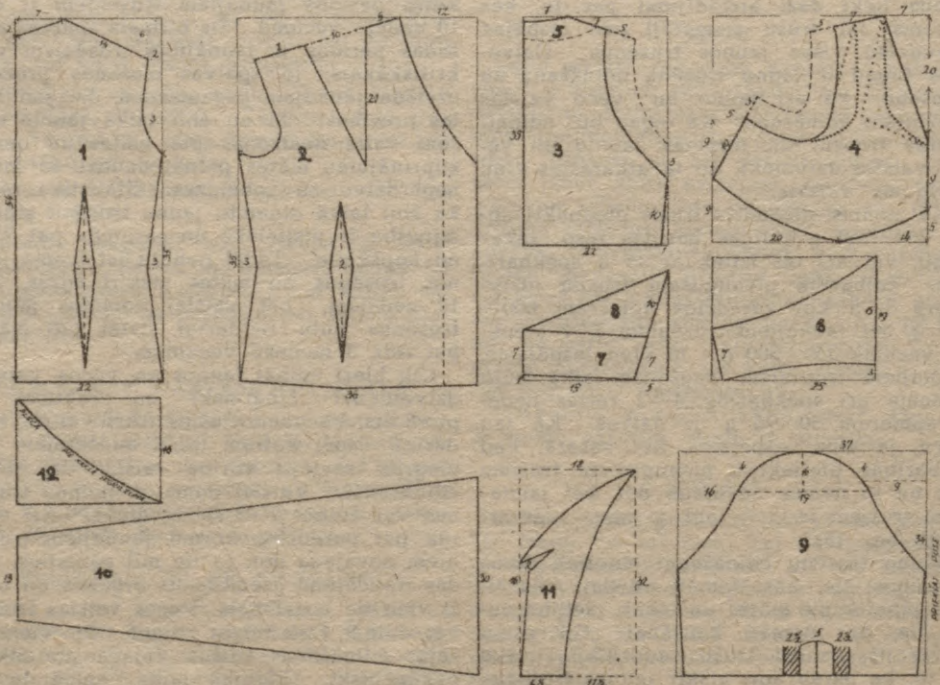
5. piegrieztne — kakla daļa, kas satur plecus, ja tērpam četrstūrains izgriezums ar atsegtu mugurdaļu.

6. piegrieztne — jostas daļas priekšpuse, 7. piegrieztne — jostas daļas mugurpuse. Ja grib atsegtu muguru, tad lietojama 8. piegrieztne, ja aizsegtu, tad 3. piegrieztne, pie kam to sakroko, liekot pie jostas.

9. — piedurknes piegrieztne, augšā pievilka, apakšā ieliktas un nošūtas krokas.

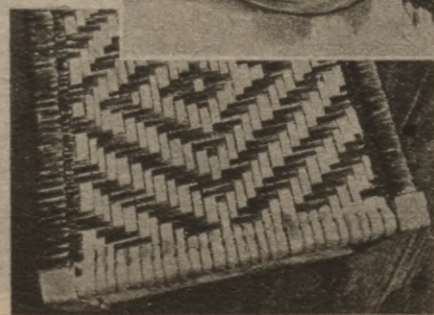
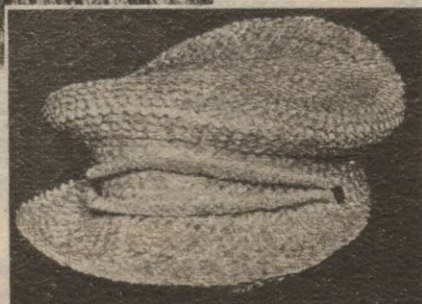
10. — svārku piegrieztne, ņemot 6 šādus gabalus.

Sujot kleitas augšdaļu ar plecu lencēm, pēdējās ņem taisnas vajadzīgā garumā.



VĀKSIM PINUMU MATERIĀLUS

J. MAZULĀNS



LAUKOS aug daudzās vērtīgas izejvielas, kuņas cilvēki maz izlieto savu dzīves apstākļu uzlabošanai un ērtību sagādāšanai. Daudzas no šīm mantām tiek pamestas pilnīgā novārtā un tikai retais tās savāc un prot no tām pagatavot skaistas lietišas. Apskatīsim, kas ir šīs vērtīgās izejvielas.

Savu zemi mēs nevaram uzskatīt par pietiekoši lietderīgi izmantotu, mums ir ļoti daudz nederīgu zemju, kuņas aizaugušas ar krūmiem un dažādām nezālēm. Mūsu daudzo upju krastos aug kārkli, kuņas pavasaros ledus noberž un aplauza. Vasarā šie kārkli dzen atvases, kuņas vietām izaug par slaidām kārkļu klūdziņām. Šis klūdziņas ir vērtīga manta un izejmateriāls daudzu skaistu un lietderīgu grozu, murdu un citu lietu pagatavošanai. Mūsu daudzie grozu pinēji sagrieztas un savāktas klūdziņas pārka katrā valumā. Kārkļu klūdziņas griežamas tai laikā, kad jaunie dzinumi ir apstājušies augt un pietiekoši nobrieduši, t. i. augusta sākumā, un griežamas tik ilgi, kamēr miza lobās nost. Grozu pinēji pilsētās klūdziņas pārka mizotas un izžāvētas. Mizošanu izdara, velkot klūdziņu starp spilēm, t. i. šim nolūkam pagatavotu īpašu dzelzi, kuņu iedzen zemē un, ieliekot tajā klūdziņas galu, ar kreiso roku saspiež spiles un ar labo izvelk nomizotu klūdziņu. Vienkāršāk šo spēli var pagatavot, ņemot apaļu cietāku koku, kuņam izgrieztas divas pretējās ceturtdaļas.

Klūdziņu griešana un mizošana ir izdevīgs darbs skolniekiem, kuņi vasaru pavada laukos kā gani un izpalīgi. Par savāktām, nomizotām un izžāvētām klūdziņām noteiktā maksa ir 17 feniņi par kilogramu, nemitotām 6 feniņi. Klūdziņas vislabāk mizošanas saulainās dienās, lai tās ātrāk varētu izžūt. Lietus laikā mizotas un žāvētas klūdziņas ir pelēkas un dažreiz tām uzmetas pelējuma sēnītes, kas tās padara neglītas.

Klūdziņu griešana izdevīgu ne tikai pārdošanai, bet arī pašu mājā un saimniecībā vajadzīgo grozu pišanai. Jāņem vērā, ka šogad un arī nākošgad maisi jātaupa labībai, bet kartupeļi un saknes jāber grozos. No klūdziņām var pīt ne tikai grozus, bet arī citas vērtīgas, saimniecībā vajadzīgas lietas. Tagad griezīsim un nopisim dažus grozus nākošiem rudens darbiem, bet lielo griešanu izdarīsim tad, kad būs lapas, vai būs nobirušas, un laukos lielie darbi būs apdarīti, vai arī ziemā. Ziemā grieztām klūdziņām mizu var novilkāt, klūdziņas iepriekš paturot 10—15 min. karstā ūdenī vai tvaikā.

Otra svarīga izejviela ir lūki, kuņas noplēš gremzdu laikā no jaunām liepiņām. Senāk no lūkiem pina vīzes, dažādus grozus, somas, zirgu pinekļus un lietoja kā sienamo dažādiem lauku darbiem. Arī tagad ir vajadzīgas šīs mantas, ko no lūkiem pagatavo, tāpēc, kamēr vēl atlec miza, saplēšīsim lūkus, un ja pus dienu ziedosim šim darbam, tad to būs tik daudz, ka pietiks visas saimniecības vajadzībām. Plēšanu izdara tā, ka sagriež jaunās liepiņas un pēc tam noplēš mizu, to saloka rituļos, sasien un noliek, lai žūst. Senāk lūku rituļi bija sastopami katrā mājā un tie stāvēja pakārti veselām virtenēm. Arī tagad tie būs node-

rīgi daudzās vietās, kur no tiem varēs darināt dažādas lietas, kas aizstās pastalas, maisus, valga galu vai auklu. Iekams pie šī darba stājas un grib plēst lūkus, jādabū no tuvējā mežziņa atļauja lūku plēšanai attiecīgā valsts mežā. Šo atļauju neliedz, un to var dabūt katrs, kas grib un kam ir vajadzība. Vislabākie lūki ir no liepiņām, kuņas augušas bez zariem un ir no 1,5 līdz 5 cm resnas. Dažviet kā lūkus var lietot arī kārkļu mizu, bet tā nav tik stipra un izturīga.

Pie kokzāģētavām un linieju fabrikām ir sastopama vēl viena vērtīga izejviela — bērzu kluči vai baļķi, no kuņiem var noplēst tāsīs. Bērzu tāsīs var lietot ne tikai darvas tecināšanai un kā izolācijas materiālu būvēs darvotas papes vietā, bet arī kā pinumu materiālu, gluži kā lūkus. No bērzu tāsīm, kas sagrieztas attiecīga platuma sloksnēs, var pīt vīzes, grozus un vēl cita veida traukus. Savāksim, ja tas iespējams, arī tāsīs, vēlāk, vai arī tagad, ja kāds prot, no tām var gatavot derīgas lietas.

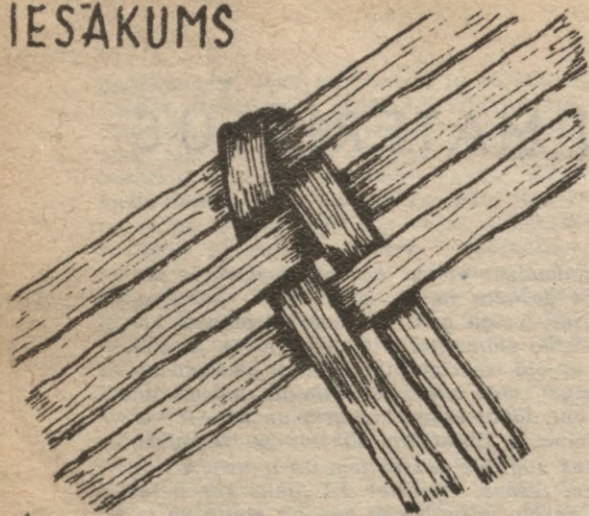
Mūsu upju, ezeru un dīķu ūdeņos aug skaisti gaļi meldri, kuņi, tāpat kā lūki un salmi, ir vērtīgs pinumu materiāls, un pašreiz ir īstais laiks to ievākšanai. Vēlāk, kad no lietus gāzēm ūdens upēs sacelsies, tad to izdarīt būs grūtāk. Meldri tagad sagriežami, nopļaujami vai izraujami un izžāvēti sasienami kūļos. Ziemā un rudenī, brīvākā laikā no tiem var darināt paklājus, grīdsegas, aizkarus un daudzus pinumus.

Kalves, skalbes — arī ir vērtīgs materiāls, kas aug grāvjos un citās mitrās vietās. Tās tagad nopļaujamas, izžāvējamas un noliekamas, lai vēlāk, tāpat kā salmus un meldrus, varētu izlietot pišanai.

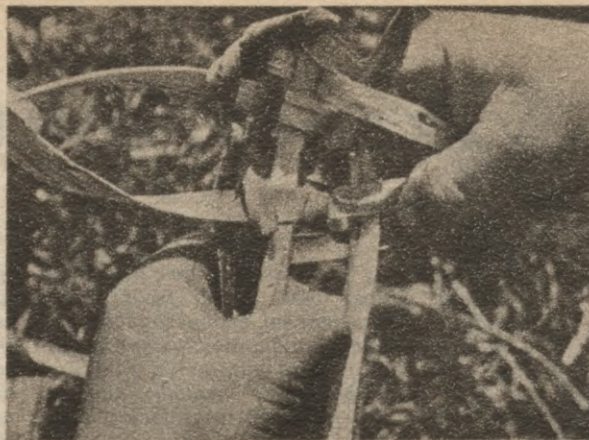
Bez skalbēm un meldriem dīķos, upēs un ezeros sastopamas arī niedres. To ievākšanu var izdarīt tagad un arī ziemā, kad ūdeņi pārsaluši ar ledu. Niedres ir stingrākas, un tās nenoliecas un nenolūst kā meldri, tāpēc itin labi tās var ievākt vēlāk. Ziemā izdevīgāk ievākt arī tai ziņā, ka tad niedrēm nobirst lapas un tās bez lapām ir gludākas. No niedrēm var gatavot dažādus paklājus un segas, lietojot niedres, kā audus pakulu metos. Niedres ļoti daudz senāk lietoja aužamo šķietu gatavošanai, bet tagad to vairs tikai retais prot. Pašlaik bez juntu segšanas niedres visvairāk izlieto dārzniecības lecekļu pārklāju gatavošanai.

Mitrās vietās aug arī vāļītes, to lapas ir kā skalbēm, bet drusku stingrākas un tāpēc arī izlietojamas dažādiem audumiem un pinumiem. Pašas vāļītes lietojamas spilvenu gatavošanai. Pēc zināma laika gan šādi spilveni kļūst cieti, tomēr kādu laiku tie kalpo.

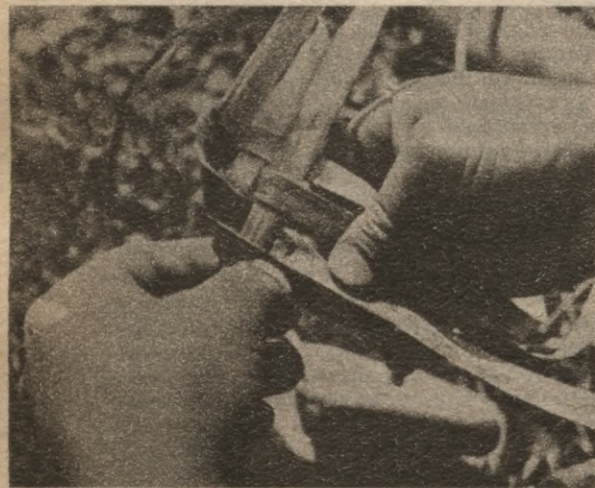
Skaistus pinumus mūsu tēvi darināja no priežu saknēm, un arī tagad no tām var pīt sētuves, groziņus un daudzas citas lietišas. Grūtāka ir priežu sakņu savākšana, jo to var izdarīt vienīgi tādā gadījumā, kad izcērt krūmus, kur aug arī priedītes. Šādos izcirtumos, nākošā plēsumā, ievāc priežu saknes. No priežu saknēm gatavotie priekšmeti ir glīti un noderīgi katrā saimniecībā.



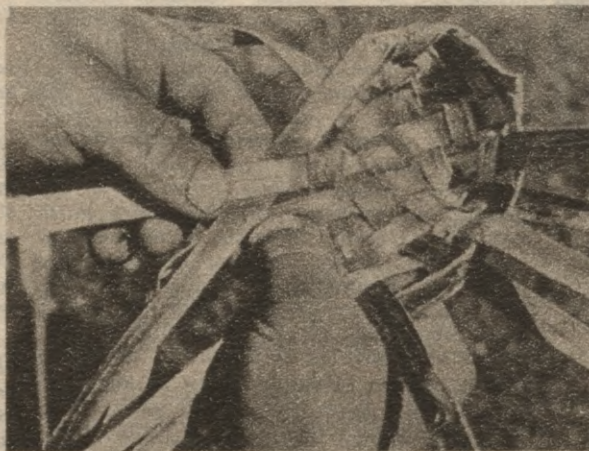
1



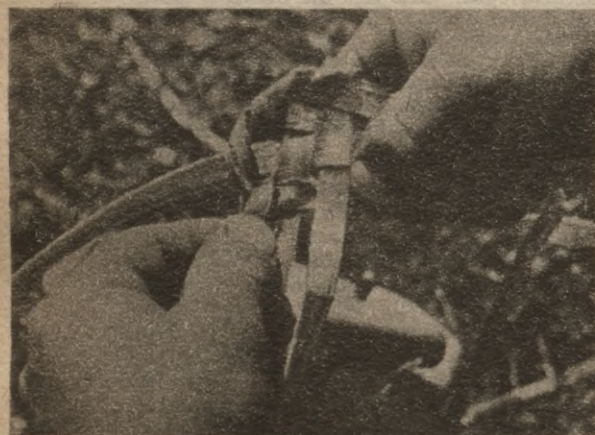
5



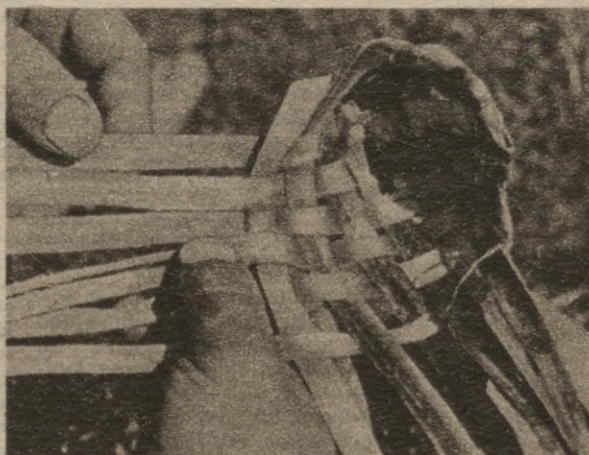
2



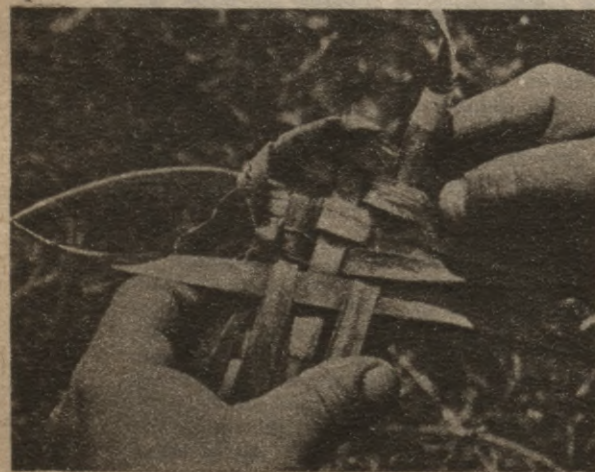
6



3



7



4



8



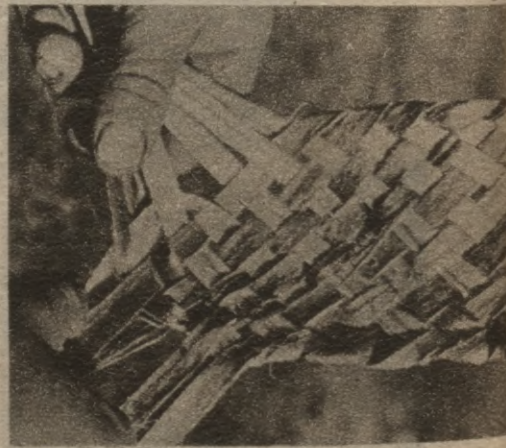
AIZMIRSUSĀS daudzas senās mākas un dzīves gudrības, kuŗas prata cilvēks, kad viņa rīcībā nebija tās ērtības un sasniegumi, kādi ir mūsu laikos. Grūtos pārbaudījumu brīžos apstākļi spieŗ atteikties no daudzām dzīves ērtībām. Labos laikos mēs staigājam chromādas zābakos un lakādas kurpēs, un ja tās vēl nav noplīsuŗas, tad jātaupa un, kur varam iztikt, jāvalkā tādi apavi, kādus paŗi varam viegli no vienkārŗiem materiāliem pagatavot.

Grūti būs atrast laukos tagad tādus cilvēkus, kas mācētu tik vienkārŗu lietu kā viŗu piŗanu. Senāk to prata katrs ganu zēns, un tas viŗam bija paŗam jādara, lai būtu ko kājās aut. Arī tagad ŗi lieta ir katram jāprot, lai neaizmirstos mūŗu tēvu tēvu zināŗanas.

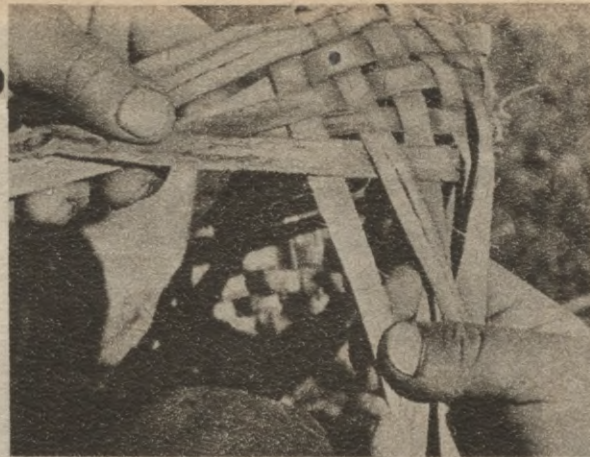
Viŗu veidi ir vairāki, un to piŗana ir pavisam vienkārŗa. Piŗanai lieto lūkus vai bērza tāŗis, sliktākā gadījumā arī kārkļu mizu. Labāki ir lūki, kuŗus noplēŗ mizas atlēkŗanas laikā no jaunām liepiņām. Lūkus silda rituļos un ļauj izŗūt. Pirms piŗanas tos izmērcē ūdenī. Sākot darbu, ievērosim visas lietas ir daudz vienkārŗākas, kā mēs to iedomājamies.

Ar asu nazī izgriezsim apm. 1,5 cm plataŗ lūku sloksnes. Katrai viŗei vajadzēs 6 sloksnes, drusku garākas par 1 metru. Piŗanu sāksim ar papēdi. Pārliksim vienu lūku vidū puŗu un pieliksīm tam klāt 3 lūkus tā, kā redzams 1. attēlā. Tas ir sākums. Tālāk kreisajā pusē esoŗos galus pa vienam pārliksīm un piepiŗsim, kā tas redzams 2. attēlā. Pinuma nākoŗais gājiens 3. attēlā. Pēc tam katrā malā pieliksīm vēl pa vienam lūkam, kā 4. attēlā parādīts, un turpināŗsim piŗanu pēc 5. un 6. attēla parauga. 7. attēlā jau redzams, ka mums ŗis darbs iet uz priekŗu un katrā pusē ir 6 lūku galī. Tā

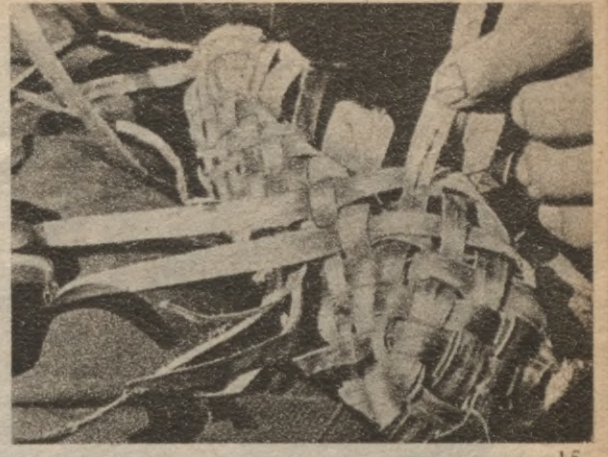
9



vīzes



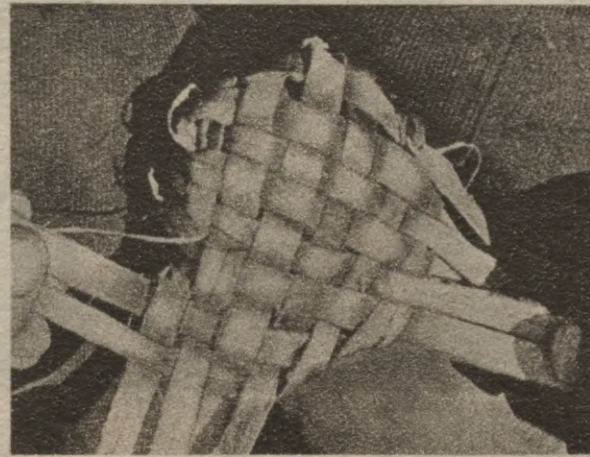
11



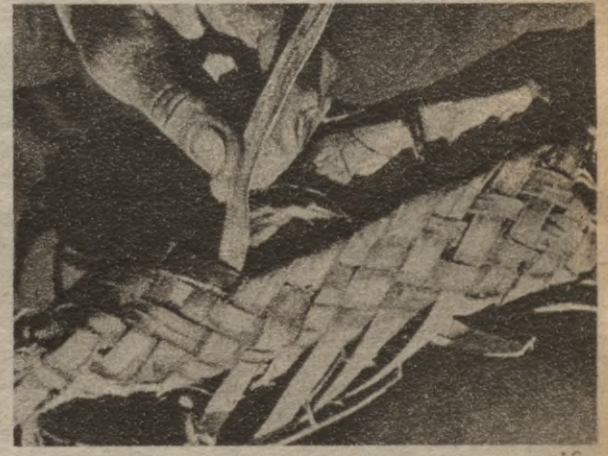
15

turpināsim pīšanu tik ilgi, kamēr sasniegts vajadzīgais garums — tik, cik gaŗa pēda, to piemēri ar liesti 8. attēlā. Liesti pagatavo vienkārši no kāda attiecīga gaŗuma koka klucīša mazākai kājai. Lai varētu pīt lielākai kājai, liesti vidū pārzagē un starpā ieliek vajadzīgā lieluma ķīli.

Kad vēlamais vīzes gaŗums sasniegts, tad katrā pusē trešo lūku ieliec, kā tas redzams 9. attēlā, un pin uz priekšu, kā parādīts 10. attēlā. 11. attēlā redzams, ka mums jau izveidojies vīzes purngals un atkal katrā pusē ir 6 lūku gali. Tagad vīzi stiepjam uz liestes, galus labi savelkam un no vidus sākam pa vienam lūkam atliecot pīt atpakaļ, kā tas redzams 12. attēlā. Lūku galus aizbāzam — iepinam nopītā vīzes daļā, kā tas redzams 13. attēlā. Aizpīšanu vislabāk izdarīt ar koka vai kaula irbuli, paceļot lūku kārtu uz augšu un aizvelkot. Visus galus iepin apakšā un cieši savelk, lai vīze būtu glīta un izskatīga.

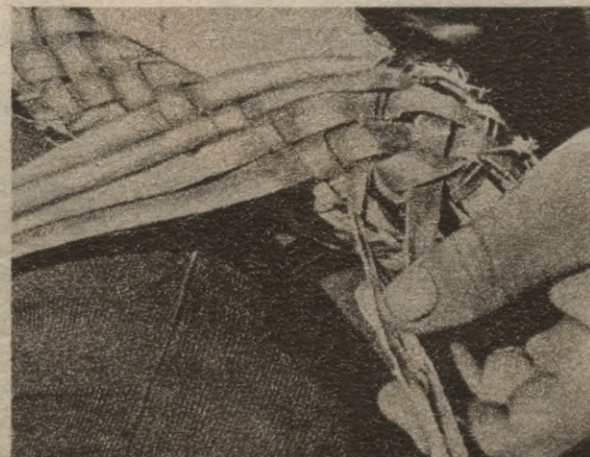


12

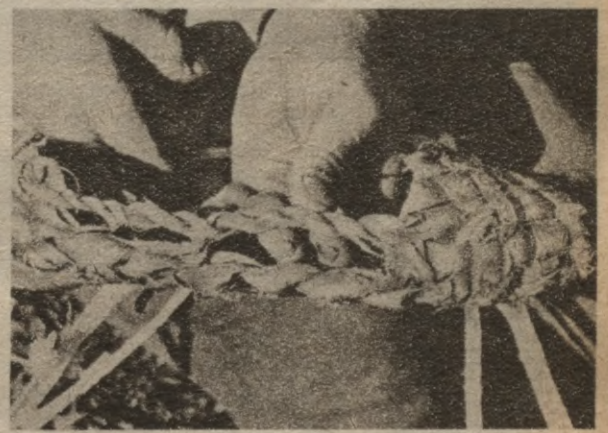


16

Mūsu pinums jau dabūjis vīzes izskatu, varētu ņemt nost un aut kājās, bet vēl jāpin sāni. Lai tie būtu augstāki, iekams to sāk, vīzi aiz sāniem un galiem krustniski ar lūkiem piesien pie liestes, tad ņem četrus 1,5 sprīža gaŗus lūkus un to galus iepin papēža daļā, kā tas redzams 14. attēlā, un atliecot pin zem pēdas kā 15. attēlā. Kad viss nopīts, tad izskatās kā 16. attēlā redzams. Brīvos galus iepin apakšā, tas padara vīzi piezāku un izturīgāku. Tāpat rīkojas ar otriem sāniem. Ja grib sānus izveidot citādāk, kā tas ir 17. attēlā, tad jau no 13. attēlā redzamā stāvokļa divus pēdējos lūkus nepin apakšā, bet atstāj kā 18. attēlā sānu osu izveidošanai.



13

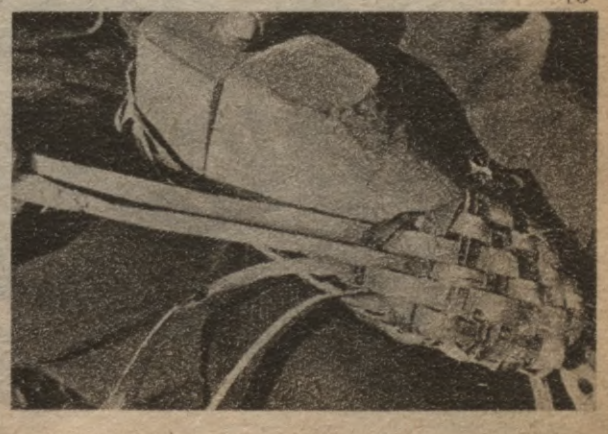


17

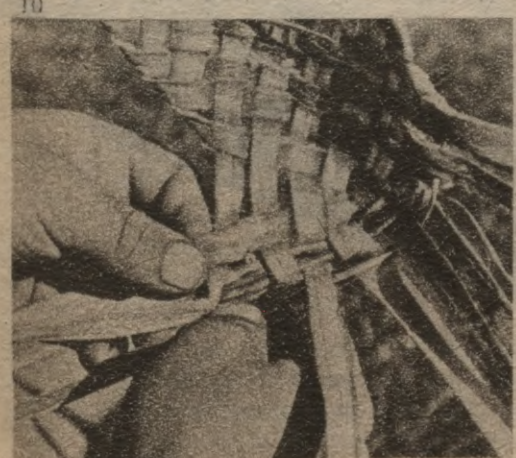
Viena vīze ir gatava. Tā varbūt tik glīta neizskatās, bet pīsim otru, — tā noteikti būs labāka!



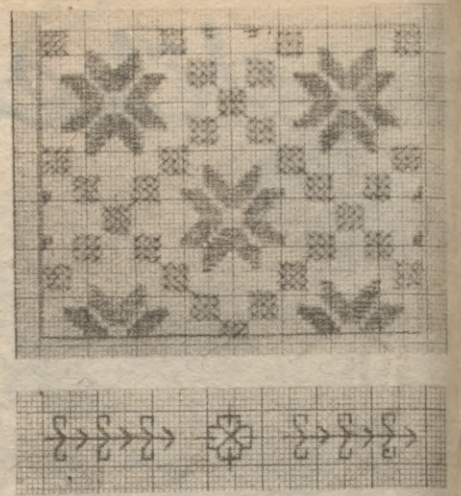
14



18



10



linne



Latvijas daiļamatniecības kopdarbības sabiedrības, M. Melnalkšnes, I. Priedītes un E. Krūkles darbi



Blūzes



M. LANDMANE

NERAIZESIMIES, ka šogad dažādie modes jaunumi mums aiziet garām. Iztiksim bez tiem un padomāsim, varbūt mēs vēl raženākas un lepnākas varēsim būt, jo tagad vairāk kā jebkad savā apģērbū varam parādīt savu gaumi un izdomas bagātību. Arī paraugu un rotājošo rakstu mums pašiem ir tik daudz, ka nav jābrauc tiem pakal uz ārzemēm. Palūkosimies mūsu etnogrāfiskajos rakstos, kā mūsu vecmāmušas ir pratušas katru apģērba daļu pagatavot un daiļi nēsāt.

Varbūt mūsu atvilktnēs ir kāds gabaliņš lina vai pakulu auduma, tad arī varēsim pagatavot kādu skaistu jaciņu, blūzīti vai vismaz kādu mazu rotājumu: apkaklīti, aprociņas vai vestīti.

Varam lietot kā balinātu, tā arī nebalinātu audumu, gan rakstaini austu, gan vienkārtni. Rotāšanai varam lietot lina diegus, vai arī kādus izšujamos diegus, kas palikuši pāri no citiem rokdarbiem. Jāraugās tikai, lai krās

Dievam tika, ļaudīm žēl,
Ka ražena es staigāju;
Augs liniņi, vērpsu smalki,
Vēl staigāšu jo raženi.

sas būtu saskanīgas un krāsojums izturīgs, lai mazgājot neiekrāsotu audumu. Izšūšanas veida ierosmi varam gūt no mūsu tautisko kreklu, villaiņu un ņieburu rakstiem.

1. un 2. attēlā pakulu auduma jaciņas, rotātas ar Nicas ņiebura rakstu variantiem. Jaciņu pagatavošanai var izlietot rupjāku lina vai pakulu audumu. Izšūšanai ņemtas lina vai vilnas dzijas tumši zilā vai melnā krāsā.

3. attēlā nebalināta lina auduma jaciņa, izšūta baltiem lina diegiem.

4. attēlā blūzīte, pagatavota no nebalināta lina auduma, rotāta ar divkrāsainu izšuvumu.

5. attēlā blūzīte, rotāta ar vienvirziena izvilktumu un mazu krāsainu rakstiņu. Audums jāizvēlas rupjāks, lai vieglāk varētu izšūt, jo nepareizi ir rakstu uzzīmēt, bet tas jāšuj, skaitot auduma diegus. Ja audums smalkāks, tad katrai rakstu rūtīņai ņem četrus diegus, bet ja rupjāks, tad pietiks ar diviem diegiem.

6. attēlā blūzīte, pagatavota pēc Bārtas blūzes parauga, tikai piegriezuma veids modernizēts. Blūzes izgriezums noslēgts ar mazu vienvirziena izvilktumu. Raksta izšūšanai ņemti melni izšujamie diegi.



2



6

KRĀSOŠANA AR SVAIGIEM AUGIEM

E. FRICBERGA

PĀSREIZ vasarā ir vesela virkne augu, kurus varam izlietot krāsošanai svaigus, kā, piem., tomātu, burkānu, kartupeļu lakstus, strutenes, rāsas podiņus, biškrēsliņus, koku lapas u. c. Tie jāņem apmēram 4 reizes vairāk pēc svara kā krāsojamā šķiedra. Var rīkoties tādējādi, ka svaigus augus, darbojas uz šķiedru ne tikvien kā kodināliek kārtām ar krāsojamo šķiedru katlā, pie kam apakšējā un virsējā kārtā jābūt augam, pārlej ar aukstu ūdeni un tad vāra. Turpretī ja augu būtu grūti no šķiedras atdalīt, tad iepriekš krāsojamais šķidrums jānovāra un jānokāš. Pāšreizējos apstākļos, kā kodinātājus nevarēsim vienmēr izmantot ķīmiskāji, bet būs jāmeklē to aizstājēji augi. Apskatīsim tuvāk, kā tādā gadījumā jārikojas.

Skaisti sarkanu krāsu bez brūnganās nokrāsas dabū, ja madaru (*Rubia tinctorum*) saknēs krāsojot šķiedru kodina ar staipekņiem (alauna vietā). Staipekņi (*Lycopodium complanatum* un *Lycopodium clavatum*) iedarbojas uz šķiedru ne tikvien kā kodinātāji, bet piešķir tai arī pelēcīgi dzeltenu krāsu un padara vidēji sarkano madaru krāsu tumšāku. Ar staipekņiem kodina šādi: uz 100 g šķiedras (domāta vilnas) ņem 100 g kaltētu staipekņu un tos tur 3—4 dienas siltā ūdenī, tad uzvāra un nokāš. Pēc tam tanī ieliek vienmērīgi sasalpinātu šķiedru un to tur remdenā kodinātājā apm. 3—4 dienas, tad uzvāra un ļauj atdzist. Ar to kodināšana ir nobeigta un var sākties krāsošana. Labi ja krāsošanas rīcībā ir vārāmā kaste, jo tad vieglāk iespējams kodināmo šķidrumu uzturēt siltu; citādi tas bieži jāsilina.

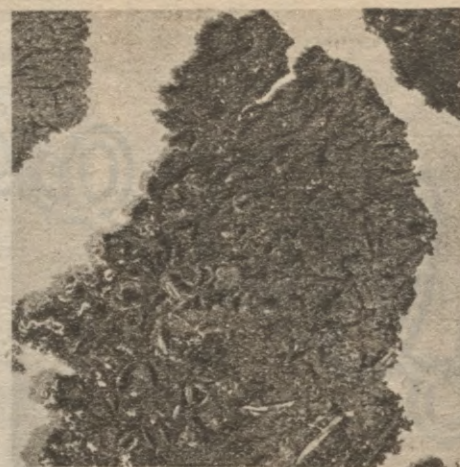


Bārdai līdzīgie ķērpji (*Usnea barbata*)

Ar madarām rīkojas šādi: uz 100 g šķiedras ņem 500 g svaigu madaru sakniņu, kuras sasmalcina un pārlietas ar ūdeni (2 $\frac{1}{2}$ —3 l) silda. Kad šķidrums silts, tanī ieliek nokodināto šķiedru un lēni silda līdz 70°—80° C un patur šajā temperatūrā vienu stundu. Vārit nedrīkst, jo madaru saknes bez sarkanās krāsvielas satur arī brūno, kura šķīst 100°. Šo īpašību izmanto un vāra, ja grib iegūt brūngani sarkanu krāsu. Šai gadījumā šķiedru tur pie 70°—80° C temperatūrā 1 stundu, vāra 30 min., tad šķiedru izņem, pieber klāt 6 g smalki sagrieztas ozolu

pangas, tās pavāra 5 min., liek atpakaj šķiedru un vāra apm. 30 min. Vēl tumšāku nokrāsu iegūsim, skalojot šķiedru pēc krāsošanas rāvainā ūdenī. Jāievēro tik, ka nedrīkst ņemt pārāk jaunas madaru saknes. Tās labi jāsmalcina. Staipekņu novārijumu kā kodinātāju mēs varētu izlietot visiem dzelteniem un gaišākiem krāsojumiem, kur agrāk likām alaunu, krāsojot, piem., ar strutēm, tomātu lakstiem, dzelteno pipiņu ziediem un citiem. Krāsojot ar augiem, kas dod pelēcīgi zaļu krāsu, kā kodinātāju labi varam izmantot skābenes (*Rumex acetosa*). Krāsošanai var izmantot (visu augu) rāsas podiņus (*Alchemilla vulgaris*), kaņepes (*Cannabis sativa*), kartupeļu lakstus, vasarā vāktas bērza lāpas u. c. Šķiedru kodina skābeņu novārijumā, ņemot uz 100 g šķiedras apm. 500 g skābeņu ar visām saknēm, un tālāk rīkojas kā parasti kodinot ar vaļa vitriolu.

No kādas lapsenes kodiena ozolu lapās radušās pangas (*Gallus rickstus*), kas satur miecētājskābi, izmantosim par kodinātāju tumšākiem brūnganiem un zaļganiem krāsojumiem dzelzs un vaļa vitriola vietā. Piemēra pēc aplūkosim krāsošanu ar viršiem (*Calluna vulgaris*). 100 g šķiedras kodina vispirms staipekņu novārijumā. Krāsošanai ņem 400 g svaigu viršu, sasmalcina un vāra 3 stundas, nokāš, tad tanī ieliek kodināto šķiedru un vāra apmēram 1 $\frac{1}{2}$ stundas. Vārīšanas puslaikā jāpielej dzelzi saturošs ūdens (tas vaj būt rāvas vai arī tāds, kurā bijuši sarūsējuši dzelzsgabali) un apmēram 10 g sasmalcinātu pangu. Gala iznākumā iegūsim tumši zaļu krāsu. Šai gadījumā rāvas ūdeni lej klāt, lai krāsu padarītu vēl tumšāku, jo miecētājskābi saturoši augi ar dzelzi dod pelēku krāsu. Izejot no teiktā, mēs ar rāvas ūdeni un pangu palīdzību varam iegūt daudz un dažādus to-



Koku ķērpji (*Parmelia physodes*)

ņus, sākot no gaiši pelēkā un beidzot ar tumši zilganpelēku. No citiem ar miecētājskābi bagātiem augiem vēl varētu minēt ievu ogas, ozola un alkšņu mizas un retenāju (*Potentilla tormentilla Schrank*) stumbrus tie satur ap 20% miecētājvielu.

Dažas nokrāsas varam iegūt, krāsojot šķiedru pēc kārtas vairākos augos. Tā, piem., violeti pelēku krāsu iegūsim pārkrāsojot zilgani pelēku krāsu ar sarkanu. No augiem, kas dod vislielāko krāsu dažādību, var minēt ķērpjus, kurus mēs redzam augam uz kokiem. Tā parastie koku ķērpji (*Parmelia physodes*) dod dzeltenīgu zaļi pelēku krāsu, zarveidīgie (*Ramalia farinacea*) dod brūni dzeltenu un bārdai līdzīgie (*Usnea barbata*) pelēcīgi oranžu. Ar ķērpjiem varam krāsot arī bez kodināšanas.

Ja šķiedras krāsu grib vēl nostiprināt vai mainīt pēc krāsošanas, tad šķiedru var skalojot vai pat uz īsu laiku iegūstot pelnu sārma, tā iegūstot tumšāku nokrāsu. Mērcējot vai skalojot skābē (piena sulīnās, norūgušās bērza sulās), iegūstam gaišāku nokrāsu.

S T I P R Ā K U D Z I J U

M. NIEDRA

IPATNEJU, sevišķi stipru dziļu var iegūt, liekot klāt vilnai pakulas. Tāda dziļa visai noderīga darba cimdu un zeķu adīšanai. Vilnai var piejaukt 1/4—1/2 pakulu no vilnas svara. Liniem nosukātām pakulām izpurina spalvas, sagriež tās 5 cm garās šķipsnās. Sagrieztās pakulas liek katlā krāsas ūdenī (paciņu krāsu šķīdinājumā vai krāsaugu novārijumā) un vāra, ar koka lāpstiņu bieži un pamatīgi maisot. Pakulas ieteicams krāsot tumšos toņos. Pēc nokrāsošanas pakulas labi izskalo un žāvē, izklājot tās plānā kārtiņā. Žāvēšanas laikā pakulas ar rokām vairākas reizes pārcilā un rūpīgi izplucina, lai nebūtu savēlušās pikās. Sausas pakulas ar rokas kārstuviem pamatīgi izsuka, kamēr dabū irdenus, viscaur vienādus rullīšus. Fabriku kārstuvēs tādas savāritas pakulas sukāt parasti neņem, te nepieciešami roku kārstuvji. Attiecīgu vilnas daudzumu arī tāpat rokas kārstuvjās sasūka un saveļ rullīšos. Tad saliek kopā sakārstās pakulas ar vilnu un visu labi samaisa ar rokām. No šā vienādā sajaukuma ņem pa šķipsnai un vēl reizi ar kārstuvjiem sakārš, tad saveļ rullīšos un vērpj. Otrreizējo sukāšanu (kad iepriekš izsukatās pakulas un vilna saliktas kopā)

ņemam izdarīt arī fabriku kārstuvjos. Savērpto dziļu sašķeterē vajadzīgā resnumā un lieto adīšanai. Protams, no tādas dziļas adījumi nav tik silti kā no tīras vilnas, bet toties ir daudz izturīgāki. Pakulu vietā ņemt linus nav vēlams, jo, pirmkārt, tas nav saimnieciski izdevīgi, otrkārt, līniem ir resnāka šķiedra kā pakulām, tos nevar tik smalki sasukat un tik vienmērīgi sajaukt ar vilnu. Ja vilna ir dabiski tumša krāsā, tad klāt liekamās pakulas var arī nekrāsot, tomēr tās ūdenī jāsavāra tāpat.

Pakulu vietā pie vilnas var jaukt klāt vecu vati no izvalkātām segām, apģērbiem. Rīkojas sekojoši: vati saplucina mazākās pikās, tad liek vārit krāsas vai tīrā ūdenī. Savārito vati pa daļām ņem laukā, stingri nospiež, tad karstu un slapju rokas kārstuvjos labi sakārš. Sakārsto irdeno vates masu izžāvē un jauc klāt pie izsukatās vilnas. Sausu vati nevar kārst, tad tā visa saveļas picīnās. Sukājot slapju vati, tā arī nedaudz saiet picīnās, bet to ir visai maz.

Lai pavairotu vilnas daudzumu, tai bez pakulām un vates var jaukt klāt arī dažādu dzīvnieku vilnu — kazu, suņu, trušu un pat govju spalvu, pēdējā gadījumā iegūstot diezgan asu un spurainu dziļu.

RĀDĪSIM PŪKI!

E. KRŪMIŅA

J. Kugas ilustrācijas



1

Vasarā ir tik jauki un patīkami parotaļāties zaļajā mauriņā vai plūdmales baltajās smiltīs. Ko gan visu tur nevar izdarīt! Zaļajā zālītē kūleņot, rāpot un velties un upes vai jūras malā no smiltīm izveidot mājas un pilis. Visu dienu laukā — saulītē un vējā, vaidziņi kļūst sārti, bet paši — braši un ņipri. Tā tad, bērni, parotaļāsimies!

Kas no jums var atvēzties zālītē, turot uz izstieptas delnas nūjiņu? Vispirms lēni atsēsties uz ceļiem un tad pamazām atvēzties tā, ka kājas priekšā izstieptas. Varbūt, ka varat arī piecelties stāvus, noturot nūjiņu uz delnas.



2

Bet nu iesim skrieties! Bet kā? Skriesim pa divi, bet ar trim kājām. To dara šādi: divi nostājas blakus, iekšējās kājas sasien ar saitītēm kopā virs ceļiem un pēdas locītavu; rokas apliek viens otram ap vidukli un tad tik uz priekšu! Kur esat vairāk draugu kopā, tur sadalieties pa diviem un skrieniet līdz kādam mērķim. Kuŗš pāris pirmais nonāks galā?



3

Kuŗš dabūs ūdens šalti? Nolieciet zemē mazu trauciņu ar ūdeni. Paši nostājieties viens otram pretim vienādā attālumā no trauciņa. Kuŗš pirmais pieskries pie trauciņa un to satvers, tas savam pretiniekam var uzliet ūdens šalti virsū.

Bet kas no jums, mazie draugi, var parādīt pūķi ar divām galvām? Tas gan nenāksies viegli! Viens nostājas attālinātām kājām, bet otrs (seju pret seju) apmetas tam ar kājām ap vidukli un sakrusto kājas aiz muguras (zīm. a). Tad pirmais no metas rāpus, bet otrs izlien pa kājām cauri un atbalstās ar rokām uz pirmā kājām — un pūķis gatavs (zīm. b)! Tagad tas var lēnām virzīties uz priekšu.



4

Varam izveidot pūķi arī mazliet citādi. Pirmais atguļas uz muguras, paceļ abas kājas uz augšu. Otrs pārkāpj tam pāri (ar seju pret paceltajām kājām). Pirmais aptver stāvošo ar kājām apkārt un sakrusto tās uz muguras (zīm. a), tad otrs no metas rāpus, bet pirmais atbalstās ar rokām uz otra kājām un te — pūķis atkal gatavs (zīm. b)!



5



6



7

VAIRĀK VĒRĪBAS VALODAI

Doc. E. ŽUBECKIS

AUGĻU un dārzāju konservēšana ne tikai kā mājturības, bet arī kā rūpniecības uz zinātniskiem pamatiem nostādīta nozare pie mums samērā jauna. Tā kā konservēšanas jautājumi pašreizējos apstākļos stipri akūti, tad par tiem daudz raksta. Pie tam raksta nevis kā agrāk, kad deva tikai kailas ražošanas receptes, bet mēģina apskatīt un izskaidrot arī dažādas bio un ķīmiskas norises augļos un dārzajos. Līdz ar to šo jautājumu popularizētājiem bieži jāsadurās ar dažādiem ķīmiskiem un citiem speciāliem apzīmējumiem. Diemžēl šinīs jautājumos, cik tālu tie skar konservēšanu, nav darbojusies neviena izlīdzinātāja roka, un tādēļ kā periodiskā presē, tā arī speciālās grāmatās, atkarībā no autora izjūtas un garastāvokļa, lietoti dažādi sinonīmi, kādēļ terminoloģija ļoti raiba. Minēšu dažus vārdus ķīmijā: ogļhidrāti — ogļūdeņi, ciete — stērķele, glikoze — ķekaru cukurs — dekstroze, fruktoze — augļu cukurs, skābeņskābe — oksālskābe u. t. t.; tālāk dažus vārdus baktērioloģijā: sīkbūtnes — mikroorganism-

mi; un dažus vārdus augļu un dārzāju tehnoloģijā: kaltēšana — žāvēšana, plaucēšana — blansēšana, tvaicēšana — skoldēšana, pilpa — masa u. t. t. Varētu minēt arī rindcitus konservēšanā bieži lietotus vārdus, piemēram, barības līdzekļi — uzturlīdzekļi — barības vai uztura vielas (tai pašā nozīmē) u. t. t. Pie tam periodiskā presē atrodam žurnālus, kuŗos vienā un tai pašā numurā lietoti gandrīz vai visi visvairāk izplatītie sinonīmi.

Šāds stāvoklis rada grūtības ne tikai rakstu lasītājiem, bet arī rakstītājiem, jo nereti par lietojamiem vārdiem dažādās domās ir ne tikai autors, bet arī redaktors un korektors. Tādēļ ierosinu, lai visi rakstītāji, kaut arī šoreiz pārstāvētu šauru grupu, iesūtītu žurnāla „Mana māja” redakcijai vārdu sarakstu, par kuŗu lietošanu neskaidrības; redakcija tos apstrādātu un nodotu tālākai si- jāšanai J. L. akadēmijas terminoloģijas komisijai. Komisijas atziņas būtu publicējamās, un šādā ceļā arī šinī nozarē iegūtu pieturas punktus saskāpotai terminoloģijai.

Kurze Zusammenfassungen der wichtigsten Fachschriften

Das Sammeln von Flechtmaterial

J. Mazulāns

Auf Feld und Flur gibt es viele wertvolle Rohstoffmaterialien, die noch wenig zur Aufbesserung der Lebensverhältnisse ausgenutzt werden.

An den Ufern der Flüsse wachsen Weidensträucher, deren Wurzelschösslinge im August geschnitten und als Material zur Herstellung verschiedener Gegenstände dienen. Die Wurzelschösslinge der Weiden müssen im August geschnitten werden, wenn die Weiden das Wachstum unterbrechen.

Als zweites wertvolles Material kann der Bast betrachtet werden, der von jungen Linden geschält wird. Der beste Bast wird von jungen Linden, die ohne Zweige gewachsen sind, geschält und ist 1,5—5,0 cm dick. Von Birkenklötzen (Stubben) und Balken kann die obere weiße Rinde geschält werden. Aus der Birkenrinde wird nicht nur Teer zubereitet, sondern sie dient als Isolationsmaterial bei Bauten und als Material für Flechtarbeiten.

In unseren Flüssen, Seen und Teichen wachsen schöne Binsen und Röhricht, aus welchen man Fusswischer, Teppiche, Vorhänge und Geflechte machen kann. An sumpfigen Stellen findet man Kalmus (Schwertlilien) und die Saatkolben des Rohrs, die ebenfalls zu verschiedenen Flechtarbeiten verwendet werden können. Augenblicklich wird das Röhricht meist zum Dachdecken gebraucht oder es werden auch daraus Decken für Mistbeete verfertigt.

Unsere Väter haben schöne Flechtarbeiten aus den Wurzeln der Fichte gemacht, und auch jetzt kann man aus ihnen Saatkörbe, Körbchen und verschiedene andere nützliche Gegenstände für die Wirtschaft verfertigen.

Unsere wertvollsten Gartenbeeren — schwarze Johannisbeeren

V. Nesaule

Der Wert der schwarzen Johannisbeeren besteht in ihrem hohen C-Vitamingehalt.

Nach den Zahlen mehrerer Forscher enthalten 100 g schwarze Johannisbeeren 100—400 mg C-Vitamine. Die C-Vitamine anderer Früchte und Beeren verschwinden mit der Zeit beim Aufbewahren oder Umarbeiten der Beeren durch die Berührung mit Ensim Askorbinose. Schwarze Johannisbeeren (auch Hagebutten) enthalten nicht diesen Ensim, weshalb auch sie besondere Fähigkeit haben, die C-Vitamine nicht zu verlieren. Deshalb können die schwarzen Johannisbeeren in getrocknetem, gekochtem, eingemachtem und noch anderem Zustande, sowie auch ihr Saft, gebraucht werden. Ausserdem enthalten die schwarzen Johannisbeeren auch den Provitamin des A-Vitamin — Carotin.

Das Einsäuern der Gurken

Vor dem Einsäuern der Gurken muss das Fass gut gereinigt werden, wobei man dasselbe mit heisser Lauge oder Sodawasser ausbrüht. Glasierte Lehtöpfe sind nicht zu empfehlen, da die Glasur der Gesundheit schädliche Stoffe enthält, die unter dem Einfluss der Säure sich zersetzen und in die Gurken übergehen.

Gewöhnlich gebraucht man beim Säuern der Gurken aromatische Zutaten, wie: schwarze Johannisbeerenblätter, Dill, auch Kirschen- und Meerrettichblätter, Thimian, Meerrettichwurzeln und Knoblauch.

Um das Geschirr besser auszunutzen, legt man die Gurken stehend. Die Gurken werden mit warmem Salzwasser (auf 10 l Wasser 250—400 g Salz) und 20—50 g Weinsteinensäure übergossen.

Das Gefäss muss warm gehalten werden (20—30° C), doch sobald die Gurken sauer geworden sind, müssen sie in einen kühlen Raum gelegt werden.

In nicht geschlossenen Gefässen verderben die Gurken schneller, und es entwickelt sich auf der Oberschicht Schimmel, welcher immer entfernt werden muss.

Zum Beginn der Pilzsaison

Doz. H. Skuja

Durchschnittlich sind einem jeden 20—30 verschiedene Pilzarten bekannt, es gibt aber auch solche die 40 und mehr Arten kennen. Um Pilze sammeln zu können, muss man alle giftigen Pilze kennen. In Lettland und auch in ganz Mittel- und Nordeuropa gibt es nicht mehr als 14 bis 15 giftige Pilzarten. Zu den gefährlichsten der giftigen Pilze gehören die 6 Fliegenpilze: der blasse, weisse, grüne, graue, gewöhnliche rote und braune Fliegenpilz. Fliegenpilze sind leicht zu erkennen, denn sie haben gewöhnlich ein gesprenkeltes Hütcchen und der Stengel ist unten kugelförmig vergrössert und mit einer Krause versehen. Auch die übrigen giftigen Pilze zeichnen sich durch ihre grelle Farbe sowie ihre besondere Form aus.

JAUNAS GRĀMATAS

Redakcijai piesūtīti šādi jauni Latvju grāmatas izdevumi:

Alfrēds Dziļums, Saplēstā krūze. Romāns.

F. Strauchs un L. Alksne, Vācu valodas pašmācība. 2. izdevums.

Agr. R. Virsnieks, Maizes cepšanas tehnoloģija. 2. izdevums.

No izdevniecības „Die Wehrmacht” Berlinē: Otto Lēman, Vācu kaŗavīri.

Arodbiedrību centrālās savienības Lauksaimniecības nozare

saziņā ar arodizglītības daļu no š. g. 21.—30. augustam rīko govju

slaukšanas kursus

Jaunpili — lopkopības skolā. Kursu beigušie saņems apliecības. Kursus noslēgs ar slaukšanas sacīkstēm, labākie slaucēji saņems balvas.

Pieteikšanās personīgi vai ar rakstu Rīgā, Skolas ielā 23, 6. ist., tālr. 92481, iemaksājot 15.—RM mācības un pārējiem izdevumiem, uzdodot pilnu vārdu, uzvārdu, adresi un nodarbošanos.

SAGATAVO CEĻU JAUNĀS EIROPAS IDEJĀM

IZGLITĪBAS un kultūras ģenerāldirekcija šovasar daudzos provinces centros noorganizējusi skolotājiem vācu valodas kursus. Plašākā mērogā kursi — nometne bija Jelgavā. Tajos bija līdz 200 dalībnieku un dalībnieču nevien no Zemgales, bet arī no pārējiem Latvijas apgabaliem. Kursu vajadzībām ierādīta Jelgavas kurlmēmo skola, kur ērtas telpas un kuplu dārzu bagātība.

Nometnes ikdienas darba gaitas sākas ar rīta jundu, ko ievada „Morgenspruch” — dzejas pantiņš, karogus uzvelkot mastos. Seko brīva vingrošana. Pēc brokastīm līdz pl. 12.30 valodas mācības. Šais apmācībās viens no galvenajiem uzdevumiem izkopt pareizu izrunu. Tās pamatā t. s. skatuves valoda (Bühnenaussprache). Kā izsakās kursu organizators, Jelgavas apriņķa tautskolu inspektors J. Čermaks, kursantiem sākumā pagrūtāk veicas ar o, l, h izrunu. Parelzākas izrunas sekmēšanai tāpēc apmā-

cībās piepalīdz arī ar dziedāšanu. Šim nolūkam skandina īpaši sacerētas dziesmiņas. Panākumi labi.

Pie pusdienu galdā un tāpat arī citos azaidos kursanti ievadījumā noklausās sauksmes no vācu dzejnieku darbiem un noslēgumā nodzied pa pantiņam no mūsu tautas dziesmām. Pēc pusdienu pārtraukuma atkal teorētiskas mācības. Seko sporta spēles, dziedāšana. Pēcpusdienā arī politiski priekšlasījumi — par nacionālsociālistu, rases un taml. jautājumos. Darba gaitu noslēgumā pl. 22 junda ar karogu nolaišanu.

Nometnes vadītājs Gecheler's un pārējie lektori, kas ieradušies no Lielvācijas un pirmo reizi iepazīstas ar Latvijas apstākļiem, ļoti apmierināti ar panākumiem kursos. Viņi braukuši uz mūsu zemi, lai ciešā saskarē ar latviešu jaunatnes audzinātājiem un skolotājiem stiprinātu vācu un latviešu

tautu draudzību, kopību un idejas, kas apstrāvo tagad visu Eiropu. Pārdzīvojamā laikmetā skolotāju darbam sevišķi liela nozīme, jo viens no viņu svarīgākajiem uzdevumiem jaunatnes audzināšanā būt par ceļa sagatavotājiem jaunās Eiropas idejām. Iepazīšanās kurss ar plašajām skolotāju aprindām — latviešu lauku kultūrālās dzīves veicinātājiem un stiprinātājiem devusi Lielvācijas pedagogiem iespēju pārliecināties, ka Latvijā ir augsts kultūras līmenis. Vāciešiem esot patīkami konstatēt, ka latviešu tautai piemīt viscaur veselīgs gars, uzņēmības spars, liels darba un dzīves prieks.

Ciešās saprašanās un draudzības saites, kas nodibinājušās vācu un latviešu skolotāju starpā vairāku nedēļu kopējā darbā kurss — nometnē, cerams, nāks par labu abu tautu nevien kultūrai, bet tāpat arī politiskai un saimnieciskai sadarbībai.

V Ā C U V A L O D A S M Ā C Ī B A

F. STRAUCHS un M. PETERSONE

Izruna:

1. sp vārda vai zilbes sākumā izrunā kā šp: der Spiegel (der špigel).
2. vor — o izrunā garī (fōr).
3. hinter — h jāizrunā (hinter) un e ir plats.
4. der Stuhl — st izrunā kā št (der štül) un h ir garumzīme, ko neizrunā;
5. h vārdā der Hirt ir skanis (hirt).
6. die Pfote — o izrunā garī.
7. Vārdā Knochen ch izrunā cieti.

Gramatika:

1) Pagājušajā lekcijā iepazīsimies ar satiksmes vārdiem **an**, **auf**, **in**, kas uz jautājumu **wo?** stāv ar datīvu, bet uz jautājumu **wohin?** ar akuzatīvu. Šinī lekcijā iepazīsimies ar satiksmes vārdiem **vor** (priekš, priekšā), **hinter** (aiz), **neben** (blakus), **unter** (zem, apakš), **über** (pār); **zwischen** (starp), kas tāpat uz jautājumu **wo?** stāv ar datīvu, bet uz jautājumu **wohin?** ar akuzatīvu.

Wohin stellst du den Stuhl? Ich stelle den Stuhl zwischen den Spiegel und das Klavier. Wo steht der Stuhl? Er steht zwischen dem Spiegel und dem Klavier.

Wohin springt die Katze? Sie springt über den Zaun. Wo schwebt das Luftschiff? Es schwebt über dem Platze. Wohin setzt sich die Tante? Die Tante setzt sich neben den Vater. Wo sitzt die Tante? Sie sitzt neben dem Vater. Wohin geht Anna? Sie geht vor den Spiegel. Wo steht sie? Sie steht vor dem Spiegel. Wohin stellt der Bruder den Korb? Er stellt den Korb unter den Tisch. Wo steht der Korb? Der Korb steht unter dem Tische. Wohin gehst du? Ich gehe hinter den Zaun. Wo bist du? Ich bin hinter dem Zaun.

2) Tagadne no darbības vārdiem: wollen, können, dürfen, müssen, sollen, mögen.

Präsens.

ich will	ich kann	ich darf
du willst	du kannst	du darfst
er, sie, es will	er, sie, es kann	er, sie, es darf
wir wollen	wir können	wir dürfen
ihr wollt	ihr könnt	ihr dürft
sie wollen	sie können	sie dürfen
ich muß	ich soll	ich mag
du mußt	du sollst	du magst
er, sie, es muß	er, sie, es soll	er, sie, es mag
wir müssen	wir sollen	wir mögen
ihr müßt	ihr sollt	ihr mögt
sie müssen	sie sollen	sie mögen

3) Stāstāmajā teikumā darbības vārds stāv otrā vietā: Paul **steht** am Fenster. Ja stāstāmais teikums sākas ar kādu saikli, tad šo saikli (jo saiklis nav teikuma loceklis) neskaita: piem., Paul ist nicht in der Schule, **denn** er ist krank.

4) zu Hause — mājā, nach Hause — uz māju.

5) Daudziem darbības vārdiem ar patskani e celmā ir viensk. 2. un 3. personā tagadnē un imperatīvā vienskaitlī e vietā i vai le (ī):

Infinitiv

brechen (lauzt)
essen (ēst)
geben (dot)
helfen (palīdzēt)
nehmen (ņemt)
sprechen (runāt)
treffen (sastapt, trāpīt)
treten (iet, stāties)
werfen (mest)
lesen (lasīt)
sehen (redzēt)

Präsens

du brichst, er bricht
du ißt, er ißt
du gibst, er gibt
du hilfst, er hilft
du nimmst, er nimmt
du sprichst, er spricht
du triffst, er trifft
du trittst, er tritt
du wirfst, er wirft
du liest, er liest
du siehst, er sieht

Imperativ

brich! brecht!
iß! eßt!
gib! gebt!
hilf! helft!
nimm! nehmt!
sprich! sprecht!
triff! trefft!
tritt! tretet!
wirf! werft!
lies! lest!
sieh! seht!

Izdevējs: SĢ Literatūras apgāds Rīgā, Laudona (Baznīcas) ielā 4-a. Atbildīgā redaktore M. KENGE. Redakcijas kolēģijā darbojas: mag. oec. A. Šimane, Z. Kampe un agr. B. Radziņš. 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 pl. 10—11.



Ernst'a Krause's glezna „Adolf'a Hitler'a miesasargu SS bruņinieku krusta nesēji”.

kāda līdz šim sarīkota šais telpās. Tā ir arī labākais pierādījums par vācu tautas garīgās dzīves stiprumu lielajā likteņa cīņas laikā.

Vācu mākslinieki un skate sarīkotāji veikuši darbu, kas pielīdzināms pārējiem vācu tautas sasniegumiem šai karā.

Bet ne jau mākslinieku skaits, kas šeit piedalās, noteic izstādes vērtību, bet gan darbu augstais mākslinieciskais līmenis un izstādes gars.

Ievēribu pelna arī tas, ka drošā mākslinieciskā tvērumā izstādē redzami izpaužas vācu garam atbilstošās formās katra mākslinieka personība un īpatnības. Svarīgākais tomēr tas, ka skate, lai gan ļoti plaša, tomēr atstāj ciešas kopības un stipras garīgas vienotības iespaidu. P.

Mākslas sasniegumi kara laikā

Lielā vācu 1942. gada mākslas izstāde ir sestā pēc skaita, kuru sarīko vācu mākslas muzejā Minchenē (Haus der Deutschen Kunst) un trešā, kuru sarīko šī kara laikā. Šais trijos kara gados lielā mākslas izstāde nav bijusi pakļauta nekādiem ierobežojumiem.

Redzam šeit 680 māksliniekus, kas izstāda 1254 darbus, no kuriem 606 ir gleznas, 243 grafikas un 398 skulptūras. Šī izstāde ir plašākā skate,



Wilhelm'a Hempling'a glezna „Akts”



Rudolf'a G. Werner'a glezna „Maršs”



Pu labi: Fritz'a Kaiser'a glezna „Lauku pasta vēstule”