

# ZADRUGAR

G L A S I L O  
N A B A V L J A L N E  
Z A D R U G E  
U S L U Ž B E N C E V  
D R Ž A V N I H  
Ž E L E Z N I C

V

L J U B L J A N I  
L E T O • X V I

5

V S E B I N A

ZADRUGARNA IN SOCIALNA MISEL / ZDRAVSTVENO ZADRUGARSTVO / NAŠE OGNJIŠČE: KAM LETOS NA POČITNICE? — PREHRANA: JEDILNIKI IZ NAŠE GOSPODINJSKE SOLE. — PISANO POLJE / LEPOSLOVJE: GORNJEIŠKI ZAKLAD / ZADRUGARSKI VESTNIK: ČEBELARSTVO. — II. REDNI OBČNI ZBOR „KOLA ŽEN ZADRUGARK“ V LJUBLJANI. — LETOVANJE V KO-OP HOTELIH. — GOSPODARSKI IN TRŽNI PREGLED. — IZ UREDNISTVA.

# ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

Št. 5

Ljubljana, 20. maja 1940

Leto XVI

France Veber:

## Zadružna in socialna misel\*

I. Socialna in gospodarska misel. Vprav v naših dneh se tako imenovane socialne razlike rade zamenjavajo z gospodarskimi in narobe. Po takem naziranju bi imela razdalja, ki je n. pr. med „socialno“ močnejšimi in šibkejšimi sloji, samo gospodarski pomen in smisel: prava socialna moč in pravo socialno zdravje bi bilo le toliko kakor gospodarska moč in gospodarsko zdravje in že s samim gospodarskim stanjem ljudi bi bilo v vsej globini in v vsem obsegu izčrpano tudi vprašanje njihove socialne podobe in njihovega socialnega dela in prizadevanja. Na drugi strani pa vendar tudi v naših dneh še ni zatemnela slutnja, da je neposredno bistvo prave socialnosti nekaj drugega nego — samo gospodarsko stanje in sam gospodarski razvoj. Seveda ima gospodarstvo močan in včasih kar odločilen vpliv tudi na samo socialno stanje ljudi, ali tudi danes se je še ohranilo prepričanje, da imamo tudi take prave „socialne“ posebnosti in razlike, ki nimajo s samim gospodarstvom nobenega opravka. Tako bo še danes vsak priznal, da je n. pr. tudi družina prevažna činjenica v socialnem razvoju človeštva. In res je, da zahteva tudi družinsko življenje zlasti še povoljne gospodarske osnove. Toda to družinsko življenje utegne biti „zdravo“ ali „bolno“ tudi ob enakem gospodarskem stanju, dà, to družinsko življenje utegne biti poljubno bolno tudi tam, kjer so njegove gospodarske osnove — najpovoljnejše.

Že vse to jasno pové, da se tudi po današnjem ljudskem mnenju prava socialna in prava gospodarska misel ne smeta kratko malo zamenjati. Gospodarstvo resda mogočno oblikuje ter spreminja tudi samo socialno podobo našega življenja, toda v tej podobi dobimo še prevažne poteze, ki so od samega gospodarskega čutenja in truda poljubno oddaljene. Dà, že zdaj bi lahko utrdili pravo razmerje med socialno in gospodarsko mislijo, ki je vtem, da je prva, socialna

\* Predavanje v ljubljanskem „Kolu zadrugark“ z dne 15. maja t. l. Op. uredništva.

misel širša ter osnovnejša in zato tudi prvotnejša, v tem ko je druga, gospodarska misel ožja ter drugotnejša in zato tudi poznejša. N. pr. otrok ima, da ostanem zopet pri primeru družine, že tedaj svoje „družinsko“ čutenje, ko še nima pojma o kakršnem koli pravem „gospodarskem“ delu in prizadevanju. Da je vse to res takó, lahko že zdaj tudi neposredno uvidimo. Vprašanje take ali drugačne „socialnosti“ v svojem osnovnem jedru vendar ni nič drugega nego vprašanje take ali drugačne — življenjske skupnosti, življenjske vzajemnosti.<sup>1</sup> Taka življenjska skupnost ali vzajemnost pa utegne imeti in ima najrazličnejše oblike, tudi take, ki zdaleka presegajo same gospodarske potrebe človeka in družbe. Dà, tu bi se lahko skliceval že na živalstvo in celó rastlinstvo, ki je, kakor bomo to še posebej čuli, prav gotovo izven vsakega pravega — gospodarskega razvoja in stanja. In vendar dobimo že tu kar zakonite oblike pravega skupnega, vzajemnega življenja. Že prvi pogled na planine in ravnine ali tudi na močvirnate kraje nam pokaže, kakó se tudi različne rastline življenjsko združujejo in se šele po poti takega združevanja tudi v lastnem razvoju krepé in podpirajo. Gledé živalstva nam je pa misliti le na različne živalske „rodove“ in na različna živalska „plemena“ in ni več dvoma, da je tudi tu tako rekoč prvo le skupno, vzajemno in ne — ločeno ali individualno življenje živali. In vendar bi v vsem tem rastlinstvu in živalstvu, kakor sem že povedal, kakršno koli pravo „gospodarstvo“ že naprej zamán iskali!

Sledi še človek, pri katerem se vsa ta rastlinska in živalska vzajemnost življenja nekako povrača, pri katerem edinem pa dobimo tudi že pravo gospodarsko stanje in pravi gospodarski razvoj. Toda tu, pri človeku se pojavijo še posebne oblike skupnega, vzajemnega življenja, ki jih rastlinstvo in živalstvo ne pozna, ki pa zopet presegajo samo „gospodarsko“ motrenje človeka in družbe. Omenil sem že primer prave, človeške družine in lahko ta primer dopolnim še s pravo narodno in državno obliko vzajemnega življenja človeka. Torej družina, narod, država! Tudi na to trojico mogočno vpliva še dano gospodarsko stanje in dani gospodarski razvoj, toda tudi ta trojica ima še prav bistveno drugačen pomen in ne le gospodarskega. Družina, narod, država niso nikaka „podjetja“, če pa to postanejo, tedaj tudi družina, prava družina, pravi narod, prava država biti prenehajo!

Kaj hočem z vsem tem povedati? Vprav v naših dneh je socialno in gospodarsko vprašanje na moč aktualno in važno. Toda vprav v

<sup>1</sup>. Odtod tudi izraz „socialnost“: lat. beseda socius = tovariš, drug, bližnji.

naših dneh ne smemo, če hočemo slediti resnici, pozabiti, da je to dvojno vprašanje, ki ga ne smemo drugega z drugim na slepo zamenjati. Zato je vsaj sprva potrebno posebno ali ločeno obravnavanje tega obojega vprašanja. In ker že vemo ali vsaj slutimo, da je vprav socialna misel širša in osnovnejša nego gospodarska, je najprej potrebna posebna obravnava socialne misli, kateri šele more koristno slediti enako posebna obravnava samega — gospodarskega vprašanja človeka in družbe. Samo takó bom tudi jaz postopal v svojih naslednjih izvajanjih in menim, da bomo samo na ta način spoznali tudi pravo razmerje, ki je ali naj bo med danim ali zaželenim socialnim in gospodarskim stanjem ljudi. In šele tedaj, ko bo nam to razmerje postalo očitno, šele tedaj bo nam postalo enako očitno tudi ono prevažno mesto, ki gre v socialnem in gospodarskem sestavu življenja zadružni misli in samo njej.

II. Trojni pomen socialne misli. Človeka imenujemo že od nekdanj posebno „socialno“ ali „družbeno“ živo bitje na svetu.<sup>2</sup> Tudi človek in vprav človek je tako rekoč od rojstva do smrti navezan na „bližnjega“ in končno na „družbo“, v kateri živi. In ta navezanost človeka na skupno, vzajemno življenje je celó dvojna, namreč notranje-subjektivna in vnanje objektivna. Sleherni človek ima na eni strani svoje posebno socialno ali družbeno čutenje ter teženje in to čutenje ter teženje stori, da ga življenje v samoti naravno ne zadovolji in zadovoljiti ne more. Na drugi strani so pa tudi same dejanske potrebe in zahteve življenja take, da jih človek brez življenja v družbi, brez skupne pomoči v večini primerov ne more izpolniti. Točnejši pogled na tako skupno, vzajemno življenje človeka pa pokaže, da moramo ločiti dve važni vrsti takega vzajemnega življenja človeka, pri čemer zasluži samo ena med njima ime prave „socialne“ ali „družbene“ vzajemnosti.

Povedal sem že, da so tudi za živalstvo in celó rastlinstvo značilne zakonite oblike vzajemnega življenja, kar je v primeru živalstva očitno zlasti ob „rodnem“ ali tudi „plemenskem“ sožitju živali, n. pr. psa. Toda pasji rod in pasje pleme ni nobena socialna, nobena družbena skupina in to tudi tedaj ne, ko nastopa v vsej svoji posebnosti in torej ko stopi recimo v „borbo“ s kakim drugim živalskim rodом ali s kakim drugim živalskim plemenom. Tudi borba med pasjimi in — mačjimi rodovi utegne biti

<sup>2</sup> Že starogrški filozof Aristóteles (384—322 pr. Kr.) imenuje človeka „politično živo bitje“ (zoon politikón); „političnost“ je pa že tedaj pomenjala vse javno in to zlasti državno-javno življenje človeka.

zelo učinkovita in za oba dela poljubno pogubna, toda kdo med nami bi v takih borbah mogel ali sploh hotel iskati tudi prave „socialne“, prave „družbene“ pretrese na zemlji? Zdaj me tudi bolj razumevate, ako dodam, da ima vsa rastlinsko-živalska vzajemnost le tako imenovano „instinktivno-gonsko“ in torej zgolj prirodno naravo in da ji prav zato ne gre tudi značaj prave — socialne vzajemnosti. To važno dejstvo je tudi za naše sedanje vprašanje odločilnega pomena. Čuli smo že, da je vprašanje „socialnosti“ hkrati vprašanje življenjske skupnosti, življenjske vzajemnosti. Zdaj pa spoznamo, da je vprašanje socialnosti hkrati vprašanje prav posebne, take življenjske vzajemnosti, kakor je celokupno rastlinstvo in živalstvo že naprej ne pozna in ne more poznati. To je pač skupnost, vzajemnost, kakor jo dobimo v človeškem življenju in samo v njem. Da spoznamo ter varujemo resnični pomen prave „socialnosti“, prave „družbenosti“, ne zadošča sklicevanje na samo skupno življenje, temveč tu je potrebno v prvi vrsti še dejstvo prav posebnega življenja in to vprav življenja — človeka. Že prikazen prave socialnosti, prave družbenosti je tako tudi eden osnovnih dokazov za ono nepremostljivo razdaljo, ki je med svojstveno človeškim življenjem na eni strani in vsemi ostalimi živimi bitji na drugi.

Vemo že, da se tudi pri človeku povračajo navedene „prirodne“ oblike življenjske vzajemnosti, kakor so takó značilne že za življenje živali in celo same rastline. Tudi v človeškem življenju dobimo n. pr. samo „rodno“ ter „plemensko“ obliko skupnega življenja, tudi tu dobimo ono znano zgolj „telesno“ privlačenje ter spolno oplojevanje in razmnoževanje, tudi tu moramo računati s samimi „instinkti“ in „goni“ in tudi tu je možen tak študij človeške „rase“, ki se v bistvu prav nič ne razlikuje od podobnega študija vsega rastlinsko-živalskega življenjskega razvoja. Vprav zato pa velja zdaj prevažen stavek, da tudi vse človeško življenje po tej in taki svoji strani še ne tvori in ne more tvoriti podlage za pravi — socialni ali družbeni študij človeka in družbe. Kolikor je tudi človeško vzajemno življenje le neka ponovitev živalsko-rastlinskega, toliko tudi temu, človeškemu življenju še ne gre značaj in mesto prave socialne, družbene vzajemnosti. Toda prepričali smo se že, da dobimo vprav v človeškem življenju še take posebne oblike življenjske vzajemnosti, kakor bi jih v vsem rastlinstvu in živalstvu že naprej zaman iskali.

(Se bo nadaljevalo.)

## Zdravstveno združništvo

Pred kratkim je izdala uprava knjižnice zdravstvenega združništva Videm Dobropolje I. zvezek knjige „Zdravstveno združništvo“, v kateri poziva vse izobražence na delo za zdravstveno združništvo v blagor vsega ljudstva: „Vso Slovenijo preprežite z zdravstvenimi zadrugami!“ Ob izdaji te knjige ne bo napak, če se razgledamo malo po svetu in navedemo nekaj najvažnejših združnih pridobitev na tem važnem polju socialnega skrbstva.

Podatke, ki jih bomo v naslednjem podali, posnemamo po Mednarodnem združnem vestniku.

Uporaba združnih načel na poprišču zdravstvenega skrbstva in zdravniške službe je zadnja leta zelo napredovala. Osnovni motiv je seveda gospodarske narave:

a) znižati stroške za zdravljenje v bolnicah in za zdravniško pomoč delovnim slojem ljudstva, za katere pomeni prvo kot drugo previsoko, pogosto nezmogljivo finančno obremenitev, in pa

b) omogočiti tem ljudem kirurgično ali specialno zdravniško oskrbo, ki si je sicer ne bi mogli dovoliti. Navadno so združeni s temi nameni še vzgojni cilji: splošna prosveta in pouk v važnih zadevah osebne ali socialne higijene, zato da se endemične bolezni pobijajo z dvigom splošnega zdravstvenega standarda in da se na najnižjo stopnjo omeje izgube na dohodkih, ki jih povzročajo bolezni.

V Evropi in zlasti v državah, kjer sestoji članstvo združnih ustanov pretežno iz industrijskih delavcev, se je zdravstvena in zdravniška oskrba že izza mnogo let organizirala kot dodatna panoga konsumnega združništva. Te ustanove so navadno ustvarjale domove, kjer naj bi si oslabei in zdravja potrebni krepili svoje zdravje, tako n. pr. v Veliki Britaniji. Francoske in belgijske zadruge porabljaajo v zdravstvene namene velik del svojih prebitkov. V zadnjem času je na tako delovanje v vedno večji meri vplivala politika zavarovalne zadruge „La prévoyance sociale“, ki porablja izdaten del svojih presežkov za ustanove, namenjene zdravstveni zaščiti. Tako je ta zadruga leta 1926. v Tribomontu otvorila dom za bolehe otroke s posebnim oddelkom za opazovanje ženâ, ki jih je ogrožala tuberkuloza. Tej ustanovi je sledil nekaj let kasneje drug dečji dom in domovi za slabotne mladoletne ter betežne stare ljudi. Leta 1937. je pa bilo v Tombeekü otvorjeno krasno urejeno zdravilišče za jetične. Razen tega je „La prévoyance sociale“ zgradila v Bruslju in v drugih velikih mestih zdravniške posvetovalnice z laboratoriji in radiološkimi oddelki, ki jih more posečati tudi drugo občinstvo. „La prévoyance sociale“ z vsega početka dobrin svoje zdravstvene službe ni omejila le na svoje zavarovance in združnike, temveč je tesno sodelovala z javnimi oblastmi in drugimi prostovoljnimi ustanovami, ki so se pečale z enakimi problemi.

Nadaljnji vzgled nudi Danska. Tamkaj je ustanovilo leta 1905. združno sanatorijsko družbo 400 zadrug, ki so podpisale deležno glavnico 200.000 K. Sedaj je v tej družbi že včlanjenih 1100 zadrug z 200.000 člani. Prvotni namen družbe je bil pobijati jetiko. Postavila je dvoje zdravilišč, eno od njih je prevzela kasneje druga organizacija, ki se je tudi pečala s

pobijanjem tega zla. Sedaj ima družba svoj prvi sanatorij v Krabbesholmu, v katerem je prostora za preko 100 bolnikov, in še drug sanatorij za revmatično bolne. Zadnja leta je imela družba sicer deficit, ki so ga krile države in združne organizacije, pozneje se je pa zopet opomogla. Leta 1939. je bil napravljen načrt za modernizacijo in razširitev sanatorija.

Zdravstvena stremjenja v Franciji so bila predvsem usmerjena na zaščito otrok. „L'enfance coopérative“, leta 1922. ustanovljena krajevna organizacija, ki se je pa leta 1927. razvila v vsedrjavno ustanovo, je ustanovila l. 1923. v St. Trojanu na otoku Oléron-u „preventorij“ za deco, ki je bila v nevarnosti, da zapade tuberkulozi. Ta zavod, ki je znan pod imenom „aerium de Montplaisir“, so večkrat povečali in more sedaj sprejeti 100 otrok. Leta 1938. je imel „aerium“ 474 pacientov, ki so bili v domu povprečno po 56 dni. Poleg tega vzdržuje „L'enfance coopérative“ počitniške kolonije v gorah in na morju, kjer si more pod zdravniškim nadzorstvom vsako leto več tisoč otrok okrepiti in utrditi svoje zdravje. Zadruga, ki so njene članice in ki ji plačujejo po članu letni doprinos od 0.25 do 2 franka, predstavljajo ca. eno četrtino vsega članstva francoskega konsumnega združenja. Razen nje pa opravljajo še nekatere večje zadruga samostojno enako delo.

Na Nizozemskem daje pomemben zgled za združno organizacijo splošne zdravstvene službe združna bolnica, ki jo je v poletju leta 1939. v Haagu otvorila konsumna zadruga „De Volharding“. Skoraj pol stoletja prej je ustvarila ta zadruga združno bolniško blagajno, ki je bila dostopna tudi nečlanom zadruga. Sedaj presega njeno članstvo 80.000 oseb. Preko 60.000 ljudi plačuje prispevke v blagajno za vzdrževanje in oskrbovanje bolnice. Radi nasprotovanja stanovskih udruženj zdravnikov in bolnic, ki so jo več let bojkotirale, je morala ta zadruga otvoriti svojo lastno kliniko. Na srečo je pa mogla zadruga pridobiti in si osigurati sodelovanje izvestnega števila zdravnikov in bolniških sester ter z učinkovito protipropagando tudi podporo svojih članov. Slednjič je bil bojkot zlomljen in nova bolnica, ki omogoča združnikom, da se morejo koristiti z najnovejšimi pridobitvami medicinske vede in prakse, razpolaga sedaj s štabom ca. 50 zdravnikov, specialistov, zobozdravnikov in lekarnarjev.

Različna po svojem ustroju ali enako uspešna je bila bolnica „La alianza“, ki je bila ustanovljena leta 1904. v Barceloni na Španskem. To bolnico je upravljala posebna zadruga, ki so jo stvorile zadruga, strokovna združenja in druge podobne organizacije. Mesečni prispevek 50 cent. na osebo oz. 1 pes. za družino je opravičila družinske člane, da so se mogli v bolnici zdraviti po znižani ceni. Pred izbruhom španske državljanske vojne je imela „La alianza“ na deležih kapitala preko 3¼ milijona pezet premoženja, ki ga je vplačalo skoraj 500 ustanov, s skupno 90.000 člani. Njena bolnica je mogla sprejeti 600 bolnikov, je bila popolnoma opremljena za zdravniška, kirurgična in radiografska dela vseh vrst, imela je posebno porodniško kliniko, poseben oddelek za zdravljenje nalezljivih bolezni in oddelek-šolo, v kateri so se vzgajale bolniške sestre.

Veliko zanimanje za organizacijo zdravstvenega združenja so pokazali zadnja leta združno organizirani potrošači in proizvajalci v severno-ameriških združenih državah. To gibanje se razširja sedaj tudi na Kanado.

Prva zadružna bolnica je bila otvorena pred 10 leti v Elk City, Oklahoma; podpira jo 2.500 članic družin, ki plačujejo letne prispevke po številu družinskih članov. Veliko zadružnih zdravstvenih združb začne z malim: zbere se okrog 150 družin, ki plačajo na leto približno po 7.50 din, potem pa nastavijo zdravnika, ki zdravi člane. Imajo pa tudi že nekaj zdravstvenih združb, kjer plačujejo člani na leto in osebo po 15 do 20 din in jim zato oskrbi družba vso in polno zdravstveno in zdravniško oskrbo. Zdravniki teh združb opravljajo važno vzgojno in zaščitno delo. Leta 1936. je prevzela pospeševanje takega udejstvovanja Zadružna zveza v Združenih državah, ki je v ta namen ustanovila poseben urad za zadružno zdravstvenost. Delo, ki ga je začela zveza, rodi vedno večje uspehe, čeprav ji sistematsko nasprotujejo stanovske organizacije zdravnikov. Razen teh zadružnih zdravstvenih združb obstoji še več drugih zdravstvenih skupin, ki jih podpirajo zlasti razna strokovna združenja in družbe za bolnice, ki štejejo več milijonov članov. V juliju leta 1939. je prva letna skupščina zadružnih in prej omenjenih zdravstvenih združenj soglasno sklenila, da se mora ustanoviti stalna skupna nacionalna organizacija, ki naj z zdravstvenim uradom zadružne zveze skupno nastopa. Zadružne ustanove tvorijo v tej vsedržavni organizaciji posebno sekcijo. Važna novost v razvoju te zdravstvene delavnosti so še posebni tečaji, ki se bodo otvorili v teku letošnjega leta in na katerih bo „Rochdale institute“ predaval o velikem gospodarskem pomenu zadružnega zdravstvenega udejstvovanja.

V Indiji, kjer je zdravstvena skrb osobito na deželi predvsem vprašanje zdravstvene izobrazbe in vzgoje, skuša zadružništvo, zlasti v Pandžabu, že celo vrsto let dvigniti življenjski standard s tem, da posveča posebno pozornost higieni in zdravstveni zaščiti. Zadruge, ki navadno sodelujejo z državnimi zdravstvenimi organi, skrbijo, da se redno snažijo hiše, domovi in ceste, da se uničuje mrčes, dovaja sveža pitna voda, da se prijavljajo izbruhi epidemij, da ljudstvo izvaja ukrepe, ki jih predpišejo oblasti za pobijanje epidemij in malarije, cepljenje itd. V Bengalu imajo za boj proti malariji ca. 2000 zadrug, ki oskrbujejo svoje člane s kininom, organizirajo zaščitna dela, n. pr., da se močvirja drenirajo ali škropijo s petrolejem itd. V Madrasu so sklenili ustanoviti za provinco 8 zdravstvenih zadrug s po 500 člani. Članarino plačujejo zadružniki ali v gotovini ali v delu; z dohodki zadruge se krijejo izdatki za zdravnike in zdravila. Stremljenja zadrug podpira gmotno država in tudi druge korporacije. Tu hoče zadružništvo svojo organizacijo tako razširiti in spopolniti, da ne bo nobena izmed 40.000 vasi v tej provinci brez učinkovite zdravstvene pomoči. Na veliko se bodo nakupovala zdravila in pomožni material, zadruge bodo organizirale tudi še možnost zdravljenja po specialistih.

Kako je pa v naši državi? Jugoslavija ima zdravstveno zadružništvo, ki je neodvisno od vseh drugih vrst zadrug. Zdravstvene zadruge so se začele ustanavljati l. 1921. in so nadaljevale delo ameriške misije, ki je prišla v Srbijo neposredno po svetovni vojni l. 1914.—1918., da bi lečila boli obubožanega naroda. Razvile so se te zadruge iz zdravstvenih središč, ki jih je ameriška misija postavila, da nudijo strokovno zdravniško pomoč ljudstvu, da narod na deželi zdravstveno vzgoje in organizirajo boj proti tifusu in



tuberkulozi. Te zdravstvene zadruge so se ustanovljale po vzorcu potrošaških zadrug z namenom, da tudi še vnaprej po odhodu ameriške misije dvigajo na kmetih standard zdravja in higiene. Začetkoma so se morale zadruge boriti proti predsodkom in nasprotovanju zdravnikov in lekarnarjev, dokler ni država decembra l. 1950. izdala poseben zakon o zdravstvenih zadrugah, ki je razen nekih omejitev zaščitil skoraj vse pravice zdravstvenih zadrug. Po tem zakonu smejo zdravstvene zadruge ustanovljati, graditi in upravljati zdravstvene naprave, postavljati zadružne zdravnike, sestre pomočnice, babice in drugo potrebno strokovno osebje, brezplačno ali ob posebnih pogojih zdraviti člane po zadružnih zdravnikih, imeti zadružne lekarne, izvajati končno v svojem področju dela za asanacijo in druga dela za pospeševanje narodnega zdravja. Zelo važno, še ne povsem rešeno vprašanje pa so ostali odnosi zdravstvenih zadrug do državnih zdravstvenih okrožij, ki so obstojala v onih delih države, ki so preje pripadali Avstro-ogrski. Zadružniki trdijo, da so zdravstvene zadruge daleko mogočnejši in naprednejši faktor kot so državna okrožja, ker vzbujajo osebni interes in čut odgovornosti pri vsakem članu kmetske družine.

Vse zdravstvene zadruge v državi so včlanjene v Zvezi zdravstvenih zadrug, ki ima svoj sedež v Beogradu. Zadnje poročilo Zveze za leto 1958/59. izkazuje 154 zadrug s preko 66.000 člani, ki so zaposlile 95 zdravnikov in imajo 69 lekarn. Zdravniki so zdravili ca. 157.000 oseb, lekarne so pa imele prometa za din 2,6 milijona. Zadruge so se borile proti jetiki, malariji in umrljivosti otrok; imajo 25 zdravstvenih domov, ki ne služijo samo kliničnemu zdravljenju, temveč tudi zdravstveni vzgoji in prosveti. Zveza ima potujočo kliniko, ki je obiskala vse zadruge, priredila je materinski tečaj, ki ga je obiskovalo ca. 400 žena, in izdaja dva lista, enega poljudnega za narod in enega strokovnega.

V posebnih odsekih za žene in dekleta in v odsekih za moško mladino se poučuje in prikazuje higiena, zdravstvenost, gospodarstvo in gospodinjstvo, živinoreja in umno poljedelstvo. Zanimanje udeležencev se skuša dvigniti s tem, da prirejajo tekme, natečaje in razstave, ocenjujejo uspehe in delijo nagrade. Obstojajo tudi že veterinarski odseki, ki sodelujejo z živinorejskimi zadrugami, skrbe za povzdigo živinoreje in delajo na profilaksi in zdravljenju živine. Ustanovljati so se začeli ti odseki l. 1954. in zaposlujejo sedaj 57 živinozdravnikov.

Zdravstveno zadružništvo se torej zlasti v predelih prejšnje kraljevine Srbije prav lepo razvija, za sedaj le glede pospeševanja narodnega zdravja in podvig kmetijskega stanu. Nekaj zdravstvenih zadrug je tudi v Vojvodini in Dalmaciji. Vsekakor bi bilo želeti, da se oživotvorijo zdravstvene zadruge tudi za druge sloje prebivalstva, oziroma, da obstoječe zadruge svoj delokrog primerno razširijo. Jasno je, da bi tudi za Slovenijo zdravstvene zadruge pomenile velik napredek.

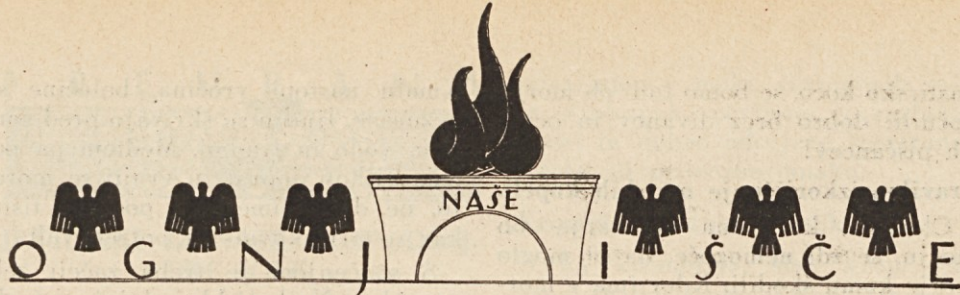
---

### Zmota.

Mož: „Kam pa tako hitiš danes?“

Žena: „V cerkev. Danes je praznik nedolžnih otročičev.“

Mož: „Za božjo voljo, lepo te prosim, med te se vendar ne mešaj!“



## KAM LETOS NA POČITNICE?

Letne počitnice so nam vsem neobhodno potrebne. Vse leto se veselimo na tiste dni, ko bomo lahko „izpregli“. Komur je mogoče, da lahko preživi nekaj tednov na deželi, ob morju ali v planinah, ve, kako vse drugače mu „diši“ delo, ko se spet povrne k njemu. Premožni ljudje kaj dobro vedo, kaj pomeni za njihovo duševno in telesno zdravje nekaj tednov počitnic. Zato se tudi točno vsako poletje vračajo v letovišča. Počitnic je potreben vsak človek, pa naj bo tekom leta zoposlen z ročnim ali umskim delom. Mati-gospodinja spada med tiste, za katero nima delovni čas nobene meje in ki so najbolj prizadeti, če ne morejo prekiniti svojega dela.

Toda za počitnice je treba denarja! Kako si naj kaj prihranimo v ta namen, če pa zmanjka denarja vsak mesec posebej! Pa je vendar hranjenje naša največja nada, da se bomo mogli za nekaj tednov umakniti iz našega stalnega bivališča. Kot prvi in glavni izdatek v našem gospodinjstvu naj bi bilo nekaj kovačev, ki bi jih takoj prvega djali v hranilnik. S tem denarjem si nabavimo najpotrebnejše stvari, ki jih potrebujemo za počitnice in potovanje. Z zadnjo mesečno plačo pa pogumno na počitnice! Čeprav ni vseeno, kje preživimo počitnice, se lahko zavedamo, da blagodejni učinki sončnih žarkov, čistega zraka, kopanja, miru itd. ne bodo izostali, kjer koli bomo.

Nekateri ljudje si kar ne upajo sami odločiti, kam bi šli na počitnice, ali v hribe ali k morju.

Komur je le količkaj mogoče, naj gre letos na počitnice v Dalmacijo.

Okrepimo si naše zdravje v toplih morskih valovih, v sončnih žarkih in čistem zraku! Kdor je prebil svoje počitnice enkrat samkrat ob morju, si ne bo želel nikoli iti kam drugam.

Letovanje pri morju je seveda združeno z večjimi izdatki kakor letovanje kje na deželi. Toda, če napravimo točno načrt, kako bomo tam živeli, da ne bodo izdatki presegle naših sredstev, ki smo jih v to namenili, potem bi bilo marsikateremu omogočeno iti tja doli. Vožnja po morju ni draga, izdatki za železnico pri nas skoro ne prihajajo v poštev. Kakor drugje, tako tudi pri morju lahko živimo skromno. Zavedati se moramo, da smo prišli k morju radi kopanja, radi sonca in zraka in ne smemo imeti posebnih in pretiranih zahtev. Ako ne moremo najeti sobe in vse oskrbe v hotelu, potem jo najamemo v kakem penzionu. Če pa nam je še to predrago, potem si poiščemo kje blizu morja sobico v zasebni hiši, kjer si tudi sami lahko kaj skuhamo. V poletnem času ljudje kaj radi odstopijo letoviščarjem svoje sobe in se sami stišnejo v eno samo, samo da kaj zaslužijo. Tako nam je lahko dobiti mesto kar za vso rodbino. Pri morju je vprašanje prehrane precej preprosta zadeva. Tam je treba uživati ribe in tisto, kar nam nudi dotični kraj. Kdor ne more brez svojega „šniclčka in župce“, naj ostane kar doma! Sitnih, nervoznih, černih in nikoli zadovoljnih ljudi ne jemljimo seboj, ker nam lahko pokvariyo vse počitnice. Tistih par tednov bo vsak lahko zdržal, če ne bo imel vsega v taki meri kakor doma. Če se na planinah zadovoljimo s skupnim ležiščem ali morda celo s

pastirsko kočo, se bomo tudi ob morju počutili dobro brez divanov in ocvrtih piščancev!

### **Pravilno izkoriščanje morskih kopeli.**

Človeku, ki pozna letovanje ob morju, se zdi nemogoče, da bi moglo morje komu škoditi. Kdor ima v morje zaupanje, temu gotovo ne bo škodilo. V morju smemo ostati tako dolgo, dokler nas ne začne mraziti, potem pa hitro iz vode in v suho obleko. V toplih mehkih morskih valovih imamo občutek neizmerne sreče. Zdi se nam, da je ena sama kopel vredna, da smo prišli doli. Nikjer drugje se človek tako ne odmakne vsem svojim križem in težavam tako kakor ob morju.

Ko pridemo zjutraj v morje, si najprvo temeljito izperemo zobe, grlo in nos. Nato poglobimo v vodo obraz in v vodi oči odpiramo in zapiramo, da si tako okopljemo še oči. Znano je, kako zdravilna je morska voda za oči. Dolgo časa si namakamo z morsko vodo obraz, ušesa in vrat. Ko smo tako opravili jutranje „čiščenje“, se predamo valovom in plavamo, dokler nam plavanje dela veselje.

Zjutraj in zvečer, če smo sami v kopalšču, si vsaj za malo časa slecimo v vodi kopalno obleko. Slečemo si jo lahko pod vodo in prav tako jo spet oblečemo, ne da bi nas mogel kdo videti. Obleko si nataknemo na roko ali vrat in plavamo popolnoma nagi. Zdaj ima voda dostop do vsega telesa in tega prijetnega občutka ni mogoče popisati, treba ga je doživeti!

### **Pravilno izkoriščanje sončnih žarkov.**

Nepredvidnemu kopalcu pokvari vroče sonce lahko že v prvih dneh vse počitnice. Ako ne pridemo tja z že utrjeno kožo, potem moramo biti pri sončenju skrajno previdni. Ljudje prihajajo v morska kopaljšča in se prva dva dni kar ne morejo odtrgati od prijetne toplote sončnih žarkov. Že drugi dan jim je koža vneta, zatečena, na sonce sploh ne morejo več.

Kmalu nastopi vročina, bolečine so neznosne, ljudje se skrivajo pred soncem, vodo in ljudmi. Medtem pa poteče njihov dopust in vrniti se morajo, ne da bi imeli od počitnic tisto, kar so pričakovali in potrebovali.

S sončenjem je treba začeti zelo previdno. Najbolj blagodejni so žarki v vročem poletju nekako do desete ure dopoldne. Prvi dan ostanemo na soncu zjutraj od šeste do pol devete ure. Popoldne gremo na sonce šele po peti uri. Vsak dan sončenje nekoliko podaljšamo. Konec tretjega tedna se že lahko sončimo od jutra do večera na najbolj vročem soncu. Med sončenjem moramo večkrat v vodo, da se ohladimo in potelovadimo v vodi s plavanjem. Sicer pa prebijemo čas ob morju v sončni senci, ki je prav tako zdravilna.

Za mazanje kože uporabljamo naše domače olivno olje, ki ga dobimo kar tam. To olje je boljše kakor vse kreme in vsi „nigrini“! Je to olje sicer precej mastno, toda koža pod to masčobo kmalu potemni in taka ostane dolgo časa v zimo. To olje je tudi zelo poceni.

Štirinajstdnevne počitnice so zelo kratke! Najmanj tri tedne bi jih moral vsak imeti. V treh tednih bivanja v drugem kraju ob spremembi družbe, hrane, pijače, zraka, kopanja, sončenja, sprehodov, nam prav gotovo okrepí zdravje. Toda blagodejni učinki morskega letovanja se pojavijo šele okrog božiča! Vsako mlado, slabokrvno dekle bi moralo preživeti nekaj tednov ob morju.

S temi našimi izvajanci pa nikakor nočemo podcenjevati letovanja v planinah. Tudi planine in gorski kraji nudijo utrujenim in slabotnim novih in svežih sil. To velja prav tako za odrasle kot za deco. No, naša železničarska deca je v tem pogledu dobro preskrbljena. Mladinski dom v Gozdu-Martuljku jo že vabi in ji kliče: Na svidenje!

**Megličeva.**



## JEDILNIKI IZ NAŠE GOSPODINJSKE ŠOLE.

(Zapisi za 10 oseb.)

### Ješprenčkova juha.

$\frac{1}{4}$  kg ješprenčka, slan krop, 8 dkg masti, 4 dkg moke, 4 dkg slanine, juha ali voda za zaliti, sol, zelen petršilj, česen, kis, 10 do 15 dkg prekajene slanine ali klobasa.

Ješprenček preberemo, operemo večkrat ter nato skuhamo v slanem kropu. Iz masti in moke pripravimo prežganje, v katerem zarumenimo na male kocke zrezano slanino in sesekljan česen. Potem zalijemo z juho ali vodo, pridenemo kuhan ješprenček, sesekljan zelen petršilj, če treba še solimo in prevremo. Pred serviranjem pridenemo juhi kuhano, na majhne kocke zrezano svinjino.

### Špinačni kolački.

3 del mleka, sol, 5 dkg masti, 12 dkg moke, 2 jajci, 2 korenjčka,  $\frac{1}{2}$  kg špinace, slan krop; 5 dkg masti, čebula, zelen petršilj, sol, poper; 10 dkg moke, 3 jajca,  $\frac{1}{4}$  kg drobtin,  $\frac{1}{4}$  kg masti.

V mleko denemo mast (ali maslo), solimo in ko zavre, pridenemo še moko. Zmes mešamo tako dolgo nad ognjem, da se testo sprime v kepo in loči od kuhavnice in posode. Testo stresemo v skledo in še vročemu primešamo vsako jajce posebej. Špinačo otrebimo, skuhamo v slanem kropu, odcedimo, ožmemo in na drobno sesekljam. Korenje ostržemo, zrežemo na male kocke, skuhamo v slanem kropu in odcedimo. Oboje pridenemo pripravljeneemu testu, primešamo še sesekljano, na masti prepraženo čebulo, sesekljan zelen petršilj, ter po okusu solimo in popramo. Zmes postavimo vsaj za  $\frac{1}{2}$  ure na mrzlo. Potem oblikujemo male kolačke, ki jih

povaljamo v moki, raztepenih jajcih in drobtinah, ocvremo v razbeljeni masti in dobro odcejene serviramo s solato ali primerno omako.

### Krompir v pikantni omaki.

1 kg krompirja, slan krop, 6 dkg masti, 6 dkg moke, 4 dkg slanine, čebula, česen, zelen petršilj, kumina, timez, majeron, žličica paradižnika, žlica gorčice, kostna juha ali voda za zaliti, 2 kisl kumarci, 1 del kisle smetane.

Krompir olupimo, zrežemo na kocke in skuhamo v slanem kropu. Medtem prepražimo na masti moko, potem na majhne kocke zrezano slanino in sesekljano čebulo in ko zarumeni, še sesekljan česen, zelen petršilj, timez, majeron, kumino, nazadnje še gorčico in paradižnik, nakar zalijemo s kostno juho ali vodo, pridenemo kuhan krompir in na male kocke zrezani kumarci ter prevremo. Pred serviranjem izboljšamo omako še s kisllo smetano.

### Snežni žličniki s kremo.

6 beljakov, 18 dkg sladkorja,  $1\frac{1}{2}$  l mleka, strok vanilije. Redka vaniljna krema: ostalo mleko ( $\frac{1}{2}$  l), 6 rumenjakov, 20 dkg sladkorja; rdeče jagode za okras.

Beljake stepemo v trd sneg, vtepmo žlico sladkorja, ostalega pa narahlo primešamo. Iz zmesi oblikujemo velike žličnike, ki jih vložimo v vrelo mleko z vanilijo in ko lepo narastejo, jih vzamemo z lopatko ven, odcedimo in položimo v stekleno ali drugo skledo. Nazadnje vlijemo poleg žličnikov redko vaniljno kremo in če hočemo, potresemo še z rdečimi jagodami.

Redka vaniljna krema ali ptičje mleko: mleko, ki je ostalo od žličnikov (približno  $\frac{1}{2}$  l) denemo v kotliček, primešamo sladkor, rumenjake in vaniljo ter stepamo nad paro, da se močno speni in nekoliko zgosti.

## **Možganja juha.**

8 dkg masti ali masla, 8 dkg moke, juha ali voda za zaliti; 5 dkg masla ali masti, čebula, zelen petršilj, 1 telečji ali polovica govejih možgan, sol, poper, majeron; prepražene kruhove kocke.

Iz masti ali masla in moke napravimo svetlo prežganje, ki ga zalijemo z juho ali vodo. Posebej prepražimo na maslu ali masti seseklano čebulo in možgane, ki smo jim preje odstranili kožico. Pražene možgane pridene-  
mo juhi, obenem s sesekljanim zelenim petršiljem in majeronom, nakar jo po okusu še solimo, popramo in prevremo. Juho serviramo z opečeni-  
mi kruhovimi kockami ali z drobtin-  
ničnimi cmočki.

## **Bržole v zelenjavni omaki.**

1½ kg bržol, sol, poper, 8 dkg masti, 8 dkg moke, 10 dkg masti, čebula, 1 mala glava ohrovt, 2 korenjčka, 1 korenina petršilja, 2 dkg masla ali masti, 4 dkg gobic, juha ali voda za zaliti, 1 dcl smetane.

Meso operemo, zrežemo na zrezke, robove nekoliko zarežemo, dobro potolčemo od obeh strani, solimo, popramo, pomokamo ter hitro opečemo na razbeljeni masti. Ko so vsi zrezki opečeni, jih v drugi kozici zalijemo z juho ali vodo in parimo do mehkega. Na ostali masti pa prepražimo moko, ki je ostala, in nato še seseklja-  
no čebulo, zalijemo z juho ali vodo, pridene-  
mo na rezance zrezan, v slanem kropu kuhan odcejen ohrovt, petršilj, korenjček ter prepražene sesekljane gobice. Slednjič zlijemo omako na zrezke, če treba še solimo, skupno prevremo in pred serviranjem izboljšamo s kisló smetano.

## **Makaronov narastek.**

40 dkg makaronov, slan krop, 12 dkg surovega masla ali 8 dkg masti, 4 rumenjaki, sol, 5 dkg parmezana, ½ dcl kisle smetane, 4 beljaki; mast in drobtine za skledo ali kozico.

Makarone zlomimo na 5 cm dolge koščke, skuhamo v slanem kropu, nato odcedimo, dobro preplaknemo z mrzlo vodo in zopet odcedimo. Medtem umešamo surovo maslo z rumenjaki, pridene-  
mo polagoma sol, nastrgan parmezan, kisló smetano, ohlajene makarone in nazadnje trd sneg iz beljakov. Zmes denemo v namazano in z drobtinami potreseno skledo za narastke ter spečemo v pečici.

## **Gorčični krompir.**

1½ kg krompirja, 2 rumenjaka, 1½ dcl olja, 5 dkg gorčice, sol, 1 dcl kisle smetane, 1½ dcl kisa, čebula.

Krompir skuhamo, olupimo in zrežemo na tenke liste. Posebej umešamo rumenjake s šibico, medtem ko vkapamo olje, da se vse zgosti. Nazadnje pridene-  
mo gorčico, sol, smetano ter precejen kis, v katerem smo namočili seseklano čebulo. Vse to zmešamo s kuhanim, na tenke liste zrezanim krompirjem in naložimo v skledo v obliki stožca, ki ga lahko garniramo z motovilcem in trdo kuhanimi jajci ali s solato in lepo zrezano redkvico ali peso.

## **Preprosti vaniljni rogljički.**

25 dkg moke, 10 dkg masti, 10 dkg orehov, 10 dkg sladkorja, 1 jajce, žlica smetane, 1 zavitek vaniljnega sladkorja, mast in moka za pekač; 5 dkg vaniljnega sladkorja.

Moko presejemo na desko, pridene-  
mo zmlate orehe, presejan sladkor in vaniljin ter v tem razdrobimo surovo maslo, nakar primešamo jajce in smetano ter hitro pognetemo v gladko testo, iz katerega oblikujemo lepe, ne prevelike rogljičke, ki jih denemo na namazan in z moko potresen pekač in spečemo v precej vroči pečici. Še vroče povaljamo v vaniljnem sladkorju in denemo na krožnik.

## **Telečja ali kurja obara.**

1½ kg teletine ali 1 kokoš, 10 dkg masti ali masla, čebula, 6 dkg moke, kostna juha, 1 korenje, 1 petršilj, sol, majeron, limona.

Meso operemo ter zrežemo na ne prevelike kocke (osnaženo kuro pa na primerne koščke). Potem prepražimo na masti ali maslu seseklano čebulo, pridenemo meso, in ko zaru- meni, potresemo z moko, nakar zalijemo z juho ali vodo. Temu pridene- mo še osnaženo korenino korenja in petršilja, malo majerona, sok in lupi- nico limone ter po okusu solimo in parimo, da se meso zmehča. Pred ser- viranjem odstranimo zelenjave.

Opomba: Obaro pripravimo tudi bolj redko na ta način, da vzamemo manj moke, ali pa tudi lahko vzame- mo polovico moke in polovico drobtin. Po okusu okisamo obaro še s kisom.

### Ajdovi žganci.

40 do 50 dkg ajdove moke, slan krop, 20 dkg sveže slanine.

V slan krop stresemo presejano mo- ko, pokrijemo in kuhamo 10 minut. Potem napravimo z držajem kuhalni- ce skozi moko luknjo in kuhamo še 10 minut pokrito, nakar odlijemo ne- kaj vode (raje več kot manj), pride- nemo nekaj masti in zmešamo, da se vse enakomerno navlaži in da more- mo nadrobiti žgance, ki ne smejo biti preveč suhi in ne preveč mokri. Ako so presuhi, lahko prilijemo še neko- liko prej odlite vode. Nazadnje za- belimo žgance z razbeljenimi ocvirki.

### G. Prašnikarjeva.

#### Tisoč in eno navodilo za pripravo kaše.

Mlečno kašo kuhamo najbolje v dvojni posodi. Posodo s kašo postavi- mo v drugo večjo posodo, v kateri vre voda. Če dodamo mlečni kaši raztepen jajček, malo masla, sladkorja ali sme- tane in jo postavimo za nekaj časa v pečico, imamo narastek, ki bo otrokom v veliko veselje, posebno, če ga poli- jemo z malinovcem ali potresemo z makom ali orehi.

Češpljeva kaša. Slive že prejšnji večer namočimo v vodi ali v čaju,

zjutraj pa jih skuhamo. Kašo dobro operemo najprej v topli, potem pa še v mrzli vodi, dokler ni čista. Kuhamo jo v prav malo vode kakih sedem mi- nut, nato pa ji dodamo nekoliko opranega riža, cimeta in sladkorja ter zalijemo z mlekom in kuhamo do mehkega. Kuhane slive, katerim smo dodali morda še jabolko, nekoliko zmečkamo in dodamo kaši. Kaša po- trebuje precej zabele, zato ji prime- šamo, ko se kuha, nekoliko masla ali masti in jo tudi še potem na krožniku nekoliko z drobtinicami zabelimo. Prav tako postopamo, kadar hočemo pripraviti kašo z rozinami.

Kaša z vranico ali mesom. Pripra- vimo jo tako kakor rižoto. Pripravl- jena z vranico ima okus po dobrih krvavih klobasah, posebno če smo ji dodali malo majarona. Pravijo, da ima vranica največ vitaminov od vse drobovine in jo zdravniki priporočajo slabokrvnim, na pljučih bolnim in ljudem s težko prebavo.

Kaša z jabolki. Jabolka najprvo po- globimo v vrelo vodo in snamemo z njih kožo. Zrežemo jih na osminke in skuhamo z lupinico limone ali kapljo ruma. Kuhani kaši dodamo jabolka, še malo pokuhamo, zabelimo z ma- slom in potresemo s cimetom.

Kašo z zeljem ali repo, če smo jo dobro zabelili, lahko postrežemo k vsaki mesni jedi z omako, dobro za- beljeno s svinjsko mastjo, pa tudi kot samostojno jed.

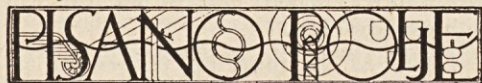
Kaša, ki jo moremo pripraviti na toliko različnih načinov, mora biti vedno dobro oprana, najprvo v topli, potem pa še v mrzli vodi, ker sicer ima grenak okus. Kaša je izmed vseh žitnih izdelkov najlaglje prebavljiva. Z njo lahko postrežemo zlasti bolni- kom in otrokom.

Kaša je pri nas še zelo zapostavlje- na žitna jed. Nikakor ji nočemo pri- znati na naši mizi tistega mesta, ki ga po svoji bogati hranilni vrednosti zasluži. Namesto kaše imamo raje riž.

Riž moramo uvažati in ga drago plačevati, zato je riž po revnih hišah na mizi le ob velikih praznikih. Kaša je naš domač pridelek, je poceni in je poleg tega hranilno več vredna kakor najboljši riž. Kaša spada med tista žitna hranila, ki jih kuhamo v zrnih, kakor ješprenj, zdrob, ovseni kosmiči, tapioka itd. V Angliji in v Združenih državah si ljudje zajutreka sploh ne morejo misliti brez žitne jedi. Najprvo pojedjo skodelico svežega ali kuhanega sadja, nato isto količino kuhanega zdroba, ovsenih kosmičev ali kake druge slične jedi, nato pa šele kavo s toplim prepečencem, namazanim s surovim maslom. Tam ne gre nihče na delo ali v šolo samo ob skodelici kave. Tak zajutrek ima tam predsednikova rodbina, v Angliji pa kraljeva. Žitna hrana obvaruje odrasle pred skorbutom in drugimi sličnimi boleznimi, otroke pa še pred rahitisom. Veliko uživanje riža pa povzroči razne kožne bolezni, ki so največkrat posledica slabe prebave, ker je olušen riž brez vitaminov.

Žitnih jedi ne uživamo veliko. Postrežemo jih v skodelicah ali na plitvem krožniku. Če skuhamo žitno jed gosto, potem ji dodamo na krožniku še mleka in sladkorja. Vse te jedi uživamo tako, kakor uživajo pri nas po kmetih koruzen močnik z mlekom.

M.



## RAZVOJ GORSKIH ŽELEZNIC.

Znano je, da je Švica v turizmu bila in je še vedno najnaprednejša dežela. Krasni naravni čari, ki tako vabijo tuje v to državo, prihajajo še bolj do veljave prav radi tega, ker so Švicarji zgodaj spoznali pomen tujskega prometa za državo in so radi tega z vso pozornostjo gledali na to, da bi tuje imeli pri vsem svojem potovanju največje udobnosti. K temu so prispevali

zlasti dovršeno opremljeni hoteli, penzioni, planinski domovi i. dr., prav posebno pa še sredstva, ki so prirodne krasote napravile za bolj dostopne. Poleg železnic in avtomobilskih prog je k temu največ doprinesla gorska železnica. In tako vidimo, da so vprav Švicarji napravili prve korake na tem področju.

Okoli l. 1860. se je Nikolaj Riggenbach, strojni mojster centralne železnice v Oltenu, pričel baviti z mislijo, da bi v Švici z železnico napravil prekrasne švicarske gore bližje in dostopnejše. Vprav v tisti dobi so Avstrijci zgradili semmerinško železnico, ki bi mogla veljati za predhodnico gorskim železnicam. Riggenbach je kmalu pričel svojo zamisel tudi v praksi izvajati.

Okoli l. 1857. je stari cestni promet na odseku med Oltenom in Läufelfingnom v Švicarski Juri, prevzela tako zvana hauensteinska linija, za katero je vprav Riggenbach skonstruiral prve lokomotive. Čez Hauenstein je prej vodila cesta, toda radi prevelike vzpetine niso mogli trasirati železnice ob njej, ampak so izvrtali skozi Hauenstein poltretji kilometer dolg tunel. Toda tudi s tem niso prenehale vse težave, kajti vzpetina v tunelu je bila še vedno kar znatna in so radi tega nastale v prometu težkoče, ki so izvirale od tega, ker so gonilna kolesa lokomotive drsela po tirih in ni celo posipanje s peskom prav nič pomagalo.

Temu je hotel Riggenbach odpomoči s tem, da bi z nazobčano tretjo tračnico in z nazobčanim kolesom, ki bi se prijemale za zobce tračnic in bilo pričvrščeno na lokomotivi, pojačalo trenje gladkih gonilnih koles in gladkih tračnic. Na ta način je upal premagati strmine, ki so povzročale železniškemu prometu take težave.

Toda kot je navadno pri takih načrtih, se odločujoči krogi za Riggenbachovo zamisel niso zmenili, ampak so jo proglasili za nesmiselno. Tako

skozi deset let ni mogel Riggenbach uveljaviti svoje zamisli. Šele ko je Joh. Hitz, švicarski generalni konzul v Washingtonu, videl Riggenbachove načrte, je takoj spoznal, da vendar niso tako neizvedljivi. Razumel je, kakšno vlogo bi lahko imeli v švicarskem gospodarstvu, ki je tako zelo odvisno od tujskega prometa radi naravnih krasot dežele.

Pokrenil je akcijo, ki ji je uspelo nabrati potreben kapital, in tako so l. 1869. pričeli z graditvijo železnice Vitznau-Riggi-Kaltbad. Težave so bile velike, posebno tehnične so delo sicer zelo ovirale, toda uspeh je bil popoln. 21. maja 1871. je železnica stekla in je tudi popolnoma uspela.

Seveda ta nov tip železnice ni bil popoln in je bilo treba prehoditi precej poti, da so prišli od prve železnice Vitznau-Riggi do moderne vzpenjače na Montblanc.

Riggenbachov uspeh je napotil mnoge inženirje, da so se pričeli tudi sami podrobno pečati s to novostjo. Graditi so se pričele številne gorske železnice v vseh mogočih državah. Tudi sam Riggenbach jih je gradil. Njegovo tehniko so vedno bolj izpopolnjevali in ji še marsikaj dodali. Izkazalo se je, da so se Riggenbachove zobčaste tračnice izkazale le do 50% strmine, kajti pri večjih strmihah je kolo često izskočilo. Locher je temu odpomogel na ta način, da je napravil dve vodoravni kolesi, ki z vsake strani grabita v med njima ležečo tračnico, ki ima desno in levo napravljene zobce, dočim je zgoraj povsem gladka. V praksi se je ta izpopolnitev odlično obnesla, dokaz je železnica na Pilatus, ki je bila zgrajena po tem sistemu in ki ima 48% strmino. Znamenit odsek te izredno predrzno zgrajene železnice je Eselwand (Oslovska stena).

Za večje strmine pa zobčasta železnica ne prihaja več v poštev. V teh primerih postopajo tako, da se vagon vleče navzgor in spušča navzdol z

žično vrvjo, ki se nahaja med tračnicami, in se pomika na posebnih kolescih. Takšne žične železnice obratujejo z dvema vagonoma, ki vozita izmenoma gor in dol. Gonilna sila je navadno elektrika. Često pa uporabljajo za gonilno sredstvo — vodo. V onem vagonu, ki gre dol, napolnijo z vodo velik rezervoar tako, da njegova teža zadostuje, da potegne kvišku drugi vagon, ki gre gor in ki nima rezervoarja napolnjenega z vodo. Ko pride voz, napolnjen z rezervoarjem dol, se izprazni, zgoraj pa se drugi napolni z vodo. Primer za tako železnico je Mürrenska žična železnica.

Take železnice so pa uporabljive le za kratke, strme in ravne proge. Za daljše in neravne proge pa uporabljajo viseče žične železnice. Njim prav za prav nobena vzpetina ne predstavlja problema, tako da se nekatere dvigajo skoro navpično (železnica na Wetterhorn). Lahko bi jih primerjali kar z dvigali. Predhodnica tej viseči žični železnici je japonska „žična železnica“, ki se omenja že pred enim in pol tisočletja. Na napeti vrvi je visela košara s potnikom, ki se je z rokami pomikal naprej po vrvi. Tako je izgledala približno japonska viseča „železnica“. Moderna pa je seveda malo drugačna. Na visokih železnih drogovih visi jeklena nosilna vrv, na kateri visijo vagoni, ki se pomikajo na kolescih in ki so spodaj privezani na drugo vrv, ki jih vleče. Konca te vlačilne vrvi sta spojena; vrv se vrti na eni od končnih postaj okrog nekakega bobna, ki ga obrača elektromotor, in boben pomika obenem vrv in z njo vred vagon. Ta princip so uveljavili pri vseh modernih večjih visečih železnicah.

Znamenita je viseča železnica na vrh Köhlerer pri Bozenu, na Zugspitze, na svetovno znani 400 metrov visoki a sicer nepristopni stožec pri Rio de Janeiro in na Montblanc. Omembe vredna je tudi železnica na Mkumbasso v Kamerunu (Južna Afri-



ka), ki je sicer omejena le za tovorni promet, pa je pomembna vprav radi drznosti in težavne izvedbe.

Z gorskimi železnicami se je izpolnila občutna vrzel v železniškem prometu.

## Iz astronomije.

Vsestranska poglobitev astronomskega znanja v poslednji dobi je omogočila znanstvenikom, da so pričeli kolikor toliko točno ugotavljati starost zvezd. Neki zvezdoslovec je ugotovil, da vesoljstvo ni starejše od 10 bilijonov, a ne mlajše od 10 milijard let.

V Ameriki imajo največji teleskop na svetu. Optično zrcalo so vlivali tri leta in tehta trideset ton, jekleno ogrodje, ki ga nosi, pa štiristopetdeset ton. Teleskop zmanjšuje razdaljo do zvezd na desettisoči del (Galilejev daljnogled je povečeval komaj 40 krat nebesna telesa). Zmogljivost teleskopa je tako velika, da bi lahko iz Ljubljane brez nadaljnega fotografirali svečo, ki bi gorela na dvakrat daljši poti, kot je Ljubljana—Fidži otoki!

\*

Teža možgan slavnega naravoslovca E. Haeckla je znašala 1575 g in je ena od največjih. Do tedaj so smatrali, da ima Gauss, slavnj matematik, s 1492 g najtežje možgane. Sloveči fizik Helmholtz je imel 1440 g težke možgane.

\*

Trdijo, da živi na svetu 250.000 vrst insektov, 12.500 vrst ptic, 12.000 vrst rib, 10.000 vrst pajkov, 4.400 vrst reptilov, 2500 sesalcev itd. Skupno je na zemeljski obli okoli 365.950 raznih vrst živih bitij.

## Anekdote

### Težave.

Zdravnik je obiskal bolnega kmeta, ki mu je bil še pred nekaj dnevi predpisal pijavke.

„No, kako je vašemu možu?“ je vprašal kmetico.

„Hvala, ne preveč dobro,“ je odgovorila žena, „s temi pijavkami so težave. Tri je še nekako pogoltnil, ostale pa sem mu morala ocvreti.“

### Majhna zmota.

Neka, sicer zelo lepa dama je trpe-la za to napako, da je imela jako močan moški glas. Skušala je to na vse načine prikriti, a ji ni uspelo. Nekoč je srečala slepeca, mu darovala nekaj denarja in izpregovorila z njim nekaj sočutnih besed. Slepec je preštel denar, jo poslušal in se ves ginjen zahvalil: „Hvala lepa, gospod polkovnik!“

### Živela demokracija!

Ko bi moral biti Napoleon s plebiscitom izvoljen za dosmrtnega konzula, je neki general takole nagovoril vojake svoje brigade:

„Vojaki! Tovariši! Generala Napoleona Bonaparta hočejo izvoliti za dosmrtnega konzula. Vsak more svobodno izraziti svojo voljo! Nočem vplivati na vas, toda zagotavljam vas, da bo prvi, ki bo glasoval proti Bonaparteju, pred vso brigado ustreljen. Živela republika, živela svoboda!“

### Tudi brez govora bo spal.

Francoski državnik Malherbe je po vsakem kosilu malo zaspal. Ko je bil vabljen k nadškofu v Rouenu, se je tudi tu držal te svoje navade. Umaknil se je v neko sobo in na naslanjaču sladko zaspal. Ko je nadškof to videl, se mu je približal, ga zbudil in ga povabil, naj gre poslušat njegovo pridigo. Bil pa je ta nadškof slab govornik, zato mu je Malherbe spokojno odgovoril: „Oprostite mi, eksclenca, jaz bom tudi brez vaše pridige dobro spal.“

### Ciceron.

Slavni rimski govornik Ciceron je dejal nekoč svojemu zetu Lentulu, ki je bil jako majhen, nosil pa je velikanski meč: „Kdo te je pa privezal k temu meču?“



Strmiški:

## Gornjeiški zaklad

(Po resnični zgodbi.)

### I.

**N**a severni strani Bloške planote leži sloviti Lužarski breg z novo in staro cesto, ki veže velikolaško dolino z Blokami.

Na vrhu Lužarskega brega nad staro cesto se dviga stožičast griček, 800 m nad morjem, na katerem stoji bela cerkvice Sv. Ožbolta, okoli katere je menda še izza starih časov obzidano pokopališče, kjer še danes pokopavajo Lužarje in njih otroke.

Cerkvica stoji na samem. Samo stara mežnarija in dve še starejši lipi ji kumujeta v vseh lepih in grdih letnih časih. Vas Lužarji je oddaljena od Sv. Ožbolta dobrih deset minut ter je s cerkvico zvezana po vijugasti poti, ki se vije desno pod cerkvijo in se združi s staro cesto pod lužarsko kapelico.

Samo zaradi lažjega razumevanja dogodka, ki ga nameravamo opisati v naslednjih vrsticah, naj omenimo, da izvira Iška, ki stopi na plano blizu Iga na ljubljanskem barju, prav blizu pod cerkvico Sv. Ožbolta kot lužarska Iška. Njen močnejši izvirek privre iz tal prav na iški cesti, namreč Pod klanci kot strmiška ali duhovska Iška. Še za streljaj pod duhovskim izvirkom se združi z obema nad iškim málinom rovtarska Iška.

### II.

V tistih časih se dogaja naša povestica, ko je še Turjačan gospodaril v teh krajih svojim tlačanom, zadnja leta pred odpravo tlake. Takrat ni bilo še cesarskih sodnij, tudi ne žandarjev in iblajtarjev. Na Pajkovem pod Sv. Urhom je imel grof svojega pisarja, nekaj grajskih hlapcev in valpta, ki je odrejal delo in nadziral ljudi, ki so prišli na tlako. V zadnjih časih niso bili baš napačni turjaški gospodarji in tudi z valpti se je dalo za silo izhajati. O košnji je prihajala zdaj pa zdaj malo na izlet, malo na ogled, sama grajska gospodična, prelepa „Turjaška Rozamunda“ na Pajkovo ter se prav rada pogovarjala s svojimi podaniki, ki so baš tlačanili tisti dan na grajščinskih travnikih in livadah. Pa je nekoč ob taki priliki vprašala postavnega mladega kosca, ki je pravkar brusil svojo od

košnje že skrhano koso: „Sakaj ne snaš smerom kosit? Sakaj smerom delat fidlifidli?“

### III.

Pri Opalku so Lužarji imeli tiste dni mrlička. Revšče nezgodno se je bilo najedlo češpljevih paberkov, pa je dobilo krvavo grižo. Naposled so se Francku, staremu komaj štiri leta, menda zmešala čreva, no, pa je bilo po njem. Duhovnega gospoda mu ni bilo treba, ker je bil fantek še brez greha, dohtarjev in padarjev pa v tistih dobrih časih ni bilo baš pri rokah, zakaj najbližji zdravnik je bil v Ribnici, tri ure hoda in še nekaj čez do Lužarjev. Kaj bi, so dejali Opalkovi, če je božja volja, bo ozdravel tudi brez padarja, če pa ne, naj ga ljubi Bogec vzame k sebi, bodo imeli vsaj, so se tolažili, enega angelčka več v zlatih nebesih, ki bo prosil za ostale.

K stari Ruski so bili pač poslali, naj bi prišla pogledat k Francku, ampak šele takrat, ko je revšče ležalo že nezavestno na premleti vlažni slami, pokrito z raztrganim odelom brez določene barve.

Stara Ruska je pri Lužarjevih in še daleč na okoli, tja čez Dolino in Rob, čez Rovte in Bloke slovela kot konjederka in vedeževalka. Nabirala in kuhala, sušila in mlela je razna zelišča ter zdravila ljudi in živino.

Sušljali so, da je Ruska čarovnica. Samo sušljali so, zakaj ni bilo varno glasno govoriti o takih stvareh, da ne bi zaslutila gosposka. Takrat sicer niso več pobijali in na grmadah sežigali čarovnic, ampak ljudem je ostal strah v kosteh še izza starih časov. Še so namreč živeli stari ljudje, ki so v Ribnici sami na svoje žive oči v strahu in trepetu gledali strahovite prizore, kako so uboge žrtve nevednosti pobijali in sežigali na grmadah.

Stara Ruska je pa bila po vseh znakih podobna res stari čarovnici: Imela je vatel in pol dolge, kakor oglje črne lase, dolge, goste obrvi, ki so se stikale v sredini čela, in pa sovje oči, ki so kar prodirale človeka, ki je z njo govoril.

Sušljali so še, da jaha na brezovi metli vsako soboto v uri duhov na Novi pot, od koder se tako lepo vidi bela Ljubljana, na večje praznike pa da jadra na Blošček, Slivnico, na Mokrece in celo na Krim.

Naj bo že, kakor hoče, preidimo to, četudi važno vprašanje, in se vrnimo k nedolžnemu mrličku, ki je seveda medtem že zdavno umrčkal in spančkal v hiši na visokem odru pod srednjim oknom Opalkove hiše.

Ko so bili ljudje pri Lužarjih, na Strmici, v Zakraju, na Mramorovem, v Kotlu in v Brlogu tisti dan povečerjali, so se po vasi sklicali in v gručah odšli proti Opalkovi hiši. Čim so drug za drugim mrlička pokropili, so se posedli po klopeh okoli mize in peči, neka-

teri, zlasti otročaji, so pa zlezli navzlic poletnemu času kar na zakurjeno peč. Dva očanca sta pa zasedla zapečke.

„Smo že vsi skupaj?“ je pretrgala stara Reza pritajeno govorjenje navzočih kropilcev, vzela v roke velikanski rožni venec, pokleknila ob srednji klopi na tla ter začela počasi, nekoliko skoz nos, z zatégnjenim glasom moliti vse tri dele rožnega venca.

Po molitvi je prinesel Opalek na javorjevo mizo zelenko božčka<sup>1</sup> in žganjarski kozarček, ki je krožil — Bog se usmili vseh vernih duš v vicah — od moža do moža, potem okoli žen, naposled okoli odrasle mladine. Otročad pa je dobila hruškovo vodo, kar v svinjskem loncu.

Tako okrepčani so se lotili po skupinah raznih razgovorov, dokler ni začela Mejičkova teta strašno zdehati:

„Zapojmo, ali pa izginem spat!“

Dolgo se niso mogli zediniti, naposled je pa začela stara Reza:

„Dolga je rajža, pretemna je noč, pridi nam Marija na pomoč!“

Led je bil prebit. Peli so to pesem do konca in ko so jo končali, so jo še dvakrat ponovili, nato pa začeli tisto:

„Šmarenški šomošter tako je govoru:  
Imel sem sineka, pa sem ga zgubu.“

Tudi tisto so še zapeli:

„Ribicam dobro gre,  
ker žeje ne trpe.“

In so tudi to pesemco večkrat ponovili od začetka do konca. —

„Ura je enajst odbila,  
gospodarjem naročila:  
Var'te ogenj, var'te luč,  
Bog nam daj svojo pomoč!“

Tako je namreč zdajci zapel pred hišo Krkovščekov pastir Ciprijan, ki je bil tisto noč določen za nočnega čuvaja pri Lužarjih.

Kropilci so se začeli poslavlјati, češ da jih čaka jutri dosti dela, pri mrličku pa je ostala kot varuhinja stara Ruska.

Še trije Lužarji so malo povasovali: Oštirjev Janez, Lukačev France in Jurmanov Tone. Pastir Ciprijan se je bil ta hip prikradel v hišo, sedel v prazen zapeček in tam sladko zadremal.

„Povejte kaj, strina Ruska!“ je silil Jurmanov.

„Zastopiš, Tone, na kaj mislim ves večer in mi ta misel neče iz glave?!“

Ruska je imela namreč navado, da je poudarjala važnost svoje novice vselej z besedo: zastopiš!

<sup>1</sup> Slabo narejeno žganje.

„No, kaj bo tako važnega?“ so zdajci hkrati planili z vprašanjem vsi trije na plan.

„Zastopiš, Tone, si opazil kdaj ponoči modrikaste lučke na jezcu nad iškim málinom?“

„Sapramiš, kaj jih ne bi! Ne samo enkrat. Kar lasje so mi pokoncu vstajali. Pravijo da so to coprnice, ki se iščejo in vabijo na nočni izlet. Kaj pravite, strina?“

„Pa je res čudno,“ se je vmešal Oštirjev in pod mizo dregnil Toneta, češ naj bo previden, saj ve, kaj šušljajo o Ruski, „lani ob košnji sem nesel oprtav vrečo ajdove moke iz iškega málina. Saj veste, da je bila suša in malo vode. In sem čakal pozno v noč, da je bila ajda zmleta. Noč je bila temna, da nisem videl klaftro daleč pred sabo. Prav nad jezom se spotaknem ob kamen ali korenino, ka-li, se ustavim in pogledam postrani. Spak, kaj je pa to. Modrikasta lučka miglja prav nad jezom, malo naprej še druga in še tretja. Mislil sem, da kdo lovi rake ali pa nastavlja košek postrvem in sem lepo pozdravil:

„Dober večer, kdor si božji!“

Nobenega glasu, pa tudi lučke so izginile. Začel sem moliti angelsko češčenje, lasje so mi vstajali in sam ne vem, kako sem prišel domov. Od takrat ne hodim rad ponoči okoli iškega jeza.“

„Zastopiš, Janez, v Iški je zakopan bogat zaklad. Po usinem izročilu ga je zakopal graščak z Žmucovega nad Strmico, tisti, ki je nosil eno hlačnico iz zelenega, drugo iz rdečega sukna. Tisto leto ga je bil zakopal, ko so Turki plenili po deželi in so tudi bloško cerkev Sv. Mihela<sup>2</sup> vpepelili. Takrat so Turki najbrž požgali tudi Žmucovo, pobili graščake in njegovo družino, da ni bilo od njih odsej ne duha ne sluha. Samo še lučke v temnih nočeh nad iškim málinom pričajo, kje je skrit graščakov zaklad. Srečen, kdor bi ga izkopal in dvignil!“

„Sapramiš, če bi ga jaz! Ne bi bilo več treba hoditi na Hrvaško doge tesat.“

„Mejdun,“ se oglasi Lukačev France, „kako naj pa odkopljem zaklad, če pa ne vem, kje je zakopan?! Mar naj izkopljem ves jez tri klaftre globoko? Kako zaklad dvigniti, to nam svetujte, strina Ruska?!“

„Zastopiš, sem stopi bliže! In še vidva napnita ušesa! Hej, Ciprijan! Spiš ali samo ždiš? Nič se ne gane, klada. Spi, kakor bi ga ubil.“

S skrivnostnim glasom je Ruska šepetaje nadaljevala:

<sup>2</sup> Po zapisnikih v arhivu ljubljanskega muzeja l. 1475.

„Zastopiš, tako govori ustno izročilo, ki so mi ga predali moja ranjka mati od svoje matere:

V lški pod Sv. Ožboltom malo nad málinskim jezom je zakopan zaklad še iz turških časov. Samo tisti ga bo dvignil, ki bo imel pri sebi lonček z žegnano vodo, v kateri so pomešane tri kapljice krvi iz noska nedolžnega otroka, ki je že pokopan, pa ni ležal v grobku dalj kot deset ur. Gorje pa, če bi kdo otroku jemal kri pred enajsto nočno uro ali po dvanajsti.

Zastopiš, taka prerokba. Jutri popoldne bo Francek pokopan ob dveh. Od te ure naprej štejemo deset in pridemo prav na dvanajsto nočno uro. Če do te ure ni vse izvršeno, vam pravim, da bo ostal zaklad zakopan. Še nekaj! Če bi se recimo kaj izpodneslo zastran pravilnega ravnanja ali pa zastran časa, bi bilo pametno, da bi bil eden ali drugi pod zvonikom vsak čas pri roki. Zastopiš, duhove je treba panati. Najlaže jih panaš z zvonjenjem.

Kadar si boste od dvignjenega zaklada delili, ne pozabite dati za tri črne maše in pa tudi name, ubogo staro, ne pozabite...“

#### IV.

Tisto uro po pogrebu Opalkovega Francka je bilo pri Lužarjih in daleč naokoli vse razburjeno.

Lukačevega Franceta je našel stari cerkovnik pod zvonikom Sv. Ožbolta privezanega za vrv vélikega zvona. Ko ga je potresel, je kar omahnil, zakaj bil je že mrtev. Zadelo ga je najbrž božje.

„Opolnoči nekako,“ tako je pripovedoval drugič, tretjič in menda že desetič cerkovnik Jernej, „morda je bilo že kaj čez, zaslišim, vam pravim, kakor plat zvona. Prisluhnem, pa zopet: bom-bim-bom! Obenem pa velikanski trušč, kakor bi se podirala cerkev in bi letelo kamenje doli proti cesti. Lasje so se mi ježili, vendar sem se prekorajžil, si nataknil hlače ter mahnil kar bos proti cerkvi. Trušč in zvonjenje pa je bilo na mah ponehalo.

Pod zvonikom se je nekaj temnega gugalo. Obstal sem, se prekrizal, stopil pod zvonik, malo pokašljal in se oglasil. Dober večer, no, sem pozdravil. Kaj pa, kaj novega? Nič glasu. Če si božji, odgovori vendar, sem dregal. Zopet nič. Tisti hip je pa prisijala luna izza Vélike gore in groza! prepoznal sem Lukačevega Franceta, ki je na pol visel, na pol čepel, privezan za vrv vélikega zvona. Prerezal sem vrv in kakor klada je padel na tla. Odpel sem mu obleko, položil roko na srce, bil je že mrtev, popolnoma mrtev, vam pravim. Stekel sem domov, ukresal ogenj, prižgal lešcerbo ter jo nesel pod zvonik.

Kaj zdaj? Že sem hotel klicati na pomaganje, pa kdo bi me slišal? Vzel sem leščerbo zopet v roke in hotel pogledat okoli cerkve. Vrata so bila zaklenjena, samo kaj je tamle, sem napenjal oči. O groza! Grobek ranjkega Francka, ki smo ga šele včeraj popoldne pokopali, je bil odprt, pokrov položen na kupec izkopane prsti, mrliček je pa kazal tako skremežen obrazek, kakor bi imel zdaj pa zdaj planiti v najhujši jok. Lasje so mi vstajali pokonci, oziral sem se na okoli, pa nisem opazil drugega, kakor močno razpokan zid, ob zidu pa naslonjeno lopato. To ni nikakor samo ob sebi,“ je končaval cerkovnik, „mislim, da so vmes kakšne coprnije, ka-li. Ali Bog vedi kaj?!“ —

Pogreba Lukačevega Franceta se je udeležila vsa soseska, razen Oštirjevega Janeza, Jurmanovega Toneta in stare Ruske. Ona dva sta bila obolela za vročinsko bolezen, Ruska je pa hodila vsa zbe-gana in venomer godrnjala sama pri sebi:

„Zastopiš, zakaj ni pravočasno pozvonil? Hude in dobre duhove panaš samo z zvonjenjem. Zdaj imamo figo vsi. Eden jo je že izkupil, drugi pridemo na vrsto. Zastopiš, taka nerodnost.“

Ljudje so si šepetali marsikaj, toda pravdanskega niso mogli za nič in nič poizvedeti. Takó je življenje teklo naprej, dokler se ni razpočila ko blisk novica, da je umrl — po štirih tednih od Franckove smrti — še Oštirjev Janez. Bolehal je namreč ves čas in polegaval zdaj na peči zdaj zopet na vrtu, dokler ni obležal na peči. Poslali so po gospoda, zakaj zadnje dni je venomer govoril, da bi se rad izpovedal. Velikolaški kaplan je res prišel, toda izpovedati ni Janeza več utegnil, komajda je bilo še toliko prilike, da ga je dal v sv. olje.

## V.

Ko je Janez ležal na mrtvaškem odru, se Jurmanov Tone ni ganil od mrliča. Gledal ga je venomer ter pri sebi nekaj momljal, da ga ni bilo razumeti kaj. Na večer pa, ko so bili ob mrliču že odmolili vse predpisane molitve in se posedli okoli po klopeh in zapečkih, je vstal Jurmanov Tone, stopil pred mrliški oder, se vseknil, obrisal oči ob rokav kamižole in je počasi, požiraje sline začel z drhtečim glasom:

„Viš, Janez, ni ti bilo dano, da bi bil povedal, kar naju je tako silno težilo. Bom pa povedal jaz v pričo vseh. Zakaj dosti smo zagrešili, velika naj bo kazen, huda naj bo pokora. Tudi v imenu onega, ki že trohni pri Sv. Ožboltu, bom govoril. Bog bodi usmiljen meni in obema. Bog se usmili vseh verniš duš v vicah!“

Tone je zdaj mrliča poškopil z blagoslovljeno vodo, ki je bila na krožniku, zmešana s soljo, postavljena na vznožju odra, položil

s tresočo roko brinovo vejico nazaj na krožnik, se pokrižal, potem malo pokašljaj, se obrnil od odra proti ljudem in nadaljeval:

„Ljudje krščanski, povem vam, da smo se bili lotili nekrščanskega opravila. Zakaj dvigniti smo hoteli zoper božjo voljo tisti zaklad, ki je izza starih časov zakopan doli v lški. V črnih bukvalh je menda zapisano in tako govori tudi ustno izročilo, da bo le tisti dvignil zaklad, ki bo imel pri sebi žegnano vodo, ki ji bodo pomešane tri kapljice krvi iz noska sveže pokopanega otroka. Huda je bila zapeljivost, tako silna, da smo se ji vdati morali. In smo se domenili, pa smo šli. Vsi trije smo šli: France, Janez in jaz. Lukačev je bil namenjen, da pozvoni in pana duhove, Oštirjev je vzel dleto, da odrine pokrov in pa lonček je imel pri sebi, da pomeša in... in, seveda, da iztisne mrličku tri kaplje krvi. Jaz sem vzel pa lopato, da odkopljem.

Menda je bil nočni čuvaj nekje pri Oštirjevem kozolcu pravkar napovedal enajsto nočno uro, ko smo stopali mimo naše kapelice proti Sv. Ožboltu. Franceta sva najprej dobro privezala za vrv vélikega zvona in mu zabičala, naj takoj pozvoni, čim bi le zaslišal kakšno klicanje na pomaganje. Midva sva se pa dela na opravek pri grobku.

Z lopato sem odmetal tisto malo rahle prsti, ki se še ni bila sedla in že je Janez previdno stopil v jamo, nastavil dleto, ruk! Pokrovček je kar odjenjal in odskočil.

Že zdaj sva se tresla kot šiba na vodi in lasje so nama začeli vstajati pokoncu. Čutil sem, da je bilo kakor meni tudi onima dvema v tem trenutku resnično žal tega pregrešnega koraka.

Janez se je pa vendarle zdajci ojunačil, nastavil lonček pod mrličkovo bradico in o groza! Francek je komaj vidno dvignil glavico in z močnim pravim otroškim glasom zaklical:

Bratciiii pomagajteee!

Vrgel sem lopato ne vem že kam in že sem bil na zidu, Janez pa za mano. Tokrat pa — nikoli ne bom tega pozabil, pa če doživim sto let — takrat, vam pravim, je nastal strašen piš, grobovi so se odpirali, mrtvi vstajali, midva pa sva padala in vstajala ter drvela po strmem pobočju čez drn in strn, kolikor so naju noge nesle. Še ni bilo konca te groze! Za nama so ropotale krste in mrtvaške kosti, da se je moralo slišati v deveto vas.

V tistem hipu je v zvoniku zazvonilo, ropot je ponehal, samo še otožno klenkanje vélikega zvona je motilo nočno tišino: bim-bom-bom!...

Saj veste, da ste dobili zjutraj tistega dne Janeza vsega premraženega in nezavestnega v Opalkovem zelniku, mene pa ni bilo tri



dni in tri noči mogoče spraviti iz sena na skednju, kamor sem se bil zaril tisto grozno noč.

Prosim vse, zlasti Opalkove, da nam odpustijo, sodil nas bo pa pravični Bog. Pa lahko noč!“

## VI.

Krvovščekov pastir Ciprijan, ki smo ga bili pustili v zapečku pri Opalku, se je bil nekako opolnoči predramil, pretegnil, zazeהל, skočil na tla ter zbežal ven v temo, kjer je začel na vse grlo oznajevati, da „ura je dvanajst odbila“.

Kdor bi ga bil natančneje opazoval, bi bil videl, kako se je škodoželjno smejal v pest in hudomušno venomer poudarjal, češ da jim bo že dreto navil tem prevzetnim Lužarjem.

Ciprijan si ni upal govoriti, dokler niso cesarski s pomočjo graščinskih hlapcev ujeli in vtaknili v vojaško suknjo Jurmanovega Toneta. Zakaj slutil je, da ne bi bilo dobro zobati češenj z Jurmanovim, če bi bil le-ta le malo poizvedel za nekrščanska dejanja in nehanja pritepenca Ciprijana, tega ne bodi ga treba.

Takale je tista skrivnost:

Tisti večer po pogrebu Opalkovega otroka je bil Ciprijan privlekel prazen zaboj do Sv. Ožbolta, nasul vanj kamenja, ga dobro zabil ter ga narahlo poveznil ob cerkveni zid na rob, podprl ga s palčiko, katero je privezal na motvoz in je le-tega pritrdil na vejo ob drugi strani zidu. Na zid je nanesel še debelega kamenja ter tudi tega prav narahlo razpostavil. Po pokopališču je še razvrstil tri lesene pokrove, ki jih je na eni strani že poprej namazal z apnom. Na te pokrove je navezal žico, ki jo je prav tako speljal tja za zid. Tudi močno hojevo vejo si je bil pripravil za vse primere in pa na vrv si je bil navezal „volka“, nekakšno piščal, ki naj bi bila nado-meščala in posnemala slovito bloško burjo.

Pred enajsto nočno uro se je skrtil ta nekrščanski človek za zid, kjer je imel pripravljene svoje „štramente“.

Ogrnil si je platneno rjuho čez glavo, vzel v eno roko hojevo vejo, v drugo pa vrvico s piščaljo. Ko je bil opazil, da so se ponočnjaki pripravili na delo, se je prihulil ter zaklical skozi nos s tankim otroškim glasom:

Bratciiii pomagajtee!

Takrat je pa mogočno stopil na zid, pričel v krogu vrteti z obema rokama, nakar je nastal velikanski piš. Ko sta pa oba ponočnjaka prestrašena vstala in se pripravila na pobeg, takrat je pograbil motvoz in žico, nakar so se pokrovi pošastno dvignili in se je sprožil tudi zaboj s kamenjem. Prav je imel Tone, zares ni pretiraval, ko je trdil, da je nastal tak piš in vihar in tak ropot, kakor bi imelo biti konec sveta.

Ko je bilo trudapolno delo tako s pridom opravljeno, je Ciprijan najpoprej pospravil pokrove in žico ter se skrtil zopet za zid, ker je medtem začul stopinje cerkovnikov. Šele po njega odhodu se je upal Ciprijan iz skrivališča. V dolini je poiskal še deske razbitega zaboja in vse skupaj varno pospravil, da ni bilo o rokovanstvu, ki ga je bil tako strokovno pripravil, ne duha ne sluha. —

Ciprijan je umrl nekje na Hrvaškem, Jurmanov Tone je pa, ko je bil odslužil dvanajst let cesarske vojske, še dolgo živel doma pri Lužarjih, ni pa nikoli izvedel, kakšno kašo mu je bil skuhal oni nepridiprav, ta nekrščanski Ciprijan. —

## Z A D R U Ž N I V E S T N I K



Za vroče poletne dni smo dobili prav lepe moške srajce iz svilenega trikoja. Imamo jih v raznih enobarvnih in vzorč-kastih izdelavah, kakor zahteva letošnja moda. Te vrste srajce so vse s kratkimi rokavi. V novih vzorcih imamo tudi srajce z dolgimi rokavi, ki so narejene iz zelo finega tankega barvastega cefirja. Pri nekaterih je ovratnik prišit, pri drugih pa sta dva ovratnika, da ju lahko menjavamo. V moških srajcah imamo sploh veliko izbiro. Saj ni mogoče navesti vseh vrst krojev in vzorcev, med katerimi si morete lahko izbrati, kar potrebujete.

Naj vas spomnimo tudi na spodnje hlače, ki jih imamo v prav veliki zalogi v kratki in dolgi izdelavi. V poletnem času bi vsekakor morali nositi vsi kratke spodnje hlače, ako delo, katerega opravljamo, ne zahteva od nas dolgih spodnjih hlač, da nas ščitijo. Imamo kratko poletje, treba ga je izkoristiti, kolikor nam je največ mogoče. Pri takem perilu je zrak bliže koži, človek se počuti udobneje. V vročih dneh je treba vreči od sebe vse, kar ni neobhodno potrebno. Zdravje si je treba utrditi poleti, pozimi je kaj malo prilike za to.

V manufakturnem oddelku dobite razno primerno blago za srajce in spodnje

hlače, pa vam jih lahko po vaši želji in okusu naredimo tudi v naši domači šivalnici. Pri nas imamo preizkušene kroje za vse velikosti in ste zato brez skrbi, da vam bomo izdelali tako, kakor boste želeli.

### Žepne robce

za gospode imamo tudi v veliki izbiri. Dobite jih od najfinejših v čisti beli barvi ali z barvastim robčkom ali z nežnim čislom, pa do robcev v modri, rdeči in rjavi barvi; taki nam boljše služijo, če smo zaposleni z ročnim delom.

### Moške nogavice.

Radi zdravja in vročine nosimo v poletnih dneh samo prav kratke nogavice. Nič ni zato, če nosimo hlače-dokolenke, pa imamo do kolena gole noge! Kako prijetno je, če pihlja okrog nog vetrček, pa naj bodo to noge otroka ali odraslega človeka. Moda sama je toliko previdna, da nam v poletnih časih to dopušča; nikoli ne ukrene ničesar, kar bi bilo proti pravilom za zdravje.

### Kopalne obleke.

V kopalnih oblekah letos ne bo velike razlike od lanskih. Že lansko leto smo v kopalniških opazili kopalne obleke, narejene iz navadnega blaga. Ni bila to volna, ampak kako drugo močno blago, klot, tobralko itd. Take kopalne obleke smo že nosile pred leti. Radi visokih cen

volne se jih bomo najbrže spet začele posluževati. Te obleke niso napačne! Laže nam jih je prilagoditi naši meri in okusu, kakor če moramo kupiti že narejeno. Posebno velike številke so bile dostikrat malo zadovoljive. Pri nas, v domači prodajalni, imamo precejšnjo izbiro volnenih oblek, a prav tako imamo v manufakturnem oddelku veliko primernih vzorcev za kopalne obleke. Za mlade vitke postavimo izbiramo rožasto ali gladko, za močnejše postavimo pa drobno pikčasto ali gladko blago.

Kopalne obleke iz blaga naredimo vedno še z modrčkom. Ko pridemo iz vode, zgornji del hitro slečemo, da se ne oprijemlje našega života mokro blago; nato pa naglo oblečemo modrček, v katerem se potem sončimo.

Pretiravati moralo v kopališču z dolgimi hlačami in preveč zaprtim zgornjim delom obleke res ni na mestu. To, kar je nemoralno v zaprtih prostorih ali na uli-

ci, ne more biti v kopališču. Fino čuteča oseba bo vedno znala najti pravo mero razgaljenja. Razumljivo je, da se morejo starejši in zelo močni ljudje manj razgaliti kakor mladi ljudje. Iz zdravstvenih razlogov so sicer ta pravila krivična, toda močan človek se že sam ne počuti dobro, če se preveč razgali. Mlade punčke pa naj imajo na sebi pri sončenju, pa tudi v vodi samo kratke hlačke in modrček.

#### Kreton za kopalne torbe.

Kopalno torbo si lahko vsaka sama naredi po vzorcih, ki jih vidi v trgovinah, ki se bavijo izključno s kopalnimi predmeti. Zelo lepe so kopalne torbe, narejene iz domačega platna, okrašene morda s kakim ozkim čislom. Primerni so tudi cekarji, narejeni iz rafije ali koruznega lika, ki jih izdelujejo naši Prekmurci.

Ne zamudimo pravilnega uživanja sonca, vode in zraka!

### ZADRUŽNIŠTVO V ŠTEVILKAH.

V „Mednarodni zadrugi reviji“ (Co-operative Review, Volume 13, Number 9/39) je izšel poučen številčni pregled o razvoju zadrugištva po svetu. Tostvarno tabelo priobčujemo spodaj. Številke veljajo za stanje v letu 1937. Kapitali teh zadrug so izraženi v tisočih frankov.

Vrsta zadrug	Število zadrug	Število članov	Promet v l. 1937.	Bilančno stanje
Potrošne zadruge . . . . .	48.798	58.884.157	23.802.425	4.698.694
Stavbne zadruge . . . . .	21.474	8.408.354	621.529	20.288.297
Mestne kreditne zadruge . . . . .	20.691	6.611.969	7.125.681	118.849.128
Zadr. malih trgovcev in obrt. zadr.	6.859	544.493	3.013.058	629.463
Delavske proizvodne zadruge . . . . .	20.345	4.385.227	9.810.703	196.458
Ribiške zadruge . . . . .	1.788	247.500	215.284	2.510
Kmetijske kreditne zadruge . . . . .	189.439	17.436.373	537.259	55.036.274
Druge prodajne in preskrb. zadr.	74.519	12.123.151	4.353.265	1.037.199
Specializirane prodajne zadruge*	70.539	13.248.702	14.453.207	2.576.731
Mlekarske zadruge . . . . .	29.627	3.918.226	6.363.287	926.057
Vin(ič)arske zadruge . . . . .	2.407	233.630	202.577	68.161
Zadr. za promet s sadj. in sočiv.**	2.670	281.314	1.835.560	435.327
Zadr. za prom. z živ. in mesom***	4.724	1.300.697	1.943.774	131.452
Gozdarske zadruge . . . . .	4.556	449.959	979.158	557.301
Zadrugižne elektrarne . . . . .	9.817	899.181	45.039	90.780
(Poljed.) kmetijske zadrugiž. zavar.	60.742	5.984.727	—	22
Skupaj . . . . .	749.770	137.276.226	56.872.909	48.218.960

\* T. j. zadrugižne za prodajo posameznih, popolnoma določenih predmetov (artiklov). \*\* Sadjarske in vrtnarske zadrugižne. \*\*\* Živinski in mesarske zadrugižne.



## ROJENJE IN ŠE MARSIKAJ V JUNIJU.

Maj je glavni mesec rojenja. Kdor torej hoče imeti čim več rojev, bo plemenjake pridno špekulativno pital, četudi imajo čebele sicer pašo. Pomnožiti bo hotel svoje družine gotovo čebelar, ki so se mu družine zmanjšale zaradi letošnje hude zime, ali pa oni, ki se bavi s prodajo čebel. Odveč je skoro omeniti, da treba za rojenje in prestrezanje rojev pripraviti potrebno že prej, da je ob rojenju vse pri rokah, tako prazen zabojček ali kranjič za ogrebanje rojev, kakor tudi panji, kamor zvečer pretresemo roje. Novo vsajeni panj začne takoj graditi satje, in ko to opazimo, ga še nakrmimo s steklenico razredčenega medu. Če bi roj nahranili takoj po vsaditvi v panj, bi utegnil zopet odleteti. Po izkušnjah starih čebelarjev je tudi priporočljivo zabojček, kamor roj ogrebemo, kakor tudi panj, kamor roj vsadimo, malo odišaviti, n. pr. namazati z listi melise ali mete, ker ta duh čebelam ni zoprni, jih pomiri in se v takem prostoru tudi raje naselijo. Če že to opustimo, ni nič hudega, vsekakor pa mora biti panj pred vsaditvijo roja čist, brez pajčevin ali drugega zoprnega duha, n. pr. po žveplu, miših i. dr.

Komur se pa čebele še premalo roje, pa bi hotel družine vzlic temu še pomnožiti, bo segel po drugem sredstvu. — Roje si bo umetno sam naredil. Tega naj se ne loti ob slabi paši, ker si bo samo pomnožil število slabičev. Naj velja pravilo: umetni roji le ob dobri paši, saj tudi čebele ob slabi paši nečejo rojiti. Umetni roji se dajo narediti na več načinov. Ali vzamemo od vsakega panja po en sat z mlado zalego, toda brez matice ter jih združimo v enem panju (slaba stran tega načina je, da vkljub pazljivosti v novem roju navadno nastane medsebojno klanje čebel); ali pa vzamemo močno živalni

družini par (do 5 satov) s pokrito zalego in en sat z mlado zalego brez matice in vse to prestavimo v nov panj; ali pa prestavimo v nov panj tudi matico ter pustimo star panj brezmatičen. Seveda dodamo novemu roju tudi en sat z vodo, ali en prazen sat, ali pa sat z medom, če ga imamo. Voda je novemu panju potrebna, ker stare čebele odlete, a mlade še par dni ne izletavajo; zato bi panj trpel žejo. Stare čebele torej odlete v svoj stari panj, a osirotele mlade čebele takoj potegnejo matičnike. Od teh pustimo čez teden dni le enega, najlepšega, toda moramo se prepričati, če je zaležen. Ostale poderemo. Panjem nadomestimo odvzete sate s praznimi sati ali satnicami. Narejene roje moramo negovati, posebno, če paša preneha; enako moramo tudi paziti na izrojence in družce, torej panje z mladimi, še neoprašenimi maticami. Pri takih panjih se moramo prepričati, če je matica oprášena, ter če in kdaj je pričela zalegati. Ker se redno izgubi nekoliko matic na prahi (ženitovanjskem poletu), čeprav razmeroma malo, je neobhodno potrebno tekom junija pregledati vse panje, kako stoje z maticami, ker sedaj je še vedno čas, da si osiroteli panj s pomočjo dodanega sata z mlado zalego iz drugega panja vzredi novo matico, ki se še vedno lahko opráši.

Kaj pa naj napravi čebelar, ki se mu čebele vse preveč roje? Če je panj na tem, da hoče rojiti, kar zapazimo večinoma prekasno, je to zelo težko zabraniti. Lahko se rojenje malo zavleče in ko mislimo, da smo rojenje že zabranili — evo roja! Do kresa je še čas rojenja, po kresu je pa najbolje rojenje preprečiti, kar dosežemo bolj ali manj gotovo na več načinov: panj moramo brezpogojno natančno pregledati in odstraniti vse matičnike. Če sedaj odstranimo staro matico, tedaj pustimo le en matičnik in sicer najmlajšega, toda zaležen mora biti. Prostor v plodišču razširimo s prevešanjem, da tako napravimo matici prostora za zaleganje. Dva do tri sata s pokrito zalego odvezamemo in dodamo kaki slabši družini, ali pa v medišče, od koder izto-

čimo prav toliko medenih satov, ki jih vstavimo potem prazne v plodišče mesto odvezitih zaleženih satov. Če smo odvzeli matico, jo porabimo (če ni prestara) za kako drugo osirotelo družino, ali pa napravimo malo rezervno družinico — prašilček.

Vsak napreden čebelar bi moral imeti vsaj dva prašilčka. V ta namen naj si predeli navaden AŽ panj ali eksportovec podolgem z navpično postavljeno desko v dva dela, tako da dobi štiri, oziroma (pri eksportovcu) dva oddelka. V vsak tak oddelek si vstavi po en sat z medom, po

en sat z mlado zalego iz najboljše, najmočnejše in najpridnejše družine, mesto tega lahko tudi sat z zaleženim matičnikom, ali pa kar sat z matico, ali pa matico samo, ako smo jo odvzeli kakemu panju iz zgoraj navedenega vzroka. Da bo rojček-prašilček še močnejši, mu dodamo iz panja, od koder smo vzeli sate, še gručo mladih čebel. Prašilček se ob dobri paši in skrbni negi močno razvije. Matico porabimo kasneje za kak brezmatičen panj ali za izmenjavo kake stare matice, sate s čebelami pa za ojačevanje slabičev. Lahko pa tudi združimo razvite prašilčke v eno ali več družin. F. R.

## II. redni občni zbor „Kola žen zadrugark“ v Ljubljani

Občni zbor Kola žen zadrugark se je vršil dne 10. aprila t. l. ob navzočnosti 150 članic. Po pozdravnih besedah, namenjenih predvsem zastopnicam ženskih društev in zastopnikom zadrug, ter odposlanim brzojavkam Nj. Vel. kraljici Mariji in predsedniku Zveze nabavljalnih zadrug drž. usl. v Beogradu in po počastitvi spomina dveh umrlih članic v minullem letu, t. j. ge. Sedeu in ge. Schrott, je predsednica ga. Pihlarjeva podala poročilo o dosedanjem delu.

Med drugim je dejala: Ko se je vršil lansko leto naš občni zbor, se ni nikdo od nas nadejal, da se bo letošnji občni zbor vršil pod vtisom vseobče bojazni pred jutrišnjim dnevom. Okoli nas vlada napeto ozračje, ki tlači duha in povzroča nemir v naših srcih. Povsod vidimo zaskrbljene obraze za obstoj družine in naroda. Vojna vihra nam je sicer do sedaj prizanesla, toda posledice vznemirjenja kljub temu iz dneva v dan huje občutimo, temelji solidnega in ustaljenega gospodarstva se povsod majejo, draginja narašča in nam povzroča skrbi, kako si bomo ohranile obstoj svojih družin. V tej mori smo najbolj prizadete me matere gospodinje, katerim leži na srcu dobrobit naših otrok, katerim hočemo graditi te temelje boljše in mirnejše bodočnosti. Toda ne samo me kot osebe, ampak tudi naše zadrugne ustanove preživljajo v tej kri-

tični dobi največje preizkušnje. Sedaj se bo pokazalo, če so te ustanove res solidno gradile svoje temelje, da bodo mogle kljubovati vsem pretresom in nuditi svojemu članstvu čno oporo, ki jo od njih v tej gospodarski stiski pričakujemo. Spoznale bomo, ali so naše ustanove res socialne gospodarske ustanove v dobrobit malega gospodarsko šibkega človeka. Po lanskem občnem zboru smo si napravile načrt bodočega dela, toda razmere so nam preprečile, da bi mogle v svojem društvenem delovanju pokazati onega poleta in izvesti zasnovane načrte, kakor smo si najiskreneje želele. Delna krivda pa je tudi v tem, ker smo še mlado društvo brez večjih izkušenj in navezane na oporo naših zadrugnih ustanov.

V naših pravilih je predvideno, da vodimo razne socialne akcije v pomoč najbednejšim zadrugnikom in njihovim družinskim članom, kajti za takšne stvari so žene kakor nalašč ustvarjene in jim je to že po naravi prirojeno. Toda vedeti mora vsak, da se iz nič ne da ničesar ustvariti. Ker iz naših dohodkov na članarini posebno še pri tem sorazmerno malem številu članstva ne moremo zbrati za to potrebnih sredstev, zato smo pač prisiljene obračati se na naše zadrugne ustanove in privatnike za podporo.

Predvidene smo imele tudi nekatere ekskurzije, ki bi zanimale našo ženo go-

spodinjno, toda morale so odpasti radi sedaj vladajočih razmer.

Da bi se širila zadrudna ideja med širše plasti naroda in zato vzgajala mladina, smo povzele potrebne korake pri banki upravi, da bi se na učiteljskih neobvezno, pač pa stalno, predavalo pri seminarških vajah o zadrudništvu in s tem v zvezi izvedli praktični zadrudni tečajji ter se tako pridobili bodoči vzgojitelji naše mladine za zadrudni pokret.

Naletele smo na ugoden odziv in na razumevanje našega stremljenja, ovira pa je v tem, kako dobiti za to primerna sredstva za honoriranje strokovnih predavateljev. Zadeva je v teku in upam, da vam bomo mogli na prihodnjem občnem zboru poročati o konkretnih uspehih.

Pripravile smo tudi teren, da bi se v drugih večjih krajih na sedežu zadrug ustanovila, slična „kola“, toda razmere so za sedaj to preprečile. Če se bo čas umiril, upamo, da bomo v doglednem času slišale o tem kaj stvarnega.

Žene, oprimate se zadrudne ideje! Vaša srca še niso otopela, saj je v njih še prostora za idealno stremljenje. Širite zadrudni pokret! Proč z malenkostnimi pomisleki! Mož in žena morata skupno sodelovati v zadrudnem gibanju in mogoče še žena z večjim zanosom. Na ta način bomo zboljšali eksistenčne pogoje sebi, družini in s tem tudi narodu.

Tajniško poročilo je podala ga. Brečko-va, ki je ugotovila, da je upravni odbor imel 20 sej in to 16 rednih in 4 izredne. Število članic je tudi povoljno narastlo; ob prvem občnem zboru minulega leta je štelu društvo 143 članic, danes jih je 225. Da je bilo delovanje društva živahno, pričajo razna predavanja v okviru „Kola“: 19. aprila t. l. je predaval g. Rado Iršič, revizor Zveze Nabavljanih zadrug v Beogradu: Osnovni problemi zadrudništva. Dne 10. maja 1939 je predavala gospa Angela Vode-tova, in sicer o temi: Žena v občestvenem gospodarstvu.

Dne 22. junija 1939 se je proslavil zadrudni dan. Priredile so to proslavo s „Kolom“ vse zadrudne ustanove drž. in železniških uslužbencev. Obiskan je bil

zadrudni dan nad vse pričakovanje prav dobro in uspel v splošno zadovoljstvo.

V juliju smo pokrenile vse potrebne korake glede breztrošarskega sladkorja za vkuhanje sadja, toda uspelo nam ni. O zadevi smo obvestile članice na sestanku, tukaj pripominjam samo to, da nismo povzele akcijo za nabavo cenejšega sladkorja samo za članice „Kola“, ampak za celokupno zadrudno članstvo. Toda stvari ne bomo pustile na mrtvi točki.

Dne 6. septembra so si članice po nizižani vstopnini ogledale jesensko razstavo velesejma. Izposlovala je to in vodila jih je ga. predsednica. Videle in slišale so tam za gospodinjstvo mnogo koristnega.

Dne 4. oktobra 1939 je bilo predavanje: Zaščita družine proti zračnim napadom. Predavala je gdč. Zlata Pirnat-ova, referent mestnega poglavarstva g. Turel pa je s slikami pojasnil, kako se je ravnati v primerih sovražnih zračnih napadov.

Dne 8. novembra 1939 je predaval gospod dr. Franta Miss o uplivu vojnih plinov na zdravje človeka.

Dne 5. decembra je društvo priredilo za revnejše zadrugarčke Miklavžev večer in jih obdarovalo. Obdarovanih je bilo v skupnem 55 otrok.

Dne 13. decembra je predavala gdč. Marija Kerčičeva. Govorila je o temi: Žena in tujski promet.

Kolo je pod vodstvom gospe Pihlarjeve in gdč. Kerčičeve izvršilo tudi tečaj za voditeljice v primeru evakuacije otrok. Tečaj je bil absolviran v januarju 1940. Po izvršitvi tečaja so si udeleženke ogledale mestno kuhinjo v cukrarni, kjer se je v zimi kuhalo povprečno za 240 oseb na dan.

Dne 10. januarja t. l. je društvo priredilo v Delavski zbornici zanimivo zdravstveno predavanje o raku, spremljano s skioptičnimi slikami. Predaval je šef primarij ženske bolnice gospod dr. Zalokar.

Dne 14. februarja t. l. je predavala gospa predsednica sama in sicer o temi: Žena, aktivna sodelavka v zadrugi.

Dne 13. marca t. l. je predaval gospod prof. Copič. Obrazložil je, kako življenj-

sko važno in koristno bi bilo, da bi se že mladina pritegnila in vzgajala v združnem duhu.

Skupno je društvo priredilo 8. predavanj, 1 tečaj, 2 ekskurziji, proslavo združnega dne in Miklavžev večer.

Blagajniško poročilo je podala ga. Kobetova, ki je po prečitaniu blagajniškega stanja pripomnila naslednje: Iz mojega poročila je razvidno, da so društveni dohodki majhni, kajti niti te minimalne članarine, ki je določena po pravilih, nismo mogle ubrati od vseh članic; vzrok temu je pač težka gospodarska stiska pretežne večine naših žen zadrugark. Zato smo nujno navezane na podpore naših združnih ustanov, če hočemo uspešno delovati po začrtani poti.

Za nadzorni odbor je poročala ga. Vargazon, ki je poudarjala, da upravni odbor jako živahno deluje in zasluži polno priznanje za svoj trud.

Konstituiranje odbora.

Na prvi seji se je odbor sledeče konstituiral: Predsednica: Pihlar Milka, pod-

predsednica: Ogorelec Iva, tajnica: Brečko Marija, blagajničarka: Kobe Marica, odbornica: Košuta Ana. Nadzorni odbor: Vargazon Alojzija, Kretič Rezi in Dežman Franja. Namestnice za upr. odbor: Levec Anica in Čuček Julijana, za nadzorni odbor Bole Marija. Poverjenica za drž. gdč. Smerke Marija, za žel. ge. Lampič Marija in Bole Marija.

### OBVESTILO.

Kolo žen zadrugark obvešča svoje članice, da se bo vršil prihodnji članski sestanek s predavanjem v sredo dne 5. junija t. l. ob 20. uri v dvorani glasbenega društva „Sloge“, Pražakova ul. 19. Tema predavanja: Mladina in kultura. Za razvoj sedanjih razmer bo to predavanje zelo važno za naše žene. Zato je udeležba obvezna. Predavala nam bo znana predavateljica gospa Pavla Hočevarjeva. Na sestanku se objavi tudi ekskurzija na letošnji velesejem, ki bo 6. junija t. l. po znižani vstopnini. Zbirališče ob 15. uri pred velesejmom.

## Letovanje v KO-OP hotelih

V informacijo našega članstva, ki želi izkoristiti ugodnosti in popuste pri bivanju v Ko-op hotelih, sporočamo v naslednjem cene, ki veljajo pa le za združnike.

### V Vrnjački Banji:

V domu „Mihailo Avramović“ od din 45.— do din 71.—.

V domu „Sv. Djordje“ od din 55.— do din 60.—.

V domu „Kosta Stojanović“ od din 45.— do din 55.—.

V Gozdu Martuljku: od din 49.— do din 70.—.

V Kaštel Starom od din 40.— do din 75.— in

v Ulcinju od din 57.— do din 64.—.

Te cene veljajo za sobo in popolno oskrbo dnevno pri bivanju najmanj 3 dni. Hrana je za vse goste enaka. Razlika v cenah pa je odvisna od položaja in udobnosti sobe.

V Vrnjački Banji v te dnevne cene niso vračunane kopališke takse. V vseh hotelih je pa v ceni že vračunana postrežba in občinska taksa.

Otroci zadrugarjev od 3. do 10. leta starosti imajo še poseben popust.

Prednje cene se pa priznajo le onim zadrugarjem, ki izroče upravi hotela posebno izkaznico, izstavljeno od zadruge, v kateri je zadružnik včlanjen. Pravico do teh cen imajo tudi rodbinski člani zadružnikov, to pa le, ako jih zadružnik stvarno izdržuje. Izdaja prednje omenjene izkaznice je pa vezana na sledeče pogoje:

1. da je zadružnik včlanjen v zadrugi že najmanj 3 mesece,
2. da je popolnoma vplačal svoj zadružni delež,
3. da redno izvršuje svoje članske dolžnosti (da redno plačuje svoje obveznosti, ne zaostaja s plačili ter, da se redno oskrbuje v zadrugi).

Poset zadružnih hotelov, ki so odlično opremljeni in oskrbovani, priporočamo najtopleje.

## Gospodarski in tržni pregled

### BREZMESNI DNEVI.

Izšla je uredba, ki prepoveduje kuho govejega, svinjskega in telečjega mesa v torkih in petkih v privatnih in javnih kuhinjah, restavracijah, gostilnah in menzah. V torkih in petkih pa se smejo kuhati in peči ribe, ovčje meso, perutnina in divjačina.

Ta uredba zabranjuje klanje telet v starosti izpod enega leta. Kmetiski ljudje trde, da se teleta po enem letu imenujejo telice ali junčki, zato bomo v bodoče jedli le goveje in svinjsko meso, ki se je pa znatno podražilo, telečje meso pa bo odpadlo.

Tudi je zabranjeno klanje in kuha prašičkov (odojčetrov) v vseh dneh razen ob četrtkih in nedeljah. Znano je, da se v Srbiji zakolje in poje ogromna množina malih prašičkov in obstoja bojazen, da ne bo ostalo naraščaja za pitanje prašičev v svrhu pridelave masti.

Ta uredba je stopila v veljavo s 15. majem t. l.

### Moka.

Izšla je uredba, ki prepoveduje mletje bele moke in odreja, da se melje v bodoče moka iz mešanice pšenice in drugih žit, to je enotna črna moka.

Iz tega sledi, da bo bela moka kmalu izginila s trga in da bomo jedli le črn kruh kot med svetovno vojno.

### Povišanje cene moki.

Urad za kontrolo cen je dovolil mlin-skim podjetjem in trgovinam z moko, da zvišajo cene moki z 10. majem dalje, in sicer za 60 par pri kg na cene od 14. februarja t. l. Izvzeta je moka 0g in 0gg, ki ne spada pod to uredbu in za katere cene moke niso maksimirane.

### Izšel je pravilnik za izvršenje uredbe glede prijave žita.

Ta pravilnik predpisuje, da morajo voditi knjige za žito vsi mlini, trgovci in zadruge, ki imajo mesečni promet nad 2.000 kg.

V knjigah je treba voditi nakup in prodajo vseh vrst žita (pšenice, rži, ječmena, ovs, koruze) in pšenične moke.

### Današnji izgledi za novo žetev.

„Politika“ piše dne 15. maja, da v letošnjem letu ne bo pšenice za izvoz in da bodo cene še porastle.

Zaradi hladnega in deževnega vremena rast žita, posebno pšenice, slabo napre-



duje in se usevi zadnje dneve niso popravili.

Strokovnjaki trde, da bo letošnja žetev zadostovala komaj za domačo potrebo.

Pšenice se je posejalo v jeseni ca. 200.000 hektarov manj kot v letu 1958. Razen tega je poplava uničila 100.000 hektarjev pšeničnih usevkov.

### Premog.

Državne železnice so ustavile dobavo režijskega premoga in je izšla okrožnica, ki pozivlja železničarje, da dvignejo že vplačane zneske za premog.

S tem so železničarji hudo prizadeti, ker so v dolgi zimi pokurili premog in drva in so sedaj brez kuriva. Tudi za druga ne dobi naročenega premoga takoj, temveč čakamo po 2 do 3 mesece, da se nam premog dostavi. Poskušali smo, da bi nam Trboveljska družba dobavljala

premog po nižjih cenah za železničarje, pa nismo uspeli.

### Uputnice.

Čitali smo v dnevnikih, da so dobile banovine pasivnih krajev od železniškega ministra ali od direkcije za prehrano brezplačne uputnice za prevoz žita, moke, koruze itd. iz Banata ali Slavonije, v pasivne kraje za prehrano siromašnega prebivalstva. Občine so naročale moko in koruzo v Banatu ter prodajale ta živila občanom po nabavni ceni. Ta živila pa so dobili navadno le ljudje, ki so imeli denarna sredstva, da so živila takoj in v gotovini plačali.

### IZ UREDNIŠTVA.

Ker so člani 4. štev. „Zadrugarja“ prejeli zelo pozno, bomo rešitve križanke 4 sprejemali še do 25. t. m. in imena reševalcev, oziroma nagrajencev priobčili v junijski številki.

---

„Zadrugar“ izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Tyrševa cesta štev. 89. — Tiskali J. Blasnika nasled. Univerzitetna tiskarna in litografija, d. d. v Ljubljani. — Odgovoren L. Mikuš.





# Nabavljalna zadruga uslužbencev drž. železnic, r. z. z o. z. v Ljubljani

CENTRALA: LJUBLJANA, MASARYKOVA CESTA 17 • TELEFON ŠT. 46-52 IN 46-53

PRODAJALNE

Ljubljana:

Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 4652-3

Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 4651

Maribor:

Koroški kol., Frankopanova c. 34, telefon št. 2061

Glav. kol., Aleksandrova cesta 42., telefon št. 2825

Jesenice: Prešernova, telefon št. 606

Prodajamo samo članom.

## CENIK št. 5

Obračunske cene veljavne od 21. maja 1940 naprej.

Zadruga si pridržuje pravico, objavljene cene med mesecem znižati event. zvišati.

Na reklamacije se oziramo le takoj ob prejemu blaga.



Mlevski izdelki	
Moka Ogg . . . . . kg	4-10
„ Og . . . . . ”	4-10
„ št. 2 . . . . . ”	3-90
„ št. 5 . . . . . ”	3-70
„ ajdova . . . . . ”	5-50
„ koruzna . . . . . ”	3-—
„ „ krmilna . . . . . ”	1-60
„ pšenična krmilna . . . . . ”	2-—
„ ržena . . . . . ”	3-50
Otrobi, pšenični debeli . . . . . ”	2-—
„ „ drobni . . . . . ”	1-80
Zdlob, činkvantin . . . . . ”	4-—
„ koruzni . . . . . ”	3-50
„ pšenični . . . . . ”	4-60
Žikin zdlob ¼ kg . . . . . zav.	7-—

Testenine	
Domače	
Fidelini . . . . . kg	7-75
Krpice . . . . . ”	7-75
Makaroni . . . . . ”	7-75
Polži . . . . . ”	7-75
Rezanci . . . . . ”	7-75
Špageti . . . . . ”	7-75
Zvezdice . . . . . ”	7-75

Jajčne	
Makaroni . . . . . kg	10-75
Polži . . . . . ”	10-75

Jajčne v kartonih	
Makaroni . . . . . kg	12-—
Špageti . . . . . ”	12-—
Jajnine vseh vrst . . . . . ”	17-—
A. C. „ „ . . . . . ”	18-—

Riž	
Carolina . . . . . kg	—
Ia . . . . . ”	12-50
Ila . . . . . ”	11-—

Deželni pridelki	
Čebula, domača . . . . . kg	2-25
Čebula, pražena „Cepo“ . . . . . doza	6-—
Čebuljček . . . . . kg	10-—
Česen . . . . . ”	8-—
Fižol, tetovski . . . . . ”	6-50
Grah zelen . . . . . ”	—
Ješprenj . . . . . ”	5-25
Ješprenjček . . . . . ”	8-—
Kaša . . . . . ”	5-—
Koruzna, debela . . . . . ”	2-50
„ činkvantin . . . . . ”	3-—
Krompir . . . . . ”	Dnevna cena
Piča za kure . . . . . ”	2-90
Ptičja hrana . . . . . ”	8-50
Ječmen . . . . . ”	2-90
Oves . . . . . ”	2-65
Proso . . . . . ”	3-50
Pšenica . . . . . ”	2-90
Zelje kislo . . . . . ”	—
Semena zelenjadna in cvetlična . . . . . zav.	1-—
Semena fižol in grah . . . . . ”	2-—

Sadje južno, sušeno in sveže	
Rozine, Ia . . . . . kg	14-50
Rozine, Ila . . . . . ”	12-50
Hruške suhe . . . . . ”	—

Slive, suhe . . . . . kg	7-50
Orehi celi . . . . . ”	7-50
Orehova jaderca . . . . . ”	24-—
Fige v vencih . . . . . ”	7-50
Lešniki, tolčeni . . . . . ”	43-—
Limone . . . . . kom.	—85
Mak plavi . . . . . kg	19-—
Mandeljni, Ia . . . . . ”	52-—
Rožiči, celi . . . . . ”	6-50
Rožičeva moka . . . . . ”	6-50
Pomaranče . . . . . kom.	—

Sladkor	
Kocke . . . . . kg	15-50
Sipa, drobna . . . . . ”	13-75
„ debela . . . . . ”	13-85
V prahu . . . . . ”	15-50
Bonboni . . . . . ”	30-—
„ Fourres, Ia . . . . . ”	42-—
Bonboniere . . . . . kom.	po izb.
Kandis . . . . . kg	36-—
Margo slad . . . . . ”	44-—
Šumeča limonada . . . . . kom.	1-—

Sol	
Fina . . . . . kg	4-—
Morska . . . . . ”	1-50

## Kava

Surova Santos . . . . .	kg	90.—
„ Braziljska . . . . .	„	85.—
Žgana Melange . . . . .	„	110.—
„ Braziljska . . . . .	„	99.—

## Žitna kava

Ječmenova, slajena, za- družna . . . . .	kg	12:50
Ječmenova, zadružna . . . . .	„	8:50
Ržena, slajena, zadružna . . . . .	„	13:50
Kneipp . . . . .	„	15.—
Perola . . . . .	„	13:50
Proja . . . . .	„	10.—
Žika . . . . .	„	15.—
Ječmenova kava, odprta . . . . .	„	6.—

## Ostale kavine primesi

Cikorija Franck à ½ kg . . . . .	kg	19.—
„ Franck à ¼ kg . . . . .	„	20:50
„ kolinska à ½ kg . . . . .	„	19.—
„ kolinska à ¼ kg . . . . .	„	20.—
Enrilo . . . . .	„	22.—
Figova kava . . . . .	„	24.—
Redilna kava . . . . .	„	22.—

## Mast

Mast Ia . . . . .	kg	23.—
„ v dozah . . . . .	doza	125.—
Čajno maslo Ia gorenjsko . . . . .	„	Po dnevni ceni
„ „ štajersko . . . . .	„	36.—
Kuhano maslo . . . . .	„	36.—

## Mesni izdelki

Carsko meso . . . . .	kg	25.—
Hrenovke . . . . .	kom.	2:25
Jezik, goveji . . . . .	kg	27.—
„ svinjski . . . . .	„	27.—
Kare brez kože . . . . .	„	—.—
Kračje . . . . .	„	15:50

Kranjske klobase . . . . .	kom.	3:75
Meso, prekajeno, vratina . . . . .	kg	26.—
Prsni vršci . . . . .	„	20.—
Reberca, brez kože . . . . .	„	25.—
Salama, krakovska . . . . .	„	26.—
„ letna . . . . .	„	21.—
„ milanska . . . . .	„	64.—
„ mortadela . . . . .	„	25.—
„ navadna . . . . .	„	12.—
„ ogrska . . . . .	„	64.—
„ pariška . . . . .	„	22.—
„ posebna . . . . .	„	24.—
„ tirolska . . . . .	„	22.—
Slanina, hamburška . . . . .	„	28.—
„ krušna . . . . .	„	25.—
„ papricirana . . . . .	„	26.—
„ prekajena, deb. . . . .	„	26.—
„ soljena . . . . .	„	25.—
„ tirolska . . . . .	„	28.—
Svinjske glave, brez kosti . . . . .	„	16.—
Svinjski parklji . . . . .	„	—.—
Šunka, domača, kuhana . . . . .	„	50.—
„ praška . . . . .	„	28.—
„ zvita . . . . .	„	27.—
Želodec suhi . . . . .	„	30.—

## Ribe — pastete

Polenovka . . . . .	kg	28.—
Rusi . . . . .	kom.	—.—
Sardele, očiščene, v olju . . . . .	„	—:75
Sard. obr. s kaper., mala doza . . . . .	doza	4:50
„ „ „ „ velika . . . . .	„	7:50
Sardine . . . . .	„	9.—
„ . . . . .	„	8.—
„ . . . . .	„	4:50
„ . . . . .	kom.	1:25
Pašteta, jetrna . . . . .	doza	5:75
„ sardelna . . . . .	„	6:50
Guljaž, goveji . . . . .	„	9.—
Vampi . . . . .	„	8.—

## Delikatese

Citronat . . . . .	kg	100.—
Naš čaj . . . . .	zav.	6.—
Čaj v dozah . . . . .	vel. doza	38.—
Čaj v dozah . . . . .	mal. doza	22.—
„ „ zavitkih . . . . .	zav.	5:50
„ „ „ . . . . .	„	—.—
„ „ „ . . . . .	„	14.—

Čaj v zavitkih . . . . .	zav.	28.—
„ brazilski „Mate“ . . . . .	„	5.—
„ odprti . . . . .	kg	250.—
Čokolada à ¼ kg . . . . .	tabl.	14.—
„ „ 1/10 „ . . . . .	„	6:50
„ „ 1/20 „ . . . . .	„	3:50
„ z lešniki . . . . .	kom.	1:50
„ „ „ 1/10 kg . . . . .	tabl.	8.—
„ „ „ 1/5 „ . . . . .	„	16.—
„ mlečna 1/14 kg . . . . .	„	6:50
„ „ 1/7 „ . . . . .	„	12:75
Čokolada ribana . . . . .	kg	50.—
Drobtine . . . . .	„	7.—
Gorčica . . . . .	„	20.—
„ . . . . .	koz.	8.—
Jajca, štajerska, dnevna cena . . . . .	„	—.—
Na progo jih ne moremo pošiljati.		
Guljaž ekstrakt . . . . .	zav.	3:50
Juhan, mali . . . . .	stekl.	11.—
„ veliki . . . . .	„	22:50
„ na drobno . . . . .	dkg	1:45
Kakao, holandski . . . . .	kg	74.—
Kaprni . . . . .	„	60.—
Keksi v zavitkih . . . . .	zav.	6.—
„ „ „ à 1 kg . . . . .	„	20.—
„ na drobno . . . . .	kg	23.—
„ v pločev. dozah . . . . .	doza	24.—
Kruh črn in bel . . . . .	štruca	2.—
Kumarce, kozarec . . . . .	38.— do	70.—
Kvargeljni . . . . .	kom.	—:50
Kvas . . . . .	kg	42.—
Maggi, mali . . . . .	stekl.	12.—
„ srednji . . . . .	„	21.—
„ veliki . . . . .	„	30.—
„ na drobno . . . . .	dkg	1:60
„ kocke . . . . .	kom.	1.—
Marmelada, jabolčna . . . . .	kg	19.—
„ „ doza . . . . .	„	—.—
à 1 kg . . . . .	„	20.—
Marmelada, marelična . . . . .	„	30.—
„ „ doza . . . . .	„	—.—
à 1 kg . . . . .	„	31.—
Med, cvetlični . . . . .	„	—.—
„ ajdov . . . . .	„	—.—
„ cvetlični, mali koz. kom. . . . .	kom.	—.—
„ „ vel. „ . . . . .	„	—.—
„ „ mali lonč. „ . . . . .	„	1:50
„ „ sred. „ . . . . .	„	4.—
„ „ vel. „ . . . . .	„	7.—
Desert šnite . . . . .	„	1:50
Napolitanke, dolge . . . . .	„	1.—
„ „ . . . . .	zav.	15.—
Oblati . . . . .	„	15.—
Otroški piškoti . . . . .	„	16.—
Ovomaltine, mala . . . . .	doza	10:50
„ srednja . . . . .	„	24.—
„ velika . . . . .	„	43.—
Paradižniki, 1/5 kg . . . . .	„	4:50
„ „ 1/2 „ . . . . .	„	10.—
„ „ 1 „ . . . . .	„	20.—

Prilhajate v prodajalno v odrejenem terminu, pa bodete dobro in hitro postreženi. Embalažo pošiljajte pravčasno.

Sir, Jason . . . . .	kom.	1:50
" " . . . . .	škatl.	8:50
" emendolski, Ia . . . . .	kg	32:—
" Parmezan . . . . .	"	84:—
" trapistovski . . . . .	"	26:—
" edamski . . . . .	"	30:—
Soda, jedilna . . . . .	"	20:—

### Pudingi in pecilni praški

Citronin prašek za puding . . . . .	zav.	2:75
Čokoladna krema . . . . .	"	3:75
Čokoladni prašek za puding . . . . .	"	3:—
Malinov prašek za puding . . . . .	"	2:75
Mandelnov prašek za puding . . . . .	"	2:75
Pecilni prašek . . . . .	"	1:25
Pripomoček za vkuhanje . . . . .	"	2:25
Rumenilo . . . . .	"	1:25
Vanilijeva krema . . . . .	"	3:25
Vanilijin prašek za puding . . . . .	"	2:75
Vanilijin sladkor . . . . .	"	1:—
Zmes za šartelj . . . . .	"	13:—

### Dišave

Cimet, cel in zmlet . . . . .	zav.	3:—
Ingver . . . . .	"	3:—
Janež . . . . .	"	2:50
Kamilce . . . . .	kg	38:—
Klinčki (žbice), celi in zmleti . . . . .	zav.	2:50
Korjander . . . . .	"	2:50
Kumna . . . . .	"	—
Lavorjevo listje . . . . .	"	1:—
" zrnje . . . . .	"	1:—
Majaron . . . . .	kg	65:—
Muškatov cvet . . . . .	zav.	3:—
Muškatovi orehi . . . . .	kom.	1:—
Paprika, huda . . . . .	zav.	3:—
" sladka . . . . .	"	3:—
Piment, cel in zmlet . . . . .	"	2:50
Poper, " " " . . . . .	"	3:—
Vanilija v šibkah velika . . . . .	kom.	4:—
Žafran . . . . .	zav.	1:—

### Tekočine

Kis za vlaganje . . . . .	l	4:—
" nav., dvojno močni . . . . .	"	3:50
" vinski . . . . .	"	5:—
Olje, bučno . . . . .	"	19:—
" italijansko . . . . .	"	22:—
" namizno . . . . .	"	17:—
" olivno . . . . .	"	22:—
" " Ia „Medicinal“ . . . . .	"	27:—
Francosko žganje, mala . . . . .	stekl.	10:—
" " srednja . . . . .	"	26:—
" " velika . . . . .	"	52:—

Brandy, à 0'17 l . . . . .	stekl.	—:—
" " 0'35 l . . . . .	"	28:—
" " 0'70 l . . . . .	"	46:—
Liker, Balkan, grenki . . . . .	l	42:—
" " sladki . . . . .	"	42:—
" Pelinkovec . . . . .	"	37:—
" razni . . . . .	"	38:—
Rum Ia, à ½ l . . . . .	stekl.	34:—
" Ia, " 1 l . . . . .	"	58:—
" IIa, " ½ l . . . . .	"	25:—
Esenca za liker . . . . .	"	5:—
Rumova esenca . . . . .	"	8:—
Žganje, borovničar, à ½ l . . . . .	"	24:—
" brinjevec, " ½ l . . . . .	"	21:—
" hrušavec, " ½ l . . . . .	"	21:—
" slivovka, " ½ l . . . . .	"	16:—
" tropinovec, " ½ l . . . . .	"	21:—
Vino, belo, štajersko . . . . .	l	14:—
" Mušk. Silvanec . . . . .	"	14:—
" Jagodinsko, črno . . . . .	"	12:—
" cviček . . . . .	"	12:—
" belo, dalmatinsko . . . . .	"	10:—
" Opolo . . . . .	"	10:—
" Prošek . . . . .	"	26:—
" Vermut . . . . .	"	30:—
Malinovec, à ½ l . . . . .	stekl.	16:—
" odprti . . . . .	kg	20:—
Radenska voda <sup>14</sup> / <sub>10</sub> l . . . . .	stekl.	7:50
" " ½ l . . . . .	"	3:75
Rogaška voda <sup>14</sup> / <sub>10</sub> l . . . . .	"	7:50
" " Donati 1 l . . . . .	"	7:—
Grenka voda Fr. Jožefova . . . . .	"	12:—

### Potrebščine za perilo

#### Mila

Hubertus nav. . . . .	kg	15:—
" terp. . . . .	"	16:—
Hubertus, sivo . . . . .	"	14:—
Merima . . . . .	"	15:50
Schicht, navadno . . . . .	kg	15:—
" terpentin . . . . .	"	16:—
Zlatorog, navadno . . . . .	"	15:—
" terpentin . . . . .	"	16:—
Radiša milo nav. . . . .	"	14:—

#### Pralni praški

„Ena“, milne luske . . . . .	kg	42:—
„Henko“ soda . . . . .	zav.	2:50
Lux . . . . .	"	4:50
Perion . . . . .	"	5:—
Persil . . . . .	"	6:—
Radion . . . . .	"	5:50
Snežinka . . . . .	"	4:50
Ženska hvala . . . . .	zav.	2:50
Radost peric . . . . .	"	2:50
Teksil . . . . .	"	2:50
Belil . . . . .	"	2:75

### Druge potrebščine

Soda za pranje . . . . .	kg	2:50
Lug . . . . .	"	4:—
Boraks . . . . .	zav.	2:50
" carski . . . . .	škatl.	5:75
Škrob rižev . . . . .	"	6:—
" " . . . . .	zav.	1:50
Plavilo v kockah . . . . .	"	2:50
Plavilni papir . . . . .	"	1:75
Pralni stroji, leseni, mali . . . . .	kom.	15:—
" " " vel. . . . .	"	16:—
Pralni stroji, pločev. mali . . . . .	"	17:—
" " " vel. . . . .	"	19:—
Vrvi za perilo . . . . .	15 m	Cene po kvaliteti
" " " . . . . .	20 m	
" " " . . . . .	25 m	
" " " . . . . .	30 m	
" " " . . . . .	40 m	
Obešalniki za sušenje perila . . . . .	kom.	20:—
Ščipalka za perilo . . . . .	"	—25

### Toaletni predmeti

Milo, Elida, Favorit . . . . .	kom.	8:50
" " 7 cvetic . . . . .	"	8:—
" Glicerin . . . . .	"	6:—
" " olivia . . . . .	"	4:—
" kopalno . . . . .	vel.	13:—
" kopalno . . . . .	mal.	8:—
" Karbol . . . . .	"	4:—
" mandeljnov . . . . .	"	7:50
" Olivia . . . . .	"	7:50
" domače . . . . .	"	5:—
" Osiris . . . . .	"	7:—
" za roke . . . . .	"	5:—
" Speick . . . . .	"	3:—
" Stella . . . . .	"	5:—
" za britje Ia . . . . .	"	8:50
" " " IIa . . . . .	"	3:—
Cimean . . . . .	"	7:—
Chlorodont . . . . .	"	7:—
Doromat . . . . .	"	8:50
Kalodont . . . . .	mala	7:—
" . . . . .	vel.	13:—
Odol . . . . .	mala stekl.	22:—
" . . . . .	sred.	35:—
" . . . . .	vel.	65:—
Olje, orehovo, pristno . . . . .	"	8:—
Olje za sončenje in masažo . . . . .	"	8:—
Ustna voda Cimean . . . . .	"	19:—
Kolonska voda . . . . .	mala	13:—
" " . . . . .	vel.	24:—
Esenca za kolonsko vodo . . . . .	stekl.	16:—
Krema za kožo Cimean . . . . .	doza	10:—
Krema za kožo Elida . . . . .	nočna tuba	14:—
Krema za kožo Elida . . . . .	dnevna	14:—

Nivea krema . . . . .	doza	11.—
Uran . . . . .	"	10.—
Parfum . . . . .	stekl.	16.—
Puder Elida . . . . .	škatl.	12.—
Vazelin . . . . .	doza	7-25
Šampon . . . . .	zav.	3.—

### Potrebščine za čevlje

Krema, črna . . . . .	mal. škatl.	6.—
" " . . . . .	sred. "	7-50
" " . . . . .	vel. "	17.—
" rjava . . . . .	"	6.—
" rumena . . . . .	"	6.—
" bela . . . . .	"	6.—
" sortirana . . . . .	"	3.—
Mast za čevlje, črna . . . . .	"	5.—
" " " rjava . . . . .	zav.	5.—
Belin . . . . .	"	2.—
Olje za mazanje podplato- tov . . . . .	stekl.	8.—
Krtače za blato . . . . .	kom.	4.—
" " mazanje . . . . .	"	1-50
" " svetljenje . . . . .	"	12.—
Vežalke, črne, kratke . . . . .	par	1-75
" " srednje . . . . .	"	2.—
" " dolge . . . . .	"	2-25
" rjave, kratke . . . . .	"	1-75
" " srednje . . . . .	"	2.—
" " dolge . . . . .	"	2-25
" usnjene, črne . . . . .	"	2.—
" " rjave . . . . .	"	2.—

### Razno

Barva za pirhe . . . . .	zav.	—75
Ostara . . . . .	"	2-50
Brusači . . . . .	kom.	13.—
Celofan, papir . . . . .	zav.	2-50
Čistilo za parkete . . . . .	mal. doza	13.—
" " " . . . . .	vel. "	23.—
Črnilo . . . . .	stekl.	3-25
Flit . . . . .	mal. doza	18.—
" . . . . .	vel. "	31.—
" s škropilko . . . . .	kart.	51.—
" škropilka . . . . .	kom.	24.—
Grafit . . . . .	"	—50
Hobby, prašek . . . . .	zav.	4.—
Kadilo . . . . .	kg	35.—
Kolofonija . . . . .	"	16-50
Kladiva za meso . . . . .	kom.	12.—
Kolesa moška, kromirana . . . . .	1150- do 1450-	
" damska, kromir. . . . .	1150- do 1550-	
" moška, poniklj. . . . .	kom. 1200-	
Plasči za kolesa . . . . .	"	70.—
Zračnice za kolesa . . . . .	"	20.—
Likalit . . . . .	zav.	3.—
Krtače za obleko . . . . .	kom.	16.—
" " parkete . . . . .	"	27.—
Krtače za ribanje . . . . .	"	5-75
" " " Ia . . . . .	"	6-50
Krtače za roke . . . . .	"	2-75
" " roke, dvostr. . . . .	"	5.—
" " zobe, male . . . . .	"	9.—

Krtače za zobe, velike . . . . .	kom.	13.—
"Mali sadjar" . . . . .	knjiga	5.—
"Mali vrtnar" . . . . .	"	5.—
Metle, male . . . . .	kom.	11-50
" " velike . . . . .	"	14-50
Metlice, otroške . . . . .	"	6-75
" " za obleko . . . . .	"	6-75
" " posodo . . . . .	"	1-75
Muholovci . . . . .	kom.	1.—
Nagrobne lučke . . . . .	kart.	11.—
" " v keram. lončkih . . . . .	kom.	4-50
Nočne lučke . . . . .	škatl.	2.—
Obešalniki, mali . . . . .	kom.	2-50
Olje za šivalne stroje . . . . .	stekl.	4-75
Omela, bombažna . . . . .	kom.	32.—
" mala . . . . .	"	12.—
" za parkete . . . . .	"	24.—
Omelčka za čiščenje ste- klenic . . . . .	7.50 do 15-	
Pasta za peči . . . . .	škatl.	3.—
Peharji, srednji . . . . .	kom.	4.—
" " veliki . . . . .	"	4-50
Papir klosetni . . . . .	zav.	3-25
Peresniki . . . . .	kom.	2.—
Pergament papir . . . . .	pola	1.—
Pesek za email posodo . . . . .	zav.	1.—
" " " " " " . . . . .	"	1-50
" " " " " " . . . . .	"	2.—
" " alum. " " " " . . . . .	"	2-50
Pile, trioglate srednje . . . . .	kom.	5.—
" " " " " " " " . . . . .	"	5-50
" " plošnate, male . . . . .	"	9-50
" " " " " " " " . . . . .	"	11.—
" " " " " " " " . . . . .	"	13.—
Platn. vreč. za ca 8 kg . . . . .	"	5.—
" " " " " " " " . . . . .	"	8.—
" " " " " " " " . . . . .	"	11-50
" " " " " " " " . . . . .	"	16-50
Prašek za čiščenje zlata in srebra . . . . .	zav.	3-25
Prazne pušice . . . . .	kom.	5, 10
Predpražniki Ia . . . . .	16- do 49-	
" " " " " " " " . . . . .	kom.	10.—
" " " " " " " " . . . . .	"	4.—
Prijatelj gospodinj (za štedilnik) . . . . .	"	110.—
Rahljači, brez ročaja . . . . .	"	12.—
" " " " " " " " . . . . .	"	15.—
Sidol . . . . .	tuba	5-50
Svitol . . . . .	"	5.—
Vitol . . . . .	"	5-50
Sita patent . . . . .	kom.	20.—
Snažilne gobice za po- sodo . . . . .	"	1-50
Solnice, lesene . . . . .	"	9.—
Stručnice, male . . . . .	"	6.—
Stručnice, velike . . . . .	kom.	8.—
" " " " " " " " . . . . .	"	7.—
Sukanec, bel, črn št. 10—12 . . . . .	valj.	—

Sukanec, bel, črn št. 16—36 . . . . .	valj.	—
" " " " " " " " . . . . .	"	—
Sveče, dolge . . . . .	zav.	—
" " " " " " " " . . . . .	kom.	—
" " " " " " " " . . . . .	zav.	—
" " " " " " " " . . . . .	kom.	—
" " božične . . . . .	zav.	6-25
Svinčniki, navadni . . . . .	kom.	1-50
" " tintni . . . . .	"	3-50
Šivanke . . . . .	zav.	1-50
Šmirkovo platno, belo . . . . .	pola	1-50
" " " " " " " " . . . . .	"	2-25
Sparklet steklenice . . . . .	kom.	150-
" " " " " " " " . . . . .	"	4-50
" " " " " " " " . . . . .	"	2-50
Sted Regulator obroči: 160—220 mm . . . . .	"	60.—
230—240 " . . . . .	"	75.—
Sted Regulator plošče: 18×12 col . . . . .	"	115-
21×12 " . . . . .	"	120-
Tepači, mali . . . . .	"	8-50
" " " " " " " " . . . . .	"	13-50
" " " " " " " " . . . . .	"	18-50
Umetno gnojilo . . . . .	kg	2.—
Vim . . . . .	zav.	2-50
Vit . . . . .	"	4-50
Vžigalice . . . . .	"	10.—
" " " " " " " " . . . . .	škatl.	1.—
" " " " " " " " . . . . .	"	0-50
Zobotrebci . . . . .	zvez.	—25
Jedilni pribor, navadni, alpaka in kromiran . . . . .	Po izbiri	

### Kurivo

Drva, bukova, cela . . . . .	} Po dnevni ceni	
" " " žagana . . . . .		
" mehka v kolob. . . . .		
Premog, trboveljski, kosovec . . . . .		
Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.		

Velika izbira manufakture, perila, nogavic, rokavic, galanterijskega blaga, dežnikov, klobukov in preprog. Emailirana kuhinjska posoda, vse vrste porcelana, stekla, žarnice itd.

**Naša prodajalna na Jesenicah prodaja poleg špecerije tudi vse galanterijsko blago.**

Naprošamo člane, da prilagajo k naročilu platnene vrečice za vse drobno blago. Vrečice lahko dobite v vseh naših prodajalnah po nizki ceni.

Svetujemo, da hranite vse mlevske izdelke odprte na zračnem in hladnem prostoru.

Člani, ki jemljejo moko v originalnih vrečah se naprošajo, da predhodno prinesejo ali pošljejo vrečo, ker se jim bo ista drugače zaračunala.