

POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI.

11. IV. 1936

ZADRUGAR



GLASILO
NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV
DRŽAVNIH ŽELEZNIC V LJUBLJANI

LETO XII.

20. aprila 1936

ŠTEV. 4

Poziv!

Na združni parceli v Gozdu Mrtuljku se bo po sklepu upravnega odbora zgradila dovozna cesta k bodoči počitniški koloniji, kjer bi se zgradil Mladinski dom Viteškega kralja Aleksandra I.

To delo, s katerim nameravamo začeti takoj v mesecu maju, je zamišljeno sledeče:

Kot je v večjih državah običaj, bi bilo izvršeno s prostovoljno delovno kolonijo. Sinovi naših članov-zadruharjev v starosti 18 do 26 let, ki so brezposelni, bi v sedanji upravni hišici prejeli brezplačno domačo hrano in prenočišče. Zato bi dnevno od 8. do 11. ter od 15. do 18. ure bili zaposleni pri zgradbi omenjene dovozne ceste. Vsa takozvana delovna kolonija bi bila pod strogim strokovnim vodstvom, ki bo odredilo potrebno delo v prostem času, pa tudi skrbelo za razvedrilo in izlete.

Vse tehnične pripomočke dá na razpolago zadruga.

Naše člane prosimo, da prijavijo za to delovno kolonijo svoje sinove do 1. maja 1936. Zaposeliti bo mogoče hkratu samo 20 prijavitelcev.

Vsa nadaljna navodila prejme vsak posameznik posebej.

Upravni odbor

Matere!

Najbolj priporočljiva hrana za slabokrvne otroke je med. Najmanjša količina koristi Vašemu otroku več kakor vsaka druga sladkarija. Zato ne odrekajte svojim otrokom medu.

**Med je pol zdravja - uživajte ga vedno
- dajte ga zlasti otrokom!**

Med vsebuje mravljično kislino, zato desinficira usta in grlo, ter nas varuje zoper gripo. Med vsebuje radioaktivne snovi, ter leči grlo in pljuča. Med vsebuje čisti grozdni sladkor, ki prehaja direktno v kri in je zato idealna hrana. Kdor je prehlajen, kdor ima nahod, kdor kašlja ali slabo prebavlja, naj stalno zauživa vsak dan zjutraj in zvečer čaj, oslajen z medom. Med krepi živce in kri ter pospešuje prebavo.

Nobena gospodinja ne sme pogrešati medu v svoji živilski zalogi.

Prvovrsten cvetlični in ajdov med od članov naše čebelarke zadruge dobite v vseh naših prodajalnah.

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

ŠT. 4 LJUBLJANA, 20. APRILA 1936 LETO XII

L. B.:

Gospodarska ali duhovna kriza?

Tako se vprašujejo dandanes misleci, politiki, sociologi, reformatorji. Nič ni čudnega, saj daje baš sedanja kriza dovolj povoda, da išče človek zadnjih korenin, iz katerih poganja ta pojav. Nekateri se ob tem vprašanju kaj radi povračajo k znani stari pravdi: Kaj je osnovno gibalo vsega socialnega razvoja? In odgovarjajo v smislu takozvane ekonomske sociološke šole: Ves razvoj človeške družbe določujejo vsakokratne ekonomske, t. j. gospodarske (materielne) prilike. Potemtakm tudi današnja kriza ni nič drugega kot pač motnja v gospodarskem življenju. Vobče ne more biti krize, ki bi v svojem jedru ne bila gospodarska. Naše gornje vprašanje je torej čisto odveč. — Drugi sodijo, da vendar ne smemo iskati gonilnih sil socialnega razvoja samo v ekonomskem stanju človeške družbe; duh človekov je, ki vodi družbo in jo usmerja ali k napredku in blagostanju ali k nazadovanju in propasti. V smislu mnenja teh drugih bi bile možne krize, ki so popolnoma gospodarskega značaja, so pa tudi take — tudi gospodarske, ki koreninijo v izvangospodarskih okoliščinah in ki jih povzroča kriza človeškega duha, navadno njegovo moralno propadanje.

Če hočemo zavzeti stališče napram obema omenjenima naukoma in s tega vidika poskušati odgovoriti na naše vprašanje v naslovu pričujočega članka, se moramo najprvo vprašati: Kaj je gospodarska kriza v svojem bistvu?

Mislím, da smo zadeli pravo, če odgovorimo: V svojem zadnjem jedru je gospodarska kriza pomanjkanje dela in jela, ali, ker je delo v najožji zvezi z jelom (o tej zvezi bi bilo potrebno posebej razmotrivati), pomanjkanje onih gospodarskih dobrin, ki jih človek brez-pogojno potrebuje za svoje življenje v dobesednem pomenu te besede. Z drugimi besedami: Če bi ljudje imeli dovolj teh dobrin, bi bilo nemogoče govoriti o krizi.

Če je to stališče pravilno, smo pa že deloma odgovorili na naše vprašanje, ki smo si ga bili v začetku stavili. Vsakomur bo namreč jasno, da je na naši zemlji dovolj obojega: dela in jela, samo pravilno ni razdeljeno. In ker bi bile te dobrine v načelu lahko pravilno razdeljene med člane človeške družbe, moramo iskati prvih vzrokov gospodarskih kriz — pri človeku samem.

Človek pa je bitje, ki ima dvoje bistveno različnih strani: razum in čustvo (rekli bi lahko tudi glavo in srce). Razum mu omogoča spoznavanje prirode, znanstveni in tehnični napredek; čustvo njegovo (ljubezen, sovraštvo, spoštovanje, zaničevanje, smisel za pravico in krivico i. t. d.) pa je od razuma neodvisno in je njegova stvar, kako se človek mora lno zadržati napram poedincem in družbi, s kakih vidikov jo presoja, kako jo vrednoti. Da sta ti dve strani v človeški naravi druga od druge neodvisni, nam dovolj potrjuje znano dejstvo, da je najbolj izobražen človek istočasno lahko največja moralna propalica, najbolj neuk in preprost pa največja dobričina.

Ko smo ugotovili in priznali ta naš izsledek, se lahko nadalje vprašamo: Katera izmed obeh strani človeške narave lahko povzroča socialne in gospodarske krize, Razum? Ne! Razum stalno napreduje. Odkriva nove resnice. Kupiči znanje in spoznanje. Osvaja prirodo, izkorišča njene zakone. Vodi človeško družbo v neizmerne daljave tehničnega napredka.* Nemogoče je, da bi ne našel izhoda iz gospodarskih kriz. Le, kadar bi nastopile elementarne sile (epidemije, ujme, potresi i. t. d. — vse seveda v največjem obsegu) ali dejanska preobljudenost, oziroma do zadnjega izrabljena plodna površina našega planeta, le tedaj bi človeški razum obnemogel. Vsega tega pa dosedaj ni bilo in je tudi za bližnjo bodočnost malo verjetno.

Če se nahaja dandanes človeška družba v gospodarski in socialni krizi, moramo iskati prvih vzrokov v drugi strani človeške narave — v njegovih živalskih gonih in na njih zgrajenem nekultiviranem in kakor bomo videli, od vsega početka za vsak napredek (vsaj kolikor moremo to sklepati iz dosedanje zgodovine človeškega rodu) nedostopnem čustvovanju. Da bo to vsakemu čitatelju jasno, se bom tako-le izrazil: Gospodarskih kriz je kriv človek, pa ne zato, ker jih ne zna, nego zato, ker jih noče odvrniti; ne zato, ker bi bil napram njim radi slabosti svojega razuma brez moči, nego zato, ker nima volje, ker ni — dober.

Prehajam sedaj k najzanimivejši, deloma že omenjeni konstataciji: Zgodovina nas uči, da se je vzpenjal človek v smeri svojega razumskega razvoja vedno višje in višje, po svoji srčni kulturi pa je ostal na isti stop-

* Nekateri mislijo, da je tehnika vzrok krizam, zlasti ker izloča človeško delovno moč in jo nadomešča s stroji in ustvarja brezposelnost. To je zmotno. Kljub strojem bi ne smelo nikdar zmanjkati dela. Tehnične pridobitve so na sebi vedno pozitivne. le človek jih često izrablja v škodo družbe.

nji kot je bil pred tisočletji. Dandanes je človek znanstveno, tehnično, civilizatorično visoko v višavah, po svoji srčni dobroti, po svoji človečansko-kulturni plati pa se plazi v istih nižinah kot nekoč.

Poslušajmo, kaj pravi stari filozof:

»Ah, da vsaj ne bi bil tovariš petega rodu, ki je prišel sedaj. O, da bi bil umrl že prej ali se rodil pozneje! Kajti ta rod je železen. Ti popolnoma pokvarjeni ljudje nimajo ne podnevi ne ponoči miru pred tegobami in bremenami, bogovi jim pošiljajo vedno nove glodajoče skrbi... Povsod velja le pravica pesti, med seboj pa snujejo (ljudje) pustošenje mest. Ne podpirajo tistega, ki prisega na resnico, ki je pravičen in dober; ne, častijo le zločinca, podlega zlobneža. Pravica in zmernost nimata več veljave, hudobnež sme žaliti plemenitega, govoriti varljive, krive besede, prisegati na laž. Zato pa so tudi ljudje tako nesrečni. Pregarja jih škodoželjnost, krivogleda zavist in rezko se jim reži nevoščljivost v obraz... Med umrljivimi ljudmi ni ostalo nič drugega nego žalostna beda, in nobene rešitve ni pričakovati iz te nesreče.«**

Ali ne velja ta tožba dobesedno tudi za današnjo dobo? In vendar je bila napisana pred več kot 2500 leti (Heziod, l. 770. pr. Kr.)!

Če primerjamo torej splošno kulturno višino človeka najstarejših dob z današnjim stanjem, obojega skoro primerjati ne moremo — če imamo v vidu znanost in tehnični napredek; tako visoko stoji v tem pogledu človek današnje dobe nad človekom prvih časov. Če pa primerjamo oba z ozirom na napredek čustvenih vrlin, vidimo, da tu vobče ni napredka. Človek je vedno enako hudoben (ali če hočete, vedno enako dober). Samo razum si vedno bolj bistri, ne pa srca. Mogoče je v tem tragika vsega našega življenja. —

Kaj sledi iz povedanega? Po našem mnenju to-le: Gospodarske krize — tudi današnje, oziroma še posebej današnja, imajo svoje zadnje vzroke v sami naravi človekovi, in sicer v dejstvu, da se obe plati te njegove narave razvijata v disharmoniji. Razum stremi k vedno večji popolnosti, srce in volja pa ostajata vedno na isti stopnji. Kar razum doseže in kar naj bi služilo človeški družbi v dobro, to obrača njegova še vedno živalska narava v slabo. Dobrine, ki jih ustvarja znanost in tehnika, si hoče človek prilastiti, pri tem pa ne izbira sredstev, pa naj pogine vse okrog njega. Zato večni boj med ljudmi, zato socialna in gospodarska trenja, zato krize.

Kriz ne bomo mogli nikdar popolnoma izločiti, le omiliti jih je mogoče s tem, da dvigamo v človeku socialno zavest, čut pravice in poštenosti, ljubezen do bližnjega in vsega tistega, kar je v človeku res — človeškega.

Zadružništvo je na tej poti!

** Dr. Derganc, Svetozor.

Ing. Černe Jože:

Izkoriščanje malih zemljišč

Male površine njiv, travnikov ob železniški progi in z raznimi travami posejanih nasipov, ki jih oddaja železniška uprava v začasni najem svojim uslužbencem, donašajo le-tem mnogo koristi, če jih umejo racionalno izkoriščati. Kot vsak kmetovalec pa mora biti tudi najemnik takih zemljišč poučen vsaj v najvažnejšem, kar je treba vedeti o pravilnem obdelovanju zemlje, o gnojenju, posetvi i. t. d. Le tedaj mu bo zemlja donala sadu in njegovo delo uspehe.

Rodovitnost zemlje zavisi v veliki meri od pravilnega obdelovanja. Zemljo je treba obdelovati tako, da vanjo čim lažje prodirata zrak in voda. Za časa vegetacije se vsako zemljišče znatno poslabša, dež zemljo močno zbije, na površini se napravi skorja in zemlja zapleveli. Po majhnih odprtinah, lasnice imenovanih, prihaja vedno več talne vlage na površino in tu izhlapeva, kar povzroča, da se zemlja vedno bolj suši. S pravilno obdelavo lahko te pojave omejujemo in spravimo zemljo v tako stanje, da je godna za setev oziroma saditev. Zemljo imenujemo godno, če je sipka, t. j. da ni kepasta, pa tudi ne zmleta v prah. Biti mora nadalje prožna, t. j. udajati se mora pod nogami. Do takega stanja zemlje pripomore v obilni meri gnoj in apno.

Najprimernejši čas za oranje je takrat, ko se je zemlja zadosti osušila; paziti moramo na to, da ne orjemo niti premokre niti presuhe zemlje. Prav v tem pogledu se delajo večkrat nepopravljive napake. Še posebno velike pozornosti je treba pri težkih zemljah.

Ako orjemo težko zemljo takrat, ko je še mokra, potem se valijo izpod pluga dolge svetle brazde, ki nočejo razpasti in postanejo silno trde, ko se posušijo. Zelo škodljivo je oranje v mokrem na glinastih tleh; taka zemlja se pod človeškimi stopinjami zelo stlači. Ko pa se posuši, postane trda kot cement, s čimer se kakovost zemlje znatno poslabša; posledice pa se zaradi tega še dolgo časa poznajo. Nekoliko manj škoduje oranje v mokrem na peščenih tleh.

Zemljišča tudi takrat ne smemo orati, če je presuho; težko glinasto zemljo orjemo že itak z največjo težavo, ako je suha. Peščene zemlje pa se vsled oranja še veliko bolj izsušijo.

Globina oranja je odvisna od raznih okolnosti, tako od rastline, katero hočemo saditi, od časa, kdaj orjemo (jeseni oziroma spomladi) in pa od kakovosti dotične zemlje.

Ako imamo debelo zemljo, je brezdomno zelo koristno nekoliko globokejše zimsko oranje, posebno ako hočemo saditi spomladi kako okopavino, kot n. pr. krompir.

Vse grude na taki globoko preorani njivi preko zime razpadejo in takega zemljišča spomladi ni treba več ponovno orati in ga obdelamo samo s kultivatorjem in brano. Razen zimskega oranja je treba zemljo istočasno tudi gnojiti. Hlevski gnoj zelo počasi razpada. Ako pognojimo že v jeseni, potem do spomladi razpade in je rastlinskim koreninam takoj dostopen; ne smemo pa ga zaorati pregloboko, ker sicer ne more učinkovati.

Poglobitev zemlje izvedemo le polagoma skozi več let, da ne pride naenkrat preveč mrtve zemlje na vrh, ker bi s tem dobro in rodovitno prst preveč pokvarili; je to pač zelo dober način obdelovanja, če hočemo zvišati njeno rodovitnost. Rastline na tako globoko preoranih njivah mnogo bolj uspevajo in dajejo zelo lepe pridelke.

Rodovitno plast zemlje s takim načinom obdelovanja znatno poglobimo. Skozi tako zrahljano zemljo prihaja zrak v večjih količinah tudi v spodnje zemeljske plasti; zrak pa vpliva na hitro preperevanje raznih mineralnih snovi, katere potrebujejo rastline za svoj razvoj. Obenem pa ima prosto pot tudi ogljikova kislina, ki prav tako ugodno vpliva na preperevanje zemlje.

V globoko preorani zemlji rastlinske korenine mnogo lažje prodirajo in se zaradi tega močnejše razrastejo, kot pa v plitvo zrahljani. Ako pa se korenine močno razvijejo, sprejemajo tudi več hrane, kar močno vpliva na povečanje pridelkov.

Globoko obdelane njive tudi mnogo manj trpijo v letih, ko imamo obilo padavin kakor tudi ob času velike suše. Obilna voda se zelo hitro odteka ne da bi zastajala na površini. Za časa deževja vsrka taka zemlja veliko vode, katera se nabira na spodnji nepropustni plasti, odkoder zamaka zemljo polagoma in enakomerno proti površini in zato ji tudi suša manj škoduje.

Zelo previdno moramo postopati pri težkih glinastih zemljah. Ako jo spomladi zopet orjemo, izvleče plug ponovno na dan grude, ki se zelo nerade drobe. Ako pa zemljišče, ki je bilo jeseni orano, spomladi samo zrahljamo z brano, se zemlja lepo zdrobi v sipko, rahlo prst in taka potem tudi nekaj časa ostane. Saditev oziroma setev v taki zemlji je potem mnogo lažja, rastline pa enakomerno kalijo in boljše uspevajo. Tudi na lahki peščeni zemlji, ki pri oranju ne dela grud, je boljše spomladansko oranje nadomestiti z rahljanjem, ker se tako zemljišče veliko manj izsuši in se s tem varuje zimska vlaga, katera je mladim setvam spomladi in v zgodnjem poletju, ko nastopi pogosta suša, neobhodno potrebna. Pa tudi na času zelo mnogo prihranimo, ako samo rahljamo, kot pa če bi orali. — Spomladansko oranje je priporočljivo edinole v primeru, ako je zemlja res tako močno zapleveljena, da brez oranja plevela sploh ne moremo

odstraniti. Kot že povedano, služi za rahljanje kultivator, to je orodje, ki rahlja zemljo na večjo globino, ne da bi jo pri tem obračal.

Važno orodje je brana, ki služi za plitvo obdelovanje kakor predvsem za drobljenje brazd in grud; nadalje izravnamo ž njo zemljišče pred saditvijo oziroma setvo, po setvi pa jo rabimo za pokrivanje semena, za odstranjevanje skorje, ki se napravi na posejani njivi, in za uničevanje plevela.

Tudi brana zemljo samo drobi, meša in rahlja, ne da bi jo obračala kot plug.

Ko smo njivo preorali in pobranili, ostane na nji še vedno veliko trdih in debelih kep, ki se jih drugo orodje več ne prime. Da pa jih kolikor mogoče odstranimo in zdrobimo, se v ta namen poslužujemo valjarja.

Valjarjev razločujemo več vrst in jih uporabljamo v različne namene; izdelujejo jih iz lesa, železa ali pa tudi iz cementa. Teža valjarja mora biti primerna. Čim težji je, tem bolje drobi kepe. Njegova uporaba se vedno izplača in se lahko priporoča vsakomur, če tudi razpolaga še s tako majhnim zemljiščem. Navaden lesen valjar si lahko vsak sam napravi.

Ako s pomočjo valjarja zgornjo plast zemlje stisnemo, s tem povzročimo, da pridejo zaradi povečane lasovitosti večje količine vode iz spodnjih plasti v zgornje in bilke tako lažje uspevajo in se bolje razvijajo in posledice suše niso tako hude.

To bi bilo nekaj najbistvenejših navodil glede načina obdelovanja zemlje. Mnogo pa je seveda odvisno od izkušenj samih, ki si jih dobi posameznik tekom časa. Šele na podlagi teh izkušenj zna potem pravilno združiti prakso in strokovna navodila. (Nadaljevanje prih.)

K U H I N J A

G. Prašnikarjeva:

Kvašeno testo

Pri kvašenem testu moramo gledati na to, da imamo dober kvas in da pravilno ravnamo z njim. Paziti moramo, da ga ne zapalimo (posebno že takrat, ko ga pristavimo). Voda ali boljše mleko, ki ga uporabljamo za to testo, mora biti mlačno, ne vroče! Če je mleko vroče, prilijemo hladnega. Kvašeno testo mora biti tudi dosti vzhajano, če hočemo, da bo jed okusna in zdrava. Navadno pustimo, da testo naraste za enkratno množino, preden mu damo poljubno obliko (roglički, kolač i. t. d.). Nato ga pustimo še enkrat tako vzhajati. Ko pečemo kvašeno testo, ki je zelo vzhajano, tedaj ga denemo v močno vročino, da se hitro napravi skorjica, še preden more testo upasti. Če je testo še premalo vzhajano, mora priti v bolj hladno pečico, da more še v pečici vzhajati, kar ne bi, če bi se prehitro napravila skorjica. Pravilno vzhajano testo denemo v srednje vročo pečico.

Če je testo že preveč vzhajano in ga ne moremo še enkrat pregnesti, je dobro, če ga pred peko namažemo z raztepenim jajcem ali beljakom, da se skorjica hitreje napravi in se tako testo ne more razlesti.

Kadar pečemo kvašeno testo v oblikah, obliko namažemo prav dobro z mastjo ali maslom in potresemo z drobtinami (pri finem testu tudi lahko z zrezanimi olupljenimi mandlji), da se ne prime. Če imamo tako obliko, v kateri se rado na dnu prižge, položimo pod testo pomaščen papir.

Pri cvrenju kvašenega testa je še bolj važno, da je testo pravilno vzhajano. Če n. pr. krap ki ga cvremo, utone v masti ali se potopi čez polovico, je to znak, da testo še ni dosti vzhajano. Če pa se krap v masti obrača, znači, da je testo preveč vzhajano. Paziti moramo, da lepo zaru- meni in je popolnoma ocvrto in ne surovo (poizkusimo z iglo!). Znano je, da testo popije mnogo manj masti, če mu pridenemo žlico ruma ali drugega alkohola.

Kadar nadevamo kvašeno testo s sadjem, je bolje, če ga obložimo šele, ko je spodaj že nekoliko opečeno, da se lepše prepeče.

Za mrzlo kvašeno testo ali krhko kvašeno testo, ki vsebuje vedno veliko masla (ali masti), vzamemo za kvas hladno mleko namesto toplega in tudi vzhajati pustimo testo v prvič kar na hladnem, ker bi se sicer maslo raztopilo. Še le oblikovano testo postavimo na bolj topel prostor. Pač pa to testo potem ni tako rahlo in tudi ne vzhaja tako zelo, temveč je bolj podobno krhkemu testu.

Ker pripravimo iz kvašenega testa najvažnejše vsakdanje živilo — kruh — naj sledi nekaj splošnih pripomb o njem.

O kruhu

Razlikujemo mnogo vrst kruha, tako po vrsti moke, ki jo uporabljamo, kakor tudi po načinu priprave.

Domač, zdrav kruh sestoji iz mešanice debelo mlete moke, in sicer 20% ržene in 80% pšenične. Ker je v debelo mleti moki mnogo več vitaminov in beljakovin kot v beli, je v zdravstvenem oziru črn kruh bolj priporočljiv kot beli.

Večkrat mešamo pšenično moko s koruzno. Ta kruh je jako redilen in okusen. Vsebuje mnogo tolšče in beljakovin. Koruzno moko za kruh vedno poparimo a to seveda vedno, preden dodamo kvas. Včasih primešamo kruhu tudi nekaj kuhanega, pretlačenega krompirja (na 1 kg 20 do 30 dkg). Za kruh uporabimo tudi lahko ostanke vlečenega testa, ki ga primešamo moki in gnetemo dalje kot navaden kruh.

V splošnem popije bela moka več tekočine kot črna. Povprečno računamo na 1 kg moke pol litra tekočine (vode ali mleka) in 1 dkg kvasu, soli pa eno zravnano jedilno žlico. Čim več moke vzamemo za kruh, tem manj sorazmerno kvasu potrebujemo, n. pr. za 8 kg moke samo 4 — 5 dkg kvasu. Ako pridenemo moki preveč kvasu, testo sicer hitro vzhaja, a je le dobro za takojšnjo uporabo, ker se zelo kmalu osuši.

Kot za vsako kvašeno testo, pogrejemmo tudi za kruh, preden ga vmesimo, vse dodatke, jih zmešamo, dodamo vzhajan kvas, ki ga posebej pristavimo, da se prepričamo, če je dober ali ne, ga vmesimo in gnetemo zmes, da dobimo gladko testo, ki se loči od posode in rok. Nato ga pustimo na primerno toplem kraju vzhajati (25° C). Ko se testo dvigne za enkratno višino, ga pregnetemo in napravimo hlebe ali štruce in te zopet pustimo v slamnica (pehar, štrucnica) vzhajati. Ko so hlebi, oziroma štruce še enkrat tako visoki kot preje, jih previdno stresemo na lopar (odnosno na z mastjo namazan pekač), zgoraj zarežemo, da se ne napravijo neenakomerne razpoke, jih pomažemo s črno kavo, vodo, mlekom, fin kruh z jajcem, jih denemo v peč ali pa v pečico, če nimamo krušne peči. Če spečemo veliko kruha hkratu, je bolje, da testo še do dvakrat pregnetemo, preden oblikujemo hlebe oziroma štruce. Tako dobimo kruh, ki ostane delj časa svež.

Ako hočemo dobiti kruh z bolj nežno, mehko skorjo, postavimo v peč ali pečico lonec kropa, da se tvori para, ali pa pečen kruh takoj pokrijemo s prtom, da para skorjo zmehta. Kruh je pečen, ko zadoni, če nanj potrkamo.

Na prebavilih bolnim priporočamo »prepečenec«, ki ga naredimo na ta način, da narežemo bel kruh — najbolje mlečni kruh — na tanke rezine, naložimo na pekač in posušimo v ne pretopli peči ali pečici. Prepečenec je posebno lahko prebavljiv.

Kruh shranjujemo na hladnem, suhem prostoru. Če nam kruh preostaja, ga porabimo za drobtine, prepečenec, kruhovo juho, cmoke, kruhov praženec i. t. d.

Masleno listnato testo

Svoje ime ima to testo od tega, ker vsebuje prav toliko masla kot moke in ker se cepi na liste, ko je pečeno. To lastnost ima, ker sestoji iz dveh vrst testa, in sicer iz maslene kocke, ki je brez rahljalnega sredstva, in iz vlečenega testa, ki vsebuje v tem primeru rahljalno sredstvo (kisline in alkohol, ali vsaj eno izmed tega). Ker pa testo vedno zlagamo tako, da se vrstita ena plast testa brez rahljalnega sredstva (maslena kocka) in plast z rahljalnim sredstvom (vlečeno testo), zato se pečeno testo lista, t. j. cepi na liste.

Važno je, da napravimo vlečeno testo kar najbolj prožno in pravilno mehko, da imamo dobro presno maslo, to je sveže, ne vodeno, ne premehko, pa tudi dovolj pregneteno, da ni pretrdo. Skrbeti moramo tudi, da se nam testo, ko ga obdelujemo, ne topi, kar dosežemo s tem, da čim manj delamo z rokami, ampak le z nožem in valjarjem na hladnem prostoru. Seveda moramo pri tem testu upoštevati tudi vsa pravila dotičnega kuharskega zapisa. Kadar se nam testo preveč lista, n. pr. pri krapkih, jih razrežemo (namreč surovo testo) s starim razbeljenim nožem, kar povzroči, da se rob testa nekoliko raztopi, vsled tega sprime, krapki pa obdrže lepo obliko in ne razpadejo.

Riba in njen pomen za prehrano

(Nadaljevanje.)

Kot vsako meso, tako ima tudi ribje svoj poseben vonj ali duh. Vemo pa, da je meso tem tečnejše in da ga človek prebavlja tem lažje, čim prijetnejše mu diši. In prav pri ribjem mesu razločujmo posebno dobro, je-li riba iz tekoče ali pa stoječe vode. Poznam tovariša, ki si je umil roke, koj nato jih je pa obrisal po ujetem klenu, ker mu je baš ta duh tako zelo ugajal. Seveda je duh sveže ribe bistveno drugačen od ribe, ki se je že začela razkrajati. Toda tudi pri navadnem mesu je podana nevarnost zastrupljenja pri višji temperaturi. To bi bil morda tehten predsodek zoper morsko ribo v poletnem času. Danes pa to ne velja več. Danes vozijo tudi naši pomorski ribiči s seboj led v čolnu in ladji, ter vledijo morsko ribo takoj, ko je na kopnem. V najkrajšem času in večjidel ponoči spravijo ribe že do tržišča, tam pa jih vlagajo z ledom v košare, ki so odporne tudi za daljši prevoz. Mrtvo ribo lahko ohranimo užitno, če jo torej denemo v led. To umetnost razumejo naši prodajalci rib včasih še predobro.

Riba v ledu otrpne; led ovira nekaj časa razkroj ribe, čeprav na škodo tečnosti. Če je pa tičala riba v ledu zamrznjena le predolgo, se pojavi pri kuhanju, dušenju, pečenju ali praženju nagla reakcija, ki vzame ribi vso slast.

Sladkovodne ribe prevažajo večinoma žive, sicer pa v predpisanih ovojih in ledenih opazih, da lahko vzdrže tudi največje daljave pri prevozu. Na tržnicah se ribe pregledajo in je tržna policija in tržno nadzorstvo soodgovorno za neoporečenost prodanih rib. Kupec ni več izpostavljen nevarnosti, da bi kupil ribo, ki ni več užitna. Seveda se dogajajo tudi tu pogoške, ki jih zakrivijo brezvestni prodajalci na račun pomanjkljivega tržnega nadzorstva. Tudi preprosta kuharica spozna že danes lahko, da so bistré oči in rdeče škrge dokaz, da je riba zdrava in užitna.

Še drugih razlogov imamo, ki silijo, da naj uživamo ribe prav v poletnem času. Večji del naših najvažnejših ribjih vrst, morskih in sladkovodnih, se drsti pozimi. Ne more se nam zdeti čudno, da imajo ribe zlasti pred drstjo spolne organe posebno razvite. Drstnice, in to ikrnice in mlečniki, kakor označujemo pri ribah samice in samce, izgubé ta čas mnogo na masti in okusu. Vsa rezerva, ki jo je nabrala riba na svojem mesu tekom poletja, se potrosi v glavnem za bližajočo se ženitovanjsko dobo. Takrat postane riba mršava. In tudi sicer je življenje ribe pozimi zelo skromno. Vse živalce, ki so ribi v hrano, izginejo ali pa životarijo le zasilno. Tudi rastlinstvo odneha. Riba mora dobesedno stradati. Prilagoditi se mora razmeram mraza. Pri nizki temperaturi ne čuti lakote, nima teka in uživa jako malo. Ta čas so torej ribe suhe, mršave in seveda tudi manj okusne. Življenje se pa pojavi v njih takoj spomladi, ko sonce

nekoliko vodo zagreje. Tedaj ima riba hrane v izobilju in po končani drsti tudi izboren tek. Tedaj se pričinja rediti in postane okusnejša. Zakaj se naj bi torej silili z ribjim mesom pozimi, če smo se uverili, da je najbolj okusna riba poleti? Tudi zdravniki priporočajo v poletnem času lahko hrano. Težka in mastna hrana ni za poletje. Tudi tu je vzroka dovolj, da uživamo ribo poleti, ko je nesporno lahka za prehrano. S tem pa seveda nisem hotel prizadeti uživanja onih rib, zlasti sladkovodnih, n. pr. sulca, lipana, ki se ne drste pozimi.

Poznavalci ribjega mesa vedo prav dobro preceniti vrednost ribe tudi glede vodovja, kjer je ulovljena. Tako dajemo prednost ribam iz tekoče vode. Klen iz stoječe vode, recimo iz Blejskega jezera, raznih bajerjev in ribnikov, ne pomeni dosti, medtem ko je kaj tečnega mesa, če smo ga ujeli v deročini. Ščuka iz Cerkniškega jezera daleko ne dosega tečnost ščuke iz Save in Ljubljane. Vrednost ribjega mesa je odvisna tudi od letne dobe, kdaj je riba ujeta. Ribe, zlasti sladkovodne, so sočnejše, ko dozorevata ikra in mleko, nego par tednov pozneje. Pred drstjo je meso okusno in tečno, med drstjo pa lezko, vodeno in netečno. In vendar je dosti ribjih vrst, ki jih preganja človek tudi v tej dobi, ko je riba slepa in lahko dostopna, človek pa trd, neizprosen in neusmiljen, ko slepo zasleduje v ribolovu le lastno korist.

Postrv, naš ostriz in mnogo krapovcev, kamor spadajo zlasti naše belice, se odlikujejo po tečnem svojem mesu in so lahko prebavljive celo za srednje občutljiv želodec. Znano nam je, kako hranljivo je meso jegulje, kečige, dasi je za želodec težko. Poznamo ljudi, ki tudi najbolj težko ribo lahko prebavijo, medtem ko drugim tudi lahka riba obtiči v želodcu.

Iz izkušnje vemo nadalje, da je meso nekaterih rib najbolj okusno, če so primerno velike in primeroma mlade. Som je najbolj tečnega mesa v teži do 2 kg. Postrv je mlada najokusnejša. Meso stare kečige je pusto, starega soma premastno. Smuč je zopet dober mlad ali star. Pregovor: »Male ribe, dobre ribe« drži skoraj glede vseh vrst rib. Na veliko ribo je večinoma ponosen le ribič, ki jo je ujel in gostitelj, da se z njo postavi pred številnimi gosti; sladkosneden poznavalec si pa izbere rajši par malih rib namesto ene velike.

Razen mesa nam teknejo tudi ribje ikre. Ribje ikre imajo v glavnem iste sestavine kot kurja jajca in imajo zaradi tega veliko vrednost kot hrana. Ikre uživamo ali z ribo vred ali pa osoljene posebej kot kavijar. So pa zopet ribe, ki dajo užitne ikre, in ribe, ki jih človek ne sme uživati. K sreči je takih rib malo. Poznamo mreno, ki ima strupene ikre, toda le v mesecih maju in juniju. Človeka sili k bljuvanju, če jih je užil. Tudi ikre ščuk in linja ne priporočajo. Celó naš navadni krap ima ob drsti ikre, ki povzročajo ljudem neko vrsto koleričnega zastrupljenja. Prav tako je neke vrste strup v krvi in svežem mesu jegulje. Toda ta strup vpliva le tedaj, če pride v stik s svežo rano oziroma s krvjo. Na želodec pa ne vpliva;

tudi toplota, kuhanje in praženje ribe ga zamori. Najbolje je, da uničimo ikre rib, ki se ravno drstijo.

Ribe so morali smatrati že od nekaj kot zelo zdrave živali, ker drugače ne bi bilo pregovora: Zdrav kot riba. Ko so pa raziskavali ribe točneje, so ugotovili, da imajo tudi ribe svoje bolezni. Sreča v nesreči pa je, da večina ribjih bolezni ni nevarna človeku, temveč samo ribam.

Imamo nekoliko rib, katerih meso je ali stalno ali pa le ob določenem času ljudem nevarno. Ta nevarnost obstoji v tem, da vsebuje ali pa izloča sicer popolnoma zdrava riba strupe, ki so našemu organizmu škodljivi. Imenujemo jih fiziološke strupe.

Omenili smo pri mreni uživanje iker, ki povzročata obolenje prebavil, tako zvano »signatera«. Strupen kožni sekret se izloča iz kožne sluzi potočnega piškurja, ki pa pri nas ne prihaja v poštev za uživanje. Strup se pri kuhanju niti ne uniči. Čuvamo se ga na ta način, da denemo piškurja iz kože ali pa, da ga nateremo s soljo. Močan strup, ki razkrajata krvna telesca, je takozvani ichtyotoxin. Dobimo ga v krvi rečne jegulje, morske jegulje in zopet potočnega piškurja. Strup deluje le, dokler so ribe sveže, ne pa, če smo jih že prekuhali. Pri svežih pa tudi le tedaj, če ga zaužijemo v večji meri. Ta strup razkrajata krvna telesca in je torej nekoliko podoben strupu kačjega pika. Jegulje zato ne smemo uživati v polsirovem stanju. Potočna jegulja (*anguilla fluviatilis*) je riba soškega porečja, sicer jako okusnega mesa; bolj pogosto prihaja na naš trg morska jegulja (*conger vulgaris*), ugor ali gruj, ki ga visoko cenijo zaradi izbornega mesa. Potočnega piškurja (*petromyzon planeri*) pa poznajo najbolj ribiči, ki love s piškurjevo vado sulce.

Ribe, ki imajo na površini mnogo zajedavcev, na koži razne bule ali druge defekte, se ne smejo prodajati, niso pa sicer zdravju škodljive. Edina možnost, da se ubranimo raznih parazitov, ki so v ribjem telesu, je, da ne uživajmo surovih ali nezadostno prekuhanih rib. Vobče moramo biti oprezni, kadar opazimo na ribah rane ali nenavadno izpremembo na zunanosti, ker nastanejo zelo često toksini in ptomami (mrliški strupi), ki jih tudi vročina ne ugonobi in ki škodujejo človeku lahko tudi še, ko je riba že kuhana. Take strupe imenujemo termostabilne.

Veliko večja nevarnost nam preti od zdravih rib, ki so mrtve, vendar pa že v razkrajanju. Tedaj se poraja v ribjem mesu neke vrste strup, ki je podoben strupu v pokvarjeni klobasi. Tudi v polenovki in slanikih včasih ni vse v redu glede raznih strupenih snovi, čeprav so osoljeni in posušeni na soncu.

Pri zastrupljenju z ribjim mesom moramo izprazniti želodec. Nekateri zdravniki priporočajo kis in limonin sok kot protisredstvo. Uporablja se pa tudi vino, eter, konjak, močna črna kava, snažno otiranje kože in hladni polivi po tilniku in hrbtu.

Splošno poudarjamo, da se mrtva riba zelo hitro pokvari, sladkovodna prej kot morska, suha prej kot debela. Zato velja pregovor: Sveža riba,

dobra riba! Kadar kupujemo mrtve ribe, se ravnajmo po znakih, na podlagi katerih lahko ugotovimo, če je riba še sveža. Znaki so: lesketajoče se luskinе, ki so čvrsto prirastle k telesu, čiste, polne oči, živordeče sveže škrge brez sluznate prevlake, trda in elastična muskulatura. Usta in škrge morajo biti zaprte. Telo ne sme biti nabuhnjeno. Mišljenje, da se sveža riba, če jo položimo na dlan, ne zvija in da se v vodi potopi, se danes ne smatra več kot zanesljivo.

Te znake pozna pa tudi nepošten trgovec le predobro. Zato skuša popraviti pokvarjeni ribi njeno zunanost. Opere jo v vodi, da se zdi sveža, škrge ji iztrga ali pa namaže z anilinsko barvo, da so zopet rdeče. Oči pa ne more napraviti svežih, zato jih enostavno iztakne. Take ribe ne smemo kupiti. Žive ribe so v splošnem v ceni nekoliko dražje nego mrtve. Zdravje nam mora biti vsaj toliko vredno, da doplačamo malenkostno razliko. Ne pustimo se preslepiti, kadar se nam ponuja mrtva riba v sveži vodi! »Maledictus piscis in tertia aqua«, je dovolj značilno navodilo srednjega veka, ki pripozna svežo vodo ribi le, dokler je živa, drugič pa le še, ko jo v vodi snažimo tik pred uporabo.

Mrtva riba, ki je nismo iztrebili, se pokvari, če leži v vodi, tekom 1 do 2 dni, zlasti ob visoki temperaturi. Z očiščenjem ribe s suho cunjo brez vode zelo zavlečemo njeno razkrajanje. V obče moramo z mrtvim ribami ravnati zelo oprezno. Če ribo mečkamo in mečemo, se ji tlači muskulatura in riba se kaj lahko skvari. Prav tako pa začne riba razpadati prej ko navadno, če jo siloma vlagamo med večje kose ledu. Led za vlaganje rib mora biti v drobnih koščkih. Sicer se riba le prerada prepoji z raztajano vodo. Preden vložimo torej ribo v led, jo omotamo vsako posebej v pergamentni papir. Tako zdrži riba in ostane sveža in nepokvarjena dolgo časa. Pokvarijo se pa lahko tudi konservirane ribe. Edina izjema so pri nas sardine v olju, pod pogojem seveda, da so prišle v olje še neskvarjene. Sardine v olju so zares konserve, ki so v njih ribicam uničene vse klice. Vse drugo so le nekake polkonserve, kakor n. pr. konserviranje z izsuševanjem, s soljo, v ledu, s prekajevanjem, z mariniranjem, s pečenjem v geleeju. Vse na ta način konservirane ribe se lahko pokvarijo.

(Konec prih.)

G O S P O D I N J S T V O

Francka Milavec:

Učimo se šivanja!

Na steni neke kuhinje sem videla viseti prtiček z napisom:

»Največja sreča za moža,
je žena, ki dobro kuha!« zna.«

Meni se zdi, da samo dobro kuhanje še ne ustvarja pogojev za moževo srečo. Žena njegova mora biti v vsakem pogledu dobra in varčna gospo-

dinja. Kakšna sreča more biti za moža žena, ki mu radi dobre kuhe že do srede meseca porabi ves denar? Varčnost je bila že od nekdaj najlepša lastnost gospodinje, toda varčnost gospodinje ni bila še nikdar tako potrebna karor danes. Dobra kuharica more biti danes samo tista, ki zna iz malega pripraviti dobro. Že iz četrtr kilograma mesa bo znala napraviti dobro omako v obliki goljaža k močnati jedi. Tako zvana »dobra kuharica«, ne more ničesar napraviti, ako nima na razpolago za prav toliko članov družine najmanj 1 kg mesa.

Razen kuhe je šivanje v gospodinjstvu gotovo eno najpotrebnejših del. Tudi tukaj lahko žena mnogo prihrani, ako ima le količkaj dobre volje in ljubezni do svoje rodbine, posebno pa še do moža, ki tako težko zasluži denar. Varčna gospodinja ne zavrže nobene stvari. Desetkrat obrne vsako ponošeno ali premajhno obleko in preišlja, kaj bi se še dalo iz nje napraviti. Če odkrije na obleki ali perilu še dobre dele, vse lepo opere, razpara in zlika. Iz močnih krp lahko sešije otrokom spodnje perilo. Posebno v zimskem času je vse dobre, kar ima otrok na sebi, samo da je toplo, čisto in dovolj veliko. V skrajnem primeru lahko sešijemo perilo za otroke tudi iz različnih krp, samo da so vse svetle barve. Sprva bo šlo ženi šivanje nekoliko nerodno izpod rok. Toda sčasoma se bo privadila in bo našla nad svojim delom veliko zadoščenja.

Tudi pravočasno oprano in zašito perilo ali obleka je skrbni gospodinja važna zadeva. Pri delu je treba nositi delovno obleko, ki se opere. V današnjih težkih časih, ko mož dostikrat niti toliko ne zasluži, da bi družina imela za najnujnejše potrebe, je še posebno neodpušljivo, če žena opravlja domača opravila v boljši obleki, če otroci cepijo drva, nosijo premog i. t. d. v isti obleki, ki jo imajo za šolo. Nikakor pa ni treba radi tega, da bi bil človek raztrgan!

Izgovori, da gospodinja nima časa, da ne zna šivati, da nima stroja, danes ne veljajo več. Sleherni žena, samo če se le hoče potruditi, ima dovolj prilike, da se privadi šivanju. Take izgovore imajo navadno samo tiste žene, ki rajši po cele ure presedijo pri znancih in opravljajo ljudi. Varčna in dobra gospodinja pa bo izrabila vsak trenutek za šivanje. Za večje stvari, ki jih je pretežko šivati na roko, naj si vse lepo pripravi in poprosi znanko, da ji dovoli sešiti na njenem stroju. Poznam ženo, ki ni znala, ko je dobila svojega prvega otroka, še prav nič šivati. Toda ljubezen do otroka in do moža, ki je tako težko služil denar, jo je vodila in začela se je vaditi v šivanju. Spočetka ji ni šlo, ali sčasoma je tako napredovala, da danes napravi, razen boljše obleke, vse za svojo družino. Z zanimanjem je sledila navodilom o šivanju in kadar ni imela kroja, da bi vrezala kako stvar, je razparala staro, neporabno obleko in si napravila kroj. Ta kroj je potem večala ali zmanjševala po potrebi.

V prejšnjih časih je nevesta pripeljala k hiši tudi kolovrat. To je bil dokaz, kaj jo je naučila mati in kaj ji bo treba delati v njenem novem

domu. Danes pa, ko so kolovrati izginili iz naših kmetijskih domov, ne zna kmetijska žena ne šivati ne prestiti. Dolžnost vsake matere je, da se hčerke že pri njej naučijo potrebnega šivanja in dobrega, varčnega gospodinjstva. S kakšnim ponosom pove mlada žena, če jo pohvalimo radi kake stvari, da se je naučila pri svoji materi!

Oboje je torej treba: šivajmo same in skrbimo, da bodo znale ta prevažen posel tudi naše hčerke!

REJA KUNCEV

R. M. K.:

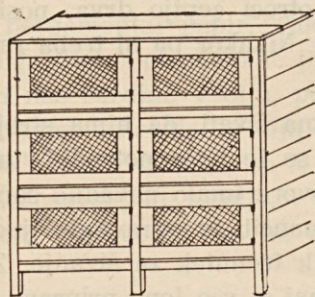
O reji angorskih kuncev

Hlevčki (kletke)

»Najprej štalica potem pa kravica.« Ta naš pregovor velja sicer za vsako rejo, prav posebno pa za rejo angorskih kuncev.

Če hočemo od reje imeti čimveč koristi, je neobhodno potrebno, da imamo za vsako živalco posebno kletko ali hlevček. Samo tako je omogočena smotrena reja in dobra kakovost volne. Reja angorcev na prostem ali pa v hlevih med drugo živino je obsojena takoj spočetka na popoln neuspeh.

Hlevčki ali kletke so lahko prosto stoječi ali pa združeni v skupine po 4 ali 6 in več kletk; to so takozvane etažne kletke. (Slika 1.)



Slika 1.: Etažne kletke.

Kletka mora biti praktično in okusno urejena, svetla in udobna, ne pa naveden zaboj, iz katerega se cedi gnojnica. Zgrajena mora biti solidno, da so živalce na varnem pred mačkami in psi, pred dihurji, podlasicami, podganami i. t. d.

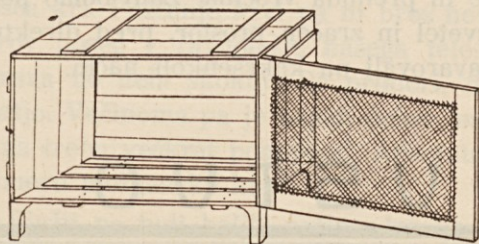
Kletka mora tudi ustrezati glede prostornosti, svetlobe, zraka in cene. Hlevčke (kletke) gradimo ponajveč iz lesa, pa tudi iz opeke in drugega materiala.

Glede prostornosti mora biti kletka tako velika, da omogoča zajčku neovirano kretanje. V tesnem prostoru se živalca ne more popolnoma razviti. Kletka mora biti nadalje higijenski tako urejena, da nesnaga čim lažje in hitrejše odteka, mora biti svetla in mora nuditi možnost, da se hitro zrači. Spodnja slika 2. nam kaže prosto stoječo kletko, prirejeno iz večjega zaboja. Na mestu pokrova, ki je snet, je pritrjen lesen okvir, na katerem je od znotraj napeta pocinkana žična mreža, s čimer je kuncem onemogočeno glodanje okvirja. Okvir je pritrjen na zaboj tako, da ga lahko odpiramo in zapiramo. Stena, ki naj bi služila kletki za dno, je od-

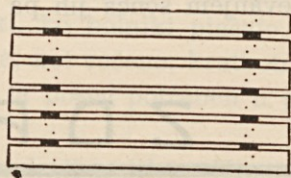
stranjena in mesto nje se nahaja premično dno iz letev (slika 3), ki so pribite po 1 in pol cm druga od druge. Samo po sebi se razume, da takih kletk ne smemo postavljati drugo vrh druge, temveč samo po tleh drugo poleg druge.

Rejcem, ki razpolagajo z malo pokritega prostora, priporočamo, da si iz sladkornih zabojev, katerih deske so ostružene, zgrade kletke po naslednjih navodilih:

Hlevčki za plemenske samice naj bodo vsaj 70 — 80 cm široki, 65 cm globoki in 60 cm visoki. Sistem hlevčkov je zamišljen tako, da je vsak hlevček zase in se lahko postavi drug vrh drugega kakor vžigalične škatlice v paketu. Kletka ima obliko zaboja, ki nima dna. To dno se uporabi za vratca. Na okvir napnemo žično mrežo, dobri so pa tudi klini ali letve. V kletki se napravi še eno dvodelno dno iz desk. V kotu vsakega dela tega dna izžagamo 20×30 cm veliko odprtino, na katero pribijemo železno, vsaj 3 mm debelo pločevino, ki si jo poprej naluknjamo z luknjicami po 1 in pol cm premera in prav toliko vsaksebi. Da jo obvarujemo



Slika 2.



Slika 3.

od prehitre zarjavelosti, jo izdatno in večkrat minimiziramo. Zajčki namreč skoraj vedno odlagajo svoje blato in seč v ozadju kletke ali pa samo v enem kotu.

Pri gradnji kletk v splošnem moramo gledati, da bo notranjost sten gladka brez vsakršnih robov, nadalje da so deske sten točno strnjene, ker s tem obvarujemo živalce prepaha, ki je pogubonosni, čeprav angorcem sicer tudi hud mraz ne škoduje. Drugo dno, ki je pri etažnih kletkah navadno poševno in prevlečeno s krovno lepenko, da se nesnaga odceja ven, naj bo tudi vodoravno, prostor spredaj, med prvim in drugim dnom, naj se pa zapira in odpira tako, da skozenj ne vleče prepah na kunce. Na ta pod se pod železno rešetko postavi pocinkana pločevinasta ali pa lončena glazirana posoda, ki je 5 — 6 cm globoka. V to posodo (30×35 cm površine) se odceja vsa seč in blato in se tedensko najmanj enkrat izprazni, n. pr. v zato določen sod, v katerega se izteka eventualno še druga gnojnica, ki jo nekoliko z vodo razredčeno uporabljamo kot odlično sredstvo za gnojenje vrta. Notranjost hlevčka opremimo tudi z jaslicami, v katere polagamo suho mrvo ali poleti sveže zelenje. Jaslice zabranjujejo živalcem, da ne pohodijo in ne ponesnažijo podane jim hrane. Pri

večjem številu kletk je pa priporočljivo, da se za jaslice uporabi ena polovica vratc, ki pa naj bodo tako velika, da segajo (radi dovažanja čimvečje svetlobe in zraka) preko cele čelne strani. Notranjost kletke je treba večkrat prebeliti z apnom, kateremu smo primešali primerno količino lima, ker samo apno odpada in kvari volno naših kodrančkov.

Za kletke lahko uporabljamo tudi prazne sode, pri katerih vrežemo v eno dno odprtino za vratca veho pa obrnemo navzdol zaradi odcejanja gnojnice. Tudi v sod nadomestimo rešetkasto dno in jaslice. (Slika 3).

Steljo polagamo samo samicam 14 dni pred skotitvijo, po skotitvi pa še približno kakih 8 tednov; drugim živalcam pa le za časa ostre zime. Najboljša stelja je slama, dobro je pa tudi listje in žagovina.

Na tak način zgrajene kletke postavimo na določen svetel in zračen prostor, najbolje h kaki steni, kjer so zavarovane pred dežjem, snegom, prepihom in pa pred soncem, ki živalcam zelo škoduje. Živalce lahko ostanejo tudi v zimskem času zunaj, ker jim, kakor divjim zajcem, mraz ne škoduje; škoduje pa jim sonce in prehuda vročina. Zato bomo postavili kletke v senčnat ali dovolj svetel in zračen prostor, pred direktnim obsevanjem sonca jih pa bomo zavarovali na kakršenkoli način.

Z D R A V S T V O

Dr. V. A r k o, Ljubljana.

O povečanem krvnem pritisku

Povečani krvni pritisk nahajamo večinoma pri starejših osebah, približno od 40 leta dalje. Običajno ga opažamo v zvezi s poapnenjem žil, dasi ni to njegov edini vzrok. Žile pri otroku so zelo elastične, ker imajo v svoji steni obilo elastičnih vlaken. Povečan krvni pritisk pri otroku torej ne more nastopiti, ker se žile vsled svoje elastičnosti vsaki spremembi prilagodijo. Drugače je to pri starejših osebah, ki so jim žile izgubile elastičnost. V zelo težkih primerih so žile odraslega spremenjene v trde cevi. Stene teh žil sestojijo razen drugih elementov iz poapnelih ploščic, vsled česar so zelo krhke. Taka žila lahko pri vsakem večjem naporu počijo in posledica je krvavenje, kar je posebno usodepolno, ako se to zgodi v možganih in kar poznamo pod imenom možganske kapi. Povečani krvni pritisk opažamo tudi pri raznih kroničnih vnetjih ledvic.

Da pa sploh more nastopiti povečanje krvnega pritiska, mora biti srce kolikor toliko zdravo. Ako je srce slabo, je to nemogoče in je pritisk celo pod normalo.

Kako izgledajo na zunaj in kakšne znake imajo ljudje s povečanim pritiskom? To so običajno dobro rejeni ljudje, rdečega, včasih malo zabuhlega obraza, kratkega vratu, širokega prsnega koša, čokate postave. No, ni pravila brez izjeme. Poznamo primere, ko imajo tudi suhi ljudje povečan krvni pritisk.

Težave, ki jih imajo ti bolniki, so v glavnem naslednje: Običajno tožijo, da jih boli glava, da so vrtoglavi, da jim šumi v ušesih, da se zasopejo i. t. d. Zelo pogosto vedo povedati bolniki, da imajo težave s srcem, ki jim neredno bije, imajo težavo s prebavo, ker so večinoma zaprti, ali pa da ne izločajo dovolj vode.

Starodavno sredstvo proti povečanemu pritisku je puščanje krvi. Naši pisatelji, zlasti Erjavec, pogosto omenjajo »stavljenje rožičev«, kar so izvajali posebno v prejšnjih časih razni »padarji« po kopališčih. Uspeh je včasih res dober, na žalost pa ni dolgotrajen. Takorekoč na en mah popustijo razne težave, bolnik se počuti kot prerojen. Ohrabreni po takih uspehih, prihajajo bolniki k zdravnikom kar z direktno zahtevo, da jim pušča kri. Puščanje krvi pa ni brez nevarnosti. To je, da se tako izrazim, surov poseg v ravnotežje našega telesa. Pomisliti namreč moramo, da narava ne dela skokov. So primeri, dasi redki, ko bolniki plačajo to s smrtjo. Večinoma pa je uspeh dober, samo da je, kot rečeno, kratkotrajen in ga treba večkrat ponavljati. Absolutno pa je ta poseg potreben n. pr. v primeru možganske kapi.

Blažji pa tudi boljši način zdravljenja pa je zlasti z dijetu. Hrana naj bo preprosta in naj ne vsebuje preveč mesa in masti. Pač pa je priporočati razno sočivje, ki naj ne bo preveč zabeljeno. Ogibati se je tudi alkohola. Razen tega je priporočljiva zmerna telovadba, bodisi v obliki dela, n. pr. na vrtu ali pa daljših sprehodov in tur. Na vsak način je treba uravnati stolico. V ta namen jemljemo razne odvajalne čaje, da povečamo izločevanje vode, priporočati je čaj iz preslice ali pa razne mineralne vode. Zelo dobri so razni preparati joda, od katerih proizvaja industrija več vrst. Tudi v tem pogledu imamo domači nadomestek in sicer v čebuli in česnu. Obe rastlini vsebujeta mnogo joda. Edina neprilika je v tem, da ima uživanje česna in čebule za posledico neprijeten duh iz ust. Temu zlu je odpomogla moderna industrija na ta način, da je dala v promet preparate, ki vsebujejo zdravilne dele česna oziroma čebule, nimajo pa neprijetnega duha.

Ta način zdravljenja je sicer počasnejši, je pa na vsak način boljši in je uspeh trajnejši.

Samo tiste zadruga bodo ostale trdne in močne, v katerih vlada ideja nad številkami.

(Luzzatti)

N A Š O T R O K

Janko Polák:

Vzgojne možnosti v zgodnji mladinski dobi

(Nadaljevanje)

2.

Preden preidem k duševni in moralni vzgoji, omenjam, da se otrok že lahko zgodaj navadi snage. Samoposebi se razume, da je treba za to razume matere, oziroma varuške, ki zna čitati otroku z obraza, prisluškovati njegovemu dihanju in opazovati premikanje njegovega telesa in njegovih udov.

Še preden šteje otrok pol leta, že loči prav dobro resno besedo od ljubeznive. In to je znamenje, da lahko začnmo z duševno in moralno vzgojo.

Duševna vzgoja v tej dobi se mora ozirati zlasti na zatiranje jezice. Postopati moramo pri tem jako previdno. Najbolje je, da odvrnemo otrokovo pozornost od predmeta, ki mu je zbudil jezico, na kak drug predmet. Če to ne izda, ga pokaramo z resno besedo. In če tudi ta ne izda, bo pomagala »š i b i c a« prav gotovo.

Vem, vem! Marsikatera mamica se bode prijela za glavo in vzdihnila:
»Polleten otrok in šibica? — Barbar!...«

Nič ne de! Jaz pa pravim:

»Kdor zamudi pravi čas, zamudi vse!«

In pravi čas je v nežni mladosti. Kdor ne kaznuje otroka, bo njega otrok kaznoval. In manj grenke so solze, ki jih plaka otrok, nego solze, ki jih točijo roditelji.

Samoposebi se razume, da otroka ne smemo kaznovati v jezi in ga pretepevati kot živinče. Eden, dva, trije »udarci« — dosti je! Pomagalo bode gotovo.

Vsaka kazen bodi resna in kratka!

Če smo vztrajni, bo zadostoval drugič pogled. Če ne, pa bodeta zadostovala grožna in pogled na šibico.

Koncem prvega leta mora otrok rad ubogati in prositi odpuščanja. To dvoje je podlaga vse nadaljnje duševne in moralne vzgoje.

Moralna vzgoja v tej dobi tiči največ v zmernosti. Otrok ne sme zahtevati vsega, kar vidi. Znati se mora premagovati. Posebno z ozirom na jedi. In marsikatero bridko razočaranje bo izostalo. Za to pa je treba resnosti in vztrajnosti s strani matere, oziroma varuške. Brez resnosti in vztrajnosti ni uspeha. Če ne zaleže beseda, velja tukaj isto, kar velja pri duševni vzgoji.

Otrok, ki je vzgojen duševno in moralno, ne oboli zlepa. Če pa zboli, je njegovo zdravljenje lažje, nego zdravljenje duševno in moralno ne-
vzgojenega otroka; zakaj duševno in moralno vzgojeni otrok rad uboga
roditelje in zdravnika. Duševno in moralno nevzgojeni otrok pa ne uboga
nikogar in se brani vsega z vsemi štirimi.

In zdravnika je treba ubogati, ako hočemo povoljnega uspeha!
To veljaj posebno materam!

3.

Sedaj besedo o čutih.

Vsak izobraženi vzgojitelj vé, da imamo čute višje in čute nižje vrste.
Čuta višje vrste sta vid in sluh, čuti nižje vrste pa so okus, tip in vonj.

Izmed čutov višje vrste se razvije vid prej nego sluh. O tem se lahko
prepričamo. Ob spečem otroku lahko kričimo in ropotamo, pa ga ne vzbudi-
mo. Če se mu pa bližamo s svetilko ali ga nesemo na sonce, zapazimo, da
zapira oči. Svetloba ga moti neprijetno. In to moramo vedeti; zakaj
nevednost v tem pogledu je vzrok mnogim očesnim boleznim.

Otrok ne more premikati oči prostovoljno. A to trpi samo nekoliko
dni. Že koncem prvega tedna postane glede tega prost. Vsi otroci škilijo
kake tri mesece, nekateri celo v devetem mesecu. To opazimo najlažje
takrat, kadar gledajo otroci reči od blizu.

Opazovanje se pojavi pri otroku šele v drugem, oziroma v tretjem
mesecu. Posebno z veseljem opazuje otrok svojo mater. Tudi svetlikajoči
in premikajoči se predmeti ga razveseljujejo. In takrat začne otrok loče-
vati svetlobo in temo.

Začudenje, ki ga lahko čitamo v odprtih ustecah in očeh, se pojavi pri
otroku šele v osmem mesecu.

Poldrugoleten otrok začne grabiti po predmetih.

Vid je izprva slab. Šele v tretjem mesecu se razvije toliko, da zapre
otrok oči, ako mu pokažemo kako reč prav hitro in od blizu.

Omenil sem, da se razvije sluh pozneje nego vid. Šele v drugem me-
secu lahko opazujemo, da otrok sliši. To ugotovimo najlažje, ako zakriči-
mo nad otrokom. Otrok se strese. Za pesmi se zanima otrok šele v tretjem
mesecu. Isto velja o godbi. Za glasom pa obrača otrok glavico šele v
četrtm mesecu.

Med čuti nižje vrste sta najbolj razvita okus in čut. Najmanj razvit je vonj.

Otrok uživa najraje sladke reči. Z obraza mu čitamo to prav lahko.

Okus in čut sta razvita že z rojstvom. O tem se lahko prepričamo, ako
se dotaknemo otrokovih ustec. Takoj začne sesati. Ako pihnemo v otroka,
zapre oči. Čudno pa je, da ne zapre oči, ako mu jih zmočimo z mlačno
vodo. Čut je najbolj razvit na podplatih, dlaneh in nosku. O tem se lahko
prepričamo, ako otroka šegujemo na pravkar omenjenih mestih. Tudi
toploto in mraz razločuje otrok že ob rojstvu. Čut prijemanja pa se raz-
vije šele v sedmem mesecu.

Čut z ozirom na zadovoljnost in nezadovoljnost je zgodaj razvit. Vendar razločujemo z ozirom na to toliko stopenj, da bi zašel predaleč, ako bi hotel govoriti o cepetanju, smehljanju, ploskanju z ročicami, zapiranju oči (mežikanju), odmikanju glavice, otožnem obrazku, povešenih ustnicah in jokanju.

Jok je otrokov govor. Na njem razločuje razumen opazovalec lahko čut lakote od čuta bolezn. Glas ob lakoti je veliko nižji nego je glas ob bolezn. Tudi slede pri čutu lakote presledki, pomešani z glaski strastnega poželjenja. Pri čutu bolezn pa je glas visok, brez presledkov. To vedeti je važno!

Čut utrujenosti se zrcali najlepše v spanju. Utrudi pa otroka sesanje, jok in poslušanje petja in godbe. In otrok spi . . . Spanje pa mu krepi duha.

4.

In kaj bi naj povedal o volji? —

Bog je dal človeku govor in prosto voljo.

Otrokova volja se zrcali najlepše v njegovem kretanju. Med kretanje štejemo tudi sesanje. Toda to ni zavisno od volje, ker je prirojeno.

Volja sama se kaže pri otroku najprej z davljenjem, s katerim naznanja otrok, da ne mara več za jedi. Davljenje otrokovo označuje glas, ki je podoben omenu, ki se nam pojavi v grlu, ako zagledamo kaj silno gnusnega. Tudi zdehanje je pri otroku zavisno od volje. V vzdihih pa že lahko zasledujemo kal proste volje; zakaj z njimi otrok naznanja, da mu to in to ni všeč in da mora biti drugače. Če je moker in lačen, ti ne da prej miru, dokler ga ne previješ in mu ne daš jesti.

Volja otrokova se zrcali posebno lepo v okusu in vidu. Otrok prav dobro loči sladko jed od kisle. Zaman mu rineš kisko jed v usteca. Ne mara je in hrepeni po sladki. In če mu je ne daš zlepa, jo zahteva zgrda. Iz želje in pogleda se rodi hrepenenje po množici in stegovanje po že znanem dobrem in sploh po rečeh, ki jih otrok hoče imeti. Otrok prijema reči sprva z obema ročicama in jih nosi v usteca. Razvije se mu okus o dobrem in slabem natančneje in s tem se krepi tudi njegova volja; zakaj otrok jedi slabega okusa kmalu ne mara več in zahteva takih, ki imajo dober okus.

Prosta volja se razvije pozno. Šele v petem mesecu poizkuša otrok dvigniti glavico sam. Volja sedanja se pojavi še mnogo pozneje in se razvije do popolnosti šele koncem prvega leta; zakaj šele takrat se tudi telesa popolnoma razvije. Mnogo prej nego volja sedenja se pojavi volja stanja in lazenja. Najpozneje se razvije volja hoje. Obračanje, plezanje, skakanje in metanje se pojavi šele v tretjem letu. Tudi otrokov nasmeh je zavisen od volje. Ta se pokaže že v drugem mesecu. S smehom se roče tudi solze, katerih pred pojavom smeha ne zapazimo. Poldrugoleten otrok kaže s poljubovanjem že tudi voljo po dobrikanju.

(Konec prihodnjic)

Janko Sotošek:

Samova država in pokristjanjenje Slovencev

Slovenci so se naselili v alpskem svetu, na obrobju panonske kotline in na Krasu pod vodstvom mongolskih Obrov. Politična odvisnost od Obrov traja do tretjega desetletja 7. stol. Takrat se je pojavil med zapadnimi Slovani, ki so se že upirali obrski nadoblasti, frankovski trgovec Samo (623 — 658), jih osvobodil obrskega jarma in osnoval veliko slovansko državo s središčem na Češkem in Saškem. Narodi na Balkanu in v Podunavju so se takrat začeli osvobojevati in Samo je svojo oblast razširil tudi preko alpskih Slovencev. Njegova država se je razprostirala od Labe pa do zgornje Drave in Save.

Proti mogočnemu Samu se je osnovala koalicija germanskih narodov z namenom, uničiti njegovo državo, pri čemer naj bi pomagala tudi cerkev. Takrat je prišel v slovenske kraje sv. Armand, apostol belgijski in škof v Utrehtu, da bi širil med Slovenci krščansko vero. Toda njegovo delovanje ni imelo trajnega uspeha, kajti v vojni med slovansko in germansko zvezo so ostali Slovani zmagoviti in misij. akcija sv. Armanda je morala prenehati.

Od Samove dobe dalje obstoji slovenska knježevina v Karantaniji s središčem v današnji Koroški, ki je bila neodvisna od obrskih in germanskih sosedov. Za časa Sama je bila priključena njegovi državi, vendar je bila v svoji notranjosti svobodna državna tvorba. Njeno življenjsko silo in odpornost njenih prebivalcev so povečali Hrvati, ki so se v tem času naselili med njimi. Prvi po imenu znani slovenski knez v Karantaniji je Valuk, ki se omenja v začetku 30-ih let 7. stoletja.

Dokler je živel Samo, Obri niso nadlegovali Slovencev v Karantaniji niti niso odhajali plenit v Italijo, iz česar se da sklepati, da so se za Samove vlade otresli obrskega jarma bržkone tudi Slovenci ob Savi in Savinji. Kmalu po Samovi smrti pa so se ponovno začeli pohodi Obrov v Italijo in z njimi tudi slovenski sunki proti Furlaniji. Rezultat tega je bil, da so Slovenci naselili gore in brda v današnji Beneški Sloveniji, Goriških Brdih, ob Soči in Nadiži, kjer stanujejo še danes. Ravnine niso mogli zasedeti, ostala je Langobardom in Furlanom, Slovenci pa so bili omejeni na gorat svet.

S Samovo smrtjo je karantanska kneževina izgubila mogočnega zaščitnika, vendar so jo Obri pustili na miru, kajti pred obrsko konjenico jo je ščitil predvsem gorati značaj pokrajine. Toda proti sredi 8. stol. začno napadati tudi Karantanijo, ki ji je takrat vladal knez Borut. Slovenci so bili preslabi, da bi z lastno močjo odgnali Obre, zato se je Borut obrnil za pomoč k Bavarcem, kar je imelo za posledico izgubo politične

samostojnosti, ki je trajala komaj dobrih sto let, in versko pri-
kjučitev k evropskemu zapadu.

O tem nam poroča anonimno delo nekega salzburškega duhovnika okoli l. 870. z naslovom »Libellus de Conversione Bagoariorum et Carantanorum« (»Spis o spreobrnitvi Bavarcev in Karantancev«). Vir piše, da so Bavarci pomagali premagati Obre, zato pa so morali Slovenci odslej priznavati bavarsko ter posredno tudi frankovsko oblast, kajti Bavarska je bila del frankovske države. To se je zgodilo malo pred letom 743. V poroštvo za zvestobo Slovencev so odvedli Bavarci s seboj talce, med katerimi sta bila tudi Borutov sin Gorazd in nečak Hotimir.

Slovenci so po tem najusodnejšem dogodku svoje zgodovine še obdržali domače kneze, ki so nastopili svojo oblast z dovoljenjem Bavarcev, odnosno Frankov. Politična odvisnost sprva ni bila suženjska pokoritev, saj so bili knezi, kar se tiče notranjih zadev, brez dvoma popolnoma samostojni. Ožje zveze med Slovenci in Bavarci pa so imele za posledico, da so Slovenci kmalu nato sprejeli krščanstvo. Krščanska vera Slovencev že prej ni bila neznana, saj so bili kristjani stari romanski in romanizirani prebivalci naših krajev, ki so se ponekod ohranili po naselitvi Slovencev. Slovenci so se zavedali, da je staro prebivalstvo, ki so si ga pokorili, krščansko, o čemer priča že stari izraz krščenica za deklo.

Anonimni pisec *Conversia* pravi, da je Borut prosil Bavarce, naj vzgojijo Gorazda in Hotimira krščansko in naj napravijo iz njiju kristjana. Borut, ki sam še ni bil kristjan, je storil to bržkone iz politične preračunjenosti, saj je uvidel, da Slovenci niso dovolj močni, da bi se trajno upirali Bavarcem. Mogoče se je to zgodilo tudi iz notranjega nagnjenja Borutovega h krščanskemu Bogu, ki se je izkazal za močnejšega kot stara slovenska božanstva, in po Bavarcih pomagal premagati osovražene Obre. Slovenska kneževiča so odvedli Bavarci v benediktinski samostan sv. Odrešenika na otoku Anna (danes Herrenchiemsee) ob Chiemskem jezeru na južnem Bavarskem in ju vzgojili v krščanski veri.

Po Borutovi smrti je okoli l. 750. postal knez v Karantaniji njegov sin Gorazd, ki je vneto širil krščansko vero. Po treh letih mu je sledil bratranec Hotimir. Takat je prišla Karantanija po odloku papeža Caharije pod salzburško cerkveno oblast, do te dobe je nameč spadala v cerkvenem oziru pod Oglej. Sedaj so salzburški škofje lahko začeli z urejenim misijonarstvom v Karantaniji, zlasti še, ker so imeli vernega podpornika v Hotimiru, ki je že pošiljal letni davek v Salzburg. Hotimir je želel organizirati krščansko cerkev med Slovenci, zato je prosil tedanjega salzburškega škofa Virgila, naj pride obiskat njegovo ljudstvo. Virgil mu ni mogel ustreči, pač pa mu je poslal svojega pomočnika škofa Modesta in z njim več duhovnikov, ki so vneto misijonarili in pridobivali Slovence za krščanstvo. Modest je posvetil prve krščanske cerkve med Slovenci: cerkev pri Gospe Sveti, kjer je imel Modest bržkone svojo škofovsko stolico in o kateri je po tradiciji tudi pokopan, cerkev na Lunskem

polju blizu Spittala na zgornjem Koroškem in cerkev »ad Undrimas« v dolini zgornje Mure, poleg več manjših.

Po Modestovi smrti Virgil ni mogel ugoditi Hotimiru, ki je želel, da mu pošlje novega škofa, zaradi upora, ki ga je dvignila protikrščanska in protinemška stranka, kajti večina Slovencev je bila nasprotna novi veri in se je želela otresti nemške nadoblasti. Za vlade Hotimira sta nastala dva upora, ki pa ju je Hotimir oba zadužil in poklical v deželo celo nove misijonarje.

Po Hotimirovi smrti okoli l. 769. so se ponovno dvignili pripadniki stare vere in nasprotniki nemštva ter popolnoma zmagali nad krščansko in nemško stranko. Pregnali so iz dežele vse tuje in domače duhovnike in razrušili cerkve. Več let so ostali Karantanci brez krščanskih duhovnikov. To se je moglo zgoditi zato, ker se je bil takratni bavarski vojvoda Tasilo uprl Frankom in ni mogel posvečati dovolj pozornosti Karantani. Ko pa se je izmiril s Franki, je l. 772. premagal paganske Slovence, vendar jim je pustil domače kneze in novi knez Valtunk (Valjhun) je bil veren naslednik Hotimirov v širjenju krščanske vere.

Tasilo je osnoval dvoje samostanov ob tedanjih slovenskih mejah, ki naj bi predstavljala žarišča krščanske vere in izhodišča misijonarskega delovanja med Slovenci. Enega je dal zgraditi v Innichenu ob izviroh Drave, drugega pa, ki se danes imenuje Kremsmünster, ob reki Kremsi na današnjih zgornjeavstrijskih tleh.

Odslej se je krščanstvo hitro širilo med Slovenci in ni več zadelo na resnejši odpor. Vzrok temu so bile med drugim tudi blage metode, s katerimi je škof Virgil, ki je bil Irek, skušal pridobiti Slovence za krščanstvo. Irska cerkev pa je širila krščansko vero z drugačnimi sredstvi kot uradna frankovska. Ne z nasiljem in mečem, temveč z besedo in zgledom, zaupajoč v moč božje resnice in delovanje božje milosti.

Pokristjanjenje Slovencev, ki vsebuje tudi mnogo tragike iz zgodovine našega naroda, je uporabilo za motiv svojih literarnih del več slovenskih pisateljev (Jurčič, Medved in drugi), od vseh pa je najslavnejši Prešernov »Krst pri Savici«, ki je simbolna pesnitev Prešernovega duhovnega in življenjskega preloma, ki ga je doživel, ko ni dosegel Primčeve Julije in izgubil svojega najboljšega prijatelja Matijo Čopa.

LEPOSLOVJE

Strmiški:

Čednika Tomaža modrosti in norosti

Lepa in kratkočasna je ta povest. Nežna, kakor pač more biti nežen bos in čampav pastirček, ki ga še ni pokvarila šolska vzgoja, raskava,

kakor hodna srajca iz nepobeljenega domačega platna. Prednjači pa v dejstvu, da je resničen izrezek iz mojega detinskega življenja.

Krave sva skupaj pasla. Tomaž je bil vaški čednik, jaz njegov poganjaj vaške čede, kadar je bila na vrsti naša hiša ali kakor smo rekli, kadar je bil čednik pri nas na čedi.

Starikav je bil in sodim, da mlad ni bil nikoli; vsaj tako sem si ga takrat predstavljal. In močno plešast je bil. Tak, kakor sam sv. Peter na stari sliki v bližnji soseski.

Rad je modroval, najraje — o soncu in luni:

»Vidiš sonce?! Kakor lončena skleda močno zabeljenih koruznih žgancev! Kajpak velika skleda, tako-le za družino desetih lačnih ljudi. Če bi imeli, recimo, tako dolgo lestvo, da bi jo pristavili na rob, na spodnji rob sonca, verjameš, da bi hodil po tej lestvi polno uro in morda še kak hipec več, preden bi prikobacal tja gori? Če bi pa ta skleda, ta sončna skleda, padla sem doli na mah poleg naše smreke, kaj misliš, ali bi bila še skleda?«

»Ne, stričko, same čepinje!«

»Saj v resnici ni skleda, ampak božje sonce je, ki bi bilo tukaj na trati prvič: tako vroče, da bi se za seženj na okoli vse ožgalo, drugič: tako svetlo, da bi celo krave oslepele in tretjič: tako veliko, kot ribniška rejta, mislim, da še malo čez, ti pravim. Kaj pa sodiš o luni? M? Če ne veš, pa poslušaj starost! Večja je od solnea, ti pravim in dokažem. Smešno, kaj bi dokazoval! Kadar vzide tam-le za Kotlovskim hribom, si jo dobro oglej! Kadar prileze izza one-le košate hoje, jo le-tá komajda še pokrije. Kakor málinsko kolo je velika, še malo čez, sodim. Tega mi menda ne bo nihče oporekal, ki ima oko, da vidi, pamet, da presodi.«

In sem se upal vendarle oporekati stricu Tomažu. Spravil sem ga v največjo zágato s skromnim vprašanjem, kako je to, da vidimo luno, kadar plava visoko na nebu, komaj tako veliko, kakor je latvica kislega mleka, ki drži bokal in pol. Družinska skleda zabeljenih žgancev je po vsej predarnosti precej večja od navadne latvice.

»Potemtakem,« sem začel previdno oporekati, da Tomaža prekmalu ne razdražim, »bi bilo sonce vsaj za spoznanje večje od lune.«

Tomaž se pa ni vdal, ampak se je junaško boril za svojo sveto stvar:

»Tako modrovanje je otročje,« je z nasmeškom odvrnil, »tudi ni vredno poslušati mladega človeka, ki mu še materno mleko teče iz ust. Samo stvari na ljubo bom razložil in razvozljal: Pravim in trdim, da je luna vsaj takrat, kadar vzhaja in zahaja neprimerno večja od sonca, resnici na ljubo pa prav rad ugotavljam, da se luna krči, čim višje plava. Ampak tudi to ima svoj posebni vzrok. Luna pač plava in plava vedno višje. Čim višje pride, večji mraz vlada po višavah. No, in? Jasno je, kot beli dan, da se ta luna lunasta od samega velikega mraza stiska, kakor človek, ki spi na svislih kar po golih deskah. Ko v jutranjih urah pritisne mraz in

slana, se prebudi in se prav pretemano trese. No, kaj pa napravi? I, no, stisne se v klopek, kakor se stisne jež, če ga zavoha lisica.«

Še sem hotel oporekati Tomažu:

»Lejte, stric! Se vam ne zdi, da se tudi sonce skrči in stisne, kadar gre v poldne? Zjutraj in na večer je veliko, kakor največje málinsko kolo, opoldne pa samo kakor ribniška skleda. Kako je to, mi razložite! Saj se sonce menda ne stisa od samega mraza, kadar kolovrati proti poldnevu! Saj si samo kuri, da peče do sem doli.«

»Ne čenčaj mi več, čenča čenčasta! Ne vidiš, da je živina v škodi? Zavrni jo urno, potem ženeva domov! Poldne je.«

*

Strašen je bil boj, ki ga je Tomaž bojeval v svoji notranjosti. Strašen je bil namreč njegov dvom. Sonce ali luna? Luna ali sonce? Katero je večje? Kar váse je šel in ni več izpregovoril krščanske besede.

Tisti večer o ščipu, ko je prvič po najinih razgovorih imela vziti polna luna, se mu je silno mudilo s paše domov. Še preden je zapel zvon pri sv. Ožboltu Zdravo Marijo, je bila že vsa živina po hlevih. Takoj po večerji je nekam izginil.

Drugo jutro na vse zgodaj so našli Tomaža mramorski pastirji, ki so pasli poleg strmiške gmajne, na vrhu Jazbine pod košato hojo. Ležal in grozovito smrčal je v mehkem mahu, ves premočen, blaten do kolen, razgaljen in odkrit, v rokah je pa krčevito stiskal velik kos preperete veje.

Dolgo so ga klicali in tresli, preden je prišel do sape:

»Kaj me zijate, zijala zijalasta!« je zarentačil in krčevito stikal po svojih žepih.

»Stričko, lejte, vaša palica se guga na veji vrh drevesa. Takoj jo sklatimo. Kaj pa tiči poleg palice? Pa ne da bi morda vrana gnezdila? One, vaš klobuk je. Kako je oboje zašlo, na hojo? So vas morda nosile coprnice?«

Zdaj šele si je Tomaž začel meti krmežljave oči. Trikrat je pomežiknil, potem pa zazijal, da so se razklenila usta tja do ušes, zazdehal na ves glas, pomislil, segel s palcem in kazalcem za črne čeljusti, stikal zdaj na levi, zdaj na desni strani med škrbinami, pogledal v razmočen in zmečkan klobuk, ki so mu ga bili med tem pastirji sklatili raz drevo, se ozrl s krvavimi očmi okoli sebe in nato resignirano zaklel: »Prokleta coprnica mesečna, še ob tobak sem!«

Opotekaje je Tomaž vstal ter zavil proti strmiški gmajni, kjer se je naša živina mirno pasla v srebrni rosi zlatega jutranjega sonca.

Ko me je zagledal sedečega pod našo ljubo smreko, je začel že od daleč klicati glasno cmokajoč z razsušenim jezikom:

»Vidiš zavaljenca zavaljenega! Sedi kakor koklja na piščetih in se ne domisli, da bi mi pritekel naproti. Ne vidiš, da omagujem? Steci brž po tobak, da se vsaj malce odteščam!«

Sočutno sem ga gledal vsega zavaljanega in nadložnega, vendar mi je šlo na gromozanski smeh, ki sem ga komaj zadržaval.

»I, tak steci no, zijalo zijalasto, če ne, ti pripeljem nekaj gorkih čez pleča. Saj bi moral biti s tobakom že nazaj!«

Ko sem prinesel Tomažu pol palice zvečnega tobaka, mi ga je dobesedno iztrgal iz rok, ga zgrabil z obema šapama, pregriznil in odgriznil velik kos, ga stresel z zobmi ter porinil z nepopisno slastjo med redkozobe čeljusti. Dolgo se je oddihaval, požiral, obračal založljaj zdaj na to, zdaj na ono stran ust, preobračal krvave oči in zadovoljno grčal, kakor pes, kadar obira kost.

Ko se je bil našvečil, je začel vohati okoli sebe in res je prvi opazil staro deklo Jero, ki nama je nesla južino.

Kaj tako počasi ležeš! Zgani se vendar, avša avšasta! Ne vidiš, da imam pas zadrgnjem že na zadnji luknji?!«

Ko je pa Tomaž pogledal v lonec in zazrl z mesnatimi ocvirki zabeljene žgance, se je hvaležno ozrl po dekli Jeri in se ji je prav tomažasto zahvalil za »ta nebeški dar«, kakor je imenoval najino južino.

Jaz sem se bil pa odločil, da ohranim Tomaža pri dobri volji, zakaj samo na ta način sem zamogel upati, da izvlečem iz njega skrivnost, ki mu je gledala tako rekoč iz njegovih žarečih oči.

»Jutri je petek. Zarezo na palici namaževa z ogljem, da bo črna. To je pač znak petka, vsega slabega začetka, kakor je zaznamovana rdeče naša nedelja, začetek in konec vsega veselja. Poslušajte, stričko in razsodite: Če bi jutri prinesla Jera klobase s kislim zemljem in krompirjevimi žganci, bi jedli? A?«

»Nak! Žgance bi pojedel, klobaso pa zavil v tobačni papir, položil v klobuk, klobuk pa na glavo.«

»Pa če ne bi bilo klobase. Žganci bi pa bili lepo zabeljeni s svežimi ocvirki. Bi jedli ali izbirali?«

Bi ali pa ne bi! Zapomni si, da boš vedel: Če so ocvirki debeli, kot moj palec, je greh, da veš. Če je pa sama drobnjad, recimo kot tvoj mezinec ali še za spoznanje večji ali manjši, ni greha. Ni greha, pravim, ne zoper postno postavo in ne zoper postavo poželjenja mesa.«

»Recimo, stričko, da bi jaz dobil na petek žgance z debelimi ocvirki. Veste kaj bi storil? Vzel bi pipec; če bi bil skrhan, pa vaš nožič: ocvirke bi na drobno razrezal in ...«

»? ? ?«

Kakor razodenje so mu bile moje besede. Gledal me je nekaj časa, nato se še malo pretegnil, legel vznak v mehko rušo pod hladom smreke in glasno zasmrčal. Tudi živina je bila poglela okolu naju.

Pa se je čez nekaj časa zganil Tomaž:

»Spiš, ali kar tako ležiš? Saj vem, da si blebetav in vem, da boš izblebetal, ampak gorje ti, če boš izgobezdal, gobezdalo gobezdalasto! Kakor žabo te razčesnem, če ne boš molčal. Zdaj pa poslušaj! Sinoči sem šel

luno čakati, da veš! Ampak, če se mi boš režal, te stresem kot cucka! Tako sem bil sklenil: Sinoči da počakam na onem griču polno luno, da jo od blizu premirim in pregledam, zjutraj pa, sem si dejal, bi pa stopil pred sončnim vzhodom na Novi pot, da premerim tudi sonce in potem mirno in po pameti preudarim in pretehtam, kako in kaj.

Ko sem bil tedaj opazil lunin odsvit za Kotlovskim Ravnikom, sem takoj stekel po naši Rebri čez log in gmajno. Tečem tako dalje in dalje, se ustavim pod gričem, zajamem sapo in jo mahnem med gostim grmičevjem, čez blatne luže in trnjeve plotove naravnost v prvi klanec. Za debelo hojo se previdno ustavim, odgrnem vejo, pa joj! Ta pretemana luna se mi je škodoželjno režala že za drugim gričem. Trikrat zarobantim, pa skočim zopet naprej. Ob korenini stare bukve se izpotaknem: šklenf! že sem ležal na tleh z izpahnjeno — kaj roko? Kaj nogo? ne! z izpahnjeno čeljustjo. Hočem zakleti, pa se mi ne zgane ta presneta čeljust čeljustasta. Ne boš mi ušla in mi ne boš, luna lunasta, ki se držiš, kakor pivška nevesta, sem si tiho mslil in bezljal dalje. Lop! Že zopet sem na tleh: šklenf! čeljust pa je skočila zopet v skep. Toda kaj čeljust! V ustih nisem imel več — čika!

Prisopiham tako na drugi grič, stopim pod vejo, odgrnem, lune nikjer! Splezam na smreko in kaj vidim?! Ta pošast pošastja se mi je tako potuhnjeno režala izza tretjega hriba, da me je minila prav vsa razsodnost. V silni, nebrzdani jezi sem zamahnil palico, jo zavihtel preko glave in jo zagnal proti nakazani bledici, ki se je režala in porogljivo mežikala, skrita za tretjo goro. Žugal in grozil sem ji z obema rokama, zgrabil še klobuk in ga zalučal za luno, pri tem pa izgubil ravnotežje in štrbunk! sem zdrsnil po košatih vejah na mahovita tla pod smreko, kjer sem obležal. Tristo zelenih žab, nikdar več je ne grem loviti te potuhnjenke potuhnjene! Zdaj pa še enkrat: Janez janezasti! Če le komu kdaj kaj zineš: rsk! da veš! Eno cepeto bo ostalo v moji levi, drugo v moji desni.«

In res nisem nikoli zinil besedice o tej prečudni povesti. Saj človek ne more imeti prevdanskega občutka, če mu kdo grozi, da bo razčesnjen, tako rekoč razčtetverjen.

No, od tega dogodka je preteklo več kot pol stoletja in upam, da me stric Tomaž ne bo mogel več razčesniti, k večjemu, da me pride — strašiti.

Ne vem, če je Tomaž še kedaj meril velikost sonca in lune, vpričo mene ni o tej stvari nikoli več zinil besede.

Ave, stričko Tomaž, tvoj verni učenec te pozdravlja!

Stari pristan

(Nadaljevanje.)

3.

Dolžan se je ustavil na mostu in gledal po reki, iznad katere so se v lahnih, raztegnjenih kosmih dvigale bele, skoro prozorne meglice. Toda

komaj so se pojavile nad vodo, že so se zasukale in odbrzele jadrno z vodo navzdol. Tam pa so se kopičile druga nad drugo, da so se končno nagrmadile v sivo gmoto, ki se je počasi in komaj vidno pomikala proti trgu. Že se ni videlo več gričevje, ki je zatonilo za meglo in mrakom, pokrivajočim že vso okolico s trgom vred.

Ura je na trškem zvoniku udarila osem. Dolžan se je zganil, ker se je hipoma domislil Marinke in svoje obljube, da pride zvečer k nji. Posmejal se je sam pri sebi. »Glejte, pa sem popolnoma pozabil,« si je rekel. »No, to bi bila zamera! Takemu dekletu, kot je Marinka, se je pač nevarno zameriti. Dobro, da sem se je domislil še o pravem času.«

Naglo je stopil po mostu. Trgovina je bila še odprta in Marinka je že čakala na pragu. »O, gospod Dolžan, točni ste pa, točni,« ga je nagovorila vsa vesela, ko ga je zagledala. »Tomo je že notri in vas čaka.«

Dolžan je stopil v prodajalno in Marinka je za njim zaprla težka, železna vrata. Povedla ga je v stransko sobico, ki je bila lepo razsvetljena. Izza mize je vstal Tomo Bistran in ga ves vesel pozdravil. A za mizo je sedel še en človek — Dolžan je pogledal tja in se je začudil, zakaj za mizo je sedelo deklet s prekrasnimi lasmi, ki jo je videl zjutraj na vratih Stenarjeve trgovine.

»To je gospodična Rezika Podlesnikova,« je predstavljal Bistran. »To pa je moj novi kolega, gospod Peter Dolžan.«

Toplo je Dolžan stisnil dekletu roko. »O, gospodično pa že poznam na videz,« je rekel. »Boljšega pozdrava bi mi ne mogel izreči ves trg, kakor mi ga je izrekla gospodična Podlesnikova s svojo mično lepoto.«

Rezika je bila rdeča do ušes in vsa zmedena, da je zaman iskala besede, ki bi jo odgovorila. Iz zadrege jo je rešila Marinka, ki je postavila na mizo steklenico in štiri kozarce. »Na čast gospodu Dolžanu bomo praznovali dobrodošlico,« je dejala. »Dobrodošlica pa mora biti poštena, ker smo tudi mi pošteni ljudje... Ti Reza, ti sedi tja k oknu, gospod Dolžan pa pokraj tebe. S Tomom pa najdeva že svoj prostor.«

Natočila je kozarce in zahtevala, naj se v pozdrav Dolžanu izpijejo do dna. »Tako je prav,« je govorila potem s svojim veselim, kramljajočim glasom. »Naša veselica je zdaj uradno odprta in zdaj jo lahko nadaljujemo brez programa, ker ga nismo utegnili sestaviti. Mislim, da ima vsak med nami toliko fantazije, da bo sodeloval pri veselici prav tako, kot bi mu narekoval slavnostni program. Naj bom jaz prvi in glavni govornik in naj začnem takole: Gospoda moja...«

»Nehaj, vreteno zasukanol!« jo je prekinil Bistran in ji položil dlan na usta. »Saj nismo v parlamentu. Lepe stvari si bo tovariš Dolžan mislil o tebi.«

Marinka se mu je izvila in zbežala v prodajalno. »To ti je vrtavka,« je godrnjal Bistran in si s prsti prizadeval, da bi spravil v red svoje košate brke. »Ne vem, če je zmožna občutiti žalost, katere pa je Bog

obvaruj! Kakor ptica je, ki še ni videla drugega na svetu nego samo solnce...»

»Bistran, ne opravljaj ljudi, ki jih ni navzočih,« ga je zavrnila Marinka, ki je stopila v sobico in prinesla velik krožnik narezanih jestvin. A Bistran je umolknil že sam od sebe, ker ga je prijel kašelj in je moral stopiti v prodajalno, da pride zopet do sape. Marinka je šla za njim in Dolžan in Rezika sta ostala sama.

»Kaj mislite o Bistranu?« je vprašal Dolžan. »Ali se bo še kdaj postavil pošteno na noge? Slab se mi zdi.«

Rezika ga je pogledala s svojimi otožnimi očmi in vzdihnila prikrito. »Težko, da bi se popravil,« je odgovorila s tihm glasom. »Ljubezen med njima je prevelika, da bi se mogla izpolniti.«

»Kaj mislite, da nima velika ljubezen nikoli dobrega konca?« se je začudil Dolžan. »Gospodična Rezika, vaši nazori so zelo žalostni.«

Nasmehnila se je malo kokentno in ga pogledala od strani. »Če pa na svetu ni drugače, kaj morem jaz za to? In niti vi ne bodete odpravili te resnice pa če mi še tako ugovarjate.«

Bistran in Marinka sta se vrnila. Prvotno objestno razpoloženje se je ohladilo, ker je postala tudi Marinka jako resna. Jedli so po malem in tudi pijača jim ni teknila prav posebno. Pogovor se je sam od sebe zasukal na Potokarja. Iz besed, ki jih je Dolžan zdaj slišal, si je mogel ustvariti pravo sliko o pokojniku in njegovih razmerah. Marinka, kot rojena trgovka in bistroidka, je dobro poznala gospodarski položaj skoro vseh boljših tržanov. S hladno preračunljivostjo je zdaj opisovala dejansko stanje, v katerem se je nahajala Potokarjeva posest. To stanje pa je bilo obupno in zamotano, ki bi ga ne mogel rešiti niti odločen mož, a kaj šele ženska, kakršna je bila Potokarica. Posest je silila v propast, a vsega tega je bil kriv samo Potokar. Njegova dobrotljivost in uslužnost napram vsakemu, ki ga je prosil pomoči, je šla vedno predaleč. V svojem življenju se ni dosti menil za lastno gospodarstvo, ker je v njem tičala dobršna mera lahkomiselnosti in se je preveč udajal sportnemu življenju, ki je nazadnje od njega zahtevalo že vse ure dneva. Za sport in njegove prireditve je žrtvoval več, nego je bilo v njegovih močeh. Vrh tega se je smukalo okrog njega več osebenkovalcev, ki so ga znali pretkano izkoriščevati in izmozgavati. Njegovo lepo premoženje je stopilo na rakovo nogo, drselo je navzdol in visi zdaj tik nad prepadom. A kdo naj ga zadrži, da ne zdrkne navzdol? Nemara Potokarica, ki pokaže tu pa tam še precej energije, če je treba? A ona je zrastle v malih razmerah med jablaniškimi hribi in se ni menila za moževo gospodarstvo, ker mu je preveč zaupala in je preveč verovala vanj. Preslabe so ji roke, da bi mogla rešiti še to, kar se da rešiti. Nad Potokarjevim domom visi črna propast, ki ga bo po gospodarjevi smri zajela še hitreje, še bolj žalostno, ker ni nikogar, da bi jo zadrževal, če ne drugače, pa vsaj na umeten način.

»Slabi so ti izgledi,« je končala Marinka. »Potokarica se mi smili, ker je vrla ženska. A še bolj se mi smilita obe dekletci, ki bodeta sedaj brez očeta in nemara celo brez doma.«

»Bog ne daj, da bi se uresničile vaše besede,« jo je prekinil Dolžan, ki ga je med Marinkinim pripovedovanjem prevzelo veliko sočutje do Potokarice. »Ali Potokar nima nobenega sorodnika, ki bi priskočil ubogi vdovi na pomoč?«

»Brata ima, ki je notar v Ljubljani,« je odvrnila Marinka. »A saj veste, kaj so sorodniki. Čemu bi se zavzemal za stvar, od katere nima nobenega dobička?«

»Pijmo!« se je oglasil Bistran nenadoma in dvignil kozarec. »Pustimo te žalostne reči! Saj nismo na sedmini, temveč praznujemo dobrodošlico. Marinka, ti pa razlagaj svoje gospodarske nauke na prihodnjem občnem zboru gostilničarjev in hišnih posestnikov. Tam najdeš zadosti hvaležnih poslušalcev.«

Kljub temu, da so se pričeli pogovarjati o drugih vsakdanjih stvareh in je Marinka tu in tam poizkušala, da bi uveljavila svoj humor, se pogovor vendarle ni hotel razviti v tisto smer, kamor so hoteli. Vsi so čutili to in so bili prepričani, da za praznovanje dobrodošlice niso izbrali pravega dneva. Najbolj je to čutila Marinka sama. Zato pa se ji je zdelo, da bi bilo najbolje, da prelože to praznovanje na ugodnejši dan.

»Bistran je zaspan in mora v posteljo,« — je utemeljevala svoj sklep. »Reza je nekam kilave volje in sama ne ve, kaj naj hoče. A tudi gospod Dolžan je postal molčeč. Čemu naj si potem sama brusim svoj dragoceni jezik? Iz vseh teh razlogov zaključujem nocojšnjo šepavo slavnost. Njeno nadaljnje praznovanje pa objavim vsem udeležencem pravočasno.«

Megla je ležala globoko po vsej dolini. Onkraj reke je molčal trg v noči in megli in niti najtišjega glasu ni bilo slišati od nikoder. Zdelo se je, da je tudi reka zaspala pod težko meglo, ki se ni niti za trenutek pretrgala. Dolžan je stopal kraj Rezike in oba sta molčala. Pred njima sta šla nekje v megli Bistran in Marinka, katere zvonki in prijetni smeh je tu in tam prerezal grobno tišino. Prešli so most in so se bližali Stenarjevi hiši, kjer sta stanovali Marinka in Rezika. Medla svetiljka je brlela na zidu nad hišnimi durmi in je le komaj razsvetljevala najbližjo okolico.

Dolžan je prijel Reziko za roko. »Zakaj ste danes tako slabe volje?« jo je vprašal. »Ali sem nemara jaz kriv? Jako bi mi bilo žal, če sem vam le količkaj neprijeten.«

A Rezika mu je stisnila roko. »Kaj govorite, gospod Dolžan?« je odgovorila in mu toplo pogledala v oči. »Res sem vesela, da sem vas spoznala, a sama ne vem, zakaj. Veste, jaz sem vedno dolgočasna v družbi, pa mi je to neprijetno. Slabo me boste sodili...«

Dolžan ni izpustil njene desnice, temveč jo krepko držal v svoji roki, ker je bila tako čudovito vroča. »Rezika, moja sodba o vas je taka, da je

ne morem povedati v treh praznih besedah,« je rekel. »Prihodnjič jo vam povem, ko bova sama. Lahko noč, Rezika!«

Poslovidli so se. Deklici sta izginili v temno vežo, Dolžan in Bistran sta pa odšla proti »Staremu Pristanu«, kjer je stanoval Bistran. Ta se je oklenil tovariševe roke, ker mu je bila hoja v temi precej težka. »No, kako ti ugajata dekleti?« ga je vprašal. »Tovariša sva, pa se ne bova vikala in se skrivala v mislih drug pred drugim... Kaj praviš o moji Marinki?«

»Nič drugega, kakor da ti čestitam,« je odvrnil Dolžan. »Boljšega, pametnejšega in živejšega dekleta si nisi mogel izbrati. Solnce ti bo v življenju in preudaren vodnik.«

»Seveda, seveda,« je pritrjeval Bistran. »Dobra je, a še bolj je pametna. Dobro bi mi bilo postlano, ako bi mogel postati bolj zdrav. V prsih me tišči ta prokleta megla. Prepričan sem, da bi v nekaj mesecih ozdravel, ako bi ubežal Razborju. A oni tam gori se ne ganejo. Seveda, njim ni treba žreti te megle...«

Zazeblo ga je in tesno se je zavil v svoj letni površnik. »Tri mesece že čakam na ugodno rešitev svoje prošnje. Z Marinko sva se tako lepo dogovorila. Do prihodnje pomladi bi si ob morju popolnoma zakrpal svoja razrahljana pljuča. In poletni bi se vzela. Ne manjkalo bi nama ničesar, ker zna Marinka iz nič napraviti vse, kar potrebuješ... Pa ne morem in moram grizti to meglo, ki se zajeda kakor led v moje prsi. In bi človek tako rad živel veselo, ker se mu življenje ponuja samo od sebe. Pa ne more, ne more...«

Zakašljajal je trudoma in si je z robcem zatisnil usta. Dolžan ga je tolažil, a njegove besede niso zalegle prav nič in Bistran ga nemara niti ni poslušal. Iz megle se je hipoma dvignil orjaški »Stari pristan«. Dve luči sta goreli ob vhodu, a vse poslopje se je zavijalo v mir in tišino, kakor da je z gospodarjem v njem zamrlo vse življenje. Skozi postajo je tisti hip zavozil težek tovorni vlak, njegova kolesa so ropotala bučno in zemlja se je daleč naokrog potresala pod njimi.

(Dalje prih.)

ZADRUŽNI VESTNIK

ČEBELARSTVO.

Dne 16. februarja t. l. se je vršil občni zbor čebelarske zadruga usl. drž. železnic v Ljubljani. Občni zbor je bil zelo dobro obiskan, posebno po zunanjih članih, ki opravljajo službo na posameznih progah.

Poročilo upravnega in nadzornega

odbora je bilo po kratki razpravi od navzočih soglasno odobreno.

Predlog o razrešnici upravnemu in nadzornemu odboru je bil soglasno sprejet.

Istotako je bil soglasno odobren predlog upravnega in nadzornega odbora o razdelitvi čistega dobička.

Pri dopolnilnih volitvah upravnega in nadzornega odbora so bili ponovno izvoljeni v upravni odbor tovariši Škof Franc, viš. kont. in šef stanice Lb. gl. kol. in Kolar Ivan, upokojenec, v nadzorni odbor pa Vrhovec Gregor, ofic.

Pri slučajnostih še je glede razvoja in propagande čebelarstva med železničarji razvila daljša debata, v katero so posegli tov. Perkavec, Lesce-Bled, Ačko, Ptuj, Kastelic, Višnja gora, Zupanc, Maribor, Avšič, Boh. Bistrica-jez., Snov, Ljubljana itd.

Od občnega zбора so bili sprejeti različni predlogi glede vnovčenja medu, prevoza na pašo, predavanj in propagande itd.

Železničarska čebelarska zadruga je po svojem kratkem obstanku pokazala zelo lep uspeh in napredek in bo s pomočjo svojega članstva še veliko koristila za razvoj čebelarstva med železničarji.

Pri prvi seji po občnem zboru ni bilo pri konstituiranju odbora nobenih sprememb. Funkcijo predsednika je ponovno prevzel tov. Škof Franc, tajnika pa Cvetko Franc.

Odbor žel. čebelarske zadruga poziva vse člane, da se bodisi glede intervencij pri žel. upravi ali drugih zadev, naročila blaga i. t. d. obračajo pravočasno na zadrugo, da nam bo

mogoče vsak posamezni primer v najkrajšem času urediti, da ne bo pritožb. **Upravni odbor Žel. čebelarske zadruga v Ljubljani.**

Kreditna zadruga uslužbencev drž. železnic v Ljubljani je imela dne 22. marca t. l. svoj X. redni letni občni zbor, katerega so se udeležili prvokrat izvoljeni delegati. Občnemu zboru so prisostvovali kot zastopniki g. Štibler Miloš, predsednik Zveze nabavljalnih zadrug državnih nameščencev v Beogradu, g. Luschützky Josip za Nabavljalno zadrugo uslužb. drž. železnic v Ljubljani in g. Kremžar za Kreditno zadrugo uslužb. drž. žel. v Mariboru, ki so vsi izrekli čestitke k desetletnici njenega obstoja in jo bodrili k nadaljnjemu uspešnemu delovanju. Posamezne točke dnevnega reda so bile po kratki debatah rešene, podana razrešnica upravnemu in nadzornemu odboru in izvedena volitev novih odbornikov. Na novo sta bila izvoljena v upravni odbor tov. Kališnik Ivan in v nadzorni odbor tov. Petek Leon. Vsi sklepi in volitve so bile izvedene soglasno. Občni zbor, ki je trajal od 10. do 13. ure, je potekel vseskozi dostojno in stvarno, kar da najboljše upe za bodočnost, ko stopa zadruga v drugo desetletje svojega delovanja.

Vsebina: Gospodarska in duhovna kriza? (str. 97). — Gospodarstvo: Izkoriščanje malih zemljišč (str. 100). — Kuhinja: Kvašeno testo (str. 102), O kruhu (str. 103), Masleno testo (str. 104), Riba in njen pomen za prehrano (str. 105). — Gospodinjstvo: Učimo se šivanja! (str. 108). — Reja kuncev: O reji angorskih kuncev (str. 110). — Zdravstvo: O povečanem krvnem pritisku (str. 112). — Naš otrok: Vzgojne možnosti v zgodnji detinski dobi (str. 114). — Iz naše zgodovine: Samova država in pokristjanjenje Slovencev (str. 117). — Leposlovje: Čednika Tomaža modrosti in norosti (str. 119), Stari pristan (str. 123). — Zadrugni vestnik: Čebelarstvo (str. 127), Kreditna zadruga uslužbencev drž. železnic v Ljubljani (str. 128).

»Zadrugar« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Z., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Kolodvorska ulica št. 39. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

Nesreča nikdar ne počiva

Vsak dan beremo o različnih nesrečah in neizgodah. Če ni takoj pomoč na mestu, se velikokrat zgodi, da mora ponesrečenec umreti, ker ni nobenega, ki bi mu znal pravilno pomagati.

Za take primere je spisal dr. Karel Petrič poučno knjigo:

»Nega bolnikov in prva pomoč pri neizgodah«.

To knjigo bi moral imeti vsak zadrugar.

V tej knjigi boste našli nasvete za vse primere, kjer je potrebna hitra pomoč. Če se kdo ponesreči na cesti, na vlakcu, na avtomobilu, v tovarni, če si kdo zlomi nogo, če krvavi, če ga zadene kap, če ga piči kača, če se utopi, če ga oplazi električni tok ali karkoli, vselej Vam bo vedela knjiga povedati, kaj morate storiti, da ponesrečencu pomagate.

Tudi za dolgotrajne bolezni Vam da dosti neprecenljivih nasvetov. Pove Vam, kako morate bolniku streči in kako je treba z njim ravnati. Tudi o tem, kako je treba preobvezovati in mu dajati zdravila, vas pouči. Pri vseh člankih so tudi slike, ki Vam vse pojasnijo, česar morda s samimi opisi ne bi razumeli.

Pred to knjigo so izšle še tri zdravniške knjige dr. Karla Petriča: »Človek«, »Bolezni« in »Nalezljive bolezni«. Vse štiri tvorijo obsežno zdravniško delo, ki ne bi smelo manjkati v nobenem podjetju.

Vsaka knjiga stane 30 dinarjev. Knjige se naročajo pri upravi »Žena in dom«, Ljubljana, Dalmatinova ul. 10. Našim naročnikom jih toplo priporočamo!

Pred vojno je bilo število prevodov,

ki so izšli pri nas, precej redko. Od nekaterih pisateljev, ki uživajo svetoven sloves nismo imeli prevedene niti vrstice. Pač pa smo imeli v slovenskih prevodih skoraj popolnega Sienkiewicza, kar je pač najboljši dokaz, kako priljubljena so bila dela tega poljskega ljudskega pripovednika, enega izmed prvih Nobelovih odlikovancev. Ti prevodi, ki so z razvojem našega jezika zastareli, so že davno pošli, čeprav povpraševanje po knjigah Sienkiewicza ni prav nič ponehalo. Prav zato se je odločila založba »Evalit« da izda »Malega viteza«, eno izmed njegovih najlepših in najpriljubljenejših del v novem prevodu. Izprva je mislila izdati po vzoru tujih narodov okrajšano izdajo, potem pa se je vendar odločila za celoten tekst, kar je gotovo vse hvale vredno. Neskrajšana izdaja ima 612 strani. Opremljena je okusno in tudi lepo ilustrirana. Tako je postalo vsem dostopno to lepo delo, zgodba malega viteza, gospoda Volodijevskega, njegove pogumne ženice Barbke in veselega viteza Zaglobe. Kakor nekoč v mladih letih bomo spet lahko zaživel v hude čase bojov s Turki in Tatarji, v čase brezprimerne krutosti, pa tudi brezprimerne junaštva. Doživel bomo iznova junaški boj braniteljev Kamenca, ki jih je oblegala ogromna turška vojska, smele napade poljskih vitezov v sredo sovražnikovega taborišča. Srce nam bo vzdrhtevalo, kako se je hrabri »Mali vitez« rajši pognal s trdnjavo vred v zrak, kakor da bi se izročil sovražnikom.

Knjiga »Mali vitez« je izšla v rodbinski knjižnici založbe »Evalit«. Ves njen letni program (10 knjig) stane z revijo »Priatelj« vred samo 99 Din ali 9 Din na mesec. Naroča se pri upravi »Priatelja« v Ljubljani, Dalmatinova ul. 10. Naročite si ga čimprej, da Vam bo krajšal dolge večere!

Poceni, nedolžno, a učinkovito sredstvo zoper zaprtje:

Redno odvajanje je prav tako važno za naše zdravje kot red v hrani. Dosti ljudi je bolnih, nervoznih in brez eneržije do dela, ker ne pazijo dovolj na to.

Eno najbolj nedolžnih, a učinkovitih in tudi sicer koristnih sredstev je — redno uživanje fig.

Namoči zvečer v skodelici ca 5 fig, použij jih zjutraj. Po večdnevnem uživanju prideš stalno v red. Tako namočene fige so dobre in zelo okusne, skoro kot sveže.

Ker nimamo spomladi sadja, zdaj še niti zelenjave, nam bodo domače suhe dalmatinske fige tudi sicer dobrodošle.

Zadruga jih prodaja po Din 5 za kg. Rabimo jih sedaj predvsem za zdravilo, kar jih ostane, jih pojedjo otroci.

Gospodinje!

Zelo učinkovito in blagodejno sredstvo proti prehladu, davici, angini in obolenju na dihalnih organih je čaj z medom.

Med je najbolj redilno hranilo, ki pospešuje prebavo in ojačuje kri.

Esence za likerje:

vseh vrst prodajamo v steklenicah po 5 Din. Vsebina stekleničice zadostuje za 2 l dobrega likerja, ki si ga lahko sami pripravite doma. Liter likerja Vas bo stal le ca. 25 Din. Navodila za izdelavo so nalepljena na stekleničicah.

»Sted regulator«:

Vam donaša na obrestih letno 250 %. Prihranite si z njim najmanj 30 odstotkov kuriva ali 300 Din letno; ako ne verujete, vprašajte svojo sosedo, ki Sted-regulator že dolgo uporablja. Zadruga ima na zalogi vse velikosti po nizkih cenah.

Kucivo:

Na zalogi imamo dovolj zdravih in suhih bukovih drv ter kolobarjev, ki jih razvažamo od 12. do 22. v mesecu. Naročite pravočasno!

Prazne steklenice:

od mineralne vode (à 1.40 l) sprejemamo po ceni Din 3— za komad, le če je bila voda kupljena pri nas. Steklenice morajo biti popolnoma čiste in opremljene z originalno etiketo.

Prodajalne:	Ljubljana:	{ Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 2248
		{ Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 2641
	Maribor:	{ Koroški kol., Frankopanska cesta 34, telefon št. 2061
		{ Glavni kol., Aleksandrova cesta 42, telefon št. 2825

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 4

veljaven od 20. aprila 1936.

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	3:10
„ Og „	3:10
„ št. 2 „	2:90
„ št. 5 „	2:65
„ enotna „	2:80
„ ajdova „	4:—
„ koruzna „	1:80
„ krmilna „	1:65
„ ržena „	2:75
Otrobi, koruzni „	1:10
„ pšenični debeli „	1:50
„ „ drobni „	1:40
Zdrob, činkvantin „	2:75
„ koruzni „	2:25
„ pšenični „	3:50

Testenine

Domače

Fidelini kg	6:25
Krpice „	6:25
Makaroni „	6:25
Polži „	6:25
Rezanci „	6:25
Špageti „	6:25
Zvezdice „	6:25

Jajčne

Makaroni kg	8:50
Polži „	8:50

Jajčne v kartonih

Makaroni kg	9:50
Špageti „	9:50
Jajnine vseh vrst „	16:50
E. B. „ „ „	18:—

RIŽ

Carolina kg	11:—
Ia „	8:—
Iia „	7:—

Deželni pridelki

Čebula, egiptovska kg	4:50
Čebula, pražena »Cepo« . doza	6:—
Češenj kg	11:—
Fizol, cipro „	4:25
„ prepeličar „	4:—
Grah, zelen „	12:50
Ješprenj „	3:50
Ješprenjček „	7:50
Kaša „	4:—
Koruza, debela „	1:55
„ drobna „	1:75
Krompir „	1:—
Leča, Ia „	14:50
Piča za kure „	2:—
Ptičja hrana „	8:—

Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia kg	13:—
Rozine, Iia „	10:—
Slive, suhe, bosanske „	9:—
Dateljni kart.	11:—
Fige, dalmatinske kg	5:—
„ v venci „	7:—
Lešniki, tolčeni kg	35:—

Limone kom.	0:75
Mak, plavi kg	16:—
Mandeljni, Ia kg	44:—
Mandeljni, Iia „	27:—
Orehi, celi „	7:50
Orehova jedrca „	24:—
Pomaranče kom.	1:150
Rožiči, celi kg	5:50
Rožičeva moka „	5:50

Sladkor

Kocke kg	15:25
Sipa, drobna „	13:75
„ debela „	13:85
V prahu „	15:25
Bonboni „	25:—
„ Fourres, Ia „	40:—
„ „ Iia „	30:—
Bonboniere po velikosti . kom.	
Kandis kg	23:—
Margo slad „	44:—
Šumeča limonada kom.	1:—

Sol

Fina kg	4:—
Morska „	2:75
Namizna „	3:—

Kava

Perl kg	55:—
Portoriko „	76:—

Surova, Ia kg	62.—
„ „ Iia „	51.—
Viktorija „	46.—
Žgana „	71.50
„ Rio „	62.50
„ Special „	84.50
Hag, mali zav.	14.—
„ veliki „	27.—

Zitna kava

Ječmenova, slajena za- družna	11.—
Ječmenova, zadružna	8.—
Ržena, slajena, zadružna	12.—
Dr. Pirčeva „	13.—
Kneipp „	13.—
Proja kg	9.—
Žika „	14.—

Ostale kavine primesi

Cikorija Favorit kg	15.75
„ Franck „	16.50
„ kolinska „	16.50
Enrilo „	20.—
Figova kava kg	21.—
Redilna kava „	19.—

Mast

Mast kg	15.—
„ v dozah doza	85.—
Ceres, bel in rumen kg	22.—
Čajno maslo Ia „	32.—
„ „ Iia „	28.—
Kuhano maslo „	25.—

Mesni izdelki

Carsko meso kg	*
Hrenovke kom.	2.—
Jezik, goveji kg	24.—
„ svinjski „	*
Kare brez kože „	*
„ s kožo „	*
Krača „	*
Kranjske klobase	3.50
„ „ suhe „	—.—
Meso, prekajeno, vratina	*
Ocvirki „	*

Plečeta, cela kg	—.—
Prsni vršci „	*
Reberca, brez kože „	*
Safalade kom.	2.—
Salama, jetrna kg	25.—
„ krakovska „	22.—
„ letna „	19.—
„ milanska „	50.—
„ mortadela „	—.—
„ navadna „	10.—
„ ogrska „	50.—
„ posebna „	20.—
„ tirolska „	21.—
Slanina, hamburška	*
„ krušna „	*
„ papricirana „	*
„ prekajena, deb. „	*
„ soljena „	*
„ tirolska „	18.—
Svinjske glave, brez kosti	*
Svinjski parklji „	*
Šunka, domača „	*
„ „ kuhana „	40.—
„ praška „	*
„ zvita „	18.—
Želodec, nadevan, kuhan	—.—
Tlačenka „	15.—

* Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

Ribe — pastete

Polenovka, suha kg	23.—
Rusi kom.	1.—
Sardele, očičene, v olju	—50
Sard. obr. s kaper., mala doza	4.—
„ „ „ „ velika „	8.—
Sardine 1 kg „	30.—
„ 1/3 „ „	8.50
„ 1/4 „ „	6.50
„ 1/5 „ „	5.50
„ 1/10 „ „	3.50
„ kom.	1.50
Slaniki „	2.—
Tunina doza	16.—
Pašteta, jetrna „	5.—
„ sardelna „	6.—
Guljaž, goveji „	7.—
Vampi „	7.—

Delikatese

Citronat kg	100.—
Naš čaj zav.	7.—
Čaj v dozah doza	28.—
„ „ zavitkih zav.	4.—
„ „ „ „	7.50

Čaj v zavitkih zav.	9.—
„ „ „ „	17.—
„ brazilski »Mate« „	3.50
„ odprti kg	120.—
Čokolada à 1/4 kg tabl.	10.—
„ „ 1/10 „ „	4.50
„ „ 1/20 „ „	2.50
„ z lešniki kom.	1.—
„ „ „ „ 1/10 „ tabl.	6.50
„ „ „ „ 1/8 „ „	12.—
„ mlečna „ 1/24 „ „	5.—
„ „ „ 1/7 „ „	11.—
Drobtine kg	6.—
Gorčica „	17.—
„ koz.	6.50
Guljaž ekstrakt zav.	4.—
Jajca, štajerska, dnevna cena	
Na progo ali z loko pošiljkami jih ne mo- remo pošiljati.	
Juhan, mali stekl.	6.—
„ veliki „	12.—
„ na drobno dkg	1.—
„ kocke kom.	—75
Kaaba, redilna kava čok. okusa vel. zav.	14.—
Kaaba, redilna kava čok. okusa mal. „	7.—
Kakao, Ia kg	50.—
„ Iia „	40.—
Kaprni „	45.—
Keks v zavitkih zav.	6.—
„ „ „ à 1 kg „	18.—
„ na drobno kg	18.—
„ v pločev. dozah doza	24.—
Kruh črn in bel štruca	2.—
Kumarce, kozarec od 12' - do 32'	
Kvargelni kom.	—50
Kvas kg	38.—
Maggi, mali stekl.	12.—
„ srednji „	18.75
„ veliki „	31.50
„ na drobno dkg	1.60
„ kocke kom.	1.25
Marmelada, jabolčna kg	19.—
„ „ doza à 1 kg „	20.—
Marmelada, marelična „	29.—
„ „ doza à 1 kg „	30.—
Med, cvetlični „	17.—
„ ajdov „	16.—
„ cvetlični, mali kozar. kom.	12.—
„ „ vel. „ „	20.—
„ „ mali lonček „	1.50
„ „ sred. „ „	4.—
„ „ vel. „ „	7.—
Desert šnite „	1.—

Napolitanke, dolge . . . kom.	1'—
" " . . . zav.	15'—
Oblati . . . " . . . "	15'—
Otroški piškoti . . . " . . . "	15'—
Ovomaltine, mala . . . doza	12'—
" srednja . . . " . . . "	27'—
" velika . . . " . . . "	48'—
Paradižniki, 1/5 kg . . . " . . . "	4'50
" 1/2 " . . . " . . . "	9'—
Sir, Chalet, Ia . . . kom.	3'—
" " IIa . . . " . . . "	1'50
" " IIa . . . " . . . " . . . škatl.	7'—
" emendolski, Ia . . . kg	25'—
" Parmezan . . . " . . . "	80'—
" stiški . . . " . . . "	22'—
" trapistovski . . . " . . . "	20'—
" liptavski . . . " . . . "	30'—
Soda, jedilna . . . " . . . "	20'—

Pudingi in pecilni praški

Božanska jed zav.	5'—
Ctronin prašek za puding . . . "	2'50
Čokoladne jedi "	4'20
Čokoladna krema "	3'50
Čokoladni prašek za puding "	2'80
Makronin prašek za puding "	4'20
Malinov prašek za puding "	2'50
Mandeljev prašek za puding "	2'50
Pecilni prašek "	1'—
Pripomoček za vkuhanje "	2'—
Rdeči zdrob "	3'50
Rumenilo "	1'—
Vanilijeva krema "	3'—
Vanilijin prašek za puding "	2'50
Vanilin sladkor "	1'—
Zmes za šartelj "	12'—

Dišave

Cimet, cel in zmlet zav.	3'—
Ingver "	3'—
Janež "	2'50
Kamilce kg	30'—
Klinčki (žbice), celi in zmleti zav.	2'50
Korjander "	2'50
Kumna "	2'50
Lavorjevo listje "	1'—
" zrnje "	1'—
Majaron kg	64'—
Muškatov cvet zav.	3'—
Muškatovi orehi kom.	—'50
Paprika, huda zav.	3'—
" sladka "	3'—
Piment, cel in mlet "	2'50
Poper, " " zav.	3'—

Vanilija v šibkah kom.	1'75
Žafran zav.	—'75

Tekočine

Kis za vlaganje l	3'25
" nav., dvojno močni . . . l	3'25
" vinski "	5'—
Olje, bučno "	12'—
" italijansko "	18'—
" namizno "	12'—
" olivno "	16'—
Francosko žganje, mala stekl.	10'—
" " srednja " "	24'—
" " velika " "	48'—
Brandy, à 0-17 l "	—'—
" " 0-35 l "	32'—
" " 0-70 l "	52'—
Liker, Florijan, grenki . . l	42'—
" " sladki "	42'—
" Pelinkovec "	32'—
" razni "	38'—
Rum Ia, à 1/2 l stekl.	34'—
" Ia, " 1 " "	58'—
" IIa, " 1/2 " "	20'—
Esenca za liker "	5'—
Rumova esenca "	8'—
Žganje, borovničar, à 1/2 l . . "	25'—
" brinjevec, " 1/2 " "	19'—
" hruševce, " 1/2 " "	19'—
" slivovka, " 1/2 " "	19'—
" tropinovec, " 1/2 " "	19'—
Vino, belo, štajersko . . . l	12'—
" cviček "	10'—
" belo, dalmatinsko . . . "	7-8
" črno, " "	8'—
" Opolo "	8'—
" Prošek "	20'—
" Vermut "	26'—
Malinovec, à 1/2 l stekl.	14'—
" odprti kg	18'—
Malinov sok kg	7'—
Radenska voda 14/10 l . . . stekl.	7'—
" " 1/2 l "	3'50
Rogaška voda 14/10 l . . . "	7'—
" " Donati 1 l "	6'50
Grenka voda Fr. Jožefova . . "	12'—
" " Palma "	10'—

Potrebščine za perilo

Mila

Benzit zav.	5'—
Hubertus, sivo kg	9'50
" navadno "	10'50
" terpentin "	12'50
Merima "	12'—
Sunlight zav.	4'—
Schicht, navadno kg	11'50
" terpentin "	13'—
Zlatorog, navadno "	10'50
" terpentin "	12'50

Pralni praški

»Ena«, milne luske . . . kg	28'—
»Henko« soda zav.	3'—
Lux "	4'50

Perion zav.	4'50
Persil "	6'—
Radion "	5'25
Snežinka "	4'50
»Tri« soda "	3'—
Ženska hvala "	2'50
Radost perle "	2'50
Teksil "	2'50

Druge potrebščine

Soda za pranje kg	2'—
Lug "	3'50
Boraks zav.	2'50
" caraki škatl.	5'75
Škrob rižev "	5'—
" " zav.	1'50
Plavilo v koskah "	2'50
Plavilni papir "	1'50
Pralni stroji, leseni, mali kom.	13'—
" " " vel. " "	14'—
Pralni stroji, pločev. mali " "	15'—
" " " vel. " "	17'—
Vrvi za perilo . . . 15 m	Cene po
" " " . . . 20 "	kvaliteti
" " " . . . 25 "	
" " " . . . 30 "	
" " " . . . 35 "	
" " " . . . 40 "	
Obešalniki za sušenje perila "	20'—
Ščipalke za perilo kom.	—'25

Toaletni predmeti

Milo, Favorit kom.	8'—
" Glycerin "	4, 9
" kopalno mali "	—
" " vel. "	12'—
" Ideal "	15'—
" Karbol "	4'—
" mandeljnovi "	6'—
" Marija "	10'—
" Olivia mali "	4'—
" " vel. "	7'50
" domače "	3'—
" Osiris "	6'—
" otroško "	8'—
" za roke "	4'50
" Speick "	10'—
" za britje Ia "	8'—
" " " IIa "	3'—
Cimean, zobna krema tuba	6'50
Chlorodont, " " " "	6'50
Doromat, " " " "	7'50
Kalodont " " " "	6'50
Odol mala stekl.	22'—
" sred. "	35'—
" vel. "	65'—
Olje, orehovo, pristno . . . "	10'—
Olje za solnjenje in masažo "	8'—
Ustna voda Cimean "	18'—
Kolonska voda mala " "	13'—
" " velika " "	24'—
Esenca za kolonsko vodo "	16'—
Krema za kožo Cimean . . . doza	10'—
Krema za kožo Elida nočna tuba	13'—
Krema za kožo Elida dnevna " "	12'—

Nivea krema	doza	10'—
Uran "	doza	10'—
Parfum	stekl.	16'—
Puder Elida	škatl.	10'—
Vazelin "	doza	6'—
Šampon "	zav.	3'—

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mala škatl.	5'—
" "	sred. "	7'—
" "	vel. "	12'—
" rujava	"	5'—
" rumena	"	5'—
" bela	"	5'—
Mast za čevlje, črna	"	4'—
" " " rujava	"	4'—
Belin	zav.	2'—
Olje za mazanje podplatov	stekl.	8'—
Krtače za blato	kom.	4'—
" " mazanje	"	1'50
" " svetljenje	"	12'—
Vežalke, črne, kratke	par	1'25
" " srednje	"	1'50
" " dolge	"	1'50
" rujave, kratke	"	1'—
" " srednje	"	1'50
" " dolge	"	1'50
" usnjene, črne	"	2'—
" " rujave	"	2'—

Razno

Brusači	kom.	13'—
Celofan, papir	zav.	3'50
Čistilo za parkete	mala doza	12'—
" " "	vel. "	24'—
Črnilo	stek.	3'—
Flit	mala doza	16'—
"	vel. "	29'—
" s škropilko	kart.	51'—
" škropilka	kom.	22'—
Grafit	"	—50
Hobby, prašek	zav.	5'—
Hranilniki	kom.	40'—
Kadilo	kg	30'—
Kladiva za meso	kom.	12'—
Kolesa moška, poniklj.	"	1400'—
" " pokrom.	"	1500'—
Kolesa damska, poniklj.	"	1500'—
" " pokrom.	"	1600'—
Krtače za obleko	"	16'—
" " parkete	"	27'—
" " ribanje	"	4'—
" " roke	"	2'50
" " " dvostr.	"	5'—
" " zobe, male	"	8'—
" " " velike	"	12'—
»Mali sadjar«	knjiga	5'—
»Mali vrtnar«	"	5'—
Metle, male	kom.	8'—
" " velike	"	11'50

Metlice, otroške	kom.	5'50
" " za obleko	"	6'—
" " posodo	"	1'50
Morska trava Ia	kg	4'—
Muholovci	kom.	1'—
Nagrobne lučke	kart.	10'—
" " v keram.		
lončkih	kom.	4'—
Nočne lučke	škatl.	2'—
Obešalniki, mali	kom.	2'50
Olje za šivalne stroje	stekl.	4'—
Omela, bombažna	kom.	32'—
" mala	"	12'—
" za parkete	"	24'—
Ominol	"	2'50
Pasovi, usnjeni	"	8'—
Pasta za peči	škatl.	3'—
Peharji, srednji	kom.	4'—
" " veliki	"	4'50
Peresniki	"	1'50
Pergament papir	poša	1'—
Pesek za email posodo	zav.	1'—
" " " "	"	1'50
" " " "	"	2'—
" " alum.	"	2'50
Pile, trioglate srednje	kom.	5'—
" " velike	"	5'50
" plošnate, male	"	9'50
" " srednje	"	11'—
" " velike	"	13'—
Platnene vrečice, male	"	6'—
" " srednje	"	12'—
" " velike	"	16'—
Prašek za čiščenje oblek zav.	10'—	
" " " zlata		
in srebra	"	3'25
Prazne pušice	kom.	5, 10
Predpražniki Ia	"	14'50 do 60
" " IIa	"	10'—
" " IIIa (slama)	"	4'—
Prijatelj gospodinj (za šte-		
dilnik)	"	170'—
Rahljači, brez ročaja	"	12'—
" " z ročajem	"	15'—
Sidol	doza	5'50
Svitol	"	4'80
Solnice, lesene	kom.	9'—
Stručnice, male	"	6'—
" " srednje	"	7'—
" " velike	"	8'—
Sukanec, bel, črn		
št. 10—12	valj.	4'50
" " 16—36	"	3'50
" " 40—60	"	2'75
Sveče, dolge	zav.	6'—
" " " "	kom.	1'10
" " " "	zav.	6'—
" " " "	kom.	—65
Svinčniki, navadni	"	1'50
" " tintni	"	3'50
Šivanke	zav.	1'50

Šmirkovo platno, belo	pola	1'50
" " sivo	"	2'—
Sparklet steklenice	kom.	150'—
" " patroni, polni	"	4'—
" " prazni	"	2'50
Sted Regulator obroči:		
160—220 mm	"	80'—
230—270 "	"	100'—
280—300 "	"	120'—
Sted Regulator plošče:		
18×12 col	"	150'—
21×12 "	"	160'—
24×12 "	"	170'—
Tepači, mali	"	8'—
" " srednji	"	13'—
" " veliki	"	18'—
Thermid stekl. in vložki	po vel.	
Umetno gnojilo	kg	2'—
Vim	zav.	2'50
Vžigalice	zav.	10'—
" " " "	škatl.	1'—
Zobotrebci	zvez.	0'25
Žlice, navadne, jedilne	kom.	3'—
" " kavne	"	2'—
" " alpaka, jedilne	"	13'50
" " desertne	"	12'—
" " kavne	"	7'—
" " jed., krom.	"	14'—
" " desertne "	"	12'75
" " kavne "	"	7'25
Vilice, navadne	"	9—13
" alpaka	"	13'50
" " kromirane	"	14'—
Noži, navadni	"	10—13
" alpaka	"	23'—
" " kromirani	"	23, 27
Škropilke za vrt: okrogle		
in ovalne po: 8, 11, 13, 16 i		

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. Emajlirana kuhinjska posoda, vse vrste porcelana, stekla i. t. d.