

OSTATINA PLAČANA V GOTOVINI

# ZADRUGAR

G L A S I L O  
N A B A V L J A L N E  
Z A D R U G E  
Ž E L E Z N I Č A R J E V  
L J U B L J A N S K E  
P O K R A J I N E  
V  
L J U B L J A N I  
L E T O ◦ X V I I I

1942

3

XX-XXI

V S E B I N A

PREDHODNICE DANAŠNJIH ZADRUG / NAŠE OGNJIŠČE.  
ORANŽE IN MANDARINE ZA OTROKE — PARADIŽNIK NA-  
MESTO MAŠCOBE — SOLATINA POLIVKA — KUHANJE MILA  
— UMETNOST / RAZGLEDI: DOMAČA OBRT NA KRANJ-  
SKEM / NAŠI SLAVNI MOZJE: JOSIP JURČIČ / LJUB-  
LJANA: MONOGRAFIČEN ORIS / LEPOSLOVJE: ZVON-  
ČKI, OJ ZVONČKI / ZADRUŽNI VESTNIK: IZ UPRAVE  
— IZ „ŽEGOZE“ / UGANKE IN ZANKE.

## *Iz naših prodajalen*

TESTENINE raznih vrst (polžki, spageti, makaroni itd.) oddajamo kolikor zmore zaloga v polni količini, ki jo določajo krušne karte.

MAŠCOBE — dobimo za marec sredi meseca in jih bomo začeli deliti takoj po prejemu, in sicer 2 del olja in 20 dkg sur. masla na osebo oziroma nakaznico. Člani, ki so nakupili živila takrat, ko še ni bilo maščob, naj pridejo še pred koncem meseca ponje.

MILO — Obrok mila je po višji odredbi znižan na 100 g na mesec. Zato pa mestni prehranjevalni urad opozarja trgovce in zadruga, da za mesec marec na odrezke, ki so označeni na 150 g, oddajajo samo po 100 g mila.

KROMPIR — Velike količine krompirja, katerega je zadruga nabavila v jeseni za članstvo in ga je tudi rezervirala preko zime, so pošle, tako da smo bili primorani prijaviti potrebo semenskega krompirja. Če nam bo uspelo, da dobimo semenski krompir, ga bomo najbrže morali vrniti v istih količinah, kakor nam bo dostavljen. To velja tudi za člane. Zaenkrat je oddaja krompirja ustavljena, ker je zaloga pošla.

FIŽOL — Naročili smo in imamo nekaj upanja, da dobimo še fižolico ali nekaj drugega fižola.

DRVA — Stara zaloga drv je do malega pošla, ker so člani naročali drva že v zimskih mesecih tako pridno, da so izčrpali vso rezervo, katera naj bi po našem računu zadostovala vsaj do začetka maja. Nabava novih količin drv pa bo težavna, ker se drva zaradi hude zime in visokega snega niso napravljala in ker je primanjkovalo gozdnih delavcev in voznikov. Začasno smo morali ukiniti vsako naročilo drv, dokler si ne osiuramo novih dobav, ker že sedanja naročila presegajo 360 ton drv.

POLENOVKA — Zadruga ima naprodaj namočeno polenovko po ceni L 8'90 za kg. Suhe polenovke ne smemo prodajati.

VAMPERLI IN CIVEBI ZA VELIKO NOČ — V združnih prodajalnah se oddajajo vamperli in civebi, in sicer oboje v količini 20 dkg na družinskega člana, dokler traja zaloga.

MARMELADA — Prejeli smo zopet nekaj marmelade, ki jo bomo članom izdajali v mesecu aprilu. Količina je maksimirana. Marmelada je posebno priporočljiva za otroke.

# ZADRUGAR

GLASILO NAB. ZADRUGE ŽELEZNIČARJEV LJUBLJ. POKRAJINE

Št. 3

Ljubljana, 23. marca 1942 — XX.

Leto XVIII

VaDa:

## Predhodnice današnjih zadrug

Kakor se izpreminja način življenja v raznih dobah, tako se izpreminja tudi socialni in družabni red; in kakor imamo danes najrazličnejše zadruge, tako so jih imeli tudi že naši pradedje.

Že stari Slovani so živeli v zadrugah, ki so bile osnovne organizacije vsega njihovega družabnega življenja. Staroslovanska zadruha je obsegala več rodbin pod eno streho, združenih po krvnem sorodstvu, ki so živele v skupnem gospodarstvu. Te zadruge so bile torej osnovane na rodbinski in imovinski vzajemnosti. Načelnik zadruge je bil starešina, ki je vodil vse gospodarstvo zadruge, določeval in razdeljeval posameznim članom zadruge delo in skrbel za vse potrebe zadrugarjev.

Prav tako je bilo tudi pri nas — Slovencih; naši pradedje, ki so se naselili v teh krajih v času preseljevanja narodov, so prinesli s seboj tudi to socialno ustanovo in jo deloma ohranili skozi ves srednji vek vse do najnovejšega časa. Tako nam srednjeveške darilne, kupne ter prodajne pogodbe dokazujejo, da je bilo tako, saj se v njih navaja mnogokrat oče z mnogimi sinovi in hčeramami, ki prodajo ali pa podarijo komu kako zemljo ali kako drugo posest (dr. Fran Kos, *Gradivo za zgodovino Slovencev II.*, str. 292). V srednjeveških avstrijskih urbarjih, ki so jih priredili za posamezne dežele s posebnimi diplomatariji, nam kažejo, da je število prič zelo veliko in se te priče imenujejo tovariši (socii), sodrugi (complices), pa tudi občani (communes-convivae). Prav tako pa nam potrjujejo tudi krajevna imena, da so tamkajšnji prebivalci živeli v zadrugah, tako: Radovci, Šulinci, Štefanovci, Bralslovče, Vitomerci pri Sv. Andražu v Slovenskih goricah, itd., ker so se vsi člani zadruge imenovali po svojem starešini, tako Pribinci po starešini Pribini, Radovljani po starešini Radovanu, Vitomerci po starešini Vitomeru, itd.; prav tako pa so se tudi naselbine imenovale, kakor sem že omenil po imenu starešine. Tako se je Ligojna pri Vrhniku sprva imenovala Ljubigojna, ker je bila naselbina Ljubigojeve zadruge (Camniola, 1909., str. 45).

V srednjem veku pa zasledimo v urbanijskih zapisnikih, da so posamezne naselbine in kraje označevali z imeni dotičnih starešin, tako: „Pri

Veligoju na Pohorju“, „Pri Svobodinu in Semigoju“ (Škofjeloški urbarij iz leta 1291.), ter nam ta krajevna imena dokazujejo veliko oblast, ki jo je imel starešina v svoji zadrugi, oziroma naselbini; prav tako pa nam potrjujejo, da so se vse socialne in politične organizacije pri nas — Slovencih razvile iz razširjene rodbine, to je zadruge (dr. Gruden, Slovenski župani v preteklosti, str. 12). Tudi Dopsch priznava v svoji knjigi „Die ältere Sozial- und Wirtenschaftverfassung der Alpenlawen, str. 147., da so bile zadruge med Slovenci razširjene skozi ves srednji vek ter so se ohranile v Pustriški dolini vse do XIX. stoletja. Pa tudi Czaplovicz v svoji knjigi „Die Kroaten und Wenden in Ungarn“ trdi, da je v začetku XIX. stoletja našel med ogrskimi Slovenci v eni hiši po dva ali tri brate s svojimi rodbinami ter je najstarejši brat vodil gospodarstvo in kot starešina stanoval in prenočeval v izbi, vsi ostali člani zadruge pa so prenočevali v kuhinji ali pa v hlevu. V Vojaški pokrajini in Benečiji je bilo sredi XIX. stoletja v navadi, da je tisti izmed sinov, kateremu je dal umirajoči oče svoj blagoslov, odslej vodil gospodarstvo, skrbel za red v zadrugi, prodajal in kupoval vse potrebščine in živila ter sprejemal denar in poravnaval vse račune za vse člane zadruge; vsi člani zadruge so morali delati in izvršiti vse, kar jim je ukazal starešina ter so se mu smeli upreti samo tedaj, kadar je kaj ukazal, kar bi bilo v škodo skupnemu gospodarstvu (Babnik J., Sledovi slovenskega prava, Letopis Matice Slovenske 1885., str. 89).

Več zadrug skupaj je tvorilo žup o, kateri je načeloval žup an; žup a je bila nekaka plemenska zveza, ki je obsegala vse ozemlje, ki je bilo naseljeno od istega rodu, tako kako večjo dolino ob reki, zemljo med dvema rekama, itd. Župani, ki so jih v času vojn nazivali tudi „vojvode“ (Borut, Hotimir, Pribislav) so prebivali v utrjenih zavetjih (Blatograd, Krnski grad), pod frankovskim vplivom pa so župane zamenjali grofi.

Starešina je kot gospodar in lastnik premoženja zadruge imel vse pravice nad ostalimi člani zadruge: skrbel je za njihovo varstvo, bil njihov sodnik, v dobi paganstva pa tudi duhovnik. V časih vojn ali pa zaradi vojne nevarnosti so se zadruge in župe strnile v nekako zvezno državo (v prvi polovici VII. stoletja Samova država, v VIII. stoletju državica na Koroškem pod Borutom, Gorazdom in nasledniki), ki pa niso privedle do stalnih državnih ustanov.

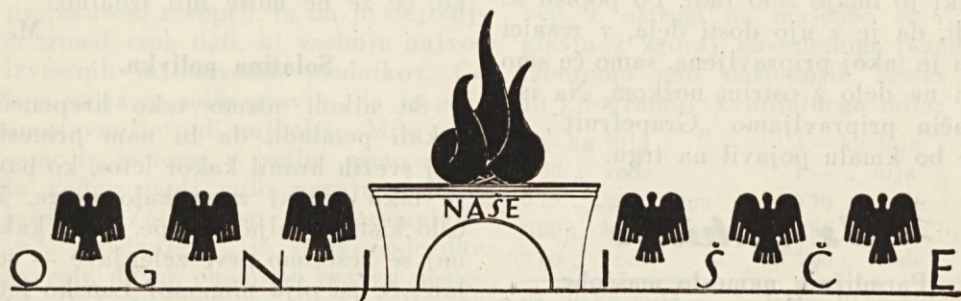
Toda v vseh važnejših zadevah starešina ni smel sam odločati, temveč je moral sklicati vse odrasle moške člane zadruge in jih vprašati za svet (Turner, Slawische familienrecht, str. 5). Tak sestanek moških članov zadruge je bil ponavadi zvečer pod drevesom (lipo) blizu hiše starešine. Prav tako so na takih sestankih volili starešino ali pa odvzeli starešinstvo starešini, ki ni izpolnjeval svojih dolžnosti. Najvažnejše obravnavanje na teh sestankih pa je bilo oskrbovanje zadružnega premoženja, do katerega so imeli vsi člani zadruge enake pravice; zadružno premoženje se ni smelo razdeliti, prav tako pa nihče ni mogel po umrlem kaj podedovati, kajti vse

kar je bilo last umrlega, je pripadlo zadrugi; stari Slovenci tako torej niso poznali nasledstvenega ali dednega prava.

Če pa je zadruga postala preštevilna, se je nekaj rodbin odcepilo od prvotne zadruge, dobilo svoj delež od skupnega premoženja in si osnovalo samostojno zadrugo.

Župan pa je bil v prvi vrsti sodnik med posameznimi zadrugami in med člani raznih zadrug, kajti spore med člani iste zadruge je reševal in razsojal starešina zadruge. Pozneje, ko so zagospodovali nad Slovenci Franki, pa je bil župan posredovalec med plemiško gospodo in podložnim ljudstvom. Župan je sporočal vaščanom povelja gosposke, pobiral davke, določal kmetom dolžnosti in pravice, red v vasi, v gozdu, na cesti, na občinskih pašnikih, poslušal tožbe in prepire med kmeti in če je šlo za manjše stvari, jih je sam razsojal. Po stari navadi mu je pomagalo soditi dvanajst kmetov, ki so bili njegovi porotniki ali „zapriseženi možje“. Sodni zbori so se navadno vršili pod vaško lipo, v cerkveni lopi, pred glavnimi cerkvenimi vrati ali na kakem drugem javnem kraju. Župan je imel v znamenje svoje oblasti dolgo palico, navadno leskovko, katero je izročil svojemu namestniku, če je tudi sam nastopil kot priča. Glasovanje se je vršilo tako, da je župan najprej razložil „p r a v d o“ in pokazal dvoje potov, da odločijo v prid tožitelju ali obtožencu, eden izmed kmetov pa je zarezoval glasove „n a r o v a š“, to je na leskovo palico: odločala je večina. Odtod še zdaj pregovor „I m a v a š e n e k a j n a r o v a š u“, to je: imava še nek spor za poravnati.

(Se bo nadaljevalo.)



## *Dom in družina*

### **Oranže in mandarine za otroke.**

Čim ima dojenček oba zgornja in spodnja sprednja zobka, mu namesto soka že lahko ponudimo košček mandarinice ali oranže. Nekateri dojenčki začno kmalu odklanjati oranžni sok.

dočim se oranže v koščkih ne naveščajo. Sleherni sok zgubi svoj prijetni sladki okus, čim ga ločimo od njegovega naravnega nahajališča, in tako je tudi z oranžo. Dojenčki imajo posebno radi mandarinice, ker so sladke. Mandarinino najprvo dobro umijemo, olupimo in jo razdelimo na

koščke. Vsak košček potem na vrhu odpremo, primemo s kazalcem in palcem obeh rok debelo mandarinino kožo in jo potegnemo nazaj, tako da dobimo čisto meso, ki se drži na hrbtu še svoje kože. Držec za to kožo ponudimo otroku mandarinico. Dete bo hlastno seglo po njej in jo bo srkalo, dokler bo kaj soka v koščku. Izsrkani komad vzamemo otroku iz ust in skrbno pazimo, da otrok te kože ne pojé, ker je baje neprebavljiva. Če damo takò dojenčku po eno mandarinico dopoldne okrog desete ure, eno pa popoldne tako okrog pete, smo storili otroku zelo dobro delo.

Tudi oranžo lahko ponudimo otroku na tak način, ali pa jo umito prerežemo kakor limono z ostrim malim nožkom in izkrožimo stržen, potem pa gremo z rezilom tik ob lupini in ločimo meso od nje; nato gremo z nožkom še okrog vsakega koščka posebej. Zdaj smo pripravili oranžo takò, da jo lahko jemo, če zajemamo z žličko iz njene skledice. Potem oranžo posujemo s sladkorjem in pustimo, da stoji vsaj eno uro, da se napoji z njim. Tako pripravljena oranža je zelo okusna, otroci in bolniki jo imajo zelo radi. Po popisu se zdi, da je z njo dosti dela, v resnici pa je takoj pripravljena, samo če smo šli na delo z ostrim nožkom. Na isti način pripravljamo „Grapefruit“, ki se bo kmalu pojavil na trgu.

## ***Iz kuhinje***

### **Paradižnik namesto maščobe.**

Paradižnikova mezga je izborno dopolnilo masti. Če hočemo pripraviti okusno pečenko, pa nimamo dovolj masti na razpolago, tedaj opečemo meso najprvo na malo maščobi, potem pa damo razredčeno paradižnikovo mezgo in dušimo pokrito, dokler ni mehka. Meso se napoji s paradižnikom in postane mehko in sočno. Pri

takem postopku se tudi lahko izognemo vseh začimb, ki jih posebno sedaj pozimi nimamo vedno pri roki. Zrezek je posebno okusen, če ga pripravimo na ta način. Če pa dodamo pečenki, oziroma, če razredčimo mezgo z vinom, pa dobimo poseben pikanten okus.

Namesto paradižnikove mezge ali tudi svežih paradižnikov lahko kupimo že pripravljeno paradižnikovo omako znamke „Cirio“. Dobimo jo v steklenicah, pa tudi v malih pločevinastih posodicah. Ta omaka je pripravljena po vzorcu svetovnoznanege „Ketchupa“ in nosi tudi vsaka „Cirio“ steklenica v oklepaju to besedo. Ta omaka vsebuje vse najfinejše začimbe in jo lahko uporabljamo že kot pripravljeno omako k govejemu mesu ali suhi svinjini.

Minestre in juhe pa tudi izboljšamo, če smo jih slabo zabelili, ako jim dodamo nekaj kock mesnega izvlečka, ki jih dobimo še po trgovinah in niso drage. Če imamo v kuhinji poleg paradižnikove mezge še juhine mesne kocke, si vsak dan posebej lahko pomagamo iz zadrege, kaj in kako bomo kuhale, da bo vsaj okusno, če že ne more biti izdatno.

**M.**

### **Solatina polivka.**

Še nikoli nismo tako hrepeneče čakali pomladi, da bi nam prinesla kaj svežih hranil kakor letos, ko nam je tako zgodaj zmanjkalo vsega, še celo kislega zelja in repe. Toda kako naj se veselimo prve zelenjave — solate, če pa olja nimamo? Lansko leto smo v več listih čitali neko navodilo za solatno polivko. Nekateri so šli brezbrizno mimo tega navodila, drugi so ga preizkusili in marsikdo je bil zadovoljen z njo. Če s tako polivko ne dobimo vase dosti maščobe, pa dobimo vsaj tiste snovi, ki so v solati in ki so nam spomladi posebno tako zelo potrebne. Razumljivo je, da je

olja najboljše, kar si moremo misliti na solati, toda če olja ni, si moramo pomagati kako drugače. Tudi drugje po svetu si ljudje pomagajo v teh težkih časih, kakor si le morejo. Francozi, Angleži, Amerikanci, pa tudi še drugi, si ne pripravljajo solate kakor mi. Tam imajo stalno pripravljeno v steklenici polivko in ko je treba solato zabeliti, steklenico samo malo stresejo, da se tekočina pomeša z usedlino, nakar jo polijejo po solati. Njihove polivke vsebujejo poleg olja in kisa še paradižnikovo pikantno omako, pa sol, poper, čebulo in gorčico. Pri nas jo delamo samo iz kisa, vode, olja in krompirjeve moke. Navodilo je sledeče: Potrebujemo  $\frac{1}{2}$  l vinskega kisa,  $\frac{1}{2}$  l vode,  $\frac{1}{8}$  l olja in zavitek krompirjeve moke.

V posodo denemo krompirjevo moko in ob stalnem mešanju doliva-

mo kis in vodo. Ko imamo moko dobro umešano, lonec pristavimo in ko zavre, kuhamo na malem ognju 5 minut. Ko je nekoliko ohlajeno, dodamo olje, dobro mešamo in vrnemo lonec na štedilnik, kuhamo še par minut na malem ognju in odstavimo. Ohlajeno vlijemo v steklenice in dobro zamašimo. Iz te količine dobimo približno poldrugi liter polivke.

Morda bi se dalo to navodilo v naših kuhinjah kako izpopolniti. Poskusimo enkrat narediti tako polivko s prav malo količino omenjenih potreščin, pa dodajmo mešanici še tiste začimbe, ki so bile prej omenjene, da jih dodajajo drugje. Če bi se kateri naši članci taka polivka posebno dobro posrečila, jo prosimo, da bi nam sporočila; njen recept bi potem objavil v „Zadrugarju“. M.

## *Maše malo gospodarstvo*

Inž. H. Repič:

### **Kuhanje mila — umetnost?**

Splošno prevladuje prepričanje, da je za kuhanje mila najvažnejši predpis (priporočajo ga pod imenom „res preizkušeni recept!), in da je najboljši izmed vseh tisti, ki vsebuje največ izvestnih tajinstvenih pridatkov. Če kje, velja za milo pravilo, da je najenostavnejše tudi najboljše. Milo pere samo in je torej v „milu“ samo edino in vedno zgolj milo pranju najbolj koristno. Zato bomo vse „krompirjeve“, „kostonjeve“ in druge odcedke zavrgli, da ne omenimo zraven neštetih „dodatkov“ n. pr. „sok treh limon“ itd.

Najvažnejše je pač samo pravilno in koristno razmerje med maščobami in lugom. To razmerje pa je v pravih kemije točno podano in znaša za:

1 kilogram maščobe

160 gramov čistega natrijevega luga ali 200 gramov čistega kalij. luga

oziroma:

1 kg kokosove masti

200 g natr. luga ali 250 g kalij. luga.

Upoštevati moramo, da kupljeni lug ni čist in ga moramo zato vzeti nekaj več. Z ozirom na maščobo si v soglasju z zgoraj navedenimi razmerji izberemo eno naslednjih sestav za 10 kilogramov kvalitetnega mila:

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| 5— kg loja         | 4— kg loja        |
| 0'50 „ vode        | 1— „ olja         |
| 0'75 „ natr. luga  | 0'50 „ vode       |
| 0'20 „ kalij. luga | 0'90 „ natr. luga |
| 5'60 „ vode        | 5'60 „ vode       |
| ca. 10 kg mila     | ca. 10 kg mila    |

4'50 kg kalija

0'50 „ kokos. masti

0'50 „ vode

0'95 „ natr. luga

5'60 „ vode

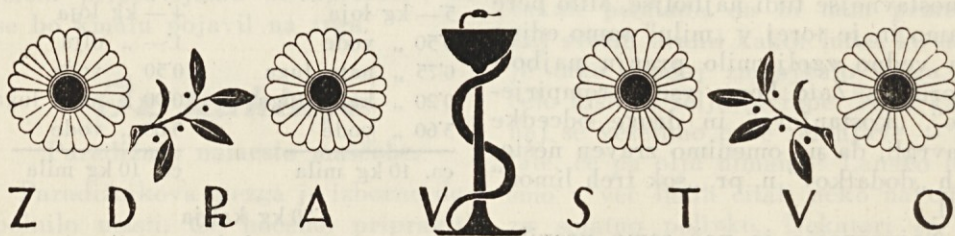
ca. 10 kg mila

Vsak izmed predpisov ima označeni dve količini vode. V prvi količini

t. j. 0,50 kg vode, raztopimo maščobo in sicer v 20 litrskem, emajliranem loncu, lahko je tudi samo železen. V drugi železni posodi si pripravimo 5'60 kg vroče vode in previdno v nji raztopimo, kos za kosom, točno odtehtani lug. Pozor na oči, da jih lug ne oškropi! Ko je maščoba raztopljena, ji previdno prilijemo pol litra pripravljene lužne raztopine in mešamo z leseno kuhalnico toliko časa, da dobimo mlečno brozgo. Vsebina kotla naj bo precej vroča, vreti pa ne sme. Mešanica se začne gostiti. Zdaj smemo spet dodati četrt lužne raztopine ter mešamo dalje. Mešanico seveda ves ta čas segrevamo in vzdržujemo nekaj pod vreliščem. Z dodevanjem lužne raztopine ne hitimo. Če računamo, da se bo milo kuhalo dve do tri ure, bomo komaj vsako četrt ure dodali četrtino raztopine, spočetka manj, pozneje lahko več. Brozga bodi vedno enotna kot redka krema. Če se po dodatku raztopine mešanica zgosti in se v maščobi izločijo kosmiči, je to znamenje, da ste prezgodaj dodali lužno raztopino. N sreča seveda ni velika, treba je samo počakati z dodevanjem vse dotlej, da postane zmes spet enotna. Pomaga tudi, če prilijete kozarec tople vode. Proti kraju postopka, med drugo in tretjo uro kuhanja, se zmes zgosti kot

mehka polenta. Dolijemo še ostanek luga in že postane nekoliko redkejše in prozornejše. — gost močnik. Vzemimo nekaj te zmesi na mrzel nož, ohladimo in gnetimo med prsti. Če se lepi na prste, še ni dovolj kuhano, zato nadaljujemo s segrevanjem in mešanjem, dokler se nam ne da zgnesti v kroglico, ki se prstov ne prijemlje. Zdaj je — milo! — kuhano. Odstavimo ga od ognja in počakamo, da se nekoliko ohladi. Milo ima zdaj nekam zoperen duh, ki ga lahko prekrijemo s tem, da mu dodamo četrt litra terpentinovnega olja in 50 gramov benzaldehida ali 10 gramov nitrobenzola ter dobro premešamo. Če se zdi, da se je pri kuhanju uparilo preveč vode, prilijemo sedaj pol do en liter tople vode. Zdaj predenemo milo v primerno posodo, najboljša je pekača, ga čez noč pustimo ohladiti, nato ga razrežemo na primerne kose.

Na ta način skuhano milo ima pravilno vsebino mastnih kislin in je že toliko trdo, da ga lahko takoj uporabljamo. Z že omenjenim izsoljevanjem bi dobili sicer nekoliko čistejše milo, tvegali pa bi, da se nam ne bi lepo skepilo. Pri površnem delu nam milo rado postane drobtinasto ali premeško. S prvim ne moremo prati, v drugem primeru pa ga moramo sušiti včasih tudi več tednov.



Dr. Avčin Marij:

### O prehrani in prebavi

Ko nam je čudovito urejena in smotrna razvojna pot v materinem telesu končana, smo postavljeni v ta svet, na milost in nemilost svoji okolici. Ro-

dili smo se in zdaj ležimo v obliki drobcenega, nebogljenega, rožnordečea bitjeca, ki se komajda upa odpreti zaspane oči, bodisi v čudovito beli posteljici — bodisi v starih cunjah: vseeno je, prepuščeni smo okolici, to je ljudem, stvarim, predme-



tom, snovem in včasih živalim, da nas bodo vzredili, vzojili, hranili, ščitili in ogreli. V razliko od nekaterih živali iste starosti, ki so že takoj po rojstvu ali kmalu nato neodvisne od roditeljev in se same vzgajajo, krmi-jo, ščitijo in grejejo, smo mi ljudje (razen nekaterih otrok iz bajk) odvisni prav od naših soljudi, ki nam s svojim razumom, močjo, vplivom, voljo in pametjo pridobe vsega v izobilju ali najnujnejšega, kar nam po naravnem pravu pripada.

V najnežnejši dobi rabimo pravitako lesa in železa za posteljico, blaga in žime za pregrinjala in ležišče, kuriva za ogrevanje prostora, kjer pozimi ležimo itd., in pa stvari in snovi, ki služijo prehrani. In ravno te snovi so za naš obstanek najvažnejše. Le da imamo za silo najnujnejših živil, že nekako živimo. \*

Če pogledamo živila nas odraslih skozi kemična očala, potem vidimo, da jemo predvsem: beljakovine, masti, sladkorje in zdrob, vodo, soli, alkohole, začimbe in vitamine.

Poglejmo, kako mi odrasli vse to prebavljamo.

Hrano najpreje zagrizemo, zgrizemo in zmeljemo z zobmi, ali jo pa kar vsrkamo vase. Če je hrana tekoča, jo kar popijemo, če je jed suha, jo premešamo s slino. V slini so posebni prebavni kvasniki (fermenti), ki prično kemično obdelovati predvsem skrobasta in sladkorna živila ter jih razstavljajo v vse manjše kemične delce. Ko smo z grizenjem, jezikom in slino stvorili spolzek grizljaj, ga pogoltnemo in zdaj ni prebavljanje več odvisno od naše volje. Grizljaj drči po požiralniku, ki se pred njim odpira, za njim zapira in pride v želodec, kjer ga prične obdelovati želodčni sok in ga meša in vrtinči želodec s svojim gibanjem. Želodčni sok ima precej solne kisline in pa kvasnike, ki skupno s solno kislino razkrajajo predvsem be-

ljakovine in masti, in pa še kvasnike, ki sesirjajo mleko. Hrana se v želodcu še bolj razdrobi in se porazdeli v male delce, ki so naplavljeni v želodčnem soku, pomešanem s tekočimi v obliki več ali manj goste kaše. V želodcu se tudi nadaljuje že pričeta prebava skrobov in sladkorjev.

Razna hrana obleži v želodcu različno dolgo — od dveh do dvanajstih ur, kakršna pač je. Ž ozirom na to ostajanje ločimo različna živila, ki jih imenujemo po svojem občutku v želodcu: lahka živila (ki so lahko in hitro prebavna, po katerih smo kmalu lačni, ker se po njih želodec kmalu izprazni, n. pr. juhe, mleko, pi-jače, jedi iz bele moke, sladkor, alkohol itd.) in pa v težka živila (ki mnogo dalje obleže v želodcu, ki nas zapahnejo, n. pr. maščobe, mesov-je, jajca, stročnice itd.).

Iz želodca gre hrana v obliki kisle kaše v žolčno črevo, ne vsa naenkrat, temveč postopoma v malih obrokih. To spuščanje hrane po ma-lem urejuje posebna mišica ob izhodu želodca, ki se po potrebi odpre in zapre. To ima svoj smoter v tem, da se lahko vsaka pošiljka hrane dobro premeša z najvažnejšimi sokovi prehrane, ki so ravno v žolčnem črevesu, kamor jih izcejajo jetra v obliki žolča in pa trebušna slinavka v obliki svojega soka.

Sok trebušne slinavke ima kvasni-ke, ki napadejo beljakovine in jih razgradijo do konca v enostavne spojine, ki so v vodi topljive. Pravitako so v tem soku kvasniki, ki napadejo že itak dokaj razgrajene preostanke skrobov in sladkorjev in jih razgrade prav do najenostavnejših, v vodi topljivih kemičnih spojin. Nadalje so v soku trebušne slinavke tudi kvasniki, ki cepijo tolšče v njihove sestavne dele: tolščne kisline in glicerin. Glicerin je že itak v vodi topljiv, tolščne kisline se pa morajo še vezati z žolčem, ki jih obdela v vodi topljive spojine.

V žolčnem črevesu torej postane iz hrane židko tekoča naplavina v vodi topljivih, razgrajenih osnovnih delov živil. Ta sok se pretaka iz žolčnega črevesa naprej v ozko črevo. Sluznica ozkega črevesa napravlja resice, v katerih se ovijajo in razpletajo drobne žilice. Skozi sluznico črevesa prehajajo v te krvne in mezgovne žilice osnovni razgrajeni delci hrane in gredo v kri in mezgo. Kri iz črevesja se zbere v veliko dovodnico, ki vodi v jetra in odtod v srce, pljuča, kjer se še okisa in nato po odvodnicah in srca v slehršen delec telesa.

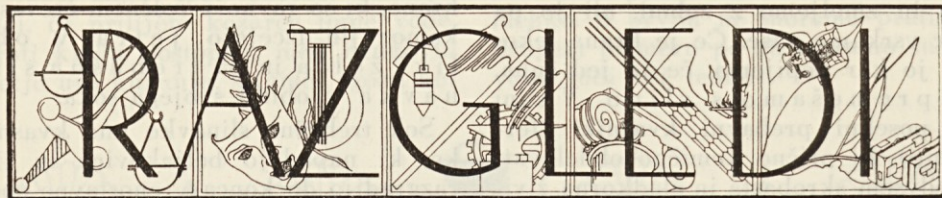
Hrana, spremenjena v tekoč sok, gre iz ozkega črevesa naprej v široko črevo, kjer iz nje posrka to črevo mnogo vode in se zato hrana osuši in spremeni v ilovnato, mehko gmoto. Primeša se s sluzjo in pa nešteti prebavnimi bakterijami, ki v širokem črevesu nadomeščajo prebavne sokove. Povzročajo zlasti gnilobne pojave na prebavnim sokovom nedostopnih sestavinah hrane in pa pojave vrenja in kipenja na doslej nerazgrajenih celuloznih ovojnica skrobastih živil. Pri obeh pojavih se raz-

vijajo plini. Teh prebavnih bakterij je nešteto, toliko, da stvarjajo dobršen del blata, v kar se spremene preostanki prebavljene hrane in pa neprebavljene in neprebavljive snovi.

Kakor smo omenili, pridejo torej končno živila, kemično razstavljena v vodi topljive najmanjše sestavne dele skozi črevesno sluznico v kri, ki jih prenaša povsod po telesu. Telo uporabi ta osnovna hraniva v dvojne namenov: da iz njih črpa gorivo, ki ga uporablja za svoje življenjske potrebe, in pa, da iz njih sestavlja, obnavlja in razširja svojo lastno zgradbo, katere osnovni element je živa celica.

Kaj služi gorivu? V dobi debelih krav le sladkor, ki je prešel v kri. V dobi suhih pa tudi tolščice, ko pa gre ta doba že zelo proti koncu, pa celo beljakovine.

Kaj služi zgradbi? Sladkorji, masti in zlasti beljakovine, ker le v njih je dušik, ki je najbistvenjši sestavni del žive celice poleg kisika, vodika, vode in raznih soli.



Dušan Kompare, stud. phil.:

## Domača obrt na Kranjskem

(Konec.)

Žebljarstvo:

Domača žebljarska obrt je bila pri nas razvita že za časa starega fužinarstva. Žebljarstvo v Kamni gorici sega celo v 15. stol., a v kakšni obliki ni znano. Žeblje so kovali na Kočevskem, okrog Kamnika (Mečinje, Bistrica), v Tržiču, Bohinju in zlasti v Železnikih.

Konec 19. stol. je žebljarstvo skoro popolnoma izgubilo značaj domače obrti. Leta 1895. se je žebljarstvo industrializiralo na združni pod-

lagi. Le še 6 družin se je v Kamni gorici bavilo z žebjarstvom kot z domačo obrtjo. V Zgornji in Srednji Beli se je ukvarjalo z njo še 7 družin s 50 delavskimi močmi (12 moških, 12 žensk in 6 otrok). Izdelovali so podkavske in čevljarske žeblje in jih po prekupcih iz Kranja in Ljubljane pošiljali v Ljubljano, Gradec, Celje, Fiume, Trieste, itd. Danes žebljarske domače obrti tu ni več, toda žebljarne I. žebljarske železoobrtne zadruga v Kropi in Kamni gorici so njeni dediči.

#### Sitarstvo:

Sitarstvo omenja že Valvasor, in sicer v Bitujah in Peuni. Izdelovali so sita iz konjske žime in so se splošno imenovali sitarji. Svoje blago so prodajali predvsem v Senigalijo in Avgusto. Po raznih listinah lahko sklepamo, da je bilo sitarstvo pri nas udomačeno že v 16. stol.

O izvoru sitarstva so mnenja deljena. Dognano ni, ali je nemškega, italijanskega ali pa slovenskega izvora. Konec 19. stol. so se bavili s sitarstvom le kajzarji v vaseh: Stražišče, Gorenja Sava, Gorenja, Srednje in Spodnje Bitnje, Šutna in še nekatere manjše vasi. Središče je bilo Stražišče. Domačo obrt je nadomestil industrijski obrat na združni podlagi v Stražišču in Bitnjah. Izdelovalci suhe robe v okolici Ribnice so kupovali tukaj mreže in sita.

#### Čipkarstvo:

Koliko je staro čipkarstvo na Kranjskem, je težko ugotoviti. Ljudska govornica stavi začetek čipkarske domače obrti v idrijskem kotu v dobo, ko še ni bilo rudnika v Idriji, torej pred l. 1497. v Žireh pa je čipkarstvo zelo mlado. Vpeljano je bilo okoli l. 1890. Konec 19. stol. je cvetelo čipkarstvo v Idrii, Idrii Inferiore, Vojskem, Žireh, Dobravi in Gorenji vasi. V Selški dolini je bilo razvito zlasti v Železnikih, Zelenem logu, Sorici, Zgornjih in Spodnjih Danjah in nekaterih manjših vaseh.

Do nedavnega so izdelovali čipke v naslednjih vaseh: Dolenčiče, Dolenja Žetina, Javorje, Murave, Debeno, Hobovše, Leskovica, Podgora, Bukov vrh, Delnice, Poljane, Zakobiljek, Gorenja Dobrava, Hotavlje, Voljaka, Železniki, Sorica, Zminec, Žiri. V Zalem logu in Danjah čipkarske domače obrti ni več. Čipke so prodajali Osrednji čipkarski zadrugi.

#### Glavnikarstvo:

Kdaj se je začelo glavnikarstvo pri nas, ni znano. Valvasor ga ne omenja. V letih 1820. do 1850. je bil en mojster v Trziču, trije v Kranju, eden v Stražišču, 4 pri Sv. Duhu v Škofji Loki in dva v Škofji Loki. Vse kaže, da se je začelo glavnikarstvo pri nas konec 18. stol. Odkod je prišlo, se ne ve. Orodje ima nemška imena, način izdelovanja je sličen onemu na Češkem. Domači obrtniki - glavnikarji so delali tudi za izvoz. Konec 19. stol. je glavnikarstvo uspevalo le še v Puštalu. Tu se je začelo okoli l. 1820. Seveda je bilo le stranski zaslužek kmetu. Okrog l. 1900. se je z glavnikarstvom bavilo okoli 70 ljudi, ki so napravili na leto 5000 tucatov glavnikov. Glavnikarstvo v Puštalu uspeva kot domača obrt še danes.

#### Piparstvo:

O piparski domači obrti ne pove Valvasor ničesar. Leta 1795. jo omenja Vodnik v Pratici v „Popisovanju kranjske dežele“. Ko je bila l. 1858. industrijska razstava v Celovcu, so bile razstavljene tudi Gorjuške pipe. Konec 19. stol. so delali pipe razen v Gorjušah še v Moravski dolini. V Krajevem leksikonu je omenjeno piparstvo v Gorjušah.

## Pletarstvo:

Konec 19. stol. so pletli koše, košare itd. v Vipacco, v okolici Idrie, v Ribnici, Domžalah, Cerkljah, Visokem, Šenčurju in v ljubljanski okolici. V Bohinju je ta domača obrt že tedaj skoro izumrla. Na Vipavskem so delali predvsem košare za sadje, košarice za igrače in ovoje za steklenice.

Danes se bavijo s to domačo obrtjo v Godešiču, Srednji Beli, Adergasu, Podžagi, Dragomlju in Ihanu.

## Lončarstvo:

Lončarska domača obrt je bila na Kranjskem že v 16. stol. zelo razširjena. Lončarji so bili ponekod samostojni obrtniki, ki so imeli svoje cehe. V 19. stol. so se cehi združili. Mnogi so tedaj opustili lončarstvo, veliko pa se jih je bavilo z lončarstvom odslej kot z domačo obrtjo. Valvasor omenja lončarstvo kot domačo obrt v Ribniški dolini v sledečih vajah: Hrvača, Griča vas, Otavice, Nemška vas, Prigorica, Dolenja vas. Na Notranjskem pa je opazil lončarstvo v Horjulu. Zelo staro je lončarstvo v Ljubnem in sicer iz časov cehovstva. Morda še starejše je lončarstvo v Krškem okraju. Okrog l. 1900. se je bavilo v Ljubnem še 9 družin z lončarstvom. V Kamniškem okraju je bilo lončarstvo doma v Mlaki, Gori, Podborštu, Gmajnici in Križu. V vseh teh vaseh je izdelovalo 50 družin kozice, lonce, sklede, latvice, umivalnike, škropivčke, pa tudi lončene peči. V krškem okraju se je razvilo lončarstvo v Sv. Jerneju, Stari vasi, Sv. Križu. Znani so zlasti rdeči lonci, ki jih drugje ni bilo dobiti. S svojimi izdelki lončarji iz teh vasi tudi krošnjarijo.

Ribniški lončarji so bili v Dolenji vasi, Bukovici, Nemški vasi in Rakitnici. Tukaj se je bavilo 40 družin z lončarstvom. Poleg loncev, skled, kozic itd. so izdelovali tudi otroške igrače. S svojo robo so tudi krošnjarili in jo pošiljali v Trst in Reko.

Lončarji so bili tudi na Griču in v Podgorici v črnomeljskem okraju, Dobljiški gori in Vitoših.

Domača lončarska obrt se je ohranila v Gmajnici, Gori, Podborštu, Dolenji vasi, Blokah, Prigorici in šent Jerneju. V Mlaki pri Komendi se je lončarstvo industrializiralo. V zadnjem času lončena posoda seveda ne more več konkurirati z aluminijastim in emajliranim posodjem, zato lončarstvo nazaduje.

## Slamnikarstvo.

Slamnikarstvo je ena najmlajših domačih obrti. Začelo se je v Ihanu okoli l. 1800., kjer so preje izdelovali molke. Prvi je izdeloval v Ihanu slamnike baje nek Ihančan, ki se je te obrti naučil v Florenci. Drugi vir pa pravi, da je bil začetnik slamnikarstva 1828. leta umrli Jožef Mišvelj.

Slamnikarstvo se je kmalo razširilo na vasi: Domžale, Beričevo, Mengeš, št. Jakob, Trzin in Stob. S slamniki so krošnjarili najprej Blejci, kasneje pa Tirolci. Okoli l. 1859. so začeli izdelovati tudi vreče, pregrijala in trakove. S stroji so začeli l. 1867. Slamnikarstvo je kot domača obrt propadlo, ostalo je le še izdelovanje slamnatih kit. 1925. je bilo približno 12.000 ljudi v brdskem in kamniškem okraju zaposlenih pri tej domači obrti. Danes je udomačeno pletenje kit v Gorizii, Kraščah, Sv. Valentinu, Vrhpolju, Zalogu, Zg. Javorščici, Zg. Tuštanju.

## Oglarstvo:

Oglarstvo sega v čase, ko so stale na Kranjskem še Fužine. Kmetje so za plačo žgali oglje v graščinskih gozdovih na Jelovici, Jati, nad Bačo, na Komni in drugod po Bohinju. Že okoli l. 1900. je oglarstvo močno upadlo. Na nekdanje bohinjske oglarje je spominjalo le še kopišče v Štengah. Včasih je oglarstvo cvetelo tudi v Poljanski, Selški dolini in na Dolenjskem. Uspevalo je tudi v kamniških hribih (Paloviče).

## Tovorništvo:

Ta panoga zaposlitve našega kmečkega prebivalstva je z nastopom železnice popolnoma propadla. O tovornikih pravi Valvasor v svoji karakteristiki obrti na Gorenjskem sledeče: „Del prebivalstva tvorijo tovarniki, ki na tovornih konjih tvorijo najrazličnejše predmete. Na tovarni živini prenašajo predvsem vino, sol, železo, jeklo, olje, žito, platno in živo srebro. Na ta način spravljajo razne stvari v Gorizio, Gradec, Dunaj, Solnograd, Trieste in razna druga mesta. Kot prevozno sredstvo uporabljajo tudi majhne vozove, s katerimi vozijo iz fužin dvakrat na teden v Ljubljano jeklo in železo, nazaj pa žito in druge življenjske potrebsčine.“

Po Valvasorju sem posnel, da so tovarili tovarniki večino v vaseh: Šmartno pod Šmarno goro, Domžale, Krašnja, Blagovica, Moravče, Dragomlje, Nadgorica, Udmat, Šmarje, Dobropolje, Kompolje in Goričica. Okoli Cerkniskega jezera so bili doma tovarniki s soljo. V Blagovici se je ohranilo tovarništvo v ljudski tradiciji.

## Tkalstvo:

Ta domača obrt, ki je bila včasih najbolj razširjena, je skoro docela zamrla. Ohranila se je v Beli krajini. Na Gorenjskem izdelujejo domače platno še v Strahinju. Nekdanje suknarstvo v Radovljici in Zapužah se je industrijaliziralo. Tudi propada domače tkalske obrti je kriva industrija, ki konkurira s svojimi cenenimi izdelki, in pa večje potrebe našega kmetijskega človeka. Domača obrt, ki je Valvasor ne omenja, je izdelovanje prtov v Vodica.

**Čevljarstvo:** Čevljarstvo kot domača obrt je najnovejšega datuma. Nastopilo je v Ljubnem mesto starodavnega lončarstva in pečarstva. V Križah se  $\frac{3}{4}$  prebivalcev ukvarja s tem poslom, v Sebenjah pa večina. Čevljarstvo uspeva tudi v Spodnjih Dupljah, Strahinju, Žireh in Zapogah.

Za Valvasorja je cvetelo v Trzinu in Ihanu izdelovanje mrež, sakov in vrš ter izdelovanje postelj. Razvito je bilo mlinarstvo na Viču in Glincah, usnjarstvo v Tržiču in Šmartnem, kjer so strojili rdeče in črno kordovansko usnje. Valvasor omenja dalje perice v Dobrunjah in kovaštvo v Cerevcu. Vse te obrti so propadle, le v Dobrunjah še danes stanujejo perice.\*

\* Viri: Valvasor, Die Ehre des Herzogthums Krain.

Janko Jovan, Domača obrt na Kranjskem (Dom in svet).

Janko Jovan, Produktivne sile Slovenije.

Anton Melik, Slovenija I/2.

Jože Rus, Suha roba.

# NAŠI SLAVNI MOŽJE

## Josip Jurčič



Josip Jurčič se je rodil 4. marca l. 1844. na Muljavi pri Krki. Šolo je obiskoval najprej na Krki, pozneje pa v Višnji gori in v Ljubljani, kjer je leta 1865. dovršil gimnazijo. Nato je študiral na Dunaju klasično filologijo, preživljal pa se je s pisateljevanjem. Ker je leta 1868. dobil službo pri „Slovenskem Narodu“ v Mariboru, je opustil študije. L. 1872. se je z „Narodom“ preselil v Ljubljano.

Kot otrok in študent je Jurčič prav posebno rad zahajal med kmete in poslušal njihovo govorico; zato je Jurčičev jezik tako bogat narodnih izrazov, smešnic, rekov in pregovorov. Toda poleg jezika je Jurčiča privlačevalo življenje preprostega človeka; zato se je zanimal za berače, popotnike in kmečke čudake, za gospodo pa se ni navduševal.

Jurčič je pisal po Levstikovem nauku: „Slovenkim pisateljem se je od preprostega naroda učiti, a ne po

tujih zgledih in po svoji glavi pisati!“ Že kot četrtošolec je napisal „Spomine na deda“, prva njegova večja povest „Jurij Kozjak“ pa je postala prava ljudska knjiga; v njej opisuje življenje slovenskega naroda, kakor živi v ustnem izročilu o težkih turških časih. Po „Domen“-u je napisal prvi slovenski roman „Deseti brat“, v katerem opisuje graščaka in njegovo družino, kmete, slovenskega študenta, duhovnika, učitelja, itd., sploh vse sloje. Krjavelj, stric Dolef itd. so značaji, ki jih je Jurčič tako živo naslikal, da bodo ostali v njegovi leposlovni književnosti pravi biseri.

Omeniti moramo še: njegovo najboljšo povest iz kmečkega življenja „Sosedov sin“, zgodovinski roman „Ivan Erazem Tatenbach“ in „Rokovnjače“, za katere je zajejal snov iz narodnih pripovedk o rokovnjačih; delo je dokončal po njegovi smrti J. Kersnik. Ustanovil je „Slovensko knjižnico“, ki je izdajala slovenske knjige v l. 1876.—1880., med njimi tudi njegova romana „Dr. Zaber“ in „Med dvema stoloma“.

Leta 1881. je osnoval s prijatelji „Ljubljanski Zvon“, toda bolezen je prekrižala vse njegove nadaljnje velike načrte. Iskal je zdravja v tujini in na Brdu pri prijatelju Kersniku, toda lotila se ga je sušica, za katero je 3. maja 1881. umrl. Pokopali so ga na pokopališču sv. Krištofa, kjer so mu postavili nagrobni spomenik, na katerem razberemo Jurčičevo vodilo na njegovi za slovensko književnost tako pomembni življenjski poti.

# LJUBLJANA

## MONOGRAFIČEN ORIS

Damjan Vahen

(Nadaljevanje.)

Vojvoda Ulrik III. Španhajmski je v podjebradski pogodbi<sup>33</sup> s češkim kraljem Otakarjem II. Přemislom zapustil vsa svoja posestva kralju Otakarju, ki je po smrti vojvode Ulrika III. leta 1269. poslal brnskega prošta Konrada, da bi v njegovem imenu prevzel vlado. Toda na Kranjskem so se zahtevi češkega kralja zoperstavili ter so se 2. novembra 1269. sestali v



Grb  
nemškega  
viteškega  
reda.

poslojpu nemškega viteškega reda poglavar Ljubljanskega gradu Rudelin iz Hrušice, Herman iz Vranje peči, brata Gerold in Oton Turjaška<sup>34</sup> in Gerloh Hertenberški. Kot priče so bili med njimi še Dietrich, tedanji predstojnik nemškega viteškega reda, in trije bratje istega reda ter Urban Pucelj, ljubljanski mestni sodnik. Na tem sestanku so priznali za svojega gospoda oglejskega patriarha Filipa, brata vojvode Ulrika III. Španhajmskega. Ko pa se je zarotnikom pridružil še Otakarjev odposlanec prošt Konrad, se je tudi Filip zavzel za svetno oblast nad Španhajmskimi posestvi; pridobil je ogrskega kralja Štefana V., ki pa ga je Otakar II. Přemisl porazil, l. 1270. zasedel Slovenji Gradec,<sup>35</sup> obiskal cistercijski samostan v Stični in ga sprejel v svoje varstvo; nato pa se je podal s

svojo vojsko proti Ljubljani, ki jo je že v prvem naskoku zavzel. Posadko na Ljubljanskem gradu je pustil oditi, ker se mu je udala brez boja. Ko se je češki kralj polastil še Kamnika in Kostanjevice, je izročil upravo Kranjske loškemu župniku Henriku ter odšel s svojo vojsko preko Gorenjske na Koroško.



Pečat kralja  
Otokarja II.

Toda oblast češkega kralja nad Kranjsko je trajala samo kratek čas, kajti leta 1275.<sup>36</sup> je bil izvoljen za nemškega cesarja grof Rudolf Habsburški, ki je v bitki na Moravskem polju<sup>37</sup> premagal

češko vojsko; v tej bitki je Otakar II. Přemisl padel, njegova vdova pa je sklenila z Rudolfom mir in tako so alpske dežele in z njimi Ljubljana leta 1282.<sup>38</sup> prešle v dedno habsburško last; za upravitelja Kranjske in Slovenske krajine<sup>39</sup> pa je cesar Rudolf postavil goriškega grofa Majnarda IV.,<sup>40</sup> ki je v odločilni bitki na Moravskem polju vodil viteze slovenskih dežel. Toda že po smrti vojvode Majnarda se je vnel ponoven spor zaradi češke krone, ker

<sup>33</sup> 29. septembra

<sup>37</sup> 26. avgusta 1278.

<sup>38</sup> 27. decembra

<sup>39</sup> kateri je pripadala tudi Savinjska dolina

<sup>40</sup> 1258.—1295.

<sup>33</sup> 4. decembra 1268.

<sup>34</sup> Auersperg

<sup>35</sup> last oglejskega patriarha

so leta 1507. češki plemiči poklicali na češki prestol Majnardovega sina Henrika. Cesar Albreht, ki ni bil zadovoljen s tako naglim dvigom goriškega grofa, je ukazal sinu Frideriku, ki je bil tedaj avstrijski vojvoda, da zasede vso posest vojvode Henrika. V tem sporu so se slovenske dežele razdelile v dve stranki: v avstrijsko in goriško. Ljubljana je bila na strani goriškega vojvode in češkega kralja Henrika ter se je ubranila vseh napadov avstrijskih pristašev. Pod vlado kralja Henrika so se mesta zelo dvignila. Tako je kralj Henrik leta 1520. ukazal, da mora vsak ljubljanski hišni posestnik, četudi plemič, v splošno korist plačevati davke in pomagati pri mestni straži ter pri popravljanju mestnega obzidja, okopov in mostov.<sup>41</sup>

Toda že leta 1555. je kralj Henrik umrl brez moških potomcev in je po nekdanji dedni pogodbi med goriškimi grofi in Habsburžani pripadla Kranjska, z njo pa tudi Koroška in Slovenska krajina Habsburžanom. Leta 1558. je vojvoda Albreht Habsburški v Ljubljani sprejel poklonitev plemstva ter si tako utrdil oblast v deželi. Po smrti vojvode Albrehta II.<sup>42</sup> so zavladali njegovi sinovi Rudolf, Friderik, Albreht in Leopold, toda pravi vladar je postal Rudolf IV. Ustanovnik,<sup>43</sup> ki je 27. marca 1650. sklical veliki knežji kongres v Ljubljani, katerega so se udeležili oglejski patriarh Ludovik, salzburški nadškof Ortolf, mnogo škofov in grofov, med njimi Ulrik in Herman Celjski. S tem kongresom je bila združena tudi slovenska poklonitev plemstva; mestom in samostanom pa je vojvoda Rudolf podelil mnogo privilegijev.

Ker so se gospodarji Kranjske doslej imenovali samo „Gospodje“, je leta 1364. povzdignil Kranjsko v samostojno vojvodino.

Izmed naslednikov vojvode Rudolfa<sup>44</sup> je bil najbolj naklonjen Ljubljani vojvoda Ernest Železni,<sup>45</sup> kajti ko se je vnel spor med ljubljanskimi meščani in Turjaškimi grofi zaradi nabavljanja lesa v turjaških gozdovih, je vojvoda, ki se je mudil v Ljubljani, leta 1421. rešil spor v korist ljubljanskih meščanov; ker pa deželni glavar Jurij Turjaški ni hotel priznati razsodbe, ga je leta 1423. vojvoda odstavil in tako zagotovil meščanom pravico do lesa iz turjaških gozdov.

Ljubljana, ki se je kot vsa druga mesta in trgi pod vlado kralja Henrika gospodarsko zelo dvignila, je postala pretesna, ker so se začeli naseljevati v mestu tujci, med njimi prav posebno židje, ki so kmalu prevzeli skoraj vso trgovino z inozemstvom; poleg trgovine so se pečali tudi z zdravništvom in denarstvom. Naselili so se izven mestnega obzidja na levem bregu Ljubljanice, kjer še danes spominjata „Židovska ulica“ in „Židovska steza“ na nekdanjo precej številno židovsko naselbino v Ljubljani. Po Valvasorjevem poročilu so imeli židje v Ljubljani še pred letom 1215.<sup>46</sup> svojo sinagogo,<sup>47</sup> ki je stala blizu pozneje zgrajenih Vicedomskih vrat in se cmenja še leta 1516.<sup>48</sup> kmalu potem pa je izginila, ker je cesar Maksimiljan že leta 1515. izgnal žide iz avstrijskih dežel.<sup>49</sup>

<sup>44</sup> Leopold II., Viljem, Ernest Železni

<sup>45</sup> 1411.—1424.

<sup>46</sup> Valvasor, Die Ehre des Herzogtums Krain, XI. str. 710

<sup>47</sup> molilnica

<sup>48</sup> Arhiv ljubljanskega stolnega kapitlja, zveženj XLVIII., št. 1., kjer se omenja: „1516. Ablass für die Kapelle Allerheiligen nächst der Synagoge der Juden zu Laibach“

<sup>49</sup> Valvasor, Die Ehre des Herzogtums Krain, XI., str. 714

<sup>41</sup> Klun, Archiv für die Landesgeschichte des Herzogtums Krain, I., str. 215

<sup>42</sup> 1559.—1558.

<sup>43</sup> ustanovitelj Novega mesta



Kralj Henrik je židom naklonil mnogo pravic in svoboščin, leta 1350. jim je dovolil ustanovitev banke. Židje so bili podložni neposredno vladarju dežele, katere- mu so plačevali visoke davke; imeli so svoje posebne židovske sodnike. Občevanje med židi in kristjani je bilo strogo urejeno po cerkvenih, prav tako pa tudi po svetnih postavah. Židje so nosili posebne šiljaste klobuke.<sup>50</sup> Toda zaradi blagostanja, v katerem so živeli židje, je bila med kristjani in njimi huda napetost, ki so jo meščani izkoristili ob vsaki priliki. Po Valvasorjevem poročilu je prišlo leta 1290. zaradi nekega izgubljenega otroka do hudega pretepa, pri katerem je bilo mnogo židov ubitih.<sup>51</sup> Leta 1357. so meščani obtožili žide, da so jim zastrupili vodnjake,<sup>52</sup> kar je bilo povod za nove izgrede. Leta 1408. je prišlo zopet do hudega obračunavanja med meščani in židi, ker je neki žid oskrnil meščansko deklico, ter so se židje postavili po robu zaradi obglavljenja zločinca.<sup>53</sup>

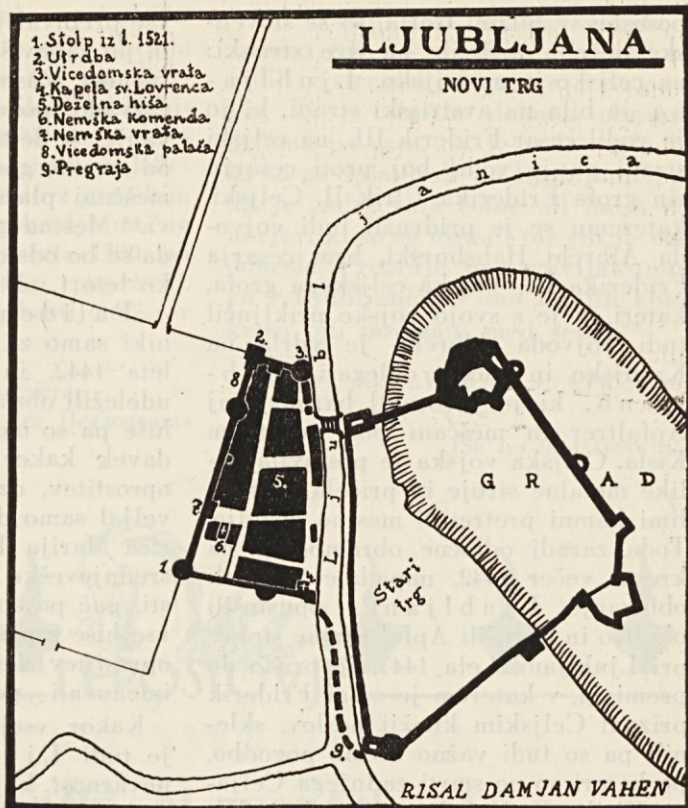
Prijetno in živahno mestno življenje pa je privabljal tudi plemiško gospodo, da se je začela naseljevati na levem bregu Ljubljanice, kajti gospoda se ni hotela podrediti mest-

<sup>50</sup> pileus cornutus

<sup>51</sup> Valvasor, Die Ehre des Herzogtums Krain, XI., str. 710

<sup>52</sup> Valvasor, Die Ehre des Herzogtums Krain, XV., str. 519

<sup>53</sup> Valvasor, Die Ehre des Herzogtums Krain, XI., str. 711



ni gosposki, ki so jo sestavljali preprosti meščani.

Okoli prostornega trga, ki so ga imenovali „Novi trg“, so plemiči gradili svoje hiše in tako je nastala gosposka naselbina, ki se je razprostirala od Zoisovega grabna do današnje univerze. Po Valvasorjevem poročilu se je Novi trg priključil staremu mestu že leta 1200. in je bil že tedaj obzidan. Toda obzidje je moralo biti zelo slabo, kajti vojvoda Ernest Železni je leta 1416. izdal ukaz, da se mora Novemu trgu oskrbeti boljše in varnejše obzidje.<sup>54</sup> Da je mesto izvršilo ta vojvodov ukaz, nam dokazuje brezuspešno obleganje mesta leta 1442.; kajti ko je nastal spor med celjskim grofom Friderikom in krškimi škofom zaradi nekaterih

<sup>54</sup> Klun, Archiv für die Landesgeschichte des Herzogtums Krain, I.

posestev v bližini Celja, so se slovenske dežele razdelile na dve stranki: na celjsko in avstrijsko. Ljubljana je bila na avstrijski strani, ki jo je vodil cesar Friderik III., na celjski strani pa je vodil boj proti cesarju sinu grofa Friderika Ulrika II. Celjski, kateremu se je pridružil tudi vojvoda Albreht Habsburški, brat cesarja Friderika III. Vojska celjskega grofa, kateri se je s svojo vojsko priključil tudi vojvoda Albreht, je vdrla na Kranjsko in začela oblegati Ljubljano, ki jo je branil baron Jurij Apfaltrer in meščani pod vodstvom Kisla. Celjska vojska je postavila velike metalne stroje in pričela z debelimi kamni pretresati mestno obzidje. Toda zaradi odločne obrambe so na kresni večer 1442. napadalci opustili obleganje Ljubljane, opustošili okolico in porušili Apfaltrerjev stolp<sup>55</sup> pri Ljubljani. Leta 1445. je prišlo do premirja, v katerem je cesar Friderik priznal Celjskim knežji naslov, sklenili pa so tudi važno dedno pogodbo, po kateri so po smrti zadnjega Celjana Ulrika II. Habsburžani dobili skoraj vso celjsko posest.

V priznanje za odločno obrambo mesta je cesar Friderik III. dovolil mestni gosposki, da je odslej smela pečatiti svoje listine z rdečim voskom, meščanom in njihovim naslednikom pa je odpustil ves hišni davek za vse večne čase, le v priznanje njegovega gospodstva so morali plačevati vsako leto v noči 30. septembra po en krajcar. Ta „patidenk krajcar“, kakor so ga meščani nazivali, so meščani prinašali praznično oblečeni opolnoči v mestno hišo, kar je bilo za srednjeveško mesto nekaj posebnega, kajti tedanji srednjeveški mestni red je veleval, da mora vsakdo po sončnem zahodu, ko se zapro mestna vrata ugasniti v peči ogenj in luč v hiši in leči k počitku. V tej noči pa se je vsa Ljubljana udala veselju ter je

vse prebivalstvo prebilo noč na ulicah in po zabavišoih. Ker pa se je ta slovesnost sčasoma izpremenila v grdo razvado, ponočne izgrede in pijančevanje, je leta 1589. vicedom zahteval od mestne gosposke, da morajo odslej meščani plačevati „patidenk“ podnevi.<sup>56</sup> Mestna gosposka je zato sklenila, da se bo odslej patidenk plačeval vsako leto 1. oktobra ob 6. uri zjutraj.

„Patidenk“ so plačevali posestniki samo za hiše, katere so stale že leta 1442. in katerih lastniki so se udeležili obrambe mesta, za vse ostale hiše pa so morali posestniki plačevati davek kakor po drugih mestih. Ta oprostitev, oziroma „patidenk“ pa je veljal samo do leta 1752., ko je cesarica Marija Terezija razveljavila vse srednjeveške predpravice in posebnosti, pač pa so tudi še po tem letu za vse hiše z patidenčno pravico priznali oprostitve desetega vinarja, ki so jo imenovali „percentualna pristojbina“.

Kakor vsej slovenski zemlji, tako je tudi Ljubljanici grozila turška nevarnost, kajti Turki so se vedno bolj približevali avstrijskim deželam. Zato je cesar Friderik III. leta 1448. ukazal vsem v ljubljanski okolici stanujočim, da morajo biti vedno pripravljeni s sekirami, lopatami in drugim zidarskim orodjem, da se bodo mogli v nevarnosti z vsem svojim blagom zateči za mestno obzidje in najti zavetja v Ljubljani, ter da bodo mogli popravljati in graditi mestno obzidje.<sup>57</sup>

V tej dobi je potekalo mestno obzidje od grajskega poslopja po temenu hriba do Šanc, odtod po pobočju Gradu do Karlovških vrat, preko Karlovške ceste do Ljubljanice, kjer se je obrnilo in pri sedanjem Šentjakskem mostu preskočilo Ljubljaničo, šlo ob nekdanjem Zoisovem vrtu do sedanje Emonske ceste, kjer se je

<sup>56</sup> Vicedomski arhiv I., 106, a; državni arhiv v Ljubljani.

<sup>57</sup> Klun, Diplomatarium Carniolicum, str. 30

<sup>55</sup> na mestu sedanjega gradu Tivolij

okrenilo in se nadaljevalo v ravni črti do deželnega dvorca;<sup>58</sup> tu se je obrnilo zopet proti Ljubljani ter pri Čevljarskem mostu preskočilo Ljubljaničo, od Čevljarskega mosta pa je krenilo po pobočju Gradu proti grajskemu poslopju in se sklenilo z grajskim zidom. Leta 1475. so to obzidje močno utrdili s stolpi in jarki, leta 1520. pa so vse obzidje ponovno popravili, zgradili nove stolpe in „bastijone“ ter skopali nove jarke.<sup>59</sup>

<sup>58</sup> na mestu sedanje univerze

<sup>59</sup> Valvasor, Die Ehre des Herzogtums Krain, XI., str. 665

Od Vodnih vrat do začetka zidu ob Zoisovi hiši so v obliki črke „S“ naredili v strugi Ljubljaniče pregrajo, ki je služila deloma obrambi, deloma pa zato, da je zadrževala les, ki so ga splavljali po Ljubljaniči, ter da je zadrževala čolne ali ladje čolnarjev, ki so se utrgali ter jih je voda odnesla. Pregrajo je sestavljalo mnogo v Ljubljaničino dno zabitih kolov, ki so bili povezani med seboj.<sup>60</sup>

<sup>60</sup> glej sliko „Vodna vrata“ v zadnji številki „Zadrujarja“.

(Se bo nadaljevalo.)



Manica Komanova:

## Zvončki, oj zvončki...!

Šestletni Lukec se sprehaja s svojim ljubim dedkom roki v roki po vrtu. Naenkrat veselo zakliče:

„Zvončki, oj zvončki!“

In že izpusti dedkovo roko, skloni se in varno potegne iz tal dvoje napol razcvelih zvončkov.

„Glej, glej, spomlad prihaja“, pripomni smehljaje dedek.

„Dedek, kaj pa še pomeni zvonček?“, zvedavo vprašuje Lukec, ki je vaje, da mu dobri starček o vsaki stvarici ve povedati toliko zanimivega.

„Kaj naj bi še pomenil... Slušaj Lukec! Spomlad je podoba mladosti. Tedaj se namreč zbudi iz zimskega spanja vse. Sončni žarki zadobijo večjo moč. Vetroti postanejo toplejši. Drevje ozeleni. Oglasijo se ptički. Vse, prav vse vzklije v novo življenje. In prva cvetka, ki spomladi prikuka iz zemlje je zvonček. Zato pa to prvo spomladno cvetico lahko imenujemo tudi cvetko mladosti. Ker si ti Lukec mlad, je zvonček še posebno tvoja cvetlica, ki naj ti vedno zvonklja k zadovoljnosti in sreči!“

Lukec molči. Naenkrat upre svoji živi očesci v starčka:

„Dedek, ali imaš ti tudi svojo cvetico?“

„Seveda jo imam.“

„Kako se imenuje?“

„Hm, hm — zvonček je.“

„Res? Ali prav tako zvonček kot je moj?“

„Ne, Lukec. Moj zvonček je precej drugačen.“

„Kje pa rase? Kje je, dedek, kje je?“

„Kje — precej visoko je, otrok moj, precej visoko. A nekoč — morda kmalu — mi zacinglja in me spremi v mirno in večno spomlad!“

Lukec začuden zre v starčka. Ni mu vse jasno. Še hoče izpraševati toda dedek se tožno nasmehne, stisne vnučka k sebi in ga poljubi na čelo. Nato pa odkoraka tja k uljniku.

Komaj teden dni pozneje je Lukca doletelo najžalostnejše v vsem njegovem življenju. Dobri dedek je umrl. Kar nenadoma. Našli so ga v postelji mrtvega.

„Starost, starost“, je ugotovil poklicani zdravnik.

Lukec je pa jokal in jokal...

Dedka so položili na mrtvaški oder in ga obsuli z rožami. Tedaj je Lukec pohitel na vrt, natrgal velik šopek zvončkov, jih potisnil v lonček in postavil k dedkovim nogam.

Tisti hip je zadonelo iz zvonika. Zvonilo je dedku. Lukcu pa je bilo, kakor da mu izginja mrena z oči. Dedkove besede, katerih pomen mu je nekam megleno lebdel pred dušo, so mu postale na mah jasne. Zdaj jih je razumel. S solzami v očeh in s tugo v srcu je tiho ponovil:

„Moj zvonček je visoko. A nekoč — morda kmalu — mi zacinglja in me spremi v mirno in večno spomlad...!“

# Zadružni vestnik

## Iz uprave

### Nakupovalni termini za mesec april

| Dne    | Ljubljanski člani po abecedi | Za člane s proge ne glede na abecedo        | Dne     | Ljubljanski člani po abecedi | Za člane s proge ne glede na abecedo |
|--------|------------------------------|---|---------|------------------------------|--------------------------------------|
| 1. IV. | A, B                         | Škofljica — Grosuplje vklj                  | 10. IV. | M, N,                        | —                                    |
| 2. IV. | C, Č, D, E                   | Višnja g. — Mirna Peč<br>Trebnje — St. Janž | 11. IV. | P                            | —                                    |
| 5. IV. | F, G                         | Novo mesto loco<br>Novo m. — Straža T.      | 15. IV. | R, Ž                         | Verd — Rakek                         |
| 4. IV. | H, I, J                      | Čušperk — Kočevje                           | 14. IV. | S                            | D. M. v Polju<br>Zalog               |
| 7. IV. | K                            | —   | 15. IV. | S, T                         |                                      |
| 8. IV. | K, O                         | Kandija — Metlika                           | 16. IV. | U, V, W                      |                                      |
| 9. IV. | L, Z                         | Brezovica — Borovnica<br>Vrhniška proga     | 17. IV. | —                            | Ježica                               |

Za člane s proge, ki robe ne naročajo osebno, v tabeli navedeni nakupovalni termini ne veljajo. Ti člani naj pošljejo svoja naročila in zaboje na zadrugo ob sledečih terminih:

a) Z vseh dolenjskih prog 9. v mesecu:

b) s proge Brezovica—Rakek in Brezovica—Vrhnika ter s postaje Zalog in D. M. v Polju 11. v mesecu.

Članom s proge se bodo živila, v kolikor jih ne bodo osebno odnesli, odpremila z vlakom v sledečih terminih:

a) Na progo Škofljica—Novo mesto—Straža Toplice in Trebnje—Št. Janž (izključno postaje Grosuplje) 19. v mesecu;

b) na progo Grosuplje (vključno) —Kočevje 20. v mesecu;

c) na progo Kandija—Metlika 19. v mesecu;

d) na progo Ljubljana—Rakek in Brezovica—Vrhnika 25. v mesecu;

e) na progo Ljubljana—Zalog 25. v mesecu;

Ostala navodila in pripombe veljajo, kakor so bila priobčena v prejšnjih štev. „Zadrugarja“.

## Iz „Žegoze“

Pri „Splošni gospodarski zadrugi železničarjev Ljubljanske pokrajine v Ljubljani“ ali kratko pri „Žegozi“, ki ima svojo pisarno v II. nadstropju poslovalnice Železničarske nabavljalne zadruge v šiški, dobe njeni člani nakaznice za živalsko zrnatu pa tudi druge vrste hrano, kolikor jo dobi na razpolago za „male gospodarje“. Sedaj ima n. pr. riževe odpadke za perutnino.

Glede umetnega valjenja piščancev naj člani oddajo valilna jajca za valjenja g. Jožefu Ahčanu, Ižanska cesta 118, ki upravlja z njenim valilnim aparatom. Jajca je treba oddati najpozneje do 1. aprila t. l. Za vsako vloženo jajce je treba plačati po 150 lir.

„Žegoza“ kupuje, nadalje od svojih članov angorsko volno po 550,—, 490,— in 450,— lir za 1 kilogram ter vse pravilno sušene kože kuncev, psov in mačk, ki jih stroji v usnje ali krzno tudi po

naročilu za račun dotičnih članov. Ne zametujte kočic, ker se vsaka lahko s pridom izkoristi!

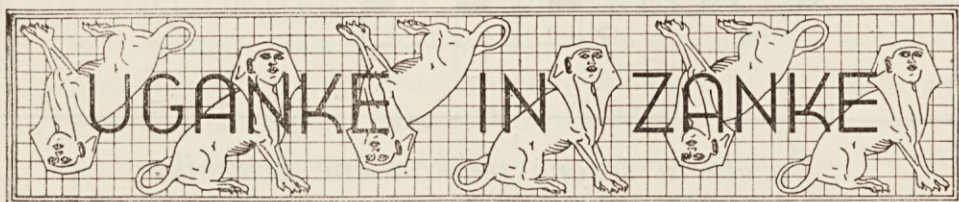
Pređenje volne in strojenje vrši v lastnih zadrughih delavnicah.

Na zalogi ima sedaj angorsko prejo štev. 12/5 zelo prikladno za ženska ročna dela v klopčičih po L 8'60 v raznih barvah (4 točke za 10 dkg ali klopčičev), nadalje zložljive kunčnice po 150,— lir za 1 komad.

Iz lastnega rejskega središča gospodarskih pasem kuncev na Muljavi bo julija meseca t. l. počela ponovno oddajati članom odbrane mlade čistokrvne živalce v razplodne namene.

Naj torej ne bo železničarja, ki ne bi bil član te zadruge malih gospodarjev in gospodinj!

Zadrughni delež znaša 58,— lir in 2 liri vpisnine, kar lahko vplačate tudi v štirih obrokih. Jamstvo je desetkratno.



### Rešitev vprašanja v 2. štev. „Zadrugarja“

C je tako-le sklepal, da ima bel klobuk. Po odgovoru A-ja je B vedel, da A ne vidi dveh črnih klobukov. Če bi bil B pri C-ju videl črn klobuk, bi lahko torej

z gotovostjo izjavil, da ima sam belega. Njegov odgovor, da ne vè, kakšen klobuk ima, je torej mogoč le tedaj, če vidi pri C-ju bel klobuk.

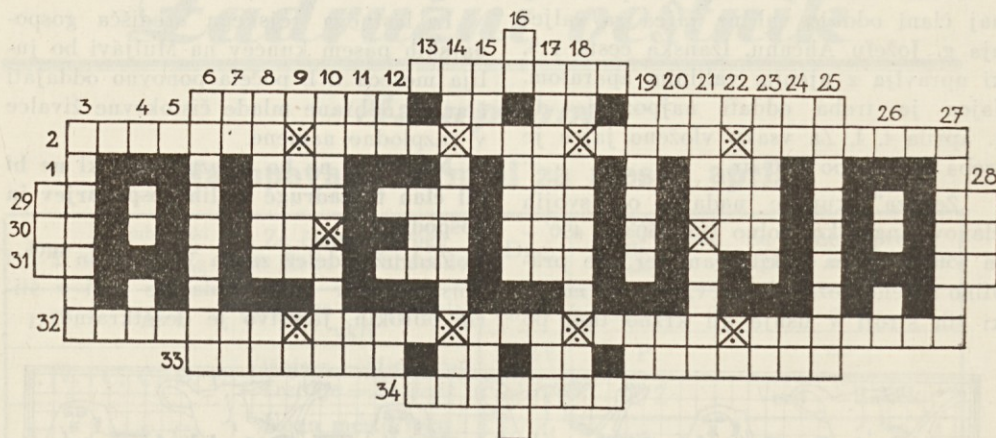
# Križanka

## Pomen besed.

Vodoravno: 1.) Ima robata stvar — inštrument — zločin, 2.) Koristna ustanova — bog ljubezni — gaj — židovsko ime — čuvar reda, 5.) severno obmorsko mesto — pomožni glagol — del kolesa — gora na Gorenjskem, 12.) kraj pri Ljubljani, 29. utežna enota — žuželka — predplačilo — oče — žensko ime — egiptovsko božanstvo, 30.) dva enaka samoglasnika — nota — električna enota — tri četrtine leta — arabski konj — ruska reka, 31.) okrajšava pri podpisu — žensko ime — pramati — srbsko ime — predlog, 32. žensko ime — domača žival — gozdno drevo — planinska ptica — postaja na progi Pragersko—Čakovec, 33.) pivska posoda — prislov kraja — latinski predlog — mesni izdelek, 34.) spletena miklavževka.

Navpično: 1.) ptica pevka, 3.) kraj ob Savi, 4.) dva osebna zaimka, 6.) Finž-

garjeva povest, 7.) nemška okrajšava delniške družbe — oblika osebnega zaimka, 8.) nasprotno od prav — črka azbuke, 9.) število, 10.) lovski pripomoček — bog ljubezni, 11.) fonetični soglasnik — svojilni zaimek, 12.) grška črka — konec Slovenca, 13.) zvrtna podzemeljski hodnik, 14.) igralna karta — dolina na Gorenjskem — kazalni zaimek, 15.) domača žival — prebivalec južne Afrike, 16.) kvartaški izraz — obrežje — predlog, 17.) kraj na Štajerskem — dalmatinski otok, 18.) madžarski sičnik — zlodej — pritrdilnica, 19.) nasprotno od ubogljiv — okrajšava sedaj koristne organizacije, 20.) grška črka — fonetični soglasnik, 21.) napis na križu — čevljarско orodje, 22.) pesnitev, 23. vrtnarsko orodje — primorska beseda, 24.) površinska mera — igralna karta, 25.) vojaško prebivališče, 26.) skrajna točka zemlje v morju — veznik, 27.) bivši slovenski minister, 28. francoski duhovnik.



*Vesele in srečne velikonočne praznike*

*želi vsem članom, njihovim rodbinam  
in vsem prijateljem združne misli*

*Uredništvo*

*Uprava*

„Zadruzar“ izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 15.— L. Losamezna številka 150 L. 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, Tyrševa cesta štev. 89. — Tiskali J. Blasnik nasled. Univerzitetna tiskarna in litografija, d. d. v Ljubljani. — Odgovoren Fr. Kralj.

**SLANE SARDELE** — Na razpolago imamo nekaj zabojev prav lepih in zdravih slanih sardel. Užitarne so v surovem stanju, lahko jih pa tudi skuhamo kot začimbo k ričetu, zelju, repi, fižolu itd. Te sardele se lahko tudi brez masti pečejo v vroči železni ponvici. Ko zarumene, so gotove in jih serviramo zlasti k polenti in koruznim žgancem. Sardele se pripravijo lahko tudi kot rusi. Treba jih je očistiti, odrezati jim glavice, nakar se vložijo v kozarec. Nato se nanje vlije razredčeni kis in doda razrezana čebula, cel poper in nekaj kapljic olja. Po par dneh se lahko uživajo. — Surove nasoljene sardele se dolgo drže (do 6 mesecev) in se ne pokvarijo. Vložiti jih je treba v kozarce in jih hraniti na hladnem. Zadruga nudi svojim članom sardele tudi večje količine. Cena za 10 dkg L 4'50. Pohitite z naročili!

**SIR** — V naših prodajalnah dobite sir znamke „Fior d'Alp“, „Pi-elle“ in sir v škatlicah po 6 komadov. Cena je nizka.

**ČEBULJČEK** — Prejeli smo večjo količino lepega čebuljčka. Naročite ga in posadite, da se založite za jesen in zimo s čebulo.

**PARADIŽNIK** — znamke „Excelsior“ v pločevinašnih dozah netto 220 gr smo pravkar prejeli. Ta konservirani paradižnik se razlikuje od navadnega v tem, da je mešan deloma z oljem in drugo zelenjavo. Razredči in prekuha se na vodi. Uporabljamo ga kot omako h testeninam, rižu in drugim jedem. — Doza stane L 6'60.

**VRTNA IN DRUGA SEMENA** — Kot druga leta bomo tudi letos imeli na razpolago razna semena, ki jih naj člani z ozirom na bližajočo se spomlad pravočasno naročijo.

**ZGODNJA ZELENJAVA** — V zgodnji spomladi nam navadno primanjkuje zelenjave. Zato bo zadruga od čas do časa dobivala zelenjavo iz goriške province in jo oddajala svojim članom. Ker nam ni vedno znan točen čas prispetja te brzo pokvarljive robe, naj se člani sami zanimajo v naših prodajalnah, kdaj bo zelenjava predvidoma na razpolago. Večje edinice bo zadruga po možnosti telefonsko obvestila.

**BRINJEVEC** — Na zalogi imamo pristen domač brinjevec, ki smo ga kuhali sami iz kraškega brinja. V primeru nekaterih bolezni je treba imeti brinjevec pri hiši.



# POZIV NAŠEMU ČLANSTVU

---

## Obdelujmo vrtove in njive!

V zadnjem „Zadrugarju“ smo opozarjali članstvo glede sajenja krompirja; sedaj pa apeliramo na vse one, katerim je možnost dana, da nasade kolikor mogoče veliko zelenjave.

Pogoj, da bo pridelek obilen je, da je zemlja dobro razhlajena, na vrtovih presejana in primerno gnojena.

Težko je dobiti hlevski gnoj, in če ga dobite, je drag in dovoz tudi stane. Zato bi priporočali našim članom, da si nabavijo umetna gnojila, ki so cenejša in zaležejo tudi, če jih pravilno in ob pravem času uporabljamo.

Člani naj si takoj nabavijo potrebna semena, kot so to: petršilj, korenje, kolerabco, solato, zeleno, rdečo peso, ohrovt, zelje, rumeno kolerabo in paradižnik. Brezdvomno bodo letos sadike drage in jih bo težko dobiti; zato bo dobro, da si vsakdo sam pridela seme navedene zelenjave.

Strokovnjaki priporočajo, da se seje petršilj, korenje, zelena, čebula in česen v ne sveže gnojeno zemljo, nasprotno pa se sadi ohrovt, zelje, solata, kolerabce, paradižniki, kumarce itd. v svežo gnojeno zemljo. Fižol, grah se lahko sadi v slabo gnojeno zemljo. Tudi krompir naj se sadi po možnosti na njive, ki so bile v prejšnjem letu sveže gnojene s hlevskim gnojem.

Poglavitno je, da nasadimo kolikor mogoče veliko zelenjave, in sicer za takojšnjo uporabo in za hranjenje in konserviranje za zimo.

Naš način konserviranja petršilja, zelene, pora in korenja z dodatkom 10% soli, ki se v zmletem stanju vloži v kozarce, lesene ali lončene posode in tudi v sodčke, se je izborno obnesel.

Imamo še danes svežo in okusno zelenjavo in nam ni treba iskati in drago plačevati čez zimo v kletih shranjene zelenjave.

Vsak dan čitamo v dnevnikih navodila, priporočila in nasvete za obilno setev in sajenja krompirja in razne zelenjave. Upoštevajmo to!

Semena za prodajo na člane in lastno uporabo si je zadruga že zagotovila. Tudi smo naročili semenski krompir, če nam bo v dobrem stanju in pravočasno dostavljen, potem je situacija rešena.

Za seme nizkega in preklastega fižola naj člani sami skrbijo, ker ga kljub poizvedovanju nismo mogli dobiti.

Umetna gnojila bo oddajala članom zadruga v primernih količinah.