

1931  
Poština plačana v gotovini

D. ZAV. TOZ. STVO V. LJUBLJANI  
17-0  
Doslo 21. IX. 1931

1 9 3 1 ————— krat, ————— PRITO VII.

ZADRVGAR.

G · L · A · S · I · L · O · N · A ·

B · A · V · L · J · A · L · N · Σ

Z · A · D · R · V · G · Σ · V · S ·

L · V · Ž · B · Σ · N · C · Σ · V

D · R · Ž · A · V · N · I · H

Ž · Σ · L · Σ · Z · N · I · C

L J V B L J A N A VII.

S.



R.



# ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE VSLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

Štev. 9

LJUBLJANA, 20. SEPTEMBRA 1931.

Leto VII.



Spomenik kralja Petra I. Velikega Osvoboditelja v Ljubljani

## Odkritje spomenika kralju Petru I. Velikemu Osvoboditelju

V nedeljo dne 6. septembra je praznovala Ljubljana in slovenski narod dogodek, kakršnega še ni praznovala niti Ljubljana niti slovenski narod. V Ljubljani je bil odkrit spomenik kralju Petru I., našemu prvemu nacionalnemu vladarju, katerega si je postavil naš narod sam na svoj prestol. Kralj-seljak, kralj-junak, čigar življenska pot je bila trnjeva, borba za naše ideale Jugoslovanov in njegovo delo in trpljenje je bilo kronano z uspehom, saj so se še pred nedavnim časom fantastične sanje uresničile; prišlo je osvobojenje, prišlo je ujedinjenje, ki si od dne do dne utira trdnejšo pot od Triglava do Vardarja. Politično, gospodarsko in kulturno ujedinjenje vseh Jugoslovanov je bil ideal nacionalistov Jugoslovanov in s fantasti so nas obmetavali še ne pred dolgim časom. Trdno smo verovali v to našo idejo in kar je bilo nekdanj utopija, kakor so nam vedno predbacivali, je postalo istina, da svojem očem ne bi mogel verjeti. In kdo je bil veliki predstavnik in nositelj te ideje, kdo je nastopil pot mučeništva za to idejo, kdo je popeljal brate Srbe v poslednji junaški boj za uresničenje tega ideala nas vseh Jugoslovanov? Kralj-seljak, kralj-junak Peter I. Veliki Osvoboditelj — mučenik svojih in naših idealov. Brezupna je izgledala borba proti premoči naših sovražnikov, toda trdna vera in volja sta nadoknadile, kar je nedostajalo, naše skrite sanje in želje so se uresničile.

Ni čuda, da se je narod zavedal praznika spomina svojega Velikega kralja in v Ljubljano so se zgrnile množice, kakršnih Ljubljana do slej še ni videla, in vse te množice je vodila na proslavo iskrena želja, počastiti spomin svojega Velikega Osvoboditelja, svojega velikega nosilca naše ideje, ideje naše države, ki je še vedno močnejša kakor vse sovražne sile naše mlade, a zdrave domovine. Železničarji in zadrugarji smo aktivno častno sodelovali pri tej veliki manifestaciji, kajti zavedamo se, da služimo ideji našega velikega naroda v veri končnega uresničenja naših idealov.

Trdna in močna Jugoslavija, kjer imajo vsi brez razlike svoje pravice, kjer žive v bratski slogi vsi stanovi v složnem delu na kulturnem, gospodarskem in socialnem polju za dobrobit in procvit svojega naroda in države, je naš ideal. Kralj-junak, kralj-seljak, ta skromni spomenik, ki Ti ga je postavil naš narod, je simbol, kako globoko je segla Tvoja trdna vera v naša srca.

## Kruh in krušne cene

Zakon o prodaji pšenice v tuzemstvu je napolnil ljubljanske peke, da so povišali že itak previsoke cene kruha, in sicer za 70 par pri kilogramu. Stvar se jim je zdela popolnoma v redu, ker so računali, da bodo pri tem povečali svoj dobiček. Nikakor ni res, da bi bili oni upravičeni povišati ceno kruha v isti meri, kakor se je podražila moka, ker bi tako povišanje cen pomenilo izkoriščanje nastale situacije na škodo konzumenta. Pisali smo že o tem, da je kruh posebno v Ljubljani pod vsako kritiko in da ima Beograd, osobito pa Zagreb, mnogo boljši kruh nego mi. V Beogradu je bil kruh tudi vedno cenejši kakor pa pri nas in znano je, da beograjskih pekov ne prištevamo med reveže, pač pa med eden najbolj situiranih obrtnih stanov Beograda. Umestna je bila torej vsekakor uredba trgovinskega ministrstva, ki je naredila v tem vprašanju potreben red. Govorili smo s strokovnjaki in to s takimi, ki so znani, da so pri pekariji obogateli, in odkrito so nam priznali, da so jako dobro služili, kadar so prodajali kruh po oni ceni, kakor so kupili moko. Mnenja smo, da so danes razmere nekoliko druge, da so mogoče davčna bremena višja, kakor tudi ostale dajatve; vsekakor pa je to še vseeno precej, ako se daje 20 do 24% več zaslužka pekom, kakor se je dajalo pred vojno. Ničesar ne bi imeli proti temu, da peki zaslužijo več, ako bi tudi mi imeli boljše pogoje in večje zaslužke kakor pred vojno. Da temu ni tako, vemo vsi in nepobitno dejstvo je, da stojimo z našimi plačami globoko pod predvojnim indeksom in ako moramo prispevati toliko mi, potem ne gre, da bi ostali stanovi naše države zahtevali isti indeks svojega zaslužka kot pred vojno ali pa še celo več. Vemo, da nas država ne more plačevati tako, kakor smo bili plačani pred vojno, in rešitev naše gospodarske krize ni samo rešitev nas, ampak v prav isti meri tudi rešitev krize onih stanov, ki so primorani po svojem značaju živeti od nas. Dolgo je trpelo, da je začel poslovni svet uvidevati, da izvira njegova kriza iz naše krize in končno je le pričelo prodirati spoznanje, dasi že precej pozno.

Uredba ministrstva za trgovino pa jasno govori, da merodajni krogi vodijo račun o tem, da mora v naši državi imeti pogoj obstanka vsakdo, tako producent kakor konzument, ter da ne gre, da bi se izkoriščalo kakor pač nanesejo razmere. Mnenja smo, da so določene cene za kruh pravilne in pravične.

## Našim zadrugaricam v pomoč

Nasveti za izbiranje blaga v zadrugni prodajalni.

(Pripombe h krojni poli.)

K števil. 1. Preprosta obleka iz močnega cvirnastega blaga ali cvirna-stega barhenta, ki se dobi v zadrugni prodajalni že od 16 Din naprej, je

kaj praktična za vsako gospodinjo. Če ima zraven dva predpasnika, ki se hitro izmenjata, ker sta na obleko samo pripeta z dvema gumboma na sedlo in z dvema na pas obleke zadaj, je za mal denar vedno čedno oblečena. Bel predpasnik oblečemo za pri kuhi, barvastega pa za pri čiščenju. Obleka brez predpasnika je obenem čedna domača obleka, pripet čist predpasnik pa jo namah spremeni v pravo obleko za v kuhinjo. Pri takem predpasniku odpadejo naramnice, ki pri delu kaj rade naga-jajo, odpadejo pa tudi nepotrebne bucke, ki trgajo blago, in celo blago se prihrani, saj se porabi za naramnice, zlasti če so dvojne, precej blaga. Pa še nekaj. Tudi hitreje se zlika tak predpasnik brez naramnic. Na krojni prilogi sem narisala kroj za tako obleko in predpasnik, zraven je pa še narisano, kako se zapenja predpasnik na sedlo in na pas, tako da si bo pač vsaka količkaj šivanja večša gospodinja oboje sešila sama, samo da si mora pred prikrojevanjem dobro premeriti kroj, če odgovarja njeni velikosti. Za predpasnike imajo v združni prodajalni veliko zalogo kamrika, to je tiska z vzorcem na eni strani, ki je širok 70 cm, in ki stane po metru 9·50 Din, boljši pa po 10·50 Din, in pa dvotisk z vzorcem na obeh straneh, ki je širok 80 cm in stane meter 14 Din, boljši pa 16·50 Din.

**K štev. 2.** Ta obleka je primerna za manj vitke postave. Na krilu je pri straneh globoka guba, zadnji del pa je gladek. Na obleko iz enobarv-nega temnega ripsa, ki se dobi v združni prodajalni že od 35 Din naprej, se lepo poda svetel ovratnik iz batista, krepdešina ali krepstatena. Prak-tično je pač, da se naredita dva ovratnika, spodnji, ki je prišit na obleko iz enakega blaga kakor je obleka, vrhnji pa, ki je prišit samo z velikimi vbodi iz batista ali svile. V zalogi je poleg batista tudi krepdešin po 75 do 85 Din meter, boljše vrste pa stane meter od 110 do 160 Din. Tudi krepstaten, na katerega se pač težje veze, se dobi v dveh kvalitetah po 98 in 160 Din. Ker se nosijo letos na vseh oblekah in bluzah svetli ovrat-niki, okrašeni s preprostim vezenjem, sem narisala na poli tudi dva taka vzorca. Prvi je v križastem vrodu. Pri teh križčkih se nitke ne štejejo, temveč se križčki kar narišejo na blago. Drugi vzorec je v rišeljeju. Majhne oblike se morajo prav ozko in lepo obzankati ali pa obšiti tako kakor pri luknjičastem vezenju. Zapestnik ni rezan posebej in prišit na rokav, temveč je vrezan v celem z rokavom in podložen s svetlo svilo. Zapenja se z dvema gumboma.

**K štev. 3.** Za tako obleko kupite v združni prodajalni izredno lep volneni krep, ki se dobi v raznih barvah. Posebno lep je temnomoder; širok 130 cm stane po metru od 120 do 150 Din. Preden prikrojite obleko, morate krep dobro prelikati čez mokro cunjo, ker sicer kaj rad vskoči. Med šivanjem pa je bolje, če ga likate čez suho cunjo. Tudi za to obleko imate na krojni poli vzorec za ovratnik, zapestnik in pentljico v luknjičastem vezenju.

**K šte. 4.** Ob začetku šolskega leta je treba pripraviti za šolarice obleke, ki morajo biti iz trpežnega blaga in preprosto sešite. Ni treba, da so iz dragega blaga, saj se dobi v zadruzi prav lepo in močno blago za primerno ceno, samo prav ga je treba izbrati, in sicer blago, ki se dobro pere, ne pa tako, »na katerem se nič ne pozna«. Malim se najlepše poda oblekca z životkom do pasu ali bokov in v gube položeno krilce. Svetel ovratnik mora biti narejen tako, da se pripenja s pritiskači in da se lahko vsak čas odpne in opere. Na gladko oblekco se prav lepo poda telovnik iz volnenega črtastega ali kariranega blaga, na vzorčasto obleko pa gladek. Posebno topli in primeroma poceni so pleteni ali kvačkani telovniki. V zadruzi imajo več vrst močnega cvirnastega blaga in cvirnastega barhenta v raznih cenah od 16 do 27 Din meter, za nedeljske oblekce pa volnene ripse in popeline tudi po raznih cenah in širinah; 105 cm širok popelin stane 35 do 44 Din, 130 cm širok pa od 68 do 125 Din. Za damske in otroške obleke imajo tudi veliko zalogo enobarvnega in vzorčastega žameta od 25 do 64 Din.

**K šte. 5.** Tak telovnik se sešije iz enakega blaga kakor je kostum ali plašč, pas pa je pleten iz volne v barvi blaga. Če je telovnik sešit iz debelega blaga, je lahko brez podloge, sicer pa mora biti podložen. Po tem kroju se pa telovnik lahko tudi kvačka ali plete.

**K šte. 6.** Za začetnice sem pripravila kroj za krilo. Kroj se najprej preríše s krojne pole in potem izreže. Ker je narisamo samo pol prednjega in pol zadnjega dela, se mora blago prepogniti in kroj položiti nanj tako, da je »sredina spredaj« in »sredina zadaj« na pregibu blaga, tako da režemo dvojno blago, cel prednji in cel zadnji del naenkrat. Za šive dodamo pri strani po tri centimetre, za rob spodaj pa najmanj 5 cm. Najprej sešijemo posnetke v pasu, potem pa stranske šive, nakar vse dobro razlikamo. Pri levem šivu pustimo zgoraj 25—30 cm dolg razporek, katerega izdelamo s podlogo ali trakom, nato pa krilo v pasu izdelamo (zapognemo 1 cm širok robček in ga zašijemo s križastim vbodom). Pas z vložki iz ribje kosti, ki se dobi že v trgovini, obšijemo na spodnji strani z ozkim črnim trakom, na konceh pa prišijemo kaveljčke za zapenjanje, nakar prišijemo pas na krilo z gostim vbodom na roko. Rob, ki smo ga dodali pri dolžini, zapognemo, nato pa krilo oblečemo, zravnamo dolžino, in jo zašijemo na roko. Rob izdelamo z ozkim trakom ali pa s poševno progo iz podloge. Žep najprej podložimo in izdelamo, nakar ga obšijemo z desne strani na stroj, krilo pa, na katerega prišijemo žepe na roko od leve strani, še enkrat dobro zlikamo.





**Jetrna juha.** V kastroli razbelimo mast, na katero vržemo drobno sesekljane čebule, koreninico peteršilja in par koščkov korenja. Vse skupaj svetlo zarumenimo, potem pa stresemo noter še  $\frac{1}{4}$  kg na tenke listke zrezanih telečjih jetre, ki jih polijemo še z žlico kropa in pražimo potem toliko časa, da niso več rdeče. To stresemo potem na desko in sesekljamo ali pa stolčemo prav na drobno, nato pa denemo nazaj v kastrolo in zalijemo z juho ali s kropom in pustimo, da pol ure vre. Juho nato precedimo in jo postavimo z opečenim kruhom ali z ocvrtim grahom ali pa z rižem na mizo.

**Bržole z zelenjavo.** Bržole osolimo, jih potresemo na eni strani z moko in opečemo od druge strani, kjer niso potresene z moko. Potem jih pa vzamemo iz kastrole in položimo na gorak krožnik. Masti v kastroli, na kateri so se pekle bržole, dodamo še sesekljane slanine in pustimo, da se sevre, nato pa zarumenimo v njej drobno zrezane čebule, peteršiljčka, korenček, zeleno in paradižnik. Ko je vse to prepraženo, pretlačimo, zalijemo z juho ali s kropom in ko prevre, dodamo bržole, ki jih pustimo, da se pokuhajo. Serviramo jih z rižem, makaroni, krompirjem, polento ali žganci.

**Nadevana paprika.** Sladki papriki odrežemo pri peclju pokrovček in ji izdolbemo seme. Nato zrežemo na stroj  $\frac{1}{4}$  kg svinjine, ki jo osolimo, popoprano in ji primešamo eno jajce, strok na soli strtega česna, drobno sesekljanega peteršilja in dve žlici na slani vodi napoln kuhanega riža. Vse to dobro premešamo, nakar s to zmesjo napolnimo paprike, in sicer malo manj ko do vrha. Take paprike pokrijemo s pokrovčki, katere pritrdimo z zobotrepci. Na razbeljeno mast v kastroli zložimo nato paprike tesno drugo ob drugo in jih pečemo v pečici ali pa na štedilniku. Ko so mehke, jih položimo na krožnik. Na masti, na kateri so se pekle paprike, zarumenimo moko prav svetlo, potem pa dodamo zrezane čebule in ko tudi ta zarumeni, zalijemo vse z juho ali kropom, pretlačimo noter posebej skuhan paradižnik, nakar pustimo, da vse skupaj dobro prevre. Ko je omaka gladka, vložimo vanjo paprike, ki jih pustimo še pol ure počasi vreti.

**Makaroni z jabolki.** Makarone skuhamo v slanem kropu malo manj ko do mehkega, jabolka pa olupimo in zrežemo kakor za jabolčni zavitek. Nato pomažemo kastrolo dobro z maslom ali z mastjo in stresemo vanjo



toliko jabolka, da je dno z njimi na debelo pokrito. Jabolka potresemo s sladkorjem in drobtinami, na nje pa naložimo makarone, na katere pridejo zopet jabolka, ki jih posujemo kakor poprej z drobtinicami, cimetom in s sladkorjem, nakar vse skupaj polijemo z raztopljenim maslom ali mastjo, kakor to delamo pri jabolčnem zavitku. Tako jed spečemo v pečici ali pa v peči, kadar pečemo kruh. Na mizo jo prinesemo kot močnato jed ali pa tudi kot samostojno jed za večerjo.

**Češpljeva marmelada.** Lepe zrele češplje olupimo; če se ne lupijo rade, jih poparimo s kropom. Olupljene stehtamo in jih v kastroli kuhamo. Posebej odtehtamo na vsak kilogram češpelj  $\frac{3}{4}$  kg sladkorja, ki ga kuhamo tako dolgo, da se vleče ali lepí med prsti. Ko so češplje že čisto gosta kaša, stresemo vanje vroč sladkor in kuhamo vse skupaj še pol ure. Ko se marmelada nekoliko ohladi, jo zlijemo v kozarce, ko je pa že popolnoma hladna, zavežemo kozarce z mehurjem ali pergamentnim papirjem. Pergament se mora pred uporabo namočiti in ožeti, kar pa lahko naredimo samo z dobrim pergamentnim papirjem.

**Paradižnikov kompot.** Srednje velike trde zelene paradižnike prerežemo čez pol, jim odstranimo pečke in jih stehtamo. Obenem pa odtehtamo enako količino sladkorja. Polovico sladkorja skuhamo tako, da se vleče ali lepí med prsti, potem pa stresemo vanj vse paradižnike, ki jih kuhamo toliko časa, da jih z lahkoto z iglo prebodemo. Take paradižnike pustimo potem 24 ur na hladnem, nakar jih poberemo ven, v kastrolo pa stresemo še ostalo polovico sladkorja, ki ga kuhamo zopet tako dolgo, da se vleče. V tak sladkor vložimo paradižnike, ki smo jih poprej pobrali iz sladkorja, in ki morajo sedaj samo še enkrat prevreti. Vsemu pa dodamo košček vanilije in citronovega soka. Shlajene paradižnike zložimo v kozarce in jih dobro zavežemo.

**Kompot iz buč.** Zrelo, vendar ne trdo bučo olupimo, prerežemo, ji odstranimo pečke, jo narežemo na kocke in stehtamo. Na 170 dkg buč vzamemo 115 dkg sladkorja. Narezano bučo stresemo v glinast lonec, jo zalijemo z razredčenim vinskim kisom (kosi ne smejo gledati iz kisa) in pustimo tako stati 24 ur. Drugi dan odlijemo polovico kisa, v katerega stresemo odtehtan sladkor in ga denemo potem kuhat. Med kuhanjem moramo posnemati pene. Kuhanemu sladkorju dodamo olupek in sok ene limone in pa pol litra vina. Buče stresemo medtem na rešeto, da se odtečejo, nato pa jih stresemo v sladkor in kuhamo tako dolgo, da so posamezni kosi prozorni kakor steklo. Nato jih vzamemo iz sladkorja in zložimo v segrete steklenice, sladkor oziroma sok, v katerem so se kuhale, pa še nekoliko pokuhamo in z njim potem zalijemo v steklenice vložene buče. Ko so buče že popolnoma shlajene, jih zavežemo in spravimo. Tak kompot se ne pokvari, tudi če je steklenica med uporabo dlje časa odprta in zato ga lahko spravljamo tudi v velikih kozarcih. Ker je zelo okusen, ga uporabimo lahko kot nadev za razne kolače (buhtelne) ali pa kot okrasek k pecivu.



## ČESA NE SMEMO POZABITI V MESECU SEPTEMBRU?

Pridno grabiti steze in trate in odstranjovati prve odpadle liste, da ne bo prezgodaj jesen na vrtu.

Odstranjovati vezi od cepičev vrtnic in španskega bezga, da se ne bodo zajedle v lubje, porezati pa tudi divjake, čim požene cepljeno oko. Zaznamovati prve in največje cvetove enoletnih cvetlic, od katerih hočemo imeti semena, drugo cvetje pa porezati, še preden napravi seme, da ne slabi in ne kazi rastlin.

Pospraviti odevele gredice, jih prekopati in pikirati nanje meseca avgusta posejane mačehe, potočnice, marjetice, nekatere na solnčni strani pa pustiti za čebulice tulipanov, hijacint, narcis in še za druge, katere bomo posadili prihodnje mesece.

Zavarovati rastline pred slano in mrazom. Okrog dalij, krizantem, vrtnic in drugih visokih rastlin zabijemo v zemljo količke, na katere potem zvečer pripnemo stare cunjje. Včasih zadostuje že dobro pritrjen časopisni papir. Za nizke rastline pa niso potrebni količki, ker jih lahko kar pokrijemo.

Zalivati od srede meseca naprej samo zjutraj in nič več zvečer. Cvetlice, ki še cveto, kakor n. pr. astre, jesenske anemone, krizanteme, dalije, kane, begonije, moramo po potrebi kar naprej zalivati, dočim moramo v splošnem zalivanje in gnojenje polagoma opuščati. Pozabiti pa ne smemo seveda zalivati tudi nanovo vsajenih rastlin, dokler se ne okoreninijo, pa tudi pri vedno zelenih rastlinah paziti, da je koreninska gruda vedno dovolj vlažna.

Porezati cvetlice, ki jih je dež ali veter podrl, da ne bodo gnile v gredi in jo kazile, razen tega pa sosednim lepim cveticam jemale svetlobo.

Pognojiti živo mejo, okrasno grmičevje, vrtnice in drugo na ta način, da prav previdno, tako da ne poškodujemo korenin, odkopljemo zemljo ob straneh in nasujemo na korenine strohnelega gnoja in šotnega drobirja, katerega smo prej namočili v gnojnici, nazadnje pa vse še dobro zalijemo z vodo. Po gredah, kjer imamo trajnice, potresemo šotnega drobirja, katerega potem v deževnih dneh polijemo z gnojnico in z grabljami enakomerno razdelimo po gredi.

Porazdeliti in posaditi še zadnje trajnice, ki so odevele, v dobro gnojno zemljo, razen tega pa razdeliti in posaditi še zadnjič pred zimo okrasno grmičevje in grozdjičnice. Za vrtnice je pomladansko presajanje bolj priporočljivo, dočim imajo trajnice in okrasno grmičevje v jeseni več časa za okoreninjenje, spomladi pa več moči za cvetje. Za jesensko sajenje nas rastline spomladi poplačajo z obilnim cvetjem. Če smo dobili rastline po pošti, torej če so bile že dalje časa na suhem, tedaj je dobro, če denemo korenine 24 ur pred sajenjem v vodo in jih pred sajenjem pomočimo še v ilovnato brozgo. Kadar presajamo vrtnice, jim korenine prav malo pristrizemo, drugim rastlinam pa samo, če so korenine bolne. Jama, v katero vsadimo rastline, mora biti vedno dovolj globoka in prostorna, da ima koreninska gruda v njej dovolj prostora. Korenine zasujemo najprej z dobro gnojno zemljo, kateri primešamo strohnelega gnoja, komposta in listja, da jih s tem zavarujemo pred mrazom in pa tudi zato, da se prej okoreninijo, potem pa nasujemo po vrhu še zemlje, da rastlina trdno stoji.

Vso nezasajeno zemljo globoko preorati ali prekopati in jo pognojiti s šotnim drobirjem, hlevskim gnojem, kompostom, kalijem, Tomaževo moko, superfosfatom in tudi z apnom.

Presaditi zlati šeboj z gredic v lončke, v dobro gnojno, ne prelahko zemljo. Dokler je vreme še toplejše, jih imamo še zunaj, pozneje jih prenesemo v primerno hladno zračno sobo ali klet ali jih pa postavimo v gnojno gredo, kjer jih pokrijemo z okni, v hudem mrazu pa še s slamo in z deskami. Zalivati jih moramo zelo zmerno, ne premalo in ne preveč; od suše postanejo listi rumeni, če imajo pa preveč mokro, segnijejo. Zlati šeboj prezimi bolje na primerno hladnem prostoru kakor na pretoplem, ker začne namreč v toploti prehitro odganjati in ni potem cvetje prav nič lepo.

Postaviti na svetlejši in toplejši prostor pelargonije in marjete, katere smo avgusta porezali zato, da bomo imeli pozimi kaj cvetja.

Vlončiti remontantne nageljne, druge navadne pa pustiti kar na vrtu in jih pokriti s smrečjem.



#### MED KOT ZDRAVILO V ANGLIJI.

Angleški zdravniški zbornici v Londonu so predložili zdravniki dr. Maberly, dr. Cartaz, dr. Demade in Bouchard sledeči seznam receptov, ki se rabijo že nad 20 let od angleških zdravnikov s popolnim uspehom:

1.) Pri bolečinah v ustni votlini se ista izpira z odcedkom vrtnega žajbeljna, ki se mu pridene na en kozarec eno jedilno žlico medu in eno jedilno žlico vinskega kisa. Namesto žajbeljnovega odcedka se rabi z istim uspehom odcedek iz listja črnega trna.

2.) Proti oslovskemu kašlju se predpisuje vzeti eno kavino žlico ne pretoplega odcedka matrne dušice, zmešanega do polovice z medom, večkrat na dan.

3.) Proti šenu (šen ali pereči ogenj) se rabi v Angliji z uspehom zdravljenje po načinu dr. Hayward v Crospey (Illinois U. S. A.). Bolniku se odrgnejo boleča mesta s suho krpo domačega (hodnega) platna, nato se naveže na boleče mesto vsake dve uri v medu nanovo namočeno platneno krpo.

4.) Proti pokanju kože se rabi maža, napravljena iz:

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| telečje obistne masti 60 g, | medu 15 g |
| govejega mozga 60 g         | kafre 2 g |
| oljčnega olja 15 g          |           |

Na majhnem ognju se razpusti telečja mast in goveji mozeg, nato pridene olje in vse precedi; skoraj ohlajeni tekočini se pridene medu in kafre in vse dobro premeša. Maže se razpokana koža dvakrat na dan. Nobena gospodinja v Angliji ni brez te maže in jo ima stalno v zalogi.

5.) Proti ozebljinam se rabi mazilo iz enega dela medu, enega dela terpentinovega olja in enega dela lovorjevega olja.

6.) Nadomestilo za ribje olje, ki ga ne jemljejo otroci radi:

Zmeša se dva dela čajnega masla in en del medu, ki se jih meša z leseno žlico toliko časa, da nastane neka krema. To kremo se daje otrokom na poljuben način.

Iz italij. čebelarskega lista »Apikoltore« sestavil H. Peternel.

## MED KOT ZDRAVILO.

Dr. Pol. Dardain piše v »Le Rucher Belge«:

Kot znani zdravnik se smatram poklicanega, izjaviti sledeče:

1.) Ako namočimo palec in kazalec v med in z njima drgnemo dlesno in zoberce otrok ob času dobivanja zob, prederejo zobje dlesno brez običajnih težkoč in napadov mrzlice.

2.) Med je edino neškodljivo sredstvo proti zaprtju.

3.) Med, razredčen z dobrim vinom (n. pr. Malaga), je sredstvo, ki spravi bolnika po težki bolezni najprej na noge, ako ga uživa bolnik po malih žličkah večkrat na dan.

4.) Med in odcedek zelenih orehovit lupin je in ostane najboljše zdravilo proti bezgavkam (skrofulozi) in mehкости kosti (rahitis). In to zmes uživa bolnik po malih žličkah večkrat na dan.

5.) Med, razredčen z odcedkom nastrganega surovega korenja (del medu, tri dele odcedka), ozdravi neverjetno naglo tako imenovane kraste mleka dojenčkov, ako jih izpiramo večkrat na dan.

6.) Nekaj kapljic medu, razredčenega s čisto vodo, ozdravi vnetje oči tako pri odraslih kakor pri otrocih.

7.) Med je pravi morilec glivic, ki povzročajo trebušni legar.

Iz »Le Rucher Belge« prevedel H. Peternel.

### KAKŠEN MED IN KAKO NAJ GA UŽIVAMO?

Velikokrat se slišijo pritožbe, da povzroča uživanje medu motnje v črevesju, gnus, žgoče bolečine v želodcu, občutek kisline v ustih itd.

Te motnje gredo na račun kakovosti medu in način uživanja istega. Med, ki ga uživamo kot hranilo ali zdravilo, mora biti brez tujih snovi. Tak med pridelujejo napredni čebelarji s pomočjo stroja za točenje medu. Po starem načinu prešani med vsebuje mnogo tujih snovi, zlasti cvetličnega peloda. Prešani med nikomur ne moremo priporočati.

A tudi najfinejši in najčistejši med ne smemo uživati na prazen želodec. Tudi ne kar po žlicah nerazredčenega medu. Med naj se uživa primerno razredčen v ne prevročem času ali pomešan med drugimi živili, n. pr. s čajnim maslom namazan na črn kruh, kar je neverjetno redilna in okusna slaščica.

### MED IN SLADKOR.

Ker obstoji med do 80% iz raznih vrst sladkorja, mu odrekajo nekateri prednost pred navadnim sladkorjem.

Za sladkor govori njegova nizka cena in njegova oblika. Gotovo dajo mamice svojim malčkom rajše kocko sladkorja nego med, s katerim se otroci tako radi onesnažijo. A ta prednost sladkorja pred medom nas ne sme motiti pri oceni vrednosti obeh. Navaden sladkor je težko prebavno hranilo, ki ga mora želodec šele predelati, preden ga more kri vsrkavati. Nadalje manjka navadnemu sladkorju rudninskih snovi, brez katerih opeša vsako bitje, a med ima obilno mero koristnih rudninskih snovi. V medu se nahajajoči sladkor je že po čebelah predelan in takorekoč prebaven, torej ne zahteva od naših prebavnih organov nobenega dela več. Po teh ugotovitvah bo vsakemu jasno, da med tako visoko nadkriljuje sladkor v redilni vrednosti, da ne more biti govora o enaki vrednosti medu in sladkorja.



### DELO PERUTNINARJA V MESECU SEPTEMBRU.

Perutninar, ki je svoje kokice pravilno in skrbno gojil, ima sedaj lepo število 4—6 mesecev starih kokoši, ki nesejo sedaj prva jajca, ozi-

roma bodo v prihodnjem mesecu pričele nesti. Najboljše kokice ohranimo za rejo, druge pa pitamo in oddamo za poularde.

Živalice, ki so določene za pitanje, zapremo v kurnik. Če le mogoče separiramo vsako živalico od druge. Vsak prostor, določen za pitanje, naj bo snažen, nanovo pobeljen z apnom in suh. Stajo za pitanje lahko napravimo sami iz starega zaboja. Prostor za eno živalico naj bo 24 cm visok in 28 cm dolg in globok. Večji zaboje delimo, da dobimo prostore omenjenih dimenzij. Sprednja stena je iz lesenih deščic, ki so 2 cm široke in 3½ cm ena od druge pritrjene. Spredaj pa namestimo koritce, ki naj bo deljeno na dva dela, za hrano in vodo.

V kurniku nasteljemo zemljo, pesek, mah in drugo. Steljo moramo vsaj vsak drugi dan obnoviti. Tak kurnik stoji na 24 cm visokih nogah in ima zgoraj zaklopna vrata, radi enostavnega čiščenja.

To pripravo za pitanje postavimo v bolj temen prostor, ki ni vlažen in ni izpostavljen prepihu.

Ako tak kurnik ponovno porabimo, ga moramo zopet desinficirati z apneno vodo ali drugimi desinfekcijskimi sredstvi.

Koritce za hrano mora biti vedno čisto, da se prehrana ne skisa, kar je jako škodljivo za živalice.

Hrano pokladamo dva- do trikrat na dan, vodo pa enkrat. Po vsaki dajatvi pokrijemo kurnik za dve uri, da živalice v temi lahko nemoteno in mirno prebavljajo.

Kurnik dalj časa zatemniti ni priporočljivo, ker se zmanjša tek za prihodnje pokladanje.

Najboljša hrana za pitanje je pšenični zdrob z posnetim mlekom v obliki gostega močnika. Pri vsakem pokladanju dodamo še nekaj zelenjave.

Pri pitanju na omenjeni način so Francozi dosegli najboljše uspehe.

V pomanjkanju pšeničnega zdroba vzamemo kot nadomestilo mešanico koruzne in ječmenove moke. Nekaj ječmenovih zrn pa potrosimo na površino pripravljene hrane.

V treh tednih mora biti pitanje končano in živalice takoj zaklane. Vsak nadaljnji dan pitanja prinese samo zgubo. Pitanja ne smemo prekiniti. Ako hočemo imeti prav mastno perutnino, moramo umetno pitati (šopati). V to svrho napravimo prst debelo testo, 5 cm dolge nudelne, namakamo jih v vodo ali mleko in jih porinemo v vrat živalice.

Tako pitamo le zadnjih 10 dni pred zakolom.



Ko so šli čez polje, je postal Stanko zopet malo bolj zgovoren. Kljub temu pa sta obe čutili, da je vse njegovo govorjenje prisiljeno in da njegove besede ne prihajajo od srca. Melita ga ni mogla poslušati; zato je šla rajši hitro naprej. Albina pa je srdito gledala v tla in trdovratno molčala.

Prišla sta do nekega jarka. Stanko danes ni bil več tisti kavalir kakor nekoč na Sv. Joštu. Ni ji pomagal; niti roke ji ni ponudil in tako si je Albina morala pomagati sama, kakor je vedela in znala. Pri tem pa je tako nerodno stopila, da se ji je odtrgala peta na levem čevlju. Stanko se je sedaj nekaj opravičeval, toda ona ga niti ni poslušala. Za tisti dan je imela več nego zadržosti.

Ko so dospeli na kolodvor, so imeli še dovolj časa za na vlak. Lahko bi se bili ustavili še malo v gostilni, kakor so se razgovarjali med potjo, toda Stanko je menda pozabil na to. Sedli so na klopico pred čakalnico in čakali vlaka. Stanko se je večkrat hitro ozrl proti severu in Albini se je zdelo, kakor da mu ni prav, da ga tako dolgo ni...

Žalostni in razočarani sta se vračali Albina in Melita proti Ljubljani. Obe bi bili najlaže plakali na glas in samo to sta želeli, da bi bili čim prej doma. Melita je bila dobra sestra in je imela mehko, čuteče srce. Albina se ji je smilila, ko je videla, koliko revica trpi; ali tolažiti je ni mogla, saj je sama prav tako potrebovala tolažbe. Tudi zanjo je bil to strašen dan in prepričana je bila, da ga ne bo pozabila do smrti.

V Ljubljani je stopila v prvo slaščičarno, do katere sta prišli, in kupila zavojček keksov. Doma ju je čakala dobra in obilna večerja. Albina je bila že tako slaba, da se je komaj držala pokonci. Kar tema se ji je delala pred očmi. Še malo, pa bi se bila zgrudila na tla...

Po večerji je takoj sedla k pisalni mizi in napisala ostro pismo: »Z današnjim obnašanjem si ubil vse ideale v meni — to je bilo glavno, kar mu je hotela in morala povedati.

Potem se je vrnila k mami, ki ji je med tem Melita že povedala vse, kar sta doživeli na svojem obisku. S solzami v očeh jo je objela in rekla: »Tako sem žalostna! Nikdar nisem mislila, da se bo moj dobri Stanko kedaj tako izpremenil...«

Tako je minil tisti dan. Albina dolgo ni mogla zatisniti očesa. Na njenem nebu se je pojavil temen oblak...

\*

Albinina bojazen za Stanka je bila upravičena. Bukovljanska družba ga ji je vedno bolj odtujevala. Vedno nerajši in vedno redkeje je prihajal v Ljubljano. Imel je zmeraj dosti izgovorov: da mora k vaji, da ima

dela čez glavo, da bo generalna skušnja, da ga pride prijatelj obiskat in bogve kaj še vse — prav tako kakor že nekoč v Brezju, samo s to razliko, da je bil tedaj dober in ljubezniv vsaj takrat, kadar je bil pri njej, sedaj pa niti tega ni bilo več. Takrat se ji je zdelo, da ji je vsaj včasih lepo pisal, sedaj pa so bila njegova pisma kratka in prazna, največkrat navadne vizitke brez vsake vsebine, same fraze brez globljih čustev in razmetani stavki brez vsake notranje zveze.

Seveda je to Albino zelo bolelo. Toda tožiti ni marala. Mirno in potrpežljivo je prenašala svoje gorje in kadar je bil pri njej, mu ni očitala, da ga ne bi odpodila od sebe. Kajti rada ga je imela še vedno in še vedno je bila trdna v svojem sklepu, čeprav mu je včasih zabrusila tudi kako pikro v obraz, kadar je bila slabe volje.

Največkrat sta se sporekla radi nekega njegovega prijatelja, ki ga Albina ni mogla trpeti. To je bil Rado Pepel, učitelj v nekem drugem kraju na Gorenjskem. S Stankom sta bila znana še izza dijaških let. Oče mu je že davno umrl, mati pa je stanovala v Ljubljani, kjer jo je večkrat obiskal. Poprej je služboval daleč nekje na Štajerskem, dokler ni dobil svojega novega mesta bližje Ljubljani. Sedaj je bil Stanko večkrat z njim skupaj. Pripeljal ga je tudi na Albinin dom in ga predstavil, toda Albini že takoj od spočetka ni ugajal.

Učitelj Pepel je bil zelo lahkomišeln človek. Znan je bil posebno po tem, da se je vedno in povsod ženil — seveda samo pri bogatih dekletih v mestu in na deželi. Idealizma ni poznal. Dolga ljubezen se mu je zdela neumnost, kar je tudi Stanku neštetokrat očital, in baš zato ga Albina kar ni mogla videti. Bala se je, da bo v njegovi družbi še Stanko postal tak, kakor je sam. Zato ga je večkrat prosila, naj ne občuje z njim in naj ga pusti pri miru.

Toda Stanko si tudi tu ni dal nič dopovedati, čeprav je bil včasih morda celo malo ljubosumen nanj, ako se je le preveč sukal okoli Albine in njene sestre. Vsaka beseda je bila odveč. Vse prošnje so bile zaman in vse njene solze ga niso ganile.

»Rado je moj nekdanji sošolec, je vesel in dober fant in mi ni še nikoli nič hudega naredil, zato ga ne morem in ne smem poditi od sebe!«

Končno se je zopet uklonila — Albina... Ali tako njegovo postopanje je v njenem razmerju polagoma ustvarjalo neko napetost, ki ni pomenjala nič dobrega...

\*

V Bukovju so se z veliko vnemo pripravljali za igro: »Za pravdo in srce«, v kateri je imel Stanko glavno vlogo. Albina mu ni več branila, dobro vedoč, da bi bilo itak zaman. Še celo pomagala mu je pri njegovem delu. Že nekaj nedelj sta delala skupne načrte za oder ter popravljala in črtala besedilo. Kar veselila se je prve nedelje v marcu, ko je bilo določeno, da se bo igra vprizorila. Kajti že začetkom februarja sta se



domenila, da bo takrat prišla v Bukovje tudi ona, da bo videla njegov nastop in uspeh.

Težko pričakovana nedelja je prišla. Bil je pravi zimski dan. Albina je bila odločena, da gre v Bukovje, kakor je obljubila. Mati ji je prigo-varjala, naj ne hodi, naj ostane rajši doma, češ, da jo tako nekaj skrbi, pa sama ne ve kaj. Toda Albina se ni dala odvrniti od svoje namere.

»Moram iti, srce mi pravi, da moram iti, nekaj me tako vleče gori kakor še nikoli poprej!« Prosila je sestro, naj gre z njo, ker sama ne hodi rada in ker se ne spodobi. Melita ni bila nič kaj pri volji, ker se je še dobro spominjala, kako se jima je godilo pri njunem zadnjem obisku, in ker je bila prepričana, da zanjo ne bo v Bukovju prav nobene zabave. Zato se je branila.

»Jaz pa moram biti danes v Bukovju, če ne greš z mano, bom pa šla kar sama,« je rekla Albina odločno. Končno se je Melita udala, zlasti, ker ji je tudi mama rekla, naj gre.

Mama je vse dopoldne pridno delala. Morala je narediti za Albino novo obleko, da bo lepa, da se bo postavila in da Stanka ne bo sram. Pa če tudi je tako hitro delala, da se ji je vrtelo pred očmi, se je Albini vendar zdelo, da ji gre delo prepočasi izpod rok. Tako je bila nestrpna, tako težko je pričakovala trenutka, da stopi na vlak, ki jo popelje k njemu, o katerem je mislila, da se prav tako veseli njenega prihoda.

»Veš, mamica, danes moram biti lepo oblečena, da bo Stanko ponosen name. Saj takih fantov, kakor je on, je danes malo na svetu!« je rekla, ko ji je mati pomerjala novo obleko. Mati ni odgovorila ničesar. Tudi Melita je molčala, a mislila si je svoje. Saj ni mogla razumeti, da njene uboge sestre vse bridke izkušnje še vedno niso prav nič izučile.

Določena ura je prišla. Albina je bila res lepa in veselja so ji žarela lica. V vlaku je ves čas mislila samo nanj. Pomilovalno je gledala na veselo družbo mladih gospodov in gospodičen, ki so imeli kaj glasne pogovore in ki so se smejali še tako neslanim dovtipom.

»Kako bi bila nesrečna, ako bi morala živeti med takimi ljudmi!« je vzdihnila Albina in se zamislila.

Ko sta izstopili, ju je čakalo prvo razočaranje: Njega ni bilo na kolodvoru! Obljubil je in vedel je, da prideta, pa vendar in prišel naproti. Z Albininega obraza je izginilo veselje, dušo ji je stisnila črna skrb. Solze so ji silile v oči, z največjo težavo se je premagovala, da ni zaplakala na glas.

Sestra jo je zopet tolažila kakor nekoč. Skušala jo je spraviti v dobro voljo, češ, da gotovo zato ni prišel, ker ima preveč dela s pripravami za igro. Ali Albina se ni dala pomiriti. Vso pot je molčala in srce ji je hotelo razpočiti, tako jo je bolelo. Kakor se je prej veselila, tako je bila sedaj žalostna in jezna.

Glavna cesta je bila polna blata in brozge. Zato sta jo mahnili kar po bližnjici čez polja in travnike. Ko sta dospeli v mesto, je bilo že čisto

temno. Pred hišo, v kateri je stanoval Stanko, sta malo postali. Videli sta, da je njegovo okno razsvetljeno.

»Doma je in naju pričakuje!« je menila Albina.

Stekli sta po stopnicah gori. Pred kuhinjo je ob odprtih vratih stala njegova gospodinja. Poznala ju je še od zadnjič in ju je ljubeznivo pozdravila. Potem je potrkala na vrata njegove sobe.

»Kaj si ti, Albina?« je vprašal Stanko od znotraj, še preden je odprl vrata. »Samo trenutek še počakaj, bom takoj končal...«

Vse tri so stale v temačnem hodniku pred vrati, ne da bi izpregovorile besedo. Tedaj so se odprla vrata. Prikazal se je Stanko in rekel:

»Veš, Albina, toliko imam dela, da nisem mogel priti na kolodvor, oprostite, nimam prav nobenega časa!«

Bil je tako raztresen in zamišljen, da ji še roke ni dal; za Melito pa se niti ni zmenil, kakor da je ni.

Gospodinja se je vrnila v kuhinjo, a sestri sta vstopili v njegovo sobo. Takoj sta opazili, da je Stanko zelo nervozen in razburjen, in zopet sta dobili vtis, da bi mu bilo ljubše, da nista prišli. Zdelo se jima je, kakor da ga motita pri njegovem delu. Njegov hladni sprejem in nemirno beganje po sobi sta pričala o tem.

»Sedita za trenutek,« je rekel s prisiljeno prijaznim glasom, »sicer bom pa itak takoj moral iti v Sokolski dom; vem, da me že nestrpno pričakujejo.«

»Ali naju ne boš peljal v dvorano?« je začudeno vprašala Albina in glas se ji je tresel od razburjenosti.

»Oprostita, ne morem, nimam časa, moram takoj v garderobo. Tu imata vstopnici, v dvorano bosta pa že sami našli, saj bo prišlo gotovo veliko ljudi; kar za njimi pojdita!«

Sestri sta se spogledali. Bili sta žalostni in jezni, kaj takega nista pričakovali.

»Ali prideš vsaj po igri po naju?« je vprašala Albina z boleznim naglasom.

»Po igri bom moral popisati ves inventar. Imel bom še najmanj za eno do dve uri dela, boš že oprostila. Sedaj pojdita z menoj, da vama pokažem sobo, kjer bosta prenočili.«

Do predstave je bilo še dosti časa. Gotovo bi bil vsaj še nekaj minut lahko žrtvoval za njiju, ki sta prišli v tako slabi poti tako daleč, ena iz ljubezni do njega, a druga iz ljubezni do svoje sestre. Toda njemu se je tako mudilo, da je kar nervozno drsal s podplati po tleh.

Brez besede, toda s strašnimi občutki v sreču sta mu sledili, ko je hitel pred njima po lesenih stopnicah. Komaj sta ga dohajali, ko ju je vodil čez glavni trg v gostilno, kjer je bil za vsak slučaj naročil sobo za njiju.

V gostilni so se pomudili samo toliko časa, da sta videli, kje bosta prenočili, potem pa so stopili na cesto nazaj, kjer so se takoj ločili. Stanku se je tako silno mudilo!

»Stanko, Stanko!« je polglasno zaklicala Albina za njim, kakor bi mu hotela še nekaj povedati in ga še nekaj prositi. Toda on je ni več slišal; že je hitel z dolgimi koraki proti velikemu, razkošno razsvetljenemu poslopju in njena obupna klica sta zamrla med hišami.

Albina se je stresla, v srcu jo je zbodlo in pred očmi ji je zaplesalo. Postalo ji je slabo in zgrudila bi se bila v cestno blato, da ni prestregla sestra njenega padca.

»Tako sem se veselila današnjega večera in sedaj dobivam udarec za udarcem! Takšen je torej postal moj Stanko! Ta...« je rekla, ko se je nekoliko pomirila in ko sta šli proti njegovemu stanovanju. Zадnjega stavka ni dokončala, da bi mu morda vendarle ne delala krivice...

V njegovi sobi sta hoteli počakati do predstave. Albina je stopila k nočni omari in jo mehanično odprla. Na vrhu drugih ropotij je opazila neko dopisnico. Hitro jo je pograbila in začela brati. Strahoma je opazila njena sestra, kako so se ji izpreminjale barve na obrazu in kako se je začela tresti po vsem životu.

»Kaj pa ti je že zopet, Albina?« je vprašala sestra sočutno.

»Poglej to-le in čitaj!« Več ni mogla izgovoriti. Dala je dopisnico sestri, zakrilila z rokama po zraku in omahnila na posteljo. Prsi so se ji burno dvigale, zvižala se je od bolečin, bila z nogami po tleh in jokala, kakor joka otrok, ki so mu vzeli najljubšo igračo.

Melita je hitro preletela z očmi vrstice, ki so tako strašno vplivale na njeno sestro. Videla je, da jih je pisala neka Hrvatica iz Osijeka, ki se mu zahvaljuje za razglednico in ga pozdravlja in poljublja...

»Umiri se, Albina, potolaži se! Saj to še ni nič tako hudega, saj veš, kakšna so dekleta! Ženske so pač vsiljive in kaj more za to, če mu pi-sarijo.«

Albina je hotela nekaj odgovoriti, tedaj pa so se nenadoma odprla vrata: bil je Stanko. Morda ga je vendarle pekla vest, ker ju je tako nekavalirski pustil sami, ali pa je imel kak drug vzrok, da se je vrnil.

Ko je videl Albino vso objokano, je stopil proti njej in jo hotel poljubiti. Albina pa ga je z vso silo pahnila od sebe, da se je opotekel proti vratom. Tega ni pričakoval. Zamrmral je neko kletev, jezno zaloputnil vrata in šel.

Ostali sta zopet sami. Albina si je obrisala obraz in planila proti omari. V hipu je odprla obe krili. Vedela je, da se v omari nahajajo njena pisma in slike. Bila je odločena, da jih vzame in odnese s seboj. Ne, njemu jih ne pusti več!

Zgoraj na polici je stala škatla z njenimi pismi. Hitro jo je potegnila doli; kar opazi vrhu nje pismo, ki ni bilo njeno. Že ga je imela v roki, že ga je brala. Dvakrat, trikrat ga je prebrala, morda še večkrat. Svojim

očem ni mogla verjeti. Prijela se je za glavo, da bi dognala, ali bedi, ali morda sanja. Ozrla se je po sobi; pogledala, poklicala je sestro in videla je, da niso sanje.

Vsa rdečica je izginila z njenega obraza. Bila je bleda kot smrt; njene oči so bile kot iz stekla; edino vzdriči, ki so se izvijali iz njenih prsi, so pričali, da živi, da ni mrtva...

Naslonila se je na zid — niti plakati ni več mogla. Samo v krčevitih stresljajih se je zvijalo njeno izmučeno telo. Sestri se je tako smilila, da je še sama začela jokati.

Prva se je osvestila Melita. Pogledala je na uro in videla, da bo treba iti k predstavi. Obrisala si je solze in začela nagovarjati Albino.

»Pusti vse skupaj in pomiri se! Saj ni vreden, da bi se razburjala in večno trpela radi njega!«

Toda Albina ni nič slišala. Samo besede in posamezni stavki iz onega strašnega pisma so ji neprestano zveneli po ušesih:

»... ali se še spominjaš onih prekrasnih večerov ob najinem Dunavu, ali si morda pozabil? Ali je to sploh mogoče pozabiti, kar nama je nudil v tistih blaženih urah bog ljubezni? Jaz ne bom pozabila nikoli! Hvalim Boga, ki mi je poslal tebe... takrat v moji samoti in zapuščenosti, da si me naučil, kaj je ljubezen... Noč in dan hrepenim po tebi in si želim onih nepozabnih uric nazaj... Zakaj ne morem in ne smem pohiteti k tebi, po katerem koprnim od ljubezni, da te objamem in pritisnem na ljubeče srce? In kedaj boš priletel ti, ptiček moj, v mehko naročje svoje Zlate, ki te tako nestrpno pričakuje? Ah, v tvojih poljubih je med in v tvojih očeh ni laži ne prevare! Zato pridi, pridi, kakor si obljubil...«

Končno se je nenadoma zravnila. Sestra je videla, da se je odločila in sedaj se je še bolj bala za njo kakor poprej. Zdela se ji je kakor boginja jeze, ki je sklenila maščevanja in osveto. Trd je bil njen obraz, neizprosni njen pogled, kakor da ne pozna odpuščanja, ne usmiljenja.

Še enkrat je preletela usodno pismo, podčrtala nekatera mesta z rdečim svinčnikom in pripisala pod »Tvoja Zlata« besede: **Želim ti še obilo takih dni. Med nama je končano. Albina.**

Nato je privezala pismo na hajhno vrstico, ga obesila na njegovo obleko, da ga bo ja gotovo dobil, in zopet zaprla omaro.

»Pojdiva, Melita, sedaj bo pa že zadnji čas,« je rekla mirno, kakor da se ni nič zgodilo.

Igra se je pričela, Stanko je nastopil. Ko ga je Albina opazila na odru, se je z levico prijela za srce, desnico pa je stisnila v pest. V tistem trenutku bi ga bila brez usmiljenja kaznovala za vse gorje, ki ga ji je pripravil, če bi ga le mogla.

Mirno je sedela poleg svoje sestre in od vse velike množice gledalcev se niti enemu ni moglo sanjati, kakšen vihar dvaja v njeni duši. Brezbrižno je poslušala opazke ljudi, ki so se nahajali v njeni bližini,

opazke, ki so bile izrečene na njegov račun, pri tem pa ni trenila z očesom od njega in njegove soigralke, lepe, mlade, črnolase deklice. Kar se je nagnila k sestri in ji zašepetala na uho:

»Čudno, da še v to ni zaljubljen, ko je tako lepa! Kako hladen in tuj je z njo! Ako bi bila ljubezen med njima, saj tega ne bi mogel skriti!«  
Melita je molčala, mislila je pa drugače.

Po igri je prišel k njima. Gledal je, kakor bi čakal, kako ga bosta pohvalili. Toda Albini to še na misel ni prišlo. Bila je čisto tiho. Tudi med potjo je ves čas kljubovalno molčala.

Ko so prišli v najeto sobo v gostilni, se je vsedla na rob postelje in je brez besede čakala, da bo šel. Vso voljo in vso moč je morala zbrati, da se je premagala in da ni bruhnila v plač. Stanko je nekaj časa nepremično stal v njeni bližini in jo opazoval, da bi razbral, kaj se godi v njeni duši. Nekaj se je moralo zgoditi, take je ni videl še nikoli.

Nenadoma je skočil proti nji in jo objel in poljubil. To se je zgodilo tako hitro, da Albina tega ni mogla preprečiti, tudi če bi bila hotela. A že je stal zopet pri vratih. Še dvakrat, trikrat se je ozrl, potem pa je izginil v temno noč...

Melita je zaklenila vrata in spravila nesrečno sestro v posteljo. Bala se je, da ji bo kar tam umrla, toliko je trpela. Debele solze so ji padale na blazino, trgala si je lase in obleko in skozi jezno stisnjene ustnice so sikale besede: podlež, podlež!

Tedaj so se zaslišale zunaj tihe stopinje in takoj nato rahlo trkanje.

»Kdo je?« je vprašala Melita. Bil je Stanko. Vrnil se je, ker je pozabil vzeti ključ od svoje sobe. Albina se ni oglasila. Melita pa mu ga je hitro pomolila skozi vrata. Na njeno vprašanje, ali gre še v Sokolski dom nazaj, je odgovoril, da je zelo utrujen in da gre takoj spat.

»Vidiš, kako se je izdal! Poprej se je izgovarjal, koliko dela bo še imel po predstavi, sedaj pa pravi, da gre spat. Saj se mi je takoj zdelo, da so to samo prazni izgovori, da ne bi morda silile z njim v kavarno. Veš, sram ga je naju! Boji se, da me morda ne bi moral komu predstaviti kot svojo nevesto. Ničvrednež, podlež!« je rekla Albina in se obrnila v postelji.  
(Dalje prihodnjič.)

I n a :

## Odpuščen . . .

Kretnik Košan je bil poročen že enajsto leto. Stanoval je v predmestju, v eni tistih malih, ljubkih hišic, ki so obkrožene od vrtičkov, bolj slične lesenim igračkam kot pa resničnim prebivališčem ljudi.

Soba in kuhinja, na oknih rože, pod okni košček vrtička s sočivjem, kje bi si mogel misliti Košan pred desetimi leti ljubkejši, udobnejši domek. Tja je privedel svojo mlado ženko in njuna ljubezen, varčnost in pridnost so še izpopolnile, česar je manjkalo. Ko je čez leto dni zajokal v

njunem domku mali tretji stanovalec, se jima je zdelo, da se je sam solnčni žarek naselil pri nji in presrečna sta ugotovila, da jima sedaj ne manjka ničesar več.

Toda leta so hitela in vsako je rodilo nov žarek iz njune ljubezni. Deset je bilo že teh žarkov, majhnih, drobnih, rdečeličnih. Enajsto leto je teklo in enajsti se je budil pod materinim srcem.

Deset let, deset otrok, desetkrat deset skrbi je ležalo na očetovih plečih in mu zamračilo čelo. Deset otrok, deset sreč, desetkrat deset bolečin je materi izpilo rdečico iz lic in ji razoralo obraz.

Ko so sedeli za mizo trije, je bil sok lepo rumen in z ocvirki bogato zabeljen. Sedaj, ko jih je bilo dvanajst, je bil redek, voden in niti enega ocvirka ni bilo na njem.

Soba, kuhinja, udobno gnezdece sreče nekoč, je bila sedaj ječa, tesna, pretesna za dvanajst ljudi. Kretnik Košan se je včasih vselej vračal ob pravi uri domov. Sedaj pa je vedno pogosteje zgrešil pot. Prihajal je pozno, negotovih, pijanih korakov.

Take noči so bile za ženo kot čaša gorjupa. Bedela je, jokala in čakala. V njenem telesu se je budilo, trkalo in klicalo. Z grozo je poslušala ta klic. Okoli nje pa je mirno soplo in sanjalo o angelcih in pravljicah deset mladih, brezskrbnih glav, deset sreč — desetkrat deset bolečin...

On pa je pil. Vino se je iskrilo pred njim in mu sejalo v dušo pozabo. V vinu je utonilo vseh deset drobnih, lačnih ust. Izginilo je blagoslovljeno, trudno ženino telo, zamrl je njen presečni glas, ki ga je moril in trpinčil ves dan: Ivan, zaradi otrok, ne zaradi mene te prosim, pridi zvečer domov. Ne zapravljaj denarja, saj vidiš, da stradamo.

O saj bi prišel, seveda bi prišel, kot je včasih, ko je bil doma eden, dva otroka. Sedaj pa jih je deset. Deset lačnih ust, deset ponošenih oblek, deset parov raztrganih čeveljčkov — desetkrat deset skrbi, desetisoč bolečin... O kako naj gre domov, kako? —

— Pij, Košan, na naše zdravje! mu je prijatelj ponudil kozarec.

In Košan je pil, pil, pil...

\*

Kot pajek, ki omreži muho, potem pa ji pije kri, počasi, kapljo za kapljo, je omrežila Košana pijanska strast in mu sesala moč počasi, polagoma. Njegov korak je postal truden, opotekajoč. V službo je hodil vedno manj redno in vedno manj vestno je izvrševal svoje službene dolžnosti.

Predstojniki so opazili njegovo izpremembo in so ga opominjali. Zaman. Košan je bil kot upehan brodnik na viharnem morju svoje strasti, ki ga je gnalo nemočnega dalje, dalje — v propast.

Včasih, v redkih, jasnih hipih, ko je sedel doma obkrožen od desetero drobnih, zlatolasih malčkov, ki so ga gledali z boječo ljubeznijo — in je zrl ženin bolestno upadli obraz — se mu je storilo tako hudo, da se je razjokal. In v takem trenutku nekoč je rekel ženi:

— Lenka, tako ne bo šlo več. Deset jih je in vsi so lačni, raztrgani. Jaz jim ne morem pomagati, če delam vse dni, vse noči. Če jih oblečem pet, ostane še vseeno ostalih pet raztrganih in vseh deset lačnih. Lenka! Zavarovan sem za precejšnjo vsoto. Če se ponesrečim, dobiš zavarovalnino, da se vsi lahko oblečete z njo in še vam ostane...

Žena, ki je umela zmisel njegovih besed, je planila k njemu in mu zatisnila usta. Vroče ga je ljubila, kljub vsemu. Misel, da bi ga mogla izgubiti, se ji je zdela grozna.

— Ivan, za božjo voljo, ne govori tega. Kaj naj storim sama, brez tebe in mali brez očeta? Ivan, Ivan, kako moreš kaj takega sploh misliti?!

Temno se je zazrl v kot in ji ni odgovoril...

Od tistega dne je bil Košan izmed železničarjev najmanj oprezen v svoji službi. Vedno je bil zadnji na progi, ko je odhajal ali prihajal kak vlak. Tovariši so se čudili:

— Ja Košan, kaj pa misliš, ti kar sam siliš volku v žrelo!

Košan se je smejal.

— To se samo vam zdi, ker ste strahopetci.

Dnevi so hiteli. In z vsakim dnem se je bolj bližal čas prihoda enajstega Košanovega potomca. Čimbolj se je bližal ta čas, tem pogosteje je prihajal Košan pijan domov. V službi je bil nereden. Kot v snu je vršil svoje dolžnosti, postajal po tirnicah in ni se ganil, če je prihajal vlak in če bi ga ne bili rešili tovariši, bi bil že davno mrtev.

Končno je bilo tega predstojniku dovolj. Poklical je Košana k sebi in mu povedal, da, ker malomarno vrši službene dolžnosti kljub njegovim večkratnim opominom — je iz službe odpuščen.

Odpuščen!

Košan je izbuljil oči. Predstojnik je pristopil in ga udaril po ramenu:

— Ste razumeli, pijanec? Danes zvečer se tukaj vaša služba konča. Jutri ne smete priti več.

— Deset otrok imam. Danes ali jutri dobimo enajstega — je mrmral Košan kot sam sebi.

— To bi morali vedeti prej!

Košan se je molče poklonil in šel...

Odpuščen! Najstrašnejše, zadnje kar je moglo še priti, je prišlo. Do večera je še čas. Sedaj je neizogibno, če hoče rešiti svojo družino, da stori, kar se je bil namenil.

Hitro, kot še nikoli, so tisti dan minevale ure. Vlaki so prihajali in odhajali. Košan je malomarno hodil med njimi.

— Pozor, Košan, pozor, pazi! so ga opominjali tovariši. Nerad jih je ubogal.

Tekla je zadnja ura Košanovega službovanja, a on še ni izvršil svojega naklepa. Vsak čas je imel priti brzovlak — če se mu sedaj ne pösreči, se mu ne bo nikoli.

Hodil je po tirnicah. Bela luč semaforjev ga je ščemala v oči. Pod nogami je začutil rahlo tresenje. In dalje sta se prikazali, majhni kot dve kresnici, luči brzovlaka.

— Košan, pazi, brzovlak prihaja! ga je opozoril tovariš Drmota.

— Vem, vem, se je zmedel ta in se hitro zlagal: Veš, srebrno cigaretnico sem zgubil tukaj nekje. Moram jo najti. Nočem, da bi mi jo vlak strl... In hitel je dalje po progi, prav nasproti brzovlaku.

— Košan, pazi vendar, Košan! je prestrašen kričal za njim Drmota. Košan se je sklanjal k tlom in ga ni hotel slišati.

Brzovlak se je bliskoma bližal. Luči lokomotive so žarele kot oči požrešne zveri. Košan se je podzavestno sklonil in si zakril oči. Zadaj je še vedno kričal Drmota. Kretnik je šepetal:

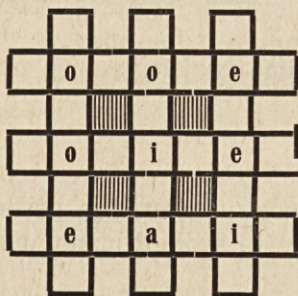
— Lenka, za tebe in za male. Lenka, rad sem te imel — odpusti...

Puh lokomotive ga je vrgel na tla. Drmota je presunljivo zakričal. Košan ni slišal, ni čutil več. Daleč od tračnih se je zakotalila njegova okrvavljena glava.

In takrat je prvič zajokal pri Košanovih enajsti otrok. Jokal je in ne sam, niti mati še ni vedela, da joka za — svojim očetom...

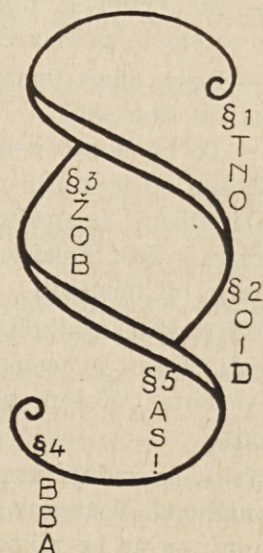


### Črkovnica.



S črkami: b, 2 c, 2 d, 3 k, 3 l, m, n, p, 2 r, s, t, v

napolni lik tako, da nastanejo znane besede. Radi lažje rešitve povem, da so tri navpične in srednja vodoravna vrsta imena ptič.







## POTNIK.

Ker smo opazili, da posečajo železničarje razni potniki, ki niso nudili ravno prvovrstnega blaga in to še po visokih cenah, smo se odločili, da gremo na roke tudi onim našim članom, ki jim ni mogoče osebno obiskati naših prodajaln, ter smo poslali na progo potnika, ki obiskuje naše članstvo po vseh službenih edinicah. Oba potnika, ki smo ju nastavili, bosta stalno obiskovala naše člane na progi in prosimo vse tovariše delegate, da gredo našima potnikoma na roko ter omogočijo tako našim članom nabavo iz lastne zadruge. Članstvo prosimo, da se poslužuje naših potnikov, ker skrbimo, da se vsa naročila na progo efektuirajo točno in v zadovoljstvo članstva.

## TERMINI.

Cenjeno članstvo ponovno opozarjamo, da naj striktno upošteva določene termine za nakup, odnosno nabavo mesečnih potrebščin, ker nam drugače ni mogoče vsega članstva odpraviti tako, kakor bi bilo potrebno. Termini niso nikaka kaprica, ampak neobhodna zahteva, ki jo diktira naš obrat, in vsako neupoštevanje ima za posledico, da se ne more članstva postreči tako, kakor bi članstvo samo želelo.

## OPOZORILO.

O priliki zadnjega povišanja cen moki so se raznesle do sedaj neutemeljene govorice, da se pričakuje znatno podraženje sladkorja. Te govorice so dovedle naše članstvo do tega, da si je pričelo nabavljati sladkor v taki meri, da zahtevam posameznih tovarišev nismo mogli ustreči, ker bi nam zmanjkalo sladkorja za kritje rednih naročil naših članov s proge. Vsled tega smo bili primorani odrediti, da se ne sme izdajati na člana več sladkorja, kolikor se ga jemlje za običajno potrebo. Do tega smo bili primorani, ker smo dolžni kriti ravno tako članstvo na progi kakor članstvo na sedežih prodajalen in nismo mogli dopustiti, da vsled navala članstva n. pr. iz Ljubljane ne bi imeli potrebne zaloge za progo. Za našo potrebo se s sladkorjem seveda tudi ne moremo kriti v tako kratkem roku, kakor so si zamišljali nekateri, ker ni mogoče dobiti iz tovarne sladkorja tekom 24 ur, računati se pa tudi ni moglo s tem, da bi ga dobili pri tukajšnjih grosistih ali trgovcih in to tem manj, ker so bili oni sami prav na istem kakor mi, kajti povpraševanje po sladkorju ni bilo prekomerno samo pri nas, ampak ravnotako tudi v prosti trgovini. Lahko smo postregli članstvu poljubno z moko, s katero smo bili dobro založeni, ni pa bilo nikake potrebe, da se založimo preko mere s sladkorjem. Nekateri so se vsled našega odloka razburjali, prepričani pa smo, da morajo odobravati naše stališče, ko gledamo na potrebo vsega članstva.

---

»Zadrugar« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka pa 2 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Z., Ljubljana VII, Mahničeva cesta šte. 7, kamor se pošilja tudi dopise. — Odgovorni urednik: Ponikvar Ciril. Ljubljana, Masarykova cesta 7. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

# Obvestilo

Vse cenjene člane-zadruharje in njihove gospe iz Ljubljane in bližnje okolice obveščamo, da otvori Nabavljalna zadruga 15. oktobra 1931. na Vidovdanski cesti št. 20 v Ljubljani in v Medvedovi ulici št. 22 v Šiški svoji prodajalni za meso. Prodajalo se bo meso samo od prvovrstno pitanih volov, dobro rejenih telet in prašičev. Cena mesu bo pri vseh vrstah za 2 Din manjša pri kilogramu, kakor so današnje cene pri mesarjih v ljubljanskem okrožju. Cena bo: za prvovrstno goveje meso 14 Din za kilogram; za drugovrstno goveje meso 12 Din za kilogram. Meso se bo na željo člana dostavljalo vsak dan, razen ob praznikih in nedeljah, tudi na dom.

Zadruharji, oprimate se vsi te svoje nove ustanove, s katero hočemo regulirati cene važnemu prehranjevalnemu predmetu — mesu. Regulacija, ki znaša zaenkrat 2 Din pri vsakem kilogramu, se bo pa lahko prav v kratkem času povečala, ako napravimo vsi svojo zadrugarsko dolžnost s tem, da se skupno poslužimo svoje lastne ustanove.

---

---

## Iz trgovine

### Čevlji.

Imamo v zalogi prvovrstne in trpežne moške, ženske in otroške čevlje domače tvrdke »Jara« iz Tržiča.

Cenjeno članstvo opozarjamo na našo zalogo in ga pozivamo, da si pred nakupom čevljev ogleda našo zalogo v naših manufakturnih trgovinah.

Izdelava čevljev je solidna, lepa in lahko zadovolji vsakogar.

### Pletenine.

Za jesen in zimo smo prejeli zalogo pletenin, svitarjev, puloverjev za ženske, moške in otroke. Cenjeno članstvo opozarjamo, da si pred nakupom ogleda našo zalogo, kjer bo gotovo našlo izbiro po svojem ukusu in bo postreženo v svoje zadovoljstvo.

### Snežke.

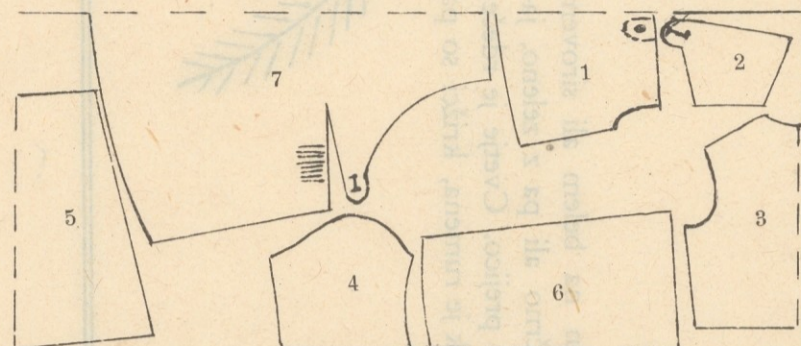
Mokro in hladno vreme je pričelo in pri nakupu snežk opozarjamo cenjeno članstvo, da imamo v zalogi prvovrstne, trpežne in lične snežke. Istotako galoše po zmerni ceni.

### Jabolka.

Za zimo se bomo preskrbeli s prvovrstnimi zimskimi jabolki po zmerni ceni, na kar cenjeno članstvo že sedaj opozarjamo.



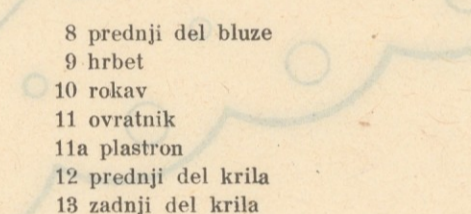
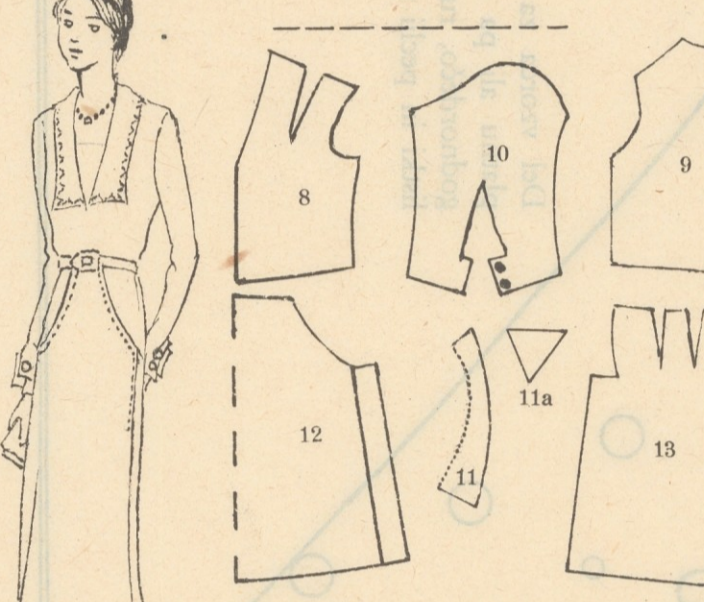
Stev. 1. Obleka in predpasnik za v kuhinjo.



- 1 prednji del
- 2 sešilo na prednjem delu
- 3 hrbet
- 4 rokav
- 5 prednji del krila
- 6 zadnji del krila
- 7 1/2 predpasnika

Obleka je sešita iz močnega harvastega ali vzorčastega blaga, predpasnik je pa iz belega blaga. Kroj za obleko je risan po gornji širini 96 cm. Za tako obleko se porabi približno 3 m enojnega blaga, za predpasnik pa 1,50 m belega blaga, če je široko 80 cm.

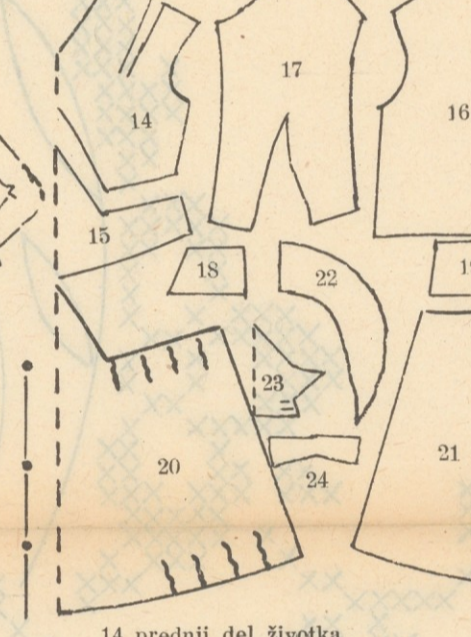
Stev. 2. Obleka iz enobarvnega volnenga blaga.



- 8 prednji del bluze
- 9 hrbet
- 10 rokav
- 11 ovratnik
- 11a plaštron
- 12 prednji del krila
- 13 zadnji del krila

Kroj za to obleko je risan po gornji širini 100 cm in po bojni širini 104 cm. Ovratnik je lahko iz enakega blaga kakor obleka ali pa iz svetle svile, okrašen z vezanjem. Plaštron pa mora biti iz svetlega blaga. Če je blago široko 100 cm, se ga porabi za tako obleko 3,50 m, če je pa široko 1,30 m, zadestujejo 3 m.

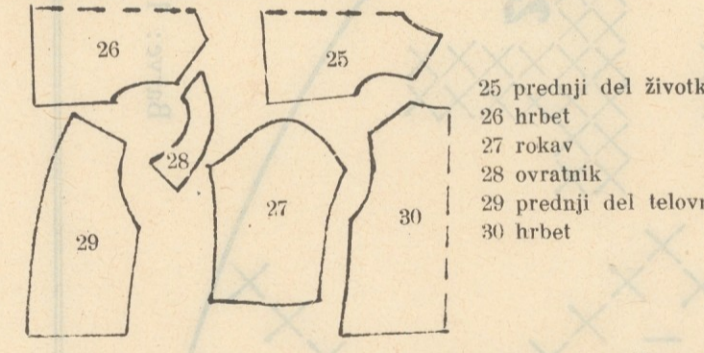
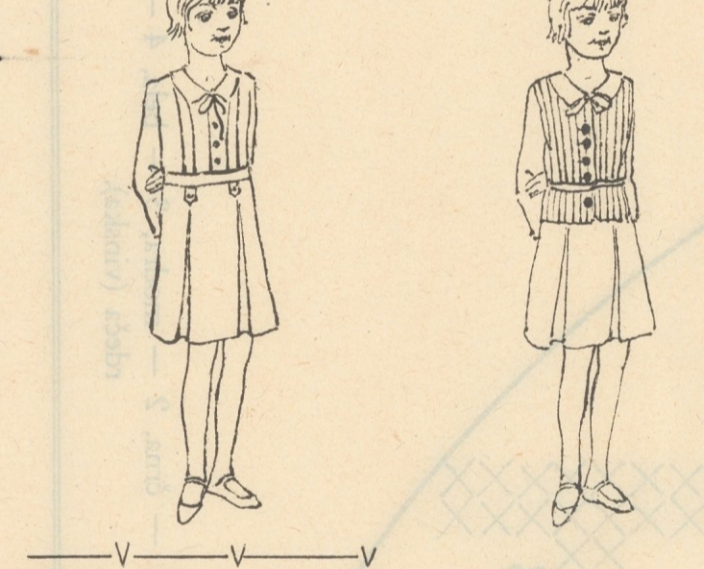
Stev. 3. Obleka iz volnenga krepa ali ripsa.



- 14 prednji del živetka
- 15 koničasti vatek
- 16 hrbet
- 17 rokav
- 18 pas na prednjem delu krila
- 19 pas na zadnjem delu krila
- 20 prednji del krila
- 21 zadnji del krila
- 22 ovratnik
- 23 zapetnik
- 24 pentljica

Taka obleka se lepo poda vitkim postavam. Kroj je risan po gornji širini 96 cm. Ovratnik, pentljica in zapetniki so iz belega pletiva ali pa iz svetle svile. Če so iz svetle, morajo biti okrašeni z vezanjem ali pa obrobljeni z ozkimi čipkami. Za tako obleko se porabi 3-40 m volnenga krepa, če je široko 1,30 m.

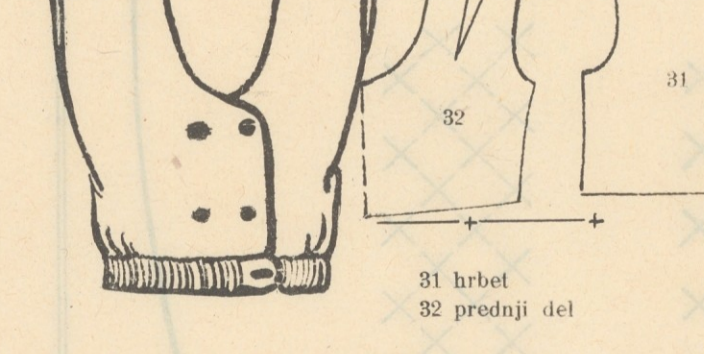
Stev. 4. Obleka in telovnik za 10letno solario.



- 25 prednji del živetka
- 26 hrbet
- 27 rokav
- 28 ovratnik
- 29 prednji del telovnika
- 30 hrbet

Obleka je sešita iz pralnega laneta, telovnik, obrobljen s svetlo treso, pa iz volnene flanelne. Krivice je položeno v globoke gube in pripeto na bluzo z gumbi ali pa na drže naramnice. Naramnice so iz enakega blaga kakor obleka in morajo biti zadaj prekrizane.

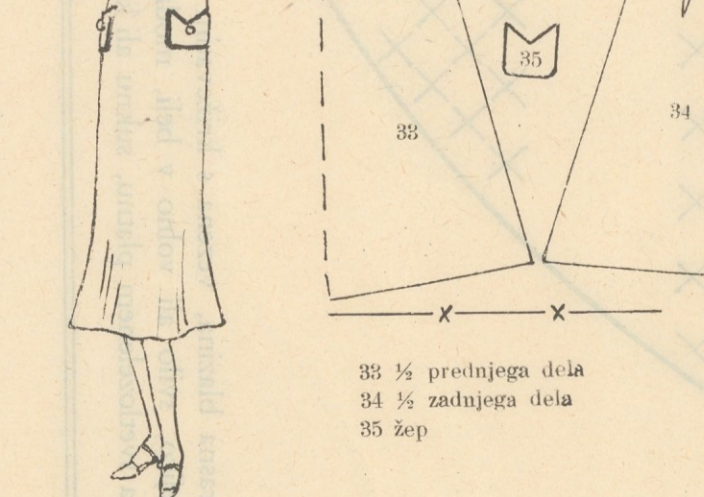
Stev. 5. Telovnik.



- 31 hrbet
- 32 prednji del

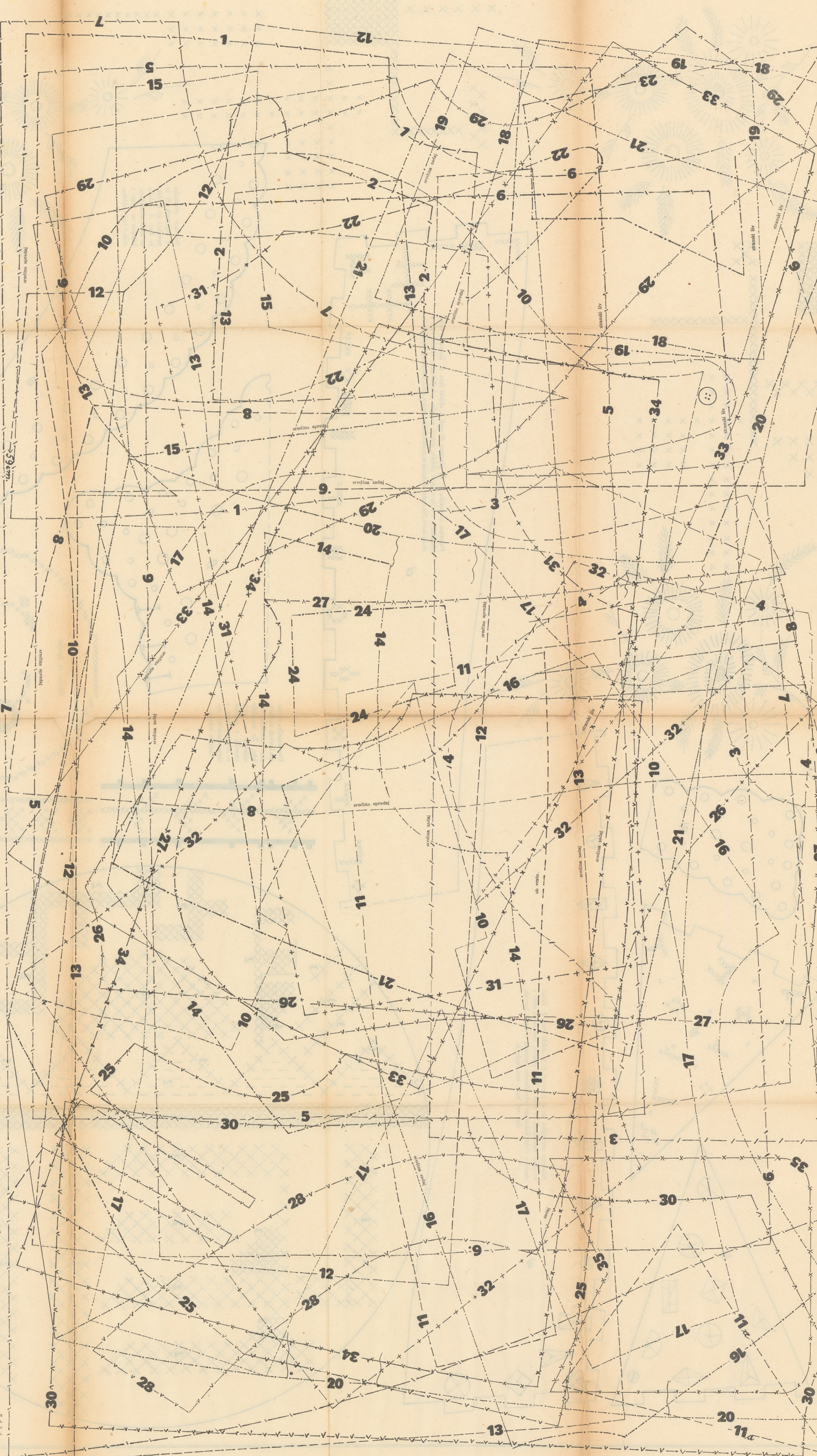
Telovnik, kakršen se nosi pod plaščem ali jopičem. Sešije se iz blaga, iz kakršnega je kostum ali plašč, ali se pa skvačka iz volne. Pas je spleten iz dvojne volne (eno levo, eno desno).

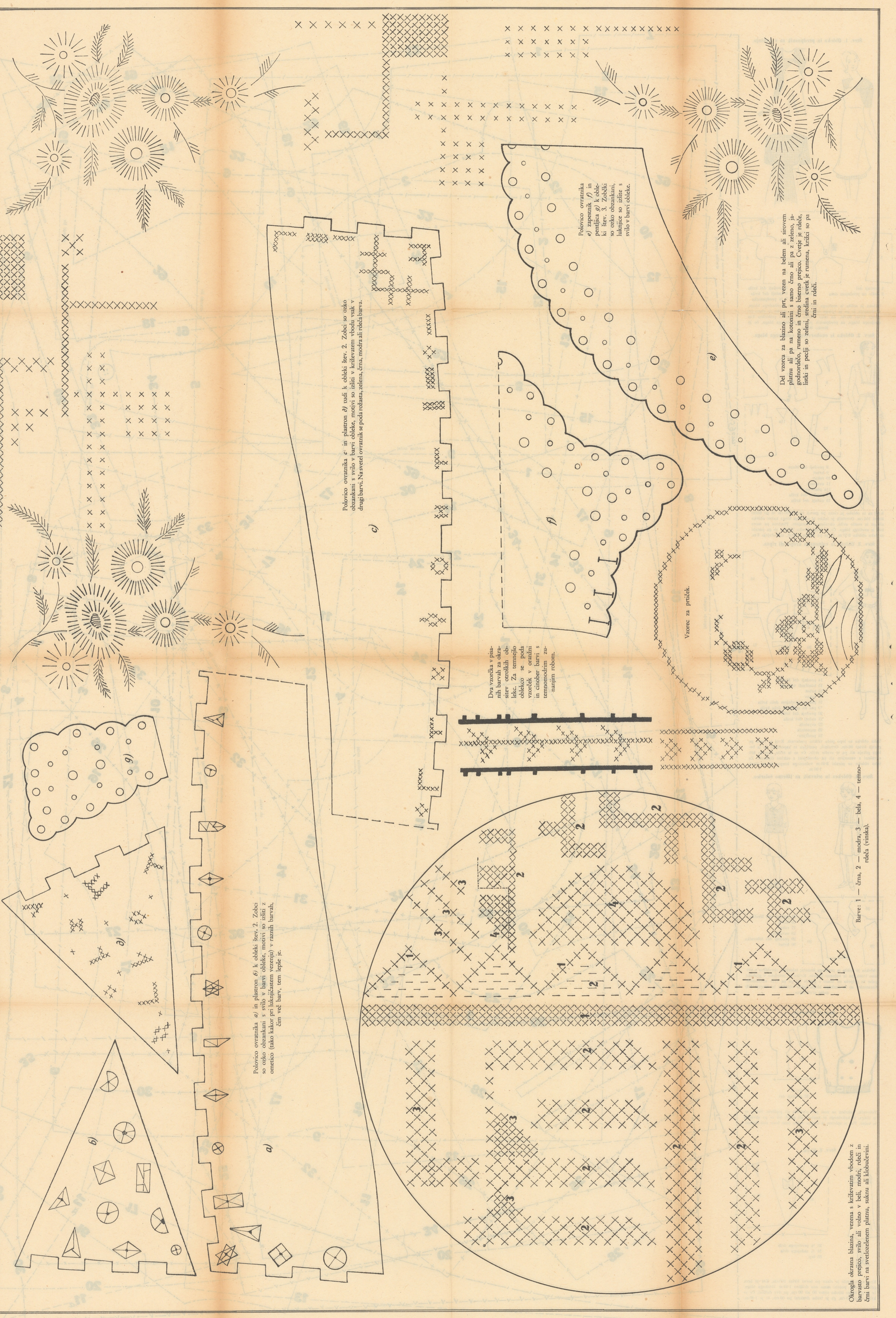
Stev. 6. Krilo.



- 33 1/2 prednjega dela
- 34 1/2 zadnjega dela
- 35 žep

Kroj za to krilo je risan po bojni širini 100 cm. Ker je hru gub, se zanj porabi samo ena dolžina 1,40 m širokega blaga. Če je pa blago široko samo 80 ali 90 cm, pa dve dolžini. Če je krilo dolgo 60 cm, ga je treba dvakrat po 60 cm, to je 1,20 m.





Polovico ovravnika a) in plastron b) k obleki šte. 2. Zobci so ozko obzankani s svilo v barvi obleke, motivi so izšiti z ometco (tako kakor pri luhujščem vezanju) v raznih barvah, čim več barv, tem bolje je.

Polovico ovravnika c) in plastron d) tudi k obleki šte. 2. Zobci so ozko obzankani s svilo v barvi obleke, motivi so izšiti v križevatem vrbodu vsak v drugi barvi. Nasvetel ovravnika se poda rožasta, zelena, črna, modra ali rdeča barva.

Dva vzorca v pisanih barvah za okraševanje oroških oblek. Za temnejšo oblečko se poda vzoreček v oranžni in cinobri barvi s temnomodrim zunanjim robom.

Polovico ovravnika e) zapesnik f) in penjica g) k obleki šte. 3. Zobčki so ozko obzankani, luknjice so izšite s svilo v barvi obleke.

Vzorec za pruček.

Del vzorca za blazino ali prt, vezan na belam ali sivem platnu ali pa na kocnini s samo črno ali pa z zeleno, jagodnordčo, rumeno in črno biserno prepico. Cveče je rdeče, listki in peclji so zeleni, sredina cvetk je rumena, kržji so pa črni in rdeči.

Okrogla okrasna blazina, vezena s križevatem vrbodom z barvastjo prepico, svilo ali volno v beli, modri, rdeči in črni barvi na svetlozelenem platnu, suknu ali klobočevini.

Barve: 1 — črna, 2 — modra, 3 — bela, 4 — temno-rdeča (vinska).