

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE VSLVŽBENCŲ DRŽ. ŽEL.

Štev. 12

LJUBLJANA, 15. DECEMBRA 1931.

Leto VII.

„Zadrugar“ ob koncu leta 1931.

S to številko zaključuje »Zadrugar« sedmo obletnico svojega življenja in delovanja med slovenskimi železničarji. Ni bila lahka pot, ki jo je moral hoditi ta skromni slovenski železničarski list, pretrpeti je moral marsikaj in precej je bilo potreba naporov, da se je povzpел na današnjo višino. Težko je bilo njegovo rojstvo, kot neboljeno dete se je razvijal in pri tem kazal napredek, v katerem se je odražal duh njegovih roditeljev, skromnih železničarjev, navajenih težkega dela in borbe za vsakdanji grenki kruh.

Začetkom leta 1931. je izšel v prenovljeni obliki, ki je odjeknila različno, kar je pripomoglo, če ne do drugega vsaj do tega, da je vzbudil pozornost.

Krog njegovih sodelavcev je bil vedno majhen, s prenovljeno obliko se je isti nekoliko razširil, kajti marsikdo v naših vrstah, ki je zmožen pisati, je po prvih številkah, ki so izšle, pristopil v naš krog sodelavcev in počasi se je pokazalo, da je v naših vrstah mnogo, česar prej nismo opazili, in kar smemo in moramo smatrati za svoje. Nismo še dosegli vsega, potreba bo precej dela, da dosežemo ono stopnjo, kakor bi bilo potrebno.

»Zadrugar« je poizkušal predvsem prikleniti nase naše gospodinje in našo mladino, zavedajoč se, da mora pridobiti one, ki so temelj družinskega življenja in nada naroda.

Našim gospodinjam je poizkušal ustreči z gospodinjsko prilogo in članki, ki zanimajo skoro vsako vestno gospodinjjo.

Materam in mladini je prinesel resničen roman »Strta mladost« izpod peresa priznanega pedagoga, ki je vzgojil našemu narodu že lepo število mož, ki so doslej pokazali, da so imeli za seboj lepo šolo in odgojo človeka, ki je znal učiti mladino ljubezni do domovine in rodne grude. Roman je vzgojevalnega značaja in mati kakor mladina iz njega vidita, kje so slabe strani v vzgoji, ki bi se znale kruto maščevati.

Avtorju romana se najiskrenejše zahvaljujemo za njegovo sodelovanje pri našem listu in smo prepričani, da bo njegov nauk rodil v naših vrstah lepe uspehe.

Črtice in povesti, ki jih je prinašal naš »Zadrugar«, so vzete iz življenja železničarjev in slikajo dušo našega človeka v luči, kakršna je in ki jo marsikdo tako težko razume.

S članki o perutninarstvu in gospodarstvu malega človeka je »Zadrugar« utiral pot, na katero naj bi se podal železničar, da si olajša svoje težko materijelno stanje.

»Zadrugar« je v svesti si svoje naloge skrbel predvsem, da je širil z razpoložljivimi sredstvi idejo gospodarske osamosvojitve in samopomoči malega človeka in ga učil, kaj pomeni skupnost, vzajemno delo in združna zavest.

Tudi v bodočem letu bo šel »Zadrugar« svojo načrtano pot, ki mu jo narekuje ideja zadrugarstva, skušal bo zadovoljiti svoje čitatelje in pri tem stremel, da bo glasnik lepšega življenja in lepše bodočnosti jugoslovanskega prometnega osobja.

Vsemu cenjenemu članstvu in železničarjem želita vesele božične praznike in srečno novo leto

Upravni in nadzorni odbor Nabavljalne zadruge uslužbencev državnih
železnic v Ljubljani.

Ing. prof. Srečko Š a b e c :

Nekaj o konzumnem mleku

Med vsemi hranivi, ki jih vsak dan zaužívamo, spada mleko na prvo mesto in zasluži, da mu posvečamo največjo pozornost. Mleko je namreč najdovršenejša hrana, v njem so vse bistvene sestavine našega vsakdanjega živeža, katere potrebuje naše telo za svoj obstanek in razvoj. Prav posebno pa velja poslednja trditev za mladino. Mleko je za doraščajočo deco najnaravnejša, edino primerna hrana, kajti v mleku so poleg hranivih snovi tudi še take, ki omogočajo in uravnavajo pravilno rast mladega organizma. Brez zadostne prehrane z mlekom v mladosti si ni mogoče misliti zdravega in krepkega narodnega pomladka. Ravno tako pa je mleko za doraslega človeka neobhodno potreben pridatek k vsakdanji hrani. Doraščen organizem najde v mleku one dopolnilne snovi, ki se v naši vsakdanji hrani ali sploh ne nahajajo ali pa samo v nezadostni meri. Sodobni higieniki trdijo z upravičenostjo, da je potrebno odraslemu človeku najmanj

1 liter mleka dnevno, da zadosti potrebi po snoveh, za katere ni gotovo, da so prisotne v običajnih dnevnikih hranilnih obrokih v zadostni meri in pravilnem razmerju. Te posebne in za naš organizem neobhodno potrebne snovi so vitamini, lecitin in encimi, ker urejajo pravilno izkoriščanje drugih sestavnih delov naše hrane, kakor so tolšče, beljakovine, ogljikovi vodikovi in soli. Poleg tega pa še pospešujejo prebavo, pomagajo k zdravemu razvoju možganov in kosti ter nas obvarujejo zelo neprijetnih bolezni, kakor kostolomja, skorbuta in še nekaterih živčnih bolezni.

Že iz tega je razumljivo, zakaj je zlasti v sodobnih časih tako intenzivno prizadevanje zdravstvenih krogov za čim obsežnejše zauživanje mleka. Z mlekom je človeškemu telesu podano pač vse: od tolšče, beljakovin, ogljikovih vodikov in soli, do vitaminov, lecitina in encimov. In vsa ta hrana se nam nudijo v mleku v pravilni izmeri in prikladnem razmerju in še nekaj, z mlekom so tudi najbolj izkoristljiva ter tudi zelo cenena.

Po teh uvodnih vrsticah, ko sem skušal označiti samo v glavnih obrisih neprecenljivo važnost mleka za ljudsko prehrano, prehajam v naslednjem k razmotrivanju: kakšno mora biti mleko, kako naj se pridobiva in kako naj se z njim ravna, da pride do konzumenta v popolni posesti svojih odličnih prednosti. Pripomniti moram takoj spočetka, da utegne nepravilno pridobivanje in še bolj nesnažno ravnanje z mlekom povzročiti, da mleko ne zasluži svojega slovesa; pa še več! Slabo in nezdravo ravnanje z mlekom more povzročiti, da se z mlekom okužijo in obolijo oni, ki se s takim mlekom hranijo. Z grozo se še vedno spominjam poročila poznanega ljubljanskega zdravstvenika, ki je letošnje spomlad izjavil na nekem zborovanju, da se je preteklo leto v Ljubljani okužilo 50% bolnih dojenčkov baš z mlekom. Pa ni čuda. Ali ni mogoče, da se ne uvozi v naša konzumna središča toliko in toliko nezdravega mleka, ki izvira že od bolnih živali, ki se nesnažno molze, ne hladi, nataka v premalo očiščene posode, na ulici pretaka in slično. Sicer ne bom oporekal, da utegnejo biti taki pomisleki neosnovani in da veljajo za poedine slučaje, vendar so opravičeni in bodo opravičeni ostali vse doslej, dokler ne bo do skrajnosti izvedena higijenska kontrola pridobivanja mleka že na kmečkih dvorcih in potem na vsej poti tja do ust konzumenta. V takih okoliščinah ne bom trdil, da bo naše prebivalstvo preskrbljeno z dobrim, zanesljivo zdravim mlekom, ki bo imelo še to veliko prednost, da bo sveže.

Ali ta pot do tako idealne kontrole je težavna in redkokje do popolnosti izvedljiva. Zato ne moremo zadosti iskreno pozdraviti edino pravilne misli nekaterih mlekarskih podjetij in ustanov v Ljubljani, ki so tvegale preskrbovati prebivalstvo Ljubljane z mlekom osrednjim potom ter mleko pred razdeljevanjem primerno prirediti in ga napolniti v steklenice. Osrednja preskrba z mlekom ima te-le velike prednosti: V delokrogu takega osrednjega podjetja je izvedljiva bolj kakor kje drugje sistematična kontrola mleka, tako iz kakovostnega kakor tudi iz zdravstvenega vidika. Dalje je mogoče mleko pred uporabo razkužiti potom pasteriziranja. Naj

pojasnim, da je svrha pasteriziranja mleka, s previdnim ogrevanjem uničiti v njem večino kvarljivcev bakterijskega izvora in predvsem uničiti povzročitelje bolezni (jetike, davice, griže, prisadov, legarja in še mnogo drugih). Tako postopanje z mlekom je tem večjega pomena, ker mleko s previdnim segrevanjem ne izgubi ničesar na svojih odličnih lastnostih (vitaminih itd.).

S pasteriziranjem je mleko tudi po okusu in videzu nespremenjeno in je dalje časa uporabljivo, posebno ako je bilo še nizko ohlajeno in ga nisi pozabil postaviti doma na čim hladnejše mesto. Pasteriziranje mleka, hlajenje in polnjenje v steklenice predstavlja danes višek varnostnih ukrepov za doseglo res zdravega mleka in je v vseh naprednejših državah pripomoglo, da se je konzum mleka dvignil na idealno višino. (Amerika in Švica uživata n. pr. trenutno le nekaj manj kot 1 liter mleka na glavo in dan. V Ameriki obstoji prisilno pasteriziranje mleka. Prisilno pasteriziranje mleka dovoljuje svojim deželnim oblastem tudi novi nemški specialni zakon o prometu z mlekom, kar ima gotovo svoje upravičeno ozadje.)

Po sličnem velepoteznem pokretu s strani tudi naših mlekarških organizacij (v prvi vrsti naših mlekarških zadrug) in s hvalevrednim podpiranjem naših merodajnih oblastev smemo upati, da bo dosegla osrednja preskrba z mlekom tudi primeren odziv med prebivalstvom samim. Sicer je za ta način preskrbe z mlekom še mnogo predsodkov in pomislekov, ki so upravičeni ali pa tudi ne. Res je, da je preskrba s svežim mlekom iz neposredne okolice najidealnejša ali samo v slučajih, da pomislekov glede higijenske vrednosti mleka biti ne more. Kjer pa se mleko dobavlja konzumentu na način, ki mora izzivati pomisleke v higijenskem oziru, kjer je kontakt med producentom mleka in konzumentom zelo rahel ali pa sploh ne obstoja (mislim radi vpogleda konzumenta o načinu pridobivanja mleka), tamkaj ni dvoma, da je edino pravilno, preskrbljevati prebivalstvo osrednje in s pasteriziranim mlekom kar v steklenicah.

Končno, da apliciram način osrednje preskrbe prebivalstva z mlekom z razmerami pri nas: Bog varuj, da bi hotel delati našim mlekaricam kakšno krivico, kar se tiče snage in sličnega. Ali nekaj ni, kar bo tudi težko izvedljivo, namreč redne kontrole mleka v higijenskem oziru. Zatorej sem mnenja, naj se prebivalstvo ne brani pasteriziranega mleka vsaj tam ne, kjer mu ne bo mogoče imeti vpogleda v življenje in nehanje na kmečkih dvorcih. Začetne morebiti neugodne izkušnje s pasteriziranim mlekom, ga ne opravičujejo zavračati. Pomisliti moremo, da je ta pokret za nas še nov, da nam manjka tehničnih izkušenj pri prirejanju pasteriziranega mleka, da je aparatura za pasterizacijo zelo draga, da so vsa naša mlekarška podjetja finančno šibka itd. Ali bi ne bilo škoda, da bi propadla tako širokotezna in za ljudsko higijeno tako pomembna akcija spričo ozkosrčnosti in neutemeljenih predsodkov konzumnih krogov in še spričo dejstev, da se ves pokret vidoma boljša ter naglo približuje tehnični dovršenosti.

Ako resumiram tole skromno razpravo za našega konzumenta mleka, bi bila njena vsebina na kratko tole: Konzument mleka si mora biti na jasnem, da je mleko zanj šele tedaj polnovredna hrana, kadar poleg svojega naravnega značaja ne vsebuje kvarljivcev, ki bi mleku zmanjševali njegovo uporabno vrednost, zlasti pa, da ne vsebuje povzročiteljev bolezni. Slednjih se je lahko obvarovati, ako je živina, ki daje mleko, zanesljivo zdrava in ako ravnanje z mlekom do njegovega stanovanja ne vsebuje pomislekov iz higijenskega vidika. Kjer ima konzument vpogled v proizvodjalčev dvorec in je s pridobivanjem in ravnanjem zadovoljen, posebno iz zdravstvenega vidika, je neposredna dobava ravnotako priporočljiva kakor tedaj, kadar se preskrbuje z mlekom osrednje. Vendar pa govori za osrednjo preskrbo z mlekom tale neizpodbiten predlog, da je kontrola mleka tedaj res izvedljiva. Ako prejema konzument poleg tega še dobro pasterezirano mleko, ki je bilo pravilno napolnjeno v sterilne steklenice, tedaj proti takemu mleku res ne more biti nobenega pomisleka. Slednjič sem še tega mnenja, da utegne biti osrednja preskrba z mlekom tudi cenejša.

Štedenje s kurivom

Pozimi se tišče sloji, ki so tako plačani kot mi železničarji, večinoma v kuhinji. In še tu je večkrat mraz. Ali niti za kuhinjo ne zmorejo, da kupijo zadosti kuriva, ali pa neekonomično porabijo kurivo.

Ne škoduje, če naštejemo par nasvetov, sicer znanih stvari, na katere pa gospodinja večkrat pozabi.

1.) Predvsem prezrači stanovanje večkrat in dobro. Prezrači ravno toliko, da pride v prostore svež zrak. Svež, suh zrak se hitro segreje, med tem ko ne moreš zlepa segreti vode, oz. vlažnega zraka. Ne zrači pozimi preveč, ker se s tem shladi zidovje, ki se je poleti segrelo, ter obdrži svojo temperaturo dolgo časa, posebno še, če se še malo kuri. Da napolniš škafo vode, je treba le nekaj časa, da teče vanj voda, recimo 5 minut. Nima torej nikakega pomena, če pustiš teči vodo 5 ur. Več kot poln škafo vode ne more biti. Podobno je s stanovanjem in zrakom. Tu se preko gotove mere zračenja zidovje oz. stanovanje samo po nepotrebnem shladi.

2.) Ali je štedilnik dober? Ali ne porabi preveč kuriva?

Največkrat je rešetka pregloboka. Štedilnik je narejen za kurjenje z drvmi, ki zavzamejo mnogo več prostora, in mora biti zato štedilnik bolj globok. Za nas železničarje, ki kurimo večinoma s premogom, ni običajni štedilnik ekonomičen. Pustil sem si predelati štedilnik od domačega »vseznačca«, ki je zvišal dno za približno 5 cm, in danes porabimo dosti manj kuriva, pri tem pa se jed prej skuha.

3.) Štedi se dalje tudi lahko, če se kupi primerna posoda za kuhanje. Ponve so za neka jedila mnogo bolj primerne kot lonci ali kastrole. Vročina jih mnogo bolj obsegava kot lonec, kjer se greje samo dno.

4.) Najbolj nam pa odleže pozimi »nastavek«. Dosti jih še ne ve zanj. Menda se nikjer ne dela tako neekonomično, kot ravno s kurivom. 60—80% toplote gre navadno skozi dimnik. Z nastavkom, kot ga vidite na sliki, se prestreže lep del toplote, ki jo odda nastavek v kuhinjo. Med tem, ko se je prej pozimi kuhinja segrela v 40 do 80 minutah, je sedaj prijetno toplota že v 15 do 20 minutah. Pri tem seveda ne preostaja toplote za pečnjak in vodo. Če hočemo uporabljati pečnjak, moramo odvzeti nastavek ali vsaj dvigniti pregrado, ki prestreže odhajajočo toploto.

Dober štedilnik v zvezi s primernim nastavkom in pametnim zračenjem, nam lahko prihrani letno eno tono premoga in več.



KAJ PRIPRAVLJAJO V TEČAJU NABAVLJALNE ZADRUGE ZA SVETI VEČER?

Pecivo za božično drevesce:

Božični keksi. Z vilicami ali nožem zdrobimo maslo med moko, potem pa pridenemo sladkorja, jajca, presejan pecilni prašek, nastrgane limonove lupinice, vanilje in toliko smetane, da porabimo vso moko. Vse to pognetemo hitro v testo, ki ga nekajkrat razvaljamo, zopet zložimo in zopet razvaljamo in zložimo, da se maslo in pecilni prašek boljše premeša, potem pa denemo na hladno pol ure počivat. Testo nato razvaljamo 2 mm na debelo in izrežemo iz njega z različnimi obodci srčke, venčke, zvezdice itd. Ob robu vsakega izrezka napravimo še z naprstnikom luknjico, da se lahko priveže na drevesček. Tako pripravljene kekse potem prav lepo rumeno zapečemo. Namesto pecilnega praška pridenemo lahko tudi za dobro nožovo konico jedilne sode ali pa konico stolčenega amonijaka.

Kaj vse je treba za take kekse: 12 dkg presnega masla, 35 dkg moke, 20 dkg sladkorja, 2 jajci, polovico pecilnega praška, nastrgane limonove lupine, vanilije in 2 do 3 žlice smetane.

Prestice. Maslo zdrobimo z moko, potem pa pridenemo sladkorja in jajce, nakar vse hitro pognetemo v testo, ki ga potem denemo na hladno pol ure počivat. Iz te zmesi naredimo prestice, ki jih zložimo na pekač, pomažemo z raztepenim jajcem in potresemo po vrhu s kristalnim sladkorjem, nato pa svetlorumeno zapečemo.

Kaj vse je treba za prestice: 20 dkg presnega masla, 30 dkg moke, 10 dkg sladkorja, 1 ali 2 jajci, 1 jajce za mazanje in 5 dkg sladkorja za potresanje.

Čokoladne prestice. Maslo zdrobimo z moko, nakar pridenemo sladkorja, jajce, kakava in vanilije. Vse to hitro pognetemo v testo, ki ga denemo potem na hladno pol ure počivat. Iz te zmesi naredimo male prestice, katere zložimo na pekač, pomažemo po vrhu z raztepenim jajcem ali beljakom, potem pa še potresemo s kristalnim sladkorjem in spečemo.

Kaj vse je treba za to: 15 dkg presnega masla, 18 dkg moke, 12 dkg sladkorja, 2 dkg kakava, 1 jajce, vanilije, 1 jajce za mazanje in sladkorja za potresanje.

Medeni obročki. Maslo zdrobimo z moko, čemur pridenemo medu, malo cimeta, stolčenih dišečih klinčkov, zmletih orehov, pecilnega praška in pa jajce. Vse to hitro pognetemo v testo in dodamo še nekoliko moke, če je premehko, nato pa ga razvaljamo 2 mm na debelo, nakar izrežemo iz njega z večjim obodcem za krofe okrogle krpe. Vsaki krpici izrežemo nato z majhnim obodcem sredino, tako da nastane obroček, ki ga še pomažemo z raztepenim jajcem in potresemo s sesekljanimi orehi, potem pa spečemo svetlorumeno. Odrezke pognetemo v testo, ki ga zopet razvaljamo, in iz katerega izrežemo še druge obročke.

Kaj vse je treba za medene obročke: 7 dkg presnega masla, 18 dkg moke, 10 dkg sladkorja, 1 veliko žlico medu, cimeta, stolčenih dišečih klinčkov, 5 dkg zmletih orehov, četrtno pecilnega praška in 1 jajce.

Limonine ploščice. Maslo zdrobimo z moko, potem pa pridenemo sladkorja, limonovega soka in malo nastrgane limonove lupine. Iz tega napravimo testo, ki ga pognetemo, potem pa razvaljamo 2 mm na debelo. S petelinčkom narežemo nato 8 cm dolge in 3 cm široke krpice, katerim naredimo na enem koncu z naprstnikom luknjico, da jih lahko obesimo na drevesce. Take krpice zložimo v pekač, jih po vrhu pomažemo z jajčnim ledom, potem pa zapečemo svetlorumeno v neprevroči pečici.

Jajčni led. Beljak prav dobro vmešamo s sladkorjem v prahu, potem pa dodamo tej zmesi še limonovega soka in mešamo naprej tako dolgo, da se lepo gladko vleče in da se dá z njim pisati.

Kaj vse je treba za take ploščice: 10 dkg presnega masla, 21 dkg moke, 20 dkg sladkorja, soka in lupinic od polovice limone; za jajčni led pa 1 beljak, 8 do 10 dkg sladkorja in soka od pol limone.

Čajno pecivo:

Vanilni roglički. Maslo zdrobimo z moko, in ko je to storjeno, pridenemo sladkorja, olupljenih in zmletih mandljev, jajce in mleko. Vse to hitro pognetemo v testo, ki ga denemo potem za nekaj ur na hladno počivat. Iz testa narežemo za oreh velike koščke, katere pognetemo v rogljičke, zložimo na pekač in svetlo zapečemo. Še tople povaljamo v vanilnem sladkorju.

Kaj vse je treba za vanilne rogljičke: 11 dkg presnega masla, 28 dkg moke, 11 dkg sladkorja, 4 dkg mandljev, eno jajce, 1 rumenjaka, pol decilitra mleka in 5 dkg vanilnega sladkorja.

Huzarski krapki. Maslo vmešamo penasto s sladkorjem in rumenjako, nato pa primešamo sesekljanje limonove lupinice in moke, nakar pognetemo vse skupaj v testo, ki ga postavimo potem na hladno pol ure počivat. Iz testa naredimo najprej svaljk, potem pa iz njega narežemo za oreh velike koščke, katere izoblikujemo v hlebčke. Zgornja stran takih hlebčkov se nato pomoči v raztepen beljak, potem pa še v drobno sesekljanje orehe ali mandlje in kristalni sladkor. Tako pripravljene hlebčke zlagamo sproti na pomazan in z moko potresen pekač, nakar jih lepo zapečemo.

Vsakemu hlebčku pa tudi lahko napravimo s kuhalničnim držajem jamico in ga šele potem pomazemo z raztepenim beljakom, potresemo s sesekljanimi mandlji ali orehi in rumeno zapečemo. Ko so hlebčki pečeni, nadevamo jamice z marmelado.

Kaj vse je treba za to: 14 dkg masla, 7 dkg sladkorja, 2 rumenjaka, nekaj limonove lupine, 18 dkg moke, 1 beljak za mazanje, 3 dkg mandljev ali orehov za potresanje, 3 dkg kristalnega sladkorja, masti in moke za pekač.

Marmeladne tortice. Maslo zdrobimo z moko, nakar pridenemo sladkorja, rumenjake, nastrgane limonove lupinice, rum in limonov sok. Vse to prav hitro pognetemo v testo, katerega denemo potem za nekaj ur na hladno počivat. Ko se je testo ohladilo, ga razvaljamo 2 mm na debelo, potem pa ga zrežemo z okroglim obodcem v kolačke. Vsak kolaček pomazemo z raztepenim jajcem, nanj pa položimo svaljk v obliki špirale iz enakega testa. Tako pripravljene tortice zapečemo v vroči pečici svetlorumeno. Še tople potresemo s finim sladkorjem, v prostor med špiralo pa nabrizgamo marmelade.

Kaj vse je treba za take tortice: 28 dkg presnega masla, 32 dkg moke, 14 dkg sladkorja, 3 rumenjake, limonove lupinice, žlico ruma ali limonovega soka, 1 jajce za mazanje, sladkorja za potresanje in 15 dkg marmelade.

Španski veterci. Najprej presejemo stolčeni sladkor, potem pa stepemo beljake v trd sneg, ki mu dodamo žlico sladkorja in ga stepamo še naprej toliko časa, da postane zmes kar najbolj trda. Prav narahlo, zato da sneg ne upade, primešamo polovico sladkorja s šibico, drugo polovico pa s kuhalnico. Iz te zmesi delamo z dvema vilicami ali žličko na mrzlem pomazanem in z moko potresenem pekaču razne oblike, kakor kupčke, srčke, venčke in podobno. V napol topli pečici jih pustimo potem, da se najprej lepo dvignejo, nakar prav narahlo zarumene. Take veterce pa tudi lahko na pekač nabrizgamo. Dobri in tudi lepši so, če jih potresemo s sesekljanimi orehi ali belimi mandlji ali pa s pobarvanim kristalnim sladkorjem.

Kaj vse je treba zanje: 6 beljakov, 42 dkg sladkorja in vosek ali presnega masla za pomazanje pekača.

Vse vrste maslenega testa se morajo pognesti zelo hitro in z mrzlimi rokami. Če je v testu pecilni prašek, se dene samo malo časa počivat ali pa tudi nič. Testo, v katerem ni pecilnega praška, pa mora ostati dalje časa na hladnem. Masleno testo se oblikuje najlepše, če se zamesi zvečer, pusti

vso noč na hladnem in se šele zjutraj izdela. Če se testo pri valjanju prijemlje deske in rok, ga je treba zložiti skupaj in postaviti še na hladno. Pecivo iz maslenega testa se zloži vedno na mrzel, nepomazan pekač.

Božični čaj. V popolnoma novi ali pa v posebni posodi, katero imamo samo za čaj in za kuhanje kompotov, zavremo sveže vode, in sicer za vsako osebo četrť litra. Voda za čaj mora biti vedno sveža, ne pa postana. Vanjo denemo košček vanilije, da je čaj bolj okusen.

V lončen ali porcelanast lonec, ki ga imamo tudi samo za čaj, stresemo nato za vsako osebo eno žličko finega čaja, ki ga polijemo z zavreto vodo, nakar počakamo 3 do 4 minute, da dobi čaj zlatorumeno barvo. Potem pa čaj odcedimo, pridenemo sladkorja (par kock sladkorja obdrgnemo ob pomarančno lupinico, par pa še ob limono, kar dá čaju dober okus), sok iz ene ali dveh limon in pa sok ene pomaranče, pa še žlico konjaka ali dobrega ruma, kolikor se pač komu zdi. Ako pa prilijemo še žlico karamela, dobi čaj zlatorumeno barvo. Tak čaj precedimo skozi prtič v čajnico in ga serviramo s čajnim pecivom ali obloženimi kruhki.

Punč. V liter dobrega, belega ali rdečega vina denemo 25 dkg sladkorja, vanilije, nekoliko pomarančne in limonove lupinice in vse skupaj zavremo. Zavreto vino potem odstavimo, nakar pridenemo sok iz štirih pomaranč in ene limone, nato pa vse skupaj precedimo skozi prtič v porcelanasto posodo, v kateri smo dobro vmešali tri do pet svežih rumenjakov. Rumenjake je treba med precejanjem ves čas mešati. Ko je vino precejeno, mu prilijemo še tričetrť do enega litra zlatorumenega vročega čaja in čašico finega ruma ali konjaka in punč je gotov. Nalijemo ga v čaše in ga takoj serviramo z raznim pecivom.

Mimogrede

Doba pred Božičem je za marsikatero gospodinjo trda preizkušnja njenih ekonomskih zmožnosti. Najprej jo obišče sv. Miklavž, nato pa še Božiček, oba s polnim košem otroške poezije in — želja. Pa tudi gospodinje same imajo različne miklavževske in božične želje, toda proračun navadno vsaki po svoje te želje omeji. In vendar! Vse leto tarna naša skrbna mati, češ, da ji na vseh koncih in krajih primanjkuje, nazadnje pa le dobi za vsakega nekaj, da vsaj s skromnim darilcem užge na sveti večer lučke radosti v očeh svojih otrok. Spretna gospodinja si kaj rada pomaga s svojo iznajdljivostjo, da z majhnimi stroški in z dobro voljo napravi dosti veselja.

Zato se mi je zdelo potrebno, da sem na božični krojni prilogi pripravila več igrač, katere se lahko naredijo doma. Tudi če ni doma napravljen prasiček ali osliček za naše oko tako dovršen, kakor oni v izložbenem oknu, bo oživel v otrokovih rokah in postal njegov ljubljenec, saj imajo otroci živali tako radi. Upam, da bodo na poli narisani kroji za igrače pri-

šli na pomoč marsikateri zadrugarici, katera bo zvečer otrokom, ko bodo šli že spat, z vso potrpežljivostjo pripravljala velika presenečenja.

Želim torej vsem mnogo uspehov, obenem pa tudi prav vesele božične praznike in srečno novo leto!

M. F.: **Nasveti za one, ki bodo šivale**

PRIPOMBE H KROJNI POLI IGRAČ.

Izdelava otroških igrač ni tako težka, kakor se zdi na prvi pogled. Treba je samo nekaj spretnosti in potrpljenja, sicer je pa delo samo večkrat tako zabavno, da se boste od srca nasmejale.

Dela se takole. Najprej prerišemo krojček na prozoren papir, naznačimo, kje so šivi, kam pride uho, noga ali rep, nato ga pa izrežemo natančno po označeni obliki. Ko je to storjeno, ga položimo na blago in dodamo povsod $1\frac{1}{2}$ cm za šiv, potem pa izrežemo toliko delov, kolikor jih je označenih v opisu, nakar posamezne dele navdarimo skupaj in jih sešijemo točno po obliki kroja. Ker so živali majhne, se posamezni deli ne smejo sešiti kar približno, ker bi sicer ne imele prave oblike. Sešiti se pa morajo najprej narobe in pri najdaljšem šivu se mora pustiti odprtina za nagačenje. Ko so sešiti, jih obrnemo na lice. Nato izšijemo živalci oči in gobček in ji prišijemo ušesa, v katera vložimo košček trdega blaga ali platna, da bolj trdo stoje in da lahko obrnemo eno navzgor, drugo pa navzdol, tako da žival bolj naravno izgleda. Ko je to napravljeno, nagačimo žival z lesno volno ali vato, predivom, kapokom, perjem, z odrezki volnenega ali svilenega blaga, ki pa mora biti prav drobno narezano. Žaganje ni dobro za gačenje, ker se siplje ven in dela prah. Nagačiti je treba najprej glavo, potem prednje in zadnje noge, naposled pa šele trup. Noge stoje bolj trdno, če se vanje vtaknejo gladke lesene paličice. Brke se delajo iz žime. Ko je žival gotova, se lepo zašije še odprtina, ki smo jo pustili za nagačenje. Prav lepo je, če podložimo ušesa na notranji strani z enobarvnim satenom ali svilo. Za izdelovanje takih igrač naj se uporabijo ostanki žameta, pliša, svile, barhenta, flanele ali kretona.

Tudi krojčke za oblekce punčk morate natančno prerisati, ker je pri tako majhnem krojčku vsak površen centimeter odveč. Krojčki so risani za približno 35 do 40 cm visoko punčko. Za oblekce za večje ali manjše punčke pa morate krojčke sorazmerno povečati ali zmanjšati.

PRIPOMBE H KROJNI POLI OBLEK.

K štev. 1. Če boste kupovali blago za zimski plašč, si oglejte v združni prodajalni bogato zalogo desiniranih velurjev, ki so v prav lepih in solidnih barvah, in primerni za tako sešiti plašč, za kakršnega je na poli kroj. Meter takega velurja, ki je širok 140 cm, stane 120 do 230 dinarjev. Za sportne plašče in pa za plašče za vsak dan je v zalogi vse polno lepih

ševiotov, ki se prav dobro nosijo in se na njih ne poznajo tako hitro madeži. Tako blago je kakor nalašč tudi za otroške plašče, ker je zelo trpežno in se ne oguli, je pa tudi razmeroma poceni, saj se dobi meter že od 50 do 140 dinarjev (širina 140 cm).

K šte. 2. Za praznične obleke je v zalogi več vrst blaga. Prav velika izbira je v enobarvnem volnenem ripsu, ki se dobi v raznih barvah in kvalitetah. Izmed vseh mi je posebno všeč zeleni rips. Rips se dobi v ceni od 110 do 130 dinarjev po metru, širok je 130 cm. Nič manj primeren za praznično obleko kakor rips pa je enobarvni šarmelen, ki je zaradi načina tkanja bolj gladek in svetel, in ga zato, zlasti mlajšim, prav priporočam. Dobi se v širini 100 do 130 cm in meter stane od 85 do 110 dinarjev. Zadrugarice pa, katerim se obleke iz gladkega, enobarvnega blaga ne dopadejo, si lahko izberejo iz bogate zaloge vzorčastih krepov. Vzorčast krep je širok 130 cm in meter stane 130 dinarjev. Tudi žamet je prav primeren za tako obleko. V združni prodajalni imajo prav dosti gladkega in vzorčastega. Zlasti lep je rjav z belimi pikicami. Za praznične obleke si kupite žamet boljše vrste, ki se dobi po metru od 40 do 64 dinarjev, za navadne obleke si pa poiščite cenejšega, ki se dobi od 27 do 38 dinarjev meter (širina 75 cm). Prav lepe praznične obleke se pa delajo iz krepdešina ali krepstatena. Obe vrsti te svile ima v zalogi združna prodajalna, in sicer od 72 do 98 dinarjev po metru. Posebno lep pa je čisto svileni, gladki krepžoržet, in priporočam ga onim, ki hočejo imeti res lepo obleko za zvečer. Meter stane 120 Din. Za ovratnike, zapestnike in plastrone pa dobite tudi sirovo svilo, krepdešin, žoržet in saten v prav lepih svetlih barvah.

K šte. 3. Tako domačo obleko naj si naredi vsaka zadrugarica, in sicer iz enega izmed lepih barhentov ali flanel, ki jih ima naša prodajalna. Ker je obleka sešita iz dveh vrst blaga, izberite zanjo enobarven, svetlo moder, svetlozelen ali svetlorožast in pa vzorčast barhent ali flanelo v enakom tonu. Navaden barhent s prav luštnimi vzorci se dobi že za 13.50 Din, enobarvna flanela za 15 Din, vzorčasta pa po 19 Din meter. Močnejši je cvirnati barhent, ki se dobi od 17 do 27 Din meter. Najtoplejša je pač domača obleka iz mehke flanele »dubl«, ki je široka 70 cm, in se dobi od 27 do 32 Din po metru.

K šte. 4. Iz vseh vrst barhenta in flanel, razen iz flanele »dubl«, zlasti pa iz enobarvne flanele si lahko sešijete spalno srajco in nočno jopico. One pa, katerim ni všeč barvasto perilo, si lahko sešijejo tako jopico iz belega barhenta piké, ki se dobi res lep za 16.50 Din; najdražji pa stane 22 Din. Če hoče imeti katera posebno lepo in toplo nočno jopico, naj si jo napravi iz barhenta piké.

K šte. 5. Za predpasnike, velike in majhne, dobite v združni prodajalni razne vrste kambrika ali tiskovine z najrazličnejšimi vzorci, pa tudi klota, pralnega voala in batista. Vzorčasto cvirnasto blago se dobi že po 10 Din meter.

K šte. 6. Za praznične otroške obleke si oglejte najprej pravi tvid, ki se dobi v raznih lepih barvah in vzorcih. Širok je 96 cm in meter stane 62 Din. Za vsakdanje obleke pa vzemite barhent t v i d, ki stane po metru 21 Din. Za otroške obleke se prav dobro obnaša pralni žamet, v katerem je tudi velika izbira. Dobi se v raznih barvah in kvalitetah od 27 do 38 Din meter.

Kaj vse je na božičnem dreveščku v združni prodajalni

Za otroke: cele garniture za krst po 50 dinarjev. Dobe se pa tudi posamezni kosi. Nadalje volnene jopice za prav majhne in za večje, in sicer navadne in lepe rdeče z zlatimi gumbi že od 38 Din naprej, potem pa nogavice, čepice, rokavice, copatki, snežke, škorenjčki in kaj vem še kaj.

Za zadrugarice: čevlji za doma in za na cesto, vse vrste nogavic, volnenih rokavic že po 18 Din, usnjenih, prvovrstnih, pa po 80 in 84 Din, lepih volnenih majic brez rokavov po 54 Din, z rokavi pa po 75 Din in reformnih volnenih hlač v raznih barvah (znamke »Benger«) po 90 Din, tako mehkih in toplih, da se bo Božiček gotovo vsaki zelo prikupil, če jih bo prinesel.

Za zadrugarje: kravate za vsak okus in vsako željo, žepni robci (ducat od 50 do 125 dinarjev), prvovrstne naramnice, srajce, navadne, sportne in praznične, volnene maje, volnene spodnje hlače, navadno triko perilo in vse vrste dr. Jägrovega perila.

Za smučarje pa še posebej: sportne srajce in lepi topli svitri, ki se zapirajo s patentnim zapiranjem in so po 150 dinarjev, še bolj topli so pa šakrji, to so svitri z velikimi ovrtniki v obliki šala in ki so po 175 Din.



J. Seher:

DELO PERUTNINARJA V MESECU DECEMBRU.

V zimskem času moramo perutnino zavarovati pred mrazom, ako hočemo doseči zadovoljivo nesnost kokoši. Hraniti jih moramo z mehko hrano in zrnjem in dajati za pitje mlačno vodo. Nesnost kokoši povečamo tudi, ako pokrijemo tla v staji s konjskimi odpadki, pomešanimi s slamo. Za živali, ki so določene za rejo, taka stelja ni preveč priporočljiva, ker se živali preveč pomehkužijo.

Ravno v decembru moramo računati s tem, da perutnino prav lahko prodamo, ker je ta čas najugodnejši za konzum. Prodamo pa kuretino ali živo ali pa zaklano, vsled česar ne bo škodilo, ako se seznanimo s pravilnim zakolom perutnine kakor tudi, kako zaklane živali dreziramo za prodajo. Mislimo, da prodaja zaklane perutnine ne pride toliko v poštev za našega kmetovalca, pač pa samo za industrijo in pitališča perutnine.

Najenostavnejši način klanja perutnine je, da se živali ali odseka glavo ali pa prereže vrat. V obeh primerih pogled na pripravljeno pečeno žival ni delikaten.

Moderno se kolje perutnino na sledeči način: Živali, določene za zakolj, se morajo 12 do 24 ur postiti. Žival, ki jo nameravamo zaklati, primemo za obe nogi in jo omotimo z udarcem z lesenim batom po glavi, nato vzamemo dolg, ozek dvorezen nož, ga porinemo skozi odprt kljun v vrat ter prerežemo obe žili v vratu. Takoj nato zabodemo nož skozi špranjo na nebu poševno v možgane ter napravimo z nožem pol obrata. To je najhitrejši način usmrčitve živali. Radi hitre smrti mišičevje popusti, kar močno olajša skubljenje. Žival izkrvavi skozi kljun in ne kaže nobene vidne rane. Odtekajočo kri lahko prestrežemo in jo uporabimo za razne omake. Žival mora dobro izkrvaveti, da je meso lepo. Še toplo žival takoj oskubimo, pri čemur moramo paziti, da ne ranimo in ne načnemo kože. Ako nameravamo zaklano žival porabiti takoj, jo kratkomalo obžgemo in poberemo kratki lasasti puh. Oskubljeni živali odpremo trebušno votlino, odvezamo golšo, želodec in drobovje. Kokošim, ki jih hočemo oddati v prodajo, ne odpiramo trebušne votline, ampak izpraznimo isto na ta način, da gremo z mazincem v kloako, ga zavrtimo, da se čreva ovijejo okrog prsta in potegnemo drobovje iz telesa. Trebušno votlino nabašemo s svilenim papirjem ali koprivami.

Zaklano perutnino popariti s kropom ni dobro, ker koža uvene. Za prodajo določeno zaklano perutnino očistimo predvsem krvi, ne oskubimo pa vratu in glave. Predpogoj dobre prodaje zaklane perutnine je, da je ista pravilno zaklana, oskubljena in drezirana, to je pravilno oblikovana. V to svrhu zlomimo prsno kost, da postane truplo široko in da se mesnati deli bolje vidijo. Vse tri členke peruti zložimo na znotraj, zunanji člen se pa vtakne za pleče. Noge s kremplji vtaknemo za peruti, pri čemur se morajo kolena malo nalomiti. Tako adjustirane zaklane živali pognemo s platnom in jih čez prsa obtežimo, da obdrže to obliko.

Meso izgleda nežno, ako ga obdrgnemo z otrobi ali ako zavijemo meso v platno, ki je namočeno z medom.

Zaklano perutnino moramo shranjevati v zračnem, hladnem prostoru, če mogoče v ledenici.





ČESA NE SMEMO POZABITI V MESECU DECEMBRU?

V kleti večkrat pregledati cvetlice in jim odstraniti usehlo listje. Večina rastlin, posebno pelargonije in fuksije najlepše prezimijo, če jih prav malo zalivamo, tako malo pa seveda tudi ne, da bi listi veneli. Listnati grmički, kakor oleandri, lovorji, palme itd. pa potrebujejo več mokrote, ker jim sicer odpade preveč listja. Preveč mokrote pa tudi ne sme biti, ker jo rastlina pozimi potrebuje manj kakor poleti.

Pregledati večkrat čebulice in gomolje dali, gladijoli in podobnih vrst cvetlic in paziti, da jih miši ne uničijo.

Obrano seme poletnih cvetlic lepo izbrati in urediti ter ga shraniti na suhem prostoru.

Na vrtu vedno gledati na to, da se ovite rastline ne sprostijo in da ne pozebejo.

Kadar zapade sneg, ga moramo otresti z rastlin, da jih ne polomi.

Porezati krizanteme v lončkih prav do lončnega roba takoj, ko odcveto in ko jim usahnejo stebelca in jim pustiti samo mlade odganjke, ki se pokažejo navadno že jeseni, in ki jih porabimo spomladi za potaknjence.

Vrtne krizanteme presadimo z zemljo vred iz vrta v zabožke. Krizanteme naj prezimijo ob oknu, v hladnem, svetlem in zračnem prostoru, da prezgodaj ne odženejo. Februarja ali najkasneje marca meseca jih je treba preseliti v nekoliko toplejši prostor, da dobimo dovolj potaknjencev.

Rado Silvin:

Strta mladost

Roman nesrečne dijakinje.

(Konec.)

Čez dobro uro je bila mama že zopet nazaj. Drugokrat se je zamudila dalj časa v mestu, tisto dopoldne pa jo je neka neprijetna slutnja gnala domov.

Ko je stopila v stanovanje, se ji je čudno zdelo, da je vse tako tiho, kajti navadno se je učila Albina na glas. Odložila je košaro v predsobi, nato pa je stopila v kuhinjo.

Albina je slonela pri mizi. Roke je imela prekrižane čez odprto knjigo, a glava je mirno počivala na njih. Mama je mislila, da spi.

»Albina, ali si nisi pogrela kave?« je vprašala prijazno.

Nobenega odgovora. Poklicala je še enkrat in ko zopet ni dobila odgovora, je skočila k njej. Tedaj pa se je tako prestrašila, da je zavpila na glas. Albina je ležala nepremično in nobenega znaka življenja ni bilo opaziti na njej.

Nesrečna mati jo je začela tresti in klicati, kakor bi jo hotela vzbuditi iz globokega spanja.

»Albina, Albina! Ali me ne slišiš? Ali ne slišiš svoje mame, ki te kliče? Zbudi se in vstani, Albina!«

Toda Albina ni slišala več. Bila je mrtva.

Ko je mati videla, da se ne gane, je začela klicati na pomoč. In kmalu so prihiteli ljudje iz hiše skupaj.

»Kaj pa je, kaj pa se je zgodilo?«

»Naša Albina je mrtva...«

»Mrtva? Kaj pa ji je bilo?«

»Ko sem šla na trg, se je še učila, zdaj pa je mrtva — mrtva za vedno! Gotovo jo je zadela srčna kap; saj ji je večkrat prišlo slabo, ko je imela revica tako hudo srčno napako.«

»Srčna napaka, srčna kap?« je vprašal sosed, ki kar ni mogel verjeti. Zunaj na stopnicah pa je rekel svoji ženi:

»Ubogí starši! Toliko truda, toliko stroškov, pa vse — zastonj!«

Sosede so tolažile obupano ženo, ki je bila vsa zbegana in zmedena. Pomagali so ji spraviti Albino v sobo na posteljo. Njeno telo je bilo še gorko, srce pa ni utripalo več.

Poslali so po zdravnika, sama pa se je spomnila, da mora obvestiti o nesreči tudi svojega moža. Težka je bila njena pot, ali morala jo je prehoditi.

Ko ga je našla in ko mu je v kratkih besedah povedala, kaj se je zgodilo, se je prijel za glavo in rekel:

»Še to me je moralo doleteti!« Potem je šel žalosten z njo proti domu.

Ko sta prišla domov, sta si že dva zdravnika na vso moč prizadevala, da bi deklico z umetnim dihanjem zopet obudila k življenju, toda vsi poskusi so bili zaman.

»Tu se ne da nič pomagati,« je rekel eden izmed njiju in drugi je pritrdil, »kajti zadela jo je srčna kap.«

Tedaj je prišla tudi Melita domov, ki je med tem že izvedela za strašno novico. Z obupnim krikom se je vrgla na mrtvo sestro in začela na vso moč plakati.

»Albina, uboga Albina! Še sinoči si mi rekla, da mi moraš nekaj povedati, a jaz nisem imela časa... in sedaj si nesla skrivnost s sabo v večnost!« Poljubljala jo je, tresla in klicala in dolgo se ni mogla umiriti. In če bi resnična in globoka sestrška boleost obujala mrliča, bi se bila morala zbuditi tudi Albina.

Vest o tragični smrti nesrečne maturantinke se je z bliskovito naglico razširila po vsem mestu. Izzvala je ne le pri znancih in prijateljih, ampak tudi v vsej javnosti splošno sočutje. Vsi ljubljanski dnevniki so prinesli daljša poročila in vsi so posvetili nekaj prav lepih in toplih besedi njenemu spominu.

Stanku je brzojavila Melita že popoldne, naj nemudoma pride v Ljubljano. Ko je prispel brzojav v Bukovje, ga ni bilo doma. Šel je bil s svojim prijateljem nekam na izlet. Tako je izvedel za žalostno novice šele iz časopisov.

Kakor bi ga bila udarila strela z jasnega neba, tako mu je bilo, ko je čital usodne vrstice. Enkrat, dvakrat, trikrat jih je prečital, a še ni mogel verjeti. Časopis mu je padel iz rok, postal je bled in zazdelo se mu je, da tudi proti njemu izteguje smrt svoje ledene roke. Uprl se je s komolci ob mizo in se zamislil...

V nedeljo zjutraj je prišel. Bil je ves utrujen in potrj do smrti. Komaj se je privlekel po stopnicah. Vrata so bila odprta, v sobi je bilo polno ljudi. Albina je ležala v svoji postelji med svežim cvetjem, ki so ga ji prinesle njene žalostne prijateljice in tovarišice in ki ga ji majnik ni mogel dati. Ob straneh so gorele sveče. Vsa postelja je bila zasuta z nageljni in vrtnicami, da je komaj opazil med njimi njeno mirno obličje in pa bele roke s križem med stisnjenimi prsti.

Položil je venec, ki ga je prinesel s seboj, k njenim nogam. Narejen je bil iz samih belih šmarnic, ki jih je rajnka najbolj ljubila. Na svilenem traku se je blestel napis: Svoji nepozabni Albini — Stanko.

Ljudje so se umaknili. Eni so odšli, nekateri pa so stopili v drugo sobo k Albinini materi, ki je kar niso mogli potolažiti.

Nazadnje sta ostala Stanko in Melita sama v sobi. Melita je stala na koncu postelje in od žalosti ni mogla govoriti. Nemo se je ozirala na blede obraz svoje sestre, ki je počivala med rožami, kakor bi spala. Tako mirno še ni počivala nikoli, brez tuge in bolesi v srcu. Srečna, končno vendarle srečna, saj ni imela ničesar od tega sveta razen trpljenja in bede. Bog je uslišal njeno prošnjo in jo je rešil, da ga morda ne bi žalila ob slabi uri...

Stanko je pokleknil pred posteljo. Prosil je Melito, naj ga za trenutek pusti samega. Toda ta se je delala, kot da ni slišala njegove prošnje.

»Kdo bi bil mislil, Stanko, da nas bo tako kmalu zapustila?« je rekla s tihim, a prijaznim glasom.

Stanko ni odgovoril. Položil je desnico na mrzlo čelo in poslednjikrat poljubil blede lice, potem pa je naslonil trudno glavo na rob postelje. Dolgo je tako slonel in Meliti se je zdelo, da je na tihem molil. Med molitvijo se je večkrat stresel in globoko vzdihnil.

»Albina, Albina!« je izpregovoril nazadnje kakor v polsnu, »odpusti mi! Sedaj, ko si mrtva, te prosim: vzemi z mene svojo kletev in odpusti! Albina! Saj si me imela tako rada! Odpri oči in poglej me še enkrat!«

»Nikoli več vas ne bo pogledala, Stanko.«

»Če ti bo dolg čas, Albina, pridi pome, saj ne bom mogel biti brez tebe! Kmalu, kmalu pridem za teboj!«

Nato je vstal in stopil k mami, ki je ležala na postelji in ki je bila vsa objokana in strašno izmučena.

»Pomirite se, gospa,« je rekel s prosečim glasom, »že mora tako biti. Tudi meni je hudo, in to tem bolj, ker se bojim, da sem morda tudi jaz malo kriv... Zato vas prosim, da mi odpustite, če mi morete odpustiti!«

»Jaz vam ne maram ničesar očitati, gospod Stanko. Sicer sem pa tudi preslaba, da bi sedaj mogla kaj misliti o tem. Vi boste že sami najbolje vedeli.«

Stanko je odšel. Rekel je, da gre v cerkev, da bo molil za Albino in njeno dušo. Čez kake pol ure se je vrnil. Z njim je bila njegova starejša sestra, ki je imela Albino zelo rada.

Kar prestrašil se je, ko je zagledal v sobi Albinino botro in njenega moža. Sestra je bila prijazna, mama mu je odpustila, vsaj očitala mu ni ničesar, oče je molčal in mu tudi ni rekel žale besede — botre in njenega moža pa se je bal.

V vsem stanovanju je vladala grobna tišina, samo skozi priprta vrata je bilo slišati plač in zdihovanje nesrečne matere.

Ko ga je botra zagledala, si je zakrila z robcem oči in zaihtela. Potem pa se je takoj obvladala. Ostro mu je pogledala v obraz. Od njega ji je blisknilo oko na mrtvo Albino, a od tod zopet k njemu nazaj. Ni izpregovorila besede, toda njemu se je zdelo, da govori njen očitajoči pogled glasneje, kakor bi mogla govoriti sama.

Tudi njen mož ga je jezno in zaničljivo pogledal, potem pa se je obrnil od njega, da ga ne vidi več. Na tihem si je mislil:

»Albina, Albina! Boljše bi bilo zate, da ga nisi nikoli poznala!« Rekel pa tudi ni nič, samo mignil je svoji ženi, nakar sta se poslovila in odšla. Kmalu za njima je šel tudi Stanko.

*

Profesor Janko je v soboto proti večeru prišel z izprehoda. Komaj je odprl vrata, mu je že prihitel nasproti njegov sin in zaklical:

»Papa, Albina je umrla!«

»Katera Albina?«

»Albina, Škrjančeva Albina, ki je bila še v sredo pri nas pri večerji!«

»Nemogoče!«

»Na, poglej časopis!«

Profesor je pograbil časopis in prebral usodno poročilo. Ni mogel verjeti, da je res.

Vrgel je časopis na mizo, stekel po stopnicah in krenil naravnost proti Škrjančevim. Služkinja je povedala, da sta tudi gospa in Milica pravkar odšli tjakaj. Tudi onidve nista mogli verjeti.

Ko je pritekel k Škrjančevim, je videl, da je na žalost vse res. Njegova nekdanja učenka je bila mrtva. Nič več ni slišala obupnih klicev

sestrinih in materinih, nič več je niso mogli geniti njih vzdihni in solze njenih zaprepaščenih prijateljic.

»Poglejte, gospod profesor, kakšna nesreča nas je zadela!« je rekla gospa Škrjančeva, ki jo je kar dušilo. Njen glas je bil hripav od neprestanega joku in oči so ji bile krvave.

»Sedajle sem čital, pa nisem mogel verjeti...«

»Saj bi vam bili že zjutraj sporočili, pa smo bili vsi zmešani!«

Začela je krčevito ihteti. Vsem se je smilila, ki so jo videli.

Ob vzglavju je sedela starejša dama, vdova po polkovniku, ki je stanovala v isti hiši in ki jo je nesreča globoko zadela. Tudi ona je Albino že dolgo poznala in jo je imela posebno rada. Med prvimi je prihitela k Škrjančevim in jim ponudila svojo gostoljubno in radodarno roko. In potem je ostala skoro ves čas pri obupani materi.

»Potolažite se, gospa,« je rekla, »da se še vam kaj ne pripeti! Saj je že ena nesreča zadosti velika!« A ona je jokala naprej...

Profesor jo je sočutno gledal in tudi njemu se je smilila.

»Le pomirite se, gospa,« je rekel, »bogve za koga in zakaj je to prav!«

»Pomislite: njene prijateljice in njeni tovariši se pripravljajo za maturo in se vesele življenja, naša Albina pa leži mrtva na postelji... Ah!...«

»Hudo je, a se ne da izpremeniti! Kaj pa Stanko, ali že ve?«

Janko se je vsedel na divan in gospa je začela pripovedovati. Povedala mu je v pretrganih odstavkih vse, česar Janko še ni vedel.

Profesor se je čudil. Zanj je bilo vse to prav tako nepričakovano kakor Albinina smrt sama.

»Meni pa je Albina še pred kratkim zatrjevala, da je vse dobro, in jaz sem bil kar vesel, ko sem mislil, da je srečna z njim.«

»Ni marala tožiti. Rajši je sama nosila svoje gorje, kakor da bi komu tožila. Samo meni je večkrat rekla: kako prav je imel profesor Janko, ko me je pred štirimi leti svaril...«

»Nikoli ni kriv samo eden; veste, ljudje so hudobni in radi več rečejo, kakor je. Jaz ne morem misliti, da bi bil Stanko slab človek.«

»Vi ga ne poznate, zato imate predobro mnenje o njem.«

»Pa vseeno bi menil, da moramo biti prizanesljivi v sodbi o njem. Albina ga je ljubila in vem, da bi ji bilo hudo, ako bi ga preostro sodili in mu delali morda celo krivico. Ne obsojajmo živih, ker s tem mrtvim nič ne koristimo!«

Še dolgo je ostal profesor Janko pri Škrjančevih. Tudi naslednja dneva se je še nekajkrat oglasil pri njih in jim je v težkih urah prijateljski stal ob strani.

Dolge vrste Ljubljančanov so prihajale od jutra do večera, da se poslove od nesrečne Albine. Njene prijateljice so prišle po večkrat, kakor da se kar ne bi mogle ločiti od nje. Njeni sošolci, njeni znanci, njeni prijatelji, pa tudi drugi, ki je niso poznali, ki pa jih je ganila njena žalostna

usoda, so prišli, da jo vidijo in da izmolijo očenaš za njeno dušo. Sleher-nemu izmed njih je stopila solza v oko, ko je videl med svečami in cvetjem — strto mladost. Prišli so njeni profesorji, da izkažejo zadnjo čast svoji marljivi učenki, in tudi gospod katehet je prišel, da izreče ubogi materi tolažilno besedo.

*

Otožno so peli zvonovi v frančiškanski cerkvi in naznanjali Ljublja-čanom, da bo mati zemlja zopet nekaj prejela, kar je njenega.

Gori pred ponosno trinadstropno hišo so se zbirali ljudje. Prihajali so od vseh strani. Vedno več jih je bilo in nekateri so že nestrpno čakali.

Med tem so se odigrali pri Škrjančevih pretresljivi prizori. Črni možje so Albino zabili v krsto. Vse je zaplakalo — mati se je zgrudila na tla. Profesor Janko ji je pomagal in ji nasvetoval, naj bi morda rajši ostala doma.

»Pustite me, da grem z njo, saj sem močna!«

Možje so odnesli žalostno breme po stopnicah. Spodaj v veži so poča-kali, da so prišli duhovni gospodje in blagoslovili krsto, obloženo s sve-žimi vencii in šopki.

Njeni sošolci so zapeli genljivo žalostinko. Mnogi so plakali sami, ko so videli plakati žalostno mater, sestro in očeta ob beli krsti.

Konji so potegnili, sprevod se je začel pomikati po široki cesti. Dolga je bila vrsta, ki je stopala za mrtvaškim vozom, še več ljudi je stalo ob straneh in tvorilo špalir, a pred krsto so korakali njeni sošolci in drugi dijaki v velikem številu...

Pri predoru se jih je mnogo vrnilo, dosti pa jih je šlo še naprej, ker je bil nenavadno lep dan.

V tihi cerkvi na pokopališču so ji zapeli drugo pesem. Mogočno so odmevali ubrani glasovi v svetem prostoru, ob krsti so gorele sveče, okoli pa so glasno ihteli sorodniki in prijatelji.

Pred odprtim grobom so se zadnjikrat ustavili. Trije duhovniki so opravili zadnje molitve. Potem so spustili pogrebci krsto v jamo. Pater Kajetan je pravil pozneje svojemu duhovnemu bratu, da še ni nikoli s tako težkim srcem vrgel prsti v grob kakor takrat. Tudi njemu je bilo žal izgubljene mladosti.

Solze so se zasvetile v očeh navzočih, ko je zadonela med cipresami »Vigred se povrne«, ki je zaključila žalostno opravilo...

Lep in veličasten je bil Albinin pogreb. Malokatera mladenka je imela enakega. Skoro vsi njeni znanci in prijatelji so jo spremili na njeni zadnji poti.

*

Minuli so meseci, minula so leta. Mati in sestra sta z največjo skrb-nostjo in brigo uredili novi Albinin dom tam doli pri Sv. Križu: z drob-nim, belim peskom posut prostorček, sredi njega podolgovata marmornata

elipsa, zasajena z rožami, okoli in okoli dehteče vrtnice, ob strani majhna lesena klopca in od spredaj bela plošča z napisom: Albina Škrjančeva. To je njen grob. Dan za dnem prihajata mati in sestra in prinašata svežega cvetja. Včasih pa ga okraši z rožami tudi tuja roka in na sveti večer je prinesel nekdo božično drevesce, na katerem je zagorelo nebroj lučic v temno noč. In kdo je tisti, ki je tudi še ni pozabil? Nihče drugi kakor Stanko, ki je bil v svojem bistvu vendarle dober človek...

Čakovski: In tisoči podležejo . . .

Stal sem na pokopališču in zrl v jamo, ki se je pod potnim čelom si-vega grobarja razširjala in poglobljala. Trda je bila zemlja, odporna, kakor da bi se branila sprejeti k večnemu počitku mlado, vendar zmučeno telo družinskega očeta, tragično preminulega, kakor da bi mu še ona kljubovala. Grobar je odpiral stari grob. Pred kakšnimi tridesetimi leti je rila lopata ravno na tem mestu težko, rjavo zemljo. Kje so sedaj roke, ki so takrat pripravljale zadnji počitek neznatnemu človeškemu bitju! In to bitje... Še dobrega pol metra in pod lopato je votlo zadonelo. Grobar je zadel ob krsto. »Kmalu bo dovolj«, je zagodrnjal sam ob sebi in si brisal potni obraz. Saj zemlja je bila težka, in solnce je pripekalo, tisto vroče, poletno. Nehote je stopil na strohneli les, ki se je udrl pod njim, in prikazali so se ostanki človeka, ki so kljubovali razkroju desetletja. Črna lobanja je z očesnima votlinama grozeče štrlela v beli svet. Grobarju se je videlo, da je pač tega vajen, saj jo je s popolno ravnodušnostjo vrgel na koncu lopate na kup izkopane zemlje, priplezal počasi iz jame, in jo spet zaril v grudo. »Bog ti daj večni mir«, še je dodal, zlezal nazaj v jamo, da jo odteše in poravna. Drugih ostankov se ni dotaknil. Zakaj je dvignil samo glavo ne vem. Morda imajo ti ljudje kakšne posebne navade in vraže. Vprašal ga nisem.

Še pol dneva in pridružili se bodo tem neznatnim ostankom, zemeljski ostanki tujega bitja, ki je bilo še pred dnevom zdravo, brez sledu smrti. In temu po desetletjih spet drugi. Nehote se mi je vsililo vprašanje: ali je to pijeteta do mrtvih, katerih duša po religijski logiki vendar živi večno? Morda res ni... Morda bo estetika...

Da, Bajdetov Jože je bil še včeraj zdrav, zdrav vsaj telesno, če je duša bolehala. Že deset let je delal na progi. Žilav kakor hrast je dvigal težek kramp, pa najsije pripekalo solnce, bil hladen dež ali snežilo v velikih kosmih. Vés se je posvetil svoji službi in delal vdano vsaj par let. »Potrpežljivost prinese rože«, tako mu je povedal neki gospod, ko je prosil enkrat za zboljšanje plače. In on je zaupal v to. V tem upanju se je celo še oženil.

Oče je imel malo posestvo. Od tega mu je odstopil njivo ob progi in mu pomagal postaviti skromno hišico, kajti ženina dota je bila neznatna.

Tako sta začela gospodariti na lastni zemlji. Ali kaj, ko je bila hišica prazna in njiva tako majhna! Pa saj bo kmalu boljše sta se tolažila. Kmalu mu bodo poboljšali plačo. Ali tisti kmalu ni prišel, pač pa namesto njega — otroci.

V iskreni vdanosti se nam zdi, da ni sile, niti zapreke, ki bi nam mogla uspešno kljubovati. Navajeni razkošja, ali vsaj mirnega, skromnega življenja, si zatrujemo, da bi z ljubljenim bitjem prenašali tudi pomanjkanje in prokletstvo. Toda poznejše življenje nam pokaže, da je bilo to zatrujevanje, ta sklep brez dejanj, in da je življenje, ono resnično, posebno za poedinca kruto življenje čisto drugačno od sanj, drugačno celo za tiste, ki so zrastle v pomanjkanju, ter da so vsi tisti nekdanji sklepi in sanje uresničene samo v — romanih. To pa radi tega, ker se premnogokrat prvotna iskrena vdanost spremeni v strast in materijalizem. In tedaj postanemo — slabiči.

Kakor so ljudje govorili, sta se zakonca v začetku zelo razumela ter potrpežljivo prenašala vse, kar je prišlo nad njiju. Oba sta bila vedno na delu. Ona je pomagala kmetom na polju. Vendar, kaj, ko je mesec tako dolg! V svojem težkem delu, v negotovosti z dneva v dan, je Bajdé omagal in začel piti, kar se zgodi v neštetihih sličnih slučajih, posebno če zraven tega upeša še vera v iskreno vdanost. Pravijo, da se v vinu pozabi vse. Da, trenutno, a potem — koliko večja bol! Vendar neznatni smo, preslabi, da bi se borili proti vsem navadam in strastem, dasi bi bilo posebno za družinske očete mnogokrat edino rešilno, da kljubujejo vsaj strasti pijančevanja, da bodo močni, saj so z zakonom prevzeli vzvišeno, a obenem trdo dolžnost: vzgajati in skrbeti za družino, posvetiti ji vse svoje sile, biti ji res pravi oče. V kolikih družinah ne bi bilo pomanjkanja vkljub borni plači, če bi se možje-očetje vsaj malo zavedali svoje dolžnosti! Res, trdo je življenje za tiste, katerim so rojenice prisodile težak kramp, ki bo trgal tujo zemljo, lomil tuje kamnje, vendar se dá z dobro voljo, s premagovanjem doseči marsikaj tudi na tuji zemlji, čeravno je tako nevhvaležna. Sicer zemlja ni... Bajdé ni mislil na to. Vdal se je vinu, zanj se je mučil, v njem je videl družino. — Nekaj časa je žena vse potrpežljivo prenašala, a potem se je začel v hiši prepir, slišala kletev. Ubogi otroci.

Osmo leto je že »krampal«, ko so ga začeli uporabljati za nočno, lažjo službo. Toda ne stalno, kot namestnika. Ali ta služba je bila lažja samo za tiste, katerim zraven nje ni bilo treba iskati drugega zaslužka. Pri svojem prejšnjem delu je Bajdé počival vsaj ponoči. Nočna služba pa mu je nudila priliko, da si je iskal dela tudi drugod. Saj žena se je težko ločila od doma. Otroci. Žal, da je imel sedaj tudi več prilike za — vino. Tako je v gmotnem oziru ostalo pri starem; še slabše je bilo, kajti začeli so prihajati opomini in računi. Kam je šla družinska idila! Ako si pogledal otrokom v obraz, nisi mogel prezreti tistega zmučenega in obenem splašenega izraza, ki ti je jasno kazal družinske dogodke. Ali se otrokom ne bodo ti dogodki zarili v dno duše ter se zbuvali tudi v pozni bodočnosti; in to vedno ob

spominu na starše? Otroška duša namreč le premnogokrat sprejme in obdrži dejstva, za katera bi bilo boljše, da bi izginila iz spomina staršem in otrokom. Posebno za poslednje so ti spomini težki v bodočnosti, saj so iz let resnice, ko mala (vendar velika!) duša ni poznala laži, in ko so ji ostali ti dogodki takšni, kakršni so bili. Olepšati si jih ni vedela; vedela jih je le opravičiti, dasi takrat otroško, naivno: vsakdanjega ni dovolj in skozi sobo piha burja.

Enajsto leto je služil Bajde, ko ga je neko jutro našel progoini čuvaj na progi, v bližini njegove hiše — mrtvega. Povožil ga je vlak. Kako in ob kateri uri se je to zgodilo, je zastrto v noč. Po komisijskem pregledu so ga prenesli v mrtvašnico. Žena ga doma ni sprejela. Pravila je, da nima prostora in da soba ni za to.

Ravnotako je pripekalo solnce kakor prejšnji popoldan, ko sem opazoval grobarja. Iz mrtvašnice se je pomikala gruča ljudi proti novi, izkopani jami. V jasen, vendar težek zrak, so jecljajoče odmevali zvonovi. Ob pokopališčnem zidu so se odbijali tresoči glasovi večne »Miserere«, kakor da ne smejo preko meje miru v — življenje. Pogrebci so spustili krsto in zaslišalo se je pritajeno ihtenje. Skozi gručo se je preril k jami otrok štirih let. Začudeno je motril navzoče, a potem mu je padel pogled v jamo. Gledal je vánjo nekaj časa žalostno, nepremično, nato mu je rahel smehljaj prešinil blede obraz. Kaj je mislil takrat, bogvedi. Jaz sem bral iz tega izraza vse: trenutno žalost za izgubljenim očetom, a potem blaženo tolažbo in radost, da je rešen boja, tiste očetovske borbe za grižljaj, ki jo morajo bojevati milijoni in kateri podležejo tisoči.

Vse to sem še premišljeval in skoraj bi preslišal votlo donenje, ki je prihajalo iz groba. Še malo in sivi grobar je končal svoje delo.

Ina S l o k a n o v a :

Za vsakdanji kruh

Ves popoldan je sedel Krašovec pri otrocih, potrpežljivo zavijal sladkorčke v raznobarven papir in strigel iz papirja pastirce in ovčke za jaselce.

Tonček, Marijanica in Metka so bili vsi zatopljeni v delo. Drobní prstki so nervozno strigili in zavijali. Okrogla lička so gorela, očke bliščale v pričakovanju na nekaj velikega, skrivnostnega, ki ima sto imen, sto oblik in sto izrazov, ki pa je v bistvu samo eno, katerega prihod sluti na sveti večer drobno otroško sree kot sree starca. In zato, da bi to želeno, pričakovano, prišlo čimprej, so hiteli . . .

V kuhinji je mati mešila in pekla potice. Bila je zadovoljna, da ni otrok, ki bi vtikali radovedne noske in prstke v sladke priprave. Tudi ona je hotela biti kmalu gotova, kajti tudi ona je pričakovala tisti stoimeni nekaj, ki je tako tesno spojen s svetim večerom. In v čem bo sploh ta nekaj za njo? Da bo, ko bodo v mraku zapeli zvonovi, prižgala svečke na

drevescu in pri jaselcah, obdarovala otroke in zažgala kadilo. Potem bo sedla z otroci k drevescu. Peli bodo božične pesmi, nazadnje pa jim bo pripovedovala pravljico o siroti Anki, ki je bila sama, popolnoma sama na svetu in je šla v božični noči na materin grob... Vse to in edino le to, bo prinesel njej ta veliki, skrivnostni nekaj. Otroci se bodo veselili darov in sladkih potic, radosten bo za nje ta nekaj — in vendar bo v tem veselju solza grenkobe: očeta ne bo, da bi jih razveseljeval s smehom in veselo pesmijo, zvečer mora v službo.

Sive niti so tkale mrak — nočoj prej kot kdajkoli. Za okni so se prižigale luči prej kot kdajkoli. Ljudje so hiteli domov prej in hitreje kot kdajkoli...

Pri Krašovčevih so bili svetniki, pastirčki in ovčke izstriženi, vsi sladkorčki so bili oviti v šumeče, tanke papirčke.

Zdaj, zdaj...

Tonček je moral okrasiti drevesce, Metka in Marijanica pa sta pomagali očetu postavljati jaselce. Na mahoviti holmec hlevček z Jezusčkom, Marijo in Jožefom. Po holmcu belo peščeno stezico. Na stezico pastirčke z ovčkami. Na desno k palmi tri Kralje. V dolinici jezerce, zrealce obdano z mahom, in sedaj še dve svečki k jaselcam, tako, končano je! Kako lepo, prelepo, oj, oj! Jezusček, Marija in Jožef, trije Kralji, pastirčki in ovčke, vse je kakor živo, pravo pravcato, oj, oj!

Tudi Tonček je že dovršil svoje delo. Samo zlata konica še manjka na vrhu smrečice. Poskušal je in poskušal, pa zaman, vrha ni mogel doseči, prej bi drevo podrl. Četudi nerad, je moral priznati, da je premajhen in prositi očeta za pomoč.

Tako, sedaj je gotovo, popolnoma gotovo vse, drevesce in jaselce. Ko bodo zapeli zvonovi, prižgejo še lučke.

Očesca so žarela, ročice navdušeno ploskale, rožna usteca venomer vzklikala:

— Kako lepo, oj, oj, kako lepo!

Tisto neznano, pričakovano in želeno je prišlo in se v obliki svetlih iskric naselilo v radostno sijoča očesca.

Ob podbojih je slonela mati in gledala jaselce. Tudi njeno delo je bilo gotovo. Rumeno zapečene, sladko vonjajoče potice so se hladile na polici.

— Kje je pa zvezda, se je mahoma spomnila, strmeč v prazni kot nad jaselcami.

— Zvezda! Saj res zvezda, na njo smo pa vsi pozabili. Brž papir in škarje, da še zvezdo napravim.

Marijanica je iskala škarje, Tonček je brskal med papirjem. Tedaj pa se je v kotu zganila ura — kukavica. Enakomerno se je sklanjala lesena ptička iz svoje hišice in pozdravljala: kuku, kuku...

Mati in oče sta se zdrznila in preplašeno spogledala.

— Moj Bog, že sedem! Človek bi kmalu še na službo pozabil. Krašovec si je mrzlično oblačil službeno bluzo, ogrnil plašč in nataknil čepico.

— Ne boš večerjal?

— Ni časa!

Žena je nalivala kavo v kanglico in neusmiljeno rezala vročo, krhko potico.

— Na, pa s seboj vzemi, da ne boš še brez večerje na sveti večer.

Oče je odhajal. V očesih otrok so zatrepetale solze, svetle, blesteče iskricice so utrnille v njih. Rožna usteca so žalostno prosila:

— Atek, zvezdo, zvezdo!

Še med vrati mu je ponujal Tonček papir, Marijanica mu je prožila škarje:

— Atek, še zvezdo . . .

— Ne morem nocoj, jutri!

Nagli koraki so odmevali po uličnem tlaku in se izgubili v tišino noči.

*

Odnekod iz daljnih dalj je priplaval zvok, sladkomil, kot pesem radostnega angela. Kakor misel lepih sanj je pohitel preko planjav, se zapel v line, zrastle v zvonove in jih zazibal, da so zapeli, močno in vendar milo, nežnotoplo pesem, slajšo od slavčevega žgolenja, lepšo od angelskih harf, milejšo od materine uspavanke, vso svojo, edinstveno — pesem svetonočno...

Pri Krašovčevih so zažgali kadilo in prižgali svečke na drevescu in jaselcah. Mati je z velikim ključem odklenila omaro in pod drevesce zložila darila. Pri pogledu na nje so se v drobnih očesih zopet vžgale svetle, radostne iskricice.

— Za Tončka, za Marijanico, za Metko!

— Joj, joj! Ročice ploskajo, usteca se čudijo, očke žare.

— Za atka!

— Jo . . .

Ročice so omahnile, ustka tožno vzdrhtela, oči so žalostno zastrmele v atkov prazni stol za mizo. Svetle iskricice v njih so zopet ugasnile.

— Pa zakaj ni ostal atek nocoj doma? je vprašal Tonček.

— Ker ima službo!

— Nocoj? Saj nocoj je največji praznik v letu — je modroval mali — gospod učitelj v šoli je dejal, da morajo biti nocoj vsi otroci pri svojih starših in starši pri otrocih, ker sveti večer je družinski praznik. Še Marinkov atek, ki ima v mestu službo, se je pripeljal domov.

— Pa se ne bi mogel pripeljati, če bi naš atek in drugi železničarji ne imeli službe. Vlaki morajo voziti.

— Pa naj bi vsaj atek vzela dopust. Saj če bi ostal doma samo on, bi lahko vlaki vseeno vozili.

— Dopust? Norček mali! Kar tako se dopust ne vzame. Kaj misliš, da za druge železničarje nocoj ni sveti večer? Vsak od njih bi rad imel do-

pust. Pa služba je služba; vsi vedo to. Za plačilo se mora delati in atek dela, da nam služi vsakdanji kruh.

— Mamica, saj nam ni treba kruha, saj imamo potice, ki so vendar boljše kot kruh — se je spomnila Metka.

— Seveda so boljše, mehka materina dlan je pobožala otrokove rjave kodre.

— Pa jih boste pojedli, kaj pa potem? Potem bo pa dober kruh. Če bo atek ostal doma ne bo več prinesel denarja in jaz ne bom mogla kupiti moke, da zamesim kruh. Potem bi pa morali od lakote umreti, ubožčki.

Denar, torej denar! Metka in Marjanica sta se nemo spogledali. Ista svetla misel se je rodila v obeh mladih glavicah, isti sklep je napolnil drobna srčka: dati vse, četudi najdražje, samo da bi se atek vrnil nocoj domov, ko gorijo na drevescu svečke in je tako lepo, in bi napravil zvezdo, zlato zvezdo k jaselcam.

Veselo sta priropotali z lončenima hranilnikoma, v katerih so zveneli dinarji.

— Tu je denar, na, vzemi, mama, da boš kupila moke za kruh. Sedaj pa brž teči na kolodvor po atka in mu reci naj se vrne, da bo naredil zvezdo k jaselcam.

Mati se je vsklonila, vlažno so se ji zablestele oči. Ubogi, nedolžni otroci, kako enostavno, lahko dosegljivo se jim zdi vse. Tako težko in nerada jim bo porušila to vero, pa mora, ni drugače.

— Dragici, kar spravita hranilnika. Z vajinim denarjem bi kupila kruh komaj za en dan, mi pa potrebujemo kruh vsak dan, vse tedne, mesece in leta. Atek ne more priti. Potrpite, saj bo kmalu jutri zvečer in takrat se vrne.

Marijanica in Metka sta zaihteli. Ničesar ne moreta storiti, da bi se atek vrnil. Tudi največ, kar imata, je premalo. Molče, sovražno ju je motril Tonček, jezen, da sta ga prehiteli, njega starejšega. Saj tudi on nima nič manj kot Metka in Marijanica rad atka in nič manj ne želi, da bi bil nocoj doma. Škodoželjno se je zasmejal njenemu porazu in da pokaže svojo starejšo modrost, dejal:

— Neumnici, le emerita se. Kaj pa mislita, da bo mama kupila za vajine dinarje, ki jih vseh skupaj niti deset ni? Ne rečem, če bi dal jaz svoje, tistih dvesto, od birme, ki jih imam v hranilnici. Dvesto dinarjev je že nekaj, tis...

— Pst, pst, Tonček, ne prepirajte se na sveti večer! Tu za mizo sedite, bom prinesla čaja in potice. Potem pa bom povedala pravljico, lepo pravljico...

Minute so tekle v nečas, se stekale v ure, ki jih je monotono, vsakdanje oznanjala kukavica. Mati je pripovedovala pravljico o siroti Anki. Otroci so sedeli tiho. Oči so jim strmele v dogorevajoče plamenčke svečk

in kot oči so jim morda bila odsotna tudi srca in misli daleč od sirote Anke in njene bolesti, v beli, mrzli noči pri atku, ki je kot Anka v sveti noči žalosten in sam.

Ni bilo zlate zvezde nad jasicami, ni bilo več svetlih, radostnih isker v otroških očeh...

*

Gore, doline, planjave, gozdove je rezala črna puhajoča zver. Nad njo, ob njej in za njo so se pretakali iskreči, ognjeni slapi.

Sprevodnik Krašovec je hodil skozi rasvetljene kupeje. Malo je bilo potnikov nocoj, malo, malo. Saj ni čuda, kdo bi se vozil na sveti večer.

V kotu je sedel samotni, postaren mož in nestrpno pogledoval na uro.

— Gospod sprevodnik, bom kmalu v Drenovju?

— Kmalu — čez pol ure!

Vzdih olajšanja se je izvil potniku.

— Odkod prihajate?

— Iz Nemčije, iz rudnikov. Tako dolgo se že vozim — rad bi bil skoraj doma.

— Verjamem, vsak je rad nocoj doma!

— Veste, dvajseto leto že delam v nemških rudnikih, pa še noben sveti večer nisem preživel zdoma. Če ima človek družino, mora biti na sveti večer doma. Vse leto hranim za vožnjo...

*

Sprevodnik Krašovec je zastrmel skozi okno. Plameneči slapi so se pretakali mimo. Zazdelo se mu je, da so vse tisočere iskre, bežeče mimo okna, otroška očesca, ki prosijo: Zvezdo, atek, zvezdo! Sveti večer, dom, žena, otroci — on pa sam in tako daleč... Grenka solza ga je zaščemela v očeh.

Kruh, kruh! so enakomerno pela kolesa. Odnekod iz teme je drobno pozval zvon.



O mleku

Naša zadruga je pričela s preskrbo mleka svojega članstva v Ljubljani. Pri tem je naletela na občutne težkoče, ki jih teoretična priprava ne more predvideti, ampak jih pokaže šele praksa. Stremimo za tem, da vse nedostatke odpravimo, ki se pojavljajo, vsled česar cenjeno članstvo naprošamo, da nas o njih obvesti, ker stori s tem potrebno dolžnost, in nas v naši dobri nameri podpira. Tako razumevamo tudi vzajemno delo, in nihče nam ne more oporekati, da bi ne bili na pravi poti.

Res je, da smo s to našo akcijo vzbudili precej nejevolje v gotovih krogih in zato se tudi nič ne čudimo agitaciji, ki se vodi proti nam in akciji preskrbe članstva z mlekom. Da ni taka agitacija nič težkega, bo vsakomur razumljivo, posebno še, ako se pomisli, da je ravno mleko artikel takega značaja, ki ga ni težko diskvalificirati.

Mlekarno in njeno poslovanje, ki je itak pod stalnim higijenskim nadzorstvom, je pregledal priznan strokovnjak v mlekarstvu ter prinašamo njegovo mnenje na drugem mestu in smo prepričani, da nam bo mogoče priti v okom vsem težkočam, ki jih moramo preboleti sedaj, in da bomo mogli čimprej zadovoljiti vsem zahtevam našega članstva.

Cenjeno članstvo pa prosimo, da se oklene naše akcije ter tako pomaga uresničiti našo idejo.

Iz upravnega odbora

Na seji upravnega odbora z dne 26. novembra t. l. je tov. Ponikvar Ciril podal radi boleznj ostavko na mesto predsednika. Na njegovo mesto je bil v smislu čl. 16. združnih pravil izvoljen tov. Punčuh Mirko.

Inventura

28., 29. in 30. decembra ostanejo naši manufaktorni oddelki v Ljubljani in Mariboru vsled inventure za letni zaključek zaprti, vsled česar prosimo cenjeno članstvo, da te dneve ne poseča teh prodajaln. Špecerijski oddelki so radi inventure zaprti v vseh naših prodajalnah v Ljubljani in v Mariboru 30. decembra in se v tem času ne bo oddajalo nikakršne robe.

Vesele in srečne božične praznike kakor tudi novo leto želi vsemu cenjenemu članstvu:

Kreditna zadruga uslužbencev drž. železnic Ljubljana;

Kreditna zadruga uslužbencev drž. železnic Maribor;

Stanovanjska zadruga uslužbencev drž. železnic Ljubljana in

Stanovanjska zadruga uslužbencev drž. železnic Maribor.



Rešitev ugank v šte. 11. „Zadrugarja“.

Pravilnih rešitev smo prejeli 31. Žreb je določil nagrade sledečim ugankarjem: Koželj Vida, Celje; Kogovšek Miloš, Ljubljana; Stuller Klavdij, Jesenice; Gornik Dragica, Celje; Perič Ludvik, Novo mesto; Rožencvet Cvetka, Ljubljana; Flis Dušan, Hoče; Žerjal Josip, Jesenice; Donko Marija, Maribor, in Kocjan Radovan, Maribor. Nagrade v obliki hranilnih vlog, vezanih na eno leto, se nakažejo potom naše kreditne zadruge Ljubljana ali Maribor.

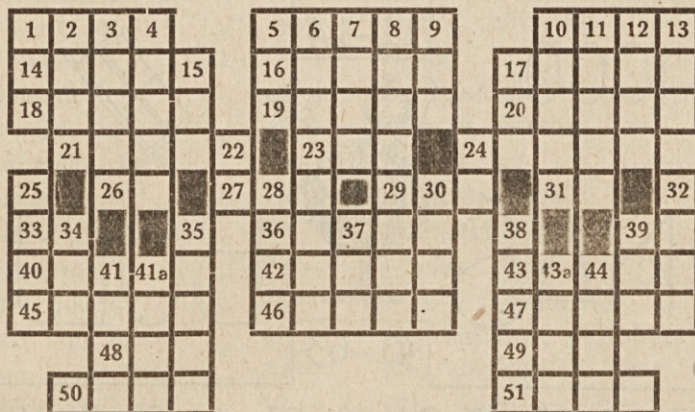
Pravilna rešitev ugank v 11. številki »Zadrugarja«.

Simetrični konjiček: »Zrno do zrna pogača, Kamen do kamna palača.«

Pismo: »Glavni državni pravdnik.«

Črkovnica: »Josip Jurčič: Deseti brat, Juš Kozak: Šentpeter.«

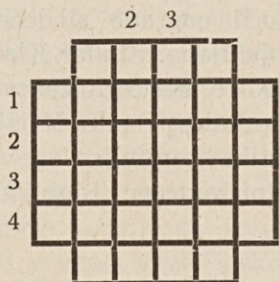
Križaljka.



Besede pomenijo: Vodoravno: 1.) nočna ptica, 5.) stalen, 10.) fantalin, 14.) gledališče, 16.) kožna bolezen, 17.) povest, 18.) domača žival, 19.) nališp, našemljenje, 20.) zos, 21.) glas, 23.) žensko ime, 24.) pomoč, 26.) egiptčanski bog, 27.) delavna enota, 27.) Žid, 31.) francoski spolnik, 33.) veznik, 36.) mali »irt« (šoja), 39.) po-

možni glagol, 40.) plačilno sredstvo, 41.) barvilo, 43.) eksekucija, 45.) gospodinjstva potrebščina, 46.) bebec, 47.) neumna vera, 48.) vprašalnica, 49.) krajšava za športni klub, 50.) bivališče, 51.) jed.

Navpično: 1.) vodna žival, 2.) predstojnik samostana, 3.) del dneva, 4.) bojišče, 5.) hudo, 6.) mesto v Jugoslaviji, 8.) mesto v Jugoslaviji, 9.) krajevno določilo, 10.) obrežje, 11.) sobna oprava, 12.) stara mati (hrv.), 13.) žensko ime, 15.) veznik, 17.) zločin, 22.) kvartaški izraz, 24.) predlog, 25.) italijansko obrežje, 28.) vodna žival, 30.) sinonim za »vriskati«, 32.) jahanje, 34.) mutast, 35. prijeten duh, vonj, 37.) števnik, 38.) zmagovalec, 39.) nočna žival, 41.) nedoločni zaimek, 41a) vrsta likerja, 43a) žensko ime, 44.) mesto s petrolejskimi vreli.



Magičen lik.

Besede sledečega pomena vstavi v lik tako, da se bodo čitale pod odgovarjajočo številko enako navpično in vodoravno:

1. dan v tednu
2. duševno razdvojen
3. vodni plin, vročina
4. roditelji.

Kriptogram.

64-63-13-63-73-71-14-41-12-15-13			
23-63-15-51-32-51-65-64-72-73-63			
1000	<div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px;">11-14</div> K		
NAŠ		BOLJ	
<div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px;">41-63</div>			
73-12-22-43-24-51-21-44-62-74-63			
31-22-33-63-61-51-12-53-11-64-72			

Za pravilno rešitev ugank razpisujemo 10 nagrad po 30 Din. Nagradnega tekmovanja se lahko udeleže otroci naših članov, ki že obiskujejo šolo in še niso preskrbljeni ter jih vzdržujejo starši. Nagrade se izplačujejo v obliki hranilnih vlog, ki so vezane na eno leto, pri ljubljanski, odnosno mariborski kreditni zadrugi. Rok tekmovanja je do 15. januarja in naj se pošljejo rešitve upravnemu odboru pod posebnim ovitkom z označbo: »Nagradno tekmovanje«. Ugankarje naprošamo, da prilože točen naslov svoj in člana zadruge s člansko številko. Žrebanje se vrši 20. januarja in nagrade se razdele do 25. januarja. Pravilno rešitev in imena nagrajenih objavimo v prihodnji številki.

Spremembe cen

Moka, Ogg, kg	Din 4·30	Slanina, krušna, kg	Din 16·—
Moka, Og, Om, kg	„ 4·30	Slanina, hamburška, kg	„ 20·—
Moka št. 2, kg	„ 3·90	Slanina, debela, kg	„ 18·—
Moka št. 5, kg	„ 3·70	Slanina, papricirana, kg	„ 17·—
Moka, ajdova, kg	„ 4·80	Salami, ogrske, kg	„ 65·—
Moka, krmilna, kg	„ 1·60	Salami, milanske, kg	„ 65·—
Moka, koruzna, kg	„ 1·60	Salami, krakovske, kg	„ 24·—
Otrobi, pšenični, drobní, kg „	1·30	Kranjske klobase, kom. „	4·—
Otrobi, koruzni, kg	„ 1·30	Reberca brez slanine, kg „	16·—
Makaroni, jajčni, kg	„ 9·50	Carsko meso, kg	„ 16·—
Makaroni, domači, kg	„ 8·—	Meso, kare, vratina, kg	„ 16·—
Polži, jajčni, kg	„ 9·50	Šunka, praška, kg	„ 18·—
Polži, domači, kg	„ 8·—	Šunka, domača, kg	„ 18·—
Rezanci, široki, kg	„ 8·—	Šunka, zvita, kg	„ 16·—
Špageti, domači, kg	„ 8·—	Kračé	„ 9·—
Fidelini, domači, kg	„ 8·—	Svinjske glave brez kosti „	10·—
Krpice, domače, kg	„ 8·—	Tunina, škatlica	„ 14·—
Zvezdice, domače, kg	„ 8·—	Sir, Ia., kg	„ 30·—
Mast, domača, kg	„ 16·—	Sir, trapistovski, kg	„ 22·—
Mast v dozah à 5 kg, doza „	90·—	Polenovka, kg	„ 26·—
Mast »Ceres«, kg	„ 22·—	Limone, kom.	„ 0·60
Čajno maslo, Ia., kg	„ 46·—	Fige v vencih, kg	„ 10·—
Čajno maslo, IIa., kg	„ 40·—	Kis, špiritov, 6‰, liter	„ 3·60
Čajno maslo, IIIa., kg	„ 32·—	Kis, vinski, 6‰, liter	„ 5·—
Med, cvetlični, mali koz. „	12·—	Olje, namizno, liter	„ 12·—
Med, cvetlični, vel. koz.	„ 20·—	Olje, olivno, liter	„ 16·—
Med, cvetlični, vel. lonček „	7·—	Brandy, 0·35 stekl.	„ 32·—
Slanina, soljena, kg	„ 16·—	Vino, belo, dalm., liter	„ 8·—
Slanina, tirolska, kg	„ 20·—	Vino, črno, dalm., liter	„ 8·—

Orehova jederca, kg . . . Din 18'—	Mandarine, kom. Din 1 do 1·25
Obeski za bož. drevo, kom. „ 0·50	Čokolada, mlečna, vel.
Bonboni, čok., mala kaseta „ 13'—	tablica Din 10'—
Bonboni, čok., vel. kaseta „ 24'—	Čokolada, mlečna, mala
Dateljni, škatla „ 10'—	tablica „ 5'—
Pomaranče, kom. Din 1 do 1·25	

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.

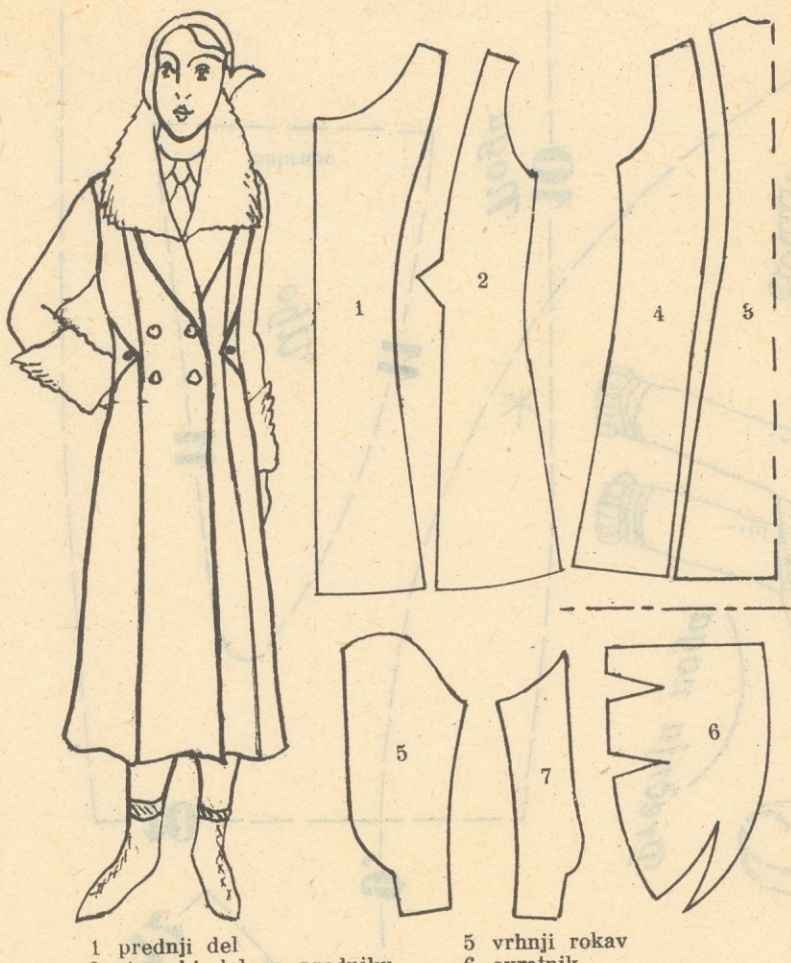
*

Dopise za naš list sprejemamo za vsako številko do 10. v mesecu in naprošamo vse naše cenjene sodelavce, da to upoštevajo in se držijo določenega roka, da bo mogel list izhajati pravočasno 20. vsak mesec. Vse cenjene članke in naše prijatelje prosimo, da sodelujejo v našem listu, da zberemo vse naše sile v tem listu in ustvarimo iz njega čim najzanimivejši mesečnik, ki ga bo vsak naš član in prijatelj z veseljem vzel v roko. Prosimo tudi naše tovariše turiste in športnike, da nam odstopijo svoje posnetke iz športnega in turistovskega življenja, ker bomo take stvari pri našli v našem listu. Seveda reflektiramo pri tem samo na stvari, ki niso bile in ne bodo objavljene nikjer drugje.

VSEBINA: »Zadrugar« ob koncu leta 1931. (str. 301). — Ing. prof. Srečko Šabec: Nekaj o konzumnem mleku (str. 302). — Štedenje s kurivom (str. 305). — Kuhinja: Kaj pripravljajo v tečaju Nabavljalne zadruge za sveti večer? — Mimogrede (str. 310). — M. F.: Nasveti za one, ki bodo šivale (str. 311). — Kaj vse je na božičnem drevesčku v združni prodajalni (str. 313). — Perutninarstvo: J. Seher: Delo perutninarja v mesecu decembru (str. 315). — Rado Silvin: Srta mladost (str. 315). — Čakovski: In tisoči podležejo (str. 321). — Iva Slokanova: Za vsakdanji kruh (str. 323). — O mleku. Iz upravnega odbora. Inventar (str. 328). — Za naše male: Uganke in rešitev ugank (str. 329 in 330). — Spremembe cen v špeceriji (str. 331).

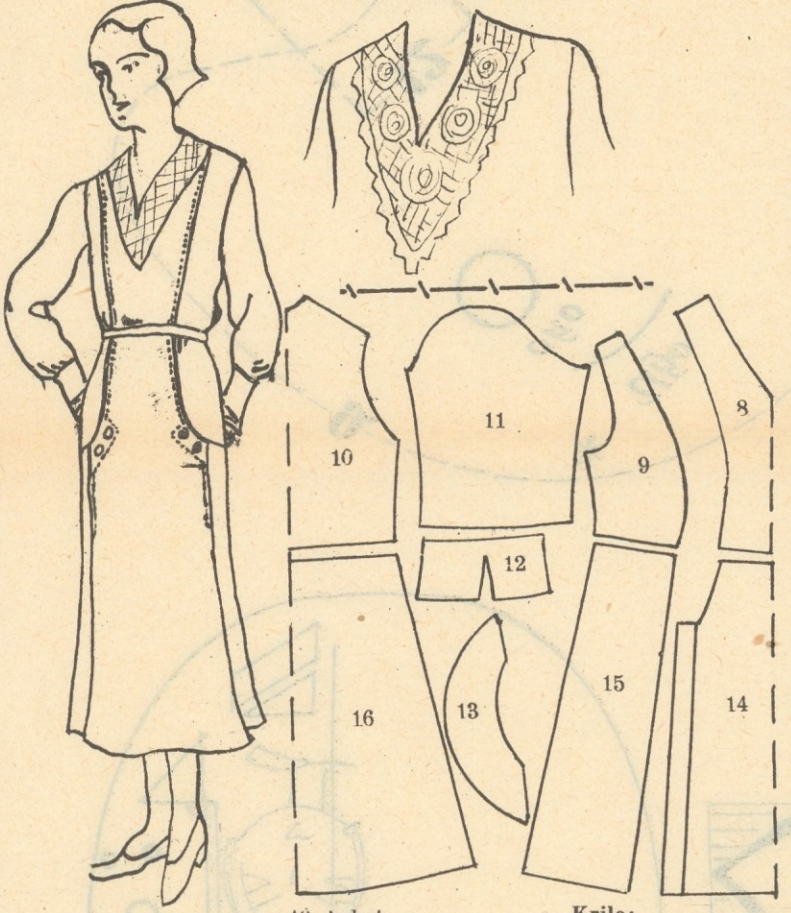
»Zadrugar« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka pa 2 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana VII, Mahničeva cesta številka 7, kamor se pošilja tudi dopise. — Odgovorni urednik: Ponikvar Ciril. Ljubljana, Masarykova cesta 7. — Tisk tiskarne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

Stev. 1. Zimski plašč.



Kroj za ta plašč je risan po gornji širini 94 cm. Ovratak je iz kožuhovine. Če je blago široko 130 cm, se ga porabi za tak plašč 97,5 m, podloge pa 2,50 m, če je široka 140 cm.

Stev. 2. Praznična obleka.



Za tako krojeno obleko je najprimerneje lahko voleno blago ali pa žamet. V stranskem šivu na prednjem delu je žep, ki se zapenja na dva gumbla. Kroj za to obleko je risan po gornji širini 96 cm. Če je blago široko 100 cm, se ga rabi 3,50 do 4 m; če je široko 130 cm, zadoštuje 3,50 m. Ovratak je skvačkani iz tenke volne v tvari obleke, vendar v svetlejšem odtenku, ali pa je čisto bel. Te vrste ovrtački so zelo dekorativni in, če jih s mi naredimo, tudi primeroma poceni.

Stev. 3. Domača obleka.



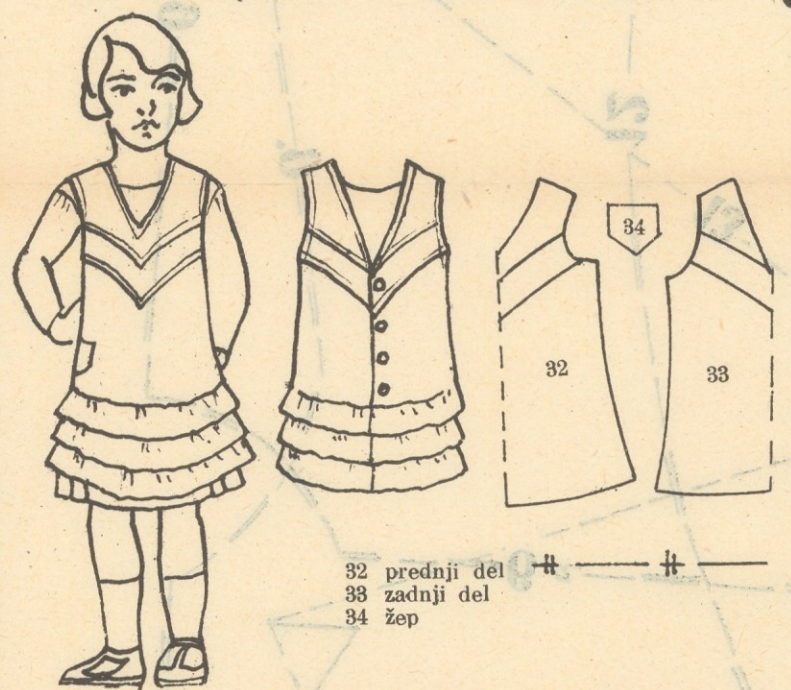
Kroj za to obleko je risan po gornji širini 96 cm. Sešita je iz enobarvnega in vzorčastega barhenta, otcirum pralnega žameta ali flanelo. Ker je hrbet širok navadno samo 70, 75 in 80 cm, se ga potrebuje za domačo obleko 5 do 6 m.

Stev. 4. Komplet - spalna srajca in nočna jopica.



Spalna srajca je krojena kimono do pasu. Spodnji del je iz čevngne kosa blaga, ki je v pasu nabrano in priložno na živetek. Nočna jopica pa je iz enobarvne flanelo. Za poimni se sešije srajca iz enobarvne flanelo, jopica pa iz vzorčaste in se obrobi s flanelo, iz kakršne je srajca. Če se pa taka jopica podaljša in sešije iz vzorčastega blaga, nadomešče jutrnjo haljo.

Stev. 5. Predpasnik za 3 do 5 let staro punčko.

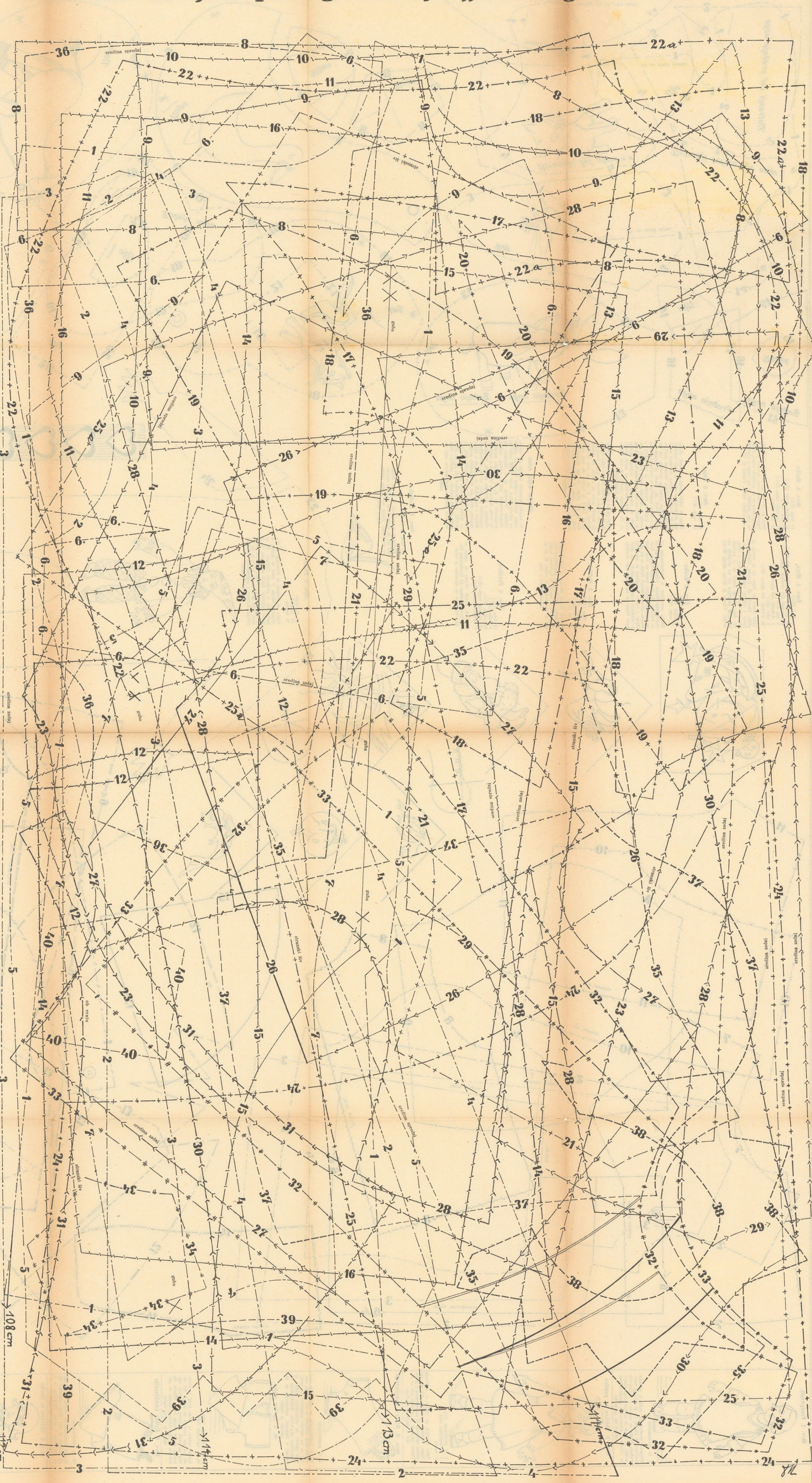


Na kroju je označeno sedlo na prednjem delu z gladko, na zadnjem delu pa z dvojno črto. Če je predpasnik iz črtastega ali kvadratnega blaga, se prikroji sedlo po širini, spodnji del pa po dolžini blaga. Če je pa iz vzorčastega blaga, se našije po obliki sedla široka enobarvna pruga ali pa dva ozka olesjevalna traka. Ob spodnjem robu so našiti trije naki volani, urezani iz ravnega blaga.

Stev. 6. Obleka za 3 do 5 let staro punčko.



Ta obleka je krojena v celem; pas je vti v stranskem šivu in se zavazuje zadaj. Obleka se sapenja na rami ali na hrbtu. Ovratak in zapestniki so skvačkani iz belega ali barvastega kvaačanca ali volne, lahko se pa našijejo iz belega ptičjeja in obroboje s šipkami.



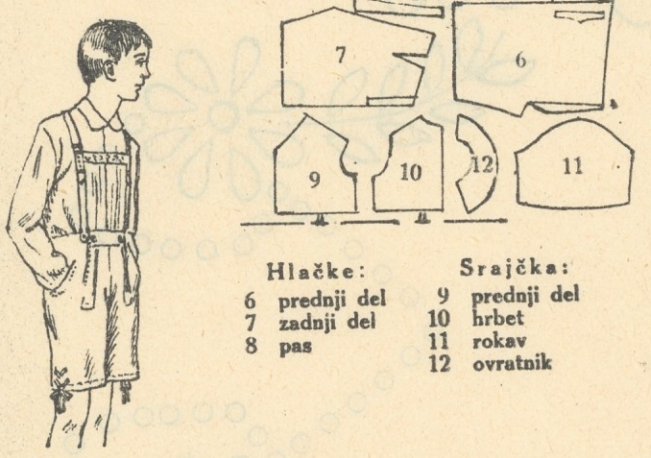
Štev. 1. Bluza.



- 1 prednji del
- 2 hrbet
- 3 rokav
- 4 ovrtnik

Bluza, sešita iz enobarvne, črnatne ali karirane pralne svile, čerjaje ali latica. Risana je po gornji širini 94 cm. Za tako bluzo se porabi dva in pol metra blaga, če je široko 90 cm.

Štev. 2. Obleka za 3-šletnega fantka.



- | | |
|---------------|---------------|
| Hlačke: | Srajčka: |
| 6 prednji del | 9 prednji del |
| 7 zadnji del | 10 hrbet |
| 8 pas | 11 rokav |
| | 12 ovrtnik |

Hlačke so iz žameta, cvrnatnega blaga ali pa iz močnega platna. Srajčka za vznak dan je iz žilona ali čerjaje, za sedenje pa iz pralne ali sivore svile.

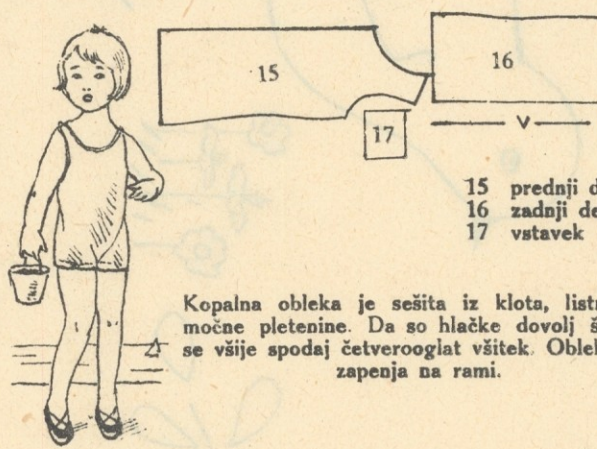
Štev. 3. Otroški predpasnik.



- 13 žep
- 14 polovica predpasnika

Tak otroški predpasnik se sešije navadno iz močnega blaga: iz klate, drila ali angleškega usnja. Obrabi se ga z barvastim progom, žep se pa okraši z vezanjem. Tak predpasnik je za fantke in za punčke.

Štev. 4. Otroška kopalna obleka.



- 15 prednji del
- 16 zadnji del
- 17 vatavek

Kopalna obleka je sešita iz klate, listra ali močnega pleštinca. Da se hlačke dovolj široko, se višje spodaj četrkotni vstitek. Obleka se zapeja na rami.

Štev. 5. Kmečka obleka.



- 18 prednji del
- 19 hrbet
- 20 rokav
- 21 polovica predpasnika

Kmečka obleka se sešije iz enobarvne satena in okraši z barvastim obrobo, ali pa se sešije iz vzorčastega blaga. Krilo je iz ravnila konov, v pasu nabrano in naribito na životek. Predpasnik je iz belega halata ali pa iz barvastega atlasa. Kroj za životek je risan po gornji širini 96 cm; za krilo se vzamejo tri dolžine. Za tako obleko se porabi 5-6 m blaga, če je široko 70 cm.

Štev. 6. Obleka z dolgimi rokavi.



- 22 prednji del
- 23 stranski del
- 24 hrbet
- 25 rokav
- 26 zapestnik
- 27 ovrtnik

Obleka z dolgimi rokavi je sešita iz črnatih pralne svile, iz krepedine, ali pa iz lahkega volnenega blaga. Ovrtnik in zapestniki so iz svetle pralne svile, pas iz lakastega usnja. Krilo je zvozdasto ali pa položno v gube. Vitkim postavim se lepše poda nagubano krilo, manj vitkim pa zvozdasto. Kroj je risan po gornji širini 98 cm. Če je blago široko 90 cm, se ga porabi za tako obleko 4 m.

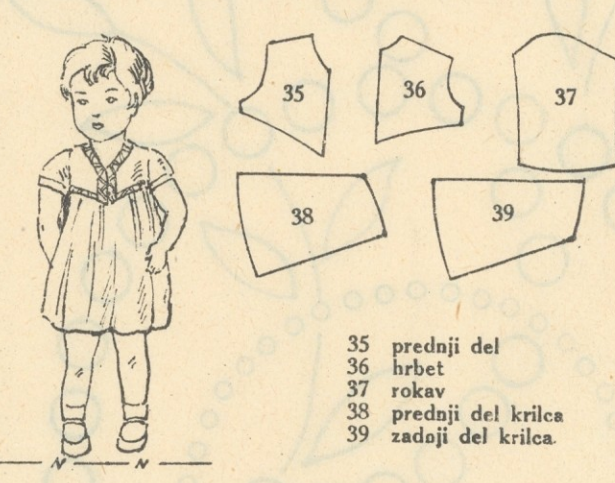
Štev. 7. Pralna obleka z mornariškim ovrtnikom.



- 28 prednji del
- 29 hrbet
- 30 rokav
- 31 mornariški ovrtnik
- 32 polovica pasu za krilo
- 33 polovica prednjega dela krila
- 34 polovica zadnjega dela krila

Pralna obleka z mornariškim ovrtnikom je sešita iz belega ripasa, blaga s la lastnost ali iz blaga panama. Rokavi so kratki, obročljivi z modrim platnom iz kakršnega je tudi ovrtnik. Krilo je lahko zvozdasto ali pa položno v globoko gube. Kroj je risan po gornji širini 98 cm. Za tako obleko se porabi 5 m blaga ripasa.

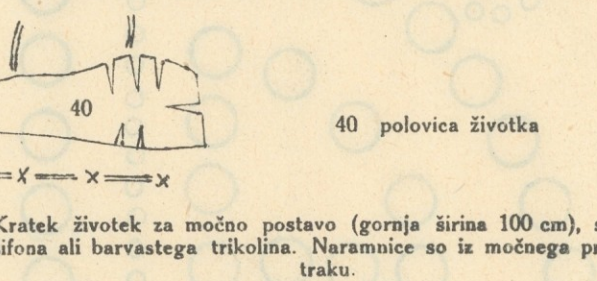
Štev. 8. Obleka za 3-5 letno punčko.



- 35 prednji del
- 36 hrbet
- 37 rokav
- 38 prednji del krilca
- 39 zadnji del krilca

Otroška obleka je sešita iz belega platna, ripasa ali enobarvno pralne svile; okrašana je z barvastim vezanjem. Če je sešita iz vzorčastega blaga, se jo obrabi z enobarvno obrobo. Za tako obleko se porabi od 120 do 150 cm blaga.

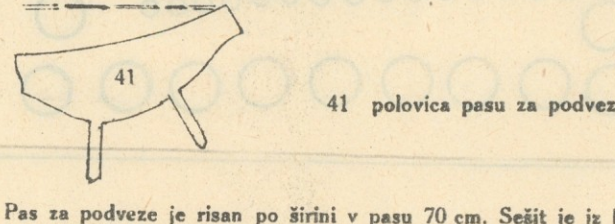
Štev. 9. Kratak životek.



- 40 polovica životka

Kratek životek za močno postavbo (gornja širina 100 cm), sešit iz žilona ali barvastega trikotila. Naravnice so iz močnega pralnega traku.

Štev. 10. Pas za podveze.



- 41 polovica pasu za podveze

Pas za podveze je risan po širini v pasu 70 cm. Sešit je iz belega ali barvastega platna ali pa iz močnega broketa.



