

Poštnina plačana v gotovini

Doslo 23.A. 1931

1 9 3 1

krat,

LETO 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.



**Iz upravnega odbora.** Izredni občni zbor, ki bi se naj vršil v smislu sklepa letošnjega občnega zbora v vprašanju realizacije lastnega zadruženega doma, vsled nenadoma nastale splošne gospodarske in finančne krize odpade, ker je vprašanje samoposebi pod nastalimi razmerami brezpredmetno.

Upravni in nadzorni odbor sta se odločila, da se desetletnice obstoja naše zadruge ne bo praznovalo posebej, ampak o priliki naslednjega rednega občnega zbora, ki bo jubilejni občni zbor.

---

---

## Mleko

V prvi polovici novembra smo se odločili preskrbovati svoje članstvo najprej v Ljubljani z mlekom, ki se bo dostavljalo na dom v zgodnjih jutranjih urah. Sklenili smo pogodbo z mlekarsko zadrugo v Moravčah, ki nam bo dobavljala res dobro, higijenično in okusno mleko in to po laki ceni, da smo z njo lahko zadovoljni. Mleko se bo dostavljalo naročnikom v hermetično zaprtih steklenicah po 1 in po  $\frac{1}{2}$  litra, kakor bo pač član naročil, in naslednje jutro ob dostavi svežega mleka bo naš raznašalec vzel zopet steklenico od prejšnjega dne. Cenjeno članstvo prosimo, da v svojem lastnem interesu steklenice takoj po izpraznitvi dobro pomije. Sicer se itak perejo steklenice strokovno v mlekarni, vsekakor pa je potrebno, da naročniki tudi sami operejo steklenice takoj po izpraznitvi, ker je ravno pri mleku predpogoj absolutna čistost.

Prepričani smo, da bomo s tem članstvu napravili uslugo, ker smo preskrbeli dobro in higijenično mleko po zmerni ceni 2.50 Din za liter. Cenjene člane na to našo akcijo opozarjamo in jih prosimo, da nam čimprej prijavijo ako in koliko mleka bodo jemali ter ako žele, da se jim dostavlja na dom. Naročila sprejemajo vse naše prodajalne, razen tega pa obišče naše člane naš zastopnik, ki bo sprejemal naročila za abonma na mleko.

---

---

## Razvoz živil na progo

Kakor vsako leto nameravamo tudi za leto 1932. organizirati brezplačen prevoz živil na progo na podlagi izrabe ugodnosti, ki jo ima vsak železničar.

Vsled navedenega obveščamo o tem vse člane na progi, da bomo v njih imenu prosili za propratnice. Kdor bi reflektiral rajše na pošiljanje mleka itd. kot na brezplačen prevoz živil, naj to takoj sporoči, najpozneje pa do 10. novembra 1931. V poštev pridejo le člani s proge.



# ZADRUGAR

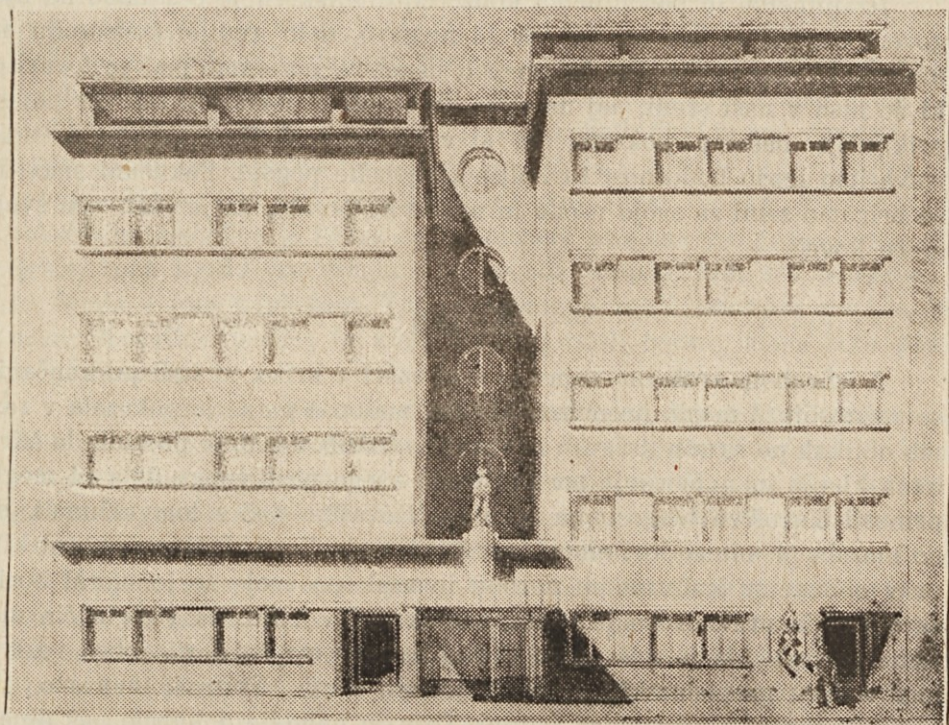
GLASILO NABAVALJALNE ZADRUGE VSLVŽBENCEV DRŽ.ŽEL.

Štev. 10

LJUBLJANA, 20. OKTOBRA 1931.

Leto VII.

P. C.: Ljubljana ima nov zadružni dom



Za naše zadrugarstvo je bil letošnji 10. oktober prav pomenben praznik, kajti na ta dan je Hranilni in posojilni konzorcij, naša bratska zadruga javnih nameščencev v Ljubljani svečano otvorila in izročila svojemu namenu svoj novi zadružni dom, krasno palačo, ki stoji na najlepšem delu Ljubljane in bo naši prestolici v ponos in okras in poznim rodovom veličasten spomenik dela našega zadružnega pokreta, ki je v najtežjih časih, pod najtežjimi pogoji deloval na konsolidaciji razmer na gospodarskem, kulturnem in socialnem polju. Nova palača je simbol medsebojnega razumevanja, solidarnosti in skupnosti v obrambi osnovnih



principov obstoja človeške družbe in to ravno v onih časih, ko se tako rado poudarja, da je človeštvo izgubilo vsak smisel do bližnjega, da je svet izgubil srce. Hranilni in posojilni konzorcij je s svojo stavbo dokazal, da stanovi, ki največ trpe in ki morajo največ žrtvovati konsolidaciji razmer, niso klonili glav, ampak so v zavesti samoobrambe segli po principu skupnosti in medsebojnega zaupanja in uspehi jim niso izostali.

Stavba, sama arhitektonska umetnina po načrtih arhitektov-inženirjev gg. Faturja, Platnerja in Kosa, ima 14 družinskih, 10 samskih stanovanj in poslovne prostore. Racionalna izkoriščenost prostorov in zazidane parcele omogoča uradništvu nuditi cenena in udobna moderna stanovanja z vsem potrebnim komfortom. Kip »Sejalca« je delo kiparja Franceta Kralja in simbolizira delo konzorcija.

Hranilnemu in posojilnemu konzorciju najiskreneje čestitamo na njegovem uspehu in mu želimo, da bi njegovo delo rodilo konzorciju in uradništvu čim več in čim izdatnejših uspehov, pozivamo pa vse tovariše, ki še niso v naši sredi, naj ne stojе ob strani prekrižanih rok ter naj se priključijo našemu pokretu, da si v samopomoči in vzajemnem delu ustvarimo lepšo bodočnost in boljše življenske pogoje. Poklicani smo, da se brigamo sami za svojo usodo in naj se ne pozabi, da je vsak sam svoje sreče kovač.

## Kriza

Z izbruhom svetovne vojne je svet zašel v krizo, ki tudi po končanih sovražnostih ni mogla prenehati kar čez noč, pač pa se je pokazala v raznih oblikah po raznih državah in raznih narodih. Jasno je pa tudi, da štiri-letno klanje in uničevanje ter negiranje vsega pozitivnega dela ni moglo prinesiti človeštvu blagostanja in mora človeštvo pač s tem računati, da bo moralo ta minus štiriletnega razdejanja nivelirati. Prizanešeno ni bilo prav nobenemu kulturnemu narodu in vsak po svoje se je moral boriti za obstoj in uravnovesenje v gospodarskem življenju. Na vsak način moramo priznati, da je naš narod doslej razmeroma še dosti dobro vozil v tem vrtincu gospodarskih pretresljajev po svetu. Priznati moramo, da smo bili skromni ali vendar solidni. To nam najbolje dokazuje naš dinar, ki ni stabiliziran ne previsoko niti prenizko, tako nekako v nekaki sredini, da lahko pošteno živi odgovarjajoče našim skromnim razmeram.

Narod je imel zaupanje v svoje gospodarske ustanove, v svoj denar in konsolidacija razmer na trgu je lepo napredovala, kljub raznim intrigam političnega značaja naših nasprotnikov. Pred nedavnim časom pa je pričel atentat na naš solidni dinar, razni temni elementi so pričeli v narodu zbuhati nezaupanje napram našemu dinarju in naši gospodarski moči. S prikrito in intenzivno agitacijo so pričeli spodbijati temelj našega denarja, to je zaupanje lastnega naroda v svoj denar. Žalostno je pri tem, da naš narod ni uvidel zločinskega početja teh temnih elementov in ni



pričel sam najostrejše borbe proti rušilcem in njihovemu zločinskemu početju, ki bi lahko imelo za vse naše gospodarske prilike nedogledne posledice. Žalibog je narod nasedel in pričel sam sebi in svoji gospodarski osnovi kopati grob, kar znači, da narod ni dorasel in da bo potreba veliko še smotrnega dela, da bo narod uvidel, kaj je prav in kaj je v škodo njemu samemu. Naval za dvig hranilnih vlog je samomor naroda samega. Kajti jasno je, da moramo pogoreti, ako se postavimo na stališče, da hočemo vse hranilne vloge, ki jih je v Dravski banovini okrog 4 milijarde, na mah unovčiti, ko imamo v obtoku za celo državo n. pr. samo ca. pet milijard novčanic. Vsak vlagatelj je svoje prihranke naložil v denarne zavode, da bi mu nesli obresti, to je, da bi mu denar ne ležal mrtev. Denarni zavodi tudi ne zapro tega denarja v svoje tresore, ampak ga nalože plodonosno, ali v kmetije, trgovino, industrijo itd., da denar nese obresti, da se zadovolji vlagatelja in da se s tem premoženjem omogoči celokupnosti do znosnih gospodarskih razmer, to je, da se s tem omogoči gospodarsko življenje. Ako pa bi hoteli vsi ti vlagatelji preko noči svoje prihranke vnovčiti, mora prvič sploh primanjkat likvidnega denarja, denarni zavodi ne bi mogli tej zahtevi ugoditi in v kolikor bi to zahtevo vlagateljev izpolnjevali, bi morali dvigati svoj denar od tam, kamor so ga naložili in posledica je jasna, da ta moment propade vse gospodarsko življenje, roba izgubi vso vrednost in seveda istotako tudi vsa posestva, ki so delala s tem kapitalom. Tako postopanje znači samomor naroda, odnosno človeške družbe, in kdor količkaj misli trezno, mora tako postopanje obsoditi.

Prepričani smo, da noben pošten človek ne želi takega propadanja in zato bi bilo edino umestno, da se vse take agitatorje nažene in izroči oblastim, ki so poklicane, da s takimi elementi obračunajo. Tem agitatorjem je do gotove meje njihova zla namera uspela, momentano živimo res v nekaki krizi, ki bi se ji pa lahko izognili, ako bi bili dovolj pametni.

Cenjeno članstvo opozarjamo, da ne naseda nikakim agitatorjem in ostane lepo mirno, ker ni nikake bojazni za njihove prihranke. Pri vsem tem moramo poudariti, da v naših združnih ustanovah te krize ne občutimo v taki meri, kot ostali gospodarski svet, in naše ustanove, tako nabavljalna kakor kreditne zadruge poslujejo naprej in so priznani najboljši in najtočnejši plačniki, s čimer smo zopet dokazali, da je združni pokret edini poklican, ki naj ustvari res znosne gospodarske razmere, kajti združni kapitali se ločijo od individualnih ravno v tem, da služijo skupnosti, da so zato tukaj, da tudi v najtežjih gospodarskih razmerah pomagajo, kjer individualni kapital popolnoma odreče in gre celo po navadi tako daleč, da iz gospodarskih težav posameznikov ali splošnosti kuje svoj dobiček, kar je seveda tudi morala za sebe, s katero se pa mi nikakor ne moremo sprijazniti. In ravno v tem tiči vzrok, da smo pri gotovih elementih tako osovraženi, železničarji naj se pa ravno v takih prilikah uče spoznavati, kaj je nam v korist in kaj je nam v škodo.



A. Potočnik:

## Železničarska jubilejna knjižnica v Novem mestu

(Nje ustanovitev, razvoj in delovanje.)

Gospod je rekel v pridigi na gori, da človek ne živi samo od kruha in mesa, marveč veliko bolj od besede božje, ki pomeni življenje. Učenik je hotel s tem reči, da skrbimo tudi za duševno življenje.

Za materijalno dobrobit skrbimo v naših zadrugah, nabavljajalnih, kreditnih, stavbnih itd., za duševno življenje v naših kulturnih društvih: pevskih, glasbenih, sportnih in drugih, ki jih moremo upravičeno imenovati tudi kulturne zadruge.

Kakor prve, tako so smiselno tudi te naše kulturne zadruge po E. V. Nealu samopomoč, ki ne pozna sebičnosti, samopomoč ljudi, ki si hočejo — glede duševnega življenja — pomagati s tem, da pomagajo drugim, kateri bodo od svoje strani zopet prišli njim v pomoč.

Ena teh naših kulturnih zadrug je »Železničarska jubilejna knjižnica v Novem mestu«; zato se nam ne zdi neumestno, da izpregovorimo o njej tudi na tem mestu.

1918.—1928

V težkih, naravnost obupnih razmerah se je bližal čas, ko naj proslavimo desetletnico zgodovinskega 1. decembra 1918., ki nam je prinesel osvobojenje, toliko zaželjeno in z milijoni žrtev pridobljeno. Kot nikdar, tudi tokrat ni naš železničar okleval; z zaupanjem je gledal v bodočnost in hvalil usodo, ki mu je dala dočakati ta zgodovinski dogodek in izpolnitev sanj vseh sanj.

Na naših postajah so se pripravljale in vršile proslave desetletnice osvobojenja, večje in manjše, povsod pa iskrene. Uprava je izdala lepo »Spomenico«.

Da bi železničarji dolenskih prog še posebej dali svojim narodnim čuvstvom in čuvstvom hvaležnosti viden in trajen izraz, je bil namen poziva, ki se je glasil:

### Železničarjem in njih prijateljem!

1. decembra 1918. . . .

Upravičeno bi bili ogorčeni, ako bi Vam, slovenski železničarji, ki stojite v veliki vrsti pionirjev kulture in borcev za svobodo in napredek, skušal pojasnjevati zgodovinski dogodek tega dne.

Ni nam poslano z rožicami . . .

Verujemo pa, in naša vera je neomajna, da je to, kar se je ustvarilo s tolikimi žrtvami, nerazdružljivo in neporušljivo.

Naš dom!

Verujemo, mi slovenski železničarji, in prisegamo na to — vzlic vsemu.



Ob desetletnici zgodovinskega 1. decembra 1918. bi pač bila naša dolžnost, da damo tej naši veri viden izraz.

Ustanovimo si ob tej slovesni priliki lastno, železničarsko knjižnico! Centrala ali matična knjižnica naj bi bila v Novem mestu. Od tukaj naj bi se osnavljale podružnice ali potovalne knjižnice. Vse brez ozira na strankarsko pripadnost.

Povsod, v vsaki postaji, v vsaki čuvajnici se najdejo knjige, založene, pozabljene — drugim bi mogle biti v prid. Pošljite vse, kar morete pogrešati — tudi Vi, prijatelji železničarjev — za sedaj na spodnji naslov, da se bo že ob desetletnici moglo proglasiti, da je dolenskih železničarjev knjižnica zagotovljena.

O podrobni organizaciji »Železničarske jubilejne knjižnice v Novem mestu« se bo razpravljalo na posebnem sestanku.

Novo mesto, dne 20. novembra 1928.

Alojzij Potočnik, šef prometne službe.

Ta poziv ni ostal brez odziva.

Že pri pripravljanih sestankih 27. novembra in 13. decembra 1928., ki so se jih poleg sklicatelja udeležili šef postaje Rozman, šef sekcije ing. Urbas, vodja kurilnice Pregelj ter vlakovodji Lapanja in Plevnik, je mogel inicijator pokreta poročati, da so na progi započeto akcijo vsepovsod iskreno pozdravili, da že prihajajo knjige, pa tudi denarne podpore.

V seji od 23. decembra 1928. je pripravljalni odbor sklenil prirediti v prid snujoče se knjižnice velik zabavni večer v vseh prostorih Sokolskega doma v Novem mestu. Ta večer se je vršil dne 5. januarja 1929. s sodelovanjem novomeškega sokolskega orkestra in »Glasbenega društva v Kočevju«, ki je nastopilo z dvema spevoigramama. Dvorana, po zamisli slikarja B. Jakaca bajno okrašena, je bila polna, občinstvo radostno presenečeno.

Poleg najlepšega moralnega uspeha je pripravljalni odbor pridobil s to prireditvijo tudi nekaj tisočakov, s katerimi je nabavil precej knjig in tako izpopolnil doslej še dokaj skromno zbirko.

Podrobno organizacijsko delo se je nadaljevalo in utrjeval temelj bodočemu društvu.

Dne 3. marca 1929. je predložil predsednik pripravljalnega odbora Potočnik Alojzij društvena pravila v odobrenje.

Małoštevilni pesimisti so kmalu obmolknili, pomisleki so se razpršili in prišel je čas, da se da ideji konkretno obliko, kar se je zgodilo na ustanovnem občnem zboru dne 20. aprila 1929.

Na tem zboru je bil izvoljen sledeči odbor:

predsednik: Potočnik Alojzij;

podpredsednik: Grebenšek Miha;

tajnik: Strašek Jože;



blagajnik in knjižničar: Jelenec Franjo;  
odbornik: Lapanja Ivan;  
namestnika odbornika: Završnik Srečko in Hribar Josip;  
pregleovalca računov: Pregelj Alojzij in Plevnik Valentin;  
namestnik pregl. računov: Privšek Franc.

Izvoljenemu odboru je izročil pripravljalni odbor zbirko 750 vezanih knjig, lepo urejeno v dvokrilni omari, in okoli 3000 Din gotovine.

Glasom pravil ima društvo svoj sedež v Novem mestu in razteza svoj delokrog po celem Dolenjskem. Po čl. 3. je namen društva:

- a) ustanavljati knjižnice in čitalnice za svoje člane;
- b) prirejati poučne kurze za svoje člane;
- c) prirejati družabne sestanke z znanstvenimi, poučnimi in zabavnimi predavanji ter družabne zabave;
- d) se koalirati po potrebi z drugimi sličnimi kulturnimi društvi.

Društveni člani glasom čl. 6. pravil so:

- a) redni, b) izredni, c) ustanovni, d) častni.

Redni član more postati vsak železničar, železniški upokojenec in železničarska vdova v območju dolenjskih železnic, to je proge Karlovac—Ljubljana, Novo mesto—Straža-Toplice, Trebnje—Št. Janž na Dol. in Grosuplje—Kočevje. Redni član ima pravico:

- a) udeleževati se društvenih zborovanj, na njih govoriti, glasovati in staviti predloge;
- b) biti deležen vseh društvenih ustanov;
- c) voliti in voljen biti.

Vsak redni član mora plačevati prispevke v višini, kakor jih določi društveni občni zbor. Vsak član je dolžan pospeševati društvene koristi.

Izredni člani morejo postati fizične in juridične osebe, ki hočejo pospeševati namen društva in plačajo letno od občn. zbora določeni znesek.

Ustanovni član more postati vsaka fizična in juridična oseba, ki hoče pospeševati namen društva in plača enkrat za vselej znesek 250 Din.

Izredni in ustanovni člani imajo pravico udeleževati se društvenih zborovanj s posvetovalnim glasom, se smejo udeleževati vseh društvenih prireditev ter morejo biti deležni vseh društvenih ustanov.

Častne člane imenuje občni zbor v slučaju posebnih zaslug za društveni prosep. Častni člani imajo posvetovalno in glasovalno pravico na društvenih zborovanjih in se lahko udeležujejo vseh društvenih prireditev.

Delokrog društva se je namenoma omejil na Dolenjsko, ker bi obširnejši delokrog le oviral društveni razvoj.

Društvene posle vodijo (čl. 16.):

- a) upravni odbor;
- b) računski pregledniki;
- c) občni zbor.

Predsednik, tajnik in knjižničar morajo biti na sedežu društva.



Čl. 17. do 34. obravnavajo društveno upravo.

Da bi se po možnosti preprečil prenaglen razpust društva, določa čl. 35., da se društvo razpusti, če sklene to občni zbor. Za veljaven sklep o društvenem razpustu je treba:

a) na občni zbor morajo biti povabljeni vsi člani, katerim se mora obenem naznaniti predmet dnevnega reda;

b) navzoča mora biti vsaj polovica rednih članov, ki sklepa z dvetretinsko večino;

c) ako bi tudi drugi občni zbor, sklican na ta način, ne bil sklepčen, skliče se

d) tretji občni zbor, ki sklepa o razpustu društva brez ozira na število navzočih članov z dvetretinsko večino.

Za slučaj, da bi društvo prenehalo z delovanjem, ne da bi razpotalo z društvenim premoženjem, odnosno za slučaj oblastvenega razpusta, predvideva čl. 37., da oskrbuje društveno premoženje pet po letih najstarejših bivših društvenih članov, ki stanujejo na sedežu društva, in ga izroči novo nastalemu društvu, katerega namen bi bil v bistvu enak namenu razpuščenega društva. Če bi se tekom treh let ne osnovalo tako društvo, pripade premoženje oni splošni železničarski narodni, strokovni in nepolitični organizaciji v območju direkcije drž. železnic Ljubljana, ki ima že svojo knjižnico.

Po ustanovnem občnem zboru je začela knjižnica redno poslovati. Članarina se je določila na 1 Din mesečno, izposojnina 50 par do 1 Din za knjigo.

Glavna skrb odbora je bila pridobivanje sredstev za izpopolnitev knjižnice. Zato je v sejah od 3. julija, 2. avgusta in 3. septembra 1929. v glavnem obravnaval prireditelj javne tombole na Trgu Kraljeviča Petra v Novem mestu. Tombola se je vršila 15. septembra 1929. in dala 13.000 dinarjev čistega dobička, ki se je ves porabil za nabavo knjig in potrebnih novih omar. Tak uspeh je omogočila edinole velika požrtvovalnost članstva in pridobitnih krogov, ki so prispevali z lepimi dobitki.

Izvajajoč nalogo v društvenih pravilih je društvo tekom jeseni priredilo predavanje prof. J. Kovača o temi: »Cankar — apostol socialne pravičnosti« in recitacijski večer slovenskih književnikov J. Zorca, Ilke Burger-Vaštetove in J. Jerajeve.

Po sklepu odborove seje z dne 14. decembra 1929. se je vršil 4. januarja 1930. drugi društveni večer v novomeškem Sokolskem domu. Poleg sokolskega orkestra je na tem večeru sodelovalo »Pučko kazališče« iz Karlovca s Petrovića komedijo »Laža i paralaža« in B. Nušića burko »Analfabeta«. Prvič v Novem mestu je bilo, da so na slovenskem odru igrali srbske igre hrvaški igralci. Dekoracija: desno in levo natrpane dvorane so drvele za krilatim kolesom v valovitem poletu jate lastavic.

Sporedno s tem na zunaj bolj vidnim delovanjem se je tiho in redno delovalo tudi v društveni knjižnici.



Koncem prvega poslovnega leta je imelo društvo 220 rednih in 63 izrednih članov, izposodilo pa je tekom leta 2575 knjig.

Prvi redni občni zbor dne 6. aprila 1930. je izvolil sledeči odbor:

predsednik: Kavšek Alojzij;

podpredsednik: Grebenšek Miha;

blagajnik in knjižničar: Jelenec Franc;

tajnik: Zgaga Maks;

odbornik: Lapanja Ivan;

namestnika odbornika: Skuk Jože in Hribar Jože;

pregledovalca računov: Pregelj Alojzij in Plevnik Val.,

namestnik pregl. računov: Privšek Franc.

V odborovih sejah od 4. junija, 18. oktobra, 3. in 10. decembra 1930. so se obravnavale interne društvene zadeve in določil podroben program za tretjo društveno prireditev v Sokolskem domu v Novem mestu dne 5. januarja 1931.

Namesto narodnega železničarskega glasbenega društva »Sloga« v Ljubljani, ki je bilo zadržano, je sodeloval tudi pri tej prireditvi novomeški sokolski orkester, »Šentjakobski gledališki oder« iz Ljubljane pa je zelo uspešno gostoval z igro »Prostozidarji«. Lep je bil tudi nastop vrlega novomeškega železničarskega pevskega društva »Sloga«. Udeležba ogromna, moralni in gmotni uspeh najlepši.

Sledili sta odborovi seji od 22. januarja in 6. marca 1931., ki sta poleg ostalih društvenih zadev, v glavnem obravnavali likvidacijo društvene prireditve in priprave za drugi redni občni zbor, ki se je vršil 25. marca t. l.

Koncem drugega poslovnega leta je imelo društvo 156 rednih in 72 izrednih članov. Padeč števila rednih članov je pripisovati okolnosti, da jih je bilo nekaj premeščenih, nekaj pa jih je moral odbor črtati radi nerednega plačevanja članarine.

Po stroki službe se porazdele redni člani sledeče:

prometna služba . . . . .	128 članov
strojna služba . . . . .	13 „
progovna služba . . . . .	15 „
skupaj . . . . .	<u>156 članov.</u>

Tekom poslovnega leta je knjižnica izposodila 3597 knjig. Ker se je izposojevalo tedensko dvakrat, odpade na poslovno uro povprečno 32 izposojenih knjig.

Stanje vezanih knjig: slovenskih 1016, srbohrvaških 66, nemških 377, skupaj 1459 knjig.

Društveno premoženje v knjigah, pohištvu in gotovini je znašalo 40.876 Din.

Drugi redni občni zbor dne 25. marca 1931. je izvolil ponovno stari odbor, izvzemši tajnika Zgaga M., ki je zaradi prezaposlenosti prosil za razrešitev. Njegovo mesto je prevzel šef stanice Kandija Hren Josip. Isti



zbor je imenoval ustanovitelja društva Potočnik Alojzija za častnega člana in mu poklonil umetniško izdelano diplomu.

Ker bi si društvo iz same članarine in izposojnine komaj sproti nabavljalo nove izhajajoče knjige in revije, ne moglo pa bi si brez drugih dohodkov izpopolnjevati knjižnice s starejšo literaturo, je priredilo 13. septembra 1931. drugo javno tombolo v Novem mestu, ki se je zaključila z enako ugodnim uspehom kot prva. Večino dobitkov za to tombolo so naklonili dobavitelji »Nabavljalne zadruge uslužbencev drž. železnic v Ljubljani«, ki je društvo pri nabiralni akciji vsestransko podpirala, kakor ga je tudi že poprej podprla z lepo denarno pomočjo. Izmed drugih podpornikov navajamo imenoma g. V. Jakila, ki je za vsako tombolo daroval po en vagon premoga.

Železničarska jubilejna knjižnica v Novem mestu je lahko ponosna na svoje dosedanje niti triletno delovanje. Brez pretiravanja se more trditi, da je njena knjižnica sedaj najbogatejša društvena, tudi javnosti dostopna knjižnica na Dolenjskem.

Človek ne živi samo od kruha in mesa . . .

Uvažujte te besede Učenika vsi, ki še stojite ob strani in ki se Vam društvo ponuja, da Vam dá hrane za duševno življenje.

## Prva železničarska gospodinjska šola v Ljubljani

V ponedeljek, dne 12. oktobra t. l. je naša Nabavljalna zadruga spozumno z železničarsko upravo otvorila v Železničarski menzi v Ljubljanskem dvoru prvi gospodinjski in kuharski tečaj za naša železničarska dekleta.

Prijavilo se je za ta tečaj toliko svojcev naših železničarjev, da smo se v prvi vrsti morali ozirati pri sprejemu samo na one, ki pomagajo že pri gospodinjstvu. Ostale pridejo pa na vrsto pri prihodnjem tečaju, ki začne v mesecu januarju. Po zakonu predpisano število gojenk gospodinjskega in kuharskega tečaja je le 16, zato bomo pa vsako leto imeli po 2 tečaja.

Ni nam treba tukaj posebej omenjati, kako velik korak naprej je napravila naša zadruga s tem, da je posvetila del svoje pažnje tudi pravi vzgoji naših železničarskih deklet za dobre in strokovno izobražene gospodinje. Ta velika zadržno-socijalna poteza bo postala polagoma neprecenljive vrednosti za vsakega pravega zadrugarja, očeta-železničarja, ki se osobito danes bori za svoj obstanek in življenje svojcev z neštetimi žrtvami, prepojenimi z najhujšimi skrbmi. Tu se bo zrealila v najlepši definiciji prava zadržna misel, katere osnovno načelo že samo zahteva, da lajša bedo in skrb našega zadrugarja ter da mu nudi roko samopomoči v trenutku, ko mu najtežji časi opletajo njegovo skrbni polno življenje.

Pa tudi država sama se globoko zaveda velikega pomena naših gospodinjskih šol. Zato sta nam naša železniška in Kraljevska banska uprava



na našo prošnjo priskočile takoj na pomoč ter nudile vse, kar moreta le nuditi, da se realizira naša nad vse koristna združna zamisel.

Danes imamo šolo z najboljšim strokovno-učiteljskim osebjem, kateremu načeluje upraviteljica meščansko-gospodinske šole »Mladika« v Ljubljani, gdč. Jerica Zemljanova. Banski upravi, osobito banu g. dr. Marušiču izrekamo za to njegovo veliko naklonjenost našemu stanu in združnemu pokretu našo najiskrenejšo zahvalo! Gospodični Jerici Zemljanovi pa, ki je pri otvoritvi tečaja v prelepi uvodni besedi, v kateri se je zrcalila vsa njena globoka strokovna veda, položila prvo kal ljubezni do vzvišenega poklica v duše in sreča naših deklet — bodočih gospodinj ter njeni nad vse ljubeznivi požrtvovalnosti, s katero je pričela pouk, izrekamo ravno tako našo najiskrenejšo zahvalo z zagotovilom, da bo njena beseda našla v srcih naših deklet in njihovih staršev ogromen odmev globoke hvaležnosti!

Vse važne razprave, ki se bodo vršile v naši gospodinski šoli, bomo odslej naprej prijavljali v naši reviji v prepričanju, da bodo koristile tudi onim našim gospodinjam, ki se tega tečaja osebno ne morejo udeleževati.

## Železničarska menza na Rakeku

Tovariši na Rakeku so se odločili ustanoviti svojo lastno menzo, da si ustvarijo čim znosnejše življenske pogoje, ki na Rakeku niso ravno najidealnejši. Pri tem koraku jim je šel posebno na roko gospod direktor dr. Borko in direkcija, ki je nakazala novi ustanovi potrebne prostore v postajni zgradbi, za kar se ji osebje najiskreneje zahvaljuje in jo prosi, da ji tudi v bodoče ohrani isto naklonjenost, kakor jo je pokazala sedaj. Z ustanovitvijo te menze postavimo v našem območju že tretjo menzo; prva je bila ljubljanska, druga je v Kotoribi in sedaj se ustanavlja še na Rakeku. Menza bo nudila železničarjem tečno in dobro prehrano po najnižji ceni, kar bo za osebje na tej postaji velikega pomena, kajti osebje je bilo navezano na gostilne, v velikem številu so si pa nosili hrano s seboj, pri čemur si ni težko predstavljati, v kakšnih razmerah so živeli naši tovariši. Predpriprave za otvoritev so v polnem teku in izgleda, da bo menza vsaj do prvega novembra toliko napredovala, da bo lahko s prvim že pričela z rednim obratom. Cenjene tovariše prosimo, da se oklenejo te nove institucije, vsak tovariš pa, ki pride na Rakek, bo menzi vedno dobro došel gost, ki ga bo postregla, kolikor bo v njeni moči. Naša zadruga nudi novi menzi vso svojo pomoč, ker se dobro zaveda svoje socialne naloge, ki jo mora vršiti med železničarji. Prepričani smo, da bo postala menza na Rakeku ustanova, katere se bodo oklenili vsi tovariši brez razlike in jim bo nova menza več kakor samo prehranjevalna institucija. Želimo ustanovi čim lepši napredek in uspeh, da bo ponos nas vseh.

\*



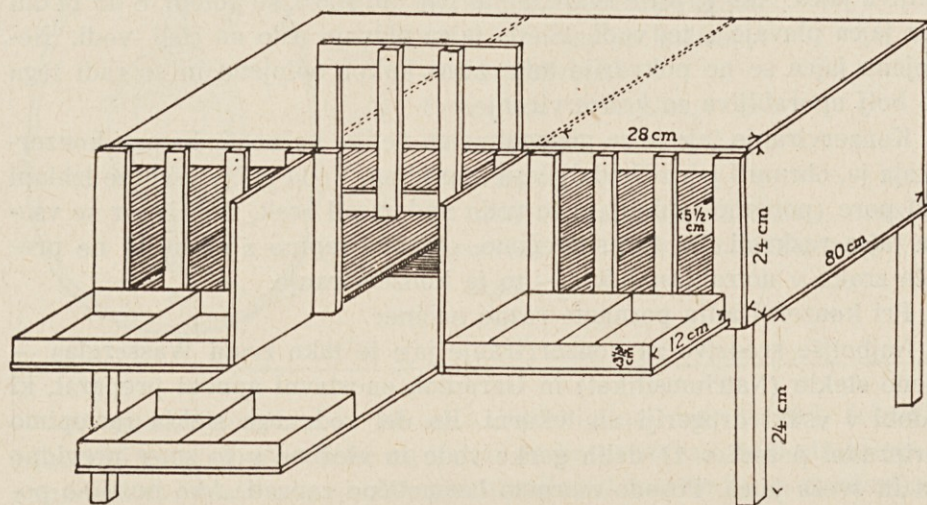


J. Seher:

### DELO PERUTNINARJA V MESECU OKTOBRU.

V zadnji številki »Zadrugarja« smo opisali kurnik za pitanje perutnine. Danes priobčujemo načrt takega kurnika. Za goske, race in purane napravimo kurnik nekaj večji.

Velik vpliv na kakovost mesa ima prehrana za časa pitanja. Suha zrna dajejo najbolj okusno meso in mast, zato so tudi najbolj uporabna za



Kurnik za pitanje.

pitanje pri prostem teku, pa tudi za nasilno pitanje (šopanje). V prvem primeru traja pitanje nekaj dni več ter je tudi dražje. Proti koncu pitanja, pred zakolom, je vsekakor dobro pokladati tudi zrna, da postane maščoba čvrsta in meso sočno. Ali je maščoba v hrani trda ali mehka, bela ali rumena, bolj ali manj okusna, taka je tudi kakovost masti, ki nastane pri pitanju na živali. Tako n. pr. dá koruza, laneno seme in drugo mesu in masti rumeno barvo in poseben okus. Surovo maslo, mleko itd. daje belo najfinejšo mast in mesu najboljši okus.



Važno je, da damo med pitanjem živalicam pesek, apno in zdrobljeno oglje na razpolago. Mehko hrano, kakor krompir itd., je treba tudi nekoliko osoliti.

Aromatična zelenjava v svežem ali suhem stanju ter druge začimbe, kakor poper, meta, klinčki, žavbelj, por, timijan, česen, čebula, majaron, janež, muškat, korijandel in drugo pospešuje prebavo in dá mesu prijeten in pikanten okus. Seveda se dajo take začimbe v prav mali količini.

Glavni produkt perutninarstva je jajce, ki ima visoko hranilno vrednost.

Za zimo si preskrbijo gospodinje primerno zalogo jajc. V to svrho jih konzervirajo.

Za konzerviranje uporabimo le sveža, čista jajca. Umazana jajca je treba očistiti v mlačni vodi in posušiti. Sveža jajca poznamo po tem, da so prozorna in da imajo svetlorumeno vsebino, ako gledamo skozi jajce proti luči. Ako je jajce temnosivo in neprozorno, je slabo. Slaba jajca imajo neprijeten duh, lupina je siva in umazanobela. Če so jajca sveža ali stara, se lahko prepričamo na ta način:

Razredčimo 56 g kuhinjske soli v  $1\frac{1}{2}$  l vode v večji skledi in vložimo sumljiva jajca. Ako je jajce sveže, ali le par dni staro, se potopi. 8 do 14 dni stara jajca plavajo v tej vodi. Slaba jajca plavajo celo na čisti vodi. Neoplojena jajca se ne pokvarijo tako hitro kakor oplojena in so radi tega tudi bolj uporabljiva za konzerviranje.

Konzerviranje jajc je za gospodinjstvo velike važnosti. Namen konzerviranja je, ohraniti jajca čimdalj časa uporabna. Voda jajčje vsebine izhlapi skozi pore (porezno lupino) in to vodo nadomesti zrak, radi česar se vsebina jajca razkroji. Da to preprečimo, obdamo lupino z maso, ki ne prepušča zraka v notranjost jajca — to je konzerviranje.

Pri konzerviranju poznamo razne načine:

Najboljše sredstvo za konzerviranje jajc je tako zvani Wasserglas — vodeno steklo (Natriumsilikat) in Garantol, enostavni apneni preparat, ki se dobi v vsaki drogeriji ali lekarni. En del vodenega stekla raztopimo v pripravnih posodi v 11 delih gorke vode in vložimo v to zmes previdno čista in sveža jajca. Posodo moramo hermetično zapreti. Ako pustimo posodo odprto, moramo od časa do časa dodajati vode, kolikor je pač izhlapi. Ako konzerviramo z Garantolom, raztopimo 75 g tega preparata v 6 l vode ter dodamo še 25 g preparata po vložitvi jajc. Ako kuhamo tako konzervirana jajca, jih moramo na topem koncu z iglo preluknjati pred kuhanjem, ker sicer bi počila.

Na suh način konzerviramo, da namažemo cela jajca z Cellonlakom.

Konzerviranje z apnom in apneno vodo je zastarelo. Vložena jajca dobivajo okus po lugu in ni možno napraviti snega iz beljakovine tako vloženi jajc. Konzerviranje se izvrši na ta način, da pomešamo v 1 kg pogasenega apna  $\frac{1}{4}$  kg soli, dodamo 4 do 5 l vode in pokrijemo s to maso jajca. Ali pa vložimo jajca v gosto apneno vodo.



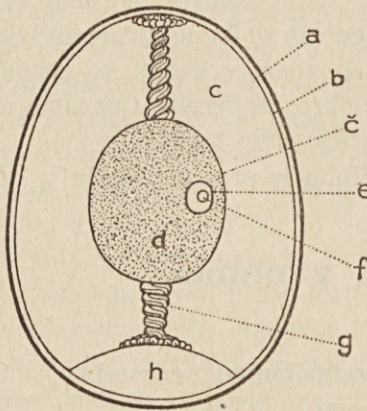
Jajca namazati z mastjo ni priporočljivo, mast postane žarka in pokvari vsebino.

Jajca za konzerviranje ne pustimo v bližini močno ali zoperno dišečih stvari, ker vpliva tako prepojen zrak na vsebino jajca. Če vložimo jajca v močno solno vodo, se držijo tudi nekaj časa sveža, toda dobijo neprijeten okus.

Bolje se je obneslo namazati jajca z beljakovino. V to svrhu napravimo iz beljakovine sneg, pustimo istega 24 ur stati, nato odstranimo pene in namažemo jajca, določena za konzerviranje s to maso. To prevlako pustimo utrditi. Ker je beljakovina lepljiva, je priporočljivo, da se namaže najprej ena polovica, potem, ko se ta posuši, še drugo.

Jajca ohranimo tudi delj časa sveža, ako jih vložimo v žito, pepel itd.

Pri vseh navedenih načinih konzerviranja morajo biti jajca sveža, čista in brez razpok. Tekočina mora vložena jajca popolnoma pokriti. Konzervirana jajca se shranjujejo na suhem prostoru in pri srednji temperaturi.



Prerez jajca.

- a) apnena porezna lupina,
- b) dvojna jajčna kožica,
- c) beljakovina,
- č) kožica rumenjaka,
- d) rumenjak,
- e) hranivo,
- f) brstilna, zametna ali klična stanica,
- g) vrvica iz zgoščene beljakovine,
- h) zračni prostor.

V mesecu oktobru je otvorila Nabavljalna zadruga drž. železnic v Ljubljani gospodinjstvo šolo, na kateri se bo predavalo tudi strokovno perutninarstvo. Poučevalo se bo v glavnih obrisih anatomije in fiziologije perutnine. Mendelov podedovalni nauk, nauk o pasmah, nastanek in zgodovina perutnine, vrednost v gospodarstvu, industriji in trgovini. Pravilna in higijenična nastanitev perutnine, oprema staj in spoznavanje prehranjevalnih in napajalnih naprav. Naravno in umetno valjenje. Pregled in konzerviranje jajc. Spoznavanje raznih sistemov varilnih aparatov (inkubatorjev) in umetnih kokeljev. Umetna vzgoja, prehrana perutnine in sestava krvnih sredstev. Način krmljenja in pitanje, kapuniranje in druge operacije, moderen zakol perutnine in drežiranje za prodajo. Spoznavanje in zdravljenje raznih bolezni ter perutninarsko knjigovodstvo.

Perutninarstvo predava znani perutninarski strokovnjak g. Jakob Seher.



# Mimogrede

Letnih oblek, čevljev, solnčnikov, slamnikov, katere mislimo nositi še drugo leto, ne smemo puščati celo zimo v omari, kjer nam delajo samo napoto, še manj pa jih puščati ležati po raznih kotih.

Pralnih oblek in bluz ne smemo nikdar spraviti škrobljenih in zlikanih. Preden jih spravimo, jih moramo dobro oprati in očistiti madežev. Bele volnene obleke, sportne obleke iz flanele, kvačkane in pletene letne žempre in jopiče moramo oprati ali kemično očistiti in spraviti v vrečke, sešite iz starih rjuh. Tudi vrečke se morajo pred uporabo oprati in močno poplaviti, da bela obleka v njih ne porumeni. Dobro je tudi, ako se volnene stvari potresejo z naftalinom, da se v njih ne zarede molji. Svilenе obleke, rute, šale in podobno moramo kemično očistiti, nekatere pa smemo tudi oprati. Obleke se povsod, kjer so prepognjene, natlačijo s papirjem. Beli platneni in usnjeni čevlji se temeljito očistijo in natlačijo s časopisnim papirjem, boljše pa je seveda, če jih denemo na kopita.

Svilenih solnčnikov ne smemo spravljati zvitih, temveč moramo vložiti v vsak pregib zmečkan svilen papir. Svilene in volnene stvari se lepo operejo tudi z žolčem. Žolč se vlije v mlačno vodo, v kateri se izmane obleka, ki se pa mora v čisti vodi potem še dobro izplakniti. Čez zimo ne smemo pustiti ničesar umazanega, ker madeži kvarijo blago.

Kako prijetno je vzeti spomladi čisto obleko iz prezimovališča!

## Našim zadrugaricam v pomoč

(Nadaljevanje.)

**Bombaževo blago z izvedenimi in sestavljenimi vezbami.**

**Blago z izvedenimi vezbami.**

Najbolj znano blago z izvedeno vezbo je *rips*, ki je na obeh straneh enak. Najbolj navaden je tako zvani *votkov rips*, pri katerem se poznajo riže (rebra) po širini blaga. Osnovne niti (po dolžini) so tenke, votkove (po širini) pa so debele. Rips se beli v kosu. Uporablja se največ za letne obleke, ker se prav lepo pere. V kosu barvan rips se imenuje *rusko platno*, iz katerega se tudi šivajo preproste obleke. Rips se dobi tudi vzorčast; vzorec je tiskan in ne tkan kakor pri cefirju. Posebna vrsta vzorčastega in črtastega ripsa se uporablja za zavese in preobleke pohištva. Širok je 70 in 80 cm. Drugo znano blago z izvedeno vezbo je *panama*, tkano iz mehke, malo sukane preje, vsled česar dobro pije pot. Vezba panama nastane iz platnene vezbe, ako se prepleta dvonitni ali tronitni votek z ravnopolikonitno osnovo. Iz blaga panama se šivajo moške srajce, damske bluze in obleke. Če so v blagu panama po dolžini in po širini vtkanе modre, rdeče ali črne niti, ki tvorijo kvadrate ali črte, se imenuje *juta*, ki se uporablja največ za pregrinjala. Dobi se



v širini 80 do 82 in 85 cm. Blago, ki se dobi v trgovini pod imenom k a n a v a, se na prvi pogled ne loči od blaga panama. Tkanje je bolj redko v vezbi kanava, ki je sestavljena iz dveh izvedenih platnenih vezb. To blago je široko 80, 85, 110 in 160 cm in se uporablja ponajveč za vezenje. B o m b a ž a s t i d i a g o n a l i m a močne diagonalne črte, ki nastanejo vsled keprove vezbe. Dobi se v širini 100 in 140 cm in se uporablja za ženske obleke. Temu podoben je b o m b a ž a s t g a b a r d e n v strmi (stoječi) keprovi vezbi, ki je širok 110 in 140 cm. Do sedaj popisane vrste blaga so okrašene z vtkanimi raznobarnimi prejami, tiskanim vzorcem ali pa z izvedenimi vezbami. Blago naslednje skupine pa je okrašeno z dvema vezbama, ki tvorita geometrične ali ornamentalne vzorce.

Blago, pri katerem nastane vzorec, če se menjavata dve vezbi v podolžnih črtah, se imenuje g r a d l. Za preobleko pernic in blazin se uporablja d a m a s t o v g r a d l, tkan na strojih »žakard«. Pri tem gradlu se v podolžnih progah menjavajo razni cvetni vzorci. Za zavese (rolete) se uporablja n e b e l j e n k e p r o v g r a d l, ki je navadno širok 90 cm. Beljen gradl se dobi tudi širši in se uporablja za preobleko pernic. Za žimnice se uporablja k e p r o v d r i l, ki se razlikuje od keprovega gradla v tem, da ima podolžne barvaste proge. K e p r o v g r a d l pa je tkan iz grobe preje. Za posteljno perilo se uporablja a t l a s o v g r a d l, pri katerem se v podolžnih progah menjavata osnovni in votkov atlas. Dobi se v širini 90 in 135 cm. Prti, prtiči in brisače so iz k e p r a s k v a d r a t n i m v z o r c e m, ki nastane zaradi menjavanja osnovnega in votkovega kepra v kvadratih, ali pa je osnovna vezba razdeljena s podolžnimi progami v kvadrate. B r i l a n t i n i m a vzorec, ki nastane vsled menjavanja vezb. Tke se iz sirove, tenke, mehke preje in beli šele v kosu. Najfinejša vrsta tega blaga je f u l a r j e v b r i l a n t i n, iz katerega se šiva damsko in posteljno perilo. Širok je 82 in 135 cm.

#### Blago, ki je okrašeno z efektno vezbo.

Poznan je b o m b a ž a s t i s t r u k (Struck, la côte de la cheval, everlasting), ki ima močne podolžne proge, katere nastanejo pri vezbi struk. Tke se iz raznobarvne preje, pa tudi iz sirove preje in se beli šele v kosu. Širok je 65 in 70 cm. V r v i č a s t i p i k e je struk z ozkimi, močnimi podolžnimi progami. Širok je 70 in 80 cm.

Nekatere vrste blaga so tkane iz efektne preje, ki je ali močno sesukana ali pa vozlasta, vsled česar je tudi površina blaga zrnasta ali vozlasta. K r e p i i m a j o z r n a s t o p o v r š i n o, ki nastane pri krepovi vezbi, ali pa se tkejo v redki platneni vezbi iz neenakomerno sesukane preje, vsled česar nastane zrnasta površina. K r e p i (Crêpe = kodrast) so na splošno zelo praktični, se ne mečkajo in se dobro perejo. T i s k a n k r e p je navaden pralni voal, nekoliko škrobljen in ima vtisnjen krepov efekt, ki se pa pri pranju in likanju izgubi. Rabi se največ za domače obleke.



Krep on je videti kakor razpokana drevesna skorja. Ta učinek se doseže, če se pri tkanju pravilno menjavajo močno sesukane osnovne niti z malo sesukanimi. Širok je 60 in 70 cm in se uporablja za letne obleke. Ep on ž je blago, ki je tkano iz vozlaste preje in ima vozlasto površino. Največkrat je bel, dobi se pa tudi črnobel, črtast ali kariran. Širok je 70 in 120 cm. Iz njega se šivajo letne obleke in kopalni plašči.

(Dalje prih.)



**Juha iz telečje glave.** Telečjo glavo kuhamo tako dolgo, da je meso mehko, nakar ga oberemo od kosti in zrežemo na majhne kocke. V blede prežganje stresemo drobno sesekljanega peteršilja, ki ga samo enkrat premešamo v kastrolu, potem pa takoj zalijemo z juho, v kateri se je kuhala glava. Ko juha dobro prevre, stresemo vanjo na kocke zrezano meso, potem pa zakuhamo na nji še drobtinične cmočke ali pa jo zlijemo na opečen kruh. Prav okusna je taka juha, če ji nazadnje dodamo še praženih gobic ali par koščkov cvetače (karfijske).

**Juha za bolnike.** Štiri rumenjake stepemo narahlo in jim primešamo  $\frac{1}{16}$  litra smetane. Nato zavremo  $\frac{5}{4}$  litra kostne (bele) juhe. Ko je zavrela, jo potegnemo na rob štedilnika, da neha vreti, in šele nato vlijemo vanjo pripravljene rumenjake s smetano, kar mešamo tako dolgo, da se juha zgosti. Zavreti to ne sme, zato da rumenjaki ne zakrknajo. Juho dosolimo in serviramo z opraznim kruhom.

**Jeterca v omaki.** V prostorni kastrolu zarumenimo na razbeljeni masti na drobno zrezane čebule, in sicer malo manj kakor imamo jeterce, nakar dodamo na drobne listke zrezana jeterca, ki jih pražimo toliko časa, da se vsa voda posuši in da postanejo s čebulo vred lepo rumena. Nato jih potresemo z žlico moke, še enkrat premešamo, zalijemo z vročo juho ali kropom in pustimo še deset minut vreti. Medtem jih pa še dosolimo, popopravimo in po okusu okisamo.

**Krompirjev golaž.** V prostorni kastrolu zarumenimo na razbeljeni masti precej na drobno zrezane čebule, ki jo potresemo z žličko sladke paprike. Temu dodamo potem olupljenega, opranega in na drobno zrezanega krompirja in pa paradižnika, katerega smo posebej dušili. Vse skupaj pražimo potem pol ure, nato pa potresemo z moko in pražimo naprej, da moka zarumeni, končno zalijemo jed z vročo juho ali kropom in kuhamo toliko časa, da je krompir mehak, nakar jo še dosolimo in postavimo na mizo.



**Za majhne želodčke.** 100 g korenja nastrgamo ali zrežemo prav drobno, da je hitreje kuhano. Korenje mora biti zelo dobro skuhan, ker ima, če je premalo kuhano, neprijeten okus. Nato napravimo svetlo prežganje, brez masti, iz treh gramov moke, in ga zalijemo z vodo, v kateri se je kuhalo korenje. Potem dodamo pretlačeno korenje in pustimo vse prevreti, nakar pridenemo še 2½ g sirovega masla in 3 g sladkorja.

Jabolka in hruške nastrgamo, grozdje, češplje in breskve pa stremo s strojčkom ali pa kar z betičkom. Vse skupaj stehtamo, potem pa dodamo od te množine eno četrtno sladkorja v prahu in dobro premešamo, pa je kompotek gotov.

**Češplje v medu.** Češplje poparimo, stresemo v skledo in polijemo s shlajenim, prekuhanim medom. Drugi dan med odlijemo in ga zopet prevremo, češplje pa zložimo v steklenice s širokim vratom, če mogoče, v patentne steklenice. Nato češplje zopet zalijemo s prekuhanim in shlajenim medom, potem jih pa pokrijemo ali zavežemo. Zavezane steklenice denevmo v lonec, ki je nalašč za vkuhanje kompotov, in jih zalijemo z mrzlo vodo. Vodo v loncu je treba segreti do 90° C in to toploto mora obdržati 20 minut. Kozarci s češpljami se morajo v vodi shladiti in šele nato ven vzeti. Kdor nima posebnega lonca za vkuhanje kompotov, si lahko pomaga z navadnim loncem. Na dno se denejo polenca, nanje pa nalože steklenice, nakar se lonec dobro pokrije. Češplje v medu so izredno okusne, med se pa spremeni v fino sadno hladetino in se navzame češpljevega okusa.

**Jabolčni zavitek iz vlečenega testa.** Iz 30 dkg moke, 1 jajca, 3 dkg masla, ⅓ l mlačne vode in za noževu konico soli zgnetemo testo, ki ga stepamo tako dolgo, da postane elastično in da gre rado od deske in rok. Potem ga z moko pregnetemo v hlebček, pokrijemo s segreto skledo in pustimo počivati pol do tričetrt ure. Na prtu, ki smo ga potresli z moko, razvaljamo potem tako testo in raztegnemo na vse strani, tako da postane tenko kakor papir. Da se lažje razvleče in da se ne trga, ga je treba razvaljanega politi z raztopljeno mastjo ali pa z oljem. Rob obrežemo, testo pa pomazemo s stopljenim maslom in posujemo z nadevom, katerega smo pripravili v skledi. Za nadev se zmešata 2 kg olupljenih in na tenke ploščice zrezanih jabolk z 12 dkg shlajenih, na maslu zarumenelih drobtinic. Posebej še se pa zmeša 15 dkg sladkorja v prahu s 7 dkg izbranih rozin in malo cimeta. Ko je testo enakomerno potreseno, ga zavijemo, denemo na pomazan pekač in pomazemo po vrhu z raztopljenim maslom, nakar ga rumeno zapečemo. Ko je pečen, ga zrežemo na kose in potresemo z vaniljnim sladkorjem.







## ČESA NE SMEMO POZABITI V MESECU OKTOBRU?

Pospraviti še zadnje gredice, zlasti pa presaditi v lončke pelargonije in fuksije, ki smo jih imeli na vrtu. Nekaj časa ostanejo lahko še v lončkih na planem, pozneje jih pa le moramo prenesti v suho in svetlo klet. Zabožki s potaknjenci listnatega ali igličastega okrasnega grmičevja prene-sejo v sili tudi nekoliko mrzlejšje prezimovališče, najlepše pa prezimijo v prazni gorki gredi, katero pokrijemo v toplih dneh samo z okni, v mrazu pa še s slamo in z deskami. Ko se potaknjenci proti pomladi lepo okore-nijo, jih počasi privadimo na zrak.

Posaditi v gredice, v dobro gnojno zemljo, čebulnice, pri čemer pa moramo paziti, da vsadimo na eno gredo samo čebulnice ene vrste, kar zve-mo iz cenikov, tako da vse naenkrat cveto. Hijacinte posadimo po 12 do 15 cm vsaksebi, če jih pa posadimo bolj na redko, je gredica prerевна. Tulipane sadimo po 10 do 12 cm vsaksebi, velike pozne pa po 15 do 20 cm. Sadimo jih tako, da napravimo s klinom za sajenje malo jamico in da posadimo čebulico tako globoko, da je 8 do 10 cm pokrita z zemljo. Prav tako sadimo tudi narcise, zvončke in druge zgodaj cvetoče čebulnice. Za sajenje čebulnic je čas še v novembru in celo še v decem-bru. Čebulice moramo hraniti lepo razprostrte na suhem in zračnem pro-storu in paziti, da nam jih miši ne snedo. Preden jih denemo v zemljo, je dobro, ako jih pomočimo v svinčeno vodo, da se jih ne lotijo miši. Čebulj-nic ne smemo saditi v nanovo pognojeno zemljo, ker bi vse segnile. Pokri-vati jih ni treba, ker našo zimo dobro prenašajo.

Vzeti iz zemlje poletne čebulnice in gomoljnice, ki ne preneso mra-za, in sicer takoj, ko jih slana popari. To so kane, dalije, gladiole, gomolja-ste begonije in še druge. Tem rastlinam odrežemo zelenje, gomolje ali čebulice pa zakopljemo v kleti v suh pesek. Ko se popolnoma osuše, jih očistimo zemlje in peska in jih shranimo na suhem prostoru pri približni toploti 5° C. Za kane je boljše, če jih položimo na zmerno vlažen pesek v ne preveč suhem prostoru, dalije in gladiole pa shranimo v temni kleti.

**Rabate in grede potresti z gnojem.**

Skrbeti za kompostni kup in nagromaditi nanj vse odrezano zelenje, vse kuhinjske odpadke, pomije in plevel, ki pa ne sme biti v semenu.

Postaviti hišice za krmljenje tičkov in koriteca za vodo, da ne bodo trpeli žeje.



Presaditi in prenesti še pred prvim mrazom krizanteme v nezakurjeno, zračno in svetlo sobo. Krizanteme kaj lepo cveto v svetlem, suhem in ne pretoplem prostoru (7° do 10° C), kjer ni prepaha. V zaprtem, vlažnem prostoru se jim cvetje nič kaj lepo ne razvija, na toplem prostoru jim začno listi rumeneti, na prepihu pa splesnijo. Ko odcveto, jim porežemo zelenje in jih postavimo v klet ali hladno sobo. Ko začno brsteti poganjki, jih postavimo na svetlejši prostor. Ves čas potrebujejo zelo malo vode.

Pripraviti, to je skopati in pognojiti zemljo, ki jo nameravamo drugo leto posejati s travo. Spomladi se mora zemlja še enkrat prekopati, na kar šele se poseje seme.

**Pobrati dozorela semena.**



V številki 5. letošnjega letnika čebelarskega glasila »Slovenski Čebelar« je bil priobčen naslednji članek o uživanju medu, ki ga radi njegove praktične vrednosti podajamo tudi našim čitateljem:

**Pouk o pravilnem uživanju medu** je pri nas še neobdelano poglavje. Ni vseeno, kako med jemo, da popolnoma zaleže. Nekateri imajo navado, da ga jedo kar brez kruha in preveč naenkrat. Samega medu ne smemo jesti, ker takega ne prebavimo vsega. Ako ga pa jemo s kruhom, ga telo vsega izrabi. Nekateri bi med radi jedli, pa jim že majhna množina povzroča klanje v trebuhu. To izvira od preživahnega gibanja črevesja, ki ga med draži. Take ljudi moramo opozoriti, da smejo iz početka uživati prav majhne količine medu, dokler se telo ne privadi večjim porcijam. Med v vrelem čaju ali zelo vročem mleku izgubi zelo mnogo dobrin. Tudi tega konzumenti ne vedo.

Ako namažemo kruh najprvo s presnim maslom, potem pa z medom, se med cedi s kruha, kar je zlasti nerodno pri otrocih, ki si obleko zamažejo. Mnogo bolje je, ako mešamo med in presno maslo v skodelici toliko časa, da je mešanica voljna, potem pa z njo namažemo kruh. Napačno je, ako damo otroku velik kos kruha, namazanega z medom. Revše je potem vse medeno okoli ust, po nosu, po rokah in po obleki.

Kruh razrežimo na krožniku v daljše po dva centimetra široke rezine, te pa namažimo z medom. Take rezine otroci lažje jedo in se ne zamažejo.

Kdor ima slabe živce in nemirno spanje, ne sme zvečer jesti samega medu. Rastopi naj ga eno žlico v pol kozarca vode in to izpije pol ure, preden gre spat. Potem bo gotovo dobro spal.





A. J.:

## KORISTI KUNCEREJE.

Kunec spada med najkoristnejše domače živali, on je živina malega človeka. Porabljeni so prav vsi njegovi deli. Koža nam dá krasno krzno, pa tudi usnje za čevlje, meso pa najtečnejšo hrano. Njegovi odpadki dajo izvrsten gnoj.

Kunčje meso je zdravo, lahko prebavljivo in zelo izdatno hranivo za zdravega kakor bolnega človeka. Po okusu je podoben kurjemu mesu, najbolj pa še kapunu, je pa pri tem mnogo cenejši in brez trihin. Radi svoje lahke prebavljivosti je posebno priporočljivo bolnikom, rekonvalescentom in ljudem, ki boleajo na raznih želodčnih boleznih. Kunčje meso vsebuje zelo malo sečnokislih soli, zato ga smejo uživati tudi na protinu bolni, v francoskih bolnicah se porabi neverjetno množino kunčjega mesa.

Po uradnih preiskavah prof. dr. J. Königa vsebuje:

	beljakovin	masti
Kunčje meso . . . . .	21·5%	10%
Pusto goveje meso . . . . .	21·0%	2%
Pusto telečje meso . . . . .	20·0%	1%
Pusto svinjsko meso . . . . .	21·0%	7%
Kurje meso . . . . .	20·0%	2%

Iz navedenih tabel je razvidno, da vsebuje kunčje meso največ beljakovin in masti, več masti in beljakovin kot svinjsko meso, je pa pri tem mnogo lažje prebavljivo kot težko svinjsko meso. Francozi so že pred davnim časom spoznali korist kunčjega mesa, zato je tudi tam njegova poraba ogromna. Samo mesto Paris porabi dnevno nad 15.000 komadov kuncev, na mizi ga ima vsakdo, bogat kakor reven, delavec kakor gospod, dobi se ga pa tudi v vsaki restavraciji in hotelu. Dosti kunčjega mesa porabi tudi Anglija, Belgija, Holandska, Nemčija. Pri nas je poraba kunčjega mesa še malenkostna.

Kunčje meso jedo prav za prav le rejci in njihove družine, ki ga pa tudi zelo cenijo; ljudstvo v splošnem pa ni nič kaj preveč vneto za uživanje kunčjega mesa. Še celo na ljubljanski trg ne pride dosti teh živali, to pa iz vzroka, ker nima kunec prave cene in ga rejec rajši doma poje, kakor da bi ga v mestu brez cene prodajal. Zanimivo je pa pri tej stvari, da se uživanju upirajo večinoma ljudje, ki še nikdar niso jedli kunčjega mesa.



Razno in neupravičeno govoričenje takih ljudi pa ustraši marsikoga, ki bi sicer rad jedel kunčje meso, ker je cenejše kot druge vrste meso. Njih trditve, da bi ne mogli jesti kunčjega mesa, ker je sladko, brez pravega okusa itd., so seveda izmišljene, saj kunčjega mesa še niti okusili niso. Ako pomislimo, da je kunčje meso vsak čas na jedilnih listih najboljših restavracij najbolj naprednih narodov, da je pripravljeno na najrazličnejše načine in ga tam s posebno slastjo uživajo; če dalje pomislimo, da je te vrste meso redilnejše kot vsako drugo, da je kunec najbolj snažna žival, tedaj moramo pač opustiti vse predsodke, kunčje meso pokusiti in ga tudi jesti.

Poznal sem gospoda svétnika, ki je trdovratno zaničeval kunce in njihovo meso. Trdil je, da je meso zanič, cunjasto, mehko, sladko in Bog ve, kake napake mu je še pripisoval. Trdil je, da bi ga na noben način ne mogel jesti. Pa so se zarotili zoper gospoda stara njegova sestra, ki mu je gospodinjala, in še drugi. Pripravila mu je lepega ocvrtega piščanca-kunca, gospod ga je z velikim apetitom pojedel in hvalil kuharico. To se je zgodilo še drugič in tretjič. Sedaj so mu pa povedali, kaj je jedel. Gospod svetnik je bil v začetku ves iz sebe, ko se pa je pomiril, je priznal, da je bil res dober in da bo takega »piščanca«-kunca še jedel.

Nejevoljo zoper kunčje meso povzroči pogosto tudi domneva, da se kunec pari s podgano, kar se pogosto sliši, čeprav je to popolnoma izključeno. Kunca je že težko spariti z divjim zajcem, čeravno sta oba iz istega rodu, popolnoma nemogoče je pa parjenje s podgano. Okoli kunčjih hlevov vidimo pogosto podgane ali miši, ker iščejo hrane, ki odpade kuncem in se pri tem dobro rede. Podgane pogosto požro kuncem mladiče, zatorej jih je treba zatirati, kolikor najbolj mogoče.

### Zakolj.

Najlažje ubijemo kunca, če ga primemo za zadnji nogi in ga tako držimo, da mu visi glava navzdol. Nato ga udarimo s polenom za uhlji. Žival zgubi takoj zavest, sedaj mu prerežemo z ostrim nožem tik glave na vratu žilo odvodnico (arterijo), da more kri popolnoma odteči. Pri ubijanju lahko primemo žival tudi za uhlje. Paziti je tudi na to, da se zaklani živali takoj odstrani voda iz mehurja, kar dosežemo s tem, da žival, ko leži na hrbtu, nalahko tlačimo in masiramo po zadnjem delu trebuha. Za tem je prerezati zadnji nogi po dolgem nad kolenom in za ta prerez obesiti žival razkoračeno na dva žeblija, da visi z glavo navzdol. Ko je žival tako obešena, prerežemo z ostrim koničastim nožem kožo od kolena do spolovil na obeh straneh. Sedaj začnemo počasi in previdno odirati kožo najprej z zadnjih nog, potem s spolovil in repka, katerega oderemo približno eno četrtino, potem pa ga odrežemo. Sedaj potegnemo kožo navzdol, do sprednjih nog. (Žival oderemo na meh.) Sprednji nogi je treba previdno potegniti iz meha. Navadno si moramo tu pomagati z nožem, s katerim prere-



žemo podkožne mišice, ki trdno vežejo kožo z okolico. Tudi drugače se moramo večkrat poslužiti noža, da prerežemo razne vezi, ali odrežemo mast, ki bi drugače ostala na koži. Uhlja se odrežeta pri korenu. Glavo odiramo z nožem. Ko je žival odrta, prerežemo najprej medenico na spodnji strani in razklenemo medenične kosti, da pridemo v tem delu telesa do črev. Sedaj prerežemo trebuh po sredini do prsnega koša. Paziti moramo, da ne prerežemo kakega črevesa. Iz trupla vzamemo najprej čreva, začeni pri ritniku, scalni mehur, nato pa vsa ostala čreva z želodcem vred. Od jeter odstranimo žolčni mehur. Jetra, pljuča, srce pustimo v truplu, katerega pa moramo dobro očistiti in izprati. Tako odrta in očiščena žival naj visi poletni nekaj ur, pozimi pa lahko tudi cel dan na zraku, da izgubi duh. Po zakolu naj žival visi ali leži vsaj 24 ur, da se meso uleži. V tem času namreč mlečna kislina meso razkroji, omehča, da je bolj užitno. Če se meso rabi takoj po zakolu, je precej trdo, žilavo, ker še ni uležano.

Ker upiranje proti uživanju kunčjega mesa dostikrat izvira odtod, da ljudje ne znajo mesa in jedil prav pripraviti, bomo v naslednjem navedli nekaj tozadevnih navodil in receptov. Predvsem si moramo biti na jasnem, da se drugače pripravi mladič kakor starec, prav tako tudi, da se dá iz prednjega dela pripraviti drugačna jed kot iz zadnjega dela, ker je meso povsem različno. Iz prednjega dela se dajo pripraviti sledeča jedila: 1.) juha, 2.) golaž, 3.) obara, 4.) paprikaš, 5.) rižota.

1.) **Kunčja juha.** Kunca se razreže na več kosov in ga s preklano glavo, srcem, pljuči in jetri daj kuhat v mrzli vodi. Preden zavre, se pridene peteršilja, zelene, korenčka, čebule po okusu. Soliti po potrebi. Kuha se po potrebi. Na juhi se zakuha riž, rezanci, zdrob itd., vse kakor na goveji juhi. Juha je zelo krepka in dobrega okusa; čim starejša je bila žival, tem boljša je.

2.) **Kunčji golaž.** V kozico deni masti in narezane čebule, katero pusti zarumeniti. Nato pridene na koščke zrezano meso in ga pusti dušiti, dokler ne ostane v kozici samo meso v masti. Sedaj se pridene paprike in paradiznika po ukusu, potrese z moko, prežge in zalije z vodo, še bolje z juho. Nato se ga pusti še nekaj časa kuhati. Soli se po potrebi. Lahko se pridene še v kocke zrezanega krompirja in vse skupaj kuha toliko časa, da je tudi krompir mehok.

3.) **Kunčja obara.** Deni v kozico masti, nekaj moke in kruhovih drobtinic; to vse skupaj pusti zarumeniti. Potem pridene kunčjega mesa, zrezanega na koščke, vse to duši nekaj časa, nato pa zalij z vodo. Soli po potrebi. Pridene še zelenjave: peteršilja, korenčka, pora, majarona, paradiznika in pusti vreti, dokler ni meso mehko.

4.) **Kunčji paprikaš.** Meso je zrezati na majhne koščke in ga dati v kozico, kjer se je že prej na masti oprazilo nekaj čebule s primernim pridatkom soli in zadostno množino paprike. Meso naj se počasi duši in priliva



toliko vode, da sok ne izhlapeva. Ko je meso dovolj mehko, je jed servirati s krompirjem, makaroni, čmoki ali žličniki.

5.) **Kunčji rižot.** V kozico deni masti in drobno sesekljane čebule. Ko je čebula rumena, pridaj kunčje meso, zrezano na koščke, okoli in vse duši, dokler ne izhlapi voda, ki jo je dalo meso. Nato pridene riža, in vse skupaj dalje duši ter zalij z juho. Ko je riž mehek in gost, odnesi rižot na mizo.

Zadnji del kunca, to je hrbet in stegno, se lahko pripravi na sledeče načine:

1.) **Kunčja pečenka.** Hrbet in stegna se nasole in pečejo v vroči masti. Med pečenjem je treba meso polivati spočetka z juho ali vrelo vodo, pozneje s svinjsko mastjo; pečenko je treba večkrat obračati. K masti se pridene še paradižnikove konzerve. Gotova pečenka se dá s sokom vred na mizo.

2.) **Kunec s slanino.** Hrbet se nasoli in pretakne (našpika) s slanino. V kozico deni čebulnih rezin, korenja in slanine. Nato je treba hrbet in stegna pridno polivati in večkrat obrniti. Preden se dá pečenka na mizo, jo je obiliti s sokom (mastjo, v kateri se peče). Obložiti jo je z zrezki limone ali s kako drugo zelenjadjjo.

3.) **Kunec s smetano.** Hrbet in stegna se pečejo, kakor smo prej povedali. Mast se odcedi, ter se ji pridene zrezanega peteršilja, sardel, citronovih lupin in kisle smetane in se iz tega narejenim sokom pečenka zopet obliva, dokler ni smetana nekoliko zarumenela. Obliva se pa lahko z juho, mastjo ali smetano.

4.) **Kunec v kvaši (paci).** Hrbet in stegna deni v kvašo (paco), ki se naredi kot za divjačino. — Torej: skuhaj en del vode in dva dela kisa, pridaj vse zelenjave (korenček, peteršilj, čebulo, poper, lorber, šetraj) in vse to naj dobro prevre. V ohlajeno kvašo vloži kunca in ga pusti notri par dni. Peče se ga potem kot navadno pečenko. Ko porumeni, se ga začne polivati s kisló smetano, večkrat se ga mora obrniti. Kadar je mehek, je pečen.

5.) **Ocvrt kunec.** Za cvrtje se vzamejo le mlade živali do tretjega meseca. Boljše dele kunca, hrbet, stegna, sprednje noge, se nasoli. Nato se jih povalja v moki, jajcu in drobtinicah in se jih dene v kozico na mast cvret, dokler ni meso mehko.

6.) **Kunec na ražnju.** Kuncu se odreže glava, se opere in očisti od kožic in dobro s tenko narezano slanino našpika. Tako pripravljenega kunca se nabode na raženj in dobro nasoli. Noge se zavijejo v čist bel papir. Eno uro se mora počasi peči na ražnju, večkrat se ga mora z mastjo namazati.

Tukaj smo navedli samo nekaj glavnih navodil za pripravljanje kunčjega mesa; je pa seveda še dosti drugih načinov, na katere se lahko pripravi kunčje meso, da je užitno.



### Kožuhovina, volna, gnoj.

Razen mesa je tudi kožuh kunca zelo poraben in dostikrat več vreden kot pa meso. Vse plemenite kunčje pasme se več ali manj gojijo radi kožuha, meso je seveda tudi dobro, toda le stranski produkt. Važno je pa za kožo, kako se jo pripravi za kupca, ker le pravilno posušena koža nekaj velja. Kunca se navadno odere, kar smo že omenili, na meh. Ko smo kožo odrli, jo prerežemo po trebuhu po celi dolžini, ušesa in glavo se odreže, rep naj se pa pusti pri koži. Tako prerezano kožo pribijemo z žreblji na desko — navadno se vzame kak pokrov od zaboja — in sicer tako, da pride kosmata stran kože, torej dlaka, spodaj na desko, odrta gladka stran pa na zunaj, da se lahko suši. Pri nabijanju naj se pač koža nategne v smeri vrat—rep, da pride daljša; na širino naj se napenja le toliko, da je dobro napeta in ne dela gub, na širino torej kože ne vleči narazen; če se jo na širino preveč vleče, postane tudi koža z gosto dlako redka. Koža se ne sme sušiti na prehudi vročini, torej ne pri peči ali na solncu, temveč le na zmerno toplem, suhem in vetrovnem kraju. Suhe kože se skrtači, položi se dlaka na dlako, mesnata stran na mesnato stran, z naftalinom posuje in spravi v zaboj, da ne pridejo moli zraven. Pri sušenju kož se mora paziti, da ne pridejo zraven mačke, miši ali podgane, ker popolnoma zgrizejo mesnato stran in kožo uničijo.

Nekateri rejci napenjajo kunčje kože kakor kožo divjačine; meha ne prerežejo, temveč ga potegnejo na stožčasto desko ali na nalašč zato pripravljene razpenjalce kož. Zraven puste tudi glavo in uhlje. Ko je koža suha, spravijo mehove. Tako posušene kože zahtevajo trgovci s kožuhovino, ki kupujejo in prodajajo namreč kože na vago. Zato tudi ne puste odrezati glave in uhljev, da so kože težje. Naši domači krznarji pa tako posušeni kož ne marajo, ker niso nikdar tako lepo napete, kot na deski nabite. Ker na izvoz kunčjih kož pri nas ne moremo računati, je že boljše, da jih napenjamo na deske. Pa tudi v Lipskem, glavnem svetovnem trgu za kožuhovino, dosežejo na deski nabite in sušene kože isto ceno kot na meh sušene. Popolnoma zavreči je pa način sušenja in napenjanja kož, kot ga vidimo pogosto po naših vaseh. V kunčji meh se natlači sena ali otave in obesi vse skupaj pod streho. — Tako sužena koža nima nobene cene. Opozarjamo še enkrat, da moramo pri kožah, namenjenih za krznarske izdelke, strogo paziti, da imajo lepo, gosto, popolnoma doraslo dlako, ki je enakomerna, se sveti in ne sme kazati drugobarvnih lis; na mesnati strani mora biti koža popolnoma bela. Lepe zimske kože plemenitih kunčjih pasem, kakor so dunajski plavci, beli dunajčani ali beli orjaki, havana, činčila, srebrci, posebno pa reksi vseh barv, se prav dobro plačajo, če so prvovrstne in če jih je večja množina skupaj. Ker pa poedinec navadno nima večje množine kož, je najboljše, da pobere en kuncerejec vse kože pri svojih znancih in vse skupaj nese krznarju naprodaj; čim več jih je skupaj ene in iste barve, tem več so tudi vredne posamezne kože, dočim eden ali dva para kož nihče ne mara kupiti. Pri izgotavljanju iz-



delkov se rabi vedno veliko število kož iste barve. Krznarji prevzamejo kože najrajši spomladi meseca aprila, maja, čez leto pridejo kože v stroj, v jeseni pa v delavnico, da pozimi krase raznovrstno obleko.

Koža je vladajoča moda že nekaj let, pa ne samo pozimi, temveč tudi v drugih letnih časih. Rabi se jo za zavarovanje toplote, še več pa za okrasitev oblek lepega spola, to pa pri vseh mogočih oblekah. Posluhuje se je ne samo gospoda, temveč tudi meščan, delavec in kmet. Poraba kožuhovine je v zadnjih letih ogromno narasla. Koža divjačine, ki je najdražja, je ostala le višjim, denarno dobro podkovanim slojem. Divjačina dandanes sploh ne more več kriti vseh potreb po koži, ker je ni več toliko; znano je, da je divjačina tudi v sibirskih in severoameriških gozdovih že zelo razredčena in da so nekatere dragocene vrste že blizu popolnega iztrebljenja (sobol).

Na mesto divjačine je stopil v zadnjem času kunec v svojih plemenitih pasmah, ki se mu obeta baš radi lepe kožuhovine sijajna bodočnost. Kunec je že sedaj dobavljač kožuhovine za srednji in delavski stan. V naravnih barvah se porabi vsa koža kunčjih pasem z lepo dlako, vendar je ta koža v veliki manjšini proti umetno barvani kunčji koži, imenovani »kanin«. V Nemčiji in Franciji so se razvile velike industrije, ki predelajo vsako leto na milijone kunčjih kož v raznobarno kožuhovino, in jo drago prodajajo. V to svrho se porabijo kunčje kože vseh mogočih barv, samo da imajo lepo gosto dlako. Kože se strižejo, kemično barvajo na najrazličnejše načine in preparirajo v dragoceno kožuhovino raznih tujih divjih živali tako dobro, da nositeljica te zmote večinoma niti ne opazi. Lepih gostih zimskih kož, četudi v raznih barvah, ni za zavreči; tudi te se dobro prodajo, toda zopet le velike množine.

Doma se dajo narediti iz kunčjega kožuha najrazličnejše stvari, kakor kape, ovratniki, jopiči, kožuhi, predposteljniki, divanske blazine, vreče za ogrevanje nog, rabi se pa tudi kot topla podloga za telovnike, zimske suknje itd. Kunčje kože se pa ne sme striči s škarjami, temveč se jo reže z ostrim nožem.

Domače strojenje kunčjih kož na dlako ni priporočljivo, ker ne izpade nikdar tako dobro in lepo kot krznarju. Trde, slabo strojene kože nimajo nikdar prave vrednosti, škoda torej za lepo kožo, ki se s strojenjem pokvari.

Kože starih živali, predvsem samcev, so navadno zelo močne in debele; takih kož, tudi če so lepe dlake, ni porabiti za kožuhovino, temveč naj se jih pusti strojiti v usnje. Kunčje usnje je vedno trpežno in izvrstno za obutev; čevlji so mehki kot iz ševro kože, pri tem mnogo odpornejši in nikdar ne propuščajo vode. Poletne kunčje kože dajo močnejše usnje kot zimske.

Angora kunec nam pa dá tudi volno, ki je po kakovosti ne prekaša nobena ovčja volna. Volno se dobiva od kunca na več načinov. Francozi odraslim živalim vsaka dva meseca populijo volno, letno dá vsaka



žival 20—25 dkg volne. Drugi kunce češejo z glavniki in izčesano volno zbirajo; letno se dobi od živali do 15 dkg volne. Na Ruskem pa kunce dvakrat na leto ostrižejo, to je potem najlepša in najfinejša volna. Volna je zelo draga, cena 500—700 Din za kilogram, iz nje se dá narediti žemperje, zapestnike, rokavice, nogavice, kapice itd. Ta industrija je najbolj razvita v Franciji.

Tudi dlaka navadnih kunčjih pasem je porabljiva, iz nje delajo klobučarji klobuke in druge klobučevinaste predmete.

Od kunca se torej prav nobena stvar ne zavrže, s krvjo se zabeli kuhana hrana kokošim, čreva pa tudi zelo rade požro, kar steple se bodo kokoške zanje, katera bo dobila več kosov.

Gnoj je izvrstno gnojilo za vrt, ker vsebuje razen drugih snovi razmeroma veliko kalija in dušika. Posebno v dobro pride gnoj rejcem v mestih, če imajo vrtove, ker je običajno v mestu težje priti do gnoja kot na deželi.

Rado Silvin:

## Strta mladost

Roman nesrečne dijakinje.

(Nadaljevanje.)

»Sedaj sem ga spoznala! Dolgo sem bila gluha in slepa, a sedaj vidim in slišim. Kako prav si imela ti, predraga Melita, ti, ki si ga spoznala prej nego jaz! Kako dobrohotna so bila tvoja svarila, a jaz jih nisem slušala, nisem verjela in še huda sem bila nate. Če bi te bila poslušala, danes ne bi bila tako strašno razočarana, danes morda ne bi bila ubita moja duša in strta moja mladost! Kako pravilno je slutil moje nesrečo profesor Janko že prvi dan, ko ga je videl! Kako dobro mi je hotel, a jaz revica tega tedaj še nisem mogla doumeti... Kako prav je imel tudi moj oče, ki mu ni nikdar zaupal! Zakaj ga ni zapodil, zakaj se je udal moji trmi in mamini popustljivosti?

Sedaj verjamem, da je tudi vse ono res, kar so govorili o njem in česar nikoli prej nisem hotela verjeti. Že v Brezju me je varal. Varal me je v Beogradu, varal me vedno in povsod. Ta podlež, ta ničvrednež!

Toda sedaj je končano, med nama je končano za vedno. Današnji večer mi je prinesel — spoznanje, pozno sicer, a prinesel ga mi je vendar. Kaj? Ali me bo dvignilo to spoznanje, ali me vrglo ob tla? Eno je gotovo: da mi je namah razpršilo vse lepe dolgoletne sanje in da mi je brezsrčno ugrabilo mojo sveto vero in moje sladko upanje. Ljubi Bog v nebesih! Reši me obupa, daj mi moč in dvigni me iz prepada, v katerega me je vrgla nemila usoda!«

Še dolgo so se premikale njene izsušene ustne kakor v tihi, globoki in pobožni molitvi; še dolgo so zamirali med štirimi golimi stenami njeni obupni zdihi, ne da bi jih kdo slišal, kajti Melita je končno v svoji utru-



jenosti zaspala; še dolgo so lile vroče solze na trde blazine, kakor bi jih hotele omehčati, da bi se njeno izmučeno in razbičano telo vsaj malo odpočilo v njih, še dolgo; do ranega jutra, do belega dne ni zatisnila očesa niti za trenutek...

Za Albino je bila to najhujša noč v njenem mladem življenju.

\*

Drugo jutro sta pravkar plačevali natakarici, ko je prišel Stanko in vprašal s hripavim in čisto izpremenjenim glasom:

»Ali sta gospodični že odšli?«

Tedaj ju je zapazil. Stopil je k njima. Imel je še šminko na obrazu, na katerem se mu je poznala prečuta noč. Albina je bila bleda, kakor da je vstala iz groba.

Vsi trije so molčali. Spremil ju je do omnibusa. Še vedno nobeden izmed njih ni izpregovoril besede.

Sestri sta se vsedli na odkazano mesto, Stanko pa je zamišljeno in z rokami v žepih hodil po pločniku gori in doli. Neprestano se je oziral na Albino, kakor bi jo hotel nekaj vprašati, pa si ne upa.

Albina ga je razumela. Stopila je z voza in šla k njemu.

»Kaj čakaš, Stanko?« ga je vprašala mirno.

»Tebe, Albina!«

»Ali si bral pismo? Ali je sedaj vse jasno med nama?«

»Bral sem, ali jasno še ni vse, bom že pisal!«

»Hvala, ni treba, ne trudi se!« je rekla in se vrnila k sestri nazaj.

Ko sta prišli domov, je mati takoj spoznala, da je moralo zopet nekaj biti, in ko sta ji povedali, kaj je bilo, so jokale vse tri. Še dobro, da očeta slučajno ni bilo doma, da so si z jokom vsaj malo olajšale svojo bol.

Na Albino je ta dogodek tako učinkoval, da je morala takoj v posteljo in da ves teden ni šla v šolo. Ves čas je premišljevala in se izpraševala, ali bo mogla svoj sklep tudi izvesti. Kaj takega je res laže reči kakor storiti. Dasi mu je namreč rekla, da mu ni treba nič pisati, je vendar željno in težko pričakovala njegovega glasu. Čez dva dni je prišla njegova vizitka:

»Albina! Moral in hotel bi Ti mnogo pisati, ali na žalost danes ne morem, ker sem izčrpan do skrajnosti. Oprosti mi, draga! Stanko.«

To je bilo vse. Nič več in nič manj. Albina je prebrala pismo materi, ji pogledala v oči in rekla:

»Vidiš, mama! Za štiri leta svete, idealne ljubezni — pa tako pismo, za vse gorje in za vse trpljenje, ki mi ga je prizadejal, tako opravičilo!«

Tisti večer je prišla njegova mati. Prišla je, da vpraša, kaj je s Stankom, ker ga v nedeljo ni bilo domov. Rekla je, da je že dva dni imela težke slutnje in da ji je bila Albina neprestano pred očmi. Ko je videla, da so vse tri objokane, je s strahom v srcu vprašala, kaj se je zgodilo.

Albinina mama ji je na kratko povedala vse. Med njenim pripovedovanjem je Albina strahovito jokala. Tudi sestra se ni mogla zdržati



solza in mama sama si je ves čas brisala mokre oči. Kmalu je bilo plemeniti ženi vse jasno in tedaj je bilo hudo tudi njej.

Ko se je malo pomirila, je stopila pred Albino, jo pobožala in rekla z mehkim glasom:

»Gospodična! Že dolgo sem se bala trenutka, ko bo končno prišlo vse na dan. Vedela sem, da neprestano dobiva pisma od Hrvatice in Srbkinj. Kregala sem ga, a vam nisem hotela delati težkega srca, ker sem mislila, da se bo nazadnje le spametoval. Zdaj pa vidim, da je nepoboljšljiv. Zato ni vreden vaše ljubezni! Moj sin je, pa ne morem drugače reči. Albina, pustite ga nekaj časa in če bo prišel, mu pokažite vrata! Drugega ne zasluži, tudi jaz ga bom spodila.«

Albina jo je prosila, naj mu piše za njena pisma, kajti če bi mu pisala sama, se boji, da jih ne bi hotel vrniti. In še tisti večer je pisala sinu, naj nemudoma vrne vse Albinine stvari, obenem pa mu je naznanila, da so mu njena vrata do nadaljnjega zaprta in da nima doma ničesar več iskati . . .

\*

V sredo zjutraj je prišlo iz Bukovja napovedano pismo. Albina ga je večkrat prebrala in zdelo se ji je, kakor da ji je prineslo vsaj nekaj tolažbe v ranjeno dušo. Glasilo se je:

Ljubljena Albina!

Ne vem, ali Te smem še tako imenovati. A bodi! Ne bom Ti popisoval svojih občutkov, ki jih imam v teh težkih urah, ker se zavedam, da sem sam kriv. Tudi zagovarjati se ne mislim. Priznati pa hočem, da me je ta greh že dolgo težil in da je prav, da je prišel na dan.

Spoznal in srečal sem jo v uri osamljenosti. Naslonil sem se nanjo — samo za trenutek, in že sem se zavedal greha, ki sem ga storil Tebi, najboljša med najboljšimi . . .

Nekaj časa sem ji pisal, potem pa nisem več odgovarjal na njena pisma. Sprijaznila se je s tem in mislil sem, da je stvar opravljena in da bo pozabljen moj veliki greh . . . Ali pravica je zahtevala drugače! Prišla je kazen, ki me je strašno zadela, a vem, da sem jo zaslužil: Izgubil sem Tvojo ljubezen! Res, nisem je bil vreden! Naredil sem Ti veliko krivico in smoter mojega življenja bo odsedaj naprej, to Ti prisegam, da popravim svoj veliki greh . . .

Ljubljena! Senca je padla name. Te sence ne izbriše nihče. To je madež, radi katerega ne smem več stopiti pred Tvoje pošteno obličje. Sam bom odslej na svetu in v meni bo živelo moreče spoznanje, da sem izgubil ljubezen in, kar je najhujše, da sem sam kriv . . .

Nekoč si mi oljubila, da ne boš zahtevala svojih stvari nazaj, ako bi se morala kedaj za vedno ločiti. Prosim Te, stori mi to uslugo! Zakaj niti od enega Tvojega predmeta se ne bi mogel ločiti, to bi bila moja smrt!

Vse si mi bila na svetu. Bila si mi solnce, ki daje moč življenju, in to solnce sem sedaj po lastni krivdi izgubil. Sam, zapuščen, brez ljubezni in



prijatelja, bom zanaprej taval po svetu. Samo še na Boga se bom naslanjal v svojem trpljenju.

V meni je kesanje, veliko in resnično kesanje...

Poljubljam svojo srečo in se poslavljam od nje.

Stanko.

Pismo jo je ganilo. In spet se je oglasila ljubezen v ranjenem srcu, čeprav je še malo poprej mislila, da je zamrla za vedno. Že je začela omahovati; že je kazalo, da ne bo mogla vztrajati pri svojem sklepu, ki se ji je prvotno zdel neomajen, in že se ji je vsiljevala misel, da bi mu morda za sedaj vendarle še odpustila. Toda kmalu se je zopet osvestila. Žalitev je bila pretežka in udarec prehud, da bi ga mogla sploh kedaj preboleti. Ostala je neizprosna. Pot, ki jo je morala in hotela hoditi odslej, se ji je zdela jasno začrtana. Med njo in med njim je bilo končano.

Postala je mrka in še bolj molčeca kakor poprej. Po cele ure je zamišljeno gledala pred se; na vprašanja ni odgovarjala, kakor da ni zanjo nobenega človeka več na svetu, ki bi jo zanimal, in kakor da je ni stvari, ki bi jo mogla še kedaj razveseliti. V sanjah je fantazirala in govorila o smrti, o vlaklu, o strupu... Mati in sestra sta se začeli resno bati zanjo.

Kaj pa Stanko? Zadnji dogodki so seveda vplivali tudi nanj.

Postal je čuden in siten, da je bilo groza. Kregal se je sam s seboj, po cele ure je nervozno begal okoli. Bil je do smrti utrujen in silno žalosten. Najbolj ga je potrlo, ker se Albina sploh ni več zmenila zanj; ko je prejel celo od lasne matere tako trdo in ostro pismo, je bil ves obupan. Albina je po pravici užaljena, mati ima prav, da me kara, si je očital. Kesanje je prišlo v njegovo srce. Šele sedaj je vedel, da ni nikoli ljubil nobenega bitja bolj kakor njo, sedaj, ko jo je izgubil... Spoznanje, kes in obup so izčrpali njegove dušne in telesne moči in ga vrgli na bolniško posteljo.

Ko je Albina zvedela, da je bolan in da nepopisno trpi, se ji je zasmilil. Njene trme je bilo konec, njeni sklepi so bili pozabljeni. In zahotelo se ji je, da pohiti k njemu, da ga tolaži in da mu streže v njegovi bolezni.

Mama ji je branila. Bala se je pač zanjo. Kaj če bi se ji kaj pripetilo! Kaj če je ne bi bilo več nazaj, ko je postala tako čudna! Zato jo je prosila, naj ne hodi, dokler se popolnoma ne umiri.

»Pusti me, mama, da grem, pusti me! Revež je tako bolan! Videti ga moram še enkrat, še enkrat moram biti pri njem. Če bi umrl, ne da bi ga videla še enkrat, ne da bi mu rekla, da sem mu odpustila — bi umrla tudi jaz. Ne boj se zame, saj nisem več otrok!«

Pred odhodom je šla še k sestri v urad — bil je delavnik — in ji povedala, da gre v Bukovje. Melita se je prestrašila, ko ji je pogledala v obraz, in zdelo se ji je, kakor da je prišla po slovo za vedno... Prosila jo je, naj ostane doma, saj je še preslaba, da bi hodila sama na tako težko pot. Toda Albina je bila že odločena. Stisnila ji je še enkrat roko, potem



pa je šla proti kolodvoru. Hodila je počasi in sključeno in s pogledom uprtim v tla. Z bolestjo in strahom v srcu je gledala sestra za njo.

Utrujena in izmučena je Albina sredi popoldneva dospela do njegovega stanovanja.

Ko jo je opazila njegova gospodinja, ji je pridrsala nasproti in položila prst na usta, kakor bi hotela reči, naj bo tiho.

»Gospodična, prav da ste prišli! Gospod so zelo bolni. Nič ne morejo vstati, nič ne jedo, še umrli bodo, ako ne bo boljše. Včasih še mene ne poznajo in vedno izprašujejo, kje je in ali še ni prišla iz Ljubljane Albina. V spanju kar naprej govorijo in se kregajo in jokajo in izgovarjajo vaše ime. Pst! Le tiho stopite v sobo, pa poslušajte!« je rekla dobra ženica z jokajočim glasom in tiho odprla vrata v njegovo sobo.

Stanko je ležal na postelji. Glava mu je bila vsa ovita z obkladki. Imel je hudo vročino. Bledlo se mu je in neprestano je klical njeno ime...

Gospodinja se je vrnila v kuhinjo, Albina pa je stala nekaj časa nepremično za vrati. Stanko ni opazil njenega prihoda.

Zdaj se je premaknil na postelji. Zagrabil se je z obema rokama za glavo, kakor bi se bal, da mu je ne bi razneslo, potem pa je začel zopet fantazirati...

»Albina, oh kje si, Albina? Zakaj ne prideš k meni? Ali te res ne bo? Ali bom res moral umreti, ne da bi te vprašal, če si mi odpustila moj greh? Ali je res tako kruta ona Albina, ki me je nekdaj tako ljubila? Ni je, ni je — in je ne bo! Preveč sem jo žalil, da bi mi mogla odpustiti. Albina, Albina! Tvoj Stanko te želi, tvoj Stanko te kliče, ti ga pa ne slišiš! Pridi Albina, oh pridi, da mi olajšaš moje gorje! Kje si, oh kje si, Albina, Albina!«

Albina je že stala pred njim. Ni je videl, ni je slišal, dokler ni izpregovorila.

»Tukaj sem, Stanko, tu pred teboj stojim! Zakaj me kličeš, kaj želiš od mene?

Bliskoma se je okrenil in se dvignil na postelji, kakor da so v trenutku prenehale vse bolečine. Potegnil jo je k sebi in jo začel poljubljati.

»Saj sem vedel, da boš prišla, saj sem vedel, da si dobra!« je mrmral in jo poljubljal kar naprej.

Ko se je malo pomiril od prvega presenečenja, ji je ponudil stol. Prosil jo je, naj ga pomakne tik k njegovi postelji, da bo sedela pri njem in da ji bo lahko gledal v njene oči.

Albina je storila tako. V sobi je bilo prijetno toplo, kajti celo dopoldne je gorelo v peči. Sicer pa tudi zunaj ni bilo mraz, saj se je že bližala pomlad.

(Dalje prih.)





# Iz trgovine

## MESO.

S 15. oktobrom smo pričeli preskrbovati članstvo z mesom. S tem, da smo se odločili za ta korak, smo dokazali, kar smo pisali že pred letom, da je meso pri nas predrago, in uspeli smo s tem, česar niso zmogle še tako strokovnjaške ankete. Članstvu smo pa doprinesli ponoven dokaz, da so zadruge neobhodno potrebne za obrambo konzumenta in da so regulator cen na trgu. Lahko si je predstavljati, kako bi izgledale vse ostale cene, da niso zadruge napravile v tem pogledu svoje dolžnosti. Pozabiti ne smemo, da je težko konkurirati prosti trgovini, ki je vodena individualno, dočim je pa združništvo vezano na upravni aparat. Vsekakor pa tudi v tem pogledu stori združništvo svojo veliko dolžnost in prav gotovo si danes ne moremo predstavljati gospodarskega sveta brez združništva, bodisi produktivnega, bodisi konzumnega. Žalibog ravno produktivno združništvo še ni doseglo one višine, ki bi bila potrebna, razvija se pa čvrsto in to bo vodilo k znosnim razmeram v gospodarstvu, pod čemur ravno danes trpi človeštvo. Cene mesa v naših mesnicah so sledeče:

### Telečje meso.

Vrat brez privage . . . . .	Din	11.—
Prsa s privago 20% . . . . .	„	13.—
Stegno s 25% glave . . . . .	„	15.—
Stegno brez kosti . . . . .	„	24.—
Pljučna pečenka z 20% nožnih kosti . . . . .	„	15.—
Pleče z 20% različnih kosti . . . . .	„	15.—
Pljučna pečenka brez privage . . . . .	„	25.—
Pleče brez privage . . . . .	„	25.—
Možgani . . . . .	„	13.—

### Goveje meso.

Vrat (s kostmi sekan) . . . . .	Din	11.—
Prsa brez privage . . . . .	„	11.—
Trebušnica brez privage . . . . .	„	11.—
Pleče z 20—25% kosti za juho . . . . .	„	13.—
Stegno z 20—25% kosti za juho . . . . .	„	13.—
Rebra s 5—10% privage . . . . .	„	11.—
Pljučna pečenka očiščena in obrezana . . . . .	„	26.—
Pljučna pečenka cela . . . . .	„	26.—
Pljuča . . . . .	„	6.—
Vampi . . . . .	„	8.—
Jezik . . . . .	„	13.—

### Svinjina.

Hrbet brez privage . . . . .	Din	19.—
Vrat brez privage . . . . .	„	15.—



Rebra brez privage . . . . .	Din	15.—
Jetra . . . . .	„	14.—
Ledvice . . . . .	„	16.—
Možgani . . . . .	„	2.—

Cenjeno članstvo opozarjamo, da držimo prvovrstno kvaliteto mesa in se nakupujejo samo voli, ki dajejo prvovrstno meso, kakršnega je na ljubljanskem trgu, kakor smo se mogli prepričati, jako malo. Po Ljubljani se ponuja cenejše meso s tendenco diskvalificirati nas, pri čemur pa opozarjamo članstvo, da je to meso tretje vrste, kakor je ugotovil in ga cenil veterinar tuk. klavnice, ki je naše meso kvalificiral kot meso prve vrste. Živina za meso tretje vrste se prodaja po 3.— do 3.50 Din žive vage, dočim je naše blago na trgu najugodnejše nakupljeno po 6.50 Din. Na vsak način moramo pri tem upoštevati kvaliteto mesa in ne samo cene. Ako bo naš obrat z mesom dovolj krepak in se bo članstvo zalagalo z mesom pri nas, bomo obrat dvignili, s čimer se zmanjša odstotek režije in se bo dalo cene še znižati.

Cenjeno članstvo prosimo, da se preskrbuje z mesom samo potem nas, da bomo držali cene našim razmeram primerno in s tem preprečimo previsoke cene mesu na našem trgu.

Pri razvozu opazamo, da članstvo ni pripravilo za raznašalca naročila, da nima pripravljene knjižice, raznašalce se zadržuje deloma tudi z neumestnim razgovarjanjem, vsled česar cenjeno članstvo prosimo in pozivamo, da naj ima svoja naročila pripravljena, nikakor pa naj raznašalcev ne zadržuje, ker gre to na škodo članov samih, ki čakajo na meso. Ako se zadrži raznašalca pri 60 članih samo eno minuto, je to 60 minut izgube časa, kar nikakor ni dopustno in tega v interesu skupnosti ne moremo dopustiti. Cenjeno članstvo tudi prosimo, da pri naročilih navede ali želi mastno ali pusto meso, ker smo v stanju postreči z vsem in imamo namen željam ugoditi.

Mogoče so se pokazali prve dni kaki nedostatki, kar naj nam cenjeno članstvo oprostí in potrpi, dokler se cel aparat ne vpelje.

Pripominjamo, da se dostavlja na željo meso na dom brezplačno in so vse govornice, ki jih trosijo neodgovorni elementi, da se bo za dostavo zaračunavala posebna pristojbina, izmišljotina ali pa preračunjena zlobna namera, škodovati zadrugi pri njenih namenih članstvu pomagati in mu iti na roko kjerkoli se more. Naročila za abonma mesa sprejema samo Kreditna pisarna prodajalne v Šiški, kjer se dobe vse informacije in nakupovalne knjižice.

---

»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.



## Novo blago

Otroške maje za starost od 1 meseca do 2 let 10—22 Din.

Otroške obleke za starost od 1 meseca do 2 let 18—25 Din.

Čepice 10 Din.

Kombineže damske, pletene, 94—118 Din.

Otroške pletene obleke 135—175 Din.

Garniture zaves Ia 85—160 Din.

---

---

Zelje v glavah, krompir, jabolka in kostanj se dobe v vseh naših prodajalnah v Ljubljani in Mariboru. Naročite pravočasno! Na progo pošljemo tudi brzovozno.

Premog in drva naročite takoj, da ga vam zadruga dostavi pravočasno, dokler je še lepo vreme in kurivo suho.

---

---

## Ugankarjem

Vsled obilice gradiva in pomanjkanja prostora smo primorani v tej številki opustiti uganke, za kar se bomo našim ugankarjem revanžirali v prihodnji številki in bomo razpisali v mesecu novembru mesto 10 nagrad 20 nagrad.

### Popravek:

V številki 9. »Zadrugarja« nam je tiskarski škrat popolnoma »preuredil« prvo črkovnico, tako da je ni bilo mogoče rešiti. Pravilne so sledeče črke: 2 b, 2 c, d, h, 3 k, 2 l, 2 m, 3 n, 2 p, 3 r, t, 2 v.

V drugi črkovnici mora biti 22 a, 8 i. Druge črke so pravilne.

Termin za rešitev ugank v 9. številki »Zadrugarja« se podaljša do istega datuma v novembru in pozivamo ugankarje, da se ugank na podlagi popravka ponovno lotijo.



