

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE VSLUŽBENCEV DRŽ. ŽSL.

Štev. 8

LJUBLJANA, 20. AVGUSTA 1932.

Leto VIII.

S. č.:

V Pragi

V dnevih od 1. do 15. julija se je vršila v Pragi Mednarodna zadrugaška šola, o katere obstoju in namenu smo že pisali v zadnjem »Zadrugarju«. Interes za to šolo je bil že lani, ko se je vršila v Baselu, velik; letos pa se je nudila posebno Slovanom prilika, da se udeleže te šole in si ogledajo zadrugaške ustanove naših severnih bratov. Tudi naša Nabavljalna zadruga je poslala par članov v Prago, da se spopolnijo in pridobijo, kar bi moglo koristiti organizaciji in razvoju našega zadrugaštva.

Potovanje v inozemstvo ni danes več tako enostavno kot včasih. Državni uradnik ne dobi zlepa dovoljenja, in ko ga dobi, ima preglavico z valuto. To smo poskusili posebno še sedaj, ko so odhajajoči Sokoli pobrali v naših denarnih zavodih skoro vso valuto, predvsem češke krone. Le s težavo smo dobili nekaj dolarjev, šilingov, belgov, francoskih frankov itd.

Ej valuta! Kaj so vse delali z njo, kako so jo prenašali sem in tja! Ni čuda, da smo prišli tako daleč z našim dinarjem. Tako občuti človek pri takih prilikah na lastni koži posledice grehov onih špekulantov in kukavic, ki so nosili svoj denar v inozemstvo. In v inozemstvu so tako čudno gledali na dinarje in na ljudi, ki jih hočejo menjati...

Vožnja sama je bila — pa čemu bi jo na dolgo opisoval? S tovariši zadrugarji, ki so se nam bili priključili v Zidanem mostu, smo debatirali o raznih zadrugaških problemih, ki jih nismo mogli končati na zadnjem kongresu v Kragujevcu. Prebiralimo literaturo in predavanja, ki so nam jih bili poslali natiskana od Mednarodne Zadrugaške Zveze v Londonu. Delali smo programe, in — bili smo na meji.

Valuta, spet valuta! Imate kaj dinarjev, valut? so spraševali in jo iskali: po denarnici, v kovčegu in še drugod. Zadrugašnik, Hrvat, ki je imel premalo tuje valute, je imel nekaj dinarjev pri sebi, ki jih je celo pot predeval iz denarnice za srajco, od tam za klobuk in spet za pas. Ko je ravno spravljaj »metulja« za srajco, ga je zalotila carina, kot kača žabo. Še bolj natačni so bili radi valute nemški cariniki na meji pred Češkoslovaško. Pa smo imeli vse vpisano v potnem listu, in teh par šilingov, kaj

hočejo z nami, malimi ljudmi? Težke ribe, te se pa težje vjamejo! Med potjo smo tudi že videli vstopati v vlak potnike z znaki »mavrica«, to so znaki Mednarodne Zadrुžne zveze, to so bili torej naši ljudje, posetniki šole. Po teh znakih smo se spoznali tudi na kolodvoru v Pragi, odkoder so nas odvedli v določena stanovanja.

Zemlja češka, zlata Praga!

Izgedala je v onem času kot velikansko mravljišče. Na stotisoče ljudi je prihajalo z vlaki, da sodelujejo ali si ogledajo sokolske slavnosti.

Prvi dan, ko smo prišli v Prago, smo še imeli nekaj časa, da si ogledamo to vrvenje, te reke ljudstva. Trgovine polne, posebno velika trgovina Bat'e na Vaclavskem namestju. Nič manjša gnječa kot pri nas v zadrugi okoli prvega. Nimajo pa tam terminov, kadar je prilika, delajo, in sokolski dnevi je bila lepa prilika. Na milijone čeških kron so znesli tujci v Prago, tudi naši vrli Sokoli so prišli in kupovali, žal preveč z dinarji, tako, da je padel v onem času naš denar v Pragi za ca. 15 do 20%.

Na dolnjem koncu Vaclavskega namestja sem se ustavil in gledal valovanje ljudi in ulični promet. Zanimal me je sredi vsega policist, ki je stal na tribuni in dirigiral ves ta promet.

Krepka postava, miren, resen, zadovoljen, malo smehljaja na obrazu: ustavil je zdaj eno, zdaj drugo vrsto avtomobilov, ono spustil zopet naprej, na levo, na desno itd. Vmes mu je igral palec, znamenje za avto znanca, naj hitro smukne v tok in se uvrsti v stransko strujo, migljaj z očmi, z ušesi, znamenje: ne! Izgedalo je, kot da miga še z nosom, in se je videlo temu resnemu možu, da je slabega znanca pozdravil celo z brado.

Vsa ta domača znamenja v sili ali iz navade pa je dajal vkljub temu na tako fin način, da ni izgledalo to nelepo niti neslužbeno. Samo filister bi se spodtaknil ob nje, domačini so jih dobro razumeli. Videl sem Čehe med vojno in ob preobratu. Ko so naši ljudje begali naokoli in se spraševali, kaj in kako, so Čehi že delali. Kdaj, kako so se zmenili? Migljaj z očmi, komaj vidna kretnja z roko, in že so razumeli položaj.

Drugi dan se je začela šola. Predavanja smo dobili, kakor sem omenil, že natisnjena. Pozdravni govor v angleškem jeziku nam je prevajalec takoj prevedel na francosko in nemško. Porazdelili so nas nato v tri skupine: v nemško, angleško in francosko govoreče. V posebni sobi so nam prečitali predavanja in naročili, da naj stavljamo vprašanja pismeno.

Zelo dober sistem, da sprašuje učenec učitelja, ki že nekaj zna, ne pa narobe. Ta sistem bi lahko uvedli v šoli in pri naših izpitih na železnici. Posebnost je bil prevajalec. Rodom Belgijec, po poklicu odvetnik iz Bruslja. Na podlagi bežnih stenografskih zabeležk, deloma pa po spominu je takoj za govornikom, pa naj je govoril ta ali drugi jezik, predaval in govoril ne manj temperamentno kot predavatelj sam. In to o težkih vprašanjih, kjer je bilo treba podati vse z natančnostjo in stvarno fineso. Tu vidi človek, koliko je vredno, če zna več jezikov! Še bolj smo to občutili, ko smo se hoteli razgovarjati slušatelji med seboj.

Kar nas je bilo iz naše zadruge, smo si porazdelili vloge, da spoznamo posamezne ljudi, narode, zadruge, se z njimi seznanimo, da vedo oni o nas, in kar je še več vredno, mi o njih. Tako smo delali mi, tako so delali tudi drugi, ki jim je bilo na tem, da čim več pridobijo. Čehi so govorili večinoma češko, z Nemci je bila lahka, mučili pa smo se z Bolgari, pa tudi z njimi smo se v par dnevih sporazumeli. V občevanju s Španci in Rumuni smo poskušali z znanjem italijanščine, kako besedo smo na ta način izmenjali tudi s Francozi.

Sprejeli so nas prijazno, neprisiljeno, čisto po zadružno. Čehi, kakor tudi zastopniki nemško-čeških zadrug so kar tekmovali med seboj, da nam čim bolj postrežejo z razkazovanjem in pripovedovanjem. Vsa šola je bila tako organizirana, ves program tako sestavljen, da nismo imeli prostega časa skoro nikdar. Živeli smo sredi hrupa onih dni skoro izključno v svetu zadružništva.

Pač, enkrat smo šli gledat telovadbo na sokolskem zletišču in enkrat smo gledali sokolski spreved. Mogočen, nepozaben vtis, ko je izvajalo 10.000 Sokolov proste vaje. Po taktih godbe so se gibala telesa, vsa ogorela, mišičasta, zdrava. Ko bi valovilo morje, kot pšenica po polju, kadar veje veter! In ta krasna igra barv! Belo, rdeče, modro, rjavo... Stadion nabito poln, velikanska vročina. 500.000 ljudi! Koliko življenja, koliko energije, koliko hrepenenja in stremljenja je bilo v teh ljudeh, v teh dušah! Pol milijona ljudi! Še štiridesetkrat toliko, pa imamo približno sliko o tem, kaj in koliko pomeni 20.000.000 ljudi, ki so padli za časa svetovne vojne. Kdo ve, čemu...?

V Pragi sta se znašla v onem času dva kongresa. Sokolski, ki je privabil Slovane, slovanske Sokole, da manifestirajo za svojo idejo in svoje cilje. Na drugi strani pa so se zbrali predstavniki in odposlanci še večje zajednice, slušatelji, naraščaj mednarodnega zadružništva. 76 milijonov članov, četrt milijarde ljudi! In ta zajednica se še vedno veča ter predstavlja moč, kot jo predstavlja Sokolstvo po svoje. Vztrajnost, disciplina, bratstvo, delo, realnost. Obe ustanovi sta si v tem enaki, dobili pa smo gotovo mnogi zadružniki vtis, da nas po vztrajnosti in požrtvovalnosti prekašajo Sokoli. Nam je bilo ljubo, da so videli te veličastne prizore tudi zastopniki drugih narodov, Angležev, Francozov itd., ki gledajo sicer radi preko rame na nas Slovane in na naše organizacije.

Kot rečeno, smo bili vpreženi v glavnem v šolo: šola, poučni izleti in ogledi, debate, poizvedovanja, popraševanja. Vodili so nas okoli, razkazovali so nam svoje ustanove, svoje tovarne, ki leže v bližini Prage, peljali so nas tudi do severne meje Češke. Nepozabni vtisi! Skrbno obdelana polja, velikanski in lepo negovani borovi gozdovi, lepe in okusne naselbine kmetov. Povsod se vidi, da biva tu narod, ki dela z glavo, roko in stroji. In to povsod, v vseh panogah narodnega gospodarstva.

Tako si danes izklešava češki narod pot v boljšo bodočnost. Med vojno si je 70.000 mladih legijonarjev pretolklo pot skozi celo Sibirijo, tako si

je Bat'a s svojo energijo in s svojim ženijalnim duhom utrl pot v svet, in tako dela danes tudi češko zadružništvo neumorno, da popravi, kar se je zamudilo v preteklosti.

Vprašanja organizacije konzuma so že preboleli, sedaj delajo na drugem delu zadružnega programa, na polju lastne produkcije. Tretjino tega, kar porabijo, producirajo sami, in kar producirajo sami, porabijo vse. Ob času sedanje krize, ko smo bili gori, so stale vse tovarne za izdelavo perila, samo dve sta bili v obratu, obe sta bili last konzumnih zadrug. O teh in drugih vprašanjih pa prihodnjic.

Tudi v prostem času smo opazovali življenje okrog sebe. Posebno v tujini človek rad opazuje, gleda, primerja. Videli smo, kako napreduje človek v današnji dobi tehnike in izumov. Na stotisoče inženjerjev, na milijone ljudi razmišlja neprestano, kako bi lahko olajšali življenje. Čim manj dela, čim manj trpljenja, čim večja udobnost in praktičnost. To vidiš pri gradbi hiše, pri samem pohištvu, do zadnje posode v kuhinji.

Skratka, kdor je imel oči, da je gledal, ušesa, da je poslušal, je videl in slišal mnogo — mnogo.

E. T.:

Še enkrat o zadružni svobodi

(O zadrugah, državi, anarhiji in zakonu.)

Kakor vsak, tako je tudi pojem svobode relativen, to se pravi, da si svobodo »vsak po svoje predstavlja«. Kadar pa govori posameznik o zadružni svobodi, je povsem naravno, da se skuša čim bolj približati takšnemu pojmovanju svobode, kakor so ga nam doslej jasno predočili zadružni ideologi.

V zadnjem članku o tem predmetu sem hotel pokazati to zadružno pojmovanje svobode. Rad bi še svoje teoretiziranje izpopolnil in omenil, kako lepo je v skladu s široko podlago zadružništva tudi dejstvo, da zadružništvo ne nasprotuje drugim poskusom za preureditev družabnega reda, to je komunalizaciji, podržavljenju in podružabljenju gospodarstva. »Med zadružništvom in podružabljenjem ni temeljnega razločka, čeprav so tako različna pota obeh«, pravi profesor Totomijanc. Zadružništvo pa »ima lastnost, da združuje vse ljudi in vse vere. Ono je v stanu, združiti vse družabne razrede in ne dopušča, da bi v njegove vrste vdrlo vse uničujoče sovaštvo. Nemogoče bo spremeniti sedanji socialni red, če ohranimo notranje prepire.« Tako široka zasnova je postavila kategorično zahtevo po nevtralnosti, ki gre tako daleč, da so n. pr. ročdalski pionirji strogo ukorili nekega odbornika, ki je objavil seznam članov, iz katerega je bila razvidna njihova veroizpoved. Da se vsezdružujoča sila zadružništva ohrani, smo dolžni vsi budno paziti na znake, ki bi kazali kakršenkoli poskus, uvesti v zadružništvo stremljenja, katera bi mogla kogarkoli odvrniti od sodelovanja v zadružni zajednici.

Vsega tega sem se zavedal, ko sem se spotaknil nad člankom »Okolu zadružnega zakona« v 3. številki letošnjega »Zadrukarstva«. Za ta svoj greh sem prejel »malo odgovora«. Da ne bo nejasnosti, sem primoran pokazati vse one stvari, ki niso zadružne v tem članku, kateremu v ostalem nisem negiral pozitivnih vrednot, saj sem iz njega vzel celo moto za svoja razmišljanja. Prepričan pa sem, da je edino pravilno, če se vsaka stvar imenuje s pravim imenom, in če se niti zadružništvu ne podtikajo ideje, ki niso njegove.

Članek »Okolu zadružnega zakona« pledira za sprejetje zadružnega zakona, ki naj bi med drugim določal sledeče:

Vse zadruge naj se včlanijo v banovinske zveze, ločene po »interesih« (mišljeno je po oblikah) in po teh v državno zvezo. Banovinske zveze naj bi bile sestavljene tako, da bi poslale zadruge vanje svoje — ne po proporecu — izvoljene zastopnike, a »primerno število zastopnikov pa imenuje država iz krogov svojega činovništva, kakor tudi imenuje predsednika in namestnika«. Taka zveza, oziroma svet bi poleg tega, da bo koordiniral različne, včasih si nasprotujoče interese poedinih zadrug, oziroma zvez, »vršil revizijo zadrug, razpravljal in sklepal o skupnih vprašanjih, tičočih se interesov vseh zvez, o skupnih nabavah, medsebojni izmenjavi blaga in pridelkov, o skupnih denarnih zavodih, reševal spore, ki bi se pojavili v zadrugah in zvezah, in bil sploh prva instanca, na katero bi se zadružniki, zadruge in zveze v zadružnih vprašanjih in sporih obračali«. Sestava državne zveze bi bila slična kakor ona banovinskih zvez. Državna uprava bi tako imela odločilno besedo v zadružništvu, kljub temu pa članek zahteva, naj bi ostala zadružništvu prepuščena vsa »samoodgovornost«. Za državne uradnike naj se obdrži obstoječa izolacija, vendar pa naj bi se še poostrila. Da morajo biti državni uradniki združeni v lastnih zadrugah in te v lastni državni zvezi, je dokazano s tem, da »bi bilo nesmiselno, da je oni, ki naj vrši kontrolo (državni uradnik), obenem gospodar in bi takorekoč samega sebe kontroliral«. Absolutna izolacija pa je zahtevana z utemeljitvijo, da bi državni uradnik — član produktivne zadruge ali zadružne zveze, ki se poteguje za državno dobavo — »jutri, ko bi sedel v licitacijski komisiji, sigurno zgubil precej na svoji objektivnosti, kar bi bilo v kvar državni upravi in nje ugledu«, kajti bilo bi v osebni interesu tega uradnika, da se dobava dodeli zadrugi ali zvezi, ki ji je član. Dalje je postavljena zahteva, da naj država vzgoji nov tip uradnika »kot na samotni višini stoječega človeka, ki gleda in pregleda živo življenje svojega naroda« pod seboj, »ker ima na višini močnejši čut odgovornosti kakor tisti, ki je zgolj zastopnik interesov, ki hoče vedno le za svoj razred ali kasto doseči kako korist na račun celote«.

Poučeni zadrugarji lahko presodijo sami, v koliko se tu izražene težnje strinjajo s pojmovanjem svobode zadružnih ideologov. Ker sem jaz na izraženi tozadevni dvom prejel že odgovor, sem primoran v naslednjem

slediti mislim tega odgovora, bom pa skušal pokazati na nezadružniško pojmovanje misli »okolu zadružnega zakona« in to podpreti s citati.

Svoje pojmovanje o enotnosti zadružništva sem zajel iz sledečih ugotovitev: Prof. Totomijanc najde vsem zadrugam skupen obraz, ko ugotavlja, da je zadruga »za zboljšanjem gospodarskega in navnega položaja stremeča svobodna združitev, ki gospodari, izključivši namero po dobičku...« Prof. Ch. Gide pravi, da »ne smemo izgubiti iz vida, da se ti dve obliki zadružništva (nabavljalne in produktivne z.) sledeč prirodnemu zakonu svojega razvitka, ena drugi tako močno približata, da se navsezadnje komaj še ločita ena od druge« in dalje, »da bo zadružništvu uspelo utrditi vlado resnice in pravice, to je pravo ceno. Če bi bilo potrebno z dvema besedama definirati cilj zadružništva, slednji dve besedi bi bili zadostni«. Prof. W. Sombarth posveča v zadnji knjigi ogromnega dela »Moderni kapitalizem« zadružništvu poseben oddelek, v katerem uvodoma opozarja na razlike, ki jih površni opazovalec vidi med nabavljalnimi, produktivnimi in drugimi zadrugami, nato pa pokaže v globino, ki površnemu očesu skriva vsem zadrugam skupni cilj. Z ozirom na integrirajočo združujočo lastnost zadružništva sem napisal, da naj bi se zakonodavec držal načela »čim manj razmejevanja po ciljeh«, kar je menda zavedlo do nepravilne trditve, da govorim le o nabavljalnih zadrugah in da zahtevam poseben zakon za nabavljalne in poseben zakon za proizvajalne zadruge. Do te napačne trditve je najbrže zavedla tudi moja zahteva: »Čim manj razmejevanja po poklicih«, ki sem jo stavil z ozirom na nezadružniško zahtevo po izolaciji državnega uradnika. Poleg Schulze-Delitzscha, katerega delovanje sem navedel za pričevanje že v svojem prvem članku o stvari, spominjam še na blagoslovljeno delo Reifeisena, ki je skušal za delo v zadrugah pridobiti predvsem učiteljstvo, duhovščino in podeželsko državno uradništvo. Opozoril sem na dejstvo, da hoče biti zadružništvo brez omejitve vsem odprto. Zahteva po izključitvi državnega uradnika iz direktnega sodelovanja z ostalimi državljani pomeni zahtevo po uvedbi posebne kaste, kar je zadružni ideji tuje in nepojmljivo. Ali ni požrtvovalen državni uradnik poljedelski, pa če hočete tudi čevljarski zadruzi lahko v korist? Ali rabimo dokazov? Zakaj naj bi se zadružništvu odtegnila vsa inteligenca? Pojasnilo, da bi se uradnik itak udeležoval v zvezah kot oficijelni zastopnik državne uprave, ne pomeni nič onemu, ki ve ločiti med delom za kruh in požrtvovalnim delom iz ljubezni. Izrazita želja po uvedbi privilegirane kaste, vsebovana v zahtevi, da naj si država vzgoji nov tip uradnika, »na samotni višini stoječega«, pomeni poleg tega tudi obup nad vzgojno možnostjo množice, kar zopet ne ustreza zadružni ideologiji, ki gleda v organizirani prosvitljeni množici temelj socijalnega napredka. »Tako«, pravi prof. Totomijanc, »prično zadruge — nasprotno od državnih socijalistov — družabno preosnovo od spodaj navzgor, s tem, da jim je posameznik glavno oporišče te reforme«. — »Zadružno delo, predvsem konstruktivno delo množic.« »Zadružna organizacija je socijalni

laboratorij, v katerem postane voditelj lahko vsak, ki ima primerne moralne in gospodarske kvalitete.« — »Druge organizacije, n. pr. kapitalistične, skrbe le za vzgojo voditeljev, združništvo pa mora skrbeti, da dobi voditelje, kakor tudi za vzgojo množic.« Ne torej samo uradnik, vsak posameznik naj bo prežet združne ideje, voditelj pa naj se ne loči od drugih idejno, temveč edino po svoji strokovni, to je tehnični sposobnosti, katero bo stavil iz ljubezni do stvari na razpolago skupnim prizadevanjem. Glede utemeljitve zahteve po izolaciji uradnika tole: Utemeljitev s tem, da bi uradnik-gospodar samega sebe kontroliral, je pesek v oči, dokler ne ustvarimo menda neke višje kaste (naduradnika?), ki bi kontrolirala uradniške zadruge, ki jih uradniki ne smejo, ker sicer ostanejo te brez kontrole. Za osiguranje nepristranosti uradnikov — članov licitacijskih komisij — pa mora poskrbeti država z drugimi zakoni, ne z združnim, ki v tem pogledu nikdar ne more biti dovolj širok.

Kdor ve ločiti med besedama idol (= malik) in ideal (= vzvišen cilj), ne bo v dvomih o pomenu mojih besed, da sem videl previsoko postavljen idol države. Mislečemu človeku država ni malik, vsaka državna oblika pa mu ni ideal. Država pa, ki bi s svojo upravo odločala o življenju in smrti zadrug, pa za take odločitve prepustila zadrugam »samoodgovornost«, je gledana v vlogi malika, ki žre in nič ne daje. Brez dvoma je, da ljubimo zadrugarji nad vse svojo domovino tako, kakršna je, vzniklo iz ljubezni do svobode, ki žari v srcih jugoslovenskih mož, zgrajeno na temeljih, na kakršnih je bila zgrajena dvatisočletna rimska država, kakršno nam kaže H. St. Chamberlain, ko občuduje »mali narod značajno močnih mož«, ki si ustvari edinstveno, silno in nezmagljivo »državo s tem, da si vsak posameznik hoče zagotoviti trajno svoje osebne pravice«. Sijajno se zлага ta ugotovitev kulturnega zgodovinarja z združnim spoznanjem, da je svobodni posameznik temelj vsake družbe. Zahteva po razširjenju »funkcij države, ki naj predstavljajo sintezo ekonomskih sil, ki koordinira vse elemente ekonomskega življenja«, kar bi se menda po naše reklo, da naj država prevzame vodstvo vsega gospodarstva v svoje roke, ni izšla iz vrst združnih ideologov. Sicer je res rečeno v članku »Okoli združnega zakona«, da »države ne smejo voditi ekonomije, temveč se morajo omejiti na kontrolo in na to, da proizvodnjo regulirajo s sistemom kontingentiranja in da samo koordinirajo vse elemente ekonomskega življenja«. Meni se zdi ta stavek nejasen in sam sebi nasproten, ker ni povedano, v koliko se ne pravi »regulirati proizvodnjo« in »koordinirati vse elemente ekonomskega življenja«, »voditi ekonomije«. Na drugi strani pa je povsem jasno povedana v istem članku zahteva, da naj od države določeni predsednik, podpredsednik in zastopniki v združnih zvezah odločajo o življenju in smrti zadrug in zvez, da naj torej država odločilno vodi gospodarstvo. »Od političnega socializma Lasallovega in drugih se razlikuje združništvo s tem, da noče izvesti asociacije po nasilnem vmešavanju države (Totomijanc). Taka zahteva pomeni težnje po drugačni

državni obliki kakor jo imamo mi in ni združna, pa če je še tako idealno mišljena. Da-li pa je v redu predstavljati take težnje kot »specifično jugoslovensko in našemu individualizmu odgovarjajoče z a d r u ž n i š t v o«, o tem naj misli vsak sam.

Neresen se mi zdi očitek, da bi po mojem združništvo predstavljalo »državo v državi« z ozirom na naravno upravičenost naše zahteve, da imej zadruga vsaj toliko samostojnosti, kolikor je ima akcijska družba in vsako drugo individualistično gospodarstvo. Ali je upravičeno klicati pod firmo združništva nad gospodarstvo odločilni vpliv »težkega, okornega, birokratičnega aparata države«? (Ali je tudi tu videti »najvišji idol«?) Če to ni — ali je akcijska družba tudi »država v državi«, in če gremo drugam, je-li javna knjižnica in prosvetno društvo tudi »država v državi«? Princip demokracije, ki ga v najširšem pomenu uvaja edinole združništvo, ne sme biti gažen, saj se strinjam, da sta »demokracija in svoboda vprav temelja združnega življenja«.

Spričo razcepljenosti našega jugoslovenskega združništva pod raznimi — največ političnimi vplivi — sem prišel h konstataciji, da »se pri nas cepi združništvo v celo vrsto zvez, ki vsaka stoji pod takim ali drugačnim vplivom«, zapisal združniško željo po močni osebnosti, ki bi uspela ujediniti vse te zveze v en sam mogočen blok in sem pozval, da k pričetemu delu pomagajmo vsi. V tem najde nasprotnik, da moj članek »odklanja različne združne in glavne zveze, ki faktično že obstojajo« in mi očita anarhijo. V vseh svojih razmišljanjih ne najdem prav nič več anarhizma, kakor zopet le, kolikor ga je našel prof. Totomijanc v vsem združništvu: »Predmet socialne reforme je združništvu in anarhizmu oseba, a ne država.«

Glede na očitek, da bi po mojem »sploh ne rabili nikakega zakona, ker zakon omejuje vedno neko »svobodo«, ki si jo vsak po svoje predstavlja«, bi rad opozoril na sijajno 8. poglavje prof. Totomijančeve knjige »Temelji združništva«, kjer je tudi konstatirano, da klasična zemlja praktičnega združništva, Danska, nima združnega zakona, da pa je v Argentini, ki ima najboljši združni zakon na svetu, združno gibanje najslabše. Opozoril bi rad še na neuspeh, ki ga je doživela določba naše »uredbe« iz leta 1920., da morajo biti vsi državni uradniki člani zadrug in ki dokazuje, da se združništvo ne dela z zakoni. Več kakor združni zakon, bi koristila združništvu odredba, s katero bi se uvedel pravi združni pouk v naše šole, saj moramo tudi v kmetski visoki šoli Danske gledati izvir združne sile te dežele. Toda tu je treba biti odločnejši! Ne »istočasno z združnim zakonom«, ki ga menda v obliki, kakor jo zahteva članek »Okolu združnega zakona«, še zelo dolgo ne bo, temveč t a k o j p o s p e š u j m o »reformo šolskega pouka od osnovne šole do univerze«, kajti »znanje je edina mati blagostanja, nevednost pa edina mati siromaštva. Če bi bili vsi ljudje rojeni polni znanja, kakor so rojeni polni strasti, ne bi bil postal nikdar nihče siromak. Največja zapreka na poti združ-

nega gibanja je nevednost delovnih razredov.« Nikdar pa naj ne zahtevamo »na samotni višini stoječega uradnika-človeka«, ki bo ostal vedno samo človek, saj so že v Rimu rekli tistemu, ki je hotel biti drugačen od drugih, da je slab državljan. Za ustanovitev več kot dvatisočletne rimske države pa »ni zadostoval en sam junak, le cel narod junakov je zmozel to heraklejevo delo, vsak močan dovolj za ukazovanje, vsak ponosen dovolj za poslušanje, vsi složni v hotenju, vsak se boreč za svojo lastno osebno pravico« (Chamberlain).¹

Univ. prof. dr. France Veber:

Misli o imetju in lastnini²

Duh naše dobe ima svojstveno gospodarski značaj; ni pa gospodarstva brez imetja in lastnine. Zato so stvarna razmišljanja o bistvu imetja in lastnine vprav danes zelo na mestu. Pravim stvarna razmišljanja. Ne ustvarjajo, vsaj prvenstveno ne, misli dejanskih življenskih potreb, pač pa življenske potrebe rodé misli, kako naj bi tem potrebam odpomogli. Posledica tega je, da so v takem položaju prve naše misli bolj pristranske in temne nego stvarne in jasne. Ali polagoma se mameča vročica zasebnih želj umika osvežujočemu hladu samo stvarnega razmotrivanja in šele tedaj nastopi čas, ko postajajo tudi misli v življenju odrešilna činjenica. In mislim, da nas je življenje zadnjih desetletij vse že toliko pripravilo, da moremo temeljnemu videzu svojega časa zreti v obraz tako, kakor da bi sami ne bili prav nič prizadeti. Zato naj imajo tudi moje misli o imetju in lastnini zlasti dvojni namen: naj navajajo čitatelja k takemu zgolj stvarnemu obravnavanju najbolj perečih vprašanj našega časa in naj mu dajo obenem možnost, da tako prebujen, ta vprašanja tudi samostojno razvija in jih sam do konca razmisli. Prvo je dejansko življenje, drugo miselno razglabljanje, čeprav zamore šele to razglabljanje tudi življenju dati pravo obliko in resnično pot nadaljnega razvoja; ali to morejo storiti samo misli, ki niso nikomur vsiljene ali kakor-

¹ Bodi s tem v našem listu zaključeno poglavje o združni svobodi! — Z načelnega stališča je prav in v redu, ako zahtevamo v združništvu čim več svobode in je to tudi v skladu s principi naših prvih pionirjev. Le konkretno in izjemoma bo morda tu in tam treba kaj od te svobode žrtvovati. — Uredništvo.

² Radevolje sem se odzval vabilu prijatelja drja. Benka, da tudi s svoje strani sodelujem pri oživotvorjenju ciljev, ki jim je »Zadrugar« posvečen. Sprva se mi je zdelo, da bi tu s svojo »filozofijo« ne mogel bogve kaj hasniti. Ali ko me je prijatelj o osnovnih namerah lista natančneje poučil, sem se začutil naravnost dolžnega, da vabilo sprejemem. Zlasti me je razveselilo dejstvo, da hoče »Zadrugar« svojim članom nuditi tudi načelne izobrazbe, kakor je našemu času primerna, in prinašati tudi članke, ki jih vsi morda ne bodo popolnoma umeli, ki pa imajo namen, da bodo oni, ki jih umevajo, tudi dejanski delali v interesu tistih, ki jih začasno ne umevajo. Končno besedo pa ima v tem pogledu kajpada le krog »Zadrugarjevih« čitateljev, katerim je seveda tudi ta prispevek namenjen.

koli drugače slepo zahtevane, temveč ki spe na dnu duše slehernega sodobnega človeka, čeprav bo seveda le malokaterim dano, da take misli izrecno izrazijo in jih tudi na zunaj pokažejo.

O prvem dvojnem pomenu imetja.

Že svojilni zaimki vseh jezikov pričajo, da je pojem imetja eden najstarejših pojmov človeštva. In če gremo v tej smeri naprej, kaj hitro vidimo, da moramo razlikovati med dvema pomenoma imetja, čeprav ta razlika ni razvidna iz jezikovne rabe pristojnih izrazov. Rečeno naj pojasnita dva primera. O kamenu pravimo, da »ima« določeno obliko, barvo, težo, in v tem smislu govorimo o »njegovi« obliki, barvi in teži. O človeku pa pravimo pri drugi priliki, da »ima« toliko in toliko zemlje, denarja, delnic, in v tem smislu govorimo zopet o »njegovi« zemlji, o »njegovem« denarju in o »njegovih« delnicah. Kdo ne vidi, da gre v teh primerih zares za dva bistveno različna pomena imetja in da meri naslov naše razprave samo na drugi, s primerom človeka podani pomen tega izraza? Tem važnejše je nadaljnje vprašanje, kako naj ta dva pomena imetja tudi pojmovno razločimo in drugega napram drugemu po možnosti točno opredelimo. In to moramo storiti, ako naj nam že v pričetku ne preti nevarnost, da mešamo stvari, ki ne spadajo skupaj.

Primer kamena je, tako se zdi, dokaj lažji. Oblika, barva, teža, ki jo kamen ima, je hkratu to, kar nazivamo tudi kamenova določila ali kamenove lastnosti. Imetje v tem prvem pomenu besede ni nič drugega nego določilo ali lastnost in sta s tem samoobsebi vključeni še dve nadaljnji važni strani »imetja« v sedanjem smislu besede. Prvič je »imejitelj« imetja v sedanjem smislu kratkomalo vse, kar je sploh še »nekaj« in ne prazen nič. Zlasti pa sem spadajoče imetje ni vezano na razliko med mrtvim in živim, kaj še med živalskim in svojstveno človeškim: kakor »ima« svoja določila recimo vsak kamen, enako ima svoja posebna določila tudi vsaka žival in vsak človek. Drugič pa je jedro imetja v sedanjem smislu odnos, ki ga popolnoma dojamemo z golimi umskimi sredstvi, in nam v to svrhu ni potrebno nikako posebno čuvstvovanje in stremljenje; navadno predstavno opazovanje kamena zadošča, da ugotovimo njegove lastnosti. Torej lahko rečemo, da gre pri omenjenem prvem pomenu imetja res za poseben, namreč d o l o č i l n i a l i u m s k i p o j e m imetja; tako imetje je obenem imetje v najširšem in zato tudi najbledejšem pomenu besede. Prav bistveno ožji pa je omenjeni drugi pomen imetja, ki ga zadenemo, ko pravimo, da ima kdo na pr. zemljo, denar ali delnice.

Prvič vsak vidi takoj, da gre imetje v tem drugem, posebnem pomenu besede samo živim bitjem, ljudem ali živalim. V sedanjem posebnem smislu »ima« n. pr. lev »svojo« šapo in »svoje« zobovje, pa tudi svoj plen, s katerim se hrani. In v istem posebnem smislu ima človek svoje

čute, svojo obleko, dalje vsakojake druge reči, s katerimi svobodno razpolaga, ali celo svojo ženo in svoje otroke. Še važnejša pa je druga stran vsakega takega imetja, katera šele daje temu imetju njegov pravi posebni pomen in smisel. Ta stran je zasidrana v enako posebni, namreč nagonski plati vsakega živega bitja. Vzemimo za primer kar človeka samega! Človeku ne gre le sposobnost predstavnega opazovanja in miselnega razmotrivanja, temveč človek ima tudi potrebe in jih izraža s svojimi čuvstvi in stremljenji; je to nagonska plat njegovega življenja, zato »nagonška« ker bi bil človek brez nje vsaj na zunaj kakor mrtva stvar, nezmožen vsakega pravega dejanja in nehanja. Seveda ima tako nagonsko plat tudi žival in vsi vidimo takoj, da bi tudi imetje v sedanjem ožjem pomenu besede brez nagonške plati življenja postalo prazno razmerje brez vsakega stvarnega smisla: brez šape in zobovja bi lev ne prišel do plena, brez katerega bi ne mogel živeti; podobno »potrebuje« človek svoje čute, obleko in druge reči, ki jih v sedanjem ožjem pomenu besede »ima«. Seveda utegne tako imetje obsegati tudi reči, ki za življenje niso neobhodno potrebne, in je tu misliti samo na nedavne imejitelje celih dežel, na različne denarne mogotce ali tudi na posestnike dragocenih starinskih predmetov, ki ne obetajo nobene stvarne koristi. Toda vprav taki slučajji povedo, da je vse tako imetje zgrajeno na čuvstvenostremljenjski strani pristojnega imejitelja: kapitalist hoče čim več denarja in tudi male izgube mu vzbujajo neugodje in strah. Torej nam gre zdaj res zopet za poseben, namreč dušeslovni ali nagonski pojem imetja; tako imetje je že imetje v ožjem pomenu besede in obenem tisto imetje, o katerem razpravlja sociologija.

O drugem dvojnem pomenu imetja.

Važno je nadaljnje dejstvo, da ima orisani drugi, nagonski pomen imetja zopet dva posebna pomena, ki se tudi drug od drugega ostro razlikujeta; videli bomo tudi, da daje šele razlika med tema dvema posebnima pomenoma imetja imetju značaj enako posebnega, namreč socialnega dejstva. Mislim na ono razliko v imetju, ki jo besedno najbolje izrazimo z imetjem kot posestjo in z imetjem kot lastnino. Posest in lastnina! Najprej naj bo pojasnjeno, na kaj nam je misliti pri imetju kot goli posesti. Seveda gre tudi pri posesti za nam že znani nagonski pojem imetja, ali s tem važnim dodatkom, da vprav na točki posesti z ozirom na pristojnega imejitelja ni razlike med — človekom in živaljo. Sem spada potemtakem vse imetje, kakor smo ga bili že označili s primerom leva, ki ima svojo šapo ali tudi svoj plen, ali s primerom človeka, ki ima svoje roke in noge ali tudi obleko in druge reči. K bistvu vsake gole posesti spada tako dvoje. Prvič je tudi posest čuvstveno-stremljenjski osnovano imetje: posest obsega vse to, kar je človeku ali živali potrebno ali čigar izguba bi vzbujala pri obeh vsaj čuvstveni in stremljenjski odpor. Drugič pa je posest zgolj izkustveno dejstvo, ki

je po navadi tudi že na zumaj vidno ter zgolj čutno zaznavno: že vnanje vidimo, da ima lev šapo, človek obleko itd. Zlasti pa pri goli posesti ne gre za vprašanje nikakšne upravičenosti ali neupravičenosti: tudi ukradena ura je posest onega, ki jo dejansko ima, ako le velja, da mu jo nihče zopet ne vzame. Posest je čuvstveno-stremljenski osnovano, p a s a m o d e j a n s k i o b i s t i n j e n o i m e t j e .

S tem je tudi že dan povsem naravni prehod od posesti do — lastnine. Pri lastnini je namreč odločilno vprav ono vprašanje, ki pri goli posesti že načelno odpade, torej vprašanje, ali je pristojno imetje tudi dejanski upravičeno. In to posebno vprašanje je že zgolj dušeslovno globoko osnovano. Rekli smo že, da nam gre zdaj za nagonski pojem imetja, ki je zgrajeno na posebnem čuvstvovanju in stremljenju pristojnega imejitelja. Vprav sem spadajoča naša čuvstva ter stremljenja pa razpadejo v dve prevažni polovici, ki sta razvojno druga na drugi zgrajeni in ki ju najkrajše in najboljše lahko izrazimo morda tako-le: človek vsakojake pojave samo uživa ter si jih samo želi ali pa jih hkratu odobrava in izrecno zahteva. In neobhodno dušeslovno ozadje gole posesti nam je zdaj iskati že v samem uživanju in poželenju, enako neobhodno dušeslovno ozadje vsake lastnine pa še v vzporednem odobravanju ali celo izrecni zahtevi. Radi večje jasnosti pa so potrebni še nekateri dodatki.

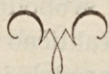
Dejstvo gole posesti je v dušeslovnem pogledu zgrajeno že na uživanju in poželenju pristojnega imejitelja s a m e g a , kar pa nikakor ne velja za dejstvo lastnine z ozirom na vzporedno odobravanje in vzporedno zahtevo. Na pr. tat tudi ukradeno uro uživa (uporablja), toda po vsej verjetnosti take posesti tudi sam ne odobrava; pa četudi bi sam tako posest odobral, so še razven njega ljudje, ki te posesti ne odobravajo in morda celo zahtevajo, da se ura vrne prvotnemu imejitelju. Zato utegne tudi ukradena ura biti posest tatú, ni pa njegova lastnina. Torej je sem spadajoča prevažna in posebna razlika med posestjo in lastnino sledeča: dušeslovno jedro posesti je dano z o s e b n i m a l i i n d i v i d u a l n i m uživanjem in poželenjem pristojnega imejitelja, dušeslovno jedro lastnine pa je dano šele z vzporednim kolektivnim ali družnim odobravanjem in zahtevkom; in imetje postaja tem čistejša lastnina, čim več ljudi to imetje obenem odobrava ali celo zahteva, a se bliža tem bolj goli posesti, čim manj je vzporedno odobravanje ali celo zahtevanje tega imetja obenem kolektivno ali družno. S a m o l a s t n i n a j e o b e n e m e d i n o s o c i a l n o i m e t j e .

Izrecno moram še pripomniti, da sem podal doslej samo dušeslovno jedro posesti in lastnine in je to zlasti na točki lastnine vidno tudi v tem, da nam je vprašanje upravičene ali neupravičene posesti postalo enakovredno z vprašanjem, ali kdo posest tudi dejanski odobrava ali je ne odobrava. Rade volje namreč priznam, da je tudi to odobravanje in neodobravanje s a m o š e u p r a v i č e n o a l i n e u p r a v i č e n o i n d a s e t o r e j n a š pojem p r a v e (»objektivno« upravičene) lastnine ne more graditi na

samem dejstvu vzporednega odobravanja. Toda obenem ugotavljam, da naš pojem t a k e lastnine ni ne prvotni ne zgodovinski pojem lastnine. Kakor velja to še danes za večino ljudi (javno mnenje!), tako se je brez dvoma tudi prvotnemu človeku zdelo karkoli že toliko upravičeno, kolikor je bilo pač obenem več ali manj splošno priznано ali odobravano. In v zgodovini nam je tu misliti samo na pojav staroveškega suženjstva, ki je bil obenem pojav pristne, čeprav samo dušeslovno osnovane lastnine. Kajpada je bilo suženjstvo, zlasti če ga motrimo z vidika krščanske in današnje etike, velika zabloda tedanjega človeštva. Ali posest sužnjev je bila tedaj kljub temu obenem prava lastnina in ne gola posest, zato ne gola posest, ker je tedanja družba tudi tako posest priznavala in odobravalala. In tako tudi vidimo, da je naš dušeslovni pojem lastnine mnogo širši, ker nam pomaga, da umevamo z lastninskega vidika tudi take zgodovinske prikazni, ki bi jih sicer morali smatrati le za slučaje samohotne posesti. Končno še moram reči, da se sploh ves razvoj človeštva na točki posesti in lastnine začenja le z golo posestjo in nadaljuje v smeri dušeslovno osnovane lastnine, to je v smeri posesti, ki se obenem več ali manj splošno priznava in odobrava; ona »prava« lastnina, čije upravičenost bi bila povsem nezavisna od vsakega dejanskega odobravanja, pa je le končni in v vsej popolnosti pač nikoli dosegljivi cilj kulturne zgodovine na zemlji.

Nadaljeval bom s temeljitejšim obravnavanjem lastnine in to s treh posebnih vidikov. Najprej bom izkušal določiti zakonite razlike v notranjih odnosih, ki so med posameznimi »lastniki« in njih lastninami; videli bomo, da utegnejo biti ti odnosi res zelo notranji ali tudi samo slučajni in vnanji. Nato bom v zvezi s temi odnosi obravnaval vprašanje tako zvane zasebne in javne lastnine in izkušal pokazati, kako je že z golih dušeslovnih vidikov ta obojna lastnina druga napram drugi opredeljena in zakonito ograničena. In končno bom v zvezi z vprašanjem zasebne in javne lastnine načel še vprašanje, kaj vse sploh more nastopati kot »lastnina«, in tako prišel slednjič do posebnega obravnavanja dandanes najbolj priljubljene in najbolj usodne lastnine, denarja. Seveda se bodo vsi ti trije vidiki končno zlili v posebno teorijo tako zvanega z a d r u ž n i š t v a, v katerem vidim edini naravni spoj vseh lastninskih razlik in nasprotij, o katerih bom še prav posebej govoril.

(Se bo nadaljevalo.)





T. E.:

PERUTNINARSKA ZADRUGA.

Od sestanka dne 3. marca t. l. pa do danes se vprašanje te zadruga teoretično prav za prav ni pokrenilo z mesta, akoravno zadruga praktično že deluje.

T e o r e t i č n o : Pripravljalni odbor, ki je dobil na rečenem sestanku nalogo, da sestavi pravila in pripravi potrebno za osnovanje zadruga, je na osnovi zakona o zadrugah sestavljena pravila predložil dne 15. marca t. l. upravnemu odboru »Saveza« v odobritev, kakor je to »Savez« predpisal v členu 3. »Pravilnika o osnivanju i radu zadruga drž. službenika«. Po urgenci z dne 25. aprila je pripravljalni odbor prejel od »Saveza« v začetku julija obvestilo, da pravila v predloženi obliki niso potrjena. Obenem je »Savez« poslal svoj vzorec pravil. Dne 4. t. m. je pripravljalni odbor poslal »Savezu« v potrdilo nova, po tem vzorcu sestavljena pravila. Ko bodo potrjena, bo sklicana ustanovna skupščina. Čas in kraj bo še razglašen.

P r a k t i č n o : Ustanovitev zadruga je bila nameravana tako, da bi bila zadruga že lahko nastopila kot enota na Ljubljanskem velesejmu v juniju t. l. Žal nam v tem pogledu »Savez« ni mogel iti na roko, akoravno je bil informiran. Agilni predsednik pripravljalnega odbora g. J. Seher pa ni držal križem rok ter je svobodno organiziral relativno zelo močno skupino železničarjev-perutninarjev, ki so na velesejmu prav uspešno pokazali svoje praktično znanje. Več kot ena petina vseh razstavljalcev kokoši je bilo železničarjev, ki so vsi želi priznanje! Da pa uspeh ni ostal trenutno le idealen, temveč da je vsak železničar žel za svoje delo takoj tudi materijalno korist, je bila pokrenjena akcija pri naši Nabavljalni zadrugi, ki je pokazala za stvar umevanje ter je priznala vsakemu razstavljalcu-železničarju nagrado v višini 150 Din in sicer v blagu, ki si ga izbere sam v katerikoli zadruginih prodajalen.

Ta uspeh, dosežen v okviru svobodne akcije pripravljalnega odbora snujoče se zadruga — ki tako praktično že deluje, ne da bi še obstojala na papirju — kaže zdrav, živ napredek in obljublja močno delo ter uspešen razvoj. Perutninarska zadruga vabi vse praktične perutninarje in prijatelje perutninarstva te hvaležne panoge gospodarstva, da se udeleže ustanovne skupščine in pristopijo kot člani!

Informacije daje »Pripravljalni odbor perutninarske zadruga« pri naši Nabavljalni zadrugi.



CVETJE V ZIMI.

Če hočete imeti za božič lepo sveže cvetje, pričnite že sedaj misliti nanj. Preskrbite si čebulice tulipanov in hiacint, mogoče tudi krokusov in, če hočete, tudi razkošnejših modrih scil. Preparirane tacete cveto od vseh teh najprej, in sicer že za Miklavža, torej takrat, ko blede lepota zadnjih krizantem. Stroške, ki jih boste imeli z njimi, vam bo povrnilo že samo veselje do lepote tega cvetja. Vsako še tako majhno in skromno stanovanje v kaki enolični veliki stanovanjski hiši je lepo, ako cveto na oknih rože. Pozimi, ko ni več cvetja, naj cvete na oknu vsaj kak tulipan ali dišeča hiacinta. Poizkusite te cvetlice vzgajati, in videli boste, kako preprosto je to.

Čebulic ne smemo saditi v nove, marveč v stare lončke, ker drže vlago enakomerneje. Če sadimo hiacinte, denemo samo po eno čebulico v visoke in ožje lončke, če sadimo tulipane, pa po tri v bolj nizke in široke. Scil in krokusov pa denemo lahko po pet do deset v lonček, ki ima 12 do 15 cm v premeru. Hiacinte pa sadimo lahko tudi v zaboječke.

Če posadimo čebulice zgodaj, recimo že v prvi polovici septembra, bomo imeli v novembru že cvetje. Saditi jih moramo takole: kakor pri vsakem sajenju, pokrijemo najprej luknjico na dnu lončka s črepinjo, potem pa nasujemo dva centimetra na debelo grobega peska, tako da se skozenj lahko odteka voda, nakar napolnimo lonček malo manj ko do roba z zemljo, ki naj bo mešanica iz dobre vrtno zemlje, komposta in peska ali mivke. Če nimamo take zemlje sami, jo dobimo pri vrtnarju. Nato vtaknemo v zemljo čebulico, pod katero mora biti nekoliko drobnega peska ali mivke, da ne začne gniti. Čebulica mora biti tako globoko v zemlji, da gleda iz nje samo poganjek. Okrog čebulice moramo zemljo dobro zatlačiti, ker bi jo sicer rastoče korenine lahko privzdignile. Vsajene čebulice moramo dobro zaliti, nato pa lončke postaviti v popolnoma temen, hladen prostor, in sicer v tak, kjer ni nevarnosti, da bi rastline zmrznile. Najboljša za to je klet. Če nimamo temne kleti, moramo vse lončke pokriti z velikim zabojem ali pa na vsakega posebej povezniti drug lonček. Vselej moramo gledati na to, da imajo rastline dovolj zraka, ker bi sicer čebulice plesnile. Tako posajene cvetlice lahko zakopljemo tudi na vrtu, kjer jih moramo pokriti s 15 cm debelo plastjo zemlje. Po vrhu zemlje moramo nasuti prav na debelo listja, da bi zemlja okrog njih pozimi ne zmrznila in da jih lahko vzamemo ven, kadar hočemo.

Posajene čebulice, ki stoje v kleti, je treba vsak teden zaliti s postano vodo, a zelo oprezno. To napravimo tako, da naredimo okrog roba vsakega lončka jarek, v katerega nalijemo potem vode; napačno pa tudi ni, ako prillivamo vodo samo v podstavke pod lončki. Nikoli pa ne sme kapniti voda na poganjek, ker potem kaj rad gnije. V temi in hladu pustimo čebulice tako dolgo, da se dobro ukoreninijo. Iz kleti ali vrta jih vzamemo šele tedaj, ko so poganjki 6 do 10 cm visoki. Če se korenine dovolj ne razvijejo, obstane cvet nizko med listi, ki ga potem visoko prerastejo. In zato torej ne smemo vzeti čebulnic prehitro iz kleti ali zemlje.

Lončke pustimo v kleti navadno osem do deset tednov, nakar jih postavimo za nekaj dni v nezakurjen prostor in šele nato v toplo sobo k oknu. Ker se mora cvetje tudi na svetlobo prav polagoma privaditi, pustimo te rastline sedem do deset dni pokrite z vrečicami iz močnega temnega papirja. Nekako tri tedne potem, ko jih prenesemo iz kleti ali zemlje, se razcveto. V topli sobi se morajo seveda zaliti vsak dan z mlačno vodo.

Hiacinte se goje tudi v posebnih visokih kozarcih, ki so na vrhu razširjeni v nekako skledico, v katero se dene čebulica. Vse do čebulice se napolni kozarec s čisto pitno vodo. Menjavati vode ni treba, pač pa jo moramo vselej doliti toliko, kolikor je je izhlapelo. Čebulice v takih steklenicah gojimo ravno tako kakor one v lončkih. Ko rastline odcveto, postavimo lončke s čebulicami v hladen prostor in jih zalivamo vedno manj in manj in prenehamo, ko so čebulice suhe. Nato vzamemo čebulice iz zemlje in jih spravimo. Shranjene morajo biti na zelo suhem prostoru, kjer ne zmrznejo. Odpočite posadimo jeseni zopet na vrt.

Čebulice, ki jih gojimo na ta način (siljenje), morajo biti krepke, zdrave in težke. Čebulice, ki so bile že enkrat siljene, se morajo prihodnje leto posaditi na vrt, da se zopet okrepe in da bodo zopet lepo cvele. Če bi jih posadili zopet v lončke, bi ne uspevale dobro.

V lončkih se najlepše vzgajajo preparirane tacete, zgodnje hiacinte in tulipani in nekatere narcise, dočim druge čebulnice, kakor krokusi, scille, fresije itd. ne prenašajo siljenja, marveč se morajo počasi in v hladu razvijati. Za nas imajo seveda največji pomen tiste vrste, ki cvetejo najprej. Za tako vzgajanje je treba kupiti vsaj nekaj prepariranih čebulic, to je čebulic, ki so že pripravljene za siljenje, torej takih, ki so bile že predčasno vzete iz zemlje. Preparirane čebulice so manjše od navadnih, vendar pa dražje, kajti plačati je treba to, da so zgodnje. Preparirane, prijetno dišeče bele tacete (*Totus albus grandiflora*) se lahko vzgoje že do božiča. Zelo zgodnje so tudi drobne rimske hiacinte, ki se sade po več v en lonček. Od prepariranih velikocvetnih hiacint se posebno obnese svetlomodri Bismark in bela L'Innocence. Izmed prepariranih tulipanov se dajo najlepše siliti raznobarvne vrste Duc van Tholl in prekrasna karminskorožnata Proserpina z velikimi enojnimi cveti. Preparirane čebulice nas preskrbe s cvetjem za božič in novo leto, za poznejšo

zimo si pa vzamemo zgodnje vrste, ki cveto v januarju in februarju. Prav poznih vrst pa ni vredno gojiti, saj je pri nas konec marca ali aprila že pomlad. Od poznih vrst je vredno gojiti temnomodro hiacinto, ki je gotovo najlepša izmed vseh, to je prekrasno King of the Blues, ki ima velik gost grozdnat cvet in ki močno diši po vaniliji. Dobre zgodnje vrste hiacint so tudi rožasta Morena in Gertruda, rdeča La Victoire, bela La Grandesse in L'Innocence, ki smo jo že omenili. Izmed svetlomodrih sta najbolj znani Bismark in Grand Maître. Apartna je violičasta Lord Balfour in Distinction, rumena Jellow Hammer in Prins Hendrik.

Tulipane kupujemo vedno zgodnje. Popolnoma neprimerne za siljenje so pozne vrste darwinovih tulipanov, ki so zaradi visokih stebel ali pecljev boljši za vrt. Hiacinte vzamemo za siljenje enojne; polnocvetne se ne goje več, dočim so tulipani s polnimi cveti bolj priljubljeni.

Nekaj vrst tulipanov za siljenje: Murillo, bel in rožnat, Peach Blossom (breskvov cvet), Salvator Rosa (svetlorožast), Couronne D'or (oranžasto rumen), Mystery of India (s posebnim terakota odtenkom in z oranžnim robom). Od rdečih je omeniti Imperator rubrorum, ki je škrlatnordeč in ima cvete tako velike kakor potonika.

Od enojnih tulipanov je že poleg navedenih že prepariranih čebulic še Joost van Vandel (škrlatnordeč z belimi črtami), Flamingo (rožast z belimi progami) in priljubljeni rumeni Mon Tressor in beli Lady Boreel. Tudi narcise vseh mogočih vrst, na kratkih in dolgih pecljih, bele in rumene lahko silimo. Taka preizkušena dobra vrsta je Sucomparabilis. V holandskih cenikih najdemo raritete in novosti, ki so pa tako drage, da ne pridejo za nas v poštev. To je polnocvetna narcisa Mary Copeland. Crokusi ali žafrani se dobe v veliki izberi. Najlepši so skoraj zlati in ki tudi lepo diše. Ti se pa ne smejo siliti. Teh cvetlic ne smemo pustiti predolgo v kleti, da ne zrastejo preveč, marveč jih moramo prenesti v hladen, svetel prostor k oknu in potem potrpežljivo čakati, da nam vzcveto.



V ČASU VKUHAVANJA.

Nekatere vrste sadja shranjujemo sirove pri enakomerni toploti v hladilnicah ali kletih, druge pa konzerviramo s sušenjem, vkuhavanjem in vlaganjem, in sicer v sladkor, kis, med, alkohol, ali pa delamo iz njih marmelade, sadne sire, soke in vina. Tako zabranimo gnitje in vrenje. S segrevanjem uničimo bakterije in plesni in preprečimo zraku dostop.

Pri vkuhavanju je prvo, da mora biti sadje vselej skrbno prebrano in sortirano po kakovosti, vse pečke, peclji in nagniti deli pa morajo biti odstranjeni. Sadje za kompot mora biti popolnoma zrelo, pa vendar ne preveč, da ni premehko, in pa obtolčeno tudi ne sme biti. Zelo zrelo sadje se pa prav dobro uporabi za marmelado, soke in vina. Tako sadje sme biti tudi obtolčeno, samo da je treba neužitne dele odrezati.

Vkuhavati ne smemo v mastnih posodah, ki jih imamo za vsakdanjo kuho, najboljša je glinasta posoda, ki se ne uporablja za nič drugega. Emajlirana ali železna posoda ni dobra, ker dobi sadje po njej neprijeten okus.

Steklenice, v katere se sadje vlaga, se morajo pred uporabo umiti s toplo vodo, kateri naj bo primešano malo sode. Včasih so umivale gospodinje tako posodo s preslico ali koprivami, kar pa sedaj lahko nadomestimo s 3% raztopino solne kisline, ki jo pustimo stati dve do tri ure v steklenicah. Po uporabi take kisline moramo steklenice dobro izplakniti in posušiti. V take čiste steklenice se naloži potem sadje, in sicer celo, ali pa prerezano. Če ni dovolj čedno, ga je treba poprej še umiti ali zbrisati. Bolj trdo sadje se olupí, prereže in prevre, nato pa odcedi in vloži v steklenice. Nalagati se mora čim tesneje, ne sme se pa pri tem tlačiti ali mečkati, pač pa je dobro, če med vlaganjem steklenico večkrat stresemo. Ko je steklenica do vrha napolnjena, se zalije s sladkorno raztopino, sadnim sokom ali vodo toliko, da manjka še prst do roba.

Sladkorno raztopino si pripravimo po okusu; za sladko sadje mora biti manj, za kislo pa več sladkorja. Navadno se vzame na liter vode 500—750 g sladkorja. Sladkor lahko samo raztopimo v vodi in ga nato takoj vlijemo na sadje, boljše pa je, če tako sladkorno raztopino počasi prevremo in kuhamo še toliko časa, da se med prsti lepi. Kar se nabere nečistega na površju, se pobere stran. Shlajeno sladkorno raztopino vlijemo nato na pripravljeno sadje.

Poleg sladkorja se uporablja zadnje čase za zalivanje tudi sadni sok, ki se pripravi iz enake vrste sadja, kakršnega vlagamo. Kajpada lahko uporabimo tudi preveč zrelo in obtolčeno sadje, ki ga pa moramo najprej stolči, pretlačiti in precediti. Tak sok nalijemo potem na sadje. Sadnemu soku ni treba dodajati sladkorja, ker kompot lahko sladimo šele pred uporabo, če se nam zdi potrebno. Iz takega sadnega soka naredimo sadni sirup, če mu pridenemo sladkorja, da se zgosti, lahko pa ga tudi konzerviramo s konzervirnimi sredstvi, alkoholom ali kislinami ali pa s steriliziranjem.

Sadje se ne sme nikdar sterilizirati brez tekočine, ker izgubi lepo barvo in dober okus. Ako ne smemo uporabljati sladkorja iz zdravstvenih ozirov, ga zalijemo s čisto prekuhano vodo. Važno pri tem je, s kakšno vodo ga zalijemo, ker postane nekatera kalna, tako da sadje nima potem lepe barve. Če je pa v njej veliko železa, ki se spoji s čreslovino, ki je v sadju, dobi sadje neprijeten okus.

Steklenice, v katere je vloženo sadje, se zapro najlepše z gumijastim obročkom in steklenim pokrovčkom, kakršne imajo patentne steklenice, navadne steklenice se pa zavežejo z mehurjem ali pergamentnim papirjem, ki se pa morata pred uporabo namočiti v salicilovi raztopini, da postaneta mehka in da se, ko sta še mokra, prav lepo napneta in zavežeta. Ko je steklenica zaprta, se sterilizira, in sicer na več načinov.

Prvi način: napolnjene in zaprte steklenice se postavijo na pekač, potresen s soljo. Pekač se vtakne, ko se preneha kuriti v štedilniku, za eno uro v pečico in steriliziranje je gotovo. Tako se ponavadi ravna s črešnjami, višnjami in borovnicami, ki jih nameravamo kmalu porabiti.

Za drugi način, to je za steriliziranje v pari, pripravimo velik lonec, ki mora biti višji od steklenic. Na dno denemo seno, slamo, oblance ali zloženo debelo cunjo iz žakljevine. Nato zavijemo še vsako steklenico posebej v slamo, seno ali žakljevino. Steklenice postavimo tesno drugo ob drugi v lonec, potem pa vse skupaj zalijemo z mrzlo vodo toliko, da manjka vsaj tri prste do roba steklenic, steklenice same pa pokrijemo z zloženo platneno cunjo, lonec pa s priležno pokrovko. Tako pripravljen lonec postavimo na štedilnik in pustimo, da voda počasi zavre. V pari morajo ostati: rdeče jagode 8 minut, ananas angrešt, borovnice, brusnice, maline, murve, robidnice, rabarbara, ribizl, črešnje brez pečk, soki, mošti in dr. po 10 minut, breskve, marelice, ringlo, češplje in dr. po 15 minut, hruške 25 minut itd. Pokrova med vrenjem ne smemo privzdigovati. Ko lonec odstavimo, pustimo, da se sadje počasi hladi in ko so steklenice že ohlajene, jih pobereмо iz lonca, zbrisemo in shranimo na hladnem in suhem prostoru.

Vkuhavanje v vodi je pa mogoče samo tedaj, če imamo patentne steklenice, ki se kuhajo v aparatih za vkuhavanje, lahko pa tudi v navadnih loncih tako kakor v pari. Vsak aparat ima za uporabo posebno navodilo, ki se dobi pri nakupu. Najbolje se obdrži v vodi vkuhana sadje. Konzerviranje sadja v patentnih steklenicah je pa tudi zato boljše, ker se porabi veliko manj sladkorja. Sadje se namreč sladi samo toliko, da je kompot prijetno sladak, ker sladkor ne vpliva prav nič na trpežnost kompota, dočim se mora sadje v navadnih steklenicah zaliti z gosto kuhano sladkorno raztopino, ki zabranjuje razkrajanje glivic, ker steklenica ni čisto zrakotesno zaprta. Vloženo sadje se mora v shrambi večkrat pregledati. Zaradi najmanjše luknjice v pergamentu ali majhnega defekta na gumijastem obročku se nam lahko pokvari cela steklenica vloženga sadja. Ako se pojavijo v steklenici mehurčki, je to znamenje, da se kompot kisa. Tako steklenico moramo takoj odpreti, iz nje prav previdno poloviti vse plesni, potem jo pa znova zapreti in zopet sterilizirati.



Kakšno mora biti surovo maslo

Maslo je po svoji sestavi zgoščena mlečna tolšča, ki jo dobimo iz smetane s pinjenjem. Glavni proces pinjenja je prav za prav združitev, odnosno nekaka zlepitev mastnih kroglic v maslene drobce, ki dajo spojeni maslene kepe.

Po svoji sestavi mora vsebovati maslo najmanj 80% čiste tolšče, do 16% vode in ostalo drugih snovi, n. pr. rudninskih. Ker je torej v maslu zapopadena v glavni meri tolšča kot najdražji del mleka, je zato tudi maslo visoko cenjeno.

Z ozirom na veliko hranilno vrednost kot mlečni produkt, je postalo maslo vsakdanja hrana pri kulturnih narodih. V deželah, kjer se producira dobro maslo, vidimo, da je konzum narastel v glavnem v letih po svetovni vojni. Pri nas pa smo v tem pogledu skoro še vedno na prav nizki stopnji konzumiranja tega prekornega živila. V severnih državah kakor tudi v Nemčiji in Angliji se uporabi na osebo 10 do 14 kilogramov masla na leto, pri nas pa pride mogoče 1 kg. Tam, kjer je konzum masla tako velik, poznajo navadno samo ene vrste maslo, in sicer take kakovosti, da bi ga pri nas lahko nazivali prvovrstno čajno maslo. Danska n. pr. pozna v tem pogledu samo tako maslo. Čim nižje proti jugu gremo, tem več vrst masla poznamo. Na Češkem, v Avstriji, v Poljski in drugih državah pa se loči maslo na več vrst, kakor: čajno, namizno, selsko in sirutkino maslo. Podobno je tudi pri nas, ako presojamo, kaj se vse v papir skriva in kakšne napise mora ubogi papir prenesti. Če pa hočemo v bodoče koristiti našemu mlekarstvu in vobče gospodinjstvu, moramo povedati čisto resnico. Priznati je treba, da je pravega čajnega masla v naših krajih bore malo, da pa je tu in tam precej masla za skuho.

Kakor ne moremo priporočati uživanja surovega mleka, kjer ni higijena tako popolna, tako tudi ne smemo hvaliti uživanja surovega masla ali pa še celo sirutkinega, ki v vrsto masla za surovo prehrano vobče ne spada. Kakor je mleko lahko inficirano z vsemi mogočimi glivicami, tako je tudi s smetano, pa bila pridobljena iz latvie z obiranjem ali s posnemanjem. Mnogokrat je smetana iz posnemalnika še najslabša, posebno tedaj, če se stroj površno čisti. Je tedaj velika nesmisel verjeti, da je čajno maslo maslo, ki smo ga pridobili iz smetane s posnemalnikom. To grdo nesmisel so zanesli med narod prodajalci posnemalnikov, ki pripovedujejo gospodinjam, da posnemalnik dela čajno maslo. Sicer pa se nam skoro pokaže, katero maslo je res čajno v pravem pomenu naziva. Glivice in plesni, ki so prešle iz mleka na smetano, preidejo tudi na maslo in ne mirujejo. Tako okuženo maslo hitro podleže razkrajanju in je zato lahko zdravju škodljivo, zato ga uporabljamo za skuho in ne kot živilo v surovem stanju. Naj bo prostor za shranjevanje masla še tako popoln, ne more preprečiti razkrajanja takega masla.

Za prehrano v surovem stanju bomo torej vzeli edino pravo čajno maslo, ki je seveda nekoliko dražje. Razumeti pa moramo, da je povišek na ceni masla upravičen tako v bakteriološkem kakor v kemičnem oziru. Čajno maslo se uživa lahko v surovem stanju, v njem so ohranjeni vitamini in druge prekursorne snovi. In ker vsebuje tako maslo tudi višji procent čiste tolšče, je seveda dražje. Ker je čajno maslo izdelano iz pasterizirane smetane, ostane tudi dalje časa nepokvarljivo. Končno je pa tudi izdelava takega masla vezana z mnogo večjimi stroški, kot pri navadnem maslu. Nazadnje pa mora vsaka gospodinja vedeti tudi, da se potrebuje za 1 kg masla 22—24 kg mleka.

Naj na kratko omenim, kako se izdeluje čajno maslo. Sveža sladka smetana se mora pasterizirati in nato prav nizko shladiti. Po nekaj urah se temperira nekoliko višje in cepi s čistimi kulturami mlečnih kislinskih bakterij. Po prestanem kvašenju preko noči pridobi smetana kislino. Glice morajo producirati zaželjeno stopinjo kisline. Razmerje kisline mora biti pravilno, ker je od tega odvisno izpinjenje kakor tudi dobrina masla. Radi tega mora biti uprava smetane pravilna. Ko je v jutro ugotovljena dovoljna stopinja kisline, se uravna temperatura za pinjenje. Zorenje smetane se vrši v posebni pripravi, v tako zvanem zorilniku, kjer je za-varovana pred infekcijo.

Pinjenje in gnetenje masla se obavi vse v tako zvani kombinirani pinji. Na ta način se obvaruje maslo pred okuženjem. Seveda mora biti prostor, kjer smetana zori, kjer se pini in modelira maslo, popolnoma čist, sicer bi pasterizacija ne imela nikakega smisla. Dalje se naj pazi na odbro izplahnjenje in izgnetenje pinjenca. Ako ostane pinjenec v maslu, se to hitro pokvari, ker je pinjenec ravno podlaga in hrana škodljivim mikroorganizmom. Čisto tolščo težko napadajo škodljivci. V ostankih pinjenca pa obstoja sladkor in beljakovine, ki jim dajejo podlago za življenje. Čajno maslo se sedaj zavija v dober pergamentni papir, ki mora biti kemično čist.

Kakšno je čajno maslo, kako ga poznamo? Dobro čajno maslo mora biti lepe, rumenkasto-leskeče barve. Barva masla je najprilnejša v času zelenega krmljenja. Naravno barvo daje maslu tedaj klorofil, ki se nahaja v zelenem rastlinstvu. Pozimi se pa smetana, odnosno maslo mora barvati z rastlinskim barvilom, ki se dobiva iz južne rastline »Bixa oreleana«. To barvilo nima nikakšne veze z žefranom in je torej zdravju neškodljivo. Uporabljajo ga vsi narodi. Konsistenca masla bodi pri malem otopljenju lahko mazava, ne drobiva, pa tudi ne preveč mazljava. Na prerezu masla se ne sme pokazati pinjenec, pač pa tu in tam kapljice vode ali komaj zapazljiva rosa.

Okus čajnega masla mora biti čist, sladek, s prijetno aromo po orehih; če je nekoliko pripečen, je to le znak višje pasterizacije, ki ni na škodo maslu. Večini konzumentov se prav za prav ta okus celo dopade. Dansko maslo ima n. pr. v splošnem nekoliko pripečen okus.

Vonj masla mora biti čist, prijetno mlečen. Trajnost masla po 8 dneh, če je pravilno shranjeno, ne sme spremeniti svežega prijetnega okusa.

Slabo maslo spoznamo takoj po neprijetnem okusu, bodisi da je žaltavo, lojasto ali celo neprijetno dišeče, v ostalem pa drobljivo, preveč mazljivo in vodeno.

Da se nam bo dobro maslo dolgo časa obdržalo nepokvarjeno, moramo paziti na pravilno shrambo. Tako n. pr. ne sme biti maslo na vlažnem kraju, kjer ga sicer napade plesen. Zatohle shrambe in dotik s kakim kislim zeljem ali repo in drugimi hranili tudi škoduje maslu. Posebno pa moramo paziti, da se maslo hrani na hladnem, temnem mestu, zavarovanem pred solnčnimi žarki. Solnčni žarki nam maslo takoj pokvari; maslo postane lojasto, to se pravi blede barve, neprijetnega vonja in okusa.



B.:

Otrok in njegov duševni razvoj

(Konec.)

3.) Industrijski otrok.

Čisto drugače kakor selskemu in mestnemu otroku potekajo dnevi mladosti otroku, ki ga je rodila žena industrijskega delavca. Njemu so nepoznani čari mirnega, nepokvarjenega selskega življenja, pa tudi pestrost vtisov, ki jih nudi otroku in mladostniku mesto — odmisлити si moramo seveda slučajno in kratkotrajno bivanje industrijskega otroka v mestu. Tudi ne smemo zamenjati tip industrijskega otroka z delavskim tipom vobče. Delavski otrok nikakor ni tip zase: prištevati ga moramo marveč ali selskemu ali mestnemu tipu, v kolikor se pač izživlja v selskem, odnosno mestnem miljeju, t. j. ali prebiva več ali manj na deželi ali v mestu.

Le otrok, kojega starši so zaposleni v izrazitih, res tipičnih in industrijskih revirjih, ki jih moramo že po njih vnanjem obeležju razločevati tako od podeželja kakor tudi od mesta, le taki otroci — večina so to resda otroci delavcev — le taki otroci predstavljajo resničen in poseben tip ter je njih duševni razvoj in njih kesnejša miselnost različna od one, ki jo očituje vaški ali mestni otrok. Industrijski milje ima torej svoj vpliv, ki je drugačen kakor selski, pa tudi drugačen kakor mestni.

Zamislimo se v ta milje! Večina delavskih družin v industrijskih revirjih nima lastne hiše, ne vrta, ne polja in gozda. Kamor stopi otrok, je

torej tuje. Prostost kretanja, zabave in igre mu omejuje sosed, oskrbnik, pa tudi utesnjenost stanovanjske kolonije in industrijskih naprav samih. Kolika razlika napram kmetskemu otroku, ki mu nudi domača hiša in njena okolica dovolj svobodnega in neoviranega razmaha!

In beda, ki je že od nekdaj zvesta spremljevalka v življenju delavca in stalen gost v njegovem domu! Selski otrok jo skoroda ne pozna. Gloda sicer črn kruh, jé močnik in žgance, toda lačen ni nikoli ali vsaj redkokedaj.

Prav jedko vpliva na industrijskega otroka enoličnost okolja: p o v s o d siromaštvo, pomanjkanje, skrb, nezadovoljnost; nikjer ponosnih kmetskih gospodarjev, zdrava samozavest vseh članov družine, ljubezen do doma, grude in dela. Le redki so primeri, ko zasije tudi v delavsko kolonijo in delavski »dom« tu in tam žarek veselja, naravnega in prisrčnega veselja, ali bled obraz občutja svobode in ponosa.

Da mora to in tako življenje zapustiti trajne sledove in neizbrisne vtise v razvoju otrokove duše, menda res ne bo treba še posebej utemeljevati. Otrok revirjev postane mrk, zagrenjen, revolucionaren.

In če primerjamo sedaj industrijski milje še z mestnim, moramo tudi priznati, da je med njima prav velik razloček. Pred vsem ta, da očituje prvi, kakor že rečeno, izrazito enoličnost, monotonost, pa sliko trdega boja za obstanek, dočim se obeležje mesta v svojem vnanjem in notranjem jedru stalno menjava in se ohranjuje takorekoč tudi ravnovesje vplivov.

Poskušali smo orisati tri zelo značilne tipe, ki jih pogaja oziroma ustvarja okolica, ki živi in se razvija v njej otrok in mladostnik. Pokazali smo, da vpliva tudi naroda ter recimo zgolj vnanje mehanično obeležje in struktura okolice prav izdatno na otroško dušo in na njegov poznejši značaj. Seveda je bilo mogoče, dotakniti se v tem okviru samo osnovnih misli, Upam pa, da se more čitatelj že na podlagi teh, zgolj površno skiciranih podatkov, pa na podlagi vestnega opazovanja realnega življenja prepričati, da imajo naše ugotovitve vsaj — jedro resnice v sebi.

Preden zaključim te kratke razprave, bi hotel izpolniti še obljubo, storjeno ob njih začetku: podati namreč vsaj nekaj vodilnih misli k pravi vzgoji, k vzgoji, kakršna mora biti v vsakih življenskih, gospodarskih in drugih prilikah, in pa k vzgoji, ki jo zahteva še posebno naš čas.

Brezčasno veljavno načelo vzgoje je: oblikovati otrokovo dušo tako, da postane nekoč vreden in koristen član človeške družbe, pri čemer pa tudi ne sme nikdar pozabljati na svoje lastno, individualno človeško vrednost in dostojanstvo. Zato vzgajaj otroka k ljubezni in spoštovanju do bližnjega. Uči ga ceniti in spoštovati ne samo tujo lastnino, nego tudi vsako tuje in drugačno prepričanje, versko, politično, socialno. Lahko smo si v vseh teh in drugih vprašanjih nasprotniki, nikdar si ne smemo biti radi njih sovražniki. Baš na tej točki je spoznati pravo plemenitost, ki naj bi bila cilj in smoter vsakega vzgojstva. Namenoma poudarjam to stran vzgojnega dejstvovanja, ker se mi zdi to v današnjem času zelo potrebno.

Nikdar prej si niso stali ljudje idejno tako sovražno nasproti kakor dandanes.

Ceniti in spoštovati moramo tudi samega sebe. Zato vzgajajte odkrite, ponosne značaje! Proč s klečeplazenjem, hinavščino, devotnostjo!

Ta načela vzgoje zahteva torej vsak čas, ne glede na vsakokratne prilike in razmere. Današnji čas posebej pa terja ljudi, ki si znajo na pošten način pomagati v življenju, ljudi, ki so odporni, ki ne klonijo pod pezo življenske borbe, ki so sposobni in voljni, da primejo za vsako delo.

Tudi za to je potrebna vzgoja!

H. G. Wells:

Privid sodnega dne

§ 1.

Brü-a-a-a-ra-ra!

Poslušal sem te presenetljive glasove. Nisem jih razumel.

Va-ra-ra-ra-ra!

»Za Boga!« sem rekel še vedno napol zbujen. »Kakšen peklenški dirindaj! Kaj pa je to?«

Ra-ra-ra-ra-ra! Tva-ra-ra-ra!

»Na vsak način,« sem dejal, »moram vstati — —« in pri tej priči sem utihnil. Kje sem bil?

Vedno glasneje in glasneje je donelo: Tva-ra-ra-ra!

»Ali imajo kak nov izum ali — —«

Tura-ra! Tara-ra! Tara-ra! Kar glušilo me je.

»Ne,« sem zavpil na vse grlo, da sem slišal sam sebe. »To je trobenta sodnega dne!«

Tura-ra! Ta-ra-ra-aa!

§ 2.

Pri zadnjih glasovih sem kar zletel iz groba.

Videl sem svoj nagrobni spomenik (precej borna reč, tako da bi rad vedel, kdo ga je postavil) in stara žalujka ter razgled na morje sta izginila kakor puh pare; tedajci sem okrog sebe uzrl množice, ki jih noben človek ne bi preštel, množice vseh narodov, jezikov, kraljestev, ljudstev — otroke vseh vekov, vse v amfiteatraličnem prostoru, neizmernem kot nebes. Nam nasproti pa je sedel na prestolu vid jemajočega oblaka Gospod Bog in vse trume njegovih angelov. Spoznal sem Azraela po njegovi temačnosti, Mihaela po njegovem meču in velikega angela, ki je trobental in držal trobento še vedno dvignjeno.

»Točno,« je rekel majhen človek zraven mene. »Jako točno. Vidiš angela s knjigo?«

Sklanjal se je in spenjal, iztegoval glavo, da bi kaj videl med dušami, ki so se trle okoli naju. »Vsi so tukaj,« je dejal, »vsak in sleherni. In zdaj bomo izvedeli — —«

»Vidiš ga Darwina,« je dejal in šinil pokonci. »Ta jih bo dobil! In tamle — vidiš tistega imenitnega možaka, ki skuša ujeti pogled Gospoda Boga? To je vojvoda. Ampak toliko je ljudstva, ki ga človek kar nič ne pozna!«

»Ej, tamle je pa naš založnik in knjigarar. Vse svoje žive dni sem bil radoveden, kako je s temi njegovimi računi. Zdaj bomo izvedeli vse — tudi o njem.«

»Jaz bom slišal vse! In gotovo se bom zabaval, predno — —. Moje ime se pričinja s črko S.«

Vsrkaval je zrak med zobmi.

»In zgodovinske osebe so tudi vmes. Vidiš? Tisti tamle je kralj Henrik VIII. Zoper njega bo cel koš dokazil.«

Zdajci pa je rekel bolj tiho: »Glej tistega človeka, tik pred nama, ki je kosmat po vsem životu. Iz paleolitske dobe je, veš. Tamle pa — —«

Nisem se zmenil za njegovo govorjenje, temveč sem imel oči uprte v Gospoda Boga.

§ 3.

»So to vsi?« je vprašal Gospod Bog.

Angel s knjigo — bila je le ena izmed brez števila knjig poleg njega — je premeril z očesom množice, kakor bi nas štel.

»Vsi,« je odgovoril angel in še pristavil: »Ta premičnica, o Bog, je bila jako majhna.«

Oči Boga so se ozrle po nas.

»Začnimo,« je rekel Gospod Bog.

§ 4.

Angel je odprl knjigo in prebral prvo ime. V imenu je mrgolelo a-jev in glasovi imena so odjekali od najdaljnih koncev širnega prostora. Jaz ga nisem dobro razumel, ker je mali človek zraven mene iznenada rekel: »Kaj pa je to?« Meni se je dozdevalo, kakor bi se ime glasilo kot Ahab; ampak saj ni mogel biti svetopisemski Ahab!

Zdajci se je majhna črna postava dvignila na mehki oblak tik pred nogami Boga. Trda, majhna postava, oblečena v bogata oblačila in kronana; sklenila je roke in gledala vsa preplašena.

»Kaj je s teboj?« je rekel Bog in pogledal dol na tega človeka.

Dano nam je bilo, da smo slišali odgovor; sploh so bile akustične razmere kraja naravnost čudovite.

»Priznavam, da sem grešnik,« je rekla mala postava.

»Povej jim, kaj si storil,« je rekel Gospod Bog.

»Bil sem kralj,« je odgovorila mala postava, »velik kralj, in bil sem sladostrasten in ošaben in okrut. Vojskoval sem se, pustošil dežele, gradil palače, za malto pa je bila človeška kri. Čuj, o Bog, priče zoper mene, ki te kličejo na maščevanje! Tisoči in tisoči prič!« Zamahnil je z

roko proti nam. »Še hujše reči sem storil! Prijel sem preroka — enega tvojih prerokov — —«

»Enega mojih prerokov!« je rekel Gospod Bog.

»In ker se mi ni hotel klanjati, sem ga štiri dni in štiri noči mučil tako, da je nazadnje umrl. Še več sem storil, o Bog! Preklinjal sem! Oropal sem te tvojega dostojanstva — —«

»Mojega dostojanstva si me oropal!« je rekel Gospod Bog.

»Ukazal sem, da so namesto tebe mene po božje častili. Nobene zlobe, nobene hudobnosti ni bilo, ki je ne bi bil storil; nobene okrutnosti, s katero si ne bi bil omadeževal duše. Naposled pa si me udaril, o Bog!«

Bog je narahlo privzdignil obrvi.

»In bil sem v boju ubit. In tako stojim pred teboj, zrel za najhujši pekel! Vpričo tvoje veličine ne morem lagati, si ne upam prositi, temveč izpovedujem pred vsem človeštvom resnico o svojih grehotah.«

»Večina tega je vklesana v napisih na kamnu,« je rekel angel-zapisnikar, držeč prst na odprti strani knjige.

»Res je,« je rekel trinog skoraj iznenaden.

Tedajci se je Bog iznenada sklonil naprej, vzela možaka v roko in si ga položil na dlan, kakor da bi ga hotel bolje videti. Na dlani božje roke je bil videti, kakor majhna temna pičica.

»Je res vse to storil?« je vprašal Gospod Bog.

»Precej res,« je odgovoril angel-zapisnikar malomarno.

Ko sem potem zopet pogledal malega človeka, mu je bil obraz na moč izpremenjen. Čudno plašno je zrl v angela-zapisnikarja in ena roka mu je šinila k ustom. Vse je bilo zgolj utrip kake mišice ali nekaj takega, in vsa tista dostojanstvena kljubovalnost je izginila.

»Beri,« je rekel Gospod Bog.

In angel je bral, prav skrbno in nadrobno pojasnjeval vso zlobnost hudobnega malega človeka. Vse je bilo kaj imenitno napisano. Malo »drzno« je mestoma vse bilo, sem mislil sam pri sebi, toda v nebesih imajo seveda svoje predpravice...

§ 5.

Vse se je smejalo. Celo božjemu preroku, katerega je bil hudobni mali človek tako mučil, so se usta namrdnila na smeh. Ta hudobni človek je bil zares od sile aboten grešnik.

»Potem pa je,« je bral angel-zapisnikar z nasmehom, ki nas je vse naredil radovedne, »neki dan, ko je bil nekoliko slabe volje, ker se je bil preveč najedel — —«

»Oj, tega nikar!« je zavpil hudobni mali človek, »nikdo ne ve za to!«

»Ni se zgodilo!« je vikal dalje. »Bil sem res hudoben. Pogostokrat hudoben, ampak nič ni bilo tako bedastega, tako neznansko bedastega — — Angel je nemoteno bral dalje.

»O Bog!« je zavpil mali hudobni človek. »Nikar ne pusti, da bi vsi vedeli! Saj se kesam! Prosim odpuščanja...«

Mali hudobni človek na dlani Boga je jel plesati in jokati. Izenada ga je obšla sramota. Zaletel se je, da bi skočil raz konca mezinca božje roke, toda Bog ga je s spretno kretnjo zapestja ustavil. Nato je planil proti jamici med dlanjo in palcem, toda palec se je sklenil z dlanjo, da je bil mali človek ujet. Ves ta čas pa je angel neprenehoma bral in bral. Mali hudobni človek je begal po dlani Boga sem in tja, zdajci pa se je okrenil in jadrno švignil v rokav Boga.

Mislil sem, da ga bo Bog stresel in vrgel iz rokava, toda usmiljenje Boga je neskončno.

Angel-zapisnikar je nehal brati.

»Zdaj?« je vprašal.

»Prihodnji!« je rekel Bog in predno je angel-zapisnikar izpregovoril drugo ime, je na dlani božje roke že stalo kosmato bitje v umazanih cunjah.

§ 6.

»Kaj ima Bog v svojem rokavu pekel?« je vprašal mali človek poleg mene.

»Je sploh pekel?« sem vprašal.

»Kakor vidiš,« je rekel — kukal je med nogami velikih angelov —, »ni nikjer videti nič, kar bi kazalo nebeško mesto.«

»Psst!« se je oglasila majhna ženska zraven naju in naju strupeno pogledala. »Poslušajta tega človeka, blaženega svetnika!«

§ 7.

»Tisti človek prej je bil gospod nad zemljo, jaz pa sem bil prerok nebeškega Boga,« je vzkliknil svetnik in vse ljudstvo se je čudilo. »Ustrašil se nisem bolečin in trpljenja, nobenih težav in nadlog, bal se nisem nobenega mesarjenja z noži, pod nohte zadržanih iveri, odsekanih kosov mesa, in vse to za slavo in čast Boga!«

Bog se je nasmehnil.

»In naposled sem šel v raztrganih capah in bolečinah, smrdeč zaradi svojih bednosti — —«

Gabriel se je iznenada na vse grlo zasmejal.

»In ležal zunaj pred svojimi vrati kakor znamenje, kakor čudo — —«

»Kot živo pohujšanje,« je rekel angel-zapisnikar in začel brati, ne da bi se zmenil za tisto, kar je svetnik še vedno govoril o silno neprijetnih rečeh, ki da jih je bil pretrpel, da bi dosegel raj.

In glejte, v tisti knjigi je bil zapisnik o svetniku tudi kakor razodetje, kakor čudež.

Dozdevalo se mi je, kakor da ne bi bilo niti deset sekund minulo — in svetnik je tudi tekal po božji dlani sem in tja. Niti deset sekund! In navsezadnje se je tudi on drl spričo tistega neusmiljenega in brezobzirnega razgaljanja in razkrivanja ter je, kakor mali hudobni človek, zbežal v rokav. In nam je bilo dano, da smo videli v rokav. Obadva sta sedela

drug zraven drugega, prosta vsake lažnosti, v senci oblačila božjega usmiljenja, kakor brata...

In tjakaj sem pobegnil tudi jaz, ko je prišla vrsta name.

§ 8.

»Zdaj pa,« je rekel Bog, ko nas je stresel iz rokava na premičnico, ki nam jo je dodelil, da bi živeli na njej, na tisto zvezdo premičnico, ki se je sukala okoli zelenega Sirusa (Sirius je ena najsvetlejših zvezd na severni polovici neba) kot osrednjega solнца, »zdaj, ko nekoliko bolje poznate mene in drug drugega... poskusite iznova!«

Nato se je Bog z angeli okrenil in vsi so naenkrat izginili.

Nebeški prestol je tudi izginil.

Okoli mene se je razprostirala lepa dežela, lepša kot vse, kar sem jih kdaj videl — prostrana, veličastna, čudovita. In vse okoli mene so bile razsvitljene duše ljudi v novih, čistih telesih.

(Iz angleščine prevedel A. Ham.)

Ivan Zorec:

Rojstna hiša

(Odlomek.)

Tlačan Primož se je hudo zameril na gradu.

»Spodil bi ga z domačije in na grad vzal za hlapca,« je graščak v jezi preudarjal. Pa kaj, saj bi s tem udaril najbolj samega sebe, ker z nje davščin in desetini ne bi dobil. Ampak preseli ga lahko na domačijo, ki ji je umrl tlačan brez otrok in ki ni kaj pridovna. »Naj Primož pomni, kdaj je zvitorepil zoper grad!«

»Pojdi,« je ukazal valptu, »preseli ga na Lukeževo!«

»Kaj pa Primoževo?« se je valpet čudil.

»Tja mi dobođi drugega, kakor hočeš in odkoder hočeš! Samo brez pomude!«

Primož je od strahu skoraj omedlel, ko je valpet prišel in mu povedal, kaj bo.

»Kako z domačije, zakaj?« je jadicoval. »Rodil sem se na njej, moji otroci tudi; in ves naš rod, odkar se pomniti da, je trpel z njo!...«

»Pa vendar moraš proč, graščak hoče tako.«

»Nak in nak — nočem, kleče in s povzdignjenimi rokami bom prosil, preklical bo!«

»Tiho bodi, Primož, zaupaj meni, graščak te še pogledal ne bo,« ga je valpet miril ob nenadnem spoznanju, da mu je prizadjal že veliko hudega in da mu zdaj lahko pomaga v kljub graščaku. »Ob tlaki in desetini, le molči, povsod bom zamižal, bolje se ti bo godilo kakor dosihmal.«

Obupani tlačan mu ni verjel prav dosti. Poniglavlil je okoli koče, ni se mogel odločiti, da bi se selil.

Tudi valpet je pobešal glavo, ko je kobalil na grad. Hm, zdajle je priložnost, da bi se priliznil sitnemu menihu, ki ga pesti zaradi Lenke... Na gradu je poklical grajskega biriča Marka, črnikastega, godrnjavega, že starikavega moža, ki je menda sit gosposke službe in ki si že dolgo želi spet pravega, kmečkega, čeprav tlačanskega dela.

»Kaj se mi je primerilo z Lenko itak veš, kajne?« mu je opomnil mlado tlačanko, ki jo je imel na vesti. »Kriv sem bil le jaz, ona je prav pošteno dekle.«

»Da, vsi vedo to, vsem se smili,« mu je hlapec pritegnil.

»Vzemi jo, Marko, če te mara, ne bo ti sile.«

Hlapec se je zagledal v tla in je molčal.

»Ali ti Lenka ni na oko, ka-li?« je valpet vprašal skoraj nejevoljno.

»O, je! Samo ne na rokó. Kdo pa sem, kaj pa imam? Mar naj živim z njo kar na rokah?«

»Ne, ne, na Primoževo dam vaju,« mu je naposled dopovedal.

Lenki je bilo hudo pod očetno streho, vsi so jo ujedali zaradi nesreče, ki ji jo je valpet naprtil; tako se ni dosti branila grajskega Marka, še Bog, da jo mara táko.

»Lep ni, dober pa je, dober,« so ju obirali, ko sta se jemala.

»Da, ob osla bi ga postavil in lilijo mu dal v roko, pa bi bil kakor sveti Jožef.«

»Komaj. Po hudičje črno lice ima, po medvedje brunda in momlja,« so oponašali godrnjavega Marka.

»Lenka pa lahko do komolca zahvali Boga, glejte domačijo ima in moža.«

»In valpet da jima je pomagal?« so nezaupno tehtali.

»O, zdaj vem: svet se bo podrl ali pa bo vojna, preveliki čudeži so se začeli goditi!...«

»Valpet se je res unesel, Primož ga kar prehvaliti ne more.«

»Da se le ne bi spet sprevrgel!«

Primožu je bilo vendar strašno hudo. Na Lukeževo je počasi prenesel že vso beračijo pohišja, sam pa še ni šel izpod strehe. Po prazni koči se je prestopal iz kota v kot in skrival oči; bile so polne solzá...

»Ali se boš umeknil kaj kmalu?« sta v gnezdo tiščala Marko in in Lenka.

»Bom, saj bom,« je kimal in gledal proč, ni se mogel ločiti. Ljubez, zrasla vsa z delom, s trudom in spominom, ga je držala za noge in rokó.

Ob predpečku je stala žena s pobešeno glavo in tiho ihtela v predpasnik; tudi njej je bilo bridko, iti odtod, koder je trpela z otroki in gospodinjala v ljubezni.

Otroci sami so onemeli in začudeni strmeli v praznino, ki je koči razmeknila stene in jih plašila. Opazili pa so, da sta oče in mati žalostna, in so zavečali.

»V tejle koči je zibka tekla meni in našemu rodu,« je on govoril kakor sam s seboj; »čez tistile prag so mi pogrebeci odnesli očeta in mater; te-le stene so slišale naše molitve in tožbe — o, vsak prašek tu mi je svet, pa vendar moram proč!...«

»Molimo še enkrat!« je ona dejala in se prekrizala na glas. Med molitvijo ju je zmogel glasan jok, otroci so cvileče večali vanj.

Primož je pokleknil ob hišni prag in ga poljubil: »Jaz in vsi naši smo te obrusili —!«

»Oh, zdaj je proč — nikoli več!« je žena poitevala.

A on je poljubil še podboje in rekel: »Pojdimo v imenu božjem — druga vrata nas bodo bila po petah!«

Žena je zaihtela še huje, segla v peč po ugasel ogorek in si ga vteknila v nedrije, da bi z njim prenesla svetost domačega ognjišča. Potlej se je obrnila in šla za možem, otroci so večali in se je držali za krilo. Na pragu je postala in jih po vrsti prekrizala.

»Zdaj pojdimo!« je rekla tudi ona.

Tovarišu v slovo

Dne 11. t. m. smo pokopali našega člana, Ljudevita Vencajza, nadrevidenta drž. železnic v pokoju. Pokojni je bil soustanovitelj naše Nabavljalne zadruge, vodil je ustanovni občni zbor dne 27. novembra 1921. in je bil prvi predsednik nadzornega odbora.

Poznali smo ga že davno prej, iz Trsta, Pulja itd., kjer je služboval. Nekateri so ga imeli za posebneža, kaj bi ga ne! Kar je imel, je razdal, čeprav je bil sam v stiski. Vedno je bil vesel, ako je mogel deliti svojo skromno večerjo z revežem. Ta duh radodarnosti je vladal tudi v njegovi družini.

Vencajz je ostal tudi med vojno človek, ki je videl pod uniformo vojaka vedno še človeka, trpina, človeka z dušo in srcem.

Idealist, fanatik, utopist, socijalist. Več sem zvedel od njegovega prijatelja, poljskega akademičnega slikarja Kidona, ki ga je neštetokrat naslikal ter študiral njegovo glavo in poteze. Pravil mi je: Interesanten tip, ki mu odseva že iz vnanjosti plemenitost.

In to njegovo plemenitost smo imeli priliko videti v Ljubljani po letu 1919. Osnoval je društvo stanovanjskih najemnikov, prirejal shode, sestanke, vodil javne seje upravnega odbora, interveniral za reveže brezstanovalce, pisaril prošnje, delal je skoro noč in dan, da je pomagal lajšati gorje drugim. Preveč je veroval v pravico in premalo je bil praktično-realen, vsaj v stanovanjskem vprašanju.

Trudil se je za druge, iskal jim strehe, zdaj je dobil sam svoje poslednje stanovanje pri Sv. Križu. Naj bi tam našel svoj mir, ki ga ni imel v življenju!

Zadregarji mu hočemo ohraniti časten spomin.

—k



R. Jagrovski:

ABC ZA NAŠE UGANKARJE.

Kakor imamo črkovne podobnice, imamo tudi črkovne skrivalice. Ker je vsaka teh ugank ustrojena po svoje, bo bolj težko, dati striktna pravila za reševanje. Kakor pri risanih, tako je treba tudi pri črkovnih skrivalicah najprej najti ključ. Delili jih bomo: 1.) v številnice, to pomeni, da se črke izražajo s številkami. 2.) Znakovnice, t. j. črke se izražajo z različnimi znaki iz koledarja, pratike, glasbe, kemije, astronomije itd. 3.) Navadne črkovne skrivalice, kjer se črke izražajo s črkami ali črkovnimi skupinami. Vse te uganke (z izjemo številnice) se po navadi imenujejo črkovne skrivalice ali pa dobe ime po vrsti znakov, s katerimi so izražene, n. pr. šifrirano pismo, latinski napis itd.

Ker ima vsaka uganka svoj poseben ključ, ga bomo znali najti najboljše z vajo na nekaj primerih:

1.) Številnica:

- a) 9, 6, 10, 2, 1 — 8, 4 — 11, 5 — 6, 2, 7, 6, 3, 2, 1.

Ključ: 8, 9, 4, 3, 5, 9, 5 — hraniti

7, 6, 2, 1 — del stanovanja

10, 4, 11, 1 — soproga

Rešitev: Tožba še ni obsodba.

hraniti = štediti, torej 8 = š, 9 = t, 4 = e, 3 = d itd.

- b) 4, 2, 1 borza — 3, 2 Laze — 1, 4, 5 zdrob.

Rešitev: Zob za zob! (Črke vzamemo iz poleg stoječih besed.)

- c) 12, 5, 16, 18 — 15, 6 — 5, 6, 13, 1 — 15, 1, 11 — 21, 22, 5, 10 — 15, 6 — 11, 6.

Kdor ne dela, naj tudi ne je! (Črke vzamemo iz abecede.)

- d) $0^1 + 0^2 + 0^3 = ?$ Rešitev: Nič. Iz besede nič prva črka = 0^1 , druga = 0^2 itd., $5^2 = e$ (iz besede pet druga črka). Seveda so take uganke daleč, daleč od pravilnega računanja in prave matematike!

- e) 7, 2, 9, 4, 8, 1, 9 — 5, 2, 8, 3 — 2, 6, 4, 8, 1, 9 — 8, 2, 10, 3.

Ključ: kmet, Pan, žir. Rešitev: Črke ključevih besed postavi po abecednem redu in jih zaznamuj s številkami. Številkam ustrezajoče črke vstavi v uganko, nakar dobiš: Petkrat meri, enkrat reži!

2.) Znakovnice so zgrajene na principih številnice s to razliko, da so namesto številk znaki, ki pomenjajo črke.

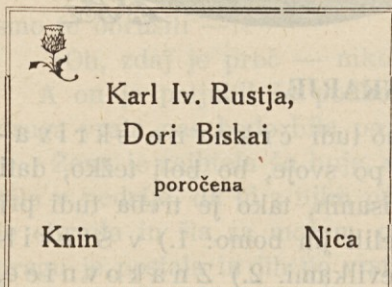
Črkovna skrivalica.

(L. R.)

B₁ P₆ Č₁₁ M₂₃ C₁₈ O₄ G₂₅ F₆ S₁ A₂₄ R₁₈ H₁ J₁₀ I₁₈ E₁₅ K₅ D₁ L₁₆ N₆

Poročno naznanilo.

(L. R.)



Cvet in sad.

(L. R.)



Kaj je novoporočenec,
kaj novoporočenka?

(Črke za oba poklica v celem naznanilu.)

Rešitev ugank v 7. številki »Zadrugarja«.

Črkovna podobnica: Ne hvali dneva pred večerom!

Konjiček: Osel gre samo enkrat na led, baš to je oslovsko. O. Ž.

Zemljepisna: vodoravno: Bremen, Verona, Olomuc, Bergen, Berlin, Valona, Danzig; navpično: Beograd.

Tokrat je bilo več sreče. Prejeli smo 35 pravih rešitev. Za nagrado jih je določil žreb seveda samo deset, to so: Bernik Ivan, dijak, Medvode; Podboj Tatjana, Ljubljana; Kavčič Stanko, Vič; Živic Bogdanček, Ljubljana; Jarec Bogo, Novo mesto; Jarec Samo, Novo mesto; Flis Drago, Maribor; Globokar Vladimir, Mlačevo; Oman Marijo, Maribor in Spendl Rudolf, Nova vas pri Mariboru.

Vsebina: V Pragi (str. 225). — Še enkrat o zadružni svobodi (str. 228). — Misli o imetju in lastnini (str. 233). — Perutninarstvo: Perutninarska zadruga (str. 238). — Cvetlice: Cvetje v zimi (str. 239). — Kuhinja: V času vkuhanja (str. 141). — Kakšno mora biti surovo maslo (str. 244). — Naša družina: Otrok in njegov duševni razvoj (str. 246). — Privid sodnega dne (str. 248). — Rojstna hiša (str. 252). — Tovarišu v slovo (str. 254). — Za naše male: ABC za naše ugankarje (str. 255); Črkovna skrivalica; Poročno naznanilo; Cvet in sad. Rešitev ugank iz 7. številke »Zadrugarja« (str. 256).

»Zadrugar« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana VII, Mahničeva cesta št. 7, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Kolodvorska ulica 39. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

VSEM ČLANOM V LJUBLJANI IN BLIŽNJI OKOLICI.

Naši mesnici v Ljubljani na Medvedovi cesti št. 22 in na Vidovdanski cesti št. 20 obratujeta stalno napredujoče. Ne moremo se pa zadovoljiti le s počasnim porastom, treba je, da so vsi zadrugarji odjemalci naših mesnih izdelkov.

Prodaja se le meso od prvovrstno pitanih volov, prvovrstnih telet in pitanih prašišev, za potrebno izmenjavo v hrani pa tudi divjačina, kakor srne in drugo, ter mesni izdelki raznih vrst. Vodstvo bo skušalo dvigniti in obdržati obrat na oni višini, ki je potrebna in primerna taki ustanovi, kakor jo predstavlja naša zadruga, in bo skušalo obdržati cene na najnižje mogoči stopnji. Iz tega razloga se je cena telečjemu mesu, in to mesu od prvovrstnih telet, znižala od dosedanje cene 10, 12, 14 Din na 8, 10 in 12 Din, meso pitanih volov I. vrste od 11 na 10 Din, II. vrste pa od 9 na 8 Din.

Na Vas zadrugarji pa je, da to našo ustanovo podprete in kupujete samo v naših mesnicah meso za svojo potrebo. Zavedajte se, da s takim nakupom podprete svojo ustanovo, katera skrbi za to, da je blago vedno sveže in prvovrstno. Zavedajte se, da s takim nakupom preprečujete, da ne more privatni kapital dvigniti cene mesu.

Vršimo torej v tem oziru vsak na svojem mestu svojo zadrugarsko dolžnost, pokažimo, da smo železničarji zaradi svoje zadrugarske zavednosti zmožni obdržati vse in tudi najtežje zadrugarske oddelke, ki smo jih osnovali.

Zato kupujmo vse svoje mesne potrebščine v svojih lastnih mesnicah ter se zavedajmo, da s takim nakupom koristimo sebi in vsem sotovarišem!

Naše nove cene

omogočajo vsakomur, da si nabavi prvovrstno meso in mesne izdelke za prehrano. Z vsemi silami se borimo proti visokim cenam, trudimo se pomagati članom odjemalcem s prvovrstnim, cenanim in vedno svežim blagom. Mesne izdelke izdelujemo sami s svojimi nastavljenici na najbolj čist in snažen način.

Podprite naše delo, kupujte samo v naših mesnicah!

Upravni odbor.

**Opozarjamo člane, da se oskrbe s kurivom, dokler
traja lepo vreme!**

Cenik Nabavljalne zadruge uslužbencev državnih železnic za mesec avgust—september 1932

MLEVSKI IZDELKI		KAVA		Med, cvetlični		Ovomaltine, velika	
Moka 0 gg	kg	3.20	Kava, Perl	kg	70.—	m. lonček	1.75
Moka 0 gg 0 m.	"	3.20	Kava, Portorico	"	70.—	vel. "	7.—
Moka 2	"	3.—	Kava, surova, Ia	"	58.—	m. stekl	12.—
Moka 5	"	2.80	Kava, surova, IIa	"	46.—	vel. "	20.—
Moka ajdova	"	4.50	Kava, žgana	"	64.—	Sir, Chalet, Ia	kom. 3.—
Moka ržena	"	3.50	Kava, žgana, »Special«	"	76.—	Sir, Chalet, IIa	" 1.50
Moka koruzna	"	1.80	Kava, Hag, mali	zav.	14.—	Sir, trapistovski	kg 20.—
Moka krmilna	"	1.50	Kava, Hag, veliki	"	27.—	Sir, trapistovski	" —.—
Zdrob pšenični	"	3.75	KAVNE PRIMESI		Sir, Ia	"	24.—
Zdrob koruzni	"	2.50	Kava, dr. Pirčeva, sladna	kg	12.—	Sir	" —.—
Zdrob iz činkvantina	"	3.20	Kava, Kneipp	"	14.—	Sir, Parmezan	" 72.—
Otrobi pšenični drobni	"	1.25	Kava, žitna	"	8.—	Maggi, velike	stekl. 28.50
Otrobi pšenični debeli	"	1.50	Kava, žika	"	14.—	Maggi, srednje	" 17.—
Otrobi koruzni	"	1.25	Kava, žika	"	14.—	Maggi, male	" 11.—
TESTENINE			Kava, figova	"	22.—	Maggi, na drobno	dkg 1.50
Makaroni v kartonih	kg	11.—	Kava, Enrilo	"	20.—	Maggi, juha, gobova	zav. 4.—
Špageti v kartonih	"	11.—	Kava, Enrilo	škatla	16.—	Guljaž ekstrakt	" 4.—
Makaroni jajčni	"	8.50	Cikorija, Franck	kg	16.—	Maggi, juha, grahova	" 3.50
Makaroni domači	"	7.—	Cikorija, kolinska	"	16.—	Juhan, velike	stekl. 12.—
Polži jajčni	"	8.50	Kava, redilna	"	20.—	Juhan, male	" 6.—
Polži domači	"	7.—	MAST		Juhan, na drobno	dkg 1.—	
Rezanci domači široki	"	7.—	Mast	kg	13.—	Kocke za juho, Graf	kom. 1.—
Špageti domači	"	7.—	Mast v dozah po 5 kg	doza	70.—	Kocke za juho, Maggi	" 1.25
Fidelini domači	"	7.—	Mast v dozah po 10 kg	"	—.—	Gorčica (zenf)	kozarec 9.—
Bleki domači	"	7.—	Ceres, bel, rumen	kg	23.—	Gorčica	kg 24.—
Zvezdice domače	"	7.—	Čajno maslo Ia	"	36.—	Keksi v zavitkih	zavitek 6.—
Rezanci, jajč., E. B., kart.	"	20.—	Čajno maslo IIa	"	32.—	Keksi v zav. à 1 kg	kg 24.—
Fidelini, jajč., E. B., kart.	"	20.—	Kuhano maslo	"	30.—	Keksi	" 20.—
Krpice, jajč., E. B., kart.	"	22.—	DELIKATESE		Kvas	" 38.—	
Jajnine	"	17.—	Slanina, soljena	kg	16.—	Otroški piškoti	zavitek 15.—
ZRNJE			Slanina, tirolska	"	18.—	Oblati	" 15.—
Riž Carolina Non plus ul-	kg	11.—	Slanina, krušna	"	14.—	Napolitanke, dolge	komad 1.—
Riž Ia	"	8.—	Slanina, »hamburška«	"	18.—	Napolitanke, dolge	zavitek 15.—
Riž IIa	"	6.—	Slanina, prekajena, deb.	"	18.—	Polenovka, suha	kg 24.—
Koruza debela	"	1.70	Slanina, papricirana	"	15.—	Dezertne šnite	komad 2.—
Koruza drobna	"	2.—	Salame, ogrske	"	52.—	Guljaž, goveji	doza 9.—
Kaša	"	4.—	Salame, milanske	"	52.—	Jetrna pasteta	" 6.—
Ješprenj	"	4.50	Salame, krakovske	"	24.—	Sardelna pasteta	" 7.—
Ješprenjček	"	8.—	Salame, bjelovarske	"	26.—	Čaj v dozah	vel. doza 26.—
Fižol	"	4.50	Salame, letne	"	18.—	Čaj v dozah	mal. " 14.—
Fižol	"	5.—	Salame, navadne	"	12.—	Čaj v zavitkih	zav. 3.50
Leča Ia	"	11.—	Kranjske klobase	kom.	4.—	Čaj v zavitkih	" 6.50
Leča IIa	"	6.—	Klobase, suhe	"	—.—	Čaj v zavitkih	" 7.50
Grah zelen	"	13.—	Rebrea, prekajena	kg	—.—	Čaj	kg 14.—
Piča za kure	"	2.—	Carsko meso, prekajeno	"	—.—	Kakao Ia	" 96.—
Piča za kure, Promiul	"	10.—	Meso, prekajeno	"	—.—	Kakao IIa	" 40.—
Piča za ptice	"	8.—	Šunke, praške	"	—.—	Paradižniki 1/6	doze 5.—
SLADKOR			Šunke, domače	"	20.—	Paradižniki 1/2	" 12.—
Sladkor v kockah	kg	15.25	Šunke, zvite	"	20.—	Marmelada IIa	kg 20.—
Sladkor, sipa	"	13.75	Kračje	"	10.—	Marmelada, jabolčna, do-	
Sladkorčki (bonboni)	"	24.—	Svinjski parklji	"	8.—	ze à 1 kg	" 22.—
Sladkor v prahu	"	15.25	Svinjske glave	"	10.—	Marmelada, marelična	" 30.—
Kandis	"	20.—	Sardine, 1/3 kg	škatla	13.—	Marmelada, marel., doze	
Margo, slad	"	44.—	Sardine, velike, 1/4 kg	"	10.—	à 1 kg	" 32.—
Bonboni, Fourre	"	28.—	Sardine, srednje, 1/5 kg	"	8.—	Čokolada 1/4 kg	tabl. 9.—
SOL			Sardine, male, 1/10 kg	"	5.—	Čokolada à 1/10 kg	" 4.50
Sol, fina	kg	12.—	Sard. obročki s kaperni	vel. škat.	12.—	Čokolada à 1/20 kg	" 2.50
Sol, morska	"	2.75	Sard. obročki s kaperni	mal. "	5.50	Čokolada z lešniki 1/24 kg	" 2.50
Sol, kreška	"	2.75	Tunina	škatl.	—.—	Čokolada z lešniki, 1/2 kg	" 27.—
			Med, ajdov	kg	—.—	Čokolada z lešniki 1/8 kg	" 18.—
			Med, cvetlični	"	18.—	Čokolada z lešniki 1/6 kg	" 11.—

Prodajalne Ljubljana in Maribor

Kis, 6% l	3'50	Milo »Elida«, toaletno . . mal. kom.	7'50	Odol, sred. stekl.	35'—	Morska trava kg	4'—
Olje, namizno "	14'—	Milo »Elida«, toaletno . . vel. "	18'—	Odol, vel. stekl.	65'—	Hranilniki komad	40'—
Olje, bučno "	13'—	Milo »Speik«, toaletno . . vel. "	10'—	Esene za kolonsko vodo . . stekl.	16'—	Prazne pušice "	5'—
Olje, olivno "	14'—	Milo »Glycerin«, toaletno . . "	9'—	Krema za kožo tuba	12'—	Prazne pušice "	10'—
Brandy 0'35 l stekl.	28'—	Milo »Viola«, toaletno . . "	4'—	Vazelin Elida škatl.	6'—	Peharji "	5'50 7'—
Brandy 7/10 l "	48'—	Milo »Marija«, toaletno . . "	10'—	Puder Elida "	10'—	Stručnice "	6'50, 8'50
Rum IIa. à 1/2 l "	20'—	Milo, kopalno "	12'—	Krtače za zobe, velike . . kom.	12'—	Solnice "	9'—
Rum Ia. à 1/2 l "	32'—	Milo, mandeljnovno "	6'—	Krtače za zobe, male "	8'—	Šivanke zavitek	1'50
Rum Ia. à 1 l "	52'—	Milo za roke "	4'50	Krtače za obleko "	16'—	Olje za šivalne stroje . . stekl.	4'—
Žganje borovničar à 1/2 l "	28'—	Milo za britje II "	3'—	Krtače za ribati "	4'—	Sukanec, bel, črn št. 10	
Žganje hruševac à 1/2 l "	24'—	Milo za britje I "	8'—	Krtače za parkete "	27'—	do 16 valjček	5'—
Žganje tropinovec à 1/2 l "	24'—	Soda za pranje kg	2'—	Omela za parkete "	27'—	Sukanec, bel, črn št. 20	
Žganje brinjevec à 1/2 l "	24'—	Lug "	4'—	Omela, mala "	14'—	do 36 "	3'75
Žganje slivovka à 1/2 l "	24'—	Plavilo zavitek	2'50	Metle, velike "	10'—	Sukanec, bel, črn št. 40	
Žganje, marelično, à 1/2 l "	24'—	Boraks "	2'50	Metle, male "	6'50	do 60 "	3'—
Vino, belo in črno dalm. l	6'—	Boraks, carski škatla	4'50	Metle, otroške "	5'—	Kruh, črn mala štruca	2'—
Vino, belo štajersko "	8'—	Škrob, rižev "	5'—	Metlice za obleko "	6'—	Kruh, bel vel. "	4'—
Francosko žganje vel. stekl.	—	Škrob, rižev zav.	1'50	Metlice za posodo "	1'25	Morske ribe, vsak četrtek	dnevna cena
Francosko žganje sred. "	14'—	Pralni prašek:		Čistilo za parkete vel. tuba	24'—	Pile, ploščnate kom.	9'50, 11, 13
Francosko žganje mal. "	8'—	»Ženska hvala« zav.	2'50	Čistilo za parkete mal. "	13'—	Pile, trioglate "	4'50, 5'—
Rum esenca stekl.	8'—	»Tri« soda "	3'50	Sidol za kovine tuba	5'50	Brusači "	13'—
Malinovec à 1/2 l "	13'—	»Henko« soda "	3'—	Svitol za kovine "	4'80	Rahljači za vrt "	12'—, 15'—
Rogaška voda à 1 1/2 l "	6'50	»Radion« "	5'50	Vim čisti vse zav	2'50		
Radenska voda 1 1/2 l "	6'50	»Persil« "	6'—	Barva za piruhe "	—	KUHINJSKA POSODA	
Sisačka voda 1 1/2 l "	6'50	»Lux« "	4'50	Ostara papir "	—	Lonci »Ideal« od 1/2 do 10 litrov.	
Grenka voda Fr. Jožefova "	10'—	Vrvi za perilo, velike . . komad	40'— 60'—	Hoby čisti vse "	6'—	Kozice od 1/2 do 8 litrov.	
Medica l	—	Vrvi za perilo, srednje "	30'—	Ominol "	2'50	Mlečne ponve od 2 do 4 litrov.	
Chabeso stekl.	2'—	Vrvi za perilo, male "	20'—, 25'—	Šmirkovo platno Ia pola	2'—	Lonci, aluminium, od 1/2 do 6 litrov.	
Malinovec kg	18'—			Tepači, veliki kom.	18'—	Kozice, aluminium, od 1/2 do 4 litrov.	
Panonski biser ala šampanjec stekl.	32'—			Tepači, srednji "	13'—	Zajemalke, aluminium, od 7 do 11 cm.	
		POTREBŠČINE ZA ČEVLJE		Tepači, mali "	8'—	Kozice, vlite, od 1/2 do 5 litrov.	
DIŠAVE		Globin, črn vel. škatl.	12'—	Sveče, velike paket	6'—	Delavski lonci, email, od 1/2 do 2 1/2 litra.	
Poper, cel in zmlet zavitek	3'—	Globin, črn sred. "	7'—	Sveče, velike kom.	1'—	Lonci za perilo, pocinkani, od 10 do 40 litr.	
Cimet, cel in mlet "	3'—	Globin, črn mal. "	5'—	Sveče, male paket	6'—	Pokrivače, email, 10 do 34 cm.	
Klinčki (žbice) "	3'—	Globin, rjav škatl.	5'—	Sveče, male kom.	—60	Zajemalke, email, od 7 do 12 cm.	
Piment, cel in mlet "	2'50	Globin, rumen "	5'—	Sveče, male kom.	—60	Penovke, email, od 8 do 12 cm.	
Lavorjevo zrnje (lorber) "	1'—	Globin, bel "	5'—	Nagrobne lučke karton	12'—	Cedila za čaj aluminium.	
Lavorjevo listje "	1'—	Albion, bel stekl.	6'—	Vžigalice paket	10'—	Cedila za zelenjavo, email, od 20 do 34 cm.	
Janež "	2'50	Albion, siv "	6'—	Vžigalice škatl.	1'—	Cedila za juho, pocink., od 14 do 16 cm.	
Kumna "	2'50	Mast za čevlje škatla	4'—	Zobotrebci zvezek	—50	Škafi, email, 40 cm.	
Muškatovi orehi komad	0'50	Krtače za blato komad	4'—	Črnilo stekl.	3'—	Škafi, pocinkani, od 40 do 45 cm.	
Vanilija v šibkah "	1'—	Krtače za mazati "	1'50	Svinčniki, navadni kom.	1'25	Korci, email, 14 cm.	
Vaniljni sladkor zavit.	1'—	Krtače za svetliti "	12'—	Svinčniki, tintni "	3'—	Škropilnice za vrt od 8 do 15 litrov.	
Pecilni prašek "	1'—	Vrvice za čevlje, črne, dolge par	1'50	Peresniki "	2'—	Pralnice, 30 × 40, 30 × 50 cm.	
Žafran "	—75	Vrvice za čevlje, črne, kratke "	1'25	Slama za predsobe Ia "	12'—	Kavni mlinčki, veliki in mali.	
Paprika, huda "	3'—	Vrvice za čevlje, rjave, kratke "	1'25	Slama za predsobe IIa "	4'—	Pekve, email, od 32 do 40 cm.	
Paprika, sladka "	3'—	Vrvice za čevlje, rjave, dolge "	2'—	Muholovci "	1'—	Vedrice, email, 30 cm.	
Muškatov cvet "	3'—	Vežalke, usnjene "	2'—	Prah za čiščenje obleke "	10'—	Vedrice, pocinkane, od 30 do 32 cm.	
Ingver "	3'—	Olje za mazanje podplatov . . stekl.	10'—	Šampon "	3'—	Umivalniki, email, od 40 do 45 cm.	
Korjander "	2'50			Drva, mehka kolobar	4'50	Nočne posode, email, od 20 do 24 cm.	
POTREBŠČINE ZA PERILO		DRUGE POTREBŠČINE		Pergament papir pola	1'—	Smetišnice, pocinkane.	
Milo Sunlight kos	2'—	Kalodont tuba	6'50	Celafon papir za vkuhanje zavitek	4'—	Mlečne kangle, pocinkane, od 1/2 — 3 litre.	
Milo Benzit "	5'—	Chlorodont "	6'50	Pasovi, usnjeni komad	8'—	Kmečke sklede, email, od 24 do 30 cm.	
Milo Schicht, terpentin kg	14'—	Ustna voda stekl.	20'—	Grafit "	—50	Drobnilnice št. 1—3.	
Milo Schicht "	12'—	Kolonska voda mal. stekl.	12'—	Jajca (dnevna cena) komad	0'75	Mesoreznice št. 5, 8, 10.	
Milo Zlatorog "	11'—	Kolonska voda vel. stekl.	24'—	Platnene vrečice, male "	8'—	Ponve, železne, od 16 do 20 cm.	
Milo Zlatorog, terpentin "	13'—	Parfum "	16'—	Platnene vrečice, srednje "	13'—	Škafi, pobarvani. Stiskalnice za sok.	
Milo Merima à la Marseille "	14'—	Odol, mal. stekl.	22'—	Platnene vrečice, velike "	15'—	Jedilni noži. Jedilne vilice.	
Milo »Apolo«, toaletno "	7'—			Flit s škropiljko "	51'—	Jedilne žlice. Kavne žličke.	
				Flit mala doza	16'—	Kavne skodelice.	
				Flit vel. doza	29'—	Pomivalne sklede, email, od 42 do 48 cm.	
				Škropilka kom.	22'—	Pomivalne sklede, pocin., od 42 do 48 cm.	
						Thermid steklenice po 1/2, 3/4 in 1 liter.	