

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE VSLVŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

Štev. 2

LJUBLJANA, 20. FEBRUARJA 1932.

Leto VIII.

Nabavljalna zadruga ob zaključku leta 1931.

Težko vseobčo gospodarsko in denarno krizo občuti razumevno tudi naša Nabavljalna zadruga in se mora najprevidneje kretati, da jo zadovoljivo prebrodi.

Vsakomur so v spominu še vojni in povojni časi, v katerih so naraščali trgovcem vsled splošnega dviganja cen velikanski dobički. Preko noči so obogateli, ker je blago, katerega je nabavil prejšnji dan še po nižji ceni, prodal naslednji dan že z mnogokratnim dobičkom. Par dinarjev pribitka na cene se v teh dobah ni poznalo. Tudi razne gospodarske ustanove, kakor bivša Gospodarska poslovalnica drž. žel. in naša Nabavljalna zadruga, so se na ta način okrepile. V 12 letih sta ti dve ustanovi nabrali od svojih konzumentov lepo premoženje, razen tega sta še lahko izplačevali odjemalcem v gotovih letih znatna povračila. Konzumenti se takrat radi cen, zvišanih na označen način, niso niti mnogo pritoževali, ker so bili njihovi prejemi še kolikor toliko zadostni in so te cene zmagovali.

Povsem obratno smer pa doživljamo v zadnjem letu. Konzument, kateremu se stalno znižuje zaslužek, komaj krije svoje najnujnejše potrebe. Na vseh tržiščih vidi divjo konkurenco, pri tem pa čuti sam le prav neznan padec cen.

Trgovec je skrbel v prejšnjih časih za čim večje zaloge blaga, danes pa pazi, da jih čim najbolj zniža, ker bi mu bile take zaloge pogubonosne. Ne sme več sklepati raznih ugodnostnih nakupov za daljši termin, kriti se mora skoro le za najnujnejšo tekočo potrebo. Računati mora nadvse trezno in reelno, ako hoče, da se vzdrži.

Po žitnem zakonu so določene visoke cene za žito. Vse naokrog vidimo največja prizadevanja, da bi se čim prej rešilo to vprašanje, ki silno obremenjuje našega konzumenta, producentu — kmetu — pa ne donaša onega haska, ki mu je bil namenjen. S tem zakonom so določene za žito minimalne cene, katere se morajo plačati kmetu. Reelni mlini (med katere spada naš, t. j. Savezov mlin v Adi) kupujejo žito po zakonito ustanovljenih cenah ter prodajajo moko po cenah, ki komaj še krijejo režijo. V prosti trgovini pa se prodaja znatno cenejša moka iz onega žita,

ki se je nabavilo na tihotapski način pod zakonitimi cenami. Ogromni dobički gredo v žep takih nereelnih trgovcev, ker jim nudi zakon vsaj nasproti konzumentu navidez zaščito, da smejo prodajati moko po še vedno visoki ceni, dasi so nakupili pšenico po nizkih cenah. Oblastva so sicer na delu, da onemogočijo taka početja, vendar je treba za to gotovega časa. Med tem pa trpijo reelne gospodarske ustanove, ki se morajo držati zakonskih predpisov.

Naše občje gospodarstvo zahteva danes, da krijemo v prvi vrsti svoje potrebe na domačem trgu in na ta način podpremo domačo proizvodnjo. To pa vsaj trenutno znova obremenjuje konzumenta, ker naša industrija še nima onega vseobčega priznanja in odvzema, da bi bila absolutno konkurenčna.

V najbližji dobi smo doživeli splošno pomanjkanje denarja, ki je zadelo vse gospodarske ustanove. Vlagatelji so navalili na denarne zavode. Trgovec ni mogel dobiti niti svojih vlog, da bi kril z njimi tekoče potrebe in plačeval fakture, ki so zapadle. Da so prišli do gotovine, so začeli prodajati mali kmetje in trgovci svoje blago, če je bilo treba, tudi z izgubo, samo da so se rešili trenutno pred najhujšim. Tako razmetavanje z blagom seveda silno škoduje rednemu trgovanju in treba je biti vsak trenutek pripravljen na protiukrepe, da se zadovoljijo redni odjemalci.

Zgoraj navedene prilike so občutno vplivale na poslovanje v naši zadrugi v letu 1931. Nadvse previdno je bilo treba kontrolirati trg, zmanjševati zaloge in opuščati ugodnostne nakupe na daljši termin. Denarna kriza je ovirala našo zadrugo v prostem razmahu. Pri nizkih prejemkih, katere ima danes naš konzument, je bilo nemogoče pribijati na nabavne cene in to zlasti ne pri moki, tako važnem in največjem konzumnem predmetu — pa tudi ne pri sladkorju itd. one svoječasne dodatke in ustvarjati tiste višje prodajne cene, ki so dajale v preteklosti možnost pridobivanja višjega dobička. Moralo se je računati s trenutnim položajem, v katerem se je nahajal naš mali človek, ki je imel vse polno potreb in obveznosti, katere je moral poravnati.

Naša zadruga pa je morala kot skrben gospodar usmeriti pažnjo tudi na pravilno oceno svojih zalog, na ugotovitev one vrednosti, ki bo v bližnji bodočnosti dosegljiva. Treba je izločiti iz aktiv vse, kar je dvomljivo, kar je v preteklosti morda napol še dajalo nado na realizacijo.

Špecerijske zaloge ne tvorijo baš mnogo skrbi v naši zadrugi, ker so prehodnega značaja, pač pa — manufaktura. Špecerist si točno lahko izračuna svojo potrebo posameznih predmetov in si uravna temu odgovarjajočo svojo zalogo, manufakturist pa tega ne more. On je odvisen od mnogo več pogojev (moda, okus in slično), vsled česar mora imeti gotovo izbiro in del te izbire mu prav lahko zaleži. Za tako blago mora pač cene pozneje znižati. Na lanskem občnem zboru je bil sprejet sklep, da mora upravni odbor skrbeti, da se zniža zaloga manufakture, o kateri se je govorilo, da je previsoka. Tako znižanje seveda ni izvedljivo v kratkem

času, ker se mora tekoče blago še kljub temu nabavljati in kljub največji pazljivosti pada stalna zaloga le malenkostno. Izvedba tega sklepa zahteva gotov čas in je sedanje stanje manufakturne zaloge pri lanskem večjem poslovanju precej nižje kot v letu 1930. Pri prodaji manufakture smo vedno računali z normalnim rizikom pri tem poslu in smo nabrano vsoto tudi rezervirali za poznejše odpise.

Letošnja bilanca bo izkazala čisti dobiček v lanski višini. Zadrुžnikom se bodo izplačevala 5% povračila, ki znašajo 2½ milijona dinarjev. Smatramo, da mora priznati vsak uvideven zadrugar, sodeč samo po občih, zgoraj navedenih znakih, da je izpadlo poslovanje v letu 1931. popolnoma zadovoljivo. Podrobneje se seveda lahko o poslovanju govori šele takrat, kadar ležijo pred nami detajlni podatki. Kdor zahteva danes več kot 5% povračila, ta zahteva s tem zvišanje prodajnih cen, česar pa večina zadrugarjev ne prenese. Od dobička, ki bi nastal na ta način, pa bi bilo treba dati v prvi vrsti večino (41%) v rezervni in druge fonde, ki so po zakonu določeni. Tak član je torej pripravljen nanovo v zvišani meri prispevati v fonde, dasi se navadno istočasno ravno ti člani izjavljajo proti visokim trenutnim prispevkom za te fonde.

Zadrugarji imajo priliko razmišljati o predstojećih izvajanjih in staviti na članskih sestankih svojim delegatom konkretne predloge, ki naj dajo smer nadaljnjemu poslovanju.

E. T.:

Visoke ali nizke cene?

Navsezadnje moramo le vsi uvideti, da tvorijo večino naših zadrugarjev mali ljudje. Kdor računa v zadrugi, mora računati s tem dejstvom.

Mali človek malo ima in za ta mala sredstva mnogo hoče; rad bi, da mu zadruga pomore do vsega onega, česar sam brez pomoči doseči ne more. Zadruga naj mu pribavlja vse potrebščine po najnižji ceni, po nabavni ceni brez pribitka, naj mu pomore do nekakega postranskega dohodka v obliki povračil in pomore izravnati ter ublažiti vse one trdote socijalnega reda, ki jih on — siromak — najmočneje občuti.

Naravno pa je, da zadruga vsega dati ne more in problem o prodaji po nizkih nabavnih ali višjih dnevnik cenah se nam vrača kakor v večnem krogu, kljub temu, da so ga za večino današnjih zadrug končno veljavno rešili rohdalski tkalci pred 88 leti. Najbolj enostavno je sicer, da se brez pomislekov priključimo rohdalskemu principu prodaje po dnevni ceni, da se torej odločimo za drugo izmed danih smeri: zavrnamo neznamenit dnevni ali mesečni prihranek in volimo znatnejši okrogli letni prihranek. A pomisliti in pretehtati nam je predvsem, kateri način prinaša članom večji dobiček. Vzemimo za primer lanski zaključek naše zadruge:

Prihranek — ali če hočete dobiček — ki smo ga zbrali v zadrुžni blagajni tekom lanskega leta, je bil po sklepu občnega zbora na podlagi zakona o nabavljalnih zadrugah odnosno naših pravil, ki slone na tem

zakonu, razdeljen sledeče: 3% prihrankov so bili dodeljeni penzijskemu fondu uslužbenecv zadruga, nekaj več je dobil dobrodelni fond, 2% sta bila razdeljena kot nagrada osebu zadruga, nekaj več kot 3% je dobil posmrtninski fond in 30% rezervni fond. Kot povračilo zadružnikom je bil izplačan ostanek, t. j. 59% vsega onega, kar so zadrugarji prihranili s tem, da so hodili kupovat v zadrugo. Povprečno je dobil vsak član 6% vseh vplačanih zneskov, t. j. okroglo 360 dinarjev, a nekaj več kakor 4% vseh vplačanih zneskov t. j. okroglo 252 prihranjenih dinarjev, je zadruga pridržala od vsakega člana.

Često slišimo vprašanje, ali bi ne bilo mogoče preprečiti odtegljaja teh 252 dinarjev, n. pr. z znižanjem prispevkov v rezervni fond ali s prodajo potrebščin po nabavnih cenah? Da bi se znižali odstotki prihrankov, ki so odrejeni v rezervni fond ali drugam, to je izključeno spričo našega zakona, ki ta odstotek določa kot minimum. S prodajo po malenkostno zvišanih nabavnih cenah pa bi se radi nizkih prihrankov (dobička) zadruga znižali prispevki res na malenkostne zneske. Res je tudi, da bi se znižale do brezpomembnih vsotie tudi dividende, v žepih zadrugarjev pa bi tekom leta pri dnevnih nakupih le ostale vse vsote, ki so jih za lanski primer prihranili, t. j. onih 360 dinarjev, ki so jih prejeli kot dividendo in še onih 252 dinarjev, ki jim jih je zadruga vzela s tem, da je prodajala blago po dnevni ceni.

Pomislek je vzklik brez dvoma v človekoljubnem srcu, ki močno čuti z onimi našimi najbednejšimi, katerim je bil prihranek 252 dinarjev zaklad in sredstvo, da se preživi cela družina skoraj 14 dni. Nov ni ta pomislek in je obravnavan teoretično in praktično vsestransko vse do najnovejšega časa. Zadruga pred ustvaritvijo rohdalskih principov so n. pr. brez izjeme prodajale blago po nabavnih cenah. Na Angleškem se zavzemajo predvsem v zadrugah organizirane žene za razširjenje takih zadrug, ki naj bi dobavljale siromašnim vse potrebno po nabavnih cenah. Ruske komunistične zadruga so organizirane tudi v tem smislu.* Nov pa je ta predlog in važen postane spričo naših prilik, ki zahtevajo tako visok odstotek za stvaritev rezervnega fonda.

Večina voditeljev zadružnega gibanja zavrača način prodaje po nabavnih cenah in smatra zadruga, ki se zavzemajo za ta način, kot neka drugovrstna društva, ki ne pomenijo v zadružništvu ničesar. Predvsem navajajo sledeče ugovore:

Z nizkimi cenami v zadružnih prodajalnah je trgovcem vsiljena neka nepotrebna konkurenca, ki širi nerazpoloženje proti zadružnim ustanovam. Nizke cene zavajajo zadrugarje pogosto do nedovoljenih trgovskih poskusov na lastno pest: kupujejo po nižji ceni v zadrugi in prodajajo po višji ceni prijateljem in znancem. Prodaja brez dobička onemogoča dalje

* Prof. Totomijanc konstatira, da se tudi ruske komunistične zadruga vračajo k rohdalskemu principu prodaje po dnevnih cenah.

zbiranje kapitala v katerekoli svrhe, pa naj bodo to dobrodelne, humanitarne, prosvetne, morda politične ali čisto združne. Nad vse važno pa se je pokazalo v praksi dejstvo, da mali človek ne zna pravilno ceniti malega trenutnega prihranka, ki ga navadno lahkomišelnost izda za čašo vina ali pest cigaret, mesto da bi ga pravilno in pametno obrnil. Več je malemu človeku do večje, okrogle vsote, ki jo dobi enkrat v letu kot priboljšek h gospodinjstvu, pa čeprav bi bila ta vsote večja, ako bi ob vsakem nakupu položil prihranjen denar na stran. In ta letni priboljšek se mu močno pozna, ne zavrže ga kar tako za nepotrebne stvari. To dejstvo, ki ga teoretiki toliko ne poudarjajo, je utemeljeno v psihi malega človeka, pa je tako velikega pomena, da se lahko reče s Ch. Gideom: »Od vseh milijonov danes v nabavljajlih zadrugah organiziranih zadrugarjev je prišla večina sem samo radi sistema usiljene štednje.« Nekatere angleške zadruge so tudi tu prešle v ekstrem in prodajajo vse blago po cenah, višjih od dnevnih samo zato, da koncem leta lahko izplačajo svojim članom visoke vsote — do 25% prodajne cene.

Srednja pot pa je vedno najboljša. Tako je mnogo zadrug, med temi tudi naša, izbrala zlato sredino, ki pomeni kompromis med obema principoma in se zdi socialno najpravičnejša. Prodajne cene so malo nižje od dnevnih cen, pri predmetih pa, ki jih troši vsak — tudi delavec — so prodajne cene znižane tako, da nima zadruga pri njih skoro nobenega dobička. Na ta način se slabi vplivi sistema prodaje po nizkih cenah paralizirajo, višina prihrankov (dobička) in s tem dajatve v razne fonde niso pretirane, zadrugarjem pa je zasigurana okrogla vsota koncem leta v obliki povračila, razen prihranka pri vsakokratnem nakupu. Zadruga je dostopna tudi delavcu, ki po ugodnejših cenah ne more kriti nikjer svojih vsakodnevnih potreb. Tudi on — delavec — lahko tekmuje na ta način z boljše stoječim uradnikom v štednji in doprinaša s tem, da kupuje v zadrugi po nizki ceni, najmanjše žrtve pri stvaritvi skupnih fondov, ki so čvrsti stebri dobrega združništva.

Sicer vidimo na prvi pogled neko dozdevno krivico v tem, da se porazdele vsi prihranki enakomerno vsem — onim, ki so krili vse svoje potrebe v zadrugi in plačevali boljše robo po dnevnih cenah ter onim, ki so kupovali le takšne predmete, ki jih je zadruga prodajala brez dobička po neznatno zvišanih nabavnih cenah ravno zato, da so jih kupovali lahko tudi siromašnejši, ki si boljše robe ne morejo privoščiti. K temu pa pravi Ch. Gide: »Ta dozdevna krivica je ginljiv primer solidarnosti, ki mora vladati v teh zadrugah. Na ta način se okoristijo siromašni zadrugarji z nakupi bogatih in tako je edino prav.« Z vsem srcem mu pritrdimo vsi, ne iz neke samoljubne dobrodelnosti, temveč polni trdne vere v resnično pravičnost, ki stoji nad pisanimi zakoni.



č. S.:

Še nekaj besedi k občnemu zboru našega Podpornega društva v Ljubljani

V zadnjem času smo doživeli dve senzaciji. Dne 5. februarja smo čitali, da je banska uprava odredila revizijo »Vzajemne pomoči« v Ljubljani, danes pa čitamo, da se je zgodilo nekaj podobnega »Mariborski kmetijski eksportni zadrugi« in da so celo štiri odbornike zaprli.

Za poznavalca razmer in za onega, ki dela in računa s številkami, to ni nikaka senzacija. To je moralo priti. Kot sem napisal v zadnjem koledarju: številke so neizprosne. Ali kot sem napisal že v koledarju za leto 1928: kjer štirje kvartajo, ne morejo vsi dobiti. Par jih dobi, drugi morajo to plačati.

Navedene ustanove so delale z lepimi gesli. Proti kapitalizmu smo, proti izkoriščavanju, proti bankarstvu, mi smo dobrodelna ustanova, mi smo socijalna institucija, mi smo »samopomoč«! In je nasedalo na tisoče in deset tisoče ljudi, ki so verjeli tem geslom in niso računali s številkami. Mislili so, da bodo obogateli na račun drugih, pa je bilo morda narobe: drugi so se opomogli na njih račun. Inteligentni človek si ne sme tu ničesar očitati, če je nasedel. Hotel je obrati druge, pa so drugi njega.

Vse te preiskave in vsa časopisna polemika o tem vprašanju je lep nauk tudi za nas, za občne zборе naših podpornih društev.

Tudi pri nas poslušajo člani rajši lepe fraze kakor pa suhoparne številke. Tudi na naših občnih zborih se ljudem dopade, če kdo reče, mi smo socijalna ustanova, mi smo podporno društvo. In zamerijo, če kdo drega z računi in s kalkulacijami, če računa za 10 ali 20 let naprej.

Dokazati hočem pravilnost tega, kar sem govoril in pisal že v l. 1926., posebno pa letos v koledarju na strani 115. Pri teh društvih član nikdar ne ve, koliko bo plačal. V začetku, dokler je članstvo še mlajše, umre manj ljudi in plačuje manje kot v kaki zavarovalnici. Sčasoma pa se dvigne povprečna starost članstva, umrljivost postane vedno večja in večja, prispevki temu primerno večji, mlajše članstvo ne pristopa več, ker jim nudi drug zavod ali zavarovalnica zavarovanje ceneje, prispevki postajajo neznosni, in društvo je dražje. To so številke in to je logika! Ne verjamete?

Vzemimo društveno obvestilo šte. 46 »Ljudske Samopomoči« v Mariboru z dne 15. januarja 1932. Prispevki za leta 1928 do 1931 so znašali v grupi:

	D	C	B	
	10.000	4000	2000	
1928	200	50	27	Od aprila 1928. naprej.
1929	287	85	48	Plačevalo se je nekaj časa za $\frac{1}{4}$ in
1930	320	87	40	$\frac{1}{2}$ posmrtnine, tedaj manje.
1931	273	102	50	

Za isti znesek bi plačal član pri Podpornem društvu

v Mariboru:	150	60	30	
v Ljubljani:	180	72	36	po dosedanjih sklepih.

V zavarovalnici pa:

20 let star	182	72		
36 let star	286	114		
44 let star	338	135		
60 let star	732	293		vsa leta enako.

Gornja tabela nam jasno kaže, kako naraščajo prispevki z vsakim letom. Začetkoma so bili morda manjši kot prispevki za naša društva, toda danes so že neprimerno večji in bodo še večji. Je tako, kar se vplača prej premalo, to se mora pozneje vplačati več. Treba je na vsak način nadoknaditi, kar se je prej premalo plačalo, sicer se nehajo izplačila.

Umrljivost narašča v poznejših letih rapidno in kdor nima rezerve ali zadosti mladega naraščaja, temu zmanjka sape in denarja. Vse to so dejstva, ki se ne dajo zakriti in s katerimi je treba računati. Kdor z njimi ne računa, doživi lahko senzacijo, kakor jo imamo danes v Ljubljani in Mariboru. To je košček zgodovine o podpornih društvih, ki se kaj rada pozabi.

Če bi kdaj mi revidirali sami sebe, ali smo zgrajeni na zdravi računski podlagi? Na papirju so vse te ustanove zgrajene na računski podlagi. Kolikor jih umre, toliko je treba plačati. Toda, koliko jih bo umrlo, to se ne računa in ali bodo člani lahko plačevali, na to se tudi ne misli. Zgodovina pove svoje in pravi, da žive taka društva lahko 40, 50 let in še dalje, preden se pokaže napaka v kalkulaciji.

Zato moramo še enkrat računati in misliti. Res, da je naše Podporno društvo nekako stanovsko društvo, katerega ne bodo pustili železničarji nikdar na celidu, ravno tako je pa tudi res, da so mnogi železničarji člani tolikih društev in raznih zavarovalnic, da predstavljajo mesečne dajatve za posmrtno podpore veliko breme, pod katerim bo marsikdo onemogel.

Ne smemo tedaj gledati in presojeti samo našega društva, temveč železničarja, kakršen je in kakršne prejeme in izdatke ima. Ne samo stanovska zavest, tudi plačilna možnost železničarja je merodajna za obstoj našega Podpornega društva in vseh onih društev, ki so privabila naše ljudi s svojimi obljubami. Koliko jih bo prej onemoglo, katero društvo bodo pustili prej na cedilu?

Od nebroj društev, ki se ustanove pod geslom samopomoči, bo nazadnje ostalo pri življenju samo ono, ki je ves čas solidno računalo. Rajše malo manj članov, boljše malo manjše posmrtnine in računsko pravilne prispevke, toda vedeli bomo, da bomo lahko gotovo dobili podporo, za katero plačujemo danes tako težko članarino.

Ne licitirajmo za drugimi, najmanj pa, da bi zgubili glavo radi tega, ker se je nabralo nekaj rezerve. Ne zanašajmo se na negotovo bodočnost, temveč na lastno gospodarstvo in na lastne prihranke.

To bo najboljša reklama in najboljša podlaga za naš nadaljnji razvoj.

Dr. L. Benko:

Idejni temelji socialnega vprašanja*

U v o d.

Gospodarska kriza, ki jo dandanes preživljamo, ni prva, ne bo poslednja; po svojem obsegu pa je gotovo ena največjih, kar jih beleži zgodovina. Saj je zajela ves svet: vsi narodi, vse države, vsi sloji, vsak posameznik skoro jo občuti. Ni čuda tedaj, da se je znova poživilo tudi tisto vprašanje, ki je v najožji zvezi z gospodarskimi problemi: socialno vprašanje. Toda ne samo njega poklicni raziskovalci, sociologi, nacionalni ekonomisti, državniki itd., nego se zanima za to vprašanje skoraj vsak; predvsem, ker občutijo domalega vsi pezo socialnega zla in pa, ker je to zlo danes bolj očitno kakor kdaj poprej. Vsak povprečen človek vidi in ve, da v socialnem in gospodarskem razvoju človeštva ni nekaj v redu. Brezposelnost, propadanje celih stanov, beda med najširšimi plastmi ljudstva na eni strani, kupičenje kapitala in ekonomskih dobrin ter produkcije vseh vrst, pa zavestno in premišljeno uničevanje življenjskih potrebščin na drugi strani, to da misliti, misliti v prvi vrsti onim, ki so najhujše prizadeti.

In tako se povprašujemo: Kako je moglo priti do tega, kje so korenine socialnega zla, kdo in kaj je, ki ga povzroča, skrbi za netivo, da se razvija, veča, pustoši in uničuje? Ali res ni poti v boljše, srečnejše čase; in če so, katera je najkrajša, najbolj varna in sigurna? Pa smo prav mnogokrat v zadregi z odgovorom in se naša zadrega veča, čim bolj trezno in vsestransko razmotrivamo te probleme, čim globlje prodiramo v njih bistvo in jedro. Da, socialno vprašanje ni lahko, spričo sedanjih razmer je še posebno zamotano. Celo v tem pogledu večjemu človeku ni lahko najti prave orientacije niti splošnega pregleda, ne prave poti, jasne in pravilne sodbe in obsodbe. Motijo se mnogokrat oni, ki samozavestno, s polno sigurnostjo vstajajo in trdijo: tu je leglo socialnega in gospodarskega zla, tu so krivci, tu pot k rešitvi, tu pa sredstva in metode!

Kako pa naj bi bilo tudi enostavno odgovarjati in reševati problem, ki ni enostaven, ki je bolj kompliciran kakor katerikoli, glede katerega si

* Ta in sledeče razprave bi hotele koristiti našim čitateljem s tem, da sodijo o socialnih problemih resno, da si pridobijo o teh problemih kratek pregled in da si vsak po svoji dobri volji ustvari zaključke in sodbo, ki jo bo vsaj deloma lahko zagovarjal. Obenem naj bi te razprave tvorile nekak uvod v nacionalno ekonomijo, s katero se hoče »Zadugar« v bodoče baviti. — Opomba urednika in avtorja.

niso na jasnem niti veliki in globoki misleci, ki jim ne smemo odrekati dobre in iskrene volje v stremljenju, kazati človeštvu prave poti k sreči in blagostanju.

Zakaj pa je to vprašanje tako težko, zakaj tako komplicirano in zakaj so odgovori nanj večkrat tako različni? Zato, ker to vprašanje v dobesednem pomenu besede ni enostavno, t. j., socialno vprašanje je v najožji zvezi z drugimi problemi, ki mu tvorijo oziroma bi mu morali tvoriti podlago in je šele na tej podlagi možno razpravljanje in reševanje tega vprašanja samega. Kar pogledjmo stvari v obraz in videli bomo takoj, da je in da mora biti naše stališče k socialnemu problemu zavisno od celokupnega našega svetovnega naziranja! Kdor se postavi n. pr. na stališče, da je ves svetovni razvoj vključno človeštva nujen, temu mora biti tudi socialni razvoj nujen in mora odrekati človeku možnost, kakorkoli vplivati na njegov potek. Funkcija socialne oblasti, vsi njeni ukrepi, vsa akcija in reakcija je brezsmiselna, ker je nujna. Kajti kar je v dobesednem pomenu nujno, ne more imeti smisla, ker ima smisel samo tako dejanje, ki ga lahko izvršim ali opustim in pri tem pričakujem, hočem neki učinek. Če pa je v resnici vse nujno, tedaj ne morem ničesar hoteti, ker ni nobena stvar zavisna od moje volje.

Posegati kakorkoli v razvoj človeške družbe, iskati načinov, kako pokreniti eventualno ta razvoj v neko drugo zaželjeno smer, je potem brezplodno početje, brezsmiselno kakor bi bilo n. pr. brezsmiselno, narekovati zvezdam nove poti.

Vem, da bo hotel kdo ugovarjati mojim trditvam in mojim zaključkom, in tudi vem, kako bo začel. Rekel bo: ves razvoj je res nujen. Kar se zgodi, se mora zgoditi. Tudi človeška dejanja in nehanja so nujna. Ampak radi tega ne izgube svojega smisla, ker itd. ter bo skušal svojo tezo zagovarjati. In ne bova prišla z debato na kraj. Tu pa ni mesta niti ni časa za učene debate; s svoje strani sem že dosegel namen, namreč, da sem na tem primeru pokazal, da gredo naša naziranja že v fundamentalnih socioloških vprašanjih vsaksebi.

Pa pojdimo dalje! Pustimo odprto vprašanje, ali in v koliko se razvija človeška družba po nekih nujnih naravnih zakonih. Recimo, da vplivajo na ta razvoj posamezniki s svojimi idejami, n. pr. znanstveniki, umetniki, politiki itd., kakor trdijo nekateri; ali, da je gibalo in regulator vsemu socialnemu razvoju ekonomsko dejstvo, kakor trdijo drugi, da se torej snuje vse duševno in socialno življenje na vsakokratnem gospodarskem in materialnem stanju družbe. Koliko ima eden ali drugi prav, bomo videli pozneje. Toda bodo prišli zopet še drugi in nas bodo opozarjali: kaj pa religija, kaj podnebje, kaj specifičen značaj posameznih narodov; ali ti činitelji ne prihajajo v poštev, ko se ustvarja, vzdržuje in razvija človeška družba ter nje večje ali manjše blagostanje? Vidite, zopet nove misli, ki jih je treba uvaževati, presoditi in pretehtati! Pa še nismo na

kraju! Problemi se vsiljujejo, eden za drugim se oglasi, vsak terja od nas, da si ga ogledamo, da ga rešimo, predno izrečemo končno sodbo o že tolikokrat omenjenem socialnem vprašanju. Samo nekaj teh problemov naj še navedem: Kaj je prav za prav smoter človeka in človeške družbe? Kaj je socialna pravica, socialna dolžnost? Ali je možen kak drug socialni red kakor je obstoječi? Ali je porazdelitev ekonomskih (gospodarskih, materialnih) dobrin kakršna je dandanes, pravična? Ali in v koliko naj iščemo vir socialnega zla v kapitalizmu, v politični ureditvi držav, v razvoju tehnike, v preobljudenosti zemlje itd.?

Toda če se ne moremo ali nočemo poglobiti v vsa našeta vprašanja, se gotovo ne moremo ogniti centralnega sociološkega problema: Kako pa je v človeški družbi z razmerjem poedinca k celoti? Ali se sme posameznik razvijati brez ozira na družbo, sme li delati vse po mili volji svobodno, v vsakem pogledu in v vsakih mejah? Ali pa se mora ozirati tudi na sočloveka, na družbo? Po kakem pravu prvo, radi katerih in kakšnih dolžnosti drugo? Kdo ga sme, more in eventuelno mora omejevati v njegovem udejstvovanju?

Mislím, da je sedaj dovolj vprašanj in vprašajev. Vsakdo mora spričo njih vsaj to priznati: da stojimo res pred zelo zavozlanimi vprašanji, ki je treba na nje odgovoriti, predno je sploh mogoče soditi logično, zanesljivo in pravično tako o tem, kar imenujemo socialno in gospodarsko zlo, kakor tudi o tem, kako to zlo odpraviti, odgnosno omiliti.

Kje pa naj iščemo pouka o vsem tem? Vsakdo ve, da raziskuje bolezni zdravniška veda, da je nauk o zakonih narave predmet naravoslovju, fiziki; da se bavi s preteklostjo človeškega delovanja zgodovina, z jeziki jezikoslovje, z nravnimi načeli etika, z dušeslovnimi pojavi dušeslovje ali psihologija, s števili in njih razmerjem matematika, z zemeljsko površino geografija, z gradnjami vseh vrst tehnika itd. Kratko: s pojavi, ki jih zaznavamo v svojem notranjem svetu, ki jih ugotavljamo izven nas, z vsemi temi pojavi se bavijo razne vede. Mora tedaj biti tudi neka veda, ki se bavi še posebno s človeško družbo in njenim razvojem, in tej vedi pripada tudi naloga, da nam podaja informacije, izsledke in nauke o socialnem vprašanju. Taka veda v resnici tudi obstoja in se imenuje — sociologija. Prihodnjíč bomo videli, kaj smemo in lahko od te vede pričakujemo, kakšni so njeni nauki, so-li popolnoma zanesljivi in da-li nam lahko služijo kot sigurni kažipot skozi temačen labirint socialnih problemov.

(Se nadaljuje.)



Česa ne smemo pozabiti v mesecu februarju pri naših cvetlicah?

Nadaljevati z deli, ki so bila opisana meseca januarja.

Če je zima mila, odstraniti proti koncu meseca listje in smrečje, s katerim smo pokrili jeseni okrasno grmičevje in trajnice, imeti pa seveda vedno oboje pripravljeno, da lahko rastline hitro pokrijemo, ako bi pritisnil hud mraz.

Konec meseca deliti in presajati trajnice. Delitev je najpreprostejši način razmnoževanja. Pri deljenju pa moramo paziti, da ostane na vsakem delu rastline dovolj korenin. Močne grude korenin, ki ne gredo rade narazen, in ki jih ne moremo raztrgati, prerežemo z lopato. Vse načete dele korenin moramo potresti z ogljenim prahom, da ne začno gniti.

Močnih enoletnic, kakor so na pr. mak, ostrožniki, zajčki itd., posejati konec meseca kar na plano, če je le greda brez snega in dovolj osušena.

O GNOJENJU.

Eno izmed najvažnejših opravil pri obdelovanju zemlje je gnojenje.

Rastlina črpa hranilne snovi iz zraka (dušik, kisik, ogljikova kislina) in iz zemlje (dušik, kalij, fosfor, apno). Hranilnih snovi, katere ji nudi zrak, ji ne zmanjka, pač pa moramo nadomeščati snovi, katere črpa iz zemlje, ker teh v zemlji ni dovolj.

Zadosti pa je v zemlji magnezija in železa, ki sta važna za tvorbo listnega zelenila. Ti dve snovi dobiva namreč zemlja že z drugimi gnojili toliko, da nam jih samih zase, razen če se pokaže, da je to res potrebno, ni treba trositi.

Hranilne snovi morajo biti v zemlji v pravem razmerju, to se pravi, da posamezna snov zase ne zaleže nič. Ako je dveh snovi dovolj v zemlji, tretje pa premalo, bo pridelek slab, ker se razvoj ravna po zakonu manjšine. Torej, če primanjkuje ene snovi, ne moreta drugi dve prav nič pomagati, če jih je še toliko.

Rastlina pa predela hranilne snovi samo tedaj, ako ima dovolj svetlobe, zraka, vode in toplote. Brez svetlobe in zraka si ne more rastlina pripraviti nobenih beljakovin in ogljikovih hidratov in ne more dihati. Za rastlinsko rast je toplota zelo važna. Največ hrane sprejema in predelava rastlina pri toploti med 26° in 32° C. Pri 2° do 5° C in pri 42° do 45° C pa ne morejo uspevati. Potrebna jim je tudi vlaga, in sicer zračna in zemeljska. Ako jim primanjkuje vode, ne morejo uspevati, ker ne morejo sprejemati hrane. Pred vsem potrebujejo vodo za tvoritev gradilnih snovi za skrob in grozdvičasti sladkor in pa za topitev in prenašanje soli. Voda vzdržuje tudi napon celic, obenem pa pospešuje pretakanje snovi, ki se vrši pod vplivom pritiska korenin.

GNOJILA.

V splošnem razločujemo dve skupini gnojil: naravna gnojila (hlevski gnoj, gnojnica, zelena gnojila in kompost), ki vsebujejo hranilne snovi v manjši meri, in pa umetna gnojila, ki jih dodajamo naravnim gnojilom zato, da zvišamo množino nekaterih hranilnih snovi, katerih v naravnem gnoju ni dovolj.

Naravna gnojila.

Najvažnejše gnojilo za vrtove je hlevski gnoj, med katerega spada tudi kurji gnoj in hlevski nastil. Kakovost gnoja je odvisna od načina njegovega razkrajanja, od vrste živali, ki ga dela, in njene prehrane. Najboljši hlevski gnoj dobimo, če nastiljamo slamo ali pa šotni drobir.

Čim več ima gnoj dušika (večinoma v obliki amonijaka), tem boljši je. Najvažnejše so pa pri hlevskem gnoju organske sestavine. Kemične sestavine, ki mu primanjkujejo, lahko nadomestimo z umetnimi gnojili.

Po množini dušika in vode razločujemo mrzel in gorak hlevski gnoj. Mrzel gnoj nam dajejo: govedo, prašiči, pa tudi gosi; vročega pa konji, ovce, kure in golobi. Goveji in svinjski gnoj je najboljši za lahko ali peščeno zemljo (v zelenjadnem vrtu). V govejem gnoju so vse redilne snovi v pravilnem razmerju, zato je primeren za vsako zemljo. Svinjski gnoj se navadno meša z govejim ali konjskim, ker je sam zase preveč voden. Vroč gnoj je za težko, ilovnato zemljo, ker jo rahlja in greje. Ko se ta gnoj razkrajaja, razvija mnogo toplote in zato ga uporabljajo tudi za tople grede.

Hlevski gnoj iz listja je manj vreden, kakor gnoj, ki je iz slame ali šotnega drobirja. Hlevski gnoj rahlja zemljo in s tem pospešuje produšnost. Pri razkrajanju greje zemljo in se pretvarja v prst. Zemlja postane temna in potem bolj sprejemljiva za solnčno toploto. Ogljikova kislina, ki se tvori pri razkrajanju, pa pospešuje razkrajanje rudninskih hranilnih snovi. Zelo važno za gnoj je, kako ga shranimo in kako z njim ravnamo. V domačem vrtu gnojimo zemljo s svežim ali pa s primerno strohnelim gnojem, ali pa s kompostom, ki smo ga zmešali s takim gnojem. S svežim gnojem gnojimo samo težko zemljo, in sicer tako, da ga podkopljemo pozno v jeseni ali pa zgodaj spomladi. Za navadno vrtno zemljo ne smemo nikdar uporabljati svežega gnoja, temveč samo napol strohnelega, ki lahko oddaja rastlini večjo množino dušika, nego sveži gnoj. Ker je dober hlevski gnoj navadno težko dobiti, moramo zato skrbeti za dober kompost.

Kdor ima gnoj doma, mora imeti gnojišče tako urejeno, da se s »smradom« ne izgublja dragoceni amonijak. Jama za gnojnico mora imeti nepropustno dno iz betona, da gnojnica, ki se cedi iz gnoja, ne pronica v zemljo, temveč da jo od časa do časa lahko spustimo v drugo jamo. Gnojišče mora biti tudi v senci, da solnce gnoja preveč ne izsuši. Gnoj se mora na gnojišču dobro stlačiti. Kdor le more, naj mu primeša na vsakih 20 cm tenko plast šotnega drobirja. Gnoj mora biti vedno vlažen in stlačen, ker

sicer rad zgori. Da ostane moker, ga je treba večkrat politi z gnojnico in obsuti s šoto ali zemljo. Po dveh ali treh mesecih je tak gnoj že dovolj strohnel in ga lahko uporabljamo. Gnoja ne smemo podkopavati globoko v zemljo, vendar pa v lahki produšni zemlji lahko malo globlje, kakor v težki, ker se mora namreč v zgornjih zemeljskih plasteh razkrojiti, pri čemer se amonijak spremeni v solitrov dušik, katerega rastline lahko izrabijo.

Gnojnice. Važno gnojilo je tudi gnojnica, ki jo delimo v dve vrsti, hlevsko in straniščno. Gnojnica ima dosti dušika in kalija. Straniščna gnojnica ima v splošnem več dušika in je zato več vredna od hlevske, vendar njena sestava je kaj različna. Da ne izhlapi preveč amonijaka, moramo gnojnico nabirati v betonirani jami, ki mora biti neprodušno zaprta. Kakor gnoja tako tudi sveže gnojnice ne smemo uporabljati za gnojenje. Pustiti jo moramo vsaj en teden, da prevre in potem še nekoliko tednov, da se izčisti. Poleti traja to manj časa, kakor pozimi. Če jo večkrat premešamo, pospešimo čiščenje. V vrtu rabimo samo izčiščeno gnojnico, ki pa ne sme biti stara več kakor tri tedne, ker izgubi potem na gnojilni moči. Ker ima gnojnica zelo veliko dušika in kalija, pa zelo malo fosforja, pospešuje rast enostransko, zato ji je treba primešati pred uporabo v vodi raztopljenega (1 kg na 5 l vode) 40% dvojnega superfosfata (na 100 litrov gnojnice 1 kg). Tako gnojnico razredčimo pred uporabo še z vodo toliko, da dodamo na liter gnojnice 5 do 7 l vode. Dobro je tudi, ako dodenemo šotnega drobirja, pepela ali sadre. Z gnojnico zalivamo rastline takrat, kadar rastejo, to je v juniju, juliju in v avgustu, in sicer je najboljša, ako to storimo zjutraj ali zvečer, potem ko smo rastline dobro zalili z vodo ali pa po rahlem dežju. Če smo z gnojnico polili tudi liste rastlin, jih moramo nazadnje še poškopiti z vodo, ker bi sicer gnojnica škodovala zelenju občutljivejših rastlin. V splošnem gnojimo z gnojnico tem bolj, čim težja in mastnejša je zemlja. Za težko zemljo pa gnojnico razredčimo samo tri- do štirikrat.

Straniščnico mešamo pa tudi med druga gnojila; z njo polivamo, kakor že omenjeno, gnoj in pa kompost.

Še važnejše kakor hlevni gnoj je za domači vrt v splošnem **k o m p o s t** (v prst spremenjene organske snovi), ki je v modernem gospodarstvu malega vrtnarja zelo važen činitelj, takorekoč vrtnarjev »šparovček«.

Kompost so vrtnarji že od nekaj zelo cenili. V Vzhodni Aziji, kjer je vrtnarstvo izredno razvito, znajo kompost pripravljati tako rafinirano, da smo jih začeli posnemati. Kompostni kup mora biti pravilno pripravljen. Napraviti ga ne smemo kar na tleh, temveč na betonirani podlagi. Za kompost uporabljamo vsakovrstne kuhinjske in vrtno odpadke, ki radi strohne ali pa se dajo sežgati, ne smemo pa uporabljati bolnih rastlin ali njih delov, pepela od premoga, koksa, premogovega prahu, črepinj, stekla in kovin. Les in papir moramo poprej sežgati. Porezane mladike so prav dobre, samo da prepočasi trohne; zelo dober je lesni pepel in zidarski omet iz hlevov, ki pa ne smejo biti okuženi.

Izvrstne so saje, ker je v njih veliko dušika in ker so temne barve, ki vpija več toplote. Blato iz ribnikov in pa močvirno blato ima sicer veliko dušika, toda ker vsebuje včasih humusovo kislino, mora dobro premrzniti in zato ležati dve do tri leta, preden je godno za porabo. Blato iz obcestnih jarkov in s ceste ni veliko vredno, mora pa vseeno ležati vsaj eno leto. Od organskih snovi je zelo dobra za humus živalska kri, ki jo dobimo v klavnica. Perja in dlak navadno ne mešamo med kompost, ravno tako tudi ne parkljev, roževine, usnja in podobnih reči. Odpadke od zelenjave, travo, listje in igle z dreves in razne industrijske odpadke, kakor na pr. ječmenov slad ali tropine od piva, primešamo samo v tankih plasteh. Kostiči se smejo dodajati šele potem, ko smo jih zmleli. Zelo veliko hranilnih snovi imajo gosenice, majhne mrtve živali in mrhovina sploh. Brez vrednosti je žaganje. Plevel smemo mešati v kompost samo tedaj, ako še nima semena, ali ga pa moramo prej sežgati. Ako nam je na razpolago za pripravo komposta betonirana jama, namečemo vanjo omenjene vrste materiala v plasteh, in sicer po 30 cm na debelo, med plasti pa natresemo 5 do 8 cm debelo plast šotnega drobirja. Kup pokrijemo s plastjo šote ali pa z zemljo. Mešanje živega ali ugašenega apna ni dobro. Primešati smemo samo apnenec ali pa drobir od marmora. Plasti morajo biti narahlo nagradene, da more kisik (zrak) v notranjost kupa, kajti kisik omejuje tvorbo škodljivega ogljikovega vodika, pospešuje pa trohnenje.

Po šestih oziroma osmih mesecih je kompost že toliko strohnel, da ne ločimo več posameznih tvarin. Ne sme pa biti preveč masten, ko ga začnemo uporabljati. Če pa hočemo, da nam snovi hitreje strohne, moramo kompost premetati. Ako ostanejo še nestrohneli kosi v kupu, jih jeseni podkopljemo ali pa jih denemo še enkrat v kompostni kup. Apna in drugih umetnih gnojil ne smemo primešavati, kvečjemu nekoliko Tomaževe žindre. Če je kompost pravilno napravljen, tako da vsebuje vse potrebne kemične sestavine gnojil, si ne moremo misliti boljšega in več vrednega gnojila.

(Nadaljevanje.)



S kakšno večerjo je bil zaključen prvi tečaj Nabavljalne zadruge

- 1.) Sadje.
- 2.) Zelenjavna juha.
- 3.) Potvorjena tunina. Telečjemu stegnu najprej izločimo kost, potem ga pa potolčemo v velik zrezek, nakar ga še posolimo in pomažemo z na-

devom, nazadnje pa trdo zvijemo in povežemo z vrstico. Tak zavitek denemo potem kuhat v juho ali pa v slan krop, v katerega denemo tudi kosti, ki smo jih izločili, jušno zelenjavo, cel poper, rožmarina in lovorov list. Meso kuhamo tri četrt do ene ure s toliko množino juhe ali vode, da je zavitek lepo pokrit. Ko je zavitek skuhan, odvijemo najprej vrstico, nakar ga položimo na porcelanasto ploščo, kjer ga razrežemo na tanke poševne rezine, nato pa še polijemo s sardelno polivko in obložimo s pečenimi ali kuhanimi malimi krompirčki ali krompirjevimi hlebčki in okrasimo z limonovimi rezinami.

Nadev: meso, ki smo ga obrezali od kosti, zmeljemo najprej s strojčkom, potem mu pa primešamo še očiščenih in sesekljanih sardel.

Sardelna polivka: pet rumenjakov in četrt litra juhe, v kateri se je kuhalo meso, stepamo nad soparo toliko časa, da se zgosti tako kakor za kremo, nato pa pridenemo še pet pretlačenih sardel in 15 dkg raztopljenega masla.

Kaj vse je treba za to jed: $1\frac{1}{2}$ kg telečjega stegna, juhe ali slanega kropla, soli, jušne zelenjave, celega popra, rožmarina, lovorov list, limonovega soka in žlico olja. Za nadev: $\frac{1}{4}$ kg teletine in 5 sardel, za omako pa 5 rumenjakov, $\frac{1}{4}$ l juhe, 5 sardel in 15 dkg raztopljenega masla.

Krompirjevi hlebčki. Pretlačen kuhan krompir dobro zabelimo z maslom, na katerem smo prepražili čebulo in peteršilj, nato mu pa hitro primešamo nastrganega parmezana, rumenjake in smetane, nakar vse posolimo. Ko je to storjeno, primešamo prav narahlo še trd sneg iz beljakov. To zmes nabrizgamo v obliki hlebčkov na pomazan in z moko potresen pekač, kjer jih lepo svetlo zapečemo. Take hlebčke serviramo k raznim pečenkam v omaki, ali pa jih postavimo kot samostojno jed s solato na mizo.

Kaj vse je treba za take hlebčke: $\frac{3}{4}$ kg kuhanega in pretlačenega krompirja, 6 dkg masti ali presnega masla, sesekljane čebule in peteršiljčka, 4 dkg parmezana, 4 rumenjake, 3 decilitre smetane, nekaj soli in sneg iz štirih beljakov.

4.) **Pljučna pečenka v paradižnikovi omaki.** Pljučni pečenki najprej porežemo kožice, potem jo pa preslaninimo in osolimo. V pekaču ali v kastroli razbelimo najprej olje in na majhne kocke zrezane slanine, čemur pridenemo precej sesekljane čebule in malo na soli strtega česna. V vse to položimo potem pečenko, pekač pa denemo v pečico zato, da čebula preveč ne zarumeni. Temu pridenemo še kuhanih in pretlačenih paradižnikov ali paradižnikove mezge in nekoliko zelenjavne juhe, nakar dušimo pečenko do mehkega 1 do 2 uri. Ko se peče, jo večkrat obrnemo in oblijemo z omako, ki je v pekaču. Ko je že mehka, ji pridenemo še košček presnega masla, ki ga poprej povaljamo v moki. Še toplo pečenko zrežemo na rezine, katere naložimo na krožnik, omaki pa primešamo še nastrganega parmezana, potem pa oblijemo z njo pečenko. Okrog nje naložimo

pečene krompirčke, zelenega graha, parjene kolerabice, gobice itd. in jo serviramo z domačimi rezanci.

Kaj je treba za tako pečenko: $1\frac{1}{2}$ kg pljučne pečenke, 10 dkg slanine, $1\frac{1}{2}$ decilitra olja, 5 dkg slanine, čebule, česna, $\frac{1}{2}$ kg paradižnikov, zelenjavne juhe, košček masla in parmezana.

5.) **Zelenjavni kipnik.** Najprej zavremo maslo in mleko, nakar pustimo to nekoliko ohladiti, potem pa pridenemo moke in mešamo nad ognjem toliko časa, da se testo loči od posode in kuhalnice (paljeno testo). Ko je to gotovo, postavimo testo na hladno. Posebej vmešamo maslo z rumenjaki, čemur pridenemo ohlajeno testo, v slani vodi kuhanega in poševno zrezanega stročjega fižola, kuhanega graha, karfijolno cvetje, nekaj skuhanih in zrezanih špargljev in na masti dušenih gobic. Vse skupaj potem po okusu posolimo in opopramo, nazadnje pa primešamo prav narahlo še trd sneg. Zmes stresemo v dobro pomazan in z moko potresen pudingov obod, kjer ga kuhamo $\frac{3}{4}$ do 1 ure v pari. Kuhan kipnik previdno zvrnemo v skledo, kjer ga polijemo z omako. Omaka: iz masla in moke napravimo svetlo prežganje, katerega razredčimo s špargljevo vodo, in pridenemo še pretlačene šparglje. Tako omako legiramo z rumenjacom, vmešanim s sladko smetano.

Kaj potrebujemo za zelenjavni kipnik: $2\frac{1}{2}$ decilitra mleka, 6 dkg presnega masla, 10 dkg moke, 6 dkg presnega masla, 6 rumenjakov, 15 dkg stročjega fižola, 10 dkg graha, 1 malo karfijolo, špargeljne, 5 dkg gobic, čebule, zelenega peteršilja, česna, soli, 6 beljakov za sneg, mast za pudingov obod. Za omako pa: 5 dkg presnega masla, 2 dkg moke, zelenjavne juhe, 2 rumenjaka, 1 deciliter sladke smetane.

Paljeno testo. Maslo denemo v mleko ali vodo in postavimo na štedilnik. Ko zavre, pridenemo par zrn soli, nato pa stresamo v lonec moko in mešamo hitro nad ognjem tako dolgo, da postane testo gladko in da se loči od posode in kuhalnice. Testo denemo nato v skledo in še polvročemu vmešamo jajca drugega za drugim. Paljeno testo se rabi za sladice, za razne zelenjavne zrezke, za mesne svalke, kipnike itd.

Za paljeno testo je treba: 2 decilitra mleka ali vode, 5 do 8 dkg presnega masla, primerno količino moke, 3 do 5 jajc in soli.

6.) **Pustni krofi.**

7.) **Drevesno deblo.** Rumenjake in sladkor mešamo toliko časa, da zmes lepo naraste. Nato pridenemo še trd sneg, hkrati pa tudi zmletih orehov in moke. To zmes stresemo za prst na debelo na pomazan in s papirjem pogrnen pekač in jo spečemo v pečici. Ko je testo pečeno, ga stresemo iz pekača in odločimo od njega najprej papir, na katerem se je peklo, potem ga pa pustimo shladiti, in ko je ohlajeno, ga nadevamo s kremo, nato pa zvijemo in porežemo na konceh, da dobi lepo obliko. Iz enega takega večjega odrezka lahko oblikujemo stransko vejo. Tako pripravljeno rulado namažemo s kremo, po vrhu pa nabrizgamo kremo še z dre-sirno cevko, da postane podobna drevesni skorji. Nazadnje pa potresemo

deblo še z olupljenimi in sesekljanimi pistacijami, da izgleda, kakor bi bila z mahom obrasla. Okrasimo jo pa tudi z gobicami iz marcipana.

Čokoladna krema: Presno maslo vmešamo z vanilnim sladkorjem in z zmeščano čokolado, da je zmes čisto gladka, potem ji pa pridenemo še rumenjake. Kaj vse je treba za tako deblo. Za rulado: 9 rumenjakov, 15 dkg sladkorja, 9 beljakov, 7½ dkg orehov, 7½ dkg moke, mast za pomazanje pekača. Za čokoladno kremo pa: 25 dkg presnega masla, 25 dkg vanilnega sladkorja, 21 dkg čokolade, 3 do 4 rumenjake. Za okrasek: 2 dkg pistacij in gobic iz marcipana.

Gobice iz marcipana. Na deski zmešamo olupljene in zmlete mandlje s sladkorjem in beljakom. Testo dobro pregnetemo, nakar ga razdelimo na dva dela. Enemu delu primešamo nastrgane čokolade, drugega pustimo pa belega. Iz belega testa napravimo najprej bete, ki jih pomazemo zgoraj z beljakom. Iz čokoladne zmesi pa naredimo potem klobuček, katerega pritisnemo na bet. Take gobice postavimo na papir in jih posušimo na zraku.

Kaj potrebujemo za take gobice: 15 dkg mandljev, 15 dkg sladkorja, 1 beljak, 8 dkg čokolade.

8.) Črna kava.



Jaka Seher:

Sestava krme za perutnino.

Glavna hrana je perutnini zrno. Razen tega pa rabi še drugo hrano, ki jo poišče na prostem, kakor žuželke, hrošče, črvičke ter razne zelenjave. Za lažjo prebavo pa zoblje pesek, da z njim zdrobi trdo hrano v želodcu.

Perutnina pobira krmo s kljunom. Krma preide v požiralnik, ki je zelo elastičen in se močno razširi, ako žival pogoltne razsežen kos hrane. Stene požiralnika so polne žlez, ki izločujejo sok, da hrana gladko zdrči v grbanec (golšo). V golši, ki je kakor rezervoar, se hrana razmehča ter preide v predželodec-žlezovnik. Imenujemo ga žlezovnik radi mnogih žlez, ki izločujejo obilo želodčnega soka. Goske in race nimajo golše. Hrana preide direktno iz požiralnika v žlezovnik, ki predstavlja podaljšek požiralnika. Žlezovnik preide v mišičast želodec, ki je obdan z močno razvitimi mišicami in ima znotraj nagrbančeno roženo kožo. Ta želodec zmelje zrna in drugo krmo, ki se omehča v predželodcu pod vplivom želodčnega

soka. Da se zrnje in druga trša hrana lažje zmelje, zoblje žival kamenčke in pesek, kakor že zgoraj omenjeno. Na ta način deluje mišičasti želodec z roženo kožo kakor mlin ter zmelje krmo v nekako kašo. Kako močan je mišičasti želodec, sodimo lahko po tem, da zmelje puran 20 orehov in petelin večje število lešnikov v par urah. Iz želodca preide zmleta hrana v obliki kaše v črevesje, ki jo izloči v teku ca. 4 ur. Po tem času postane žival zopet lačna.

Hrana, ki jo podamo perutnini v zaprtih prostorih, naj sliči hrani, ki jo perutnina dobiva v naravi.

V to svrhu se moramo seznaniti z raznimi snovmi, ki jih rabi živalica za vzdrževanje telesa in za produkcijo jaje in mesa. Radi tega ločimo vzdrževalno krmo od produkcijske krme. Krma sestoji iz mineralnih in organskih substanc. K mineralnim snovem štejemo vodo in mineralne soli. Organične substance delimo v dušika proste in v dušik vsebujoče substance. K prvim štejemo ogljikove hidrate, maščobe in organske kisline, k drugim pa beljakovine in amide.

Dušik vsebujoče snovi tvorijo nove stanice (celice) — žival raste — in dajo sveže soke in moč.

Dušika proste snovi dajejo živali toploto in razvijejo mišičevje. Ogljikovi hidrati preprečijo razkrajanje beljakovine, tvorijo maščobo, mast pa daje toploto.

Hranilne soli obnavljajo kri, tvorijo kosti in jajčjo lupino ter pospešujejo tek in prebavo. Iz teh razlogov mora vsebovati krma vse potrebne snovi. Skoraj vsaka hrana že itak vsebuje večino naštetih substanc, toda razmerje vedno ne odgovarja in takrat moramo manjkajoče snovi dodati.

Pri sestavi prehrane moramo paziti, da odgovarja množina beljakovin (preteina) maščobi in skrobu (ogljikovim hidratom). Razmerje dušika vsebujočih k dušika prostim snovem naj bo 1:4, pozimi pa, ko rabijo živalice več toplote, mora vsebovati krma več maščobe, tedaj naj bo razmerje 1:5.

V nadaljevanju bomo priobčili sestavo krme za piščance in odrasle kokoši.



B.:

Otrok in njegov duševni razvoj

Preden preidemo na zakonitosti, po katerih se razvija otrokova duša, moramo predvsem vprašati: kaj je to, duša, duševnost? Seveda ima sko-

raj vsak človek neke predstave o tem, kar imenujemo duševnost. Gotovo pa je, da te predstave ne bodo točne, to se pravi, pogosto bo človek naprtil duševnosti lastnosti, ki jih v resnici nima, pa zgrešil zopet druge, ki duševnosti dejansko pripadajo. Toda temu se ne smemo čuditi. Duševnost je težje opazovati, težje spoznavati kakor pa zunanji, vidni svet, ki nas obdaja. Tudi zakone vidne, neduševne narave je lažje raziskovati in ugotavljati kakor zakone človeške notranjosti ali njegove duševnosti. Da se tem slednjim približamo, je potrebno vestnega, dolgotrajnega opazovanja pa tudi raznih poizkusov in eksperimentov.

Duševnost pa ni samo vobče težko dostopna z ozirom na njeno bistvo, temveč tudi z ozirom na njeno strukturo, t. j. na njeno osnovno javljanje. Vendar se je modernemu dušeslovju posrečilo, da je dognalo elemente ali prvine duševnosti. Vsak povprečen človek mi bo lahko vsaj nekoliko opisal, kaj si predstavlja pod duševnostjo odnosno duševnimi pojavi. Rekel bo n. pr., da nastopi duševni pojav, ko se razjezimo, ko se razveselimo, ko to ali drugo mislimo, ko nekaj hočemo ali nečesa nočemo, ko ljubimo in sovražimo itd. Toda večina teh v resnici pravih duševnih pojavov je že sestavljenih, vsebuje torej neke elemente ali prvine, ki sami niso več sestavljeni, temveč so enostavni. Teh elementov pozna dušeslovje štiri: predstave, misli, čustva in stremljenje ali voljo.

Jaz si n. pr. lahko predstavljam svojega otroka le v toliko, kolikor ga vidim, samo gledam pred seboj. Ni treba, da o njem karkoli mislim. Lahko pa seveda razen predstave svojega otroka tudi o njem nekaj mislim, n. pr., da je velik ali majhen, da ima take in take oči, da je tako ali drugače oblečen. Če pa o tem otroku nekaj mislim, si ga moram seveda istočasno tudi predstavljati. Predstave so prvi element duševnosti ali doživljanja, misli pa drugi; vendar misli same brez predstave ne morejo obstojati.

Tretji element duševnosti so čustva. Naj jih obrazložim na istem primeru.

Ko si otroka predstavljam, si lahko tudi nekaj o njem mislim, lahko pa še doživljam spričo njega razna čustva: čustvo ljubezni, čustvo pomilovanja, čustvo skrbi. Vsa ta čustva niso samo predstave, niti samo misli, ampak nekaj več. Poljudno bi orisal razliko med predstavami in mislimi na prvi ter med čustvi na drugi strani tako-le: čustvo nastopi, ko se oglasi naše srce; ob predstavah in mislih pa deluje samo naša glava, naš razum. Zopet pa ne more čustvo nastopati samo, temveč je navezano na sočasno predstavljanje in mišljenje.

Četrty element doživljanja in duševnosti je volja. Napram prvim trem elementom se razlikuje v tem, da pri tem svojem doživljanju nekaj hočemo, po nečem stremimo. In zopet moramo ugotoviti, da je razmerje volje ali stremjenja do predstav, misli in čustev tako, da je brez teh zadnjih treh prvo nemogoče. Ne morem nečesa hoteti, ako si tega, kar hočem, ne predstavljam, ako o njem nekaj ne mislim in ob njem nekaj ne čustvujem,

ali po domače: hočem nekaj le tedaj, ako vem, kaj hočem, kakšno hočem in radi česa hočem.

Ko bomo zasledovali duševni razvoj otroka, se bomo prepričali, da to kratko razmotrivanje o človeški duševnosti ni bilo odveč.

(Se nadaljuje.)

Zaključek I. gospodinjskega in kuharskega tečaja NZUDŽ v Ljubljani. — Priznanje g. bana želez- ničarjem

Dne 26. januarja t. l. je bil zaključen v Ljubljani I. gospodinjski in kuharski tečaj za železničarske žene in dekleta, ki ga je z velikim uspehom vodila neumorna nadzornica vseh gospodinjskih šol dravske banovine, ravnateljica gospodična Jerica Zemljanova.

Zaključku tečaja so prisostvovali ban g. dr. Drago Marušič, direktor drž. železnic g. dr. Jakob Borko, pomočnik direktorja g. inž. Makso Klodič, načelnik prometno-komercialnega odelenja g. Ivan Deržič ter predstavniki prosvetne oblasti dravske banovine.

V imenu Nabavljalne zadruge uslužbencev drž. železnic v Ljubljani ter v imenu Saveza nabavljalnih zadrug drž. uslužbencev v Beogradu je pozdravil tov. Ivan Deržič predvsem g. bana ter se mu zahvalil za njegovo pomoč, s katero smo dosegli, da je ministrstvo prosvete dovolilo za svoje naših tovarišev velepomembno šolo. Zahvalil se je g. direktorju dr. Borku kot drugemu faktorju, ki je zastavil svoje sile in moči v to, da se sploh more razvijati naš slovenski železničar tako v kulturni kakor tudi v gospodarski smeri. Toplo se je zahvalil tudi vsem onim predstavnikom prosvetne oblasti, ki so nam z nasveti in dejanji pomagali ustvarjati to zelovažno kulturno-gospodarsko ustanovo. Želel je, da bi te naše gospodinjske moči, ki izhajajo iz teh tečajev, nudile železničarjem obilo koristi in uspeha, da bi združile mladino železničarjev v enoten krog ter jih vzgajale za pravilno in koristno življenje v ponos in čast našemu stanu. Ta tečaj naj združuje vse naše gospodinje pri skupnem delu za povzdigo gospodarstva našega slovenskega železničarja, od delavca do uradnika z akademsko izobrazbo v eno veliko enoto.

Gospod ban in gospodje predstavniki naših prosvetnih oblasti se pa naprošajo, da podpro našega železničarja v njegovem plemenitem kulturnem stremljenju, da bo šlo delo paralelno z onim velikim ciljem naroda in države, da bo naš stan trden in še bolj konstruktiven element za gospodarski napredek naše velike, ljube domovine.

Direktor g. dr. Borko se v svojem izvajanju šteje srečnega, da je mogel pomagati našim ambicioznim in pridnim slovenskim železničarjem, katerih delo je rodilo že lepe uspehe na socijalnem in kulturnem polju. Svoje moči je zastavil povsod tam, kjer je videl idealno stremljenje in

idealno udejstvovanje pri ustanovah naših železničarjev, ki pomagajo železničarju lajšati njegovo življenje. Po kratki zgodovini, v kateri se je videlo njegovo nesebično in vsestransko požrtvovalno delo, usmerjeno le v blagor našega stanu, izreka poleg ostalim faktorjem, ki so pomagali do ustvaritve te velevažne šole, še voditeljici tečaja svojo najiskrenejšo zahvalo, trdno prepričan, da je vodstvo šole v najboljših rokah ter da mora šola vsled tega uspevati.

Vse gojenke pa, ki zapuščajo šolo, prosi in jim priporoča, da skrbe za to, da bodo znali železničarji ceniti dober namen uprave in vseh merodajnih faktorjev, da bodo to, kar so se naučile, znale tudi primerno uporabiti v svojem bodočem življenju, da bodo kot dobre gospodinje in mogoče tudi žene naših železničarjev pomagale s svojim znanjem upravi in s tem državi. Z besedami: »Če bodo vaši možje in očetje — naši železničarji — našli pri vas pravo podporo tako glede hrane, zdravja in nege, bodo imeli tudi pogum v izvrševanju svoje težke življenjske naloge in naši ljudje bodo prihajali v službo veseli in zdravi! Koristi od njih boste imele ve in uprava!« zaključil direktor g. dr. Borko svoj govor, želeč našim gospodinjam in dekletom še enkrat največ uspeha.

Slednjič povzame besedo še ban g. dr. Marušič, ki v svoji skromnosti noče prevzeti nobene zahvale za delo svoje osebe, pač pa se zahvaljuje vsem onim faktorjem, ki so to lepo inicijativo sprožili. Zahvalil se je g. direktorju dr. Borku, g. Deržiču, g. direktorju Jugu in gospodični Zemljanovi, ki so s svojim idealizmom pripomogli, da se je ta šola otvorila ter pokazala tako lepe uspehe. Upa, da bo ta šola vsem koristila, da bodo vsi železničarji zadovoljni, da bo ta šola učvrstila med železničarji ono lepo solidarnost, ki vlada med njimi. Nadalje izvaja: »V resnici je železniška služba težka! Ta šola je zamišljena v cilju, da bodo žene znale pripravljati svojim možem lepo, mirno in prijetno domovanje, da jim pomagajo na potu v težkem stanu. Železničarji v svoji službi, ki je težka in odgovorna, trosijo mnogo svoje energije. Za te energije je treba nadomestila, ki jim daje pogum za nove življenjske borbe in nove zmage. V tem oziru je prav gotovo dobra gospodinja zlata vredna. Ona ne skrbi samo za zdravje družine, mora marveč gledati tudi na ekonomično stran gospodinjstva, da se krijejo stroški z dohodki. Ona je najboljša opora našega železničarja!« V naši še mladi zgodovini ugotavlja g. ban še dve veliki fazi: »Prva je bila leta 1918. ob osvoboditvi. Pri tem velikem delu je bil naš železničar tisti, ki je v resnici pridobil mnogo zasluga za našo domovino, ki je znal delati red, ki je vzorno opravljal ves promet ter imel medsebojne stike po celi državi, kar je našo državo izvleklo iz kaosa ter jo pripeljalo do mirnega in rednega poslovanja. Tega ne bomo pozabili našemu železničarju! Druga ravno tako važna faza je bila 8. nov. 1931. Takrat smo se ujedini! Dolga leta nismo mogli najti pravega cilja. Bila so medsebojna trenja, borbe itd. in sicer takega značaja, da bi uničile našo državo. Pod vodstvom našega kralja Aleksandra smo se zopet znašli

in lahko rečem, da je bil 8. november 1931. mejnik našega narodnega življenja. Tudi tu je naš železničar pokazal, da stoji zvesto za svojo državo in svojim kraljem ter da so tudi tu železničarji dobro služili svoji domovini. To je stvar, preko katere odgovorni faktorji ne morejo iti.

Na svojem mestu sem vedno in povsod, kjer sem mogel, skušal ugoditi upravičenim željam in težnjam našega železničarja. Tudi v bodoče mi bodo železničarji, kakor so mi bili dosedaj, vedno pri srcu. Želim, da bi solidarnost med železničarji, da bi njihovo delo na gospodarskem, kulturnem in socialnem polju v bodoče še bolj naraščalo, kajti od tega bo imela korist naša celokupna domovina, korist bomo imeli tudi mi sami!»

Tem globoko zamišljenim besedam gosp. bana je v zahvalo sledilo iskreno odobravanje.

S skromno, toda nadvse okusno večerjo, ki so jo gojenke ob zaključku šole pripravile, so pokazale svojo umetnost, da se da tudi še tako preprosto jed brez velikih stroškov nadvse okusno pripraviti. Obča laskava zahvala gojenkam, ki je samoobsebi sledila, bo za vodstvo naše zadruga, ki se je inicijativno zavzelo za gospodinjsko izobrazbo naših gospodinj in deklet, nadaljnji kažipot za delo na kulturnem in gospodarskem polju.

Fr. Milčinski:

Grofica z mrtvaško glavo

(Nadaljevanje.)

Mokarjevo gostilno hitro najdeš v Ljubljani; kar za nosom pojdi, pa boš prišel do hiše na vogalu, napis ima »Hotel Slon«. Gosposki se piše »Hotel Slon«, po domače pa ji pravijo »pri Mokarju«. Pa je takih hiš več, ki jim drugače pravijo, kakor se gosposki pišejo — n. pr. je taka hiša onkraj Ljubljane — ime ji je »Preiskovalno sodišče deželnega sodišča v Ljubljani«, pravijo ji pa »Žabjek«.

Torej pred Mokarja je Tideldajčev Nace hitro našel. Našel pa ni, kar je pričakoval, da najde. Svojčas je bil videl neko komedijo, morsko deklico so notri kazali. Pa je zunaj bila obešena slikarija na platno, ob sliki je stal dedec, trobento je imel v eni roki, palico v drugi, pa je trikrat zatrobil: »Ta, ta, ta!«, s palico je čofnil po platnu in iz vsega grla povedal: »Halo, le notri, halo, le notri, halo, le notri! Samo groš plačate, otroci in vojaki tri solde, pa boste videli morsko deklico, napol je riba, napol je ženska, že je godna za možitev! Dote bo imela, kolikor je kapljic v morju! Le noter, le noter, le noter!«

Pričakoval je Tideldajčev Nace, da se bo tako nekako oznanjala svetu tudi grofica z mrtvaško glavo. Toda ni bilo videti nič takega, od zunaj se ni hotelu prav nič poznalo, kako čudovitega gosta da ima pod streho.

Pa mu je spreletelo po možganih: skrivajo grofico! Saj so pravili, da jo! Drugače se bi jih preveč nateplo tukajle okoli, radovednežev in takih

ljudi, pa bi nemara še hišo podrli. — Ali pa jo skrivajo pred gosposko, posvetno ali duhovsko. Treba bo, da se kar sam ozreš po hiši, Nace!

Počasi in preudarno je stopil Nace v široko vežo. Obokana je bila, na dveh vrstah kamenitih stebrov ji je počival obok; od tod si imel pot na vse strani: ali na dvorišče vzad ali po stopnicah gor ali na desno v gostilno — od te strani je prijazno dehtelo po tisti jedi, ki ji pravi gosпода »guleš«, od druge strani pa je dišalo po »kofetu«.

»Guleš« in »kofe« sta ustavila Nacetu nos in so bili nosu pokorni tudi škornji. Postal je in zijal in je bil vsem ljudem na poti, onim, ki so prihajali, in onim, ki so odhajali. Zdaj se je kateri od te strani zadel vanj, zdaj od one, in kamor se je hotel umakniti, tam je bil še bolj napoti.

Pa je že pristopil z naglim korakom gospod, oportano kapo je imel na glavi, in ga je prijel za ramo: »Kaj pa iščeš, kaj? Čemu se nastavljaš tukaj?«

Nace je pomišljal, kaj bi odgovoril, da bo prav. Pa se je gospodu z oportano kapo nemara precej mudilo. Kar zasukal je Naceta in ga porinil pred hišo: »V kraj pojdi, da ne boš ljudem v napotje!« in se je obrnil.

Tedaj ga je Nace hitro ujel za suknjo: »Gospod, gospod, brez zamere, ali nimate tukajle v tej hiši grofice, tiste, tiste...«

Se ga je otresel gospod: »Pri nas ni nobene grofice. Hajdi, zbogom!«

Pa je bil Tideldajčev Nace spet pred Mokarjem. Dejal si je: »Tajé jo. Boje se, da jim je ne bi kdo ugrabil. Ampak zakaj je oportana kapa ravno mene potisnila venkaj iz hiše, drugega nikogar! Kaj, če niso zavohali tiči, čemu da sem prišel! Pa jim ni všeč, da sem prišel. Gor bi moral po stopnicah!«

Nazaj je stopil ob hiši in ko je prihajal mimo veže, je pogledal noter; da, tam vzad so stopnice, zraven stopnic so steklena vrata, za vrati glej jo, oportano kapo! Kako špega, na vse strani ima oči, vsakogar si ogleda od petá do glave, naj prihaja po stopnicah, naj odhaja. Nak, tej kapi se ne izmuzneš!

Kaj bo zdaj! Domov ne grem, si je dejal, kar tako brez neveste, brez cekinov in brez pravih vzrokov — še krave bi se mu smejale! Počakal bo. Oportana kapa je tudi le človek, kaj pa drugega, in ima človeške potrebe, recimo da včasí pojé kako reč, kakšen guleš ali kaj takega; včasí pa da spi. Ob taki priliki bo vendarle šlo, da se boš zmuznil mimo.

Tako je preudarjal, pa ga je zanesla pot v bližnjo Zvezdo, včasí so ji rekli »kapucinarski vrt«. Na klop je sedel v kostanjevo senco in čakal. In je bil človek tudi on in je imel človeško potrebo: na onem koncu je videl peka, pa je stopil tja in si kupil hlebec. Pa ko ga je snedel, je bil od hlebca in od jutranje hoje len in zaspan in je zadremal. To se mu je tudi doma v hlevu rado primerilo. Pa v hlevu so ga vsakikrat o pravem času zbudile krave, da, tako pametne so bile! V Zvezdi pa jih ni bilo in je dremal in dremal in ko se je zbudil, je že prihajal večer in je bilo temačno. One dni še ni imelo mesto tako razkošne razsvetljave, kakor jo

ima dandanes, ampak je bilo samo toliko svetiljk po cesti, da si dobro razločil, kolikšna je tema.

Ljubljana v temi je bila našemu Nacetu še bolj tuja kakor podnevu. Kaj naj ponoči počenja v Ljubljani! Po pravici povedano, Ljubljane je bil sit. V vajene Trnovče so mu uhajale misli, h kravam v hlev — kako prijazno je dehtelo v hlevu, čisto drugače kakor v temle pustem vrtu. Pa je pogrešal tudi skledo pri Tonejčevih. Ob temle času bo Polona skledo prinesla iz kuhinje in jo postavila na mizo: »Bog žegnaj!« Oh skleda, kje sem jaz in kje si ti!

Inako se mu je storilo. Pa mu je vendarle zmagal fantovski ponos in si je dejal: Tukaj sem — kar takole se ne vdam, še enkrat bom poizkusil svojo srečo!

Ubral jo je zopet proti Mokarju. Veža je bila klavarno razsvetljena, oportane kape nikoder. Pa je stopil Nace tiho po veži proti stopnicam, tako tiho, kakor le zmorejso podkovani škornji, že je bil mimo steklenih vrat, kjer je imela oportana kapa svoj brlog — ni je bilo videti.

Pa ko so mu oči bile obrnjene v steklena vrata, mu niso mogle hkratu paziti na tla, ondu je bilo pred prvo stopnico v tla zabito železo, da si je obenj gospoda ostrgavala blatne črevlje. Pa se je zgodilo in se je Nacetu ob tem železu spotaknil desni škorenj, komaj se je še ujel ob steno, da ni zagrmel po stopnicah. Zaropotalo je pa vendarle nič koliko in že so se čuli koraki za steklenimi vrati. Pa se preplašeni Nace ni upal gor po razsvetljenih stopnicah, rajši je smuknil na temno dvorišče.

Razgledal se je po dvorišču, oči so se mu hitro privadile temi. Prostorno je bilo, vzad so nemara bili hlevi, po konjih je dehtelo in čul si jim hrzanje. Krav nima ta hiša. Zraven hleva imajo napušč, pod napuščem stoji voz in druga šara in lestvo mu je takisto razločilo oko.

Uzrl je lestvo, že se mu je rodila sijajna misel: kaj, če bi se po lestvi vzpel h grofici na okno, tako, kakor fantje, kadar vasujejo! Nemara bo ta pot še najbolj spodobna! Pa bo tudi najbolj previdna in prava: Če je res, da jo stražijo, grofico z mrtvaško glavo, najlaže jim bosta obadva ušla skozi okno, Nace in grofica. Cekine bosta zvezala v rjuho pa jih bosta takisto spustila kar todle doli!

Prav vesel je bil lestve. V sprednjem poslopju, na to plat proti dvorišču, sta se svetili dve okni, nemara todle bo, kar bo. Varno je prinesel lestvo, jo prislonil, počasi se je pričel vzpenjati po njej. Najprej bo malo pošpegal skozi okno, kakšna je ta ženska in ali je sama ali pa ima živega vruga na jerpergi, pošpegal bo in mu bo že padla v glavo prava misel, kaj naj stori, ali naj potrka s sladko besedo, kakršna gre dekletu od fanta, ali naj kar udari s paternoštrom.

Okna so napravljena pri stanovanjih zaradi svetlobe in pa zato, da lahko oni, ki je v sobi, pogleda venkaj, ako se mu zljubi. Niso pa nikakor ne napravljena v ta namen, da bi komurkoli služila namesto vrat. Kaj še! Nego za vrata so samo vrata in kdor hoče v sobo, ta si mora pot ubrati

ne pred okno, nego pred vrata, prijazno mora potrkatati nanja in potem počakati, da mu bo ukazano noter. Morebiti ti bo takoj ukazano noter, morebiti šele po eni minuti, po dveh, kakorkoli — najprej ti mora biti ukazano, prej ne smeš vstopiti. Kdor poprej vstopi, ne stori prav, pa se mu lahko marsikaj pripeti.

Po hotelih prihajajo in odhajajo različni ljudje. Pa če jim takole, kakor Tideldajčev Nace, nepričakovano prilezeš na okno in jim poizkušaš noter. ko niso pripravljeni na tuje oko, boš videl nevajene čudne stvari; človek pač ni vedno takšen, kakršnega po navadi vidiš, ampak ima vsak človek dve podobi: eno za na cesto, eno za tedaj, ko je sam in ga nihče ne vidi.

V oni sobi, ki ji je na okno lezel Tideldajčev Nace, ni stanovala grofica z mrtvaško glavo. Seveda ni, take grofice sploh ni! Samo vsakih trideset ali štirideset let se kdove od kod in kako raznese glas, da je prišla in išče ženina. Tako so pripovedovali o njej že pred dvesto in tristo leti, pa je takrat tudi ni bilo.

Nego je bival v oni sobi hrabri stotnik Pukša plemeniti Pukšingrad. Baš se je spravljal spat. Že se je bil slekel, na sebi je imel zgolj dolgo belo srajco, kakršna služi gosposkemu človeku ob nočnem počitku.

O, potreben pa je bil počitka hrabri gospod stotnik po trudapolnem delu tega dne! Kajti je reč taka, da hrabri stotnik Pukša plemeniti Pukšingrad ni bil stotnik, vsaj sedaj ne več, nego je bil pohleven zavarovalni inspektor. O, to je trd kruh in kateri dan niti ni tega trdega kruha! Le kadar se ti posreči in z zgovorno besedo koga ujameš, da se zavaruje, tedaj kane tudi zate nekaj zaslužka. Pa koga naj ujameš, ko ti vsak odgovarja: »Hvala, sem že zavarovan!« in je vsak že zavarovan zoper požar, za smrt, za starost, za doto, za nezgode, zoper tatove, zoper vsega vraga, pa naj je res ali naj je le izgovor. In še moraš biti pri tem poslu jako gosposko oblečen in govoriti le visoko izobražene besede, sicer sploh ne moreš blizu človeku, ki bi ga zavaroval. Ojoj, ojoj, ojoj!

(Se nadaljuje.)

Emile Zola:

Naskok na mlin

(Prevedel Mirko Kragelj.)

Drugo poglavje.

Istega dne naslednjega meseca, na predvečer sv. Ludvika, je ves Rocreuse prevzela groza. Prusi so premagali cesarja in prodirali v silnih pohodih proti vasi. Že teden dni so ljudje, ki so hodili po deželni cesti tod mimo, najavljali Pruse: »V Lormiéru so, v Novellesu so!«; in ker so se baje zelo naglo bližali, so v Rocreusu pričakovali vsako jutro, da se jim zdajpazdaj prikažejo izza gagnyjskih gozdov. A ni in ni jih hotelo biti.

To pa je ljudi le še bolj vznemirjalo. Gotovo bodo to noč nenadoma naskočili vas in pomorili vse.

Noč poprej so tik pred zoro zatrobili alarm. Iz spanja prebujeni prebivalci so začuli na cesti velik hrup. Ženske so popadale na kolena in se križale, ko so skoz previdno odprta okna nekateri spoznali rdeče hlačarje. Bil je francoski oddelek. Stotnik je takoj vprašal po županu in je po končanem razgovoru z očetom Merlierom ostal v mlinu.

Tega dne je solnce žarko zasijalo. Za opoldne se je obetala silna vročina. Nad gozdovi je bilo razlito svetlo blestenje, a izza tal tam nad travniki so se dvigale bele meglice. Lična, čista vasica je oživel v hladu, a pokrajina z reko in studenci je bila podobna od rose osveženemu cvetnemu šopku. Toda krasni dan ni razvnel veselja. Videli so stotnika, kako je hodil krog mlina opazujoč sosedne hiše in kako je potem na drugi strani premostil Morello. Od tam je motril z daljnogledom pokrajino. Oče Merlier, ki ga je spremljal, mu je dozdevno dajal pojasnila. Nato je postavil stotnik za zidove, drevesa in po zemeljskih rupah vojake. Večji del čete je stal na mlinskem dvorišču. Je li morda celo spopad na vidiku? Ko je prišel oče Merlier, so ga izpraševali. Prikimal je, ne da bi govoril. Da, spopadli se bodo.

Frančiška in Dominik sta stala poleg očeta na dvorišču in ga gledala. Končno je vzel pipo iz ust in enostavno dejal:

»Ej, uboga otroka, jutri se še ne moreta poročiti.«

Dominik je stal kraj njega s stisnjenimi ustnicami in od jeze nagubanim čelom. Zdajpazdaj se je vzravnaval in strmel proti gagnyjskim gozdovom, kakor da mora vsakčas ugledati Pruse. Frančiška je bila bleda in resna. Hodila je sem in tja ter oskrbovala vojake z vsem, kar so potrebovali. Kuhali so si juho v kotu dvorišča in se šalili, čakajoč na južino.

Stotnik je bil ves vznemirjen. Razgledaval se je po sobah. Tudi po veliki dvorani, odkoder je bil odprt razgled na reko. Pravkar je sedel pri vodnjaku in se razgovarjal z očetom Merlierom.

»Saj je vaše posestvo pravcata mala trdnjava,« je dejal; »tu lahko vztrajamo do večera... Lopovi so se zakasnili. Morali bi že biti tu.« Mlinar je ostal resen. Videl je, kako vzplamteva mlin nalik baklji. A ni tožil, ker je uvidel nujnost. Le usta je odprl k pripombi:

»Morali bi skriti čoln za mlinskim kolesom! Tam je luknja, kamor... Morda bi vam lahko služila.«

Stotnik je dal ukaz. Bil je lep mož, kakih štiridesetih let, velik in postaven. Pogled na Frančiško in na Dominika ga je očitno razveseljeval. Z njima se je ukvarjal, kot da je pozabil na bližnji boj. Spremljal je Frančiško z očmi in njegovimi pogledi so jasno razodevali, da mu je dekle vrlo všeč. Nato se je obrnil k Dominiku in ga vprašal osorno:

»Li ne služite v vojski, mladi mož?«

»Inozemec sem,« je pojasnil Dominik.

Ta pretveza ni bila videti stotniku nič kaj po godu. Zamežikal je in se smehljaj. Frančiška mu je bila pač prijetnejša drugarica od topa. Tedaj je Dominik, opazivši njegov nasmeh, pristavil: »Tujec sem sicer tu, toda pogodil bi s kroglo jabolko na petsto korakov razdalje. Moja lovska puška je prislonjena tamle za Vami.«

»To Vam utegne koristiti,« je le še dejal stotnik. Frančiška se je lahko drgetajoč približala. Ne da bi se brigal za obdajajočo ju okolico, jo je Dominik prijel za njeni roki, ki mu jih je prožila nasproti ter jih stisnil, kot da se jima posveča vsega v varstvo. Stotnik se je zopet nasmehnil, toda izpregovoril ni več besede. Obsedel je na stolu, naslonjen na sabljo, ki jo je držal med kolenoma, z zamišljenim, sanjavim izrazom v očeh.

Bila je že deseta ura. Vročina je vse bolj pritiskala. Vsenaokrog je vladala zatohla tišina. Na dvorišču so vojaki v senci skednjev pričeli jesti juho. Od vasi sem ni bilo slišati glasu; vaščani so vse hiše, vsa vrata in okna pregradili z umetnimi ovirami. Le pes, ki ga je nekdo ostavil na eesti, je žalostno tulil. Preko sosednih gozdov in poljan, kakor omamljenih od soparice, je strepetal dolgozvenec jek daljnega vetra. Oglasila se je kukavica. Nato je zavladovala še globlja tišina.

V to dremotno tišino pa je nenadno odjeknil strel. Stotnik je planil pokoncu, vojaki so jadrno odstavili komaj do polovice izpraznjene krožnike. V nekaj sekundah je bil vsak na svojem bojnem mestu. Mlin je bil zaseden od vrha do tal. Toda stotnik, ki se je bil okrenil v smer proti cesti, ni opazil ničesar. Deželna cesta se je bela in prazna vila v levo in v desno.

Sledil je drugi strel, a še vedno ni bilo opaziti ničesar, niti sence. Ko pa se je okrenil, je opazil kraj gagnyjskega gozda, med dvema drevesoma, lahko meglico, ki se je razpršila kakor ozek pramen babjega poletja. V gozdu samem pa je vladal popoln mir.

»Lopovi so zasedli gozd,« je zamrmral, »vedo, da smo tu.«

Nato je postajalo streljanje med francoskimi vojaki, ki so bili razstavljeni krog mlina, in med Prusi, skritimi za drevesi, vedno ostreje: Krogle so žvižgale tja preko Morelle, ne da bi na tej ali oni strani povzročale izgube. Strelji so prihajali neenakomerno izza vsakega grma; videti je bilo ves čas le one oblačke dima, ki jih je veter nežno odganjal. To je trajalo skoro dve uri. Oficir je brezbrizno požvižgaval predse. Frančiška in Dominik sta ostala na dvorišču; stopila sta na prste in gledala čez nizek zid. Oprezno sta motrila malega vojaka, ki je bil postavljen ob Morelli, za ogrođjem razpadlega čolna; ležal je na trebuhu, meril, streljal, a vsakokrat spet zdrsnil nazaj v bližnji jarek, da vnovič nabaše svojo puško. Njegove kretnje so bile tako smešne, tako prekanjene, tako gibke, da si se moral nehote nasmejati ob pogledu nanj. Moral je opaziti kako prusko glavo, kajti zopet se je živahno vzravnal in pomeril; toda predno je sprožil, je kriknil, se zasukal okoli lastne osi in se zakotalil v jarek. Za tre-

notek je prevzelo njegove ude krčevito drgetanje, kakor ako zadaviš piščanca. Malemu vojaku so bila prestreljena prsa po sredi. Bil je prvi mrlič. Frančiška je nehote segla po Dominikovi roki ter jo stisnila v nekakšnem mrzličnem krču.

»Ne ostajajta tu,« je dejal stotnik, »krogle segajo do nas!«

Zares, v starem brestu je odjeknil neznaten, zamolkli udarec, da je odtrgana veja zašumela po tleh. Toda oba mladeca se nista ganila, osupla nad strahotnim prizorom. Kraj gozdnega parobka se je nenadoma prikazal izza drevesa, kot izza kulise, Prus: zakrilil je z rokama in se nato zavalil vznak. Nič se ni ganilo: bilo je, kot da oba mrliča spavata v pripekajočem solncu; nikogar ni bilo videti v zaspani pokrajini. Celo prasketanje pušk je ponehalo. Le Morella je šumljala svoj jasni napev.

Oče Merlier je začudeno pogledal stotnika, kot da ga vprašuje, je li že vse pri kraju.

»Zdaj pride glavni udar,« je zamrmral oni, »čuvajte se in ne ostajte tukaj!«

Komaj je izgovoril, že je zagrmela močna salva. Veliki brest je bil kakor pokošen, roj listja je završal po zraku. Na srečo so Prusi merili previsoko. Dominik je prijel Frančiško in jo vlekel za seboj; nesel jo je skoro. Oče Merlier jima je sledil in zaklical: »V malo klet pojdita. Stene so močne!« Toda nista ga slišala in stopila v veliko dvorano, kjer je bilo kakih deset vojakov, ki so molče oprezovali skoz razpoke zaprtih oknic. Na dvorišču je ostal stotnik sam; čepel je za malim zidom, dočim so donele dalje besneče salve. Vojaki, ki jih je bil razmestil zunaj, so le korakoma zapuščali teren. Kljub temu pa so prihajali, plazeč se drug za drugim, na dvorišče, ko jih je bil sovražnik pregnal iz njihovih skrivališč. Povelje se je glasilo: pridobiti na času in se ne pokazati, da tako Prusom ni mogoče ugotoviti, kolikšno moč imajo pred seboj. Potekla je zopet ura. Ko je vstopil narednik in javil, da stoji zunaj le še dvoje ali troje mož, je pogledal častnik na uro in zamrmral:

»Pol treh... Moramo se torej držati še polne štiri ure.«

Veiel je zapreti velika vrata, vodeča na deželno cesto, in vse je bilo pripravljeno za trdovraten odpor. Ker so stali Prusi onkraj Morelle, se takojšnjega naskoka ni bilo treba bati. Dva kilometra proč je stal sicer most, ki pa zanj očitvidno nasprotnik ni vedel; da pa bi poskušali prebresti reko na kakem plitvem mestu, na to ni bilo misliti. Častnik je zatorej dal enostavno zastražiti cesto. Vsa sila pa je bila osredotočena proti bregu.

Streljanje pušk je zopet ponehalo. V žgočem solncu je bil mlin kakor izumrl. Vse oknice so bile zaprte, iz notranjosti ni bilo čuti nikakega glasu. Toda polagoma so se drug za drugim prikazali Prusi kraj gozdnega parobka pri Gagnyju. Iztezali so vratove in postajali smelejši. Več vojakov v mlinu je že dvignilo puško, a stotnik je velel:

»Ne, ne, čakati... Naj pridejo bliže!«

Vojaki tam preko so bili zelo previdni in so motrili mlin s precejšnjo nezaupljivostjo. Stara hiša, ki jim je zevala tako molčeča in mrka nasproti, s svojimi zavesami od bršljana, jih je vznemirjala. Kljub temu so prodirali dalje; ko jih je stalo kakih petdeset na nasprotnem travniku, je častnik izustil samo eno besedo:

»Pali!«

Pok je pretrgal ozračje, nekaj posameznih strelov je sledilo. Vsa drhteča in nehote si je Frančiška z rokama zatisnila ušesa. Dominik, ki je stal za vojaki, je previdno pokukal na prosto; ko se je dim nekoliko razpršil, je videl, kako leže sredi trate iztegnjeni vznak trije Prusi. Ostali so bili planili v zavetje topolov in vrb. Obleganje se je pričelo.

(Se nadaljuje.)

Razglasi in obvestila

Povračilo za leto 1931.

Z dnem 25. februarja 1932. se začne izplačevati, oziroma se bo obračunalo povračilo v izmeri 5% od vplačanega zneska.

Povračila se porabijo:

- 1.) za kritje deleža, ako še ni poravnan;
- 2.) za kritje dolga, in sicer v prvi vrsti za zaostali dolg na živilih, za obroke in končno za tekoči dolg na živilih.

Presežek povračila preko dolžne vsote se izplača v gotovini, oziroma se vknjiži v dobro.

Članom, ki kupujejo za gotovino in so ali pridejo v Ljubljano, se izplača povračilo v gotovini v Ljubljani, v čakalnici prodajalne v Šiški, onim iz mariborskega okoliša pa v Mariboru.

Člani zvedo višino povračil pri izplačilni edinici najkasneje pri izplačilu mesečnih prejemkov. Za izplačilo se morajo legitimirati člani z nakupno knjižico, odnosno s člansko izkaznico.

Navedemo par primerov, ki naj obrazložijo način obračunavanja povračil.

Primer A: Član je nabavil v februarju živil za 600 Din. Povračilo znaša 550 Din. Slednjo vsoto, t. j. 550 Din, se mu vpiše v dobro, preostanek dolga, t. j. 50 Din, pa se mu odtegne 1. marca od prejemkov.

Primer B: Član, ki odvzema živila in manufakturo in še ni plačal 30 Din na deležu, je zaostal dva meseca na živilih skupno 1200 Din, ima 800 Din dolga na obrokih ter mu pripada povračilo 900 Din. Od povračila se knjiži v dobro deleža 30 Din, za zaostali dolg na živilih (t. j. za 1 mesec

600 Din in za dolg na obrokih 270 Din). Dne 1. marca se mu odtegne torej od prejemkov normalni dolg za živila in nadaljnje obroke.

Ljubljana, dne 9. februarja 1932.

Za upravni odbor:

Kobal Albert l. r.

Punčuh Mirko l. r.

II. gospodinjski in kuharski tečaj za železničarske dospodinja in dekleta je pričel s poukom dne 4. februarja t. l. V ta tečaj je bilo sprejetih 22 žena in deklet naših železničarjev. Priglašanih je bilo seveda precej več, toda vodstvo šole se je moralo ozirati na zakonske predpise. Vse ostale, ki niso bile sprejete sedaj, pridejo na vrsto, če se pravočasno zopet prijavijo, v jesenskem tečaju. II. tečaj bo trajal do meseca maja t. l.

Vabilo na VI. (III.) redni letni občni zbor Kreditne zadruga uslužbencev državnih železnic v Ljubljani, r. z. z o. z.,

ki se bo vršil v ponedeljek, dne 21. marca 1932 ob 19. uri v steklenem salonu kolodvorske restavracije na postaji Ljubljana gl. kol.

Dnevni red:

1.) Poročilo upravnega odbora. 2.) Poročilo nadzornega odbora. 3.) Odobritev računskega zaključka za l. 1931. 4.) Sklepanje o razrešitvi upravnega odbora. 5.) Predlogi za spremembo pravil. 6.) Volitev 2 članov upravnega odbora, 2 članov nadzornega odbora in namestnikov. 7.) Slučajnosti. Opomba: Ako občni zbor ob določeni uri ne bi bil sklepčen, se vrši v smislu člena 35. pravil pol ure pozneje nov občni zbor v istih prostorih in z istim dnevnim redom ter sklepa ob vsakem številu prisotnih članov.

Ljubljana, dne 10. februarja 1932.

Upravni odbor.

Zadružno prenočišče v Beogradu.

Mnogo zadrugarjev, ki prihajajo v Beograd, rezervira vnaprej prenočišče v Zadružnem domu. Dogaja pa se često, da se taki zadrugarji teh prenočišč sploh ne poslužijo, niti ne smatrajo za potrebno, da bi odpovedali naročilo. Tako ostanejo postelje prazne, Savez izgubi za vsako 20 Din, in drugi zadrugarji, ki niso mogli več dobiti prostora, morajo prenočevati v hotelu. Savez nam sporoča, da se naročila poedincev pismenim ozir. brzojavnim potom odslej ne bodo jemala v poštev. Kdor si hoče rezervirati posteljo, se mora obrniti na svojo zadrugo, ki bo zanj naročila prenočišče. Ako najavljen zadrugar ne prispe, ali postelje vsaj 24 ur prej ne odpove, bo Savez obremenil dotično zadrugo, ki je posteljo naročila, z 20 Din. Prvo noč ostane postelja prazna, drugo noč se odda drugemu. Le v izjemnih primerih se bodo upoštevala naročila posameznikov, toda le tedaj, če odpošljejo pravočasno tudi 20 Din za prvo noč.

Zadruharji!

Od najrazličnejših strani dohajajo vprašanja, da-li se bodo vršile v zadnji številki odrejene volitve delegatov za občni zbor.

Tem potom opozarjamo vse članstvo, da se bodo vršile volitve delegatov točno po programu, ki je odrejen v letošnji številki 1. našega »Zadruharja«, in sicer na dan 21. februarja 1932.

Delegatate ponovno naprošamo, da nam vrnejo glasovnice, katerih niso mogli naslovnikom dostaviti do 15. t. m., kakor tudi sezname o dostavitvi.

Člani, kateri glasovnic niso prejeli, jih dvignejo po tem roku do 21. t. m. med uradnimi urami v tajništvu Nabavljalne zadruge (Šiška, I. nadstropje).

Ljubljana, 12. februarja 1932.

Za upravni odbor:

Kobal Albert, t. č. tajnik.

Punčuh Mirko, t. č. predsednik.



R. Jagrovski:

ABC za naše ugankarje.

Ker je zavladal med našimi mladimi ugankarji velik interes za uganke v »Zadruharju«, pa tudi zato, ker so se reševalci pritožili, da so nekatere uganke pretežke, bom skušal na kratko, a če bo mogoče v bistvu vse, povedati o ugankah, njih svojstvu in načinu reševanja.

Že v začetku pa moram povedati, da mora biti uganke (vsaj na videz) težka, ker drugače izgubi reševalec veselje do reševanja, uganke same pa izgube namen, ki ga je sicer drastično a resnično opisal že naš stari čestiti oče Marko Pohlin, češ, da uganke marsikaterega »v eni ali drugi reči podučje, njemu njegov tumpast um zbrusejo, pamet ubrišejo ter človeka v več rečeh bel vedniga inu znajdeniga delajo«. Zato ugankarji: uma bistri meč ob stran, za nas težkih ugank ni! Če kdo načina rešitve te ali one vrste ugank ne zna, naj pogleda drugič v »Zadruharja«, ko izide rešitev, kjer bo dobil tudi »ključ« za rešitev, ki ji bo pridejan.

Sedaj pa hočemo malo prebrskati pri imenih ugank in povedati kaj o njih načinu rešitve.

Prva vrsta najbolj znanih in med ljudstvom najbolj razširjenih ugank so stvarne uganke (»Kaj je to?«).

Spred rogé,
zad rogé,
na sredi usta
kamne hrusta. (Plug.)

Šviga švaga
čez dva praga. (Metla.)

Kakor vidimo, so te »Kaj je to« — uganke ponavadi kar v verzih, povejo, kaj stvar ima ali česa nima, kaj je in kaj ni; iz teh lastnosti mora reševalec pogoditi pravo. Pravila za reševanje takih ugank ni.

Prihodnjič se bomo o ugankah dalje pomenkovali.

Rešitev ugank v števil. 1. „Zadrugarja“.

Posetnica: Poljedelski minister.

Vremenska za februar: Svet' Matija led razbija, če ga ni, ga naredi.

Črkovnica: Ti očeta do praga, sin tebe čez prag.

Številnica: Črke ključevih besed postavi po abecednem redu in jih zaznamenjaj s številkami 1—19, potem dobiš: Ako bi ne bilo odpuščanja, potem bi življenje ne bilo vredno življenja.

Prejeli smo samo eno pravilno rešitev, ki jo je nam poslala Rus Leopoldina iz Stične. Nagrada se ji bo nakazala v obliki hranilne vloge, vezane na eno leto, po naši kreditni zadrugi Ljubljana.

*

Vsem ugankarjem naznanjamo, da bomo poslej radi točnosti v izhajanju »Zadrugarja« mogli uvaževati le tiste rešitve, ki jih bomo prejeli do 10. vsakega meseca. — Radi pomanjkanja prostora bodemo nadaljevali s priobčitvijo novih ugank v prihodnji številki.

Vsebina: Nabavljalna zadruga ob zaključku leta 1931. (str. 33). — Visoke ali nizke cene (str. 35). — Še nekaj besedi k občnemu zboru našega Podpornega društva v Ljubljani (str. 38). — Idejni temelji socialnega vprašanja (str. 40). — Cvetlice: Česa ne smemo pozabiti v mesecu februarju (str. 43). — Kuhinja: S kakšno večerjo je bil zaključen prvi tečaj Nabavljalne zadruge (str. 46). — Perutninarstvo: Sestava krme za perutnino (str. 49). — Naša družina: Otrok in njegov duševni razvoj (str. 50). — Zaključek I. gospodinjskega in kuharskega tečaja NZUDŽ v Ljubljani (str. 52). — Grofica z mrtvaško glavo (str. 54). — Naskok na mlin (str. 57). — Razglasi in obvestila (str. 61). — Za naše male (str. 63).

»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 pošilja tudi dopise. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Kolodvorska ulica 39. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

Novo blago

Linolej, v izmeri 2×3 m, tekači I. od 35 Din naprej, zavese za okna, službene taške (aktovke), damske ročne torbice, deftin za športne in turistijske hlače in jopice in blago za dežne plašče, nepremočljivo.

Naročila za šunke sprejemajo vse naše prodajalne v Ljubljani in Mariboru.

Fig, dalmatinskih, smo prejeli večjo količino ter bomo iste oddajali po 4 Din kg dokler zaloga traja.

Milo za pranje:		Hobby čisti vse, zav.	Din 6.—
»Tribor«, kg	Din 9.—	Umetni gnoj, kg	„ 2.—
»Pelikan«, kg	„ 9.—	Rahljači brez ročaja, za	
»Jelica«, kg	„ 11.—	za vrtove, kom	„ 12.—
»Sunlight«, komad	„ 2.—	Rahljači z ročajem, za	
		za vrtove, kom.	„ 15.—

Spremembe cen

Cene stopijo v veljavo dne 22. februarja 1932

Moka št. 2, kg	Din 4.—	Fige, dalmatinske, kg	Din 4.—
Moka št. 5, kg	„ 3.75	Zelje, kislo, kg	„ 2.50
Moka, ržena, kg	„ 3.25	Repa, kisla, kg	„ 2.50
Fižol I, koks	„ 3.75	Krompir, kg	„ 1.25
Mast v dozah à 5 kg, doza	„ 70.—	Kis, navadni, liter	„ 3.50
Slanina, soljena, kg	„ 14.—	Rogaška voda, stekl.	„ 6.50
Krače, kg	„ 10.—	Radenska voda, stekl.	„ 6.50
Polenovka, kg	„ 24.—	Žafran, zavitek	„ 0.75
Čaj v zavitkih, zavitek	„ 3.25	Metlice za posodo, kom.	„ 1.25
Čebula, kg	„ 5.—	Svinčniki, komad	„ 1.25
Limone, komad	„ 0.50	Barva za piruhe, zav.	„ 0.75
Pomaranče 300, komad	„ 0.75	Jajca, štajerska, komad	„ 0.75

Spomladanska zaloga

Sedaj prihaja blago, nabavljeno za pomladansko sezijo. Priporočamo članom, da si ogledajo našo zalogo:

Duh

Češki in angleški kamgarni (Bradford), razna sukna za športne obleke v modernih, toda solidnih vzorcih.

Damsko volнено blago, razni enobarvni popelini v vseh širinah. Moderni tweedi za obleke in kostume, ripsi za damske plašče.

Velika izbira razne svile — baržuna od svetovnih tovaren Lindner in Fröhlich itd.

Klobuki, športne čepice v veliki izbiri (gl. slike na predzadnji strani ovitka »Zadrugarja«!)

Železničarsko sukno za uniforme, močne kvalitete, imamo v zalogi po 105 Din.

Službene čepice po 30—50 in 55 Din.

Čevlji, dobre kakovosti marke »Jara«, v veliki izbiri za vse.

Semena

Štev. 1.) Zelenjadna semena — vrečice po 1 Din.

- | | |
|----|--------------------------------------------|
| 2 | Karfijola, zgodnja |
| 9 | Glavnato zelje, belo, zgodnje |
| 12 | Glavnato zelje, belo, pozno |
| 14 | Rdeče zelje |
| 18 | Ohrovt, zgodnji |
| 22 | Ohrovt, pozni |
| 28 | Kolerabice, vrhovne, bele |
| 36 | Koleraba, podzemeljska, rumena |
| 38 | Korenček za juho, rdeči, kratki |
| 39 | Korenček za juho, rdeči, srednjedolgi |
| 41 | Peteršilj, dolgi, gladki |
| 42 | Peteršilj, kratki, zgodnji |
| 45 | Zelena ali ceder |
| 47 | Zgodnja ali majska repa |
| 49 | Solatna pesa, rdeča, okrogla |
| 53 | Mesečna redkvica, rdeča, okrogla |
| 58 | Mesečna redkvica, bela, dolga |
| 62 | Redkev ali povrtnica, črna, okrogla |
| 64 | Por ali poriluk |
| 68 | Glavnata solata, Kraljica majnika, zgodnja |
| 70 | „ „ Ljubljanska ajsarca |
| 71 | „ „ Cirus, velika, rumena |
| 72 | „ „ Braziljska, kodrasta |
| 73 | „ „ Parizarca, rjavordeče pikasta |
| 75 | „ „ Trdoglavka (Trotzkopf), rjava |
| 76 | „ „ Trdoglavka (Trotzkopf), rumena |
| 77 | „ „ zimska, rumena |

Štev.

- 79 Berivka (Schnittsalat)
- 80 Vezana solata ali štrucarca
- 82 Cikorija ali radič
- 85 Zimska endivija, rumena, širokolistnata
- 86 Zimska endivija, zelena, širokolistnata
- 90 Motovilec, domači, veliki
- 91 Špinača, širokolistnata
- 96 Kumare, dolge, zelene
- 97 Kumare, srednjedolge, zelene
- 98 Kumare, kratke, za vkladanje
- 108 Jedilne buče, dolge
- 127 Majaron, grmičasti
- 129 Paprika, velika, sladka
- 135 Paradižniki, veliki, rdeči
- 139 Čebulno seme, za rdečo čebulo

2.) Cvetlična semena — vrečice po 1 Din.

- 186 Poletne levkoje ali fajgelčki, mešane
- 196 Zlati šeboj (Goldlack), zimski
- 197 Balzamine, polnjene, mešane
- 205 Petunia hybrida, krasne barve, mešane
- 209 Phlox ali plamenica, mešani
- 213 Antirrhinum majus, zajčki (Löwenmaul)
- 221 Verbena hybrida I. vrste, v najlepših barvah mešana
- 228 Astre Straussenfeder, mešane
- 231 Astre razne vrste, mešane
- 235 Kineški nageljni, mešani
- 251 Chrysanthemum carinatum, enoletne kresnice
- 285 Clarkia elegans, mešane
- 290 Dahlia ali georgine, polnocvetne, mešane
- 301 Vrtni nageljni, zgodaj cvetoči za drugo leto
- 302 Margaretni nageljni, cvetejo prvo leto
- 331 Helichrysum ali suhe rože
- 343 Ipomea purpurea, vrtni slak, ki se ovija
- 352 Bellis perennis, marjetice, bele in rdeče, mešane
- 397 Reseda odorata, dišeča resedica
- 421 Tagetes, turški nageljni ali žametnica
- 427 Tropaeolum ali kapucinarji, nizki
- 436 Mačehe (Stiefmütterchen), velikocvetne, mešane
- 454 Zinnia elegans, najlepše vrste mešane
- 460 Poletne cvetlice, razne vrste mešane

3.) Grahi in fižoli — vrečice, velike, po 2 Din.

Štev.

- 145 Grah, sladkorni, srednjevisoki
- 146 Grah, sladkorni, visoki, sabljasti
- 148 Grah za luščenje, zgodnji, majnikovi
- 149 Grah za luščenje, visoki, kljunasti
- 152 Grah strženasti, Telefon, visoki
- 153 Grah strženasti, nizki, čudež ameriški
- 156 Fižol, nizki, fini, zelenostročni
- 158 Fižol, nizki, fini, rumenostročni
- 165 Fižol, visoki, fini, rumenostročni

Pri naročilu semen naj se navede samo številka semena in koliko zavitkov.

Vsem članom priporočamo brošuri »Mali sadjar« in »Mali vrtnar«, ki se dobita pri blagajnah v naših prodajalnah po ceni 5 Din za komad. Brošuri je spisal strokovni učitelj Josip Štrekelj, nadzornik šolskih vrtov v pokoju.

70.75

42.60

8.20

2.30

6.00

8.00

6.00

45.00

73.00

2.75

5.50

72.00

9.00

~~12.00~~

12.00

6.00

203.10