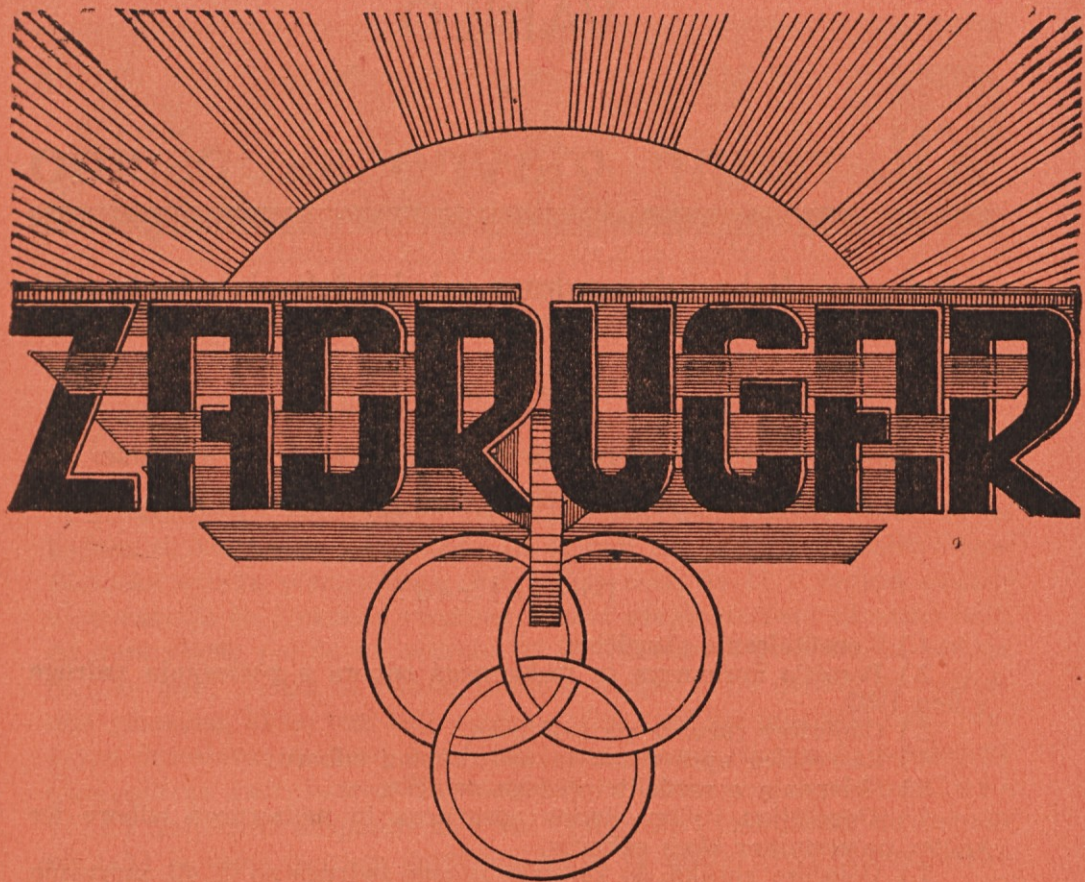


POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI.



ŠTEV. 2
1934
LETO X

GLASILO
NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV
DRŽAVNIH ŽELEZNIC V LJUBLJANI

VABILO

na

XII. redno glavno skupščino

Delegatov Nabavljalne zadruge usl. drž. železnic v Ljubljani

r. z. z o. z.

ki se bo vršila

v Ljubljani, v nedeljo dne 25. marca 1934. ob 8. uri dopoldne
v prostorih kina Ljubljanski dvor, Kolodvorska ulica.

Dnevni red:

- 1.) Konstituiranje skupščine.
- 2.) Poročilo upravnega in nadzornega odbora o poslovanju zadruge v letu 1933.
- 3.) Odobritev računskega zaključka.
- 4.) Razrešnica upravnemu in nadzornemu odboru.
- 5.) Sklepanje o razdelitvi čistega dobička.
- 6.) Dopolnilna volitev članov upravnega in nadzornega odbora ter volitev namestnikov obeh odborov.
- 7.) Določitev zneska, do katerega se sme zadruga po čl. 42. združnih pravil zadolžiti.
- 8.) Sklepanje o izpremembi združnih pravil po predlogih volišč in upravnega odbora.
- 9.) Sklepanje o izpremembi pravilnika po čl. 31. združnih pravil.
- 10.) Sklepanje o izpremembi pravilnika po čl. 50. združnih pravil.
- 11.) Predlogi.
- 12.) Slučajnosti.

Opomba: V slučaju, da skupščina ob določeni uri ne bi bila sklepna, se bo vršila pol ure pozneje z istim dnevnim redom nova skupščina, ki bo sklepala ob vsakem številu prisotnih delegatov (čl. 35. združnih pravil). Skupščino tvorijo delegati (čl. 31. združnih pravil). Člani zadrugarji imajo na skupščini pravico udeležbe in sodelovanja, toda brez glasovalne pravice. Člani se morajo pri vstopu izkazati s člansko izkaznico zadruge.

Letni račun je članom na vpogled v predsedstvu Nabavljalne zadruge v Ljubljani na Masarykovi cesti 17, II. nadstropje, soba števil. 16, od vstevši 20. marca t. l. dalje (čl. 60. združnih pravil).

V Ljubljani, dne 10. februarja 1934.

Za upravni odbor:

Kobal Albert, s. r.
t. č. tajnik.

Punčuh Mirko, s. r.
t. č. predsednik.

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUZBENCEV D. Z.

ŠT. 2 LJUBLJANA, 20. FEBRUARJA 1934. LETO X.

Univ. prof. dr. France Veber :

O plemenskem in stanovskem združništvu

Plemenskemu združništvu gre preteklost, stanovskemu sedanost in bodočnost. Ne smemo pa pozabiti, da je tudi stanovsko združništvo zgodovinska hčerka plemenskega. Vsi želimo deci, da bi v svojem nadaljnjem razvoju še prekosila vrednost in moč svojih staršev; ali vemo tudi, da deca včasih pozabi na dobrote, ki jih od staršev prejema, in postaja tako še manj vredna in slabša. Podobno utegne biti z današnjim združnim gibanjem, ki bo tem bolj uspevalo, čim manj bo preziralo neko prevažno dušeslovno in torej življenjsko osnovo starega in prastarega plemenskega združništva. Ta osnova je v že naprej dani instinktivni življenjski skupnosti in v oni ljubezni združnika do združnika, ki je samo poseben čustveni odraz že instinktivno skupnega življenja. Neposredni povod k tem mislim sta dve skušnji, ki sem ju nedavno imel, in sicer prvo z nekim združnikom, drugo z uglednim gospodarstvenikom, ki je sam izven združnega življenja.

Ko sem prvi osebi pripovedoval, kako vidim v združništvu gospodarski pokret, ki edini more družbo varno peljati mimo skrajnega kapitalizma in mimo skrajnega kolektivizma, mi je takole odgovorila: »Kako to, ko nas pa vsi varajo in tedaj, ko grem v zadrugo, še manj vem, zakaj sem izdal denar, nego tedaj, ko grem v trgovino?« »Ampak«, mu odvrnem, »združniki imate vendar vsi enake pravice in ena takih pravic je tudi zahteva po strogi razjasnitvi vseh dvomljivih slučajev v združnem poslovanju. Kot združnik ste celo dolžni, da to zahtevate, ker bi s svojim molkom sami pomagali rušiti ugled združništva in vero v njegovo poslanstvo.« »Tudi to ni tako«, mi odgovori, »ko namreč izkušamo priti na dan s svojimi pomisleki in pritožbami, se stvari neka umetna večina, nas pa pri vratih vržejo ven.« Tako mi je govoril »združnik«. Z drugo osebo sem pa imel pri drugi priliki tale pogovor: »Vam bo gotovo znano,« sem mu rekel, »da mi je osebno mnogo na čim večjem razmahu združnega življenja. Sem pa prav za prav lajik v gospodarskih vprašanjih in bi me

zato zanimalo, kako o tej zadevi Vi sodite.« »Zadružno življenje je lepa beseda«, mi pravi, »toda oglejmo si stvar nekoliko bližje! Glavna umetnost trgovca je v kupovanju in v prodajanju in to velja tudi za združnega podjetnika. Zato gre tudi vsa psihologija takega kupovanja v enako breme našemu trgovcu in — Vašemu zadružniku.« »Kako pa je pri tem,« sem ga naprej vprašal, »z interesi malega kupca, to se pravi konzumenta?« »Ne branim naših trgovcev, trdim pa, da v naših časih tudi trgovec propade, ako ne varuje interesa svojih odjemalcev. Pa še nekaj, na kar, gospod profesor, gotovo še niste mislili. Vzemimo, da si hoče skupina podjetnikov svoje delo še prav znatno olajšati. Kaj bi ji Vi svetovali? Jaz samo to, da prekrsti svoje podjetje v posebno zadružno! Ali je zadruga kaj drugega nego trgovina?« Tako mi je govoril »nezadružnik«.

Kaj naj k temu rečem zdaj jaz, ki slej ko prej še vedno odločno zatrjujem, da je samo v zmagi zadružništva dejanska ozdravitev gospodarskega življenja. Najprej to, da manjka zadružniku, ki je tako govoril, prave združne vzgoje in združnega duha v življenju. Zakaj negledé na to, da je brez dvoma pretiraval in to, kar se mu je v najboljšem primeru samo z delo, zamenjal z dejansko istinitostjo, bi ga lahko opozoril na globlja dejstva, katera šele odkrijejo pravo bistvo združnega gibanja. Resda sem bil že sam ugotovil, da je tudi združna misel v prvi vrsti toliko kakor gospodarska misel. Toda ta, združno-gospodarska misel je že po lastni naravi osnovana na izven gospodarski ideji skupne pomoči in skupnega življenja. Zato so v naših časih, ko se je pohod združne misli prav za prav šele pričel, seveda možni in v časih tudi celo neizogibni še taki primeri, da se razvija življenjska skupnost tudi na škodo — samega gospodarskega stanja. Toda to so samo prvi pričetki združnega življenja in ti pričetki so potrebni, ako naj pride končno do onega stanja, ko se bo jasno videlo, da je vprav gospodarstvu življenjska skupnost to, kar pljučem kisik. Kakor se telo samo zdravi z navidezno boleznijo, ki jo nazivamo vročico, enako utegnemo tudi na mladem zadružništvu najti še znake, ki bi jih vsi kaj neradi videli; taki znaki so pa v bistvu samo posledica dejstva, da je zadružništvo še vedno v borbi z drugačnimi in manj vrednimi oblikami gospodarskega življenja. Ko bo ta borba nehala, bodo tudi taki boleči znaki izginili. Naj omenim še neko značilno dejstvo, ki sem ga ugotovil v razgovoru z zadružnikom. Na vprašanje, ali ne čuti, da ga mnogo bolj boli, če napravi slab kup v zadruzi kakor pa, če se mu kaj takega primeri v privatni trgovini, mi je brez pomisleka to potrdil. Torej občuti on in vsak drugi vsaj podzavestno, da mu je zadruga bližje, tako kot mu je bližje brat ali sestra kakor pa ostali ljudje. Taka dejstva pa ovržejo tudi omenjeno misel nezadružnikov, češ, da je tudi zadružništvo samo posebna »trgovina«. Recimo, da je to v poedinih ter najslabših primerih res tako, ali tudi taki primeri ne izbrišejo nepremakljive

razdalje med pravim združnim in pravim trgovskim motrenjem gospodarskega življenja. Zadržno gospodarstvo je skupno, občestveno, trgovsko gospodarstvo je pa individualno, zasebno. Zato je trgovini gospodarstvo obenem toliko kakor pravi namen življenja, dočim vidi združništvo v gospodarstvu samo neobhodno sredstvo, da se dosežejo še višji in vrednejši cilji. Zadržništvo in trgovina sta posebni gospodarski obliki življenja. Toda združno gospodarstvo je v službi človečanstva, humanitete, trgovinsko gospodarstvo pa služi res samo »gospodarstvu« in še to le gospodarstvu poedincev in ne gospodarstvu celote. In iz takih razlogov postavljam proti obema omenjenima ugovoroma še tole trditev: najnižje združništvo mi je več nego najvišja trgovina; zakaj prvo nas vsaj v svojem razvoju popelje do onega najvišjega cilja, ki ga druga kratkomalo ne zmore!

Zdaj pa tudi uvidevamo idejni pomen starega, plemenskega združništva. Saj je bilo to združništvo osnovano naravnost na rodbinski življenjski skupnosti. In časi tega združništva so samo zato minuli, ker je tudi »rodbina« postala bolj vzgojna nego pretežno gospodarska zajednica. Toda po vsem rečenem bo tudi moderno ter recimo stanovsko združništvo moralo svoje prave moči še naprej zjemati iz istega vira, iz katerega edinega poteka tudi vse resnično rodbinsko-plemensko in narodno-nacionalno življenje. Ta vir pa ni ne v samem gospodarstvu in ne v sami kulturi in civilizaciji, pač pa v življenjski občestvenosti. Samo živi čut za tako občestvenost je obenem naravnost izvrjno pravi gospodarski, kulturni in civilizatorni čut človeške duše. In ta čut je in mora biti tudi osnovni čut združnega življenja: samo v tem primeru se bodo vsi napadi na to življenje neizogibno izjalovili. Tudi moderno združništvo moramo »poplemeniti«, to se pravi tako voditi in usmerjati, da bo prvenstveno slonelo na nadgospodarski težnji po skupnem življenju in skupnem delovanju.

Ted :

Kooperativna centrala „Napred“ v Sofiji

(Konec.)

Glavno nalogo konzumnega združništva, organiziranje konzuma, vrši trgovski oddelek centrale. Zasnovan je široko, da more kriti potrebe za drug oziroma konzumentov in določati robu sestav, ceno, količine in slično. Organiziran je tako, da more nastopati s konkurenčnimi cenami in z robo, ki vzdrži tudi vsako konkurenco glede kakovosti. Tako so preprečena vsa nesoglasja med zadrugami in centralo. Z ugodnimi dobavnimi pogoji in dobro, zdravo robo je centrala privabila tudi mnogo privatnih trgovcev, ki se zalagajo pri njej. Centrala pa se skuša iznebiti vseh kupcev-zasebnikov in doseči idealno stanje, da se vsa roba razdeljuje le potom

zadrug. Saj je dana možnost, da centrala plasira eno desetino vsakega artikla v vsej državi samo po svojih zadrugah. In to je ogromno.

Posamezni artikli so organizirani postopoma. Nabavljanje in razdeljevanje je bilo v teku 12 let razdeljeno v posamezne odseke, katere vodijo šefi, ki imajo vso odgovornost, pa tudi vso iniciativo pri delu z dotično vrsto robe. Uvedeni sistem delitve omogoča neposredno opazovanje gibanja pri vsakem artiklu, da se morejo pravočasno odstraniti vse ovire in preprečiti zgube. Zadrugam dobavljajo ti odseki robo po možnosti tako, da ta roba ne pasira centralnega skladišča, temveč ga zadrugam dostavi trgovec ali proizvajalec direktno. Danes ima centrala 8 odsekov, in sicer:

Odsek za nabavke upravlja sladkor, sol, gorilni špirit in razne petrolejske proizvode. Njegov obrat je ogromen: Leta 1930 je oddal 7.513 ton sladkorja (27% vsega sladkorja v državi), 3.950 ton soli, 2.050 ton petroleja in petrolejskih izdelkov ter 187.000 litrov gorilnega špirita (54% vsega špirita v državi).

Odsek za žitarice in mlevske proizvode je leta 1931 razdelil med konzumente 54.223 ton moke in drugih mlevskih produktov ter žitaric. Pričela je centrala s kupovanjem moke iz raznih mlinov, dokler ni z ureditvijo konzuma dospela do varnega organiziranja lastne proizvodnje. V letnih izveštjih centrale čitamo o težavni organizaciji te panoge, ki mu je vzrok zaostalo bolgarsko kmetsko gospodarstvo, katero drži v kaotičnem stanju ves trg.

Odsek za rastlinska olja plasira predvsem rafinirano in neprečiščeno olje od sončnic ter kokosovo olje. Prvega je v letu 1930 oddal 580 ton. Centrala rafinira olje v lastni rafineriji.

Odsek za mlečne izdelke, ki so trenutno najpogostejša hrana bolgarskih konzumentov, je naletel na velike težkoče pri ustanavljanju zaokroženega plasmata te robe. Kriva sta temu v veliki meri nestanovitnost cen na mednarodnem in na domačem bolgarskem trgu in pa zaostali način proizvodnje. Največ odda ta odsek sira (110 ton leta 1930) in pa kaškavala.

Odsek za sadje in zelenjavo je pričel delovati ob koncu leta 1930. Oddaja predvsem konzervirano zelenjavo lastne produkcije ter jabolka, hruške, jagode, lubenice, pa tudi citrone in oranže.

Odsek za gospodinjske potrebe organizira nabavke in oddajo čaja, kave, električnih žarnic, aluminijeve posode in v omejenem obsegu tudi galanterije. Za dobavo čaja je centrala sklenila trajen dogovor s čajnima odsekoma združenih central v Manchestru in Glasgou, ki sta največja proizvajalca čaja na svetu. Čaj prodaja K. C. »Napred« v lastnih zavitkih, ki so mnogo pripomogli k njegovemu populariziranju.

Odsek za riž je oddal leta 1931 raznih riževih produktov lastne proizvodnje 1.437 ton.

Splošni trgovski odsek urejuje nabavljanje in dostavljanje vse številne ostale robe. Največ odda mila (80 ton v letu 1931).

Da zmore vse ogromno delo, centrala nima organiziranih samo nabavljalnih in razdeljevalnih pisarn v Sofiji, temveč ima več skladišč ter dvojne trgovskih zastopstev. Dvoje skladišč ima v Sofiji ter po eno v Burgasu in v Varni, kjer sta tudi trg. zastopstva. Ta skladišča naj krijejo potrebo zadrug, katerim so po svoji legi gospodarski in trgovski center. V Sofiji ima centrala tudi razdeljevalnico, ki je poskusna postaja za uvedbo novih artiklov, za preizkušanje novih načinov blagajniškega poslovanja ter obenem šola za naraščaj skladiščnikov, poslovodij i. t. d., neobhodno potrebnih v zadrugah. Razven te razdeljevalnice ima centrala še dvojne takih ustanov v notranjosti dežele. Njima je namen, da pripravita pogoje za ustanovitev samostojnih zadrug v teh krajih.

V. Organizacija proizvodnje.

S proizvodnjo naj bi pričele zadruge šele tedaj, ko so artiklom, ki jih nameravajo proizvajati, že zagotovile tudi oddajo. V praksi se to vprašanje kaj težko reši pred pričetkom proizvodnje. Poleg plasmana je potrebno osigurati potrebni kapital in dobro tehnično osebje. Rešitev teh vprašanj je pred pričetkom produkcije brezpogojna. K. C. »Napred« jih rešuje s tem, da ustanavlja skupno z zasebniki mešana podjetja.

Prvi poskusi proizvodnje centrali niso uspeli. Pred leti pričeta proizvodnja rastlinskega olja je po dveh letih dela doživela polom. Proizvodnja kotenine je bila radi velikih notranjih sporov v centrali dokaj burno zaključena, čeprav je kazalo, da bo dala zadovoljiv rezultat. Prvo produkcijsko podjetje, ki ga centrala danes še ima, je njena apnenica. Pri njej je udeležena s 50% kapitala. Nakup apnenice, ki ima moderno visoko peč in dve manjši starejši, so povzročile razne okoliščine. Vsa zadnja leta je centrala skušala to podjetje, ki po današnji razvojni stopnji centrale še ne spada v njen okvir, čim ugodnejše oddati.

Mlin, ki producira dnevno 45.000 kg moke, je največje industrijsko podjetje centrale. Okoli njega se je postopoma organizirala vsa trgovina z žitaricami. Ostra kriza v mlinski industriji se je izrazila tudi v tem podjetju. Centrala je njene slabe posledice omilila z ustanovitvijo cele vrste agentur za nakupovanje žita neposredno od proizvajalcev. Da bi se povečala oddana množina moke, namerava centrala organizirati tudi združne pekarnice.

V družbi z neko delniško družbo producira centrala rafinirano olje, ki po kakovosti nadkriljuje vsa bolgarska olja. Kljub katastrofalnemu padcu cen na trgu, kljub težavam pri produkciji, kljub konkurenci je centrala zmagovala in ostala edini dobavitelj olja svojim zadrugam.

Oddane množine mlečnih izdelkov so napotile centralo, da je pričela sama producirati te artikle. Radi velikega padca cen mleku in njegovim izdelkom pa je ta poskus prinesel centrali občutno zgubo, vendar še ni zaključen.

V družbi z neko luščilnico riža proizvaja (lušči) centrala riž, riževo moko in drugo. Tudi v tem poslu niso bili doseženi zadovoljivi rezultati.

V Varni je centrala pričela organizirati na zadružnih načelih proizvodnjo konzervirane zelenjave in sardel. Doseženi rezultati so ugodni.

VI. Organizacija poglobitve in širjenja.

K. C. »Napred« skrbi za ustanavljanje dobro organiziranih in discipliniranih zadrug, ki se v svojem ustroju razlikujejo od centrale edino le po svojem obsegu in po delu, ki je prirojeno ožji okolici. Centrala skuša ugotoviti take oblike in načine delovanja, ki nudijo vsak čas lahek pregled življenja v zadrugah, pa ki najracionalnejše izkoriščajo vse materialne sile, s katerimi razpolagajo zadruge in centrala.

Potem skrbi za dober podmladek tehničnega osebja. Uvedla je dve redni letni konferenci zadružnih upravnikov. Na teh konferencah se razpravlja o vprašanjih, ki se tičejo neposrednega upravljanja zadrug, pa tudi o vprašanjih splošnega gospodarskega značaja. Primeri končanih razprav: »Zadruge in fiskalni zakoni«, »Organizacija konzuma«, Agitacija in propaganda«, »Izmenjavanje dobrin in zadruge« i. t. d. Za podmladek poslovdij, skladiščnikov, prodajalcev i. t. d. prireja centrala tečaje, kjer dobijo mladeniči reden pouk o delu v zadrugah. »Pomen zadružnega življenja«, »Manipulacija z robo«, »Socijalni pomen zadružnega poslovdije«, »Obrat in roba«, »Kako naj na zunaj izgleda zadružna razdeljevalnica« in slično so naslovi posameznim lekcijam v teh tečajih.

Vzgoja upravnih in nadzornih odbornikov zadrugam je potrebna; centrala načrtov glede tega vprašanja še ni mogla realizirati.

Za agitacijo in propagando nabavljalnega zadružništva uporablja centrala predvsem priliko na občnih zborih zadrug s tem, da poleg običajnega dnevnega reda iznese na njih še vprašanja, ki interesirajo zadruge same in občestvo konzumentov. Potem organizira vsako leto tako zvani »zadružni mesec«, ki je posvečen sistematičnemu delu pri nabiranju članov in kapitala, pa tudi širšemu, zadružno prosvetnemu delu. Za propagando centrala uporablja tudi film: »Maks Teler« teče prav pogosto v raznih mestih — gledalcem brezplačno.

Centrala izdaja »Narodni kooperativni list«, ki vse bolj in bolj pridobiva na terenu. Ponaša se s tem, da ima eno najlepše urejenih zadružnih knjižnic na svetu.

Vezi centrale z bolgarskimi zadružnimi organizacijami so tesne. Poleg tega je v formalnem stiku z vsemi velikimi zadružnimi zvezami Evrope in tudi član mednarodne zadružne zveze.

Sklep.

Ta dokaj nedostaten izvleček iz letnih poročil centrale nam je odprl vpogled v lepo napredujoče snovanje sosedov. Ali naj se ob tem pogledu ne zavzamemo, da ustvarimo nekaj podobnega tudi mi? Ali nimamo mi danes ugodnejših prilik? Nimamo li v »Savezu« takorekoč že popolnoma organizirano finančno in revizijsko službo, ki se ji ne bo potrebno ločiti kasneje enkrat kot samostojna centralna banka, temveč že od vsega početka lahko posluje kot odločujoča samostojna edinica. Nimamo li močnih zadrug, ki so si v dolgih, trdih letih nabrale dovolj moči in izkustev, da vsaka lahko brez nadaljnjega posluži kot izhodišče za zgradbo nabavne centrale? Pa če bi si res ustvarili več ožjih nabavnih središč, ker za danes beograjska nabavljalna zadruga žal ni v stanju zbrati nas vse okrog sebe — z robo in cenami brez konkurence — ali bi se sčasoma, ko nas bo dohitel in prehitel Beograd, obdarjen z vsem, kar je potrebno k takemu razvoju, vsa ta središča ne spremenila sama po sebi v skladišča in trgovska zastopstva ene edine mogočne centrale?

Gospodinjstvo

M. F.:

Kuhinjska posoda iz stekla

Nekaj, česar v naši zadrugi najbrž še dolgo ne bomo imeli, je steklena posoda, ki se prodaja pod imenom Jenaer-Glas. Ta posoda nima velikega pomena samo za kemične laboratorije, ampak je zaradi tega, ker se lahko postavi na štedilnik, plinsko pečico ali električno ploščo, ravno tako kakor železna ali emajlirana posoda, tudi za moderno kuhinjo velika pridobitev in dobrodošla modernemu nauku o prehrani. Na trg prihajajo vedno novi izdelki, iznajdljivi tovarnarji najdejo vedno nove možnosti za uporabo tega stekla. Poleg posod za peko in kuho sploh, so gotovo najbolj posrečeni kozarci za vkuhanje. Brez pare in brez aparata, naravnost na ognju lahko konserviraš sadje, zelenjavo, meso itd. Ti kozarci se izdelujejo v štirih velikostih, tako da so primerni za vsako gospodinjstvo. Če imamo ročko za čaj iz tega stekla, nam ni treba zavreti vode v posebni posodi, marveč čaj skuhamo in serviramo kar v ročki in ravno tako tudi kavo, kakao ali mleko. Ročka za kavo ali čaj ima celo stekleno sitce za precejanje. Ker čaj ali kava med kuhanjem in serviranjem v taki posodi ne prideta z nobeno drugo posodo v dotiko, ostane ves aroma v tekočini. Poleg te posebnosti so pa te posode, kakor sem videla v izložbah zelo lepo izdelane, in ker niso dražje od navadnega porcelana, si ne moremo misliti bolj praktičnega in lepšega servisa na svoji mizi.

Škoda le, da se te vrste steklo pri nas ne izdeluje; kot uvoženo blago je pa tako drago, da naši trgovci teh izdelkov, razen otroških stekleničk,

sploh ne naročajo. Lep mora biti pogled na štedilnik, na katerem se kuha vse v steklenih posodah. Ali pa nima tudi ta posoda kakor vsaka reč svojo slabo stran? Po mojem mnenju jo ima, in sicer to, da bi soseda, ki bi nas prišla obiskat, dobesedno videla v lonec, tudi če bi bil pokrit.

Naš dom

M. F.:

Lutkovno gledališče v kuhinji

Ako nočete imeti nikdar miru pred svojimi malimi, potem jim napravite doma lutkovno gledališče. Ustvarili ga boste z najpreprostejšimi sredstvi, otvorili brez vseh komedij in vzdrževali brez kakšnih subvencij, tako da njegov obstoj ne bo nikoli v nevarnosti. Položite nizko klopico (pručico) na mizo tako, da dobite tri stene; dve stranski in zadnjo. Spredaj je oder, zagrnjen z zaveso, ki je obešena na žici ali vrVICI, napeti od ene stranice klopice do druge. Ako postavimo mizo s takim odrom med vrata in pripnemo na podboje vrat prt, ki sega od vrha navzdol do višine klopice, zato ga zakrije igralca, imamo oder. Pisane kulise narišemo sami ali pa pokličemo na pomoč iznajdljivega strička. Sicer pa zadostuje tudi kos pisanega blaga, ki ga napnemo ob notranji steni, da se ne vidi sirov les.

Z malo dela in veliko dobre volje napravite tudi pohoštvo. A tudi za lutke ni treba bogvekaj, saj ne potrebujemo posebno gibljivih figur. Punčke iz cunj! Kdo ne bi znal narediti »Rdeče kapice«? Staro mater zadeti je že težje. Oblečemo jo v črno bluzo, z visokim belim ovratnikom iz čipk. Na nagubanem obrazu ji izšijemo majhne oči, majhna usta, ostanke svetle kožuhovine pa prišijemo ali prilepimo na glavo za lase, katere pustimo razpuščene, če so pa daljši, jih zadaj zavežemo v voz. Volka izrežemo iz papirja in ga prilepimo na karton. Stražnika izrežemo kar iz kartona. Oko postave je lahko okrogel gumb, obrvi mu narišemo s črno barvo ali pa jih napravimo iz črnih volnenih niti in tudi viseče mustafe mu pristrižemo iz črne volne. Grajski gospod ima črne bujne obrvi iz volne in v teh obrvih se kar izgube majhne okrogle oči iz steklenih kroglic. Ima veliko plešo in za venec las okrog glave mu prilepimo par odrezkov kratkodlake črne kožuhovine. Oblečemo ga lahko v frak ali lovsko obleko. Angelčkom naredimo lase iz vate ali srebrnih las; pri vseh nebeščanih sploh nam pridejo prav srebrni in zlati ostanki z božičnega drevesca.

Lutke se šivajo najlaže iz goste trikotaže (stare nogavice in rokavice), za obleko pa pridejo prav ostanki blaga, kožuhovine, čipk itd. Prav prijazne so lepo pobarvane lutke iz lesa. Vse, kar nastopa in kar je v našem gledališču, pa mora biti veselo in pisano. Lutke privežemo najprej za glavo na tenke niti ali na žico tako, da jih lahko skriti za zaveso ali prtom, prenašamo po odru, kakor bi se same gibale. Eno samo lutko imamo lahko

na večih nitih, tako da ji premikamo lahko glavo, roke, noge, kakor pač zahteva njena vloga. Niti imamo prevezane na prstih, držati jih pa moramo toliko nad odrom, da otroci ne vidijo naših rok.

Z žarečimi očmi in lički bodo naši malčki gledali in poslušali pripovedke in pravljice o čarovnicah, palčkih, vilah, o Janku in Metki in o drugih svojih prijateljih iz otroških povesti, ki se dajo tako preprosto in ljubko inscenirati. Koliko veselja je šele, če povabijo otroci k predstavi ob posebnih prilikah svoje prijateljice in prijatelje. Ukroti jih samo Jurček (lutka), ko stopi z zvončkom v roki pred zastor in naznani začetek predstave. Ali si kdo more misliti hvaležnejše občinstvo? Ta publika vas bo gotovo kmalu povabila tudi na svojo premiero.

Zadnjič sem videla plakat take predstave, ki je bila v prostorih mamine kuhinje v počastitev maminega godu. In še vstopnino so pobirali! Sedež Lešnik 2.—, stojišče Lešnik 1.—.

Kuhinja

Fižolova juha

Fižolova juha z ješprenjčkom. Že prej namočeni fižol prevremo, nakar ga odcedimo in zopet zalijemo s čisto, toplo vodo. Noter denemo nekoliko sveže svinjske kože in čebule, potem pa vse skupaj posolimo in kuhamo do mehkega. Posebej pa skuhamo ješprenjček in sicer prav gosto. Ko je skuhan, pretlačimo vanj fižol in kožice z vodo vred in pridenemo še nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja, morda tudi nekoliko popra in košček lovorovega lista. Ko vse skupaj dobro prevre, je kosilo gotovo.

Fižolova juha z rižem. Ko vidimo, da je fižol skuhan, da je že mehak, skuhamo posebej še nekoliko riža. Riž pustimo deset minut vreti, potem mu pa pridenemo skuhani in odcejeni fižol, na kar naj vre vse skupaj še deset minut. Nato pripravimo blede prežganje iz masti, moke, drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja in ga stresemo v riž. Tako juho nazadnje še okisamo s kisom ali limonovim sokom. Poleg riža lahko dodamo tudi na kocke zrezanega kuhanega krompirja ali žlico kisle smetane, najboljšje je pa oboje.

Če pa nalijemo precej vode in skuhamo v njej nekaj na kocke zrezanega krompirja pa pridenemo že kuhani in odcejeni fižol in redko prežganje iz masti, moke in nekoliko paradižnikove mezge, potem pa vse začinimo s kisom in poprom, bomo imeli gotovo dobro fižolovo juho s krompirjem in paradižnikom.

Juha iz fižoličice z rezanci. V mehki, mrzli vodi namočeno fižoličico skuhamo na vodi, ki je pa ne sme biti veliko. Posebej pa skuhamo košček prekajenega mesa ali pa svinjske parklje, ušesa, rep, in sicer z zelenjavo vred. Ko je fižoličica že skoraj mehka, odlijemo fižolovko, fižoličico pa

zalijemo s suho juho, noter stresemo potem na kocke zrezano svinjsko meso, ki smo ga v njej kuhali in, če hočemo, tudi stroček česna, napol kuhanih debelih rezancev, zelenega peteršilja in ščepec popra. Vse to še posolimo in pustimo še enkrat prevreti, nakar lahko zlijemo juho v skledo.

Ako pripravimo take juhe tako, da so bolj goste, jih serviramo lahko tudi kot samostojne jedi za večerjo.

M.

Vrt in cvetlice

Josip Štrekelj: Acaleja (Azalea indisa)

Kdo bi si ne želel imeti krasne, na drevesce vzgojene cvetlice, s košato krono, z rdečim, rožnatim ali belim, nakodranim cvetjem ter z drobnim listjem, ki živi, ko je še zunaj mráz? To je acaleja. Acaleja in njeni sorodniki rododendroni spadajo med tiste rastline, ki ne prenašajo apna v zemlji. Zaradi tega jo sadimo v apna prosto zemljo, ki jo pripravimo iz mešanice barske šotne ali humozne gozdne z dodatkom debelega peska. Tudi je ne zalivamo z vodo iz vodovodov, temveč s postano, iz katere se je apno izločilo, ali pa z deževnico. Glavna skrb obstoja v vsakodnevem škropljenju acalej. S tem jo čistimo prahu, v glavnem pa ima škropljenje namen odvracati škodljivce, to so uši, kaparji in rdeči pajki. Prevelika suša ali prevelika moča, ako stoji delj časa voda v podstavku, povzroči odpadnje listja in cvetnih popkov. Težko je preveč osušeno zemljo zmočiti z zalivanjem, ker prah puhle zemlje ne sprejema mokrote. V tem primeru namakamo lonec nekoliko ur v posodi vode, vendar škodo popravimo le deloma.

Cvetočo acalejo moramo imeti v sobi, ki ni pretopla. V pretopli oboli in cvete malo časa. Po odcvetenju v pomladi skrajšamo nekoliko daljše vejice, slabotne v gošči krone pa odstranimo. Nato jo postavimo na okno v pilsenco, še boljše pa je, ako jo v pilsenčni legi na vrtu zakopljemo do roba lonca. Ob vsakodnevem zalivanju poškopimo tudi krono. Po enkrat v tednu jo pognojimo z razredčeno gnojnico (1 l gnojnice in 3 l vode), ali pa z raztopino umetnih gnojil. Slednjič vzamemo 1 g čilskega solitra, 2 g kalijeve soli in 2 g superfosfata na tri litre vode. Te namakamo 14 dni, da se dodobra raztope.

Mladike, ki odženejo v pomladi, skrajšamo nekoliko v juniju, da je oblika krone zaokrožena, v glavnem pa zato, ker se na prikrajšanih mladikah razvije do jeseni večja množina cvetnih popkov. V začetku oktobra, pred slano, jo prenesemo spet v hladno sobo. Ako pa v tem času odganja nove mladike, jih odstranjujemo, da pomoremo razvoju cvetnih popkov, ki bi sicer odpadli.

Acaleje presajamo vsaki dve ali tri leta vedno le v pomladi. V jeseni presajanim odpade listje in cvetno popje. Ob presajanju ne smemo kraj-

šati korenin, temveč le zemeljsko kepo nekoliko porahljamo ob straneh s primernim klinom. Ob presajanju vzamemo 1 do 2 cm večji lonec od prejšnjega. Paziti pa moramo, da jo točno tako globoko vsadimo, kakor je prej rastla ter ob straneh dobro potlačimo zemljo. Globokeje posajena ne uspeva.

Po naravni poti cvetejo acaleje v pomladi. Z umetnim siljenjem, zlasti nekaterih vrst, pospešijo vrtnarji cvetenje že v decembru. Take pa oslabijo, da se težko opomorejo. Zato naj prijatelji cvetlic kupujejo cvetoče acaleje od februarja dalje.

Mangold

Po listju je mangold podoben pesi. Listi so pa večji, nagubani in stoje na širokih, mesnatih pecljih. Korena pa, kakor pesa, ne naredi. Mangold je dvoletna rastlina, ki prezimi na prostem, le v mrzlejših krajih je potrebno, da ga nekoliko odeneš, na pr. s smrečjem ali z zemljo. Ker se precej razraste, sej ga, ali pa presajaj po 30 do 40 cm narazen. Pri gostejšem nasadu ne zrastejo močni peclji, kakršne potrebujejo v kuhinji.

Mangold je zelo odporen proti suši ter nudi celo poletje peclje za nadomestilo belušev, liste pa za spinačo. To je posebno važno, ker poleti odganja spinača prezgodaj v cvet. Ker raste jako hitro, zadostuje za srednje številno rodbino 15 rastlin. Liste pa ne odrezuj, temveč lomi vedno zunanje ob korenini.

Kakor vse listnate rastline, potrebuje tudi mangold dobro zagnojeno zemljo. Ako ga v naslednji pomladi pustiš na mestu, odganja za zgodnjo prikuho obilo sočnih listov, dokler ne odžene semenskega stebela.

Mangold je raznih vrst. Najbolj upoštevani vrsti sta beli (srebrni) in rumeni (zlati). Obče dajejo prednost belemu mangoldu.

Mnogokje ga gojijo za krmo, zlasti prašičem, kar je zlasti poleti, ob suši, ko primanjkuje druga zelenjava, izvrstna krma.

Črni in beli koren

Črni koren je dvoletna rastlina, dasi marsikateri odžene v cvet že v prvem letu. Tem odreži takoj cvetna stebela na korist korenu. Za seme odbiraj le tiste, ki niso v prvem letu silili v cvet.

Sej ga rano v pomladi, ker seme jako dolgo kali. Pregosta setev ni prida. Najboljše je, da ga seješ na vrstice v razdalji 35 do 40 cm, torej po tri vrstice na navadno gredo. Seme polagaj v 2 cm globoke brazde po 5 do 10 cm narazen, ker marsikatero seme ne izkali. Po izkalitvi razredči rastline in pusti jih v vrsti v razdalji 15 do 20 cm.

Ker se pa posejani črni koren počasi razvija, izrabi prostor med vrsticami s posetvijo berivke, mesečne redkvice ali s spinačo.

Pri večkratnem okopavanju, ki ga moraš opraviti, pazi, da ne raniš korenov. Mlečen sok, ki bi se izcejel iz ran, rastlino šibi, učinkuje pa tudi na slabši okus.

Do jeseni doraste črni koren, da ga že lahko izkopavaš za porabo v kuhinji. Za mesece, ko je zemlja zmrzla, ga prisuj v kleti v vlažen pesek ali v zemljo. Neizkopan prezimi na prostem brez škode, celo pridobi na okusu. Pri izkopavanju pazi, da ne raniš korenov, ker bi izgubili mlečni sok.

Kakor peso, lupi tudi črni koren, kadar je kuhan in pripravi ga kakor beluše. So pa še drugi načini uporabe.

Črnemu korenu je podoben beli koren. Doraste pa hitreje, zato ga v jeseni lahko prej uporabljáš. Lahko pa ga pustiš na prostem do pomladi. Za seme odbiraj gladke korene, nikar ne pokvečenih, dvo- in večnožnih, ki se tu in tam izprevržejo.

Za prehrano se pripravlja kakor črni koren.

Čebelarstvo

A. P.:

Nekaj misli o čebelarski zadrugi žel. uslužbencev

Ko so pred dobrim letom agilni možje ustanovili čebelarsko zadrugo žel. uslužbencev, je velika večina žel. čebelarjev z veseljem pozdravila to zadrugo. Takoj se je prijavilo lepo število članov. S pametnimi nasveti in z vztrajnim delom so pripomogli čebelarski zadrugi do prvih lepih uspehov. Veliko dela in truda je bilo treba, preden je prodrla združna misel med naše čebelarje. Ni manjkalo tudi takih, ki so s skepso opazovali rojstvo zadruge in bili prepričani, da je to mrtvo rojeno dete. Zmotili so se! Razmah zadruge, porast članov, že takoj prvo leto ugodna bilanca, vse to jim je dokazalo, da čebelarska zadruga agilno deluje, da članstvo z veseljem zasleduje njeno živahnost. Tako je tudi ta mala peščica prišla do spoznanja in pristopne prijave prihajajo v združno pisarno tudi od teh dvomljivcev.

Kako in s kakšnimi sredstvi vrši zadruga svojo nalogo. Člen 3. združnih pravil pravi, »da je namen čebelarske zadruge usl. drž. žel. širiti umno čebelarstvo, nuditi članstvu ugoden nakup čebelarskih potrebščin, dalje pomagati vsakomur vnovčiti čebelarske pridelke in umno čebelarstvo širiti s predavanji in pa z dobrimi nasveti. Pred dobrimi 25. leti je vsakdo videl v našem kmetu vzor-čebelarja. Nikogar ni bilo, ki bi mu svetoval, kmet sam pa je tudi rad odklanjal vsak napredek. Posledice so nam vsem dobro znane. Le poglejmo, kako žalostno sliko nam nudijo po vaseh prazni ulnjaki. Ko je prepozno prišel kmet do spoznanja, da njegovo čebelarstvo ni več rentabilno, je enostavno opustil to panogo narodnega gospodarstva. Zato je naloga zadruge in nas vseh, da točno

informiramo čebelarje o raznih čebelarških novotarijah. Današnje življenje zahteva v vsaki stroki popolnega in vsestransko dobro poučenega moža. To se pa ravno doseže s prebiranjem strokovnih knjig in s posejanjem strokovnih predavanj. Ob tej priliki opozorim, da bo prilično meseca maja v Ljubljani »Janševa proslava«, katere se bo udeležila po svojih močeh tudi naša čebelarska zadruga. Na proslavo bodo prihiteli tudi čebelarji-železničarji iz Hrvaške in Srbije. Dan in točen spored bo še pravočasno objavljen. Upam, da ne bo nikogar, ki ne bi prihitel na to pomembno slovesnost v Ljubljano.

Kot sem že omenil, je tudi namen čebelarske zadruge nuditi svojemu članstvu ugoden nakup čebelarških potrebščin. Tudi to nalogo zadruga v polni meri izvršuje. V združni prodajalni (Masarykova c. 17./III., v poslopju Nabavljalne zadruge usl. drž. žel.) si lahko kupite vse, karkoli potrebujete pri čebelarstvu. Cene so konkurenčne in blago je prvovrstno. Na razpolago je vedno sladkor za pitanje, satnice, čebelarske tehtnice itd. Plačate lahko tudi na obroke po dogovoru. Tam lahko tudi vnovčite med, vosek, voščine. Vosek in voščine lahko menjate za satnice in plačate le predelavo. Samo ob sebi je pač umevno, da mora biti vosek čist.

Velika težava je s preskrbo pašišč. So nekatere podeželske občine, ki hočejo prepovedati prevoz čebel na pašo. Združni odbor dela z vsemi silami, da se vse te težave odstranijo. On je poklican, da intervenira pri odločujočih činiteljih, da ne delajo težkoče prevažalcem čebel. Z odlokom železniške uprave je dovoljeno postaviti čebele na pašo na žel. svetu le železničarjem. Zato je treba predhodnega dovoljenja od progovne sekcije. To dovoljenje si lahko izposlujete tudi potom zadruge. Dalje imajo železničarji-čebelarji pravico na prost prevoz čebel v pašo. Prošnja pa mora biti vidirana po čebelarski zadrugi, drugače dovoljenja ne dobite.

Iz vsega navedenega je razvidno, da je čebelarska zadruga potrebna, tako za poedinca, kakor tudi za vse železničarje, ki se bavijo s to lepo panogo narodnega gospodarstva. Pomagati si moramo sami. Čim več nas bo, tem lepši bodo uspehi. Zato naj ne bo nikogar, ki bi stal ob strani.

A. P.:

Navodila za delo v mesecu marcu

Z marcem se prične po panjih že pravo življenje. Večina družin, ki imajo dovolj medene zaloge, že neguje svojo zalego. Boj za obstanek sili matico, da leže čim več jajčec. Množina zalege je odvisna od medene zaloge in od moči družine. Matica zaleže le toliko, kolikor morejo čebele zasesti, da dovoljno ogrevajo svoj zarod. Čebelarjeva dolžnost meseca marca je dobro odeti panje, tako da ne trpe mraza. Skrbeti je treba, da imajo čebele dovolj hrane; čim jim ta primanjkuje, dokrmite na ta način, kot sem že omenil v februarški številki. Če ni v bližini čebelnjaka vode, pripravite napajalnik s čisto vodo. Kot napajalnik vam lahko služi korito, v

katerega nalijete vode. Na vsej površini vode naj plava deska, ki jo močno navrtajte, tako da je deska vedno dovolj napojena z vodo. Ob lepem vremenu vam bodo čebele kar oblegale napajalnik. Panjev ne odpiraj po nepotrebnem. Meseca marca pustj čebele še lepo v miru. Delaj pri njih le najpotrebnejše, opazuj jih rajši pri izletu, saj tudi pri tem lahko ugotoviš, v kakšnem stanju je družina.

Še nekoliko o razvoju čebele. Po matici zaleženo jajčece se tretji dan razvije v žerko, to je majhen črviček, ki je zelo lačen. Čebele ga morajo neprestano krmiti. Hranijo ga z najboljšo hrano, kar jo imajo na razpolago. Radi tečne hrane silno hitro raste ter že šesti dan napolni celico. Po tem dnevu pokrijejo čebele celico. Tako ostane pokrita do 21. dne, ko si mlada že godna čebela sama napravi pot iz svoje zibelke. Ves ta čas je potreben za preobrazbo, da se iz zaleženega jajčeca iz žerke in ličinke razvije čebela.

F. B.:

Moji prašilniki in prašilčki

Naši stari čebelarji pravijo, da se v A.-Ž. panjih ne da uspešno čebelariti brez prašilčkov odn. rezervnih matic. Dolgoletna opazovanja in izkušnje so pokazale, da potrebujemo na vsakih 10 panjev enega prašilčka, torej 10 %.

Najbolj živo se pokaže ta potreba v zgodnji pomladi ob prvem glavnem pregledu čebel, ko najdeš kako osirotelo, pa vendar še precej živahno družino, ali pa kakega bolj oslabelega plemenjaka z dobro matico. Tedaj se začne pravi direndaj in lov za maticami, če nimaš potrebne rezerve; pisariš sem ter tja, letaš od čebelarja do čebelarja, poprašuješ, prosiš, pa nazadnje še nič ne dobiš. Če ti pa kak tovariš iz usluge odstopi matico, jo moraš plačati drago kot žefran, pa še nisi siguren, da jo sprejme brezmatičen panj, ker je preteklo že 14 dni, 3 tedne ali še več, odkar si ugotovil osirotelost in si je med tem družina morebiti že zbrala svojo trotovko. Neprilike nastanejo tudi v jeseni, ko pripelješ čebele z ajde in doženeš brezmatične panje. Tudi tedaj rabiš nujno rezervne matice, pa jih ni; vendar si laže pomagaš, ker jih je ob tem času več na razpolago.

Napravi si torej takoj potrebno število prašilnikov in prašilčkov, če jih še nimaš. Prašilnikov in prašilčkov pravim. Kako to? »Prašilnik« je majhen panjiček, izdelan tako, da lahko v njem ekonomično vzgajaš rezervne matice odn. male rojčke. Te male čebelne družine imenujemo »prašilčke«.

Kakšni pa so takj prašilniki? Prav različnega ustroja in velikosti, kakršnemu namenu pač služijo. Naš mojster A. Žnidaršič si je omislil prašilnike na 1 satnik v velikosti za A.-Ž. panj ter združil 12 takih prašilnikov v 1 »matičnjak«, katerega je postavil v bližini čebelnjaka. Pri drugih čebelnjakih vidiš male ulnjake — paviljončke z majhnimi panjički —

prašilnike, ali pa tudi posamezne prašilnike, ki so prav različno razvrščeni okrog ulnjaka. Opazil si torej, da prašilnikov nimajo v čebelnjaku.

Pri meni je položaj nekoliko drugačen, ker po navadi ne čebelarim doma; zato sem si napravil prvotno prašilnike na 2 satnika, kojih mera odgovarja točno A.-Ž. panjem, in jih namestil kar v čebelnjaku na kakem zavetnem prostorčku. Ta velikost se mi ni obnesla: če je bil panj zelo živahen, je večinoma zmanjkalo hrane, ako je bila pa družinica bolj majhna, pa ni prenesla zime, čeprav sem imel prašilnike vedno prav dobro zapažene, in spomladi sem bil navadno brez rezervnih matic.

Pred par leti sem jo pa stuhtal takole: Kranjiči pri nas prav dobro uspevajo; poskusil bom sestaviti prašilnik, ki po vsebini ne odgovarja velikosti kranjiča, po obliki pa je enak A.-Ž. panju. Ker pa potrebujem za obljudenje 1 A.-Ž. panja 2 kranjiča, naj vsebuje 1 prašilnik 2 prašilčka. Imel sem torej namen, čebelariti tudi s prašilniki kolikor mogoče ekonomično in doseči vsestransko uporabo prašilčkov.

Za poskušno sem si napravil predlansko zimo 1 prašilnik v obliki A.-Ž. panja tako, da ima spodaj prostora za 4 satnike, natančno po meri A.-Ž. panjev, zgoraj pa prav toliko satnikov. Oba prostora loči strogo 25 mm debela deska, ki ima v sprednjem delu panja primerno odprtino (8×15 cm). Odprtina je od spodaj zabita z matično rešetko, od zgoraj pa dobro pokrita z 25 mm debelim lesenim pokrovčkom tako, da ob potrebi prav lahko združim oba prašilčka istega prašilnika. Seveda ima vsak oddelek pod nosilci satnikov za pitalnike potreben prostor (20 mm visoko). Žrela so postavljena normalno, samo nekaj ožja so kot pri A.-Ž. panjih.

Ta prašilnik se mi je prvo leto prav dobro obnesel, zato sem naredil še 2 taka in jih namestil enega na drugega kar v čebelnjaku, in sicer bolj v sredini, da se pozimi laže grejejo. Od obeh strani so ločeni od sosednjih panjev po 15 cm širokih deskah, od spredaj pa pomaknjeni za 12 cm nazaj tako, da so dobro zavarovani.

Kako boš pa obljudil te prašilnike? Jaz čakam navadno rojilne dobe; takrat je treba marsikakemu močnemu plemenjaku puščati, ker ti sicer zroji in oslabi tako, da je potem malo užitka od njega. Zato izberem seveda dobrega medarja s pridno matico. Kakor hitro nastavi matičnike, potegnem 1 ali 2 satnika z lepo razvitimi matičniki ven, podrem vse matičnike, izvzemši najlepšega na vsakem satniku, ter vtaknem 1 satnik v gornji, drugega pa v spodnji del prašilnika, dodam po 1 sat z medom in pokrito zalego ter po 2 prazna satnika, spodaj pa koritce z vodo, družinice dobro odenem in zaprem. V 14 dneh se te matice izležejo in sprašijo, pa imaš 2 prašilčka, ki po navadi lepo napredujeta.

Sedaj pa še nekaj o pravem namenu čebelarenja v prašilnikih odnosno uporabi prašilčkov. Najbolj potrebujem prašilčke spomladi, kakor sem omenil že v uvodu, da rešim osirotele, dovolj močne družine. Kakor hitro opazim brezmatičen plemenjak, ki jih vzimujem v mediščih, poberem s

srede plodišča 4 prazne satnike ter prestavim iz gornjega dela prašilnika celega prašilčka na mesto praznih satnikov v plodišče osirotelega panja, ki ga dobro zadalam in zaprem. Sirote se kaj rade pridružijo prašilčku, ki takoj prevzame vodilno vlogo v panju, ob ugodni priliki prestavim nekaj medenih satov iz medišča v plodišče, pa imam prav korajžnega plemenjaka.

Na dnu gornjega dela prašilnika odprem takoj, ko sem bil prestavil prašilčka v osiroteli panj, pokrovček, da zlezejo zaostale čebele skozi rešetko k spodnjemu prašilčku, tako da se ne izgubi prav nobena živalica. — Slično postopam tudi poleti in jeseni, kadar nastane taka potreba.

Drugi način uporabe prašilčkov prihaja v poštev pri ojačenju plemenjakov, ki imajo sicer dobre matice, pa so čez zimo oslabeli. Take berače ojačujem tako, da jim dodam tudi celega prašilčka, kadar se je do dobra razvil, toda brez matice. Postopek pri oslabelih panjih in prašilčkih je v tem slučaju prav isti, kakor pri brezmatičnih.

Nadalje uporabljam prašilčke tudi pri izmenjavi slabih matic v A.-Ž. panjih. Za to vzamem matice, ki sem jih pridobil pri ojačenju slabičev, ali pa poiščem matico v prašilčku, jo vtaknem v matičnico in dodam A.-Ž. panju, kateremu sem pred par urami stisnil slabo matico. Osirotelj prašilček združim potem na zgoraj opisani način s prašilčkom v spodnjem delu prašilnika.

Take prašilčke, ki jih pridobim pri uporabi za izmenjavo slabih matic, ki torej zasedajo kot ena družina spodnji in zgornji oddelek prašilnika, uporabljam slednjič za povečanje števila A.-Ž. panjev. Ko se je tak prašilček popolnoma razvil, prestavim vseh osem satnikov z matico in čebelami vred v prazen A.-Ž. panj, dodam še 1 sat in panj je gotov.

Če mi preostaja nato še kak prašilnik z dvema prašilčkoma, porabim obadva prašilčka za obljudenje A.-Ž. panja, ko sta se dobro razvila na ta način, da gornjemu vzamem matico, obadva združim in potem skupaj prestavim v A.-Ž. panj.

Ker starejše čebele letijo nazaj v pravkar izpraznjen prašilnik, napolnim spodnji oddelek z 1 medenim satom in 3 satnicami ter dodam matico, ki sem jo pridobil poprej z združenjem obeh prašilčkov. Če nimam rezervne matice, vtaknem mesto satnice 1 sat z matičnikom ali pa z mlado zalego, da čebele same vzgojijo matico. Gornji del prašilnika ostane prazen in ga lahko pozneje porabiš za vzgojo rezervne matice ali pa za ojačenje prašilčka.

Pri vsakem opraviilu v prašilniku je najbolj praktično, da izkoristiš najprej gornji prašilček, ker osirotele ali pa zaostale čebele najlaže združiš s spodnjo družinico.

Takole se torej obnašajo moji prašilniki in prašilčki.

Preberite pazljivo, tovariši, in povejte, kar je slabega ali pomanjkljivega pri njih, da si stvar spopolnimo in tudi v tem oziru dosežemo zaželjeni cilj.

Dr. V. Arko: O racionalnem zdravljenju zob

(Konec.)

Gniloba zob.

Gniloba zob je zelo razširjena bolezen, na kateri trpi ca. 90% ljudi. Gnitje zob pospešujejo razne bolezni, kakor slaba prehrana, pomanjkljivo žvečenje, pa tudi nekatera zdravila, na pr. železo. Struktura nekaterih zob je pa že sama taka, da so zelo podvrženi gnitju, na pr. znani modrobeli zobje. Zobje gornje čeljusti obole pogosteje kot zobje spodnje.

Vzrok gnitju zob so bakterije, ki se rade naselijo obenem z ostanki hrane v raznih razpoklinah in defektnih zob. Proces sam obstoji v tem, da začno razpadati sestavni deli zoba, to je emajl in zobnina.

Razlikujemo hitro in počasi potekajočo gnilobo.

Stadiji gnitja so trije, in sicer:

1.) Gnitje je omejeno samo na emajl. V tem stadiju zob sam od sebe še ne boli. Pač pa boli, če pride bolni zob v dotiko z mrzlo vodo.

2.) Vnetje zobne votline, ki nastane ali kot nadaljevanje prvega stadija, ali iz žarišč okolice ali pa po krvi. Pri akutnem vnetju dupline je ta močno napolnjena s krvjo. Pri akutnem gnojnem vnetju se napravi absces. Pri kroničnem gnojnem vnetju pulpe se izlije gnoj. V takem primeru zraste pogosto iz dupline majhen polip, ki zelo rad krvavi. Če se pa gnoj ne more izliti, kmalu odmre zobna duplina. Iz zoba prihaja odvraten duh, govorimo o gangreni zobne dupline. Če odmre zobna duplina, ki vsebuje žile in živce, je zob prav za prav mrtev, kar se vidi že na zunaj. Zob postane modrosivkaste barve. Tak zob pa ostane lahko še dalj časa v čeljusti, tvori pa stalno nevarnost za sosedne zobe, da tudi oni ne začno gniti.

Bolečine v tem stadiju nastopajo same po sebi, so zelo močne in trajajo dolgo časa. Izžarevajo na vse strani, kar marsikoga zavede v prvem momentu do krive diagnoze. Z mrzlo vodo lahko izzovemo bolečine. Na udarec je pa zob neobčutljiv.

3.) Vnetje pokostnice zobnega predalčka. Če se gnoj pri vnetju zobne dupline ne more izliti, preide proces skozi kanal korenine na pokostnico zobnega predalčka. Do vnetja pokostnice pride lahko tudi vsled obolenja zoba iz soseščine. V večini primerov nastane absces pod pokostnico. V zelo težkih primerih nastopi vnetje čeljusti, zastrupljenje krvi, ali pa prodre gnoj skozi čeljust in kožo na prosto. Iz take odprtine se stalno izloča gnoj, ali pa nastanejo grde brazgotine. Lice močno oteče.

V lažjih primerih ne pride do te opisane, težke slike. Gnoj se resorbira, oteklina lica gre nazaj.

S tem pa proces še ni umirjen. Ponovijo se nove atake. Iz odprtine na koncu korenin začne rasti nekako divje meso (granulacije). Iz teh pa nastanejo včasih ciste, ki se povečujejo in pogosto tudi prodro čeljust.

Zob je zelo občutljiv na pritisk in na toplo vodo, medtem ko mrzlo dobro prenese. Bolnik sam pa ima občutek, kot da je zob predolg.

*

Gnojni iztok iz zobnega predalčka, je obolenje, ki spada prav za prav k obolenjem dlesne. Bacili prodro ob vratu zoba v zobni predalček, ki se vname. Iz njega se cedi gnoj, okoli korenin zraste divje meso, zob se pa omaje in izgleda daljši kot je v resnici.

Vsled zobnega kamna, ostankov korenin in sličnega pride pogosto do raznih drugih oblik vnetja ustne sluznice.

Zdravljenje.

Z ozirom na močno razširjenost gnilobe zob in z ozirom na veliko važnost zdravega zobovja za prehrano in nastanek raznih želodčnih in črevesnih bolezni, moramo zdravljenju zob posvetiti veliko pozornost. Pred očmi moramo imeti predvsem činjenico, da se je bolezni laže braniti kot pa jo zdraviti. Iz tega razloga moramo posvetiti pravočasni profilaksi (obrambi) največjo skrb.

V področje profilakse spada čiščenje zob, h kateremu moramo navajati otroke že v šolski dobi. Namen čiščenja zob je, da odstranimo razkrajajoče se ostanke jedi, ki pospešujejo gnilobo. Pri tem se moramo izogibati preostrih sredstev, bodisi preostre krtačke, ali pa preostrih zobnih past. Praviloma naj bi se čistili zobje po vsaki jedi, posebno pa zvečer.

Že prej smo slišali, da postanejo nekateri zobje prej gnili kot drugi. Zato ne moremo kljub najskrbnejšemu negovanju preprečiti v vsakem slučaju gnilobe zob. In tako pridemo do drugega važnega načina profilakse, namreč do pogostega zdravniškega pregleda zob. Zdravniški pregled zobovja je potreben, če hočemo imeti uspehe, že v sedmem letu (prvi kočnjak se pokaže pri otroku že v tej dobi in zelo rad gnije) in naj se kasneje najmanj dvakrat letno ponovi. Ne glede nato, da se na ta način najlaže izognemo raznim neprijetnostim, bolečinam in boleznim, je to priporočljivo tudi iz razloga štednje. Ni treba biti dober računar, pa vendar bo vsakomur jasno, da je mala plomba cenejša kot krona, most ali pa celo večja proteza. Narava sama opozarja na to, in sicer z bolečinami, o katerih smo govorili že prej in kar naj si vsak dobro zapomni.

Zdravljenje zob s strani zobozdravnika obstoji v sledečem: s pomočjo svedra očisti zobozdravnik vse gnile dele in prodre do zdravega. Tako nastalo odprtino zalije ali kot pravimo plombira. Kot material za plombo prihaja v poštev zlato, srebro, porcelan, cement i. t. d. Če se je proces

razširil že na pulpo (zobni mozeg), oziroma korenine, je treba poprej temeljito zdraviti, kar traja zelo dolgo.

V primeru, da ni mogoče na ta način rešiti zoba, ga je treba seveda izdreti, kar se sedaj izvrši s pomočjo raznih injekcij brez bolečin. Krvavitev po izdretju zoba je malenkostna. Priporočljivo je, da si po tem, ko nam je zdravnik izdrl zob, izpiramo usta s kamilčnim čajem.

Izgubljene zobe nadomesti zobozdravnik z raznimi protezami, o čijih podrobnejši opis pa se ne bomo spuščali.

*

Kot smo videli, je zob važen sestaven del našega telesa. Obolenje zob ima lahko dalekosežne posledice, zlasti za najbližjo okolico zoba, pa tudi za druge organe. Tako nastanejo lahko težka vnetja čeljusti, vnetja vratu, ognojenje votlin v zgornji čeljusti, glavobol i. t. d. Po krvi je zob tudi v zvezi z drugimi organi, ki lahko tudi obole radi zob. Bacili iz obolelega zoba preidejo v kri, kjer krožijo po človeškem telesu in se naselijo v ledvicah, kjer povzročijo vnetje, v sklepih pa revmatizem. V težjih primerih pride tudi do smrtnonevarnega zastrupljenja krvi. Na tem mestu moramo tudi omeniti, da je vzrok dolgotrajnega glavobola kak gnil ali pa mrtev zob.

Iz gomilice navedenih dejstev pridemo do sledečih zaključkov:

Z ozirom na veliko razširjenost zobne gnilobe in pa na dejstvo, da se pojavlja gniloba že zelo zgodaj (v sedmem letu), bi bilo samo pozdraviti vsako akcijo, ki bi šla za tem, da se uvede obvezni, zgodnji in pogosti zobozdravniški pregled.

Na drugi strani pa naj odločujoči faktorji skrbe, da bo vsakdo imel možnost, da si lahko takoj začne zdraviti zobe, ko začuti bolečine.

Le na ta način se je mogoče obvarovati škode na zdravju in žepu.

Iz življenja in prirode

Živko Lovše:

Življenje v biosferi

(Konec.)

Za človeka in nekatere višje živali je posebne življenjske važnosti list, ki ga ne smemo prezreti: list t r a v e. Najvažnejša vrsta trav so žita, od teh pa posebno pšenica, pa tudi drugih ne smemo zapostavljati, kot na pr. rž, ječmen, oves, riž, kuzuza i. dr. Vsi ti zeleni listi delajo direktno za prehrano človeka. Ko stopamo poleti med zlatimi žitnimi polji in gledamo, kako se nagiblje bogato žitno klasje, obloženo s številnim zrnjem,

namenjenim nam, za naš vsakdanji kruh, takrat šele vemo prav ceniti zmožnosti in vrednost zelenega lista, ki je bil v stanu vse to ustvariti. Toda so še druge vrste trav, ki pa imajo v svojih klasih tako drobno zrnje, da bi bilo našim mlinarjem nemogoče izluščiti iz njega skrob v obliki moke. To so trave na travnikih in pašnikih, kjer se pase živina, ki uporabi kar ves list za svojo hrano. Živini je to mogoče, ker je živalski želodec v stanu pretvoriti tudi rastlinsko celulozov skrob in sladkor in tako sprejemati hraniva, ki jih človeško telo ne more uporabiti. Sladkor, skrob in celulozo rabijo živali za to, da dobivajo od tod energijo za življenjske procese in za gibanje, beljakovine, ki jih sprejemajo od rastline pa jim služijo, da iz njih gradijo svoje telo in svoje mišice. Te mišice so meso, ki ga ljudje kuhamo in pečemo ter uživamo in tako pride v nas ona snov, ki jo rabimo, da gradimo svoje mišice.

Kar se prehrane tiče, razdelimo vse živali v tri vrste: v take, ki se hranijo s samo rastlinsko hrano in jim pravimo rastlinojedi (herbivori), druga skupina se prehranjuje le z mesom ostalih živali in se te imenujejo mesojedi (karnivori), tretja skupina, kamor spada tudi človek, pa uporablja rastlinsko in živalsko hrano, zato se ti imenujejo vsejedi (omnivori). Herbi- in omnivori dobivajo torej hrano direktno od rastlin, karnivori pa indirektno s tem, da so požrli kakšnega od prvih, ki so so to hrano že predelali.

Po vsem tem moremo z gotovostjo reči, da je list, in sicer zeleni rastlinski list, delavnica življenja in mislim, da smo v tem vsi edini, da je zeleni list tisti, ki nam omogoča življenje na zemlji.

Mimogrede je treba na tem mestu omeniti, da niso vse rastline zmožne usvajati in pretvarjati anorganske snovi v organske; taki sta predvsem dve skupini nižjih rastlin, bakterije in glive, ki sprejemajo iz podlage, na kateri živijo, slične mineralne snovi kot ostale rastline, morajo pa dobivati iz zemlje tudi organske snovi in šele te lahko potem po svoje predelajo. Radi te njihove lastnosti pa nam bo sedaj tudi jasno, zakaj te rastline niso zelene. Od te skupine so nam najbolj poznane užitne in strupene gobe, drevesne gobe, plesni, med katere spada tudi znana trtna peronospora, sneti in rje na žitih in še mnoge druge. Tudi med višjimi rastlinami imamo takšne, ki so se odpovedale izdelovanju organskih snovi in so se zato naselile na drugih rastlinah, katerim jemljejo od njihove zaloge in živijo na njihov način. Takim rastlinam pravimo zajedalke ali paraziti. Med te spada tudi bela omela, ki kot grmiček raste na drevju. Ta je le poluparazit (hemiparazit), saj vemo da je zelena in torej more usvajati. Od rastline na kateri živi, si namreč jemlje samo vodo in mineralne snovi, dočim si ostalo tvori sama. Drugo vrsto take nesamostojnosti med višjimi rastlinami nam predstavljajo saprofiti, to so one rastline, ki pobirajo svojo organsko hrano iz snovi, ki gnijejo v zemlji. Posebno zanimiva pa je v tem pogledu skupina žužkojedih rastlin (insektivorne ali karnivorne rastline), ki imajo zmožnost, da lovijo male živalice, v prvi

vrsti žuželke, in iz njih izsesavajo svojo hrano. Ta pojav je v zvezi s tem, ker živijo te rastline večinoma v močvirjih in na barjih, kjer ne morejo dobiti dovoljne mineralne hrane iz zemlje in si morajo torej pomagati na ta razbojniški način, da pridejo do potrebne hrane.

Čemu služi človeku in živalim rastlinska hrana? V dve svrhi: za zgradbo telesa in za pogon. Za zgradbo telesa so posebno važne beljakovine, ki jih telo dobiva od rastline, saj vemo, da je beljakovina poleg vode glavni sestavni del vsake stanice. Sladkor in skrob pa služita za pogon živalskega telesa. To nam bo najboljše razumljivo, če se zamislimo, kaj se zgodi s krompirjem, ki ga pojemo. Že iz prejšnjega nam je znano, da je krompir veliko skladišče skroba. Ko pride košček krompirja v želodec, ga napade ferment amilaza, ki je v želodčnem soku in ga pretvori v sladkor, kajti le sladkor je topljiv in more samo v tej obliki potovati dalje. Ko se je torej v želodcu pretvoril skrob v koščku krompirja v sladkor, pride ta skozi steno želodca v kri in ta ga potem zanese v jetra, kjer ga kri odlaga in izpremeni zopet v skrob, na sličen način, kot ga je nekoč odložila rastlina v svojem podzemskem gomolju, le s to razliko, da mu sedaj pravimo živalski skrob ali glikogen. Ko telo potrebuje sladkor, se glikogen zopet pretvori nazaj v sladkor in kri ga raznese do vsake posamezne stanice. Tu se sreča sladkor s kisikom, ki ga je sem prinesla kri iz pljuč, ko smo vdihnili zrak. Ko se srečata kisik in sladkor, se izvrši obratni proces, kot smo ga videli v zelenem listu. Sladkor se izpremeni v oni sestavini, iz katerih je nastal, namreč ogljikov dvokis in vodo. Pri tem pa je najvažnejše to, da je ostala prosta ona energija, ki jo je sprejela rastlina od sonca, da je vezala obe sestavini v sladkor.

Ta prosta, preostala energija pa je tisti vir, ki žene vse živalsko telo, ki pospešuje vse življenjske procese. Vsled te energije se more žival gibati, vsled te energije more riba plavati, more polž lesti in mušica kot blisk hiteti; ta energija vstvarja človeška dela, vodi človeške misli, zida stavbe, dela stroje in rije pod zemljo, ta energija piše knjige, vstvarja umotvore, povzroča vojne i. t. d., torej sta vsemu temu početek solnce in zeleni rastlinski list.

Kaj pa s preostalim ogljikovim dvokisom in vodo? Te preostanke odnese kri s seboj v pljuča in tu jih zopet izdihamo v atmosfero. Predočimo si še enkrat preostanke pri živalskem in rastlinskem presnavljanju. Ljudje in živali sprejemajo z zraka kisik in izdihavajo ogljikov dvokis. Ves dan sprejemajo zeleni rastlinski listi po vsej zemlji ogljikov dvokis in oddajajo kisik. Ker na pr. list buče, ki je velik 1 m², porabi v 10 urah ravno toliko ogljikovega dvokisa, kot ga človek izdiha in odda pri tem toliko kisika, kolikor ga človek uporabi, bi lahko mirno dali človeka in tak rastoči list buče pod stekleni poveznik, dasiravno bi se drugače človek v takem povezniku že v par minutah zadušil. Nad prostranimi gozdovi in pragozdovi se v ogromnih količinah zbira kisik, nad kraji, kjer živi mnogo ljudi in živali, na pr. nad mesti, se pa zbira ogljikov dvokis. Ako bi ostajal ogljikov

dvokis na mestu, kjer ga izdihavamo, bi bili ljudje in živali v stalni nevarnosti, da se zadušijo, kajti ogljikov dvokis je za človeško telo jako nevaren strup, ako se ga nabere večja množina. Strujanje zraka v atmosferi in pa vetrovi povzročajo, da se vse te snovi pomešajo in da so v zraku v stalnem razmerju, in sicer je tu kisika nekako 21 %, ogljikovega dvokisa pa le 0,03 %. Vidimo torej, da so rastline regulator množine ogljikovega dvokisa v zraku, ki skrbijo, da se množina tega plina ne poveča nad množino (0,03 %), kar bi pomenilo smrt za ljudi in živali.

Prilike pri vodnih živalih in rastlinah so prav iste kot v zraku, le s to razliko, da so ti plini v vodi raztopljeni in jih živali ter rastline od tu črpajo ter da je množina kisika tu večja kot v zraku, namreč 35 %.

K vsemu temu bi bilo treba še omeniti, da ta presnova snovi, prehrana vsega živega sveta in regulacija plinov v zraku niso edine funkcije rastline, da je teh še mnogo, da pa te v veliki meri potekajo slično kot pri živalih. Od teh bodi še enkrat poudarjeno, da tudi rastline dihajo prav tako kot živali, vdihavajo torej kisik in izdihavajo ogljikov dvokis, dasi ravno v mnogo manjši količini, da se pri tem prav tako kot pri živalih razkrajajo sladkor in sprošča energija, ki jo rabi rastlina za svoje življenjske procese. Iz tega moremo priti do sledečega praktičnega zaključka: sobne rastline nam podnevi, ko usvajajo ogljikov dvokis in oddajajo kisik, izboljšujejo zrak in niso torej le v okras, temveč imajo tudi s higijenskega stališča svoj pomen. Toda ponoči, ko ni sončne svetlobe in rastline ne morejo usvajati, dihajo prav tako, kot mi ljudje, to se pravi: vdihavajo kisik in izdihavajo ogljikov dvokis, nam torej zrak kvarijo. V tesno zaprti sobici nam lahko postane večja množina svetle ponoči nevarna, tako da čutimo zjutraj močen glavobol.

S tem smo si ogledali bistveno razliko med živalmi in rastlinami in to vodi do vseh ostalih razlik, ki nam jih ena in druga skupina kaže. Ker sprejemajo rastline svojo hrano v glavnem iz atmosfere, vidimo veliko zunanjo razvejanost, da more rastlina na ta način doseči čim večjo zunanjo površino in sprejeti čim več ogljikovega dvokisa. Zamislimo si košato lipo ali kostanj, kakšno površino tvorijo vsi ti listi skupaj. Živali sprejemajo že prirejeno hrano, zato jim zunanje povečanje površine ni potrebno, temveč imajo za to posebne notranje prazne prostore, ki so včasih tudi zelo razvejani in opravljajo funkcijo sprejemanja in pretvarjanja hrane (usta, požiralnik, želodec, črevo in posebno prebavne žleze). Rastline so torej bolj razvejane na zunan, živali pa na znotraj.

Nadaljnja razlika med živalmi in rastlinami obstoja v tem, da ima vsaka rastlinska stanica celulozni ovoj ali stanično membrano, dočim so živalske stanice vedno brez takega ovoja. Dražljivost in premikanje ter posamezni organi, ki temu služijo, so pri živalih mnogo različnejši in bolje izobraženi, bolj dovršeni in sposobnejši kot pri rastlinah, kar je zopet v zvezi z načinom prehrane. Rastlina dokaj mirno raste, nekako ovita od virov, iz katerih sprejema hrano, žival pa mora hrano iskati,

zategadelj ji je potrebnejša zmožnost premikanja in dobra organizacija čutnih organov.

V takih pogojih poteka življenje v biosferi. Vprašanje je sedaj, ali je to življenje v biosferi v takšni obliki, ko jo danes vidimo, že od nekdaj potekalo, ali so bile te mnogoštevilne živalske in rastlinske vrste že v starih časih in v pradavnih davninah takšne kot so danes, ali pa so se morda do tega razvile in si vse to šele sčasom pridobile.

O tem pa bomo razmišljali posebej.

Po svetu

D. Topolovčeva: * V deželi manastirjev

(Nadaljevanje.)

Prva važna točka, nekaka vrata južne Srbije in Makedonije, tvori Skoplje. Leži v kotlini ob Vardarju, obdano naokoli od visokih gora. Na pobočju Skopske Crne gore se izgubljaajo njegovi zadnji izrastki, na nasprotni strani se dviga predgorje iz narodnih pesmi poznane Šar planine in Jakubica. Od tu peljejo pota in železniške proge na vse strani: čez Kumanovo in Čustendil proti bolgarski meji; čez Kačanik na Kosovo in proti Bosni; čez Gostivar in Tetovo na Ohrid, ali čez Prilep in Bitolj na Solun. Tako je Skoplje središče moravsko-varinarske kotline. Prometno, kakor tudi kulturno tvori nekak prehod med Evropo in Azijo. Zdi se celo človeku, da veže ravno Dušanov most, ki spaja obe Vardarjevi obrežji, Evropo in Azijo, moderni del s starim turškim, sedanost s preteklostjo, kajti na desni strani Vardarja se razvijajo in rastejo najmodernejše stavbe: banke, hoteli, velike trgovske hiše i. t. d. na mestu prejšnjih džamij in turških hiš. Kjer stoji danes oficirski dom, je bilo v 16. in 17. stoletju največji in najbolj cvetoč suženjski trg v Evropi.

Kot važno rimsko mesto se imenuje Skoplje pod imenom Scupi južno od današnjega mesta. Tu je bil rojen bizantinski cesar Justinijan. Po potresu uničeno mesto je sezidal nanovo. V 13. stoletju je zavzel mesto kralj Milutin in si ga izbral za prestolico. Zlasti mogočno je postalo kot carska stolica Dušana Silnega. Skoplje se je odlikovalo takrat kot cvetoče trgovsko središče, kamor so prihajali številni trgovci z zapada in vzhoda. Do viška je povzdignil Dušan zlasti umetnost, kulturo in znanost, kar pričča Dušanov zakonik. Tudi po dohodu Turkov ni izgubilo Skoplje na svoji vrednosti.

Uničeno je bilo Skoplje, ko ga je dal leta 1689 avstrijski general Piccolomini, boreč se proti Turkom, radi kuge zažgati. Ostale so le še razvaline, na katerih se je začelo razvijati novo mesto. Komaj danes se je kraj opomogel. Zrastle so številne tvornice, bolnice, higijenski zavod za

* V zadnji številki je k temu članku pomotoma izostalo ime avtorice. — Uredn.

pobijanje malarije in tropičnih bolezní, ki je za hamburškim najmodernejša evropska ustanova te vrste, gledališče, filozofska fakulteta i. t. d. Malo južneje od Skoplja se širijo hangarji z letališčem za avijone. Skoplje je postalo važno industrijsko mesto. Prebivalstvo je razdeljeno po svojih verah v četrti. Tako imamo judovsko, cigansko in turško mahalo.

Ako gre človek iz modernega dela preko Dušanovega mostu v turški del, ga objame pestrost, lastna orientalskim mestom. Poleg Juda hiti zavita in zakrita turška bula, rdeči fesi se mešajo z vezenimi narodnimi pokrivali v mesto hitečih seljakov, temnopolti cigani prenašajo tovore ali čistijo čevlje. Po zavitih, ozkih ulicah med malimi orientalskimi hišicami pride potnik do trdnjave, to je — nekdanjega Dušanovega gradu. Temelji, na katerih je Dušan sezidal svoj dvor, so še rimski. Stavba je danes popolnoma renovirana in spremenjena v vojašnico. Odtod je najlepši razgled na Skoplje in njegovo okolico. Pod njim se razprostira turška četrt z džamijami, »Sahat kulo«, stoječo na najbolj vidnem kraju, ki kaže Turkom čas (nekaka ura), s haremi in čaršijo. Čaršija je karakteristična za vsa orientalska mesta. Je to nekak labirint ozkih zavitih uličic z malimi odprtimi barakami, ki so delavnice in prodajalnice hkrati. V njih se odigra vsa trgovina in dnevno življenje Turka. Za čaršijo so haremi, ki so obkroženi z visokim zidom in kjer so okna zavarovana z rešetkami. Dohod je le z vrta, ki preseneča z lepó gojenim cvetjem. Džamij ima ta turški del mnogo in zelo starih. Posebno lepa je komaj prenovljena Muratova džamija.

Nedaleč odtod je Kuršumli han, muzej rimskih izkopanin. Kuršumli han izvira še iz rimske dobe. Pod Dušanom Silnim so prenočevali tu trgovci z različnih dežel, za časa Turkov je bil Kuršumli han smodnišnica, danes je rimski muzej.

Drug hram stare kulture in svetišče srednjeveške umetnosti je etnografski muzej. Stene so pokrite s točnimi imitacijami fresk. Pri imitacijah so slike prav tako poškodovane in odrgnjene kot originali. Zanimivo je, da freske istega vladarja kažejo v raznih krajih iste obrazne poteze, zlasti pri znamenitejših vladarjih. Največ fresk predstavlja Dušana Silnega, Štefana Nemanjo, sv. Savo in kralja Milutina s soprogo Simonido.

Komur ni dana možnost, da bi se divil originalom, si lahko vsaj tukaj ogleda njihove imitacije. Tako dobi potnik malo pojma o kulturno-umetniških zakladih južne Srbije in Makedonije.

Privlačna zanimivost Skoplja je tudi stara cerkva sv. Spasa. Tu so bile za časa Turkov nekake katakombe, kjer so se shajali kristjani. Po mnogih stopnicah se pride v temačno, podzemsko cerkvico, okajeno od saj nešteti svečic. Ikonostas, ki sega preko vse prednje stene, je izrezljan iz ene same 2 cm debele orehove deske. Je najlepša umetnina srbskega rezbarstva.

Zanimiv je tudi ogled turškega parnega kopališča ali amami z zemeljsko kupolo. Izreden užitek pa nudi obisk večernih obredov v Isakije džamiji, v bližini Sahat kule. Džamija je zadužbina turškega zavojevalca

Isak-bega iz 15. stoletja in čuva samo v preprogah (45 velikih dragocenih perzijskih preprog) veliko bogastvo. Večerna razsvetljava je bajna. Hodža, turški duhovnik, je po končanih obredih tujcem prav rad na uslugo.

Skoplje je tudi središče izletov v lepo okolico. Nikomur ne bo žal, ako se popne k higijenskemu zavodu na visoko Vodno. Pod njim se širi prostrano mesto, se dvigajo številni dimniki in minareti, se vidi na nasprotnem predgorju turško pokopališče Gazi baba in tam dalje hangarji. Nedaleč od Vodna je sanatorij, nekoliko naprej leži na istem pobočju Nrezi. Sv. Pantalejmon v Nerezih je najstarejši manastir v skopski okolici iz leta 1164 in ima zelo znane freske. Po vsem pobočju Vodna se širijo gozdovi maronov. Prav tako lep je izlet na francosko pokopališče. V terasah se dvigajo skromni grobovi francoskih vojakov z lepimi križi.

Najlepši izlet v skopski okolici je obisk Matke — tesni —, kjer si je prebila Treska v skalnatih stenah pot iz Poreča v Vardarsko kotlino. To tesen, kjer padajo več sto metrov visoke stene tako strmo v vodo, da ni niti prostora za skromno stezico, je treba prevoziti s čolnom. V teh skalah se kopiči 5 manastirov. Manastir sv. Andreja se nahaja visoko na zelenem pobočju med skalovjem in prodišči. Cerkevica je mala, vendar ima lepo ohranjene freske, s katerimi so poslikane vse stene. Nadpisi v stari slovenščini pričajo, da je ustanovil manastir v 14. stoletju kralj Vukašin, oče kraljeviča Marka. Nad manastirjem sv. Andreja, na vrhu skoraj nedostopnih, strmih sten pa se nahajata še manastir sv. Nedjelje, ki ima prekrasen razgled po vsej okolici in manastira sv. Petke in sv. Spasa, ki pa sta že močno v razvalinah. Na nasprotnem bregu, enako na vrhu sten, pa sameva v manastiru sv. Nikole Šiševskega neka stara »kaludjerica« ali kakor jo ljudstvo naziva »baba Persi«. Vsi samostani v Matki so pod upravo manastira sv. Bogorodice, ki leži ob vhodu v sotesko.

Slikovito in zanimivo tesen pa bodo tudi praktično uporabili. Po načrtu inž. Knafelja iz Ljubljane bodo postavili na mestu sedanje čolnarne, t. j. pri vhodu v tesen samo, 24 m visok jez, ter zgradili močno vodno elektrarno za Skoplje. Z dvigom vode pa bo omogočeno prodreti s čolnom 6 km globoko po divni klisuri. Zanimivi so sledovi nemške podjetnosti v svetovni vojni. Poleg že znanih vojaških železnic, ki vežejo Skoplje z Ohridom in Gradsko s Prilepom, so hoteli napraviti skozi to sotesko enako železnico na Kičevo. V steni nad čolnarno se nahaja izklesana votlina, kot začetno delo predora nove železnice.

Skoplje veže dobra, normalnotirna železnica z Djevdjelijo in Solunom, medtem ko so prometne zveze z drugimi važnimi kraji južne Srbije in Makedonije zelo slabe. Šibka vojna železnica veže Ohrid na eni in Prilep na drugi strani s Skopljem. Vsled teh slabih prometnih zvez se nekdanje cvetoča mesta, kakor Ohrid, Debar, Resan, Kičevo i. t. d. ne morejo gospodarsko razviti.

Vsled goratega terena je vožnja lepa, večkrat idilično romantična. Proga proti Velesu vodi mimo slovitega Ovčjega polja, ki je znano po ve-

likih pašnikih, kjer se pasejo ogromne množine ovac, črede konj in goveda. Za poljedelstvo je to polje vsled pomanjkanja vode manj ugodno. Na mestih pa, kjer je voda, uspeva pšenica in mak, ki se seje v velikih množinah. Glavni pridelek te pokrajine je vino. V močvirni okolici Štipa sejejo celo riž in ga prinašajo na veleški trg. Da je Ovčje polje tudi vulkansko ozemlje, pričajo zelo globoke razpoke, nastale v dobi, ko se je zemlja, lomila in pokala ter je vroča lava prodrla skozi trdo kamenje. Danes teče po teh globinah vroča voda in poskuša v plitvejših razpokah prodreti na zemeljsko površino. Tako izvira voda s temperaturo 31—44° C na več mestih. Največ teh izvirov in razpok pa je v okolici Katlanova, kjer se je razvilo slovito kopališče.

Vardar, ki se pri Bašinem selu sprosti skalnih ovir, se zopet zapira v romantični tesni. In uprav tu se bohota Veles v vsej svoji lepoti. Malo je pri nas mest, ki bi imela tako lepo lego. Po sredini divja Vardar, na njegovem desnem obrežju pa je mala dolinica, po kateri drvi vlak, ki pa nenadoma preide v skalnate stene, pokrite z množico hišic. Enako je pokrito levo obrežje, ki se takoj strmo vzpne nad Vardar, številnimi hišicami v slikovitem turškem slogu in terasastem razporedu.

Veliko mesto je Veles in važna prometna točka. Tu se križajo železniške zveze in ceste proti Skoplju in Solunu, proti Ovčjemu polju, Štipu in Kočanam, proti Prilepu in Bitolju.

Ob Vardarjevih dotokih in gorskih potokih se širijo plodne kotlinice, zajedene med visokimi planinami. Še pozno poleti, ko so planinska pobočja vsled suše že porumenela, so zelene dolinice polne zorečega sadnega drevja in sočnih poljskih pridelkov.

Vlak ustavi v Gradskem, veliki, moderno urejeni postaji, odkoder se odcepi ozkotirna železnica proti Prilepu, slavni prestolici kraljevića Marka. Obsežna polja se ponašajo spomladi v krasnem makovem cvetju. Mak je v teh pokrajinah splošno zelo čislana rastlina in služi pridobivanju sirovega opija v medicinske svrhe.

Približno 5 km od postaje Gradsko se nahaja ob glavni progi selo Pusto Gradsko, kjer izkopujejo ob izlivu Crne Reke v Vardar zidovje in ostanke enega najznamenitejših mest iz grške, rimske in bizantske dobe.

Z izkopavanjem so pričeli Nemci med svetovno vojno. Iskajoč prostor za zidavo elektrarne so naleteli v strugi Crne Reke na dva stara kamenita stebra nekdanjega mostu. Po strokovnjakih, ki so stalno spremljali nemško armado, so določili približno starost in nadaljevali z raziskavanjem okolice, ki je dovedlo do izkopavanja mesta samega. Po zgodovinskih virih in izkopanih novcih, izviraajočih iz dobe rimskih cesarjev Vespazijana in Tita, so spoznali v njem razvaline mesta Stobi, ki ga omenja zgodovinar že 197 pr. Kr. Nenaden preobrat je zaustavil nadaljnje nemško izkopavanje in Nemci so pri svojem begu mnogo uničili. Beograjski narodni muzej nadaljuje započeto delo.

(Dalje prih.)

Josip Vandot:

Čuvajnica 37

(Nadaljevanje.)

Racek je stopil nekoliko vstran, ker so ga strupene besede vendarle zadele. Minara je zapazila, da ima zdaj prosto pot. Še preden je odprl Racek usta, da bi ji odgovoril, je že šinila mimo njega in izginila skozi vrata, ki jih je jezna zaloputnila za sabo.

»O, ta ti je hujša nego mušnica,« je dejal Racek in se je skoro od-dahnil, ko je videl, da je ženska res izginila. »Jezik ti ima kakor vreteno, a da bi bilo kaj prida na tem vretenu, bi ne rekel prav ničesar. Pa sam zlomek se suče na njem.«

Gela ni rekla ničesar, ker je bila še vsa prepadena zaradi besed, ki jih je govorila starka v čuvajnici. Strah jo je bilo teh žalostnih, bridkih dni, ki so bili šli nad čuvajnico kot črni hudobci, ne meneči se za grozo in obup, ki so ju budili v človeških srcih, ne meneči se za borna življenja, ki so v strahu utripala pod tem krovom. Ti dnevi so pač že prešli; a Bog ve, če se ne bodo nadaljevali in ne bodo razsuli gorja uprav nad njo? Nad Primožem, nad Metko in nad vsem, kar bo še dihalo po teh tako lepo, udobno urejenih prostorih?

Stresla se je in brez besede strmela na Racka, ki se je hudoval nad Minaro. A razumela ga ni prav nič, ker ji je strah stiskal srce in so ji po ušesih še vedno zvenele Minarine suhe, skoro cvileče besede. Racek je premolknil hipoma, ker se je domislil, da se ni vredno hudovati zaradi take ženščine kot je Minara. Posmejal se je in zamahnil z roko.

»Saj ji pač nisi verjela tega, kar ti je nagostolela? je vprašal. »Strašne reči ti je morala praviti, ker si vsa prepadena.«

Gela je šinila z roko preko čela in pogledala Racka s svojimi preplašenimi očmi. »Povej mi, Racek, ali res visi prokletstvo nad našo čuvajnico?« je dejala z zamolklim glasom. »Strah me je in zdaj se bom bala vse dni in noči. Ali res še ni bil noben človek srečen pod to streho? Niti prvi in niti zadnji?«

»Joj, zdaj šele vidim, kaj ti je natvezla Minara s svojim vretenom,« se je zasmel Racek. »Pravila ti je zgodovino naše čuvajnice? Glej, glej, saj sem si moral misliti. Pa si ji verjela, Gela? In sem si domneval, da nisi babjeverna. Res, nekaj pripovedujejo o naši čuvajnici. Pa nič dobrega. A vse to govorjenje je prazna slama. Le poglej rajnkega Jerneja, ki je bil tu čuvaj pred Primožem. Trideset let je živel zadovoljen in vesel prav tukajle in mu ni manjkalo ničesar. Zdebelil se je in žile so mu par pokale od zdrave krvi. Zato pa ni prav nič čudno, ako ga je zadela kap, ko je bil skoro šestdeset let star. Minara pa bi rekla, da je to prokletstvo.«

»A drugi, drugi pred njim?« je vprašala Gela. »Minara je dejala, da je prokletstvo zadelo vsakega in je vsak poginil žalostno.«

Racek se je posmejal na ves glas. Potrepljal je z roko mlado ženo po rami in jo gledal s svojimi nasmejanimi očmi. »Skoro bi ti rekel, da si velika trepica, Gela,« je rekel. »Seveda so pomrli vsi, a niso pomrli samo oni, temveč tudi vsi drugi na vasi. Če na ta ali oni način, je pač vseeno. Samo življenje je vladalo na čuvajnici, življenje je pa povsod enako in ni moglo delati izjem zaradi tega, ker je tukaj vprav čuvajnica št. 37. Bodi pametna, Gela! Tako vesela in uravnovešena ženska si, pa te premoti ropotanje Minarinega vretena. Primož se ti bo smejal na vse grlo, ako izve vse to.«

Na strehi čuvajnice je votlo zaropotalo; sunkoma se je pognalo črno kladivo ob zvonec in zaporedoma udarjalo s hreščočim glasom trikrat po tri udarce. Bil je signal za prvi večerni vlak, ki je zapuščal gorsko postajo in drvel skozi ozko dolino daleč dol, kjer se je svet kopal v širnih ravninah. Racek je odhitel iz kuhinje, da zapre zatvornice, Gela pa se je dvignila, da pripravi vse potrebno za večerjo. A ni utegnila zakuriti ognja, zakaj v kuhinjo je priletelo dekletce, vse ožarjeno od večernega sonca, urno in živo kakor gorska veverica.

»Mama, Roža že čaka v hlevu, da jo privežete in pomolzete,« je zaklicala. »Pridna je bila in se ni bala brencljev prav nič. Jojme, to je lepa kravica! Veste, še zvonec ji morate kupiti in ji ga privezati za vrat. Pa bo Roža kravica, da je lepše ni na svetu. Kajne, mama?«

»Seveda«, se je posmehnila Gela. »Še danes prinese ata zvonec iz vasi, jutri pa ga privežemo Roži okrog vratu. Veš, da boš še bolj pridna, Metka, in boš laže pasla.«

Mala Metka je tlesknila z rokami, Gela pa je odšla v hlev, da priveže in pomolze kravo. Zunaj je vladal že hlad. Od gorá se je raztegnila senca čez vso dolino, veter je bil ponehal in sonce je svetilo le še visoko po pobočjih gorá, ki so se pričele odevati v tiho, vijoličasto barvo. Iz daljave se je čul votel šum, ki se je odbijal od strmega pogorja — prvi večerni vlak se je bližal vedno bolj.

Gela je privezovala kravo in ji danes ni rekla prijazne besede kakor drugekrat. Dasi so jo Rackove besede skoro pomirile, ji je v srcu vendarle ostalo še nekaj rezkega, kar jo je spominjalo na Minarino pripovedovanje. Čudno — vse drugo je šlo mimo nje, samo nesrečno Angeljo je še videla pred sabo — visela je nekje na veji in oči so ji bile široko odprte, kakor da bi neprestano strmele v deklino, ki je bila kriva greha njenega moža. Strašne so bile te oči, da je Gelo zazeblu prav do kosti in je zbežala iz hleva.

Zunaj se je oddahnila in se je ozrla po dolini navzgor. Tik pod železniškim nasipom se je vila ozka steza, a steza je bila prazna in Primoža še ni bilo videti nikjer. Gela ni sama vedela, zakaj si uprav danes tako želi, da bi prišel njen mož in bi ostal pri nji čez noč. Ostal pri nji kot

mož, da bi pozabila na nesrečno Angeljo ki ji ni hotela iz misli in je stala pred njo bogsigavedi zakaj.

»Angelja«, je zamrmrala, a je utihnila takoj. Mimo čuvajnice je zagrmel vlak, da so se stresla tla. Za hip je završalo življenje po samoti, a že je bil vlak mimo in je zavriskal že nekje v daljavi...

2.

Večeri na čuvajnici in okrog nje so bili še bolj samotni nego dnevi. Posebno še radi tega, ker se je skrivala čuvajnica in njena bližnja okolica do vaških njiv v gosti, mračni senci, dočim je bila vsa dolina zavita v medlo, nedoločno svetlobo, ki so jo razlivala sem doli skalnate gore, žareče v poslednjih žarkih zahajajočega sonca. Gozd onkraj železniškega nasipa je postal črn in iz njega je vel mraz, dasi je še poletje dihlo nad zemljo. A ta mraz končno ni bil tako neprijeten, ker je bil prenasičen od vonja tisočerih ciklamov, rastočih po gozdnih tratah in bregovih. Toda v vsem tem se je skrivalo vendarle nekaj tesnobnega, kar je seglo človeku do srca in ga nehote vznemirjalo.

Gela in Metka sta se napravili, da gresta naproti Primožu, ki se je moral vsak čas vrniti. Šli sta po stezi, vodeči pod železniškim nasipom, a nista prišli niti do drugega ovinka, ko sta zagledali Primoža, ki je prihajal naglo po stezi. Metka mu je zdrvela naproti, a tudi Gela se ga je razveselila. Hvala Bogu, zdaj je prišel in zdaj je konec vseh morečih misli, ki so jo preganjale vse popoldne. Globoko se je oddahnila in mračna samota je ni več tiščala v srcu. Za trenutek se ji je zazdela celo lepa in prijetna, ker je vse okrog tako lepo dišalo po gorskem cvetju.

Primož se je smejal in pozvanjal z živinskim zvoncem, ki ga je bil prinesel za Rožo; a mala Metka je skakala okrog očeta in vriskala od veselja. Tudi Geli je šinil vesel in zadovoljen smeh preko lic in tisti hip so bile pozabljene vse strahote, o katerih je bila pravila nesrečna Minara.

Primožu je bil obraz ves rdeč, za zelenim klobukom je imel zatak-njena dva široka, rdeča nageljna in Geli se je zdel nenavadno vesel. Sicer Primož še ni nikoli pokazal slabe volje, kar ga pozna; vedno je bil vesel in razpoložen za kratkočasne besede. A tako veselega kot je bil danes, ga Gela še ni videla nikoli.

Roko ji je ovil okrog vratu in zamahnil s klobukom, da sta odletela nageljna daleč za mejo. A Primož tega niti ni opazil. Zasmejal se je in vprašal s svojim veselim glasom: »No, pa je bilo vama dolg čas po meni? Glejta, kar nagledati se me ne moreta, kakor da me nista videli že leto dni. Glejta, glejta!«

»O, nič mi ni bilo dolg čas,« se je oglasila mala Metka. »Rožo sem pasla v gozdu. Veverice sem gledala in jih vabila k sebi. Pa nobena ni marala priti k meni. Veste, očka, eno morate ujeti že jutri. Na vrstico jo privežem, pa bo hodila za mano. Roža bo imela veselje s svojim zvoncem, jaz pa z veverico. Za Rožo ste prinesli zvonec, meni pa morate ujeti veverico.«

»Seveda, seveda, da ti pogrize vse prste,« se je smejal Primož. »Mar misliš, da veverica nima zob? O, take ima, da ti zgrize tudi tale zvonec. Pa kaj bo rekla Roža, ko bo brez zvonca?«

»Ahm«, se je začudila Metka in je umolknila. Zamislila se je v veveričje hude zobe in je preudarjala, ali naj ima po vsem tem veverice še rada in ali naj jih vabi še k sebi. Za malo Metko je bila ta odločitev težka in v tem trenutku si ni vedela pomagati prav nič.

Gela je gledala od strani svojega razigranega moža. Zdelo se ji je, da se mu je moralo pripetiti nekaj posebnega tam gori pri fari, ker je tako dobre volje. Gotovo so ga sorodniki lepo sprejeli in morebiti še bolje pogostili, ker ga niso videli že toliko časa. Čakala je, da ji prične Primož sam od sebe pripovedovati o vsem tem. No, Primož ni niti omenil sorodnikom, temveč je pripovedoval o vsem drugem. Gela pa je tedaj hipoma spoznala, da je bil Primož le malo preveč pil. Od tod torej vsa njegova dobra volja in njegovo nenavadno veselje. Sicer mu pa tega ni zamerila, ker si je mislila, da je bil pač skupaj z znanci, s katerimi je praznoval svidenje po dolgih letih in so to svidenje praznovali v vaški gostilni.

»No, kako so te sprejeli sorodniki?« ga je vprašala naposled. »Ali so te bili veseli?«

Primož je hotel zamahnuti z roko in povedati vse po pravici. A je pogledal Geli v tihe, smehljajoče se oči in se je premislil. Sorodniki so bili jako hladni proti njemu, da se je čudil. Razumeti ni mogel, zakaj se obnašajo tako čudno, saj so ga imeli že izza mladih dni radi. V začetku je mislil, da se jim je le odtujil v teh letih, ko ga ni bilo doma, a to misel mu je zavrnila teta Urša, ki je bila najbolj zadirčna med vsemi njegovimi sorodniki. Od glave do pet ga je premerila in mu zabrusila naravnost v obraz: »Ali ti je bilo treba vsega tega? Deset nevest bi bil lahko imel doma na vsak prst. Pa greš in se oslabiš s tujko, ki je Bog ve kako malo prida. K meni je že ni treba voditi. Duri ji zaprem pred nosom.«

Primož je bil presenečen in je tedaj spoznal, zakaj so sorodniki tako hladni proti njemu. Zaradi Gele in zaradi tega, ker so mu izbrali v vasi skoro gotovo že primerno nevesto. Primož pa je delal na svojo pest in se oženil z neznano tujko. Tega mu pa sorodniki ne odpuste nikoli in bodo gledali Gelo po strani in jo sovražili kot pritepenko. Da je bil vzel najslabše in najbornejše dekle na vasi za ženo, bi mu sorodniki ne zamerili tako, kot da se je poročil s tujko, ki je ne pozna nihče in je Bog ve kakšna. Saj kaj prida ne more zrasti v tujih krajih.

Vsega tega se je Primož domislil, ko je stal pred zadirčno teto Uršo. Njene besede so ga res presenetile, a vendar so se mu zdele tako smešne, da se ji je zasmel v obraz.

»Prismoda ste, teta Urša,« je rekel. »Taka prismoda, da je zlepa ni večje. Saj ne nosim več kratkih hlač, da bi me porivali, kamor bi me hoteli. Prismojeni ste vi in vsa moja žlahta.«

In je odšel v vaško gostilno in našel tam tovariše izza mladih let. Bili so ga v resnici veseli in so ob vinu praznovali praznik snidenja. Praznovali do poznega večera s petjem, ki je bilo Primožu najljubša zabava na svetu. Saj pa je imel za petje glas, za katerega ga je zavidala vsa dolina. Skoro že o mraku se je poslovil od veselih tovarišev in odšel proti domu. Na zlovoljne sorodnike je bil pozabil popolnoma in nanje se je spomnil šele sedaj, ko ga je Gela vprašala, kako je opravil pri njih.

Primožu je bilo to vprašanje neprijetno. Poznal je Gelo, da je jako rahločutna in bi jo obnašanje njegovih sorodnikov bolelo. Zato pa je zamolčal resnico in je odvrnil skoro malomarno: »Saj veš, kakšni so sorodniki. Povsod hočejo imeti svoje prste vmes in hočejo izvabiti iz tebe vse. Pa jim ne moreš ustreči nikoli in nikjer. Najbolje je, če jih človek pusti v miru.«

Stopili so v čuvajnico, kjer je bila Gela že prej pripravila večerjo. Zunaj se je že nočilo in v mali kuhinji je gorela petrolejka, ki je le slabo razsvetljevala ozki prostor. A kljub temu je bilo prijetno v tej skromni kuhinji, ki jo je Gela opremila in uredila z najlepšim, dasi priprostim okusom. Povsod je dihala nekaj neizraznega, kar je vabilo človeka, naj ostane tu in se odpočije tu, kjer se skrivata mir in zadovoljnost v vsakem kotičku in govorita neme, a vendar tako prijetne besede.

Hlastno je Primož zaužil svojo večerjo. Še je pogladil malo Metko po laseh in ji rekel: »No, jutri pa pogledava malo za vevericami. Mogoče pa le uloviva katero, ki Roži ne zgrize zvonca. Veš, Metka, da boš pridna pastirica.«

»No, le,« je dejala Metka, ki jo je še prevzemal zaspanec. Primož je vzel klobuk s klina in je šele zdaj opazil, da je izgubil nekje dišeča nagelja. Začudil se je, a se je vendar zasmel. Nagelja mu je bila dala Reza, ki je služila za natararico v gostilni pri fari in je bila kaj razigrano in prijetno dekle.

»Zato ti ju dam, ker si gorši od vseh fantov,« mu je rekla in ga pogledala s svojimi živimi, slastno se svetlikajočimi očmi, da bi jo bil Primož skoro poljubil pričo vseh fantov. A glej — zdaj pa je izgubil tista dva lepa nagelja; kaj bi rekla Reza, če bi izvedela to? Čudno bi ga pogledala in v očeh bi se ji zasvetlikalo vse kaj drugega, samo slast ne in še manj vabeča ljubezen.

»Kam greš?« je vprašala Gela, ko je videla, da si je Primož poveznil klobuk na glavo. »Ali se ne boš malo odpočil? Saj veš, da moraš opolnoči prevzeti službo.«

»Ni mi do spanja,« je odvrnil Primož. »V vas grem malo, da se pokažem ljudem. Treba je, da se jim predstavim. Vse te dni nisem imel časa za to. Kaj porečejo, če se jih tako izogibljem? Samo za kratko urico stopim k Ovseniku. Saj ne boš huda, Gela?«

Gela se je zdrznila, Bog ve, kako težko je bila pričakovala moža in se je veselila, da bo ostal nocoj pri nji, nocoj, ko ji je bilo tako čudno pri

srcu in se je bala samote. A zdaj gre in jo pusti samo v samotni čuvajnici. In pridejo nemara strahovi, o katerih je pravila Minkara, nemara pride celo strašna Angelja, ki se jo je Gela najbolj bala izmed vseh strahov. Kaj, če jo bo morala gledati vso noč, kako visi na drevesu in strmi z osteklenelimi očmi nanjo? Gela se je dvignila in je že hotela prositi moža, naj ne hodi nikamor, naj saj nocoj ostane na čuvajnici.

A Primož je bil že zunaj. Pred njim se je zasvetila svetiljka in iz teme je stopil Racek.

»No, ali je bilo veselo na fari?« ga je vprašal. »Mislim sem, da te ne bo že tako kmalu.«

Primož je zamahnil z roko. »Veselo in neveselo,« je dejal. »Nekaj smo veseljačili. Zdaj pa grem na vas k Ovseniku. Spodobí se, da se vendar enkrat pokažem ljudem, s katerimi bom moral zdaj živeti Bog ve koliko let. Pa se vrnem kmalu.« (Dalje prih.)

Za naše male

Rešitev ugank v 12. številki „Zadrugarja“ 1933:

1.) Božično razpoloženje: Vsem članom vesel božič in srečno novo leto želi »Zadrugar«.

2.) Računska: Beseda ni konj.

3.) Pregovori: Denar sveta vladar. Človek človeku volk. Lisico podi, volka redi. Žena gospodar, volk mesar. Zlata posoda pijače ne zboljša. Sad po drevesu, sin po očetu.

Prav so rešili in bodo nagrajeni: Lenščak Anica, Ljubljana; Osredkar Marko, Ljubljana; Liker Slavka, Ljubljana; Zora Veber, Jesenice.

Opomba urednika: K eni članski številki je mogoča samo ena nagrada. Če reši uganke sestra in bratec, dobi torej nagrado le eden, tisti namreč, za katerega se žreb odloči.

Vsebina. O plemenskem in stanovskem združništvu (str. 33). — Kooperativna centrala »Napred« v Sofiji (str. 35). — Gospodinjstvo: Kuhinjska posoda iz stekla (str. 39). Naš dom: Lutkovo gledališče v kuhinji (str. 40). — Kuhinja: Fižolova juha (str. 41). — Vrt in cvetlice: Acaleja (str. 42). Mangold (str. 43). Črni in beli koren (str. 43). — Čebelarstvo: Nekaj misli o čebelarski zadrugi (str. 44). Navodila za delo v mesecu marcu (str. 45). Moji prašilniki in prašilčki (str. 46). — Zdravstvo: O racionalnem zdravljenju zob (str. 49). — Iz življenja in prirode: Življenje v biosferi (str. 51). — Po svetu: V deželi manastirjev (str. 55). — Leposlovje: Čuvajnica 37 (str. 59). — Za naše male: Rešitev ugank iz 12. številke 1933 (str. 64).

»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, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Koldvorska ulica št. 39. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

VABILO

na

redni letni občni zbor

»Podpornega društva železniških uslužbencev
in upokojencev v Ljubljani«,

ki se bo vršil dne

11. marca 1934

v dvorani Dvor, Kolodvorska ulica, ob 8. uri zjutraj.

Dnevni red:

- 1.) Poročilo predsednika.
- 2.) Poročilo tajnika.
- 3.) Poročilo blagajnika.
- 4.) Poročilo revizorjev.
- 5.) Volitev novega odbora.
- 6.) Določitev članarine in odpravnine.
- 7.) Sprememba pravil.
- 8.) Slučajnosti.

Delegati se morajo izkazati pri vhodu s »Pooblastilom«, ostali pa s člansko izkaznico.

K obilni udeležbi vabi

ODBOR.

P. n. članstvo obveščamo, da bo otvorjen nakupovalni termin vsled velikonočnih praznikov že 20. marca.

Termini za odpošiljanje živil na progo pa ostanejo neizpremenjeni.

Čebelarska zadruga obvešča čebelarje, da proda g. Cimperman Jakob, nadz. proge, Kranj postaja, razložljiv čebelnjak za 15 panjev, dalje 6 obljudenih in 4 prazne A.-Ž. panje ter nekoliko orodja za Din 2500.—.

Današnja številka »Zadrugarja« ima 4 priloge: Cenik, 0 medu in njegovi uporabi, Izvoljeni delegati in Kazalo k »Zadrugarju« 1933.



A. Sluga :

O medu in njegovi uporabi*

Kje so časi, ko je stal pred vsako kmetsko hišo čebelnjak in so bile pridne čebelice svojemu gospodarju vzor pridnosti! V tistih časih pa so tudi znali ceniti pravo vrednost pridelkov čebelarstva, t. j. medu in voska.

Vzlic temu, da ni bila takrat cena čebelarskih pridelkov nizka v razmerju z ostalimi življenjskimi potrebščinami, ni manjkal ta pridelek v hiši graščaka in našel se je v borni koči preprostega kmeta. Med kakor vosek sta pomagala ljudem v največ primerih preko raznih težkoč, ki jih danes brez zdravnika in lekarne ne moremo rešiti. Ker ljudje v prejšnjih časih niso poznali ne lekarne s kemičnimi zdravili ne modernih zdravnikov, so si pomagali med seboj z uporabo naravnih sredstev, ki so bila pri roki in si jih je vsak posameznik lahko sam pripravil. Ta sredstva so bila poceni in če niso koristila, vsaj škodovala niso. Ustroj človeka se od takrat ni spremenil in nimamo torej razloga zavreči nekdanja preprosta in učinkovita domača zdravila, h katerim moramo prištevati zlasti med.

O medu in njegovi uporabi hočemo na tem mestu nekaj več spregovoriti. Ne gre nam pri tem za reklamo, za dviganje konsuma medu, ker to bo itak posledica, čim se boste prepričali o njegovi obči koristi.

O medu v splošnem

Kdo še ni videl leteti drobne čebelice od cveta do cveta, neumorno od ranega jutra do poznega večera? A malokateri misli pri tem, da nabira sok — nektar — one rastline, na kateri se mudi. S sokom ne srka samo sladkobe, temveč tudi značilna svojstva, aromatične in zdravilne snovi dotične rastline. Če nabirajo čebele nektar samo na eni rastlini, na pr. samo na akaciji, tedaj pridelajo samo med dotične rastline s svojstvi te rastline, v našem primeru akacijev med. Na ta način razlikujemo več vrst medu, kakor ajdov, akacijev, hojev, kostanjev, lipov i. t. d.

Med bi moral biti vedno čist, brez vsakih smeti in usedlin. Če torej kupujete med, pazite na njegovo čistočo. Med, v katerem plavajo voščine, mrtve čebele ali celo čebelna zalega, je brezpogojno odkloniti. Ne samo čistoča medu, tudi čistoča posode, v kateri je med, sta važna pri nakupu. V posodah iz pocinkane pločevine med ne sme biti hranjen, ker se v takih posodah pokvari in ima zauživanje takega medu lahko za posledico težko obolenje.

Glede barve se ne da nič točnega reči. Pomladanski medi so bolj svetli od poletnih in jesenskih. Isto velja tudi glede gostote. Ajdov in hojev med na pr. sta gostejša, cvetlični in akacijev pa redkejša ali lahko tekoča. Med ne sme

* Uporabljena literatura: Hinz, Der Honig und seine Verwertung; Rotschütz, Bienenzuchtbetrieb; W. Skarytka, Volksbienenzucht; F. Lakmayer, Umni čebelar; A. Ravenegg, Die Honigköchin.

biti tako redek, da teče kakor voda. Tak med je prav malo vreden in se lahko pokvari.

Ako je med zgoščen tako, da ga lahko režemo z nožem, ni to slab med, temveč je to strd. Zgosti se lahko v prav drobna ali večja zrna. Na toplem ali v gorki vodi se ponovno raztopi in postane zopet tekoč.

Značilen za razne vrste medu je njegov okus. Iz tega je tudi razvidno, da vsebuje med one značilnosti, ki jih imajo rastline, na katerih je bil nabran. Okus je lahko celo grenak (kostanjev med). Nekatere vrste medu, posebno dokler so sveže, so žgoče v grlu (ajdov med).

Opozarjamo posebej, da kupujete med le v takih trgovinah, ki jamčijo za njegovo pristnost in dobro kvaliteto, in ne dajte se zapeljati radi 50 par ali 1 Din pri nakupni ceni. Slab med, ki smrdi, ima kiselkast okus, ki ni čist, ki je v umazani posodi ali je celo ponarejen, je za zdravje škodljiv.

Med kot hranilo

Med je svojevrsten pridelek narave. Namenjen je čebelam za hrano. Ima vsled svoje sestave to svojstvo, da ga odpade pri prebavi v želodcu čebele tako malo, da lahko ostanejo v panju po več mesecev, ne da bi svoje bivališče onesnažile. Je to torej takorekoč 100% hranilo. Tudi za človeka je med vsled svoje sestavine visokovredno hranilo, s katerim se ne morejo meriti druga živila.

Kakor preide voda, tako preide tudi zaužiti med takoj v kri, ne da bi ga bilo treba šele prebaviti, in služi v krvi pri kemični spremembi kot proizvajalec toplote in moči. Vsled tega dejstva je med daleko pred sladkorjem, pridelanim iz sladkorne repe, ter drugimi ogljikovimi hidrati (skrob moke in krompirja), katere snovi mora človeško telo šele prebaviti, t. j. spremeniti v invertni sladkor, t. j. sladkor, ki preide kakor med neposredno v kri. Ta prebava, oziroma sprememba hrane v snov, ki je za telo sprejemljiva, pomeni veliko delo in zahteva od organizma mnogo dragocenih snovi. To dejstvo prihaja v poštev pri slabotnih, bolnikih in takih, ki naporno delajo.

Mnogi pravijo, da ne morejo uživati medu, čeprav da bi to radi storili. Vsem tem svetujemo, da pričnejo uživati med v prav malih količinah. Če ne gre s samim medom, naj ga najprej rabijo za osladitev drugih jedi ali pijače. Polagoma in z nekoliko vztrajnostjo ga bodo tudi samega lahko uživali.

Ker ne vsebuje med nikakih dušikovih spojin, je hranilo, ki daje toploto in ki pomaga pri nabiranju maščobe. Zelo veliko toplote potrebujejo otroci in starci. Vsled tega so ti po večini sladkosnedi. Uživajo naj med in ne razne sladkarije, ki so težko prebavljive, škodljive želodcu in povrh še dražje kakor med.

Med ima še to lastnost, da pospešuje prebavo težko prebavljive hrane, ako ji ga dodamo kot sladilo ali ako ga nekoliko zaužijemo po jedi. Pri tem vplivajo aromatične snovi ugodno na tek.

Mati, ki da svojim otrokom večkrat ali celo dnevno črn, z medom namazan kruh, doseže s tem, da se kruh lahko prebavi. To ima zopet za posledico, da se izredno pospešuje tvorba mišic in kosti.

Kdor torej uporablja dober med kot sladilo v kavi, čaju, mleku, v močnatih jedilih itd. mesto sladkorja, doseže dvoje: prihrani sladkor in se okoristi z dobrimi učinkovitostmi medu.

Ugoden vpliv medu na naše zdravje pripisuje moderna znanost bogati vsebini na vitaminih.

Starši! Dajte svojim otrokom medu! Otroci bodo zdravi in krepki. Ne pozabite pa tudi nase. Tudi za vas je med božanstveno hranilo.

Med kot zdravilo

Lahka prebava medu in one aromatične in tipične snovi poedinih različnih vrst rastlin, ki prihajajo po nabranem nektarju v med, napravijo slednjega za eno najboljših, najpreprostejših in najcenejših zdravil, kar jih sploh imamo.

Koliko denarja se izda za nakup raznih zdravil, ki nimajo vedno zaželenega uspeha, v mnogih primerih, in teh je dosti, celo kvarno vplivajo na zdravje. Pripomniti moramo, da so večina kemičnih zdravil iz lekarn strupi, posebno če se jih uporablja brez zdravnikovega navodila.

Med kot domače zdravilo je jako učinkovit zoper različne bolezni in ne škoduje nikdar.

Kot zdravilo ima med še to posebno lastnost, da ovira razširjenje vnetja, desinficira in uničuje škodljive glivice. To dejstvo je zelo važno, zlasti pri zdravljenju zanemarjenih ran in raznih boleznih v ustih, v vratu in v želodcu.

Kot domače zdravilo uporabljamo med uspešno pri majhnih ranah, oteklinah, vnetju i. t. d. Rana se pomaže, ne da bi se prej odstranila kri, večkrat z medom, eventualne brazgotine ali vdrtnine se kar napolnijo z njim. Nato se rana obveže. Obveza je lahko na rani po več dni. Seveda se mora pri tem uporabiti le čist, točen, ne pa nečist, preššan med.

V teh primerih spaja med vsled lepljivosti robove rane in se da obveza odvzeti z lahkoto na ta način, da se pomoči z vodo. Med, ki vsebuje mravljinčne kisline, je vsled tega sigurno antiseptično sredstvo.

Prednost take medene obveze je tudi v tem, da izostanejo, zlasti pri otrocih, pojavi zastrupljenja, kakor se to pogosto zgodi pri uporabi jodoforma in karbolne kisline.

V naslednjem navajamo razne bolezni in težkoče, pri katerih nam služi med kot domače zdravilo.

Bezgavke (gl. Tvori).

Bledica, pomanjkanje krvi, oslabiljenje.

Taki bolniki naj napravijo medeno kuro. Zauživajo naj kolikor mogoče mnogo dobrega medu. Ako želodec ne prenese čistega dobrega medu, naj ga pijejo z mlekom. Ta kura naj traja delj časa in je zelo priporočljiva posebno spomladi, ko se prične kri presnavljati. Kura vpliva zelo dobro na tek. Med kuro naj se bolnik giblje mnogo na svežem in čistem zraku.

Črevesni katar (gl. Želodec).

Črvi (gl. Gliste).

Gliste ali črvi:

1.) Zelo uspešno sredstvo za odpravo glist je čaj iz poprove mete, ki mu dodamo mnogo medu.

2.) Vzemi žlico medu na tešče in pij nato čašo mrzle vode.

Gobice pri detetu. V med pomešaj malo boraksa ali sode bikarbone in namaži oprezno usta.

Grlo, vneto.

1.) Grgraj z medeno vodo, v kateri so se kuhali nedozorjeni zeleni orehi.

2.) Napravi testo iz medu, primerne količine pšenične moke, 1 rumenjaka in nekaj svežega sirovega masla (svinjske masti); vse to dobro pregneti, namaži na platno in napravi obkladek okoli vratu.

Pri slabostih v grlu vzemi 15 g suhih listov žajbelja, polij jih s $\frac{1}{2}$ l kropa in pusti to še eno uro na peči ne da bi vrelo. Nato precedi in dodaj 2 žlici medu in samo toliko kisa, da ima kiselnkast okus. Vsake dve uri grgraj po 1 žlico. Sluz v grlu se omehča v dveh dneh, se izpljuje in bolečine v grlu prenehajo.

Hripavost.

- 1.) Napravi iz gorčične moke z medom kroglice in jih jemlji vsak dan zjutraj.
- 2.) Rumenjak z medom pomešan — nato pij topel čaj.
- 3.) Lipov čaj vroč z medom.
- 4.) Kuhaj 20 minut dolgo 1 žlico medu in 1 žlico sladkega janeža v $\frac{1}{2}$ l vode in vzemi vsako uro po 1 žlico.

Hripa (gl. Influenca).

Influenca — Hripa.

- 1.) Raztopino medu v mlačni vodi vleči večkrat dnevno skozi nos.
- 2.) Vroče vino, ki mu je primešan med, izpij kolikor mogoče vroče. Nato pa v posteljo!

Kamni v mehuru. Jemlji dnevno žlico soka redkve z medom.

Kašelj, prehlad, nahod, hripavost.

- 1.) Močnemu čaju od žajbelja dodaj toliko medu, da je dobro sladek. Nato pa še malo kisa.

Pri kašlju vzemi dnevno 6—12 krat gorkega čaja. Istotoliko pri nahodu.

Pri prehladu v vratu grgraj dnevno 20—30 krat s takim čajem.

- 2.) Med, pomešan s suho zmleto ali fino zdrobljeno poprovo meto, jemlji v količinah po 1 kavno žličko.

- 3.) Koprive, kuhane na vinu z medom. Vzemi zjutraj in zvečer 3—5 žlic, toplo.

- 4.) V prah zdrobljene korenine perunike z medom preženejo kašelj.

- 5.) Uživaj vsaki 2 uri čez dan, pred spanjem in zjutraj najmanje 1 uro pred zajtrkom vsakikrat po eno kavno žličko mlačnega medu.

- 6.) Praži pazljivo limono, da se ne prismoji. Čim bo skoz in skoz vroča, razreži jo in iztisni sok v posodo z 1 l vode in $\frac{1}{2}$ kg medu. Jemlji po eno žlico, kadar te napade kašelj.

- 7.) Vzemi $\frac{1}{2}$ kg olupljene in zrezane čebule v 1 l vode, dodaj 80 dkg medu in $\frac{1}{2}$ kg kandis-sladkorja in kuhaj počasi 3—4 ure. Pusti nato, da se shladi in precedi vse skozi čisto platno. Sok se napolni v steklenice in dobro zamaši. Sok se jemlje po potrebi dnevno 4—6 žlic, gorko.

- 8.) Svež rumenjak z enako količino medu zmešamo in uživamo dnevno večkrat po eno kavno žličko.

- 9.) Zavri 1 l čiste studenčnice, dodaj dvakrat toliko kamilic, kolikor jih moraš prijeti s tremi prsti, in 3 žlice cvetličnega medu in vse pokrij. Pokrito posodo postavi na mizo pred bolnika, ki naj se pokrije s kako volneno odejo. Nato se odkrije posoda in bolnik prične vdihavati paro. Od časa do časa se tekočina pomeša. Bolnik vdihuje paro, dokler se tekočina ne shladi. Nato mora bolnik v segreto posteljo. Če ne pomaga prvič, se ponovi to še trikrat zaporedoma zvečer.

Katar, prsni (gl. Pljuča).

Katar, črevesni (gl. Želodec).

Kri, pomanjkanje (gl. Bledica).

Kura, medena (gl. Bledica). Pripomniti je, da se taka kura dela kakor druge kure, na pr. mlečna i. t. d. Kura nima samo velikega pomena kot dietna kura, temveč je tudi zdravilna pri boleznih dihalnih organov, za presnovo krvi in telesnih sokov. Pri tej kuri ni človek navezan na točno določene količine, temveč jemlje lahko kolikor se mu ljubi in katerekoli vrste medu. Pogoj je le dober med.

Kosmetika, negovanje kože in las.

Da postane koža mehka, nežna in prožna, je uporabiti tekočino, kakor povedano pod »Roke, razpokana koža«.

V ta namen so uporabljale Rimljanke in Grkinje tudi mešanico medene vode in pšeničnih otrob.

Za negovanje las se napravi sledeče mazilo: 100 g medu, 25 g peruanskega balzama in 12 g masti. Temu se doda $\frac{1}{2}$ g do 1 g poljubnega parfuma.

Koža, negovanje (gl. Roke).

Ledvice. Bezgove jagode, kuhane z medom, so izvrstna pijača za ljudi, ki v svojem poklicu mnogo sedé. Jemlji po 1 žlico te tekočine na kozarec vode. Vpliva ugodno na izločitev seča in na ledvice.

Napenjanje (gl. Želodec).

Nahod (gl. Kašelj).

Naduha. Prah stolčenega bršljanovega listja, pomešan z medom, koristi prav dobro, če te napade naduha.

Oči. Če pade komu prah, pepel ali slično v oko, kar povzroči bolečine in tudi vnetje, se uporablja kot najboljšo sredstvo čist, tekoč med. Kane se po 2—4 kapljice v oko in čez nekaj časa obriše, če sili ven.

Če so se komu vnele oči, raztopi v kavni žlički mlačne vode par kapljic čistega medu in pomešaj. Od te tekočine kani ležečemu bolniku po 3—4 kapljice 4—5 krat dnevno v oči.

Opekline. Namaži kos platna z medom in obveži s tem opeklino, oziroma oparjeno mesto. To se dnevno obnavlja tolikokrat, dokler se rana ne zaceli. Da se stara obveza laže odstrani od rane, se namoči z vodo. Med istočasno blaži bolečine.

Čital sem o slučaju, ko je mati po neprevidnosti dete polila z vročo mastjo po licu; po uporabi medu se je rana popolnoma zacelila brez vsake brazgotine.

Oslabljenje (gl. Bledica).

Ozeblina. Pri ozeblinah je dobro sredstvo mešanice čistega medu, lavorjevega in terpentinovega olja.

Pljuča in prsni katar (zasliženost).

1.) Nariban hren z medom vzemi vsako jutro na tešče.

2.) Sok listov tropotca z dvakrat toliko medu, vkuhan kot sirup, je že mnogo ozdravil pri boleznih dihalnih organov.

Pomirjenje živcev (gl. Živci).

Prehlad (gl. Kašelj).

Rane (gl. Tvor).

Roke, razpokana koža. Za mazanje razpokane kože in razpokanih rok se uporablja prav preprosto sredstvo, in sicer 1 žlica medu na 1 l vode. Ta tekočina napravi kožo prožno in nežno.

Učinek se ojači, če se doda tekočini 1 žlica glicerina.

Slabosti (gl. Bledica).

Slabokrvnost (gl. Bledica).

Spanje, slabo (gl. Živci).

Tvor, otekle bezgavke, nečiste gnoječe rane. Testo iz ržene moke in medu namaži na platno in napravi obkladek na tvor. Ta obveza ga zori, olajša neprijetno napetost tvora in bolečine.

Iz stolčenih koreninic rožmarina in medu napravi oblič, ki omehča tvor.

Med in kvasnica se zgnete, na debelo namaže na platno in napravi obkladek na trde in ne preveč boleče bezgavke na vratu ali na ženskih prsah in na tvore, ker jih to omehča.

Nečiste, gnoječe rane in oteklina se čistijo in boljšajo, postanejo manj boleče in ozdravijo, če jih namažeš z mešanico medu, sladkorja, rdečega vina in vode (vsako v enakih delih) in nato zavežeš s čistim platnom.

Vročina. Bolniki z vročino trpijo po večini istočasno tudi na želodčnem kataru. Tudi njim pomaga 2—5% medena voda kot redilna in osvežujoča pijača.

Zapeka.

- 1.) Uživaj redno čist med.
- 2.) Kuhano kozje mleko, oslajeno z medom.
- 3.) Čaj od sladkega janeža, oslajen s precejšnjo količino medu, stori navadno zaželeni uspeh. To sredstvo je izvrstno zlasti za otroke.
- 4.) Naribaj neolupljeno redkev v velikosti jabolka, pomešaj z medom in jemlji vsakokrat po eno kavno žličko. Po 2 urah pij pinjeno mleko.
- 5.) Zauživaj čaj senesovega perja z mnogo medu.
- 6.) Vsa ta sredstva nadkriljuje klistira iz mlačnega mleka in medu.

Zasliženost (gl. Pljuča).

Zastrupljenje. Po zastrupljenju z jedjo ali pijačo je eno najboljših sredstev, dokler ne pride zdravniška pomoč, uživanje mnogo medu. Ker med ne trpi zraven sebe strupa v želodcu. Tudi toplo mleko z veliko medu pomaga.

Po zastrupljenju krvi vsled rane (kačji pik) in ko prične rana otekati in spreminjati barvo, daj okolico rane opikati po dveh ali več čebelah in jo namaži z medom. Nato pa seveda čimprej k zdravniku!

Zlata žila. Uživanje čistega medu lajša bolečine in je že v mnogih slučajih zlato žilo opravilo.

Želodec, pokvarjen, napenjanje in črevesni katar.

1.) Z rednim uživanjem medu je odpravil že marsikateri zastarele hude želodčne krče in črevesni katar.

2.) Čaj od pelina, z medom oslajen, odstranjuje želodčne bolečine in jači prebavo.

3.) 1 žlica sladkega janeža z 1 žlico medu se kuha v $\frac{1}{4}$ l vode. Vzemi vsako uro po eno žlico.

Živeci, pomirjenje. Vsled razburjenosti ali boleznih marsikdo ne more spati ali pa zelo nemirno spi. Jemlje naj vsak večer pred spanjem po 2—3 žlice dobrega medu. Po daljši uporabi bo zjutraj vstajal čil in okrepcan.

*

V prednjih navodilih navajamo večkrat, da je treba vzeti za pripravo tega ali onega zdravilnega sredstva čistega medu. Med, ki ga kupiš v trgovini, je lahko v lepi čisti posodi in dober kot hranilo, ne pa vedno za pripravo zdravil, ker sam ni čist. Kako si pomagamo s takim medom?

Takole: 1 l sirovega medu in 1 l vode kuhamo na lahkem ognju toliko časa, da se vse vkuha do polovične količine, t. j. ca 1 l. Voda, ki se za to uporabi, mora biti mehka, t. j. deževnica. Med kuhanjem je treba od časa do časa posneti pene. Če po končanem kuhanju tekočina ni prozorna, se precedi skozi gosto platno ali klobučevino. Ocedek, ki se mora hraniti v dobro zamašenih steklenicah, ostane tekoč in se drži zelo dolgo.

Že sam tak očiščen med (mel depuratum) ima ugoden učinek na sluznice, na dihalne organe, na želodec in na črevesje. Pospesuje izmeček in blagodejno vpliva na zaprtje.

Če dodamo 10 delom očiščenega medu 1 del ekstrakta od rož in to vkuhamo na prej navedeni način do količine medu (10 delov), dobimo rožnati med (mel rosatum).

Ekstrakt od rož lahko napravimo sami takole: 1 del listov od rož in 6 delov destilirane vode se pusti stati 24 ur. Po 24 urah se to iztisne in dobljena količina vkuha do sirupove konsistence. Temu se doda 6 kratno količina čistega alkohola in nato filtrira (precedi).

Rožnati med vsebuje čreslovine in učinkuje skrčljivo in prihaja v poštev pri angini, vnetju grla, gobicah in kot dodatek za grgranje in izpiranje ust.

Če vkuhamo 2 l sirovega medu in 1 l vinskega kisa v pocinjeni posodi do gostote sirupa, posnamemo večkrat pene in precedimo, dobimo kisel med (oxymel). To tekočino hranimo v steklenicah do časa potrebe.

S 4—5 kratno količino vode pomešana taka tekočina dá dobro limonado kiselkastega okusa, ki zelo hladi in blaži žejo pri bolnikih z vročino.



Izvoljeni delegati

Pri volitvah dne 4. februarja t. l. so bili izvoljeni naslednji delegati oziroma njih namestniki, ki zastopajo člane Nabavljalne zadruga na skupščinah.

I. volišče: Direkcija drž. železnice Ljubljana.

Delegati: Deržič Ivan, Luschützky osip, inž. Fine Franc, Pogačnik Miha, inž. Zelenko Franc, Sternad Franc, Müller Anton, Vertačnik Albert, Černe Ernest.

Namestniki: Cvetko Franc, Srebot Franc, Irkič Ignacij, Kordin Avgust, Mihič Alojzij, Nussdorfer Bruno, Kumar Rudolf, Stančič Anton, Patik Klavdij. — Prvi delegat zastopa 51, ostali pa vsak po 50 glasov.

II. volišče: Ljubljana glavni kolodvor.

Delegati: Safošnik Ivan, Živic Ivan, Weber Matija, Gosar Anton, Škof Franc, Medvešek Jože, Roter Albin, Vaupotič Florijan, Jermol Josip, Perc Anton, Pečar Josip, Virant Anton, Prelec Marjan, Vrtovšek Franc, Saiz Anton, Kolbe Anton, Frole Ivan, Bedenk Rudols, Soklič Rudolf, Pavlič Miha, Praznik Alojz.

Namestniki: Lavrič Josip, Dovč Franc, Tlaker Franc, Tomc Filip, Mirtič Josip, Čehovin Julij, Lenassi Ivan, Grebenc Franc, Ribič Karol, Benčina Luka, Boltar Matija, Schwarz Ivan, Brdnik Franc, Kralj Andrej, Perovšek Josip, Renko Ivan, Rak Milan, Kocjančič Alojzij, Sotošek Ivan, Stopar Jakob, Mahnič Alojz, Zalar Rudolf, Vrhunc Julij, Cerkvenik Rudolf, Završnik Josip, Blažič Franc. — Prvih 18 delegatov zastopa po 51, ostali pa vsak po 50 glasov.

III. volišče: Ljubljana gorenjski kolodvor.

Delegati: Kepec Vekoslav, Mohorič Ivan, Železnik Alojz.

Namestniki: Rupnik Leopold, Šuštar Ivan, Gerk Jakob. — Vsak delegat zastopa po 64 glasov.

IV. volišče: Progovne sekcije Ljubljana.

Delegata: Jereb Josip, Dermelj Josip.

Namestnika: Pöschl Rudolf, Žerjav Karol. — Prvi delegat zastopa 60, drugi pa 59 glasov.

V. volišče: Kurilnica I. Ljubljana.

Delegati: inž. Gliha Ivan, Furlan Vinko, Bukovec Anton, Bajt Jakob, Alič Anton, Jerin Albin.

Namestniki: Čibej Rudolf, Schaffer Aleksander, Dečman Vinko, Plesnik Lovro, Pritekelj Alojzij, Lampe Franc. — Prvi 3 delegati zastopajo po 56, ostali pa po 55 glasov.

VI. volišče: Kurilnica II. Ljubljana.

Delegati: Žilič Ivan, Žorga Rudolf, Teran Andrej, Andrejašič Andrej, Brate Josip, Jagodic Jože.

Namestniki: Košak Franc, Štrumbelj Anton, Zadel Anton, Kadunc Franc, Doljak Franc, Hoznar Matiaj. — Prvi 3 delegati zastopajo po 51, ostali pa po 50 glasov.

VII. volišče: Brezovica.

Delegat: Eržen Anton.

Namestnik: Volk Jože. — Delegat zastopa 52 glasov.

VIII. volišče: Borovnica.

Delegat: Jerausch Ivan.

Namestnik: Gabriel Drago. — Delegat zastopa 65 glasov.

IX. volišče: Rakek.

Delegata: Gerl Franc, Šebenik Ivan.

Namestnika: Šebenik Franc, Oblak Franc. — Prvi delegat zastopa 69, drugi pa 68 glasov.

X. volišče: Št. Vid - Vižmarje.

Delegat: Gabrovšek Alojz.

Namestnik: Hlebec Anton. — Delegat zastopa 58 glasov.

XI. volišče: Kranj.

Delegat: Tonja Franc.

Namestnik: Cimperman Jakob. — Delegat zastopa 69 glasov.

XII. volišče: Lesce - Bled.

Delegat: Božič Josip.

Namestnik: Vovk Franc. — Delegat zastopa 60 glasov.

XIII. volišče: Jesenice.

Delegati: Janša Vinko, Feldin Herman, Perčič Anton.

Namestniki: Napokoj Ivan, Primec Ivan, Levstik Alojz. — Prvi delegat zastopa 57, ostala dva pa po 56 glasov.

XIV. volišče: Kranjska gora.

Delegata: Hauptman Jože in Pečar Ivan.

Namestnika: Kersnik Ivan in Lakota Alojzij. — Prvi delegat zastopa 60, drugi pa 58 glasov.

XV. volišče: Bled - jezero.

Delegat: Jamar Martin.

Namestnik: Dacar Melhijor. — Delegat zastopa 59 glasov.

XVI. volišče: Bistrica - Bohinjsko jezero.

Delegat: Avšič Maks.

Namestnik: Tomažič Janko. — Delegat zastopa 73 glasov.

XVII. volišče: Grosuplje.

Delegata: Vrbinc Franc in Starec Ivan.

Namestnika: Puš Jožef in Antončič Anton. — Vsak delegat zastopa po 56 glasov.

XVIII. volišče: Kočevje.

Delegat: Crnkovič Julij.

Namestnik: Štemberger Leopold. — Delegat zastopa 68 glasov.

XIX. volišče: Trebnje na Dolenjskem.

Delegat: Eršte Alojz.

Namestnik: Goljuf Alojz. — Delegat zastopa 61 glasov.

XX. volišče: Novo mesto.

Delegati: Jarec Štefan, Lapanja Ivan, Vales Jože, Mihevc Ivan.

Namestniki: Božič Anton, Zgaga Maks, Legiša Alojzij, Mušič Ivan — Prva dva delegata zastopata po 51, druga pa po 50 glasov.

XXI. volišče: Črnomelj.

Delegat: Golob Albert.

Namestnik: Seliškar Slavko. — Delegat zastopa 55 glasov.

XXII. volišče: Zalog.

Delegata: Omahen Ivan in Trdan Jože.

Namestnika: Wohinz Maks in Meržek Maks. — Prvi delegat zastopa 71, drugi pa 70 glasov.

XXIII. volišče: Kresnice.

Delegat: Rajner Albert.

Namestnik: Kovič Janez. — Delegat zastopa 56 glasov.

XXIV. volišče: Zagorje.

Delegati: Stipič Janko, Spindler Erhard, Jordan Dragomir.

Namestniki: Novak Ivan, Ankon Ivan, Drnovšek Franc. — Prvi delegat zastopa 57, ostala dva pa po 56 glasov.

XXV. volišče: Zidanimost.

Delegata: Šinkovec Franc in Jordan Andrej.

Namestnika: Prvanovič Milivoje in Petkovšek Miha. — Prvi delegat zastopa 68, drugi pa 57 glasov.

XXVI. volišče: Videl - Krško.

Delegata: Milost Bogomir in Dwořak Karol.

Namestnika: Hervol Josip in Dernač Alojzij. — Prvi delegat zastopa 56, drugi pa 55 glasov.

XXVII. volišče: Celje.

Delegati: Lukežič Franc, Žemlja Andrej, Zupančič Matija.

Namestniki: Vrečko Anton, Lipovšek Franc, Weingerl Josip. — Prvi delegat zastopa 57, ostala dva pa po 55 glasov.

XXVIII. volišče: Velenje.

Delegat: Jeretin Rudolf.

Namestnik: Koželj Franjo. — Delegat zastopa 83 glasov.

XXIX. volišče: Dravograd - Meža.

Delegati: Križan Franc, Kranjc Gašper, Krasnik Gregor.

Namestniki: Lahovnik Jože, Pristovnik Jože, Wezovnik Ljudvik. — Prvi delegat zastopa 60, ostala dva pa po 59 glasov.

XXX. volišče: Ruše.

Delegat: Bučar Ludvik.

Namestnik: Pintar Miha. — Delegat zastopa 69 članov.

XXXI. volišče: Grobelno.

Delegata: Obersnel Franjo in Perdija Juraj.

Namestnika: Glažar Franjo in Okoren Karol. — Vsak delegat zastopa 61 glasov.

XXXII. volišče: Poljčane.

Delegat: Šerbec Ignacij.

Namestnik: Skapin Karol. — Delegat zastopa 88 glasov.

XXXIII. volišče: Pragersko.

Delegata: Bračič Štefan in Tomanič Boštjan.

Namestnika: Šegula Leopold in Jerič Franc. — Prvi delegat zastopa 72, drugi pa 71 glasov.

XXXIV. volišče: Ptuj.

Delegata: Ačko Josip in Počkaj Josip.
Namestnika: Mihelič Franc in Brunčič Franc. — Vsak delegat zastopa 57 glasov.

XXXV. volišče: Ormož.

Delegat: Čuček Ivan.
Namestnik: Gerlovič Franjo. — Delegat zastopa 57 glasov.

XXXVI. volišče: Čakovec.

Delegat: Buchmeister Konrad.
Namestnik: Požar Anton. — Delegat zastopa 86 članov.

XXXVII. volišče: Ljutomer.

Delegat: Bratuša Roman.
Namestnik: Skočir Marcel. — Delegat zastopa 74 glasov.

XXXVIII. volišče: Hoče.

Delegat: Flis Anton.
Namestnik: Lutman Stanko. — Delegat zastopa 56 glasov.

XXXIX. volišče: Maribor glavni kolodvor.

Delegati: Zavadlav Leopold, Žiberna Karol, Rebolj Anton, Tušek Stanko, Kaiser Anton, Koželj Mirko, Prevoljšek Janko, Smerdel Jožef, Lovrec Franc, Macarol Jakob, Herščak Jakob, Prelog Franc, Herič Franc, Černič Drago, Kejžar Ivan.

Namestniki: Krajnc Franc, Golež Friderik, Macarol Jožef, Mulec Mihael, Uranker Karol, Šterbak Jakob, Wernig Janko, Skaza Mihael, Zupanec Mihael, Dobovišek Rok, Kolarič Karol, Longhino Jožef, Birska Ivan, Šibenik Matija, Lekan Jožef. — Prva dva delegata zastopata po 52, ostali pa po 51 glasov.

XL. volišče: Maribor kor. kolodvor.

Delegata: Pagon Franc in Rustja Franjo.
Namestnika: Stingl Ivan in Šrance Franc. — Prvi delegat zastopa 62, drugi pa 61 glasov.

XLI. volišče: Delavnica Maribor.

Delegati: Kralj Herman, Tratnik Jože, Ropret Jakob, inž. Gruđen Jože, Muraus Alojz, Černeka Zmago, Koren Srečko, Velnar Franc, Pertot Štefan, Vidmar Ivan, Breclj Franc, Zimic Josip.

Namestniki: Kramžer Ivan, Regent Franc, Žunec Matija, Volk Slavko, Šantel Simon, Hübl Emil, Slabe Martin, Zavrl Anton, Madžarac Pavao, Kocjan Rudolf, Kline Alojz, Pšunder Avgust. — Prvih 7 delegatov zastopa po 51, ostali pa po 50 glasov.

XLII. volišče: Kurilnica Maribor.

Delegati: Stanonik Janko, Ločičnik Albin, Oman Mihael, Grgič Ivan, Boltek Anton, Veronek Jakob.

Namestniki: Varl Ivan, Lah Anton, Lipoglavšek Josip, Švegelj Anton, Šušteršič Franc, Remer Franc. — Prvi 3 delegati zastopajo po 57, ostali pa po 56 glasov.

V Ljubljani, dne 14. februarja 1934.

Za upravni odbor:

Kobal Albert, s. r.
t. č. tajnik.

Punčuh Mirko, s. r.
t. č. predsednik.

A. Sluga :

O medu in njegovi uporabi*

Kje so časi, ko je stal pred vsako kmetsko hišo čebelnjak in so bile pridne čebelice svojemu gospodarju vzor pridnosti! V tistih časih pa so tudi znali ceniti pravo vrednost pridelkov čebelarstva, t. j. medu in voska.

Vzlic temu, da ni bila takrat cena čebelarskih pridelkov nizka v razmerju z ostalimi življenjskimi potrebščinami, ni manjkal ta pridelek v hiši graščaka in našel se je v borni koči preprostega kmeta. Med kakor vosek sta pomagala ljudem v največ primerih preko raznih težkoč, ki jih danes brez zdravnika in lekarne ne moremo rešiti. Ker ljudje v prejšnjih časih niso poznali ne lekarne s kemičnimi zdravili ne modernih zdravnikov, so si pomagali med seboj z uporabo naravnih sredstev, ki so bila pri roki in si jih je vsak posameznik lahko sam pripravil. Ta sredstva so bila poceni in če niso koristila, vsaj škodovala niso. Ustroj človeka se od takrat ni spremenil in nimamo torej razloga zavreči nekdanja preprosta in učinkovita domača zdravila, h katerim moramo prištevati zlasti med.

O medu in njegovi uporabi hočemo na tem mestu nekaj več spregovoriti. Ne gre nam pri tem za reklamo, za dviganje konsuma medu, ker to bo itak posledica, čim se boste prepričali o njegovi obči koristi.

O medu v splošnem

Kdo še ni videl leteti drobne čebelice od cveta do cveta, neumorno od ranega jutra do poznega večera? A malokateri misli pri tem, da nabira sok — nektar — one rastline, na kateri se mudi. S sokom ne srka samo sladkobe, temveč tudi značilna svojstva, aromatične in zdravilne snovi dotične rastline. Če nabirajo čebele nektar samo na eni rastlini, na pr. samo na akaciji, tedaj pridelajo samo med dotične rastline s svojstvi te rastline, v našem primeru akacijev med. Na ta način razlikujemo več vrst medu, kakor ajdov, akacijev, hojev, kostanjev, lipov i. t. d.

Med bi moral biti vedno čist, brez vsakih smeti in usedlin. Če torej kupujete med, pazite na njegovo čistočo. Med, v katerem plavajo voščine, mrtve čebele ali celo čebelna zalega, je brezpogojno odkloniti. Ne samo čistoča medu, tudi čistoča posode, v kateri je med, sta važna pri nakupu. V posodah iz pocinkane pločevine med ne sme biti hranjen, ker se v takih posodah pokvari in ima zauživanje takega medu lahko za posledico težko obolenje.

Glede barve se ne da nič točnega reči. Pomladanski medi so bolj svetli od poletnih in jesenskih. Isto velja tudi glede gostote. Ajdov in hojev med na pr. sta gostejša, cvetlični in akacijev pa redkejša ali lahko tekoča. Med ne sme

* Uporabljena literatura: Hinz, Der Honig und seine Verwertung; Rotschütz, Bienenzuchtbetrieb; W. Skarytka, Volksbienenzucht; F. Lakmayer, Umni čebelar; A. Ravenegg, Die Honigköchin.

biti tako redek, da teče kakor voda. Tak med je prav malo vreden in se lahko pokvari.

Ako je med zgoščen tako, da ga lahko režemo z nožem, ni to slab med, temveč je to strd. Zgosti se lahko v prav drobna ali večja zrna. Na toplem ali v gorki vodi se ponovno raztopi in postane zopet tekoč.

Značilen za razne vrste medu je njegov okus. Iz tega je tudi razvidno, da vsebuje med one značilnosti, ki jih imajo rastline, na katerih je bil nabran. Okus je lahko celo grenak (kostanjev med). Nekatere vrste medu, posebno dokler so sveže, so žgoče v grlu (ajdov med).

Opozarjamo posebej, da kupujte med le v takih trgovinah, ki jamčijo za njegovo pristnost in dobro kvaliteto, in ne dajte se zapeljati radi 50 par ali 1 Din pri nakupni ceni. Slab med, ki smrdi, ima kiselkast okus, ki ni čist, ki je v umazani posodi ali je celo ponarejen, je za zdravje škodljiv.

Med kot hranilo

Med je svojevrsten pridelek narave. Namenjen je čebelam za hrano. Ima vsled svoje sestave to svojstvo, da ga odpade pri prebavi v želodcu čebele tako malo, da lahko ostanejo v panju po več mesecev, ne da bi svoje bivališče onesnažile. Je to torej takorekoč 100% hranilo. Tudi za človeka je med vsled svoje sestavine visokovredno hranilo, s katerim se ne morejo meriti druga živila.

Kakor preide voda, tako preide tudi zaužiti med takoj v kri, ne da bi ga bilo treba šele prebaviti, in služi v krvi pri kemični spremembi kot proizvajalec toplote in moči. Vsled tega dejstva je med daleko pred sladkorjem, pridelanim iz sladkorne repe, ter drugimi ogljikovimi hidrati (skrob moke in krompirja), katere snovi mora človeško telo šele prebaviti, t. j. spremeniti v invertni sladkor, t. j. sladkor, ki preide kakor med neposredno v kri. Ta prebava, oziroma sprememba hrane v snov, ki je za telo sprejemljiva, pomeni veliko delo in zahteva od organizma mnogo dragocenih snovi. To dejstvo prihaja v poštev pri slabotnih, bolnikih in takih, ki naporno delajo.

Manji pravijo, da ne morejo uživati medu, čeprav da bi to radi storili. Vsem tem svetujemo, da pričnejo uživati med v prav malih količinah. Če ne gre s samim medom, naj ga najprej rabijo za osladitev drugih jedi ali pijače. Polagoma in z nekoliko vztrajnostjo ga bodo tudi samega lahko uživali.

Ker ne vsebuje med nikakih dušikovih spojin, je hranilo, ki daje toploto in ki pomaga pri nabiranju maščobe. Zelo veliko toplote potrebujejo otroci in starci. Vsled tega so ti po večini sladkosnede. Uživajo naj med in ne razne sladkarije, ki so težko prebavljive, škodljive želodcu in povrh še dražje kakor med.

Med ima še to lastnost, da pospešuje prebavo težko prebavljive hrane, ako ji ga dodamo kot sladilo ali ako ga nekoliko zaužijemo po jedi. Pri tem vplivajo aromatične snovi ugodno na tek.

Mati, ki da svojim otrokom večkrat ali celo dnevno črn, z medom namazan kruh, doseže s tem, da se kruh lahko prebavi. To ima zopet za posledico, da se izredno pospešuje tvorba mišic in kosti.

Kdor torej uporablja dober med kot sladilo v kavi, čaju, mleku, v močnatih jedilih itd. mesto sladkorja, doseže dvoje: prihrani sladkor in se okoristi z dobrimi učinkovitostmi medu.

Ugoden vpliv medu na naše zdravje pripisuje moderna znanost bogati vsebini na vitaminih.

Starši! Dajte svojim otrokom medu! Otroci bodo zdravi in krepki. Ne pozabite pa tudi nase. Tudi za vas je med božanstveno hranilo.

Med kot zdravilo

Lahka prebava medu in one aromatične in tipične snovi poedinih različnih vrst rastlin, ki prihajajo po nabranem nektarju v med, napravijo slednjega za eno najboljših, najpreprostejših in najcenejših zdravil, kar jih sploh imamo.

Koliko denarja se izda za nakup raznih zdravil, ki nimajo vedno zaželenega uspeha, v mnogih primerih, in teh je dosti, celo kvarno vplivajo na zdravje. Pripomniti moramo, da so večina kemičnih zdravil iz lekarn strupi, posebno če se jih uporablja brez zdravnikovega navodila.

Med kot domače zdravilo je jako učinkovit zoper različne bolezni in ne škoduje nikdar.

Kot zdravilo ima med še to posebno lastnost, da ovira razširjenje vnetja, desinficira in uničuje škodljive glivice. To dejstvo je zelo važno, zlasti pri zdravljenju zanemarjenih ran in raznih boleznih v ustih, v vratu in v želodcu.

Kot domače zdravilo uporabljamo med uspešno pri majhnih ranah, oteklinah, vnetju i. t. d. Rana se pomaže, ne da bi se prej odstranila kri, večkrat z medom, eventuelne brazgotine ali vdrtine se kar napolnijo z njim. Nato se rana obveže. Obveza je lahko na rani po več dni. Seveda se mora pri tem uporabiti le čist, točen, ne pa nečist, prešan med.

V teh primerih spaja med vsled lepljivosti robove rane in se da obveza odvzeti z lahkoto na ta način, da se pomoči z vodo. Med, ki vsebuje mravljinčne kisline, je vsled tega sigurno antiseptično sredstvo.

Prednost take medene obveze je tudi v tem, da izostanejo, zlasti pri otrocih, pojavi zastrupljenja, kakor se to pogosto zgodi pri uporabi jodoforma in karbolne kisline.

V naslednjem navajamo razne bolezni in težkoče, pri katerih nam služi med kot domače zdravilo.

Bezgavke (gl. Tvoril).

Bledica, pomanjkanje krvi, oslabiljenje.

Taki bolniki naj napravijo medeno kuro. Zauživajo naj kolikor mogoče mnogo dobrega medu. Ako želodec ne prenese čistega dobrega medu, naj ga pijejo z mlekom. Ta kura naj traja delj časa in je zelo priporočljiva posebno spomladi, ko se prične kri presnavljati. Kura vpliva zelo dobro na tek. Med kuro naj se bolnik giblje mnogo na svežem in čistem zraku.

Črevesni katar (gl. Želodec).

Črvi (gl. Gliste).

Gliste ali črvi:

1.) Zelo uspešno sredstvo za odpravo glist je čaj iz poprove mete, ki mu dodamo mnogo medu.

2.) Vzemi žlico medu na tešče in pij nato čašo mrzle vode.

Gobice pri detetu. V med pomešaj malo boraksa ali sode bikarbone in namaži oprezno usta.

Grlo, vneto.

1.) Grgraj z medeno vodo, v kateri so se kuhali nedozorjeni zeleni orehi.

2.) Napravi testo iz medu, primerne količine pšenične moke, 1 rumenjaka in nekaj svežega sirovega masla (svinjske masti): vse to dobro pregneti, namaži na platno in napravi obkladek okoli vratu.

Pri slabostih v grlu vzemi 15 g suhih listov žajbelja, polij jih s ½ l kropa in pusti to še eno uro na peči ne da bi vrelo. Nato precedi in dodaj 2 žlici medu in samo toliko kisa, da ima kiselkast okus. Vsake dve uri grgraj po 1 žlico. Sluz v grlu se omehča v dveh dneh, se izpljuje in bolečine v grlu prenehajo.

Hripavost.

- 1.) Napravi iz gorčične moke z medom kroglice in jih jemlji vsak dan zjutraj.
- 2.) Rumenjak z medom pomešan — nato pij topel čaj.
- 3.) Lipov čaj vroč z medom.
- 4.) Kuhaj 20 minut dolgo 1 žlico medu in 1 žlico sladkega janeža v $\frac{1}{2}$ l vode in vzemi vsako uro po 1 žlico.

Hripa (gl. Influenca).

Influenca — Hripa.

- 1.) Raztopino medu v mlačni vodi vleči večkrat dnevno skozi nos.
- 2.) Vroče vino, ki mu je primešan med, izpij kolikor mogoče vroče. Nato pa v posteljo!

Kamni v mehuru. Jemlji dnevno žlico soka redkve z medom.

Kašelj, prehlad, nahod, hripavost.

- 1.) Močnemu čaju od žajbelja dodaj toliko medu, da je dobro sladek. Nato pa še malo kisa.

Pri kašlju vzemi dnevno 6—12 krat gorkega čaja. Istotoliko pri nahodu.

Pri prehladu v vratu grgraj dnevno 20—30 krat s takim čajem.

- 2.) Med, pomešan s suho zmleto ali fino zdrobljeno poprovo meto, jemlji v količinah po 1 kavno žličko.

3.) Koprive, kuhane na vinu z medom. Vzemi zjutraj in zvečer 3—5 žlic, toplo.

4.) V prah zdrobljene korenine perunike z medom preženejo kašelj.

5.) Uživaj vsaki 2 uri čez dan, pred spanjem in zjutraj najmanje 1 uro pred zajtrkom vsakokrat po eno kavno žličko mlačnega medu.

6.) Praži pazljivo limono, da se ne prismoči. Čim bo skoz in skoz vroča, razreži jo in iztisni sok v posodo z 1 l vode in $\frac{1}{2}$ kg medu. Jemlji po eno žlico, kadar te napade kašelj.

7.) Vzemi $\frac{1}{2}$ kg olupljene in zrezane čebule v 1 l vode, dodaj 80 dkg medu in $\frac{1}{2}$ kg kandis-sladkorja in kuhaj počasi 3—4 ure. Pusti nato, da se shladi in precedi vse skozi čisto platno. Sok se napolni v steklenice in dobro zamaši. Sok se jemlje po potrebi dnevno 4—6 žlic, gorko.

8.) Svež rumenjak z enako količino medu zmešamo in uživamo dnevno večkrat po eno kavno žličko.

9.) Zavri 1 l čiste studenčnice, dodaj dvakrat toliko kamilic, kolikor jih moraš prijeti s tremi prsti, in 3 žlice cvetličnega medu in vse pokrij. Pokrito posodo postavi na mizo pred bolnika, ki naj se pokrije s kako volneno odejo. Nato se odkrije posoda in bolnik prične vdihavati paro. Od časa do časa se tekočina pomeša. Bolnik vdihuje paro, dokler se tekočina ne shladi. Nato mora bolnik v segreto posteljo. Če ne pomaga prvič, se ponovi to še trikrat zaporedoma zvečer.

Katar, prsni (gl. Pljuča).

Katar, črevesni (gl. Želodec).

Kri, pomanjkanje (gl. Bledica).

Kura, medena (gl. Bledica). Pripomniti je, da se taka kura dela kakor druge kure, na pr. mlečna i. t. d. Kura nima samo velikega pomena kot dietna kura, temveč je tudi zdravilna pri boleznih dihalnih organov, za presnovo krvi in telesnih sokov. Pri tej kuri ni človek navezan na točno določene količine, temveč jemlje lahko kolikor se mu ljubi in katerekoli vrste medu. Pogoj je le dober med.

Kosmetika, negovanje kože in las.

Da postane koža mehka, nežna in prožna, je uporabiti tekočino, kakor povedano pod »Roke, razpokana koža«.

V ta namen so uporabljale Rimljanke in Grkinje tudi mešanico medene vode in pšeničnih otrob.

Za negovanje las se napravi sledeče mazilo: 100 g medu, 25 g peruanskega balzama in 12 g masti. Temu se doda $\frac{1}{2}$ g do 1 g poljubnega parfuma.

Koža, negovanje (gl. Roke).

Ledvice. Bezgove jagode, kuhane z medom, so izvrstna pijača za ljudi, ki v svojem poklicu mnogo sedé. Jemlji po 1 žlico te tekočine na kozarec vode. Vpliva ugodno na izločitev seča in na ledvice.

Napenjanje (gl. Želodec).

Nahod (gl. Kašelj).

Naduha. Prah stolčenega bršljanovega listja, pomešan z medom, koristi prav dobro, če te napade naduha.

Oči. Če pade komu prah, pepel ali slično v oko, kar povzroči bolečine in tudi vnetje, se uporablja kot najboljšo sredstvo čist, tekoč med. Kane se po 2—4 kapljice v oko in čez nekaj časa obriše, če sili ven.

Če so se komu vnele oči, raztopi v kavni žlički mlačne vode par kapljic čistega medu in pomešaj. Od te tekočine kani ležečemu bolniku po 3—4 kapljice 4—5 krat dnevno v oči.

Opekline. Namaži kos platna z medom in obveži s tem opeklino, oziroma oparjeno mesto. To se dnevno obnavlja tolikokrat, dokler se rana ne zaceli. Da se stara obveza laže odstrani od rane, se namoči z vodo. Med istočasno blaži bolečine.

Čital sem o slučaju, ko je mati po neprevidnosti dete polila z vročo mastjo po licu; po uporabi medu se je rana popolnoma zacelila brez vsake brazgotine.

Oslabljenje (gl. Bledica).

Ozeblina. Pri ozeblinah je dobro sredstvo mešanice čistega medu, lavorjevega in terpentinovega olja.

Pljuča in prsni katar (zasliženost).

1.) Nariban hren z medom vzemi vsako jutro na tešče.

2.) Sok listov tropotca z dvakrat toliko medu, vkuhan kot sirup, je že mnogokrat ozdravil pri boleznih dihalnih organov.

Pomirjenje živeev (gl. Živci).

Prehlad (gl. Kašelj).

Rane (gl. Tvor).

Roke, razpokana koža. Za mazanje razpokane kože in razpokanih rok se uporablja prav preprosto sredstvo, in sicer 1 žlica medu na 1 l vode. Ta tekočina napravi kožo prožno in nežno.

Učinek se ojači, če se doda tekočini 1 žlica glicerina.

Slabosti (gl. Bledica).

Slabokrvnost (gl. Bledica).

Spanje, slabo (gl. Živci).

Tvor, otekle bezgavke, nečiste gnoječe rane. Testo iz ržene moke in medu namaži na platno in napravi obkladek na tvor. Ta obveza ga zori, olajša neprijetno napetost tvora in bolečine.

Iz stolčenih koreninic rožmarina in medu napravi oblič, ki omehča tvor.

Med in kvasnica se zgnete, na debelo namaže na platno in napravi obkladek na trde in ne preveč boleče bezgavke na vratu ali na ženskih prsni in na tvore, ker jih to omehča.

Nečiste, gnoječe rane in otekline se čistijo inboljšajo, postanejo manj boleče in ozdravijo, če jih namažeš z mešanico medu, sladkorja, rdečega vina in vode (vsako v enakih delih) in nato zavežeš s čistim platnom.

Vročina. Bolniki z vročino trpijo po večini istočasno tudi na želodčnem kataru. Tudi njim pomaga 2—5% medena voda kot redilna in osvežujoča pijača.

Zapeka.

- 1.) Uživaj redno čist med.
- 2.) Kuhano kozje mleko, oslajeno z medom.
- 3.) Čaj od sladkega janeža, oslajen s precejšnjo količino medu, stori navadno zaželeni uspeh. To sredstvo je izvrstno zlasti za otroke.
- 4.) Naribaj neolupljeno redkev v velikosti jabolka, pomešaj z medom in jemlji vsakokrat po eno kavno žličko. Po 2 urah pij pinjeno mleko.
- 5.) Zauživaj čaj senesovega perja z mnogo medu.
- 6.) Vsa ta sredstva nadkriljuje klistira iz mlačnega mleka in medu.

Zasliženost (gl. Pljuča).

Zastrupljenje. Po zastrupljenju z jedjo ali pijačo je eno najboljših sredstev, dokler ne pride zdravniška pomoč, uživanje mnogo medu. Ker med ne trpi zraven sebe strupa v želodcu. Tudi toplo mleko z veliko medu pomaga.

Po zastrupljenju krvi vsled rane (kačji pik) in ko prične rana otekati in spreminjati barvo, daj okolico rane opikati po dveh ali več čebelah in jo namaži z medom. Nato pa seveda čimprej k zdravniku!

Zlata žila. Uživanje čistega medu lajša bolečine in je že v mnogih slučajih zlato žilo odpravilo.

Želodec, pokvarjen, napenjanje in črevesni katar.

- 1.) Z rednim uživanjem medu je odpravil že marsikateri zastarele hude želodčne krče in črevesni katar.
- 2.) Čaj od pelina, z medom oslajen, odstranjuje želodčne bolečine in jači prebavo.
- 3.) 1 žlica sladkega janeža z 1 žlico medu se kuha v $\frac{1}{4}$ l vode. Vzemi vsako uro po eno žlico.

Živei, pomirjenje. Vsled razburjenosti ali bolezni marsikdo ne more spati ali pa zelo nemirno spi. Jemlje naj vsak večer pred spanjem po 2—3 žlice dobrega medu. Po daljši uporabi bo zjutraj vstajal čil in okrepan.

*

V prednjih navodilih navajamo večkrat, da je treba vzeti za pripravo tega ali onega zdravilnega sredstva čistega medu. Med, ki ga kupiš v trgovini, je lahko v lepi čisti posodi in dober kot hranilo, ne pa vedno za pripravo zdravil, ker sam ni čist. Kako si pomagamo s takim medom?

Takole: 1 l sirovega medu in 1 l vode kuhamo na lahkem ognju toliko časa, da se vse vkuha do polovične količine, t. j. ca 1 l. Voda, ki se za to uporabi, mora biti mehka, t. j. deževnica. Med kuhanjem je treba od časa do časa posneti pene. Če po končanem kuhanju tekočina ni prozorna, se precedi skozi gosto platno ali klobučevino. Ocedek, ki se mora hraniti v dobro zamašenih steklenicah, ostane tekoč in se drži zelo dolgo.

Že sam tak očiščen med (mel depuratum) ima ugoden učinek na sluznice, na dihalne organe, na želodec in na črevesje. Pospešuje izmeček in blagodejno vpliva na zaprtje.

Če dodamo 10 delom očiščenega medu 1 del ekstrakta od rož in to vkuhamo na prej navedeni način do količine medu (10 delov), dobimo rožnati med (mel rosatum).

Ekstrakt od rož lahko napravimo sami takole: 1 del listov od rož in 6 delov destilirane vode se pusti stati 24 ur. Po 24 urah se to iztisne in dobljena količina vkuha do sirupove konsistence. Temu se doda 6 kratno količina čistega alkohola in nato filtrira (precedi).

Rožnati med vsebuje čreslovine in učinkuje skrčljivo in prihaja v poštev pri angini, vnetju grla, gobicah in kot dodatek za grgranje in izpiranje ust.

Če vkuhamo 2 l sirovega medu in 1 l vinskega kisa v pocinjeni posodi do gostote sirupa, posnamemo večkrat pene in precedimo, dobimo kisel med (oxymel). To tekočino hranimo v steklenicah do časa potrebe.

S 4—5 kratno količino vode pomešana taka tekočina dá dobro limonado kiselkastega okusa, ki zelo hladi in blaži žejo pri bolnikih z vročino.

Čebelarjem!

V zadnjem „Zadrugarju“ navedene cene A.-Ž. panjem popravljamo, in sicer stane:

1 kom. A.-Ž. panj (prvovrsten) na 9 satov Din 210.—
1 kom. A.-Ž. panj (prvovrsten) na 10 satov Din 215.—

Proti takojšnjemu plačilu pri nakupu panjev 5% skonto

Opomba. Ker zadruga od ministrstva na svojo vlogo za brezplačni prevoz še ni prejela odgovora, prosimo vse člane, da v svrhu brezplačnega prevozva kupljenih potrebščin prilože naročilu vedno „trebovanje“, ki je vidirano od postaje oziroma sekcije, nakar naša zadruga sama izposluje tozadevno uputnico za brezplačni prevoz. V „trebovanju“ naj se navede: za „čebelarske potrebščine“.

Čebelarska zadruga

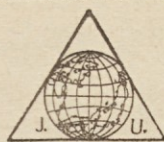
MAMICE,

ne tarnajte, da so družinski člani prehlajeni. Dajte jim skodelico čaja, pomešanega z medom in prehlad bo prenehal.

SMUČARJI,

najboljše okrepcilo po smučanju je lonček medu.

SVETOVNA



SEMENA

TVRDKE

Josip Urbanč, Ljubljana

1. Zelenjadna semena — vrečice po 1 Din:

- Štev. 2 Karfijola Erfurtska, zgodnja
9 Glavnato zeljo, belo, zgodnje
12 Glavnato zelje, belo, pozno
14 Rdeče zelje
18 Ohrovt ali kelj, zgodnji
22 Ohrovt ali kelj, pozni
28 Kolerabice vrhovne, bele, angleške
34 Kolerabice vrhovne, bele, dunajske
36 Koleraba podzemeljska, rumena
38 Korenček za juho, rdeči, kratki
39 Korenjček za juho, rdeči, srednjedolgi
41 Peteršilj, dolgi, gladki
42 Peteršilj, kratki, zgodnji
45 Zelena ali celer, erfurtska
47 Zgodnja ali majska repa, bela
49 Solatna pesa, rdeča, egiptovska
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 Glavnata solata, Ljubljanska ajsarca
71 Glavnata solata, Cyrius, velika, rumena
72 Glavnata solata, Braziljska kodrasta
73 Glavnata solata, Parizarca, rjavordeče pikasta
75 Glavnata solata, Trdoglavka (Trotzkopf, rjava
76 Glavnata solata, Trdoglavka (Trotzkopf), rumena

- Štev. 77 Glavnata solata, Zimska rumena
79 Solata za rezanje ali berivka (Schnittsalat)
80 Vezana solata ali štrucarca
81 Cikorijska ali radič, rdeči
82 Cikorijska ali radič, zeleni
85 Endivija, rumena, širokolistnata
86 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 Paradižnik, veliki, rdeči
139 Čebulno seme, za rdečo čebulo

2. Cvetlična semena — vrečice po 1 Din:

- Štev. 213 Antirrhinum majus, zajčki (Löwenmaul)
228 Astre Straussenfelder, v najlepših barvah, mešane
231 Astre razne vrste, mešane
235 Balzamine, polnjene, mešane
269 Poletne levkoje ali fajgeljčki, mešane
277 Zlati šeboj (Goldlack), zimski
280 Chrysanthemum carinatum, enoletne kresnice
285 Clarkia elegans, krasne polnjene vrste
290 Dalija ali georgina, polnocvetna, mešana
299 Vrtni nageljni, zgodaj cvetoči za prihodnje leto
302 Margaretini nageljni, cvetejo prvo leto

- Štev. 310 Kineški nageljni, krasno mešani
331 Helichrysum ali sohe rože (Strohblumen)
383 Petunia hybrida, krasne barve, mešane
386 Phlox ali plamenica, mešani
397 Reseda odorata, dišeča resedica
421 Tagetes ali turški nagelj (Studentenblume)
427 Tropaeolum ali kapucinarji, nizki
430 Verbena hybrida I. vrste, v najlepših barvah, mešana
436 Mačehe (Stiefmütterchen), velikocvetne, mešane
454 Zinnia elegans, najlepše vrste, mešana
460 Poletne cvetlice, razne vrste, mešane
498 Bellis perennis, marjetice,
577 Ipomea purpurea, vrtni slak, ki se ovija

3. Grahi in fižoli — to so velike vrečice po 2 Din:

- Štev. 145 Grah, sladkorni (Zuckererbse), srednjevisoki
146 Grah, sladkorni (Zuckererbse), visoki
148 Grah za luščenje, najzgodnejši, majnikovi
149 Grah za luščenje, pozni, visoki, zelo rodovitni
152 Grah, strženasti, Telefon, visoki
153 Grah, strženasti, čudež ameriški, nizki
154 Fižol, nizki, fini, zelenostročni brez niti
158 Fižol, nizki, fini, zelenostročni, brez niti
165 Fižol, visoki, fini, rumenostročni, brez niti

Pri naročilu napišite samo številko semena in število zavitkov!

Nabavljalna zadruga uslužbencev drž. železnic, r. z. z o. z. v Ljubljani

Centrala: Ljubljana, Masarykova cesta 17, telefon št. 2241 in 2248.

Prodajalno:	{	Ljubljana:	{	Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 2248
			{	Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 2641
		Maribor:	{	Koroški kol., Frankopanska cesta 34, telefon št. 2061.
			{	Glavni kol., Aleksandrova cesta 49, telefon št. 2825

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 2

veljaven od 20. februarja 1934.

Zadruga si pridržuje pravico, objavljene cene med mesecem znižati, event. zvišati.

Na reklamacije se oziramo le
tako ob prejemu blaga!

MLEVSKI IZDELKI

Moka, Ogg kg	2'60
„ Og „	2'60
„ št. 2 „	2'40
„ št. 5 „	2'20
„ pšenična, enotna „	2'30
„ ajdova „	4'50
„ ržena „	2'25
„ koruzna „	1'30
„ koruzna bela „	2'—
„ krmilna „	1'10
Zdrob, pšenični „	3'—
„ koruzni „	2'25
„ činkvantin „	2'75
Otrobi, pšenični drobni „	—'90
„ „ debeli „	1'20
„ koruzni „	—'90
Drobtine „	6'—

Uvedli smo novo vrsto moke, nazvano »pšenična enotna«. Ta moka je mleta iz najboljših potiske pšenice in vsebuje vso sestavino zrnja; v njej se nahaja torej vsa moka ničla, dvojka in petica, odvzeta je le krmilna moka in otrobi. Vsled tega je kruh, pečen iz enotne pšenične moke, jako okusen, zdrav in hranljiv. Članom to moko toplo priporočamo!

TESTENINE

Makaroni jajčni v kartonih kg	9'50
Špageti jajčni v kartonih „	9'50
Makaroni, jajčni „	8'—
„ domači „	6'—
Polži, jajčni „	8'—
„ domači „	6'—
Rezanci, domači, široki „	6'—
Špageti, domači „	6'—
Fidelini, domači „	6'—
Krpice, domače „	6'—
Zvezdice, domače „	6'—
Jajnine „	16'—

ZRNJE

Riž, Carolina kg	11'—
„ Ia „	7'50
„ Ila „	5'50
Koruzna, debela, sušena . kg	1'20
„ drobna „	1'75
Kaša „	3'50
Ješprenj „	3'50
Ješprenječek „	7'50
Fižol, cipro „	4'75
„ prepeličar „	3'75
Leča, debela Ia „	12'—
„ Ila „	6'—
Grah, zelen „	12'—
Piča za kure „	1'50
Ptičja hrana „	7'—

SLADKOR

Sladkor v kockah kg	15'50
„ sipa drobna „	13'75
„ sipa debela „	13'85
„ v prahu „	15'75
Bonboni „	26'—
„ polnjeni Ia „	40'—
„ polnjeni Ila „	30'—
Kandis „	23'—
Margo slad „	44'—
Bonbonijera „	škatl. 28, 48'—
Šumeča limonada kom.	1'—

SOL

Sol, fina kg	5'—
„ morska „	2'75
„ namizna „	3'50

KAVA

Kava, Perl kg	76'—
„ Portorico „	76'—
„ surova Ia „	62'—

Kava, surova Ia kg	50'—
„ žgana „	70'—
„ žgana »Special« „	83'—
„ žgana Rio „	60'—
„ Hag vel. zav.	27'—
„ Hag mali „	14'—

ŽITNA KAVA

Ječmenova, slajena, za-	
družna kg	10'—
Ječmenova, zadružna „	7'—
Ržena, slajena, zadružna „	11'—
Dr. Pirčeva „	12'—
Kneipp „	12'50
Proja kg	8'—
Žika „	13'—

Uvedli smo v lastnih zavojih domač izdelek žitne kave ter ga damo članom v primeru, če niso izrecno naročili znamke kake druge žitne kave.

OSTALE KAVINE PRIMESI

Figova kava kg	22'—
Enrilo „	20'—
Enrilo doza	16'—
Redilna kava kg	20'—
Cikorija Franck „	16'—
„ kolinska „	16'—
„ Favorit „	16'—

MAST

Mast kg	16'—
Mast v dozah po 5 kg doza	90'—
Ceres, bel, rumen kg	24'—
Čajno maslo Ia „	35'—
„ „ Ila „	28'—
Kuhano maslo „	26'—
Zaseka, domača „	15'—

MESNI IZDELKI

Slanina, soljena kg	17'—
„ tirolska „	20'—

0. 1. 1934

Slanina, krušna kg	*
„ »hamburška« »	*
„ prekajena, debela »	19'—
„ papricirana »	*
Salame, ogrske »	55'—
„ milanske »	55'—
„ krakovske »	25'—
„ letne »	20'—
„ navadne »	10'—
„ tirolske »	22'—
„ »Mortadela« »	30'—
„ posebne »	20'—
Paštete, jetrne »	25'—
Salame, pariške »	20'—
Francoski jezik »	36'—
Safalade kom.	2'—
Hrenovke »	2'—
Klobase, kranjske kom.	4'—
Meso, prekajeno vratina . kg	*
Kare brez kože »	19'—
Kare s kožo »	18'—
Šunke s kožo in brez kože »	*
„ „ „ kuh. v narezu »	45'—
„ praške dnev. cena »	—'—
„ zvite »	*
Reberca brez kože »	*
Carsko meso »	*
Prsni vršci »	15'—
Krača »	*
Jeziki, goveji »	26'—
„ svinjski »	20'—
Repi, svinjski »	11'—
Svinjski parklji »	5'—
Svinjske glave brez kosti »	*
Tlačenka kom.	15'—

* Po dnevnih cenah, ki se izložene v prodajalnah.

DELIKATESE

Sardine kom.	1'50
„ 1/3 kg škat.	10'—
„ velike 1/4 kg »	6'—
„ srednje 1/6 kg »	5'—
„ male 1/10 kg »	3'—
Sard. obr. s kaper., velika »	7'—
„ „ „ „ mala »	3'50
Sardele, očiščene kom.	—'50
Tunina škat.	12'—
Slaniki, novi kom.	2'—
Rusi »	1'25
Polenovka, suha, nova kg	22'—

Med, cvetlični kg	18'—
„ „ vel. kozarec »	20'—
„ „ mali kozarec »	12'—
„ „ vel. lonček »	7'—
Med, cvetlični, sred. lonček »	3'75
„ „ mali lonček »	1'75
Sir, Chalet Ia kom.	3'—
„ „ Ila »	1'50
„ trapistovski kg	19'—
„ stiški »	22'—
„ Ia »	25'—
„ »Parmezan« kg	90'—
Kvargelni kom.	—'50
Maggi, velike stekl.	28'50
„ srednje »	17'—
„ male »	11'—
„ na drobno dkg	1'50
Juhan, velike stekl.	12'—
„ male »	6'—
„ na drobno dkg	1'—
Kocke za juho »Graf« kom.	1'—
„ „ „ »Maggi« »	1'25
Guljaš, ekstrakt zav.	4'—
Gorčica (zenf) koz.	9'—
Gorčica kg	20'—
Keksi v zavitkih zav.	6'—
„ „ „ à 1 kg kg	20'—
„ „ „ na vago »	20'—
„ „ „ v pločev. dozah doza	24'—
Otroški piškoti zav.	15'—
Napolitanke, dolge kom.	1'—
„ „ „ zav.	15'—
Dezert šnite kom.	2'—
Oblati zav.	15'—
Guljaž, goveji doza	8'—
Jetrna pasteta »	5'—
Sardelna pasteta »	6'—
Čaj v dozah vel. d.	26'—
„ „ „ m. d.	14'—
Čaj v zavitkih zav.	3'50
„ „ „ »	6'50
„ „ „ »	7'50
„ „ „ »	14'—
Brazilski Mate čaj »	3'50
Čaj na vago kg	100'—
Kakao Ia »	48'—
„ Ila »	38'—
Čokolada à 1/4 kg tabl.	10'—
„ „ „ à 1/10 „ »	4'50
„ „ „ à 1/20 „ »	2'50
„ „ „ z lešniki 1/2 kg »	29'—
„ „ „ „ 1/3 „ »	20'—
„ „ „ „ 1/4 „ »	12'—
„ „ „ „ 1/24 „ »	2'50
„ „ „ mlečna 1/14 kg »	5'50
„ „ „ „ 1/7 „ »	11'—
„ „ „ „ »	1'—
Paradižniki 1/5 kg Scedep doza »	5'50
„ „ 1/2 „ „ „ »	13'—
Paradižniki 1/6 „ „ Kulpin »	4'50
„ „ 1/2 „ „ „ »	10'—

Marmelada Ia kg	19'—
„ „ jabolčna doza à „ »	20'—
Marmelada, marelna kg	29'—
„ „ marelna doza à 1 kg »	30'—
Ovomaltine velika doza	56'—
„ „ srednja »	32'—
„ „ mala »	16'—
Citronat kg	100'—
Kapri »	40'—
Soda bicarbonat »	14'—
Kruh, črn in bel štruca	2'—
Kvas kg	33'—
Jajca, dnevna cena kom.	—'—
Kaaba, redilna hrana čok. »	
okusa vel. zav.	14'—
Kaaba, redilna hrana čok. »	
okusa mal. zav.	7'—

SADJE

Jabolka po kvaliteti kg	—'—
Češplje, suhe, bosanske »	9'—
Hruške, suhe, »	7'—
Orehi, celi, novi »	10'—
Orehova jedra »	32'—
Rožiči, celi »	5'—
Rožičeva moka »	6'—
Mandeljni, Ia »	48'—
„ „ Ila »	32'—
Rozine Ia »	18'—
„ „ Ila »	13'—
Grozdiči - Vamperli »	16'—
Čvebe »	12'—
Čebula »	1'25
Čebulček »	8'—
Česen »	6'—
Limone kom.	0'75
Pomaranče »	1'— do 2'—
Mandarine »	1'— do 2'—
Dateljni kart.	10'—
Fige v vencih kg	10'—
„ „ dalmatinske »	6'—
Mak, plavi »	12'—
Lešniki, tolčeni »	35'—
Zelje, kislo, v sodčkih ca. »	
30 kg, brutto za netto »	2'50
Repa, kislá »	—'—
Krompir, dnevna cena »	—'90
Pinjoli »	66'—
Kumarce, kisle, veliki kozarec »	—'—
„ „ srednji »	16'—
„ „ mali »	12'—

Sveče, velike	pak.	7'—
" "	kom.	1'20
Sveče, male	pak.	7'—
" "	kom.	0'70
" za božično drevo	kart.	4'80
Svečke, čudežne	škatl.	1'80
Kadilo	kg	30'—
Nagrobne lučke	kart.	11'—
Nočne lučice	škatl.	2'—
Vžigalice	pak.	10'—
"	škatl.	1'—
Zobotrebci	zv.	—50
Črnilo	stekl.	3'—
Svinčniki, navadni	kom.	1'25
" tintni	"	3'—
Peresniki	"	2'—
Predpražniki iz mor. trave	"	19 do 60
Slama za predsobe, Ia	"	12'—
" " " IIa	"	4'—
Muholovci	"	1'—
Prah za čiščenje obleke	"	10'—
Šampon	"	3'—
Pergamentni papir	pola	1'—
Celofan papir	"	4'—
Pasovi, usnjeni	kom.	8'—
Barva za piruhe	zav.	—75
Ostara papir	"	2'50
Grafit	kom.	—50
Pasta za peči	škatl.	3'—
Peharji, veliki	kom.	7'—
" srednji	"	5'—
" mali	"	4'—
Stručnice, velike	"	8'—
Stručnice, srednje	"	7'—
" male	"	6'—

Solnice, lesene	kom.	9'—
Šivanke	zav.	1'50
Sukanec, bel, črn št. 10-12	valj.	4'50
" " " " 16-36	"	3'50
" " " " 40-60	"	2'75
Flit	mala doza	16'—
"	velika	29'—
" s škropilko	kart.	51'—
Škropilka za Flit	kom.	22'—
Obešalniki, veliki	"	15'—
" mali	"	2'50
Pralni stroji	"	13'—
" "	"	14'—
" "	"	16'—
" "	"	18'—
Pile, trioglate	"	5'—
" "	"	5'50
" ploščnate	"	9'50
" "	"	11'—
" "	"	13'—
Rahljači brez ročaja	"	12'—
" z ročajem	"	15'—
Brusači	"	13'—
Kladiva za meso	"	12'—
Škropilke za vrt po velikosti	"	"
Prijatelj gospodinj za štedilnik, 19, 20, 21 cm širok	kom.	170'—
»Sted Regulator« za štedilnik, 19, 20, 21, 22 cm širine	"	80'—
»Sted Regulator« s ploščo 18×12 col	"	150'—
" 21×12 col	"	160'—
" 24×12 col	"	170'—

Sparklet steklenice	kom.	150'—
Drobilnice	"	38'—
Mesoreznice	"	50'—
Žlice, navadne	"	3'—
Žlice, alpaka	kom.	13'50
Žlice, kavne, navadne	"	2' 3'—
" " alpaka	"	7'—
Vilice, navadne	kom.	9'— do 13'—
" alpaka	kom.	13'50
Noži, navadni	kom.	10'— do 13'—
" alpaka	kom.	24'—
Kolesa »Waffenrad«	"	1700'—
" »Kosmos«	"	1250'—
Vozički za prev. živil	"	350'—
Prazne pušice	"	5'—
" "	"	10'—
»Mali sadjar«	knjiga	5'—
»Mali vrtnar«	"	5'—
Umetno gnojilo	kg	2'—

KURIVO

Drva, bukova, cela		
" " žagana		
" mehka v kolob. kom. 4'50		
Premog, trb., kosovec		

Po dnevni ceni

Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.

Vsak četrtek ali petek sveže morske ribe!

Velika izbira manufakture, perila, nogavic, rokavic, galanterijskega blaga, dežnikov, klobukov in preprog. Emajlirana kuhinjska posoda, vse vrste porcelana, stekla itd.

Naročila za šunke

sprejemajo vse naše prodajalne do 20. marca t. l., članom s proge jih bomo pošiljali tik pred prazniki brzovozno

MED CVETLIČNI

najboljše kakovosti, ki krepi srce in živce, dobiš

V NAŠI ZADRUGI

Zadruga je pričela v Ljubljani, Masarykova cesta 17, z izdelovanjem perila. Perilo izdelujemo po meri v najkrajšem času. Izdelujemo pa tudi konfekcijsko perilo, ki nas ne stane nič več kot če bi kupovali iz tovarne. Nadejamo pa se razen tega, da bomo delavce, ki so s konfekcijo zaposleni, lahko bolje plačevali. — Kroj je prvovrsten.