

POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI.



ZADRUGAR



**GLASILO
NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV
DRŽAVNIH ŽELEZNIC V LJUBLJANI**

LETO XI.

20. FEBRUARJA 1935

ŠTEV. 2 ✓

Zbiranje zdravilnih rastlin

Pravilno zbiranje zdravilnih rastlin bi marsikateremu revnemu našemu članu pripomoglo zboljšanja njegovega položaja. Veliko je rastlin, ki prihajajo v poštev za nabiranje, na pr. arnika, alant, bezeg, baldrijan (špajka), smradljivi brinj, čemerika, gaber, gladež, glistovnica, gornik, hrast, jagodnjak, janež, kamilica, kilovnik, kolmež, koprive, gozdni koren, sladke koreninice, krhlika, kristavce, kukavica, kumna, lapuh, lipa, lisičjak, islandski lišaj, lučnik, divja mačeha, majaron, divji mah, melisa, meta, milnica, mrzličnik, norica, oreh, pelin dišeča perla, plešec, pljučnica, preobjeda, preslica, babji prstanec, rabozel, rman, rosika, rženi rožički, rožmarin, vinska rutica, prava sivka, slez, slezenovec, šmarnica, tavžentroža, trpotec, velikonočnica, dišeča vijolica, žajbelj, zobrat.

Naša zadruga bi bila pripravljena podvzeti korake, da se uvede sistematično zbiranje, pregledovanje in urejevanje rastlin in da se najdejo kupci, ako bi se oglasilo zadostno število članov, ki bi hoteli zbirati zdravilne rastline. V »Zadrugarju« bodo izhajala vsa potrebna navodila za zbiranje, sušenje in odpošiljanje zdravilnih rož in navodila, katere rastline naj se nabirajo, kdaj in v kolikšnih množinah. Nabrane rastline bi se plačevale po dogovoru. Nabiralci bi seveda morali biti zelo vestni in natančni pri nabiranju in sušenju in bi morali točno upoštevati vsa navodila, ki jih prejmejo. Od vestnosti zbiralcev zavisi uspeh akcije.

Vabimo člane k sodelovanju in prosimo tiste, ki bi hoteli rastline nabirati, da nam najkasneje do 5. marca naznanijo svojo pripravljenost in točno odgovore na naslednja vprašanja:

- 1.) Točen naslov: rodbinsko in krstno ime, službena zaposlitev, kraj bivanja.
- 2.) Katere zdravilne rastline je že zbiral doslej in kako dolgo.
- 3.) Gojil je na vrtu, polju sledeče zdravilne rastline:
- 4.) Pozna naslednje v svojem kraju in bližnjem okolišu rastoče zdravilne rastline:
- 5.) Pozna naslednje drugod rastoče zdravilne rastline:
- 5.) Ali je prečital odstavek »Zdravilne rastline« v letošnjem našem koledarju?
- 7.) Ali je pripravljen vestno po navodilih »Zadrugarja« zbirati, sušiti in pravilno odpošiljati nabrane zdravilne rastline, katere in v kaki količini.
- 8.) Kaj bi imel še vprašati in pripomniti?

Ko zberemo odgovore, bomo nadalje ukrepali in ali neposredno ali po »Zadrugarju« obvestili vse člane, ki se bodo prijavi in odgovorili na stavljena vprašanja.

Opozarjamo na prilogo tega »Zadrugarja« in vabimo, da jo vsak pazljivo prečita.

Nab. zadruga u. d. ž. Ljubljana.

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL

ŠT. 2

LJUBLJANA, 20. FEBRUARJA 1935.

LETO XI

L. P.:

O solidarizmu in zadružništvu

(Razvoj zadružništva v Angliji.)

Znano je, da je domovina današnjih konzumnih zadrug Anglija, kjer so idejni in praktični začetniki angleški človekoljub Robert Owen (1717 do 1858), Ch. Howarth, V. Cooper, Jurij Jakob Holyoake (1817—1900) in drugi pričeli orati ledino na tem področju. Pravi oče angleških konzumnih zadrug pa je zdravnik v Brightonu William King, ki je od l. 1828—1830 izdajal v svojem mestu znameniti list »The Brighton's Cooperator« ter l. 1827 ustanovil konzumno zadrugo pod imenom »Union Shop«, t. j. društvena trgovina. Omenjeni časopis je izdatno podpirala žena znanega angleškega pesnika Byrona. W. King ni smatral zadrug samo za gospodarsko organizacijo, temveč je v večji meri delal na verskem in nrvstvenem izobraževanju članov zadrug.* Njegov cilj je bila torej tudi vzgoja značaja na temelju krščanskih nauk. Vendar poizkusi W. Kinga zaradi nezadostne notranje organizacije njegovih zadrug niso uspeli.

Angleško delavstvo je kmalu po prvih neuspešnih poizkusih zavrglo nuke W. Kinga ter se z vso silo vrglo v boj za splošno volilno pravico (tako zvano gibanje kartistov), katero je vodila »Working Mens Association«, t. j. »Zveza delavnih mož«. Od ugodne rešitve vprašanja volilne pravice si je namreč delavstvo obetalo tudi gospodarsko izboljšanje oziroma osvobojenje. Ta boj je trajal nekako od leta 1834 do 1844, ko se je angleško delavstvo po razočaranjih v političnem boju povrnilo zopet na zamisel gospodarske osamosvojitve po zadružništvu.

Pri tem so prednjačili tkalci angleškega mesta Rochdale, ki so si leta 1844 ustanovili društvo »Equitable Pioneers of Rochdale« (Pravični pionirji Rochdale-a) in izdelali nova pravila. Nasprotniki tega gibanja so sicer kazali na neuspehe prejšnjih konzumnih zadrug, ki so zaradi prezadolženosti članov in sledeče insolventnosti njihovih zadrug, nesposobnosti in nepoštenosti vodstva, nezvestobe lastnih članov, ki niso kupovali vedno pri svoji zadrugi ter zaradi nepravilne razdelitve dobička kmalu žalostno propadle. Kljub vsem pomislekom so pristaši novega gibanja po daljših

* Ta nameravani notranji preporod ljudi je bil po njegovih trditvah najvažnejši pogoj za uspeh zadružnega gibanja.

posvetovanih spremenili način razdelitve dobička po višini konzuma, reorganizirali upravo ter 21. decembra istega leta pričeli s prodajo raznih malih potrebščin. Preostanek dobička svoje trgovine so namenili raznim občekoristnim namenom, na pr.: za zgradbo stanovanjskih hiš, za najem in obdelavo zemljišč, ki so jih oddajali lastnim članom v najem i. t. d. Razen tega so voditelji novega gibanja sklenili razširiti delovanje zadruga tudi na izdelavo nekaterih vrst blaga, ki naj bi članom omogočala pravičnejšo mezdo in zato boljši gnotni obstoj. Prav tako so imeli namen, da si v lastnem področju in z lastnimi sredstvi organizirajo ne le produkcijo, temveč tudi razdelitev dobrin, pomagati sorodnim zadrugam z nauki in sredstvi ter sodelovati tudi pri vzgoji svojih članov. Njihovo geslo je bilo: lastni trgovci, lastni producenti in lastni poljedelci.

Kasneje so stremljenja po osamosvojitvi razširili tudi na produkcijo. V konzumnih zadrugah se po trditvah njenih avtorjev ne trguje, temveč samo oskrbuje; koristi tega oskrbovanja nimajo le konzumenti, temveč vse prebivalstvo. Zadruga regulirajo namreč tudi tržne cene drugih izdelkov ter tako onemogočajo posredovalcem prekomerne dobičke. Tako zvani dobiček zadruga ni dobiček v kapitalističnem pomenu besede, temveč predstavlja le prihranke zadrugarjev. Ti prihranki se lahko še povečajo, če razširijo delovanje zadruga še na industrijalno in agrarno produkcijo. To povečanje obrata pa lahko dovede do birokratiziranja uprave, ki poveča režijo, zrahlja zadružniške vezi med člani in odnos med upravo in nameščenci zadruga. Tako podjetje bi se vsaj na zunaj ne ločilo od dosedanjega kapitalističnega podjetja, kar seveda lahko dovede do desinteresiranosti članov, pri produkcijskih zadrugah pa celo do sporov in štrajkov. Vse to so velike nevarnosti, ki lahko diskreditirajo zadružno misel. Za odstranjenje te nevarnosti so angleški ideologi konzumnega zadružništva priporočili največjo decentralizacijo in samoupravo ter omejitev področja ozir. obsega posamezne zadruga. Na drugi strani so pa priporočili kot protisredstvo istim pojavom pojačanje notranjih medsebojnih vezi med člani zadruga in zadružno vzgojo vsega članstva.

Glavna poslovna načela Rochdalskih pionirjev so nam že znana, vendar naj jih v celoti še enkrat navedemo:

1.) nakup in prodaja se vršita le proti gotovini; to načelo zmanjša verjetnost in možnost raznih nepoštenih dejanj s strani uprave, onemogoča nakup nepotrebnih stvari, zmanjša režijo itd.;

2.) prodaja potrebščin se vrši po tržnih cenah;

3.) enakopravnost vseh članov, ne glede na vloženi kapital, po načelu: 1 zadrugar — 1 glas;

4.) delno povračilo dobička, oziroma tako zvane dividende (franc. »ristourne«) po višini denarnega prometa posameznega člana zadruga; to delno povračilo dobička prisili člane na zvestobo napram lastni zadrugi;

5.) ustvarjanje močnih rezervnih fondov za pokritje nepredvidenih izgub in ojačanje gospodarske sile zadruga;

- 6.) podpiranje kulturnih in občekoristnih ustanov;
- 7.) največja politična in verska nevtralnost.

Od omenjenih načel Rochdalskih pionirjev se razlikujejo belgijske konzumne zadruge (tako zvani Gentski sistem), ki so v tesni zvezi z delavskimi strokovnimi zvezami (sindikati), oziroma z delavskimi strankami. Ravno tako se razlikujejo od tega rohdalskega tipa nemške zadruge, ki omejujejo dividendo na maksimalne zneske, ter so si tudi sicer prikrojile nekatere nebistvene točke rohdalskih pionirjev. Razen teh obstojajo še drugi tipi konzumnih zadrug, na pr. dunajski, baselski, ruski in danski, ki se več ali manj razlikujejo od angleškega rohdalskega tipa.

Glavna naloga vseh konzumnih zadrug je izločenje posredovalcev, končni cilj pa mirno in počasno socializiranje produkcijskih sredstev.

Dne 30. junija 1852 je bil v angleškem parlamentu po zaslugi angleškega ekonomista John Stuarda Milla in angleških krščanskih socialistov predlagan in sprejet prvi zakon o zadružništvu (Industrial and Provident Societies Act), ki je dal zadrugam pravico pravne osebe, omejil število deležev ter določil jamstvo zadrugarjev.

Od leta 1840—1880 so vodili angleško zadružništvo krščanski socialisti, ki sicer niso bili politiki v današnjem pomenu besede, pač pa so delali na širjenju načel zadružništva med preprostim ljudstvom ter stremeli za tem, da se krščanstvo, katerega so smatrali za pravi socializem in za edini izhod, sprijazni s socializmom, ne da bi se avtorji tega gibanja pri tem stremljenju naslonili na cerkev niti ne na socializem. Odtod temelji religiozni značaj angleškega zadružnega gibanja. Krščanski socialisti so se navduševali tudi za produkcijske zadruge, katerih zamisel je leta 1848 prinesel iz Pariza londonski advokat J. M. Ludlow, ki se je navduševal na idejah Filipa Bucheza, 1796—1882) in Luisa Blanca (1811—1882). Skupno z E. V. Nealeom je poskusil v Londonu organizirati produkcijske zadruge londonskih rokodelcev, katera namerava pa se jima je ponesrečila.

Zaradi uspehov zadrug, ki so bile osnovane po načelih rohdalskih zadrugarjev, so krščanski socialisti nato osredotočili delo na organizaciji konzumnih zadrug. Pri tem delu so sodelovali že omenjeni E. V. Neale (1810—1892), J. M. Ludlow, sodnik Th. Hughes, profesor moralne filozofije F. D. Maurice iz Cambridgea, Ch. Kingsley in drugi plemeniti možje.

Leta 1879 sta Neale in Hughes izdelala po nalogu kongresa konzumnih zadrug znamenito delo z naslovom: »Temelji, izkustva, etika in ekonomija zadružnega gibanja.« V tem delu so zadrugarji poudarili potrebo izpreizpremembe socialnega in gospodarskega reda, kar se da doseči le z zadrugami, ker so propagirale mirno izpremembo takratnih razmer. Od države so zadrugarji zahtevali le svobodno udejstvovanje in jamstvo, da se država ne vmešava v nofranje posle zadružništva. Gmotno pomoč s strani države so odklanjali. Od države so zahtevali le to, da kontrolira na temelju najvišjih nenapisanih moralnih zakonov produkcijo in razdelitev dobrin. Značilna je izjava E. V. Neala: Družba je bratstvo, a

ne skupina atomov, ki se med seboj vojskujejo. Pravi delavci si morajo biti tovariši, nikakor pa ne stranke!

Idejne osnove angleškega združništva so tudi okvir in temeljne smerice za delo našega kontinentalnega združništva, ki prav tako stremi za izpremembo sedanjega moralnega in gmotnega položaja ljudi.

Angleški krščanski socializem je torej zahteval izpremembo družabnega reda ter delal zato predvsem na notranji izgradbi in izpopolnitvi človeka. Prav tako so angleški zadrugarji izpopolnili sestav produktivnih in konzumnih zadrug, katerega so razvili do tkzv. Copartnership-a (v Nemčiji tkzv. »Arbeitergewinnbeteiligungsgesellschaft«, v Franciji »Société de participation ouvrière«), t. j. do ustroja podjetij, kjer člani le-teh niso udeleženi le na dohodkih zadruga, temveč tudi temeljni glavnici in na upravi podjetja. Ta sistem »Copartnership-a« je posebno propagiral že omenjeni G. J. Holyoake, ki je skupaj z E. V. Nealem in drugimi leta 1892 osnoval prvo »Mednarodno zvezo« (Alliance coopérative internationale), ki je imela l. 1895 v Londonu svoj prvi mednarodni združni kongres.

Angleške konzumne in produkcijske zadruga so s tem dobile temelje za svoje nadaljnje delo, katerega sadovi so bili obilni. Lastnina C. W. S., t. j. Cooperative Wholesale Society-Manchester (glavne nabavljalne zadruga v Manchestru, ki je bila ustanovljena l. 1863, in S. C. W. S., t. j. Scottish Cooperative Wholesale Society (Škotske glavne nabavljalne zadruga, ustanovljene l. 1868, ki temelji na sestavu že opisanega »Copartnership-a«), — so številne filijale po vsej Angliji, obsežna zemljišča, razne in številne tovarne (za pecivo, čevlje, sveče, nogavice, usnje, konzerve, tobak, obleke itd. itd.), nadalje parniki, poslopja; v svojih rokah imajo največje podjetje za produkcijo in prodajo čaja (Thea departement), številne mline (kjer se zmelje $\frac{1}{4}$ vsega v Anglijo uvoženega žita), klavnice, lastne tiskarne, zavarovalnice, knjižnice, šole, bolnice itd. itd., tako da predstavlja angleško združništvo važen del celokupnega angleškega gospodarstva.

Leta 1873 so se angleške zadruga (konzumne, produktivne in tudi druge) na združnem kongresu v New Castlu organizirale v »Cooperative Union« (t. j. Združno zvezo), ki ima sedež v Manchestru. Delo te združne zveze ne zasleduje nobenih trgovskih ciljev, temveč se njeno delo omejuje le na podpiranje in razširjanje načel, ki predstavljajo temelje vsega njihovega združnega gibanja.

Na letnih kongresih skuša Zveza z raznimi predavanji zainteresirati javne oblasti za pereča vprašanja združnega gibanja ter s primernimi predlogi doseči zakonodajo, ki bi ustrezala ciljem združništva.

Na drugi strani pa urejuje Zveza odnose med posameznimi zadrugami ter v posebnih pododborih (izobraževalni, propagandni, produkcijski itd.) skuša postopoma doseči cilj, katerega so si postavili idejni začetniki angleškega združništva.

(Dalje prih.)

Predstavniki železničarskih zadrug pri g. prometnem ministru

V prostorih Saveza Nabavljajčkih zadrug državnih uslužbencev v Beogradu so se dne 21. januarja t. l. zbrali predstavniki železničarskih nabavljajčnih in kredinih zadrug na skupno konferenco, na kateri so premotrili položaj in težkoče železničarskih zadrug. Na kratko, brez dolgotrajnih debat, so ugotovili najtežje neprilike, ki so se pojavile v zadnjem času pri združnem delu. Polni zaupanja so zaželeli, da bi mogli iznesti svoje težkoče na odločujočem mestu, pri novemu g. ministru saobračaja ing. Dimitriju Vujiću, ki je takoj ob svojem nastopu pokazal razumevanja za železniško osebje. Že naslednjega dne se je zborovalcem ta želja spolnila, g. minister saobračaja jih je opoldne sprejel v svojem kabinetu.

Po kratkem pozdravnem nagovoru je predsednik Sarajevske kreditne zadruge obrazložil g. ministru težke prilike, v katerih živi danes železničar in ki povzročajo velike ovire v razvoju in delu železničarskih zadrug, ki vršijo važno narodno gospodarsko nalogo in so železničarjem v veliko pomoč. Prosil je g. ministra zaščite ter mu je predal spomenico s predlogi za odpravo glavnih težav, s katerimi se morajo boriti železničarji in njihove zadruge.

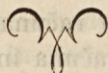
G. minister, ki je priznan delavec na združnem polju, ni štedil s svojim dragocenim časom kljub pozni uri in polni čakalnici. Pazno je sledil izvajanjem. V jedernatem odgovoru je orisal smernice, katerih se hoče držati, zagotovil je zadrugam, ki bodo delovale nesebično za dobrobit železničarjev, vso svojo pomoč. Dejal je: »Stremel bodem sam in deloval v kraljevski vladi na to, da bo mogel železničar, sproščen skrbi za najnujnejši kruh za svojo družino, posvetiti svojo dušo železniški službi.«

Polni vere po tako toplem sprejemu so zapustili zadrugarji g. ministra, želeč mu, da bi mogel čimprej udejestviti svoje velikopotezne in koristne načrte.

Enako ljubeznivo je sprejel predstavnike zadrug tudi g. generalni direktor ing. Milan Jojić. G. gen. direktor, ki že pozna težnje železničarjev, je zagotovil istotako vso svojo podporo.

Videli smo mnogo dobre volje in komaj smo prispeli domov, nas je veselo presenetila vest, da je del naših želj že urejen s popravljenim pravilnikom o voznih olajšavah.

Uverjeni smo, da se bodo postopoma uredila še ostala važna vprašanja, ki se tičejo službe in položaja železničarjev.



Položaj naših železničarjev ni zavidljiv. Dosti dela, naporna služba, mala plača. Ako pride kdo v takih razmerah in pridiguje, naj bi vlagali v našo Kreditno zadrugo, je čisto naravno, da si marsikdo misli: Kako bom štedil! Kaj bodo rekli doli v Beogradu, če vidijo, da si lahko še malo prihranimo od svoje skromne plače? Še znižati nam utegnejo naše sedanje prejemke!

To naziranje je pogrešno! Da so naše plače premajhne, to vedo dobro naši finančniki, to vedo dobro naši trgovci, to vé tudi inozemstvo in vsi, ki jih naše plače kakorkoli interesirajo. Zakaj se toliko govori o podonavskem problemu? Ne malo zato, ker se nahaja v sredi Evrope narod, ki premalo troši! Industrijske države potrebujejo odjemalcev, konzumentov, da jim pokupijo njihove proizvode. Če je narod siromašen, ni z njim kupčije. Treba je torej ta narod spraviti na tako stopnjo blagostanja, da bo lahko od njih kupoval. Zato jim gre, za nič drugega. To velja podobno tudi glede na naše drž. nameščence. Tiste, ki jim privoščijo večje plače, vodijo navadno sebični nameni: da drž. uslužbenci postanejo ob boljši plači boljši kupci.

Če pridemo danes in rečemo našim železničarjem: Vlagajte v hranilnico, in se odzovejo, pa vlagajo po 20 ali 50 Din mesečno, tedaj to ni še nikaka štednja! To je samo delo samoobrambe!

Zakaj naš železničar si dejanski ničesar ne prihrani za stalno, temveč si zbira denar samo za najnujnejše primere. Če si prihrani delavec v teku 3 let 700 Din, ni to prihranek, če mora na drugi strani hoditi raztrgan in nima niti najpotrebnejšega, kar potrebuje za hišo in družino. Če si nabira železničar mesečno po 100 Din, da si kupi jeseni premog in krompir, ni to štednja, temveč samo razumno gospodarstvo, da si vnaprej zbere denar, ki ga bo potreboval, mesto da se jeseni zadolži.

Če vlaga kdo mesečno po 600 Din, da dvigne denar vsak tretji mesec in da plača kvartalno stanovanje 1800 Din, ni to štednja, temveč samo previdnost, da se denar ne zapravi med tem časom po nepotrebem, pa ga zmanjka, kadar je treba odšteti stanarino.

Dejanski ima marsikdo naših železničarjev velike dolgove. Ne v denarju, da bi bil dolžan v hranilnici, temveč dolguje: vsakemu članu družine po eno obleko, perilo, posteljnino; treba bi bilo obnoviti pohištvo, kuhinjsko posodo, treba bi bilo popraviti hišico, vpeljati električno luč itd.

Naši železničarji dolgujejo svojim otrokom in sebi potrebno izobrazbo. Hoditi bi morali na prireditve, v gledališče, na koncerte, na predavanja. Vsega tega ne more biti, dokler ni denarja, in vse to dolguje moderen, kulturni človek današnje dobe sebi in svojem.

Vse to so dolgovi, s katerimi računajo na pr. tudi tisti, ki govore o podonavskem problemu. S tem računa in mora računati seveda tudi naša država in voditelji, ki jo upravljajo. Ni treba, da pozabljamo mi na to!

Mi smo pasivni, skoro vsi smo v velikih dolgovih, tudi če si je prihranil posameznik par sto ali par tisoč dinarjev. Ta prihranek se takoj izgubi, če hočemo le malo plačevati dolgove, ki jih imamo.

Vendar bolje je, da dolgujemo družbi, ki nas pričakuje na prireditvah, bolje je, da dolgujemo trgovcem, ki bi nam radi prodali obleko, pa tudi druge potrebne in nepotrebne reči, kakor da bi bili dejanski dolžni v denarju komurkoli in kjerkoli. Prihranek je samostojnost, prihranek pomeni svobodo! Človek, ki si je prihranil nekaj malega, ima več odpornosti, trdnjšo hrbtenico kot tisti, ki nima ničesar ali je še celo zašel v denarne dolgove.

Srbi so ohranili svojo narodno individualnost pod 500letnim robstvom Turkov samo zato, ker so bili skromni, ker so se omejili do skrajnosti, da niso izgubili svoje gospodarske samostojnosti. Kdor ima malo denarne rezerve, lahko preide v ofenzivo, kdor nima ničesar, mora biti miren, kdor pa ima dolgove in je denarno odvisen — je potisnjen v defenzivo. Vedno se mora braniti in s strahom pričakovati, kaj ga doleti jutrišnji dan.

Zapadne države vedo, da imamo dolgove in nam hočejo pomagati; ali v interesu lastnega zaslužka nam bodo pomagale. V zasebnem življenju pa je vsekakor bolje, da se zanašamo predvsem na samega sebe. Nihče nam ne da ničesar, če smo dolžni ali denarno prezadolženi. Več bomo dosegli, če si prihranimo malo denarja in bojkotiramo vse, kar se le da: kino, gledališče, modo, parfume i. t. d. in se omejimo na golo in navadno življenje tistega, ki je v trdnjavi oblegovan. Za jesti imamo, vode in zraka imamo, ni se nam treba udati. Če hočete, da premagate trdnjavo in da nam odrinete svoje industrijske izdelke, dajte nam večjo plačo! Sicer bomo živeli dalje tako kot sedaj!

V trdnjavo pa odpira vrata, kdor dopušča, da se med nami razvije potrošnja tega, česar ne potrebujemo neobhodno za golo življenje, ako kupuje take stvari na dolg. Dežele, ki se imenujejo sedaj kolonije — angleške ali nizozemske — vse te so bile zavojevane, ker so segali domačini po steklenih biserih, po žganju, po nepotrebni igračkah i. t. d.

Lep vzgled, kako so se narodi osamosvojili, imamo v naši bližini, v nekdanji Madžarski. Odklanjali so angleško sukno, tudi aristokrat je bil ponosen na to, da nosi domačo raševino, ker je bila — domača. Železnica do Reke je morala biti zgrajena do zadnjega žeblja iz materijala, ki je bil izdelan doma. In v par desetletjih so bili samostojni, da celo dejanski gospodarji bivše monarhije in so med vojno lepo živeli, medtem ko je »boljša« polovica monarhije stradala.

Naš narod je zdrav in odporen. Ponekod bolj, drugod manj. Mnogim, ki vedó, da so naši Gorenjci najbolj zdrav narod, ni znano, da imajo naši Gorenjci tudi najmanj dolgov. V Nabavljalni zadrugi ne kupujejo na kredit, vsaj dolžni ne ostajajo. V Kreditno zadrugo vlagajo, ne moremo jih dati posojil, ker ne prosijo zanje. In kadar prosijo, je posojilo vedno za povzdigo gospodarstva.

Tako se brani vsak zdrav narod. Pred takim narodom imajo tujei rešpekt in ne bodo ga zaslužili s svojimi navlakami. Če mu jih že hočejo obesiti, mu morajo dati prej zaslužka, da si jih kupi za gotovino.

Naj odpade zato med našimi železničarji predsodek, da bi nam železničarjem morda škodovalo, če si naberejo nekaj dinarjev v naši hranilnici. Tak prihranek in ta rezerva nam bo samo koristila. Prav gotovo pa nam bi škodovali dolgovi. Naša štednja, ki smo jo uvedli, ni štednja kot jo imajo kapitalisti, ki kupičijo denar, pa si potem zmišljajo, kako bi ga zapravljali. Naša štednja je samo čin samoobrambe, je samo jačanje odpornosti proti zaslužnjenju. Kdor je patrijot, bo tako samoobrambo samo pozdravljal ter ji še pomagal — morda celo z zvišanjem naših prejemkov!

Samemu sebi smo najbližje, zato bomo skušali doseči svojo samostojnost v gospodarstvu, neodvisnost od slučajnih nesreč in udarcev usode. Vse drugo nam bo navrženo!

Kuhinja

Predpust v kuhinji

Krofi, flancati, pohane miši! Kakšno veselje, kadar zadiše iz kuhinje! Cvrtje je pač pestra sprememba v prazničnem predpustnem jedilniku. Precej mastne, ocvrte močnate jedi namreč v poletni vročini težje prebavljamo, zato jih pa tem lažje in tem rajše pozimi.

Lepi in dobri krofi so ponos gospodinje, zato se pa takrat, ko se delajo, ne smejo odpreti nobena vrata, vse mora biti pogreto in vse ves čas na toplem. Gorje, če moraš takrat po toplo vodo v kuhinjo!

Vsak začetek je težak, in tudi za cvrtje je treba precej poguma, marsikatero večje ali manjše razočaranje je treba zraven doživeti in v začetku je treba za to tudi več časa kot je ravno potreba. Vsaka šola pač nekaj stane. Cvrtje je najhitrejši način pripravljanja močnatih jedi, kajti razgreta maščoba, v katero vržemo testo, je veliko bolj vroča ko pa zrak v pečici, kjer pečemo močnate jedi. Za cvrtje uporabljamo naravno in umetno maščobo, kakor na pr. maslo, svinjsko mast, olje, ceres, kunerol in drugo. Vsaka maščoba pa mora biti prekuhana, tako da je popolnoma čista. Sveže, samo razpuščeno maslo ni za to, marveč mora biti prekuhana, kar se napravi takole: kos sirovega masla razrežemo na manjše kose. Te denemo v kastroli na štedilnik, pa ne na ogenj, marveč tako, da se maslo lepo počasi razpusti, nakar postavimo kastrolo na hladno do drugega dne. Drugi dan naredimo z ročajem žlice v maslo dve luknji, skozi kateri odlijemo siratko, ki jo potem, ko zamesimo navadno kvašeno testo, lahko uporabimo. Odeejeno maslo postavimo zopet na zmeren ogenj ter kuhamo toliko časa, da postane zlatorumeno. Ko se ustavi, ga odlijemo v čisto posodo in

ko je popolnoma strjeno, ga pokrijemo s koleščkom pergamentnega papirja, tako da je površina masla popolnoma pokrita. Ko je to storjeno, posujemo papir z drobno soljo in zavežemo lonec s pergamentom. Maslo se obdrži najlepše na temnem, suhem in hladnem prostoru. Takšno maslo je potem pripravljeno za cvrtje.

Preden začnemo cvreti, razgrejemo v kastroli mast. Kdaj je mast dovolj vroča, preizkusimo na ta način, da vržemo vanjo majhen košček testa. Če splava testo na vrh in se začne takoj cvreti, je prav, če se pa potopi, je treba mast bolj razgreti. Preveč vročo mast pa ohladimo, če vržemo vanjo košček mrzle masti. Za cvrtje je najpripravnejša trilitrska jeklena ali železna kastrola. Maščobo, ki ostane od cvrtja, odlijemo v lonec, da se shladi in strdi. Drugi dan odstranimo na dnu nabrano rjavo usedlino. Masti dodamo citronovega soka in jo še enkrat prekuhamo, pa imamo zopet dobro mast za cvrtje.

Prav tako skrbno kakor maščobo je treba pripraviti tudi testo za krofe. V tako testo vmešamo prav malo sladkorja in maščobe ali ga pa sploh ne sladimo. Čim več imamo rumenjakov, tem manj je treba masti. Zelo važen pridatek za takšno testo je alkohol, ki se v testu med cvrenjem spremeni v paro. Para se dviga in hoče uhajati, s tem pa dviga testo, ki se na površini strjuje v skorjo, katera brani, da bi se krof napojil z maščobo. Testo, v katerem je alkohol, torej ne pije veliko masti.

Ali so krofi dovolj vzhajali, preizkusimo tudi na ta način, da vržemo enega za poizkušnjo v mast. Če plava lepo na vrhu, tako da ostane, ko ga obrnemo in ocvremo še od strani, v sredini bel pasek, je prav. Če se pa potopi pregloboko v mast, je to znamenje, da ni še dovolj vzhajal. Preveč vzhajani krofi se pa prevračajo po masti in zato tudi nimajo lepih belih paskov. Prav je torej, če imamo bolj na toplem pripravljeno samo tisto skupino krofov, ki jih bomo takoj cvrli, ostali pa naj ne bodo preveč na gorkem, da prehitro ne vzhajajo. Na mast polagamo krofe z vzhajano, torej z zgornjo stranjo. Ko krofi cvro, mora biti kastrola pokrita. Ko so krofi spodaj že lepo rumeni, kastrolo odkrijemo, krofe obrnemo in jih cvremo naprej, seveda zopet pod pokrivačo. Cvrremo jih počasi, da se dobro prepečejo, in pa dovolj vsaksebi, da lepo narastejo in da niso drug drugemu na poti. Iz kastrole jih pobereмо previdno, da jih ne pomečkamo in polagati jih moramo na papir, ki pije mast. Ko se odtečejo, jih zložimo na krožnik in pocukramo.

Krofi. V skledi dobro zmešamo maslo, sladkor v prahu, rumenjake, limonovo lupino, tolčeno vanilijo in sol. Ko je ta zmes gladka, ji dodamo še ruma in vzhajanega kvasu, prilijemo mlačnega mleka in dosujemo ostre moke, nakar vse skupaj pognetemo v testo, ki ga potem pustimo, da nekoliko počiva. Testo nato na deski, ki je potresena z moko, razvaljamo, potem pa izrežemo iz njega večje kroge. Polovico krogov pokapamo na sredi z gosto marmelado, nakar jih pokrijemo z drugimi, nepokapanimi krogi. Vsak krof pritisnemo nato ob straneh s prsti tako, da se obe polo-

vici dobro sprimeta, nakar ga še enkrat obrežemo. Ko je to storjeno, položimo drugega za drugim na pogreto desko, ki jo seveda poprej potresemo z moko. Pogrnjene s prtičem postavimo na toplo, da vzhajajo. Ko vidimo, da so že dovolj vzhajali, jih začnemo cvreti.

Kaj vse potrebujemo za take krofe? Kvas, ki ga pripravimo iz 3,5 dkg kvasca, $\frac{1}{4}$ l mleka, $\frac{1}{2}$ dkg sladkorja in 25 dkg moke. Za testo potrebujemo: 5 dkg sladkorja, 5 dkg masla, 5 rumenjakov, lupino od četrtilne limone, ščepec soli, žlico ruma, $\frac{1}{2}$ cm vanilije, 27 dkg moke za testo, 3 dkg moke za potresavanje 12 dkg goste marmelade, $\frac{1}{2}$ kg masla ali masti in 3 dkg sladkorja za posipanje.

Ocvrte miši. V pogreti skledi si pripravimo ostre moke, sladkorja, soli in limonove lupine. V to stresemo kvas, kateremu smo primešali raztopljenega masla, eno jajce, rumenjake in ruma. Iz vsega tega stolčemo testo, ki mora biti malo bolj gosto kakor za vlivance. Vanj stresemo očiščenih rozin, nakar ga postavimo na toplo, da vzhaja. Ko je pripravljeno, ga zajemamo z žlico in devamo v razgreto mast, tako da dobimo majhne kepice, ki jih ocvremo kakor krofe. Ocvrte krofe potresemo s sladkorjem.

Za take krofe potrebujemo: 25 dkg ostre moke, 2 dkg sladkorja, 1 žlico ruma, 2 rumenjaka, 2 dkg masla, 1 jajce, $1\frac{1}{2}$ dkg kvasa, $\frac{1}{4}$ l mleka, 4 dkg rozin, ščepec soli, nekoliko limonove lupine, 2 dkg vanilijinega sladkorja za potresanje in 25 dkg masti ali masla za cvrenje.

Krofi, politi z rumovo omako. Iz kvasca, stolčenega sladkorja, mlačnega mleka in ostre moke si pripravimo kvas in ga pustimo vzhajati. Ostalo mleko izlijemo v primerno posodo (kotliček), kamor stresemo tudi rumenjake in sladkor, in to potem na hladnem dobro stepemo. Nato pa postavimo kotliček v posodo z gorko vodo in stepamo na štedilniku še naprej toliko časa, da postane zmes mlačna. V skledi pripravimo nato moko, sol, vanilijo in limonovo lupino, čemur dodamo vzhajani kvas, stepeno mleko z jajci in sladkorjem in razpušeno maslo. Iz zamesenega testa naredimo takoj krofe, ki jih zložimo na desko, potreseno z moko. Tu jih pustimo pol ure vzhajati. Ko so krofi ocvrti, jih zložimo na krožnik in jih polijemo z rumovo omako.

Omaka: Sladkor v prahu presejemo in nanj zlijemo vrele vode, potem pa prilijemo še ruma, nakar vse skupaj dobro premešamo.

Za dvajset krofov potrebujemo: 2 dkg kvasca, pol kocke sladkorja, $\frac{1}{8}$ l mleka, 15 dkg moke.

V kotličku stolčemo: $\frac{1}{8}$ l mleka, 3 rumenjake, $3\frac{1}{2}$ dkg sladkorja.

Za testo pripravimo: 25 dkg moke, sol, vanilijo, limonovo lupino, 8 dkg sirovega masla, 40 dkg masla za cvrenje, 20 dkg sladkorja za posipanje.

Za omako je treba: 15 dkg sladkorja, žlico vode in toliko ruma, da je omaka dovolj razredčena.

Krofi z vinsko peno. Mleko in maslo pustimo zavreti, nato pa vsujemo noter, ko je še vrelo, ostre moke in mešamo vse skupaj na štedilniku toliko časa, da gre testo od kuhalnice in kastrole in da postane tudi

precej gosto, nakar ga pustimo, da se shladi. V shlajeno testo vmešamo drugo za drugim sladkor, ščepec soli, malo vanilije, limonove olupke, jajce, rum, nakar vse skupaj dobro pregnetemo. Nato režemo z žlico iz testa majhne cmoke, ki jih mečemo v razgreto maslo ali mast. Cvremo jih počasi, pečene pa lepo zložimo na krožnik, kjer jih pocukramo. Pred serviranjem jih polijemo z vinsko peno, lahko pa tudi z malinovcem ali jih pa povaljamo v nastrgani čokoladi.

Za take krofe pripravimo: $\frac{1}{3}$ l mleka, 4 dkg sirovega masla, 18 dkg moke, 5 jajc, $1\frac{1}{2}$ dkg sladkorja, kavno žličko ruma, vanilijo, sol, nekoliko limonove lupine in sladkor za posipanje. Vinsko peno pripravimo takole: V kotličku za sneg ali pa v loncu stepemo v belem, kislem vinu stolčeni sladkor, rumenjake, jajca in cela nerazrezana koščka limonove lupine in vanilije. Nato postavimo kotliček ali lonec v posodo z vrelo vodo in penasto tolčemo, dokler zmes naraste in se zgosti. Vreti ne sme. Potem vzamemo limonovo lupino in vanilijo ven, nakar peno takoj serviramo. S tako peno lahko krofe polijemo ali pa jo serviramo posebej. Za vinsko peno potrebujemo: $\frac{1}{8}$ belega vina, 6 dkg sladkorja, 2 rumenjaka, malo limonove lupine in vanilije in eno celo jajce.

Flancati in rože. V presejano moko narežemo masla, pridenemo pa sladkorja, nastrgane limonove ali pomarančne lupine in malo soli. V sredini kupčka napravimo nato jamico, v katero zlijemo mleka, vina in rumenjake. Iz tega napravimo potem nekoliko bolj mehko testo ko za rezance in ga razvaljamo na deski, ki je potresena z moko. Iz testa, ki smo ga razvaljali četrť centimetra na debelo, narežemo z nožem ali kolescem kvadrate in pravokotnike, katere po sredini trikrat ali štirikrat prerežemo in različno prepletemo, nakar jih ocvremo, da postanejo rumeni. Ocvrte pocukramo z navadnim ali vanilijim sladkorjem. Za rože izrežemo iz enakega testa kakor za flancate zvezdice, kroge ali kvadrate, in sicer za vsako rožo po tri do štiri različne velikosti. Največji kolobarček, kvadrat ali zvezdica pride spodaj, najmanjši pa navrh. Posamezne kolobarčke samo na sredini oprezno zlepimo z beljakom, nakar jih z obrnjeno kuhalnico narahlo pritisnemo, potem pa vržemo na mast in ocvremo. V sredo vsake rože denemo košček lepe, rumene ali rdeče marmelade. Nazadnje vso rožo pocukramo.

Za flancate ali rože potrebujemo: 25 dkg moke, sol, limonovo ali pomarančno lupino, 5 dkg sirovega masla, 2 rumenjaka, po potrebi smetane (5 žlic), 5 dkg sladkorja in 2 žlici belega vina. Za cvrenje pa 25 dkg masla, za posipanje 3 dkg sladkorja in pa 5 dkg marmelade. M.

A. P.:

Vstop v novo leto!

Lenega čaka
strgan rokav,
pal'ca beraška
prazen bokal.
Vodnik.

Vsak dober gospodar skrbi, da ima v svojem hlevu le dobro živino, in sicer táko, od katere bo imel v bližnji bodočnosti čimveč dobička. Kakor hitro ugotovi pri živini, da ne ustreza več upom in zahtevam, jo proda in si omisli drugo, ki ima podane vse pogoje za doseg čim najboljšega uspeha.

Tako mora biti tudi v gospodarjenju s čebelami. Družine, ki so se izkazale v preteklem letu kot slabe, je treba kasirati takoj spomladi. Zakaj bi imeli poln ulnjak slabih čebelnih družin, ki zahtevajo mnogo dela in skrbi, čeprav nam je že iz prejšnjih let znano, da od njih ni pričakovati pozitivnega uspeha. Takšne družine so samo v napotje ter kradejo čebelarju dragoceni prosti čas. Zato bi vsakomur svetoval, da jih brez usmiljenja črta iz svojega staleža. Najbolje je, da jih lepega sončnega dne meseca marca ali aprila združi s slabejšimi družinami, to je lanskimi roji od dobrih panjev, in sicer od takih, ki so se v zadnjih letih izkazali kot najboljši nabiralci medu. S tem pa ni rečeno, da moramo kar od kraja združiti vse slabiče. Večkrat imamo spomladi maloštevilno družino z mlado matico, ki izhaja iz dobrega panja. Take družine gotovo ne bomo uničili. Običajno se nam taka družina v spomladanskih mesecih zelo razvije in se da pred pašo celo kosati z najboljšimi. Torej tudi pri združevanju moramo biti previdni.

Zato je potrebno, da si vsak čebelar še pred nastopom čebelarskega leta sestavi točen načrt, kako bo delal v novem letu. Veliko krivde na neuspehu je seveda pripisati neugodnemu vremenu, raznim vremenskim neprilikam i. t. d., precejšen odstotek pa gre tudi v breme čebelarja radi njegovega neznanja in površnosti pri delu. In ravno doseženi neuspehi radi slabega gospodarjenja naj nam bodo v bodoče spodbuda k stremljenju, da jih popravimo. Nihče ni učen padel z nebes. S smotrenim opazovanjem in po dolgotrajnih vajah napredujemo z uspehom tudi pri čebelah. Zatorej, skušajmo poravnati vsaj glavne napake, ki smo jih napravili v svojem čebelarjenju!

Za primero vzemimo samo rojenje. Skoraj tretjina čebelarjev pusti, da mu rojijo vsi panji kar vprek. Pri tem pa ne pomislijo, da izrojeneč, še manj pa roj v tistem letu ne bo nanosil niti toliko medu, kolikor mu je potrebno za lastno prehrano preko zime; da bi mu med vzel, nato pa še

misliti ni. Izjema so zgodnji spomladanski roji, teh pa je zelo malo, posebno še pri A. Ž. panju.

S tem nikakor ne mislim, da se moramo popolnoma izogniti rojev. Tega ne, samo preveč rojev naj nikar ne bo. Kdor misli na razširjenje svojega čebelarstva, naj si že zgodaj spomladi napravi točen načrt, po katerem bo uravnaval svoje delo v poletju. Za rojenje naj določi samo dobre plemenjake, in sicer takšne, ki so se posebno dobro izkazali v prejšnjih letih. To ugotoviti ni posebno težko. Samo pogledjmo beležnico, ki sem jo priporočil v eni izmed svojih člankov v lanskem »Zadrugarju«. V beležnici imamo točno vpisano starost matice, kakšno in na kolikih satih je legla zalego, koliko medu smo odvzeli v prejšnjem letu i. t. d. Torej pri družini, ki se je odlično izkazala v zadnjih letih, je zelo velika verjetnost, da bo tudi v naprej obdržala svoje dobre lastnosti. Zatorej bo dober čebelar vedno stremel za tem, da bo razširil svoje čebelarstvo s čim najboljšimi družinami. In ravno radi tega je nujno potrebno takoj v početku čebelnega leta določiti panje, s pomočjo katerih bomo povečali svoje čebelarstvo. Določiti jih moramo zato, da jim bomo posvečali v pomladi čim največ pažnje za njihov neoviran razvoj. Pospešitev rojenja bom opisal v eni izmed naslednjih številčk »Zadrugarja«.

Prvi pregled čebelnih družin meseca marca

Začetkom sušca je navadno še precej neugodno vreme. Čebele izletavajo šele po malem, kajti temperatura je še nizka. Zato je nepriporočljivo odpiranje panjev zadaj pri vratih, zakaj s tem povzročimo prepih in temperatura v panjih zelo pade. Da se izognemo odpiranju panjev zadaj, imamo pri veliki večini A. Ž. panjev tako prirejeno žrelno desko, da se lahko odzame. Z odstranitvijo te deske lahko točno ugotovimo, v kakšnem stanju je čebelna družina. Nekateri čebelarji imajo razprostrto po dnu panja impregnirano lepenko. Lepenka je ravno toliko velika, da pokrije vse dno panja. Kakor je vsakomur znano, se v zimi naberejo na panjevem dnu razni odpadki, kakor drobir, mrtve čebele in slično. Če torej potegnemo pri prvem hitrem pregledu lepenko iz panja, ugotovimo po legi mrtvih čebel, do kam segajo čebele, s čimer lahko sklepamo, koliko satov medene zaloge je še v panju. Če dobimo na lepenki male drobce kristaliziranega medu, tedaj smo ugotovili, da trpe čebele na žeji. Žejni družini dajmo takoj vode. To naredimo na sledeči način: V mlačni vodi raztopimo med ter dodamo nekoliko zrn soli. Raztopino nalijemo v nizko posodo, ki jo porinemo pri žrelu v panj, in sicer pod čebelno gnezdo. Čebele bodo takoj planile na vodo in si pogasile žejo. Takoj po zavžitju raztopine bodo pričele izletavati, pri tem jim bo pa zavžita sol pospeševala iztrebljenje.

Kdor ne pozna stanja družin po njihovem šumenju, bo s pomočjo lepenke ugotovil, ali ima družina matico ali ne, kajti matica, ki je umrla v zimi, bo ležala na lepenki. Če najdemo med mrtvimi čebelami tudi

matico, tedaj je panj potreben nujne pomoči. O združevanju brezmatičnih družin bom pisal v prihodnji številki.

Sadjarstvo

Št. Rupret:

Nega sadnega drevja

Mlado vsajeno drevo je kot dojenček, odstavljen od matere, ki ga je treba vzgajati in negovati z vso skrbjo. Treba ga je okopavati, gnojiti in pravilno obrezovati. Kolobar, ki smo ga napravili okoli debla, prekopljemo redno vsako leto vsaj pedenj globoko in ga moramo vsako leto širiti; vedeti je namreč treba, da se nahajajo koreninice, ki vsrkavajo hrano, vedno na koncu, to je približno tam, kjer se na drevesu končujejo veje.

Drevesu moramo dovajati hrano, če hočemo, da bo uspevalo in čim prej rodilo. To dosežemo s pomočjo gnojil. Kot vsaka druga rastlina potrebuje tudi drevo tri glavne stvari za svojo prehrano, in sicer dušik, ki mu pomore do lepše in bujnejše rasti, kalij, da je rast lesa in sadu močna in odporna proti boleznim, ter fosfor, ki pospešuje cvetenje in s tem obilnejši sad. Dušikova gnojila so predvsem domača hlevska gnojnica in stranišnik. S temi gnojimo jeseni, v lepi zimi in zgodaj pomladi na ta način, da napravimo okrog drevesa z močno motiko majhne jamice, katere zalijemo z gnojnico. Na vsake 3—4 leta gnojimo s kalijevimi in fosfatnimi gnojili. Najboljša je kalijeva sol, ki jo denemo k vsakemu drevesu do 2 kg (pri mlajšem seveda nekoliko manj) ter superfosfat v isti množini. Ta gnojila natrosimo okrog drevesa, še bolje pa je, če jih podkopljemo pod travnato rušo. Koščičastemu drevju pa gnojimo tudi z apnom, in sicer čim debelejše pečke ima, v tem večji množini ga spodkopavamo, posebno močno breskvam in marelicam. Apno si lahko kupimo že zdrobljeno v prahu ali pa si ga napravimo tako, da večje kepe postavimo na vlažen prostor, kjer počasi razpadajo. Razkroj lahko pospešimo, če ga večkrat na lahko škropimo z vodo. Temeljno gnojilo pa je vedno dobro preležan hlevski gnoj ali kompost, ki ga potrosimo ali še bolje spodkopljemo okoli drevesa.

Drevo potrebuje nege tudi radi oblikovanja vej in vejic, to je v pravilno zraščeno krono. Glede na krono moramo poznati vsaj njene sestavne dele, in to: a) vrh, b) veje voditeljice, c) stranske veje, d) vejice in e) plodne vejice. Prvi vejni venec oblikuje že drevesničar ter nam preostaja samo, da ga pri vsaditvi pravilno obrežemo. V drugem letu vzgajamo sami drugi vejni venec na ta način, da pustimo od gornje veje v spodnjem vencu 60 cm narazen 4—5 očes za bodoče veje voditeljice, gornje oko pa za vrh. Vzgoja tretjega venca je težavnejša, ker takrat začne drevo že cveteti in roditi in zato zastaja v rasti; le breskve oziroma marelice se dajo s pridom vzgajati tudi naprej, češnje imajo pa že same po sebi naravno rast. Obrezujemo vedno tiste veje, ki rastejo predolgo; vejice

obrezujemo le one, ki rastejo na znotraj in ki se križajo, pri čemer ne pustimo 60 cm od debla nobene rasti. Na spodnjih koncih vej in vejic nastajajo že v drugem letu in potem vedno več plodne vejice nositeljice sadu, ki jih spoznamo po močno razvitih cvetnih popkih že v jeseni. Teh seveda ne bomo obrezovali. Drevo naj ima lepo piramidasto obliko (če si zamislimo ravne črte od vrha do konca spodnjih vej). Gledati moramo nadalje zlasti, da pride sončna svetloba do debla in do plodnih poganjkov. Pravilo naj nam bo: bolje manj obrezovanja kot preveč, zakaj s premočno rezjo povzročimo v drevju odpor, ki se pokaže v močni rasti samih neplodnih vodenih poganjkov. Tako drevo ali mnogo kasneje rodi ali pa ostane nerodovitno. Vzgoja pritličnega drevja je težka in zahteva dolgotrajnih poskusov. Prav dobro jo je opisal g. Štrekelj v »Malem sadjarju«.

Škodljivci in njih zatiranje

Kakor moramo drevo negovati v rasti, tako in še bolj ga moramo vzgajati proti raznim zajedavcem in sadnim škodljivcem. Bolje pa je seveda drevo in sad obvarovati pred škodljivci kot pa jih pokončavati. To dosežemo s pravilno nego, gnojenjem in zimskim čiščenjem, treba pa je vsekakor, da te škodljivce spoznamo. Razdelimo jih v dve skupini, in sicer živalske škodljivce in bolezni.

Med živalskimi škodljivci je na prvem mestu **zajec**, vsaj tam, kjer ni zagrajenih vrtov. Ogloda lubje v hudi zimi pri mladih drevesih in uniči tudi vse nasade. Ščiti ga lovski zakon, ki ga bo treba omiliti. Zato moramo drevje zaščititi s trnjem, slamo, deskami ali z mrežicami. Drugi večji škodljivec je **voluhar** ali krtica, miši podoben glodavec, samo nekoliko večji, ki uničuje in objeda korenine v zemlji, tako da nam ostane mlado drevo v rokah, če ga nekoliko močneje pritegnemo k sebi. O pokončavanju voluharja se je že mnogo pisalo tudi pri nas, vendar vsi mogoči strupi ne zaležejo dosti, treba je preiskati njegove rove in ga loviti na ta ali drug način. Voluhar namreč ne prenese prepaha, in čim mu napravimo odprtino v rovu, ki jo hoče takoj zasuti, mu na tem mestu zelo previdno nastavimo past ali ga čakamo s puško, lahko mu pa nastavimo v rovih tudi z Zelio-pasto zastrupljeno korenje.

Na mladih debelcih in vejah opazimo večkrat bele plasti, kot bi bile posute z vato ali puhom. Če podrgnemo s prstom po tej beli navlaki, zmečkamo skrite rjave živalice in prst nam je krvavordeč. **Krvave uši** ali **krvavke** so to, ki se zajedajo v mlado lubje in pijejo sok ter uničujejo drevo. Uničimo jih na ta način, da vse napadene dele namažemo s 15% arborinom, s slabo mastjo ali gorilnim špiritom. Spomladi, kmalu ko drevo ozeleni, opazimo na mladih listih in vršičkih, da so zavihani, po deblu pa polno mravelj, ki hite gori in doli, in marsikdo misli, da so škodljivci te mravlje. Če pa pogledamo take zavite liste, opazimo znotraj polno malih zelenih živalic, imenovanih **zeleni uši**, ki izločajo neko

sladko tekočino, katero hodijo mravlje srebat. Te male ušice se razmnožujejo v milijonih čez leto in nam uničijo mlado drevo ali ga pa vsaj za-
držijo v rasti. Škropiti moramo ob lepem suhem vremenu v presledkih
po 14 dni drevesa s tekočino, ki smo jo napravili iz 3% tobačnega izvlečka
in 1% mazavega mila.

Na koščičastem sadju, posebno na češpljah, se je zadnja leta močno
razpasel k a p a r, jako nevaren škodljivec. Na vejah in vejicah opazimo
jeseni in čez zimo male rjave bradavice, v katerih prezimujejo mala bela
jajčeca kaparja, iz katerih se izleže spomladi zalega, ki srka iz listov in
mladega lubja sok. Kapar sam na sebi ne bi bil niti tako nevaren, če ne
bi izločal po listih in sadežih nekega soka, v katerega se naseli sivkasta
plesen, ki uniči drevo. Uničujemo ga s čiščenjem drevja pozimi in spo-
mladi s škropljenjem 10% arborina, poleti pa s tobačnim ekstraktom kot
zelene uši. Omeniti treba tudi p e d i c a, to je gosenica malega metuljčka,
ki prihaja zgodaj spomladi na drevo in obžira popke in mlado listje, po-
zneje pa se zamreži pod liste in jih obžira. Zato nalepimo v februarju
lepljive pasove okrog debel, poleti pa ga zatiramo s tobačnim škropilom.
Z a v r t a č je gosenica velikega nočnega metulja, ki se zarije v lub in
vrta dalje v deblo, kjer napravi velike hodnike. S tanko močno žico ga
poiščemo in umorimo, rano pa namažemo s smolo. C v e t o d e r je li-
činka hrošča rilčkarja, ki preluknja cvetne popke in tam zaleže samica
jajčeca, iz katerih se izleže črviček, ki razjeda cvet znotraj, da izgleda
kot bi bil ožgan. Zato strgamo iz drevja vse lišaje in mah ter staro lubje,
ker tam prezimuje, drevo pa škropimo spomladi s 15% arborinom.
Končno omenimo še j a b o l č n e g a z a v i j a č a. Je to majhen črviček, ki
nam napravi sadje črvido. Samica izleže na male plodove v maju in juniju
jajčeca, iz katerih se zvale v par dneh mali črvički, ki se zarijejo v sad
in objedajo peške in notranjost sadu. Uničujemo ga z lepljivimi pasovi, s
čiščenjem dreves ter škropljenjem z arzenikovimi strupi.

Tudi b o l e z n i, ki napadajo drevje, je mnogo, vendar bomo omenili
le glavne. R a k povzroča velike grčaste rane na deblu in vejah, včasih
zaprte, včasih odprte. Zdravimo ga, če izrežemo in namažemo rano s čistim
arborinom, ki pa ne sme priti na ostalo deblo. Vzroki raka so neprikladne
manj odporne vrste za dotične pokrajino, največ mokro podnebje, še bolj
pa vlažna zemlja in pregloboko sajenje. Š k r l u p, f u k s i k l a d i j ali
grintavost sadja je nevarna bolezen največ jabolk in hrušk. Je to mala
glivica, ki prezimi na odpadlih listih, deblu in vejah. Napaden sad dobi
rjavkaste pege, se skrči in tudi razpoka. Škropimo pravočasno z bakreno-
apneno brozgo drevo in liste enako kakor trto zoper plesen; lahko pa tudi
z arzenikovimi strupi. G n i l o b a sadja nam istotako napravlja na sadu
veliko škodo. Glivica, ki se razvije že spomladi na listih, se prenese po-
zneje na sadje, posebno v mokrih letinah. Obirati moramo zato gnile sa-
deže, ki jih uničimo in zakopljemo. Omeniti moramo končno še k o d r a -
v o s t pri breskvah. Na mladih breskovih listih in vršičkih opazimo spo-

mladi, da so zaviti, nato počasi pordečé, nazadnje pa rumeni odpadejo. Seveda drevo shira in se počasi posuši. Tudi to bolezen povzroča mala glivica, ki jo pokončujemo s škropljenjem 5% apneno-bakrene brozge v februarju in marcu, kasneje poleti pa s 1% Solbarjem. Zavijanje listov poleti povzročajo listne uši.

Nebroj je še drugih bolezni in še večje število raznih škodljivcev, katerih ne moremo vseh omenjati na tem mestu. Kdor se hoče natančno spoznati z njimi, naj vzame v roke knjigo »Boj sadnim škodljivcem«, ki jo je založila Mohorjeva družba v letu 1930. Glavno orodje za pokončavanje je dobra škropilnica ter poznanje raznih škropil in strupov in njih uporabo.

Vet in cvetlice

Josip Štrekelj:

Amarilis

Če hočeš koga obdarovati z lepo cvetlico, prinesi mu amarilis (*Amaryllis vitata hybrida*), o kateri gre glas, da je najlepša čebulnica. Iz sredine številnega pasastega, temnozelenega listja se dviga visok, krepek pecelj z velikimi, zvončastimi cveti, ki so ličen okras za sobo in okno. Amarilisev je mnogo sort, pa najbolj priljubljeni so z živordečo barvo.

Ljubitelji cvetlic po krivici tožijo, da so amarilisi v naslednjih letih zanikrni v cvetenju, ali da celo ne cveto več, kar pa ni res. Ako jim strežemo njihovi naravi primerno, cveto vsako leto in čedalje bujnejše. Celo jim lahko določimo čas cvetenja v različnih pomladanskih mesecih. Glavna krivda pešanja in necvetenja je pri ljubiteljih samih, ki ne dovolijo amarilisu počitka v rasti.

Amarilis je tropska rastlina, ki potrebuje obilo toplote, sonca in vlage. Ko odcvete, odrežemo cvetni pecelj in ga oskrbujemo nadalje na sončni legi s pridnim zalivanjem, da ne trpi suše. Ako ga tu in tam še pognojimo z gnojnico ali z lahko raztopino umetnih gnojil, toliko bolje. V oktobru ponehavamo z zalivanjem ter po nekoliko dneh to popolnoma opustimo. Tedaj začne listje orumenevati in se končno posuši. Nastopil je počitek, ki mu je brezpogojno potreben. Na to ga prenesemo v hladen in temen prostor. Po preteku kakih štirih mesecev se prebudi in odganja hkratu listje in cvet. Ko to zapazimo, ga presadimo v mešanico zemlje, ki jo pripravimo iz gnojnega ali listnega humusa z dodatkom nekoliko težke travniške zemlje in peska. Ob presajanju odstranimo vso zemljo, na čebuli pa povežemo le tiste korenine, ki so suhe ali gnile. Odstranimo tudi male čebulice, ki so zrastle ob glavni. Nato vsadimo čebulo, da je le do polovice v zemlji. Velikost lonca bodi 10 do 15 cm v premeru, kar se ravna po velikosti čebule. Po presaditvi postavimo posodo na toplo in sončno lego. V začetku zalivamo po malem, da se zemlja ne skisa, ko se pa vkoreníči.

jo zalivamo čedalje bolj. Tako oskrbovana se naglo razvija in v marcu že cvete.

Kdor nima proti koncu zime tople sobe, zategne cvetenje amarilisa na poznejši čas v pomladi. V tem primeru nehamo z zalivanjem kesneje v jeseni, da pade štirimesečni počitek na poznejši čas.

Amarilise vzgajamo najraje iz semena, ki izkali po treh tednih. Ko semenjaki nekoliko odrastejo, jih presadimo posamezno v male lončke. Ko prerastejo korenine zemeljsko kepo, jih presajamo čedalje v večje lončke. Ker pa ljubijo obilo vlage in sonca, jim to najbolj nudimo, ako zakopljemo lončke v toplo, nezasenčeno gredo. V neprisutih malih lončkih se zemlja prehitro izsuši. Konec drugega leta jim privoščimo počitek in v tretjem že cveto. Lahko jih vzgajamo tudi iz stranskih čebulic, ki se kopičijo ob glavni, materni.

Naša družina

Mali gostje

Kadar našene slabo vreme otroke s sprehoda v zakurjeno sobo, ožive že pozabljene igre. Punčke in vojaki zapuščajo svoje škatle, mi pa moramo iskati odrezke blaga za oblekice, preiskavati improvizirano železniško progo, krpati raztrgano žogo in delati še druge podobne reči.

Ker se igrajo otroci rajši v večji družbi, povabijo kaj radi še svoje prijatelje in prijateljice k sebi na dom. To so njih prvi družabni koraki, ki lahko kaj vzgojno vplivajo nanje. Te korake nadzira mati lažje v sobi. Neopaženo namreč lahko vpliva na to, da se igrajo malčki same lepe igre, s katerimi se vzgaja prisrčna družabnost, hkrati pa tudi bistri um.

Pametno ni odtegovati otroka popolnoma od družbe, saj bo vse življenje v njej. Srečaval bo najrazličnejše ljudi in zato je dobro, če se privadi že zgodaj na lepo, neprisiljeno in prijetno družabnost. Če se materi posreči, da vzgoji svojega otroka tako, da je napram svojemu malemu prijatelju gostu vljuden gostitelj, ki mu da na razpolago radevolje vse svoje igračke, mimo tega pa, da v svoji otroški razposajenosti v stanovanju prav ničesar ne poškoduje in da po končani igri zopet igračke pospravi, je že lep uspeh. Kar je otrok v taki družbi kar mimogrede pridobil, mu bo potem v življenju tolikokrat in tolikokrat prav prišlo.

S koščki kruha, s par jabolki ali figami se lahko že priredi cela otroška gostija in tako se otrok lahko vzgoji v samostojnega gostitelja ali gosta.

Mimo vsakdanjega igranja so pa še slavnostne prireditve, ob katerih otrok rad povabi svoje prijatelje. Tako na pr. za Miklavža, ob pospravljanju božičnega drevesca, za god ali rojstni dan ali pa tudi za krst nove punčke in še ob drugih takih podobnih slavnostnih dnevih. Za take prire-

ditve lahko razpošlje vsem svojim dragim še pismena vabila. Koliko dela in odgovornosti bo občutil, ko se bo začel zavedati dolžnosti gostitelja!

Mati mu v ta namen pripravi v kuhinjskem kotu mizico, ki jo pogrne. Po njej razpostavi pisan, ne ravno najfinejši porcelan, morda tudi položimo pred vsakega povabljenca po en bonbon, po eno igračko, oziroma nekaj takšnega, kar bo goste prijetno presenetilo. Kako imenitno se bodo gostili z obloženimi kruhki, namazanimi s sirovim maslom, medom, marmelado, kompotom ali pa posutimi s sesekljanimi orehi, jajci, sirom. Kakšno veselje bo šele, če jim spečemo še kaj sladkega, recimo štruklje, orehove, medene ali sirove, ki so gotovo najbolj zdrave otroške sladice. K temu jim serviramo še mleko, čaj, kavo, kakao ali kaj podobnega. Za dezert jim postrežemo še z rdečimi češnjami, jagodami, jabolki ali kakim sadjem, da je gostija imenitnejša. Pri taki gostiji seveda ne smemo gledati, da bodo pri nas otroci lepše pogoščeni kakor so bili pri sosedovih. In kar je važno, je to, da jih moramo pogostiti tako, da si ne bodo pokvarili želodcev.

Ko je gostije konec, nam je prijetno pri srcu, prav tako, kakor da smo imeli velike goste. In ko pospravljamo prte in posodo, prav tako kakor da bi pospravljali za svojimi pravimi gosti, so naši malčki v svojih posteljicah že pospali, v zavesti novega prijetnega dogodka. M.

Zdravstvo

Dr. V. Arko, Ljubljana:

Prekomerna debelost in njeno zdravljenje

Pravilo je, da znaša normalna teža odraslega človeka toliko kilogramov, kolikor centimetrov preko 100 meri v višino. 172 cm visok človek bi moral torej tehtati 72 kg. O prekomerni debelosti bi govorili, če bi dotični tehtal 85—90 kg. t. j. 15—20 kg preko normale.

V našem telesu imamo razna mesta, kjer se posebno rada nabira mast. Taka mesta so: podkožje trebuha, bokov, beder, prs. Razen tega se mast tudi rada nabira v osrčniku, srcu, opornjaku (rajželje), okoli ledvic in v jetrih.

Vzroki debelosti so različni, vendar igra nezmernost v jedi in pijači najvažnejšo vlogo. Ako uživamo več hrane kot je telo potrebuje, se nabira odvišna hrana v obliki masti na prej omenjenih mestih. Glede količine hrane obstoje individualne razlike. Dognano je, da nekateri izhajajo z manjšo količino hrane kot drugi, dasi upravljajo isto delo. Ako bi uživala dva taka tipa isto količino hrane, bi eden od njih ravno kril, da se tako izrazim, izdatek, dočim bi imel drugi še pribitek in bi se redil. Ta račun torej, izdatek in dobiček, ali pa še bolje delo in jelo, pa nam ne more docela pojasniti vzrokov debelosti ter moramo upoštevati še druga dejstva.

Poznamo razne žleze človeškega telesa. čijih izločki igrajo važno vlogo pri nastanku debelosti, dasi nam ta zveza ni povsem jasna. Žleze, ki prihajajo tozadevno v poštev, so sledeče:

Žleza ščitnica, t. j. žleza, ki se nahaja pred sapnikom. Pri nekaterih motnjah te žleze se bolniki zelo debelè. Nasprotno pa opažamo, da pri tako zvani Basedowovi bolezni bolniki zelo hujšajo.

Od drugih žlez omenjam v tej zvezi še: trebušno slinovko, nadlevične žleze, dvoje možganskih žlez (češarika in možganski podvesek), zlasti pa spolne žleze. Znano je, da so skopljeni navadno debeli ljudje. Skoro iste pojave opažamo pri ženskah, ko prenehajo funkcionirati jajčniki, t. j. ko pridejo žene v klimakterij ali tako zvana nevarna leta. Praktično pa je najvažnejša ona oblika debelosti pri ženah, ki nastopi že pred klimakterijem, pri dvajsetih ali tridesetih letih. Te žene zgube kmalu periodo, oziroma se pojavi ta zelo redko. Žene postanejo frigidne in se naglo odebele.

Razen splošne debelosti, kjer je mast enakomerno razdeljena po vsem telesu, poznamo tudi druge oblike debelosti, kjer se mast nabira samo na določenih omenjenih mestih, na pr. bokih, kračah.

Poznamo tudi tako zvano bolečo debelost. Običajno obole na tej bolezni žene v nevarnih letih. Bolečine nastopajo same od sebe, ali pa nastanejo na pritisk. Vzrok ni povsem jasen. Izgleda, da igrajo v tem pogledu vlogo žleza ščitnica, možganski podvesek in mogoče spolne žleze, t. j. jajčniki.

Tudi temperament vpliva na debelost. Debeluhi so navadno mirni, flegmatični ljudje, ki jih nobena stvar ne spravi iz ravnotežja, dočim so sangviniki suhi.

Do neke meje je nagnjenost k debelosti dedna.

Prekomerne količine masti povzročajo razne motnje, tako pri sicer zdravemu človeku, še bolj pa pri bolnem, zlasti pri onih, ki imajo srčno napako ali naduho. Motnje so sledeče:

Odvišna mast je nekak tovor, ki obremenjuje dotičnega na vsakem koraku. Delo, ki ga opravljajo srce in mišice pri debeluhu, je večje kot pri človeku z normalno težo. Debeluhi se zelo hitro utrudijo, srce jim pri vsakem naporu hitro utriplje in kmalu se zasopejo. Postanejo komodni in radi tega še bolj debelè.

Velike količine masti v trebuhu pritiskajo na prepono (mišica, ki deli trebušno in prsno votlino), s čimer otežkočajo dihanje. Kako je to mučno za ljudi, ki imajo vrhu tega še naduho, si lahko vsak predstavlja.

Mast, ki se nabira med mišičnimi vlakni, povzroči, da se zaradi pritiska vlakna stanjšajo. Taka mišica seveda ni polnovredna. Zato tudi vidimo, da na pr. zamaščeno srce zelo pogosto odpove, bodisi pri telesnem naporu ali pa v bolezni.

Plast masti ovira kot slab prevodnik toplote normalno regulacijo telesne temperature. Debeluhi se zato zelo potè. Izpostavljeni so tudi zelo nevarnosti sončarice, posebno če je izparivanje potú onemogočeno, na pr.

v gneči, neprimerna obleka (tesno zapeta, temne barve, ki vpije več sončnih žarkov kot svetla) i. t. d.

Razen tega spremljajo debeluhe še druge nevšečnosti, ki so pa nevarnejše kot navedene. Debeluhi često obole na sladkorni bolezni, poapnenju žil (nevarnost kapi), razširjenju srca, protinu (giht), ledvičnih kamnih in naduhi. Radi slabega srca težko prenesejo pljučnico. Iz istih razlogov je tudi vsaka večja operacija lahko bolj riskantna kot pri suhem človeku. Odvajanje je neredno. Večinoma so zaspani, duševno več ali manj otopeli, z znižano seksualno potenco.

Vzroki prekomerne debelosti so torej različni. Temu primerno je tudi zdravljenje.

Pri navadni debelosti, ki nastane zaradi nezmernosti v hrani in pijači, je zdravljenje temu primerno in jasno. Zmanjšati je treba količino hrane in pijače, pri čemer niso mišljene samo alkoholne pijače, temveč tudi voda, mleko, kava in juha. Alkoholne pijače zavzemajo v toliko še posebno mesto, ker znaša kalorična vrednost alkohola 7 in stoji zelo blizu kalorični vrednosti masti, ki znaša 9. V ostalem pa je izkušnja pokazala, da pospešuje debelost posebno mastna hrana, močnate jedi, krompir, vino in pivo.

Preden preidem na posamezne dietne predpise, moram omeniti še nekaj. Pri vsaki shujševalni kuri toži večina ljudi, da so nervozni in da se počutijo slabo. Vzrok vsem tem in sličnim pojavom je občutek lakote, ki pa kmalu izgine, ko se telo privadi na nove razmere. Shujševalne kure je treba izvesti polagoma, zakaj narava ne dela skokov in kakor povsod, tako tudi tu vsako pretiravanje samo škodi. Predvsem pa je treba tudi mnogo trdne volje, da se dotični zna odreči prekomernemu uživanju.

Razen jela ne smemo pozabiti dela. Razumljivo je, da pri vsakem delu porabimo neko količino energije, t. j. hrane. Ta poraba bo tem večja, čim težje je delo. Od raznih vrst sporta je najbolj priporočati veslanje, plavanje, orodna telovadba in smučanje. V pošteb prihaja tudi vsako drugo delo, na pr. na vrtu, sekanje drv i. t. d. Komur čas ne dopušča, da bi se posvetil sportu ali pa sploh kakemu delu, bi bilo priporočati, da telovadi vsak dan zjutraj v sobi 10—15 minut. Pri dosledni jutranji telovadbi so uspehi sigurni, čeprav se pokažejo šele po mesecih.

Masaža ne pomaga dosti. Shujša kvečjemu maser. Nekoliko več uspeha je pričakovati od kopanja v hladni vodi.

Enostaven recept za tako shujševalno kuro bi bil sledeči: Zjutraj: kava ali pa čaj z limono, brez sladkorja, žemlja; opoldne: malo nezakuhane juhe, 15 dkg mesa, ki ni mastno, malo sočivja (repa, zelje, kumarice, salata), čim manj krompirja, ki ne sme biti preveč zabeljen, sveže sadje ali kompot; večerja: čaj, 1 jajce, malo kruha s sirovim maslom, ali krompir v oblicah s sirovim maslom.

Receptov za shujšanje je seveda nebroj. Glavno pa je doslednost in delo v tej ali drugi obliki.

Intenzivne shujševalne kure je mogoče izvesti z uspehom samo v bolnici. V bolnico spadajo predvsem tisti, ki trpe na srčni napaki, naduhi, protinu i. t. d.

Povsod tam, kjer je debelost povzročena radi motenj v funkciji že prej omenjenih žlez, ordiniramo z uspehom razne preparate živalskih žlez, ki naj nadomeste ono, kar človeškemu telesu manjka.

Razen tega obstojajo še razni preparati, ki naj povečajo preosnovo. Eden takih preparatov je preparat žleze ščitnice. Sredstvo samo pa je nevarno. Zdravljenje mora tedaj kontrolirati zdravnik in naj se jemlje sredstvo samo po njegovih navodilih.

Za pouk in zabavo

Joža Jenko:

Zanimivi predhodniki železnic

Preostaja nam še govoriti o uporabi pare kot gonilnega sredstva na železnici.

Prvotno se je uporabljala za izvršitev vsakega dela le človeška moč. Ko pa ta ni več zadostovala, so vpregli živino in v omejenih mejah so se posluževali težnosti.

Ves čas, dokler so poznali le lesene tračnice, so gradili koloseke, ki so se prilagodovali terenu ter se izogibali vzpetinam. Težnosti niso še poznali. Na večjih padcih je zaviral spremljevalec na zadnjih kolesih. Toda zaviranje ni bilo učinkovito ter so bile nezgode, posebno kadar so bile tračnice mokre, neizogibne. Zato so posipali tirnice pri vlažnem vremenu s peskom ali pepelom ter dosegli s tem večje trenje. Če je trajalo deževno vreme več dni, so morali prenehati s prevozom. Ob nevihtah so ustavljali drveče vozičke delavci, ki so držali na obeh straneh preko proge napete vrvi. V primeru, da so se vrvi potrgale, je bila seveda nezgoda neizbežna.

Ko so začeli lesene tirnice obijati z železnimi ploščicami, odnosno trakovi, so zamenjali lesena kolesa prevoznih sredstev s kolesi iz litega železa. Prvotno so rabili še vedno lesene zavornjake. Šele kasneje so uvedli zavornjake iz litega železa, ko so ugotovili zadostno trenje med železnimi predmeti.

S to zamenjavo lesa z železom je bila dosežena večja in izdatnejša prevozna moč. Premog so vozili v vozičkih, ki jih imenujejo rudarji še vedno »hunte«. To ime se jih je prijelo vsled tega, ker so nenamazani vozički cvilili kot pes, če ga udariš ali trpinčiš.

Pri izboljšanju teh tirnih naprav pa se je zmanjšala prevozna varnost pri navzdolnji vožnji radi nedovoljnega zaviranja. Zato so uporabljali učinkovanje strmine, t. j. teža pri navzdolnji vožnji je pomagala vleči težo po tirnih napravah navzgor. S tem je bila regulirana kolikor toliko brzina.

Vse te naprave pa so bile zelo drage in nezanesljive. Če se je raztrgala žica, se je ustavil na progi ves promet. Zato so delili na celem poteku prevozno cesto na več delov. Ta delitev je delovala posrečeno in brezhibno zopet le tedaj, če so bili hkrati pripravljene polni vozički in če je bilo na razpolago zadostno število praznih.

Zaradi tega se je rodila nova ideja: uporabljati paro in njeno moč tudi pri prevozu na tirnih napravah ter jo vpreči za prenos robe po njej, kakor je služila temu namenu že pri rečni in morski plovitvi. Na tem polju je delovalo več neumorno pridnih učenjakov koncem XVII. stoletja, kakor Newton, Dapim, Savéry in Newcomen, dokler se ni posrečilo James-u Watt-u l. 1759 uporabiti pare za mašinski pogon. Svojo iznajdbo je imenovani vedno in vedno izpopolnjeval ter deset let pozneje sestavil stroj z visokim pritiskom, ki ni deloval samo premočrtno doli in gori kakor pri sesalkah, temveč tudi v krogu, oziroma v vrtilni smeri.

Nekaj let pozneje je služil parni stroj za pogon premogovnih vozičkov s pomočjo vrvi. Ko so bile premagane prve potežkoče, ki so se pojavljale v tem obratu, nahajamo vedno več in več sličnih naprav. Promet v rudnikih je naraščal, zakaj ni bilo strmih, ki je ne bi bili mogli premagati. Na velikih in strmih razdaljah so med potjo postavljali na visokih stolbih plošče; s pomočjo teh so urejevali prevoz vozičkov ter so služile strojniku, ki jih je moral opazovati z daljnogledom, v orijentacijo.

Vendar tudi ta spopolnitev rudniškega obrata ni bila zadovoljiva, ker je bila vezana z velikimi izdatki. Pogonske stroje so montirali na najvišje točke, kjer ni bilo na razpolago potrebne vode. Nabava in prevoz iste iz doline je bil drag. Tudi vrvi niso zdržale dolgo in jih je bilo treba menjavati že iz varnostnih ozirih. Uvajali so razne novotarije, toda zadovoljivega uspeha ni bilo. Razdelitev prevozne proge na več odsekov in montiranje strojev na več mestih, je oviralo nagel razvoj prometa; uporaba profiteži, ki so jo tvorile velike svinčene uteži, posode, napolnjene z vodo, vozički, naloženi s težkimi rudami i. t. d. ni prinesla zaželenega uspeha, da bi uporabljali kot gonilno moč koprimiran — stlačen zrak, ki so ga hoteli »zapreti« v zidane posode ali v votline, vsekane v živo skalo, je ostala le pobožna želja, ki ni prišla nikdar do izvajanja. Pri vseh teh načrtih je sodelovala cela četa ameriških, angleških, francoskih in nemških inženerev.

Poglejmo še način zaviranja, ki so ga imeli pri hudih strminah, po katerih so pri prevozu uravnovali brzino in se tako izogibali nezgodam. Poleg več teoretičnih in z nepremagljivimi stroški vezanih predmetnih predlogov je bilo zaviranje z zavornjaki, ki so jih pritiskali z vzvodom na kolo, splošno vpeljano. Prvotno so zavirali le na enem, in sicer zadnjem lesenem kolesu ter imeli zavoro tudi na kolesih prednje osi, ko so zamenjali lesena kolesa z železnimi. Ker pa so se kolesni obodi z zaviranjem hitro obrabili, so pritrdili zavornjake tako, da so se drgnili pri uporabi zavore na kolesni plošči in v dosti primerih tudi ob tirnicah samih. V ta

namen so vložili in pritrdili v medtirju tudi posebno srednjo tirnico. Uravnavanje brzine in zaviranje so dosegli tudi na ta način, da je bil voziček od zadaj privezan na vrvi, ki je bila na početku proge pritrjena. Vrvi je bila navita na tuljavo na vozičku samem. Čim daljšo pot je napravil voziček, tem bolj se je odvijala vrvi. Kadar ji je bila brzina prevelika, je pritisnil spremljevalec s posebno pripravo v začetku na lahko, potem pa vedno bolj in bolj na obod tuljave, ki se je s pritiskom začela počasneje odvijati in s tem se je zmanjšala brzina. Za zaviranje je služilo tudi polžasto zavito navijanje, ki je pritisnilo zavornjake na kolesni obod in urejevalo brzino.

Na francoskih rudniških železnicah so urejevali brzino z dvema mlin-skima kamnoma na ta način, da so jih v potrebi spustili vedno bližje. S tem so dosegli poljubno trenje pri napravah za spuščanje vozov in s tem uravnavali brzino.

V Ameriki so delali poizkuse, zavirati z zrakom, kar je sigurno začetek današnjih zračnih zavor.

Angleži so se posluževali kolesa na lopate, katere so pogreznili bolj globoko v vodo, kadar so hoteli doseči manjšo brzino. S poglobitvijo se je kolo vrtilo počasneje in ž njim se je ovijala zmerneje vrvi, na katero so bili privezani vozički.

Za primer, da se je odtrgala vrvi, ki je vlekla vozičke v hrib, so imeli prav enaka varovalna sredstva. kakor jih imajo dandanes težki vozovi na koncu sore. Vzvodni zatikač se je zaril v progo, kadar so hoteli vozički zdrkniti navzdol. Naši vozniki pravijo temu pripomočku maček.

Kakor vidimo iz vseh naštetih primerov, so bile naprave dosti primitivne. Tok časa je zahteval neprestano napredek prevoznih sredstev in vedno bolj in bolj je zmagovala misel, uporabiti stroje s parnim pogonom tako, da bo tekel na tračnicah s kraja v kraj ter premagoval sam strmine skupno z pripetimi vozili. Že koncem XVIII. veka so skonstruirali učejaki za tak pogon pripravne stroje. Toda vse je ostale na papirju; izumi niso bili praktično uporabni.

Morda moremo reči še za najbolj resnega konstrukterja francoskega inženerja Cugnot-a, ki je sestavil leta 1763 model cestnega vozila na parni pogon. Z velikim zanimanjem je sledil njegovemu delu kralj Ludovik XV., ki ga je denarno podprl. Samo dvakrat je tekel tak parni voz po pariških cestah. Dosegli so največjo brzino 5 km na uro. Čas tekanja je trajal prvič samo 12—15 minut radi pomanjkanja pare. Pri drugem poskusu je prisostvovalo na tisoče radovednežev. Toda pri tej priliki se je stroj prevrnil in razbil. Ostanki so romali v arzenal.

Ta ponesrečeni poskus prvega cestnega voza na parni pogon ni uničil poguma ostalih neumornih mož na tem polju. Anglež Horublower je sestavil nov pogonski stroj na principu današnjih kompon-strojev. Tudi W. Symington je neustrašeno delal na svojem modelu ter ga dal l. 1784 vseučilišču Edinburgh-u na razpolago. Isto je bilo s sovrstnikom Wath-

ovim, Wr. Murdock-om, ki je sestavil trikolesni voziček na parno silo ter dosegel ž njim zadovoljive uspehe.

V prvem deceniju XIX. veka sta se začela udejstvovati R. Trevithik in A. Vivian, ki sta na podlagi poizkusov američanskih inženjerjev sestavila dosti priličen prvi stroj; ž njim sta prepeljala l. 1803 več s premogom naloženih vozičkov na rudniški železnici Merthyr—Tydfil. Istega leta je vozil Vivian z dvoosno kočijo pri uporabi parne sile po londonskih ulicah rado vedneže. Peč, kotel in cilinder so bili montirani v železni posodi pod zadnjimi visokimi kolesi. S pomočjo raznih naprav in koles se je vrtela zadnja os kočije in s tem omogočila premikanje vozila. Toda vročine, dima, močnih tresljajev na ulicah ti prvi potniki-zastojkarji niso mogli prenesti.

Akoravno je bil uspeh prve vožnje na rudniški železnici kolikor toliko zadovoljiv in brzina 145 km na uro za takratne razmere in prilike zadostna, se je pojavil nedostatek, toda le domnevno, da je trenje med železnim kolesom in tračnico premajhno. Če bi gradili težke stroje, ne bi bile kos toliki teži tračnice, ali narobe: če bi vozili z lahkimi stroji, bi doživeli nebroj iztirjenj in ne bi mogli voziti zadosti tovara.

(Konec prih.)

Sotošek Janko:

Življenje prazgodovinskega človeka*

Prazgodovina ali prehistorija je veda, ki se peča z življenjem in udejstvanjem ljudstev, ki niso zapustila nobenih pisanih poročil o sebi. Prazgodovina obsega vse človeštvo le v najstarejši dobi; kasneje se namreč človeštvo deli na ljudstva, ki so vstopila v zgodovino, t. j. dobo, iz katere so že ohranjena pisana poročila, in na ljudstva, ki nimajo zapisane svoje preteklosti. Istodobno so lahko nekatera ljudstva zgodovinska, druga pa prazgodovinska. Egipčani so na pr. od začetka drugega tisočletja pr. Kr. zgodovinski narod, vsa Evropa pa spada tačas še v prazgodovino; ali: Grki so od srede 5. stoletja pr. Kr. zgodovinski narod, Slovani pa so bili v tej dobi še prazgodovinska ljudstva.

Prazgodovina črpa svoje znanje dobesedno iz zemlje. Tedanji ljudje so namreč zapustili razne ostanke, na podlagi katerih sklepamo o načinu takratnega življenja. Taki ostanki so: grobovi, v katere so običajno dajali orožje, orodje in lončene izdelke s hrano, torej stvari, katere je pokojnik v življenju najbolj potreboval; dalje ostanki bivališč z raznimi potrebšči-

* »Zadrugar« je skušal dosedaj s članki v poglavjih »Iz življenja in prirode« in »Za pouk in zabavo« podajati najširše razglede po vesoljstvu mrtvi in živi prirodi. Obravnaval je na kratko mesto, ki ga zavzema naš planet Zemlja v vsemirju, razvoj zemlje, prve pojave življenja in razvoj človeka iz višjih živalskih vrst. V naslednjih člankih hoče podrobneje orisati življenje človeka na zemlji od tistega časa, ko ga smemo tako imenovati. Seznanili se bomo pri tem z njegovo borbo s prirodo, z okolico in z njegovim postopnim razvojem. — Op. u r e d n.

nami, kje na poti izgubljeni predmeti itd. Te stvari je v stoletjih in tisočletjih prekrila zemlja in naloga prazgodovine je, da jih odkoplje, znanstveno preišče, jim določi starost in sklepa iz njih na način življenja takratnih prebivalcev v dotičnih krajih.

Iz katere dobe zemeljske zgodovine so ohranjeni prvi nedvomni znaki, ki kažejo na nastop človeka? V tem vprašanju učenjaki niso edini. Nekateri menijo, da je živel človek že v tercijeru.** in se pri tem opirajo zlasti na Darwinovo razvojno teorijo. Po tej teoriji so potrebna ogromna časovna razdobja za razvoj pravega človeka iz živalskega prednika. V ledeni dobi je človek že popolnoma razvit, torej mora biti njegova glavna razvojna doba tercijer. Kot najbolj tehten dokaz navajajo tako zvane eolite (eos = jutranja zarja, lithos kamen, torej = jutranja zarja ali začetek kamenega orodja). To so prav grobo obdelani kamni, ki jih je uporabljal tercijerni človek, da je z njimi rezal meso in kože, izkopaval sadeže iz zemlje, tolkel in drobil orehe, mozeg vsebujoče kosti in drugo. Taka uporaba je zapustila na njih sledove v obliki ostrin, obtolčenih robov in raz. Najvažnejše najdišče eolitov je Aurillac (izg. orižak) v južni Franciji. Nasprotniki tega mnenja trdijo, da se dajo prvi sledovi človeka (skeleti, orodje, orožje) z gotovostjo dokazati šele v ledeni dobi. Eolite so namreč našli le tam, kjer so nastali naravnim potom. Sledove uporabe na eoliti so naravnega postanka in so posledica vulkanskega pritiska, padca ali morskega valovanja, ledu in tekoče vode. Zanikajo tudi, da so tercijerne najdbe kosti človeškega izvora. Prevladuje mnenje, da so najstarejši znaki človeka diluvijalne starosti, ni pa izključeno, da ne bi bil živel že v tercijeru.

Prazgodovina se deli na več oddelkov. Pri tem odloča kulturna višina prazgodovinskih ljudstev, ki se izraža predvsem v uporabi raznega materijala za izdelovanje orodja in orožja. Značilno je, da diluvijalni človek ni poznal kovin, temveč je v začetku izdeloval orodje in orožje izključno iz kamna in kasneje tudi iz kosti in rogov ubitih živali. To najstarejše kulturno razdobje se zato imenuje I. kamena doba, ki se deli v 1. starejšo kameno dobo ali paleolitik (palaios = star) v diluviju (ledeni dobi) in 2. mlajšo kameno dobo ali neolitik (neos = mlad) že v aluviju. Kameni dobi sledi II. kovinska ali metalna doba, v kateri se je uporabljal najprej baker, nato trši bron, ki je mešanica bakra in kositra, in šele nato železo. V skladu s tem se deli kovinska doba v starejšo 1. bronasto in mlajšo 2. železno dobo. Med neolitikom in bronasto dobo se nahaja prehodna aeneolitska perijoda (aes = baker), v kateri je še prevladovalo kameno orodje, vendar pa se že uporablja tudi baker, oziroma bron. Železno dobo delimo običajno v hallstattsko (imenovano po najdišču Hallstatt ob hallstattskem jezeru v Salzkammergutu v Avstriji) in latènsko dobo (po kraju La Tène ob Neuchâtelskem jezeru v francosko govorečem delu

** Glej »Zadruhar« 11/34, str. 343 ss.

Švice), vendar tvori hallstattska doba prav za prav prehod od bronaste dobe k železni; v njej se namreč uporablja še bron poleg železa. V pravi železni — latènski — dobi že vstopijo nekateri deli Evrope v zgodovino.

Oglejmo si naravo in razmere, v katerih je živel najstarejši človek. Zemeljska površina od mlajše tercijarne dobe pa do danes ni doživela kakšnih bistvenih sprememb. Današnja razporeditev kopnega in morij je bila v glavnem zasnovana že v tercijeru; tudi so večinoma že tedaj obstajala sedanja gorovja, nižavja in doline. Čisto drugačno pa je bilo takrat podnebje ali klima. V tercijeru je bilo podnebje nekoliko gorkejše od današnjega, v diluviju pa nastopi iz doslej neznanih vzrokov nenaden preobrat. Povprečna letna temperatura je bila namreč za 3 do 4° C nižja od sedanje in padavine so bile obilnejše. Posledica tega je bila, da so ogromne snežne mase pokrivalo kontinente daleč v predele zmernega pasu. Z gorà, tudi takih, ki so danes poleti brez snega, so se spuščali silni ledeniki v nižine. Zanimivo je, da ledena doba ni bila enotna, temveč je bila dva do štirikrat prekinjena z vmesnimi toplejšimi »interglacijalnimi« doбами. Sprememba klime je vplivala na poprej bujno rastlinstvo, ki se je moralo umakniti skromnejšemu. Večni led in sneg je obdajal pas tundre z mahovi in lišaji. Ko pa so nastopile interglacijalne dobe in se je sneg umaknil, je pokrila zemljo travnata step. (Dalje prih.)

Epislovje

Gustav Strniša:

Na tračnicah življenja

Smola je za svojo starko zelo žaloval. Šele po njeni nepričakovani smrti je vedno bolj spoznaval, da jo je prav za prav imel na svoj način kar rad in tudi ona njega, saj sta tako dolgo živela skupaj in drug z drugim potrpehla. Tudi tistega zadnjega »osla« ji ni štel prav nič v zlo, saj je bila tedaj že zelo bolna in morda se ji je že malo bledlo.

Ko je Špela ležala v mrtvaški veži bolnišnice, jo je še enkrat obiskal. Kako je bila vendar bedna ta njegova sirota! Prav ves tisti njen pogum in vsa njena močna volja sta ji splahnela z obraza.

Ko je stal pred krsto, mu je bilo vedno huje. Ker si ni vedel kaj očitati, ga je jela mučiti misel, da je morda prav on pospešil ženino smrt, saj je bila tedaj že smrtno bolna, pa je šel in ji očvekal, da je prodal kravico in da je v službi premeščen. Kaj če je razburjenje vplivalo na njo, da je zato še prej podlegla?

Da bi se otrešel dvomov, je šel k primariju bolnice in ga boječe povprašal, kako in kaj.

Prijazni gospod ga je samo potrepljal po rami, ga pokaral in tudi potolažil:

»Prijetelj! Ali niste znali svoje žene prej k nam poslati? Saj bi bili vendar morali opaziti, da je bila, čeprav lepo rejena, vendarle kar lojena v obraz! Da bi pa kako razburjenje na njo pogubno vplivalo, vam ni treba prav nič misliti! Umrla je pač, ker je morala umreti, kajti preveč bolna je že bila in prekasno se je spomnila, zakaj so bolnišnice na svetu!«

Otožen se je vrnil domov.

Sledeči dan je bil pogreb.

Smolovi tovariši so korakali za krsto, ki so jo odpeljali črni konji na preprostem mrliškem vozu na pokopališče zunaj mesta.

Jakob je nehote opazoval krsto, koje gornji rob je silll kvišku. Kar misliti si ni mogel, da je vse res in da Špele ni več med živimi. Ta misel mu je bila vedno težja.

Toda resnica je bila in je ostala resnica, sicer trpka, a ni se dala spremeniti ne olepšati. Če človek trpi, si večkrat misli, da se bo vse okoli njega naenkrat sprevrglo v žalost, da bo mahoma ves svet postal otožen, zavrt v črnino, da bo sploh vse s človekom čuvstvovalo in trpelo, saj vendar ni mogoče, da bi bil samo on žalosten in tako zapuščen ter da bi moral le samo on boletiti. Šele počasi spozna, da ga vara njegova bedna domišljija, ko vidi, da sonce tako veselo sije in kakor je sijalo, čeprav njemu, bedniku poka srce, da se ljudje prav tako vesele in rajajo in da je življenje vedno enako trdo in neusmiljeno ter gre brezobzirno preko boleti in trpljenja, preko radosti in sreče dalje svojo pot!

Pogrebeci so komaj konje dohitevali. Voz s krsto je skoraj poskakoval. Cesta je bila blatna in polna kolotečin. Jakob se je dolg in neroden ter ves nesrečen zaletaval md kolesnicami, za njim so kolebali redki pogrebeci, kratka črna veriga se je vijugala, trgala in spet spajala zaganjajoča se za konji.

Smola je podzavedno še vedno živel s svojo ženo. Zato so bile njegove misli zmedene in vznikale so mu samo posamezne slike ter spet zginjale, kakor bi jih bežno opazil, ne da bi jih mogel dovolj hitro dojeti. Ni si mogel misliti uravnesiti in to ga je mrtvilo in utrujalo.

Šepetal je kratko molitev in se skušal zbrati, a ni se mu posrečilo.

Da, končano je bilo. Zdaj ga ne bo več kregala, a tudi gospodinjila mu ne bo več ter skrbela zanj.

In že ta misel mu je bila tegobna, globoka in nedojemljiva, da ni mogel do dna spoznati svoje bolečine in si je jasno predočiti, zaradi česar je bil še bolj razburjen in prepaden.

Vzdramil ga je šele duhovnik, ko je glasno dejal:

»Molimo za dušo ranjke Špele!«

Tedaj se je ozrl zmedeno okoli sebe. Šele ta hip je opazil, da je bila krsta že v jami. Nad seboj je istočasno zagledal jasno nebo in obenem že začuti strahotno praznino.

Zdramil se je.

Tovariš, ki je stal tik ob njem, mu je izrazil sožalje in to ga je predramilo. Nekateri prijatelji so ga obstopili in ga povabili s seboj. Poznali so njegovo čud in hudo jim je bilo, ko so ga videli tako potrtega.

Še se je ozrl. Jama je bila zasuta. Sam ni vedel, kdaj je tudi on vrgel z lopatico pest prsti v grob. Zdaj so grobarji že zasipavali gornjo plast.

Počasi je s tovariši odhajal. Govorili so vanj in ga skušali nekoliko raztresti. Preslišal je vse njih glasove in samo prisluškoval odmevu svojih korakov:

»Sam! Sam! Sam!«

In Jakob Smola se je tisti večer prvič v svojem življenju tako napil, da je komaj našel svoj zapuščeni dom, kjer je žalosten in omamljen obležal kar oblečen na postelji in zaspal kakor ubit.

Naslednji dan pa je že pred sončnim vzhodom priropotal po cesti z vozom njegov sosed kmet, hodil okoli čuvajnice, klical in trkal ter Jakoba komaj zbudil. Ves preplašen in zaspan s krvjo podplutimi očmi se je primajal na dan. Ko je spoznal svojega soseda, se je oddahnil in se brž oblekel.

Pol ure nato je že njegov naslednik prevzel službo.

Jakob Smola se je skobacal na voz, kamor sta s sosedom zmetala vso njegovo ropotijo in že je konj počasi odpeljal v megleno jesensko jutro.

Ljubezen in strast.

Mlado jutro je sililo skozi priprto okno. Sončni žarki so škropili svojo bleščavo v prijazno svetlo sobico in se odbijali na snežnobelih ramah krasotice Pavle, ki je stala vsa sveža in vesela pri umivalniku in si zadovoljno pljuskala svežo vodo v obraz. Njeno lepo pravilno podolgovato obličje ji je radostno žarelo, kratki, kodrasti kostanjevi lasje so se kovinasto svetili in kapljice, ki so jih oškropile, so pobliskovale na njih kakor temni biseri. Velike modre oči, potresene z zlatim, iskrečim se prahom so tako živo sijale, da je smeh kar silil iz njih. Drhteče ploskve njenega vitkega telesa so odbijale bleščavo in se svetile kakor bel marmor.

Pavla se je včasih trenutno ozrla na vrt za hišo, kjer je vrvelo jutranje življenje, vzvalovano in radostno, polno svežosti in vonja, pestrih barv in razigrane mladosti cvetja in ptičjega petja.

Ko se je z brisačo otrla, se je oblekla in se naslonila na oknice, ki so zelene in prijazne strmele v prirodo.

Zamislila se je v kostanj ob cesti, ki je stezal svoje košate veje prav do oken, gladil šipe in v vetru trkal nanje kakor vasovalec, ki prihaja klicat svojo izvoljenko.

Da, sinoči je stal pod kostanjem Mirko Kolar, ji prisegal ljubezen in ponujal svoje srce. Poslušala ga je, saj je tako govoril, da so ji morale laskati njegove besede, čeprav mu ni ničesar verjela. Bil je prijazen in čeden fant, imel je službo zvaničnika in vijolino je sviral kakor kak cigan. Pavla pa je zvedela od svojih prijateljic, da ni nobeni deklici zvest in

da rad leta za mladenkami kot metulj od cveta na cvet. In zato ji ta mladenič ni smel prirasti k srcu, čeprav je čutila, da ji resnično ugaja, ter se je sama bala tega priznanja, se ga celo otresala in zbegavala misli na Kolarja, ki se ji je videl kar nevaren.

Vendar se je spet spomnila na njegovo toplo šepetanje, ko se je počasi odpravljala v urad, kjer je našla na mizi dvojce pisem. Prvo je bilo od Mirka, a drugo ji je pisal prometnik Andrej Premk, ji razodel ljubezen in jo prosil za sestanek.

Vznemirila se je. Ni si mislila, da ji bo Premk pisal. Za katerega naj se odloči? Ali ima koga izmed obeh res tako rada, da bi lahko živela z njim, ga ljubila in mu stregla ter tudi trpela, kakor bi bilo treba? Kaj naj stori? Kako naj ukrene?

Da, tudi prometnik je bil sijajen deček, res nekoliko rejen in bolj majhne postave, toda zabaven je bil in velik humorist, dekleta so bila vsa srečna v njegovi družbi. Sicer pa je bil znan kot sposoben uradnik in dobro je bil zapisan pri svojih višjih. Toda, ali ga je globlje poznala? Ali je vedela, kakšen je sploh njegov značaj? Čula je, kako moški nestanovitni, in da vztraja le, kdor resno in globoko ljubi.

Komu naj torej odgovori, komu naj piše, da ga ima rada in da se je odločila zanj?

Res, odkrite besede je treba! Kaj če bi nobenemu ne odgovorila? Tudi molk je pomemben odgovor!

Sedla je k pisalni mizi, se poglobila v svoje delo in za nekaj časa pozabila na vse okoli sebe.

Ko je šla opoldne h kosilu, še sama ni vedela, kaj naj stori, a začasno je sklenila, da ne bo nobenemu pisala.

V gostilni je pri kosilu naletela na Premka, ki je obedel v isti krčmi kakor ona. Bilo ji je nerodno in zardela je, ko ga je zagledala. Andrej jo je pa prijazno pozdravil, brez zadrege prisedel in pričel z njo neprijetno kramljati.

In ko je šla popoldne v urad, je bila prepričana, da bi Premka prav lahko trpela poleg sebe, saj ni bil vsiljiv in svojega pisma ji ni omenil niti z besedo, ker ji je pač pustil prosto voljo.

Zvečer pa, ko je slonela na svojem oknu, je začula za vrtno ograjo šelestenje, nakar se je oglasila vijolina, ki je zapela nežno in milo, da bi se človek zjokal. Tožila je in plakala, rotila in klicala, naj ne bo trdosrčna, naj se gane ter usliši bednega zaljubljenca, ki jo tako ljubi, da mu je brez nje zblazneti.

In tako je vijolina pela več večerov. Ljudje v predmestju so odpirali okna in poslušali, Pavla je vsa zadivljena strmela v noč, vsrkavala glasove Kolarjeve vijoline ter trepetala tihega razkošja, blaženstva in nepoznane sreče, ki se ji je polagoma prikradla v srce. Opojni glasovi so jo privlačevali, se ji vsesavali v notranjost, jo opajali, da je bila kar omamljena kakor pijana od sladkega vina. Njena duša je nekam zatavala in

zasanjala sproščena in vesela, saj je bilo v nji toliko sončne mladosti in kipeče življenjske sile. Oglasila se je domišljija in jo na svojih krilih zanašala nekam v brezkončnost, v objem lepote in poezije ljubezni.

In Pavli so vsi predsodki splahneli v nič. Slika Andreja Premka je zbledela in zginila kakor blodna meglica. Zdaj ji je postal Mirko vse! Takoj je našla zanj izgovor, pričela ga je napram sebi zagovarjati in opravičevati. Da, sovražnike je moral imeti, saj je bil popolnoma nedolžen! Grde laži so širili o njem, ga obrekovali na žive in mrtve, dočim je sam plemenito molčal. Da, tak fantek, tak umetnik ni hudoben, ker ima pre-globoko in preveč čuteče srce, kako bi sicer mogel tako čudovito svirati in izvabljati iz vijoline čarobne glasove, ki jih je obenem tudi trgjal iz njenega srca, da je vriskalo in spet plakalo neizmerne radosti.

In Pavla se je odločila za Mirka Kolarja.

(Dalje prih.)

Zadružni vestnik

Ne zamenjavajte! Večkrat se primeri, da pride železničar v Kreditno zadrugo in prosi za posojilo, sklicujoč se pri tem na svoje dolgoletno članstvo, 10 let da je že v zadrugi. — Izkaže se, da je res 10 let član Nab. zadruge, Kreditne zadruge ne more biti toliko časa, ker še ne postojata toliko let. Mnogo je železničarjev, ki mislijo, da je to vse eno, Kreditna in Nab. zadruga. Zato opozarjamo železničarje, naj ločijo ti dve zadrugi. Nabavljalna zadruga, Kreditna zadruga železničarjev v Ljubljani in Kreditna zadruga železničarjev v Mariboru so popolnoma samostojne, vsaka ima svoj lastni odbor, lastna pravila, vsaka od teh polaga na lastnih skupščinah račun o svojem delu. Kdor hoče biti član v tej ali drugi zadrugi, mora plačati pri njej svoj delež. Vzlic vsej neodvisnosti pa so med temi zadrugami stiki dovolj prijateljski. Pomagamo si medsebojno v skupnih zadružnih vprašanjih, posebno da kdo ne izigrava te ali druge zadruge ali vseh. Vse naše železničarske zadruge, Nabavljalna, obe Kreditni, Čebelarska in Perutninarska zadruga so včlanjene v Savezu Nab. zadrug v Beogradu, ki je naša revizijska centrala.

Prav tako zamenjavajo nekateri še vedno pojma: člani in vlagatelji. Član v Kreditni zadrugi sme biti po naših pravilih samo železničar. Član je tisti, ki podpiše člansko prijavo, vplača delež 100 Din ter vpisnino, in samo tak član ima pravico, da hodi na občni zbor, da voli ali je voljen, in samo tak ima pravico, da dobi posojilo.

Vlagatelj pa je lahko vsak, železničar ali neželezničar.

Pri tej priliki opozarjamo še na določbo zakona o nab. zadrugah, da sme biti poedinec član samo ene zadruge drž. nameščencev iste vrste. Zato ne more biti kdo član Kreditne zadruge železničarjev v Ljubljani in v Mariboru. — Kdor je že član Kreditne zadruge v Mariboru, tega ne sme sprejeti Kreditna zadruga žel. v Ljubljani in mu dati posojila in narobe.

Iz Kreditne zadruge. Kreditna zadruga uslužbencev drž. železnic v Ljubljani je zaključila svoje poslovne leto 1934 z velikim uspehom. Vloge so porasle od 3,250.000 Din na 4,560.000 Din, tedaj za 1,223.000 Din. Posojil je bilo izdanih za preko 5,000.000 Din, vrnila pa so se posojila v znesku 3,808.000 Din. Poslovni prebitok znaša 144.000 Din, kar je ugoden uspeh, če pomislimo, da daje naša zadruga razmeroma zelo visoke obresti za vloge, tudi za najmanjše, in se dobe pri njej v Ljubljani posojila po najnižji obrestni meri. Denarja ima vedno dovolj, likvidna je bila tudi ob času največjega navala.

Železničarji, pristopajte v našo Kreditno zadrugo! Delež znaša 100 Din, vpisnina 25 Din. Plačate lahko delež v obrokih po 20 Din. Prijavnice za članstvo dobite pri izplačujočih blagajnikih v Nab. zadruzi ali v Kreditni zadruzi.

Kreditna zadruga uslužbencev drž. železnic v Ljubljani razglašča: 1.) Radi novega zakona o maksimiranju obrestne mere se bodo obrestovale vezane vloge odslej samo po 5% mesto sedanjih 5½%; vse ostale vloge pa po 4%. Trajna štednja mesečno od 50 do 99 Din se obrestuje po 4½%.

2.) Od 1. januarja 1935 naprej se pri izplačevanju posojil ne bo več zaračunaval 1% od izposojene vsote za kritje režijskih stroškov, temveč le običajne manipulacijske pristojbine.

3. Pri posojilih se bodo od 1. jan. 1935 naprej zaračunavale obresti naknadno ter dolžne obresti pribile naknadno k dolžni vsoti (letno ali polletno). Tisti, ki prosijo za posojilo, naj računajo s tem, da jim ni treba zaprositi večje vsote kot dosedaj, temveč samo, kar potrebujejo, ker dobe izplačano skoro celo zaproseno oziroma dovoljeno vsoto (manj manipulacijske pristojbine).

4.) V splošnem opozarja Kreditna zadruga na že večkrat objavljeni sklep upravnega odbora, da se bodo dovoljevala posojila samo tistim, ki so že najmanj 3 mesece člani Kreditne zadruge ali pa so vsaj pol leta stalni vlagatelji.

Svetosavska nagrada za združni spis. Zveza nab. zadrug v Beogradu je razpisala akademsko svetosavsko nagrado za spis iz združništva. Nagrado je prejel Andrej Uršič, jurist na Aleksandrovi univerzi v Ljubljani. Obraščeval je temo: »Združna organizacija konzumentov kot vrsta združnega gibanja«.

Vsebina: O solidarizmu in združništvu (str. 33). — Predstavniki železničarskih zadrug pri g. prometnem ministru (str. 37). — To ni štednja (str. 38). — Kuhinja: Predpust v kuhinji (str. 40). — Čebelarstvo: Vstop v novo leto (str. 44). Prvi pregled čebelnih družin meseca marca (str. 45). — Sadjarstvo: Nega sadnega drevja (str. 46). Skodljivci in njih zatiranje (str. 47). — Vrt in evetlice: Amarilis (str. 49). — Naša družina: Mali gostje (str. 50). — Zdravstvo: Prekomerna debelost in njeno zdravljenje (str. 51). — Za pouk in zabavo: Zanimivi predhodniki železnic (str. 54). Življenje prazgodovinskega človeka (str. 57). — Leposlovje: Na tračnicah življenja (str. 59). — Združni vestnik: Ne zamenjavajte (str. 63). Iz Kreditne zadruge. Kreditna zadruga razpolaga. Svetosavska nagrada za združni spis (str. 64).

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

Vabilo

na

III. redno skupščino

Perutninarske selekcijske zadruga uslužben. drž. žel.

r. z. z o. z. v Ljubljani,

ki se bo vršila

dne 9. marca t. l. ob 14. uri v kletnih prostorih Nabavljalne zadruga,
Masarykova cesta šte. 17

s sledečim dnevnim redom:

- 1.) Poročilo upravnega in nadzornega odbora.
- 2.) Čitanje poročila Saveza o reviziji zadruga v letu 1934.
- 3.) Odobritev računskega zaključka za leto 1934.
- 4.) Predlog o razrešnici upravnemu in nadzornemu odboru.
- 5.) Dopolnilna volitev upravnega in nadzornega odbora.
- 6.) Slučajnosti.

V primeru, da skupščina ob določeni uri ne bi bila sklepčna, se bo vršila pol ure pozneje nova skupščina, ki sme poslovati in polnoveljavno sklepati ne glede na prisotno število članov.

Vsak član ima na skupščini le en glas, ki ga mora osebno oddati.

Letni zaključek Perutninarske selekc. zadruga uslužb. drž. železnic, r. z. z o. z. v Ljubljani bo članom na vpogled od 25. II. do 6. III. 1935 v pisarni Čebelarske zadruga uslužbencev drž. železnic v Ljubljani.

Odbor.

Predhodno obvestilo

Letošnja redna skupščina Nabavljalne zadruga se bo vršila v nedeljo, dne 14. aprila 1935.

»Skonto« začnemo izplačevati članom kot lani, in sicer počenši s 26. marcem.

Upravni odbor.

Iz čebelarske zadruge

Dne 3. februarja t. l. se je vršil III. redni občni zbor čebelarske zadruge uslužbencev drž. železnic v Ljubljani, katerega se je udeležilo lepo število članov, železničarjev-čebelarjev.

Poročilo upravnega in nadzornega odbora so navzoči z zadovoljstvom in odobravanjem vzeli na znanje. Pri dopolnilnih volitvah upravnega in nadzornega odbora sta bila ponovno izvoljena v upravni odbor tov. Cvetko Franc, v nadzorni odbor pa Borštinar Franc, višji svetnik v pok. Na mesto izpadlega tov. Perkavca Albina in izstopivšega tov. Borštnika Bruna sta bila na novo izvoljena v upravni odbor tov. Sever Janez in Stanič Stanislav.

Na občnem zboru so zborovalci polagali posebno pažno vnovčenju od njih pridobljenega medu, ki dela vsem čebelarjem velike teškoče in skrbi, ker potrošnja medu zaradi slabih gospodarskih razmer konzumentov stalno pada.

Sprejeti in obravnavani so bili tudi še drugi važni predlogi, kakor prost prevoz čebel po železnici, proste karte za upokojenece izven določene jim kvote i. t. d.

Na prvi seji po občnem zboru dne 6. februarja t. l. se je upravni odbor konstituiral iz sledečih tovarišev:

Predsednik: Škof Franc, višji kontrolor in šef stanice Ljubljana gl. kol.;
podpredsednik: Sluga Anton, adm. uradnik; tajnik: Cvetko Franc, oficijal;
odborniki: Kolar Ivan, upokojenec - uradnik VIII.; Sever Janez, oficijal in
Stanič Stanislav, nadzornik proge. **Odbor.**

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

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

Prodajalne:	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 1935

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

Na reklamacije se oziramo le
takoj ob prejemu blaga!

Mlevski izdelki

Moka Ogg kg	2.70
„ Og „	2.70
„ št. 2 „	2.50
„ št. 5 „	2.30
„ enotna „	2.45
„ ajdova „	3.75
„ koruzna „	1.55
„ krmilna „	1.50
„ ržena „	2.25
Otrobi, koruzni „	1.—
„ pšenični, debeli „	1.35
„ „ drobni „	1.20
Zdrob, činkvantin „	2.75
„ koruzni „	2.—
„ pšenični „	2.75

Testenine

Domače

Fidelini kg	6.—
Krpice „	6.—
Makaroni „	6.—
Polži „	6.—
Rezanci „	6.—
Špageti „	6.—
Zvezdice „	6.—

Jajčne

Makaroni kg	8.25
Polži „	8.25

Jajčne v kartonih

Makaroni kg	9.25
Špageti „	9.25
Jajnine vseh vrst „	16.—

Riž

Carolina kg	11.—
Prima „	7.—
Sekunda „	5.—

Deželni pridelki

Čebula, domača kg	1.—
Čebulček „	5.—
Češenj „	7.—
Fižol, cipro „	3.—
„ prepeličar „	2.75
Grah, zelen „	12.—
Ješprenj „	3.50
Ješprenjček „	7.50
Kaša „	3.—
Koruzna, debela „	1.25
„ drobna, čikvantin „	1.75
Krompir „	—80
Leča, Ia „	12.—
Leča, IIa „	5.50
Piča za kure „	1.65
Ptičja hrana „	8.—
Zelje, kislo „	2.50
„ „ v sodčkih	
bruto za neto „	2.25

Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia kg	14.—
Rozine, IIa „	10.—
Cvebi „	12.—
Grozdiči (vamperli) „	12.—
Češplje, suhe, bosanske „	7.—
Dateljni kart.	12.—
Fige, dalmatinske kg	5.—
„ v vencih „	7.—
Hruške, suhe „	5.—
Jabolka kg	—

Lešniki, tolčeni kg	28.—
Limone kom.	— 50
Mak, plavi kg	10.—
Mandeljni, Ia „	46.—
Mandeljni, IIa „	32.—
Orehi, celi „	5.50
Orehova jedra „	18.—
Pinjoli „	66.—
Pomaranče kom.	1.—
„ „	1.50
Rožiči, celi kg	5.—
Rožičeva moka „	6.—

Sladkor

Kocke kg	14.75
Sipa, drobna „	13.—
„ debela „	13.10
V prahu „	14.75
Bonboni „	25.—
„ Fourres, Ia „	40.—
„ „ IIa „	30.—
Bonboniere, male kom.	12.—
„ srednje „	22.—
„ velike „	30.—
Kandis kg	23.—
Margo slad „	44.—
Šumeča limonada kom.	1.—

Sol

Fina kg	5.—
Morska „	2.75
Namizna „	3.50

Kava

Perl kg	76.—
Portoriko „	76.—

Napolitanke, dolge	kom	1'—
" " " " " " " " " "	zav.	15'—
Oblati	"	15'—
Otroški piškoti	"	15'—
Ovomaltine, mala	loza	13'—
" srednja	"	32'—
" velika	"	56'—
Paradižniki, 1/5 kg	"	4'50
" 1/2 " " " " " " " " " "	"	10'—
Sir, Chalet, Ia	kom.	3'—
" " " " " " " " " "	"	1'50
" " " " " " " " " "	skatl.	7'—
" emendolski, Ia	kg	25'—
" Parmezan	"	90'—
" stiški	"	22'—
" trapistovski	"	20'—
" liptavski	"	30'—
Soda, jedilna	"	14'—

Pudingi in pecilni praški

Božanska jed	zav.	5'—
Citronin prašek za puding " " " " " " " " " "	"	2'50
Čokoladne jedi	"	4'20
Čokoladna krema	"	3'50
Čokoladni prašek za puding	"	2'80
Makronin prašek za puding	"	4'20
Malinov prašek za puding " " " " " " " " " "	"	2'50
Mandeljevi prašek za puding	"	2'50
Pecilni prašek	"	1'—
Pripomoček za vkuhavanje	"	2'—
Rdeči zdrob	"	3'50
Rumenilo	"	1'—
Vanilijeva krema	"	3'—
Vanilijin prašek za puding " " " " " " " " " "	"	2'50
Vanilin sladkor	"	1'—
Zmes za šartelj	"	12'—

Dišave

Cimet, cel in zmlet	zav.	3'—
Ingver	"	3'—
Janež	"	2'50
Kamilce	kg	30'—
Klinčki (žbice), celi in zmleti	zav.	2'50
Korjander	"	2'50
Kumna	"	2'50
Lavorjevo listje	"	1'—
" zrnje	"	1'—
Majaron	g	64'—
Muškatov cvet	zav.	3'—
Muškatovi orehi	kom.	—50
Paprika, huda	zav.	3'—

Paprika, sladka	zav.	3'—
Piment, cel in mlet	"	2'50
Poper, " " " " " " " " " "	"	3'—
Vanilija v šibkah	om.	1'50
Žafran	zav.	—75

Tekočine

Kis, nav., dvojno močni	l	3'—
" vinski	"	4'50
Olje, bučno	"	10'—
" italijansko	"	18'—
" namizno	"	12'—
" olivno	"	16'—
Francosko žganje, mala stekl.	10'—	
" " srednja " " " "	"	24'—
" " velika " " " "	"	48'—
Brandy, à 0'171	"	—
" " 0'351	"	32'—
" " 0'701	"	52'—
Liker, Florijan, grenki	l	42'—
" " sladki	"	42'—
" Pelinkovec	"	36'—
" razni	"	38'—
Rum Ia, à 1/2 l	stekl.	34'—
" Ia, " 1 " " " " " " " "	"	58'—
" IIa, " 1/2 " " " " " " " "	"	20'—
Rumova esenca	"	8'—
Žganje, borovničar, à 1/2 l	"	22'—
" brinjevec, " 1/2 " " " " " "	"	18'—
" hruševce, " 1/2 " " " " " "	"	18'—
" slivovka, " 1/2 " " " " " "	"	18'—
" tropinovec, " 1/2 " " " " " "	"	18'—
Vino, belo, štajersko	l	12'—
" cviček	"	11'—
" belo, dalmatinsko	"	8'—
" črno, " " " " " " " " " "	"	8'—
" Opolo	"	8'—
" Prošek	"	20'—
" Vermut	"	26'—
Malinovec, à 1/2 l	stekl.	14'—
" odprti	kg	18'—
Radenska voda 14/10 l	stekl.	7'—
Rogaška " 14/10 " " " " " " " "	"	7'—
" " Donati 1 l " " " " " " " "	"	6'50
Grenka voda Fr. Jožefova " " " " " " " " " "	"	13'—
" " Palma	"	10'—

Potrebščine za perilo

Mila

Benzit	zav.	5'—
Hubertus, sivo	kg	9'—
" navadno	"	10'—
" terpentin	"	12'—
Merima	"	11'—
Sunlight	zav.	4'—
Schicht, navadno	kg	11'—
" terpentin	"	13'—
Zlatorog, navadno	"	10'—
" terpentin	"	12'—

Pralni praški

>Enac<, milne luske	kg	28'—
>Henko< soda	zav.	3'—
Lux	vel.	4'50
Perion	"	4'50
Persil	"	6'—
Radion	"	5'25
Snežinka	"	4'50
>Tri<, soda	"	3'—
Ženska hvala	"	2'50

Druge potrebščine

Soda za pranje	kg	1'75
Lug	"	3'50
Boraks	zav.	2'50
" carski	skatl.	5'75
Škrob, rižev	"	5'—
" " " " " " " " " "	zav.	1'50
Plavilo v kockah	"	2'50
Plavilni papir	"	1'50
Pralni stroji, leseni, mali kom.	13'—	
" " " " " " " " " "	vel.	14'—
" " pločev. mali " " " "	"	16'—
" " " " " " " " " "	vel.	18'—
Vrvi za perilo	15 m	Cene po kvaliteti
" " " " " " " " " "	20 "	
" " " " " " " " " "	25 "	
" " " " " " " " " "	30 "	
" " " " " " " " " "	35 "	
" " " " " " " " " "	40 "	

Obešalniki za sušenje perila 20'—

Toaletni predmeti

Milo, Favorit	kom.	8'—
" Glycerin	"	9'—
" kopalno	mali	—
" " " " " " " " " "	vel.	12'—
" Ideal	"	15'—
" Karbol	"	4'—
" mandeljnov	"	6'—
" Marija	"	10'—
" Olivia	mali	4'—
" " " " " " " " " "	vel.	7'50
" domače	"	3'—
" Osiris	"	6'—
" otroško	"	8'—
" peščeno za roke	"	4'50
" Speick	"	10'—
" za britje Ia	"	8'—
" " " " " " " " " "	IIa	3'—
Cimean, zobna krema tuba	6'50	
Chlorodont, " " " " " " " " " "	"	6'50
Doromat, " " " " " " " " " "	"	7'50
Kalodont " " " " " " " " " "	"	6'50
Odol	mala stekl	20'—
" " " " " " " " " "	sred.	32'—
" " " " " " " " " "	vel.	58'—
Olje, orehovo, pristno	"	10'—
Olje za solnčenje in ma- sažo	"	8'—
Ustna voda	"	20'—
Kolonska voda, mala " " " "	"	13'—
" " " " " " " " " "	velika	24'—
Esenc za kolonsko vodo	"	16'—
Krema za kožo	tuba	12'—

Nivea krema	doza	10'—
Uran „	doza	10'—
Parfum	stekl.	16'—
Puder Elida	škatl.	10'—
Vazelin „	doza	6'—
Šampon „	zav.	3'—

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mala škatl.	5'—
„ „	sred. „	7'—
„ „	vel. „	12'—
„ rujava	„	5'—
„ rumena	„	5'—
„ bela	„	5'—
Mast za čevlje, črna	„	4'—
„ „ „ rujava	„	4'—
Olje za mazanje podplatov	stekl.	8'—
Krtače za blato	kom.	4'—
„ „ mazanje	„	1'50
„ „ svetljenje	„	12'—
Vežalke, črne, kratke	par	1'—
„ „ srednje	„	1'25
„ „ dolge	„	1'50
„ „ rujave, kratke	„	1'—
„ „ srednje	„	1'25
„ „ dolge	„	1'50
„ „ usnjene, črne	„	2'—
„ „ rujave	„	2'—

Razno

Brusači	kom.	13'—
Celofan, papir	zav.	3'50
Čistilo za parkete	mala doza	12'—
„ „ „	vel. „	24'—
Črnilo	stekl.	3'—
Flit	mala doza	16'—
„	vel. „	29'—
„ s škropilko	kart.	51'—
„ škropilka	kom.	22'—
Grafit	„	—50
Hobby, prašek	zav.	5'—
Hranilniki	kom.	40'—
Kadilo	kg	30'—
Kladiva za meso	kom.	12'—
Kolesa, »Waffenrad«	„	1700'—
„ »Kosmos«	„	1200'—
„ ženska	„	1700'—
Krtače za obleko	„	16-20'—
„ „ parkete	„	27'—
„ „ ribanje	„	4'—
„ „ roke	„	2'50
„ „ „ dvostr.	„	5'—
„ „ zobe, male	„	8'—
„ „ „ velike	„	12'—
»Mali sadjar«	knjiga	5'—
»Mali vrtnar«	„	5'—
Metle, male	„	8'—
„ „ velike	„	11'50

Metlice, otroške	kom.	5'50
„ „ za obleko	„	6'—
„ „ posodo	„	1'50
Morska trava Ia	kg	4'—
Nagrobne lučke	kart.	11'—
Nočne lučke	škatl.	2'—
Obešalniki, mali	kom.	2'50
„ „ veliki	„	15'—
Olje za šivalne stroje	stekl.	4'—
Omela, bombažna	kom.	32'—
„ „ mala	„	12'—
„ „ za parkete	„	24'—
Ominol	„	2'50
Pasovi, usnjeni	„	8'—
Pasta za peči	škatl.	3'—
Peharji, mali	kom.	4'—
„ „ srednji	„	5'—
„ „ veliki	„	7'—
Peresniki	„	1'50
Pergament papir	pola	1'—
Pesek za email posodo	zav.	1'—
„ „ „ „	„	1'50
„ „ „ „	„	2'—
„ „ alum. „	„	3'25
Pile, trioglate, male	kom.	4'50
„ „ „ srednje	„	5'—
„ „ „ velike	„	5'50
„ „ plošnate, male	„	9'50
„ „ „ srednje	„	11'—
„ „ „ velike	„	13'—
Platnene vrečice, male	„	6-7
„ „ „ srednje	„	12'—
„ „ „ velike	„	16'—
Prašek za čiščenje oblek	zav.	10'—
„ „ „ zlata	„	„
„ „ „ srebra	„	3'25
Prazne pušice	kom.	5, 10
Predpražniki Ia	„	14'50 do 60
„ „ „ IIa	„	10'—
„ „ „ IIIa (slama)	„	4'—
Prijatelj gospodinj (za šte- dilnik)	„	170'—
Rahljači, brez ročaja	„	12'—
„ „ z ročajem	„	15'—
Sidol	doza	5'50
Svitol	„	4'80
Solnice, lesene	kom.	9'—
Stručnice, male	„	6'—
„ „ „ srednje	„	7'—
„ „ „ velike	„	8'—
Sukanec, bel, črn	„	„
št. 10-12	valj.	4'50
„ „ 16-36	„	3'50
„ „ 40-60	„	2'75
Sveče, dolge	zav.	7'—
„ „ „	kom.	1'20
„ „ „ kratke	zav.	7'—
„ „ „	kom.	—70
Svinčniki, navadni	„	1'50
„ „ „ tintni	„	3'50
Šivanke	zav.	1'50

Šmirkovo platno, belo	pola	1'50
„ „ „ sivo	„	2'—
Sparklet steklenice	kom.	150'—
„ „ „ patroni, polni	„	4'—
„ „ „ prazni	„	2'50
Sted Regulator obroči:	„	„
160-220 mm	„	80'—
230-270 „	„	100'—
280-300 „	„	120'—
Sted Regulator plošče:	„	„
18×12 col	„	150'—
21×12 „	„	160'—
24×12 „	„	170'—
Tepači, mali	„	8'—
„ „ „ srednji	„	13'—
„ „ „ veliki	„	18'—
Thermid stekl. in vložki	po vel.	„
Umetno gnojilo	kg	2'—
Vim	zav.	2'50
Vozički za prevoz živil	kom.	320'—
Vžigalice	zav.	10'—
„ „ „	škatl.	1'—
Zobotrepci	zvez.	0'50
Žlice, navadne, jedilne	kom	3, 6'50
„ „ „ kavne	„	2'—
„ „ „ alpaka, jedilne	„	13'50
„ „ „ desertne	„	12'—
„ „ „ kavne	„	7'—
„ „ „ jed., krom. „	„	14'—
„ „ „ kav., „	„	7'25
Vilice, navadne	„	9-13
„ „ „ alpaka	„	13'50
„ „ „ kromirane	„	14'—
Noži, navadni	„	10-13
„ „ „ alpaka	„	23'—
„ „ „ kromirani	„	23, 27

Kurivo

Drva, bukova, cela	Po dnevni ceni
„ „ „ žagana	
„ „ „ mehka, v kolob.	
Premog, trboveljski, kosovec	

Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.

Vsak četrtek ali petek sveže
morske ribel

Velika izbira manufakture, perila,
nogavic, rokavic, galanterijskega bla-
ga, dežnikov, klobukov in preprog.
Emajlirana kuhinjska posoda, vse
vrste porcelana, stekla i. t. d.

Vpeljali smo prodajo dišav v ličnih,
pločevinastih dozah (vsipalnikih) po
Din 3.— za komad. Pri bodočem na-
ročilu popra, paprike sladke ali ci-
meta Vas bomo postregli z omenje-
nimj dozami.

SVETOVNA



SEMENA

TVRDKE

Josip Urbanč, Ljubljana

1. Zelenjadna semena — vrečice po 1 Din:

- Štev. 2 Karfijola Erfurtska, zgodnja
9 Glavnato zelje, 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 Kolebara podzemeljska, rumena
38 Korenček za juho, rdeči, kratki
39 Korenček za juho, rdeči, srednjedolgi
41 Peteršilj, dolgi, gladki
42 Peteršilj, kratki, zgodnji
45 Zelena ali celer, erfurtska
47 Zgodnja ali majska repa, bela
49 Solatna pesa, rdeča, egiptovska
53 Mesečna redkvice, rdeča, okrogla
58 Mesečna redkvice, 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 Cikorija ali radič, rdeči
82 Cikorija 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 Straussenfeder, v najlepših barvah, mešane
231 Astre razne vrste, mešane
235 Balzamine, polnjene, mešane
269 Poletne levkoje ali fajgeljčki, mešane
277 Zlati šeboj (Goldback), 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 Margaretni nageljni, cvetejo prvo leto

- Štev. 310 Kineški nageljni, krasno mešani
331 Helichrysum ali suhe 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 kapucinarjii 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, rumenostročni, brez niti
165 Fižol visoki, fini, rumenostročni, brez niti

Pri naročilu napišite samo številko semena in število zavitkov!

Uvedli smo na novo izdelek domače tvrdke Dr. Ing. M. & C.
A. Pogačnik, Podnart, Gorenjsko

„Cimean“ zobno kremo v tubah po Din 6·50.

Strokovnjaki so ugotovili in dali priznanja, da je ta zobna krema
prvovrstna v vsakem oziru.

Naročila za velikonočne šunke

sprejemajo vse naše prodajalne do 10. aprila t. l. Članom s
proge jih bomo pošiljali tik pred prazniki.

Kurivo (bukova drva, kolobarje in premog)

razvažamo le od 12. do 23. vsakega meseca ; vsled tega napro-
šamo člane, da pravočasno skrbijo za naročila.

Med ajdov

najboljše kakovosti, ki Te varuje prehlada, krepi srce in živce,
dobiš v naši zadrugi po nizki ceni 14 Din za kg.