

ZADRUGAR

G L A S I L O
N A B A V L J A L N E
Z A D R U G E
Ž E L E Z N I Č A R J E V
L J U B L J A N S K E
P O K R A J I N E
V
L J U B L J A N I
L E T O ° X V I I I

1942

2

XX-XXI

V S E B I N A

ZADRUŽNISTVO IN ALPINIZEM / SKUPŠČINA „ZADRUŽNE
ZVEZE“ / NAŠE OGNJIŠČE: ČUDEŽNI OVRATNIK —
OTROŠKI OVRATNIK — OLJE IN KIS KOT ČISTILNO SRED-
STVO — JEDILA, PRIPRAVLJENA IZ KUNCA — NAPRAVIMO
SI SAME RIZEV ZDROB ZA OTROKE — DOBRA IN CENENA
ROŽIČEVA MOČNATA JED — GOSPODARSTVO S KUNČJIMI
KOZICAMI / ZDRAVSTVO: ŠE O NEKATERIH CEPLJE-
NJIH / PISANO POLJE / RAZGLEDI: DOMAČA
OBRT NA KRANJSKEM / NAŠI SLAVNI MOZJE:
FRANČE PRŠEREN / LJUBLJANA: MONOGRAFIČEN
ORIS / LEPOSLOVJE: „ZBOGOM“ / ZADRUŽNI
VESTNIK: IZ UPRAVE — IZ NAŠIH PRODAJALEN —
DROBNE GOSPODARSKE VESTI / UGANKE IN ZANKE.

Polenovka

V kratkem bo prispela pošiljka prvovrstne suhe polenovke, ki je zlasti v tem času najboljše nadomestilo svežega mesa. Ker zaradi pomanjkanja blaga nismo mogli zaključiti večje količine, priporočamo članom, da nabavijo polenovko takoj, ko prispe.

Grozdiči („Vamperli“)

Pred velikonočnimi prazniki bomo lahko članom postregli z lepimi grozdiči. Ker rozin ni več dobiti, bodo grozdiči dober priboljšek v praznikih. Preskrbite se z njimi pravočasno, ker bo zaloga le mala.

Opozorilo!

Zaradi splošnega pomanjkanja papirja in papirnatih vrečic, naprošamo člane, da k mesečnim naročilom prilagajajo zlasti za večje artikle (mlevske izdelke) vrečice iz blaga. Za drobne predmete pa naj člani po možnosti prinašajo s seboj tudi rabljene papirnate vrečice. Ne pozabite tudi na nahrbtnike in torbice, ker Vam blaga ne bomo mogli več zavijati.

Tudi potrebno pojasnilo

Danes pisati kuhinjske recepte in dajati nasvete o pripravi raznih jedi je zelo nevhvaležna stvar. Kako kuhati, o tem bi znal marsikdo govoriti, teže pa je povedati s čim. V ostalem pa moramo priznati, da so naše gospodinje pod silo razmer postale prave umetnice. Pripraviti znajo takorekoč iz nič okusno jed, z malo maščob izdatno hrano, iz koruzne in enotne moke dober kruh.

Razen tega, da nimajo vsega na razpolago, kar bi hotele, imajo še skrb za denarna sredstva, s katerim bi si nabavile vsaj to, kar se še da dobiti. Zlasti v železničarski družini je stališče gospodinje težko. Mož bi moral biti dober in izdatno hranjen, če naj vzdrži v svoji naporni službi. Številni otroci bi morali imeti z ozirom na svojo razvojno dobo večkrat na dan obilne hrane; vsaj kruha bi jim ne smelo primanjkovati.

Teh skrbi matere-gospodinje otroci ne razumejo, pa tudi možje jih gosto ne znajo ceniti.

Enako in še večje nerazumevanje dejanskih prilik kažejo tudi nekateri, ki se hranijo v gostilnah in menzah. Gosti se razburjajo, če ne dobijo kruha brez odrezka nakaznice. Ne upoštevajo predpisov, na katere je navezan tudi gostilničar, ki bi svojim gostom gotovo rad postregel, če bi bilo to mogoče. Gostom, so jedi pripravljene s premalo količino maščobe, obroki so jim premajhni, na to ali drugo jed se ne morejo privaditi itd. Isto je v ljudskih kuhinjah in menzah, v katerih se hranijo večinoma samci in oni, ki nimajo lastnega gospodinjstva. Tem so težkoče, ki jih imajo gostinski obrati pri nabavi živil, vse premalo znane, sicer bi ne bilo tolike neutemeljene kritike.

ZADRUGAR

GLASILO NAB. ZADRUGE ŽELEZNIČARJEV LJUBLJ. POKRAJINE

Št. 2

Ljubljana, 17. februarja 1942 — XX.

Leto XVIII

Marijan De Reggi:

Zadružništvo in alpinizem

Gorje mu, kdor v nesreči biva sam,
a srečen ni, kdor srečo vživa sam.

Čez dve leti bomo praznovali stoletnico modernega zadružništva. Razmah, ki ga je to gibanje v tej razmeroma kratki dobi doseglo, sega v tako širino in globino, da ima v zgodovini ostalih gospodarskih in socialnih pokretov le malo primerov.

Na čem temelji zadružništvo? — V svojem jedru na ideji medsebojne pomoči, na spoznanju, da lahko v slogi vse dosežemo, da postane združenim lahko vse, kar je za posameznika težko.

V čem je moč zadružništva? — V gradnji gospodarskega življenja na etičnih in socialnih načelih. Zadružništvo je gospodarska povezanost ljudi, zadružništvo je socialna pravičnost. Zadružna misel odklanja egoizem in propoveduje altruizem. Zadružništvo je splošno ljudsko in narodno gibanje, ki skuša harmonično povezati interese vseh stanov in vseh plasti družbe.

Ko smo označili po našem mnenju bistvene strani zadružništva, naj še enkrat poudarimo poglobitvo njegovo moralno vsebino: Medsebojna pomoč na osnovi altruistične miselnosti in enakosti vseh! Baš v tej točki ima zadružništvo mnogo skupnega z alpinizmom.

Kaj je alpinizem? Navedel bi lahko zanj mnogo definicij; pa bo bolje, če ga nekoliko opišem, zakaj težko bi mogla definicija sama zajeti vso mnogostranost v udejstvovanju in doživljanju planinca. — Ta išče v planinah lepote in miru, drugi poglobitve v svojih nazorih, tretji novih zmag nad ovirami, novih nevarnosti, ob katerih preizkuša svojo fizično odpornost, moč svoje volje itd.

Planinstvo je najlepša poezija, večna harmonija barv in zvokov, planinstvo je najčistejša ljubezen, prosta vsakega materializma.

Planinam se približujemo vsi enaki; tamkaj med nami ni razlike, ne glede na stan in premoženje, ne glede na vero in svetovno naziranje.

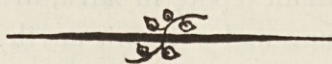
Planine ti nudijo največ prilik, da se udejuješ v požrtvovalnosti za svojega bližnjega, prijatelja in tovariša; prijatelj in tovariš pa ti je tamkaj vsakdo. Pri skupnih podvigih na poti in v stenah hrabriš svojega slabejšega tovariša, učiš ga, pomagaš mu, žrtvuješ se zanj. Egoizem je povsod v življenju grda lastnost, najgrša pa je v planinah; med pravimi planinci ga sploh ne more biti!

Ali ni to točna primera z združništvom? Z združništvom, ki se je v njegovem področju prav tako obnaša, oziroma bi se moral obnašati posameznik do svojega bližnjega in do skupnosti, do kolektiva? Morda še ne veste, da so bili prav planinci najboljši zadrugarji? Na gorah, ob najbližjem in najožjem stiku z naravo in Bogom so iskali samega sebe, iskali z njima in s seboj skladnosti; in vrnivši se v dolino, so prenesli na gorah pridobljeno in doživljano spoznanje tudi na odnos od človeka do človeka: postali so praktični zadrugarji.

Trdim torej, da je alpinizem s svoje etične strani ne samo podoba združništva, nego da more postati tudi njega vzgojni princip. Kristus sam, preden je bil nastopil svojo težko pot učenitva in trpljenja, je šel v gore (Matevž, IV, 8), od koder mu je izkušnjavec prikazal vse bogastvo in lepoto prirode; toda pogled na božjo prirodo je učinkoval baš narobe! Izkušnjavec se je moral odstraniti. — Tudi o drugih prerokih vemo, da so odšli v samoto, v planine in tamkaj iskali in našli razodetja in očistili predvsem samega sebe. —

Kaj zahteva od mene družba, kolektiv? Odločno: borb, samozatajevanja, priznanja pravic našega bližnjega, priznanja, da smo vsi člani človeške družbe enakovredni, da nas vežejo enake dolžnosti; dalje, da je v korist posameznika in skupnosti, če si medsebojno pomagamo.

Vsi za enega, eden ja vse!



Skupščina „Zadružne zveze“

Zadružna zveza v Ljubljani z. z. o. j., ki je nova revizijska Zveza naše zadruge, je opravila svojo redno letno skupščino za 41. upravno leto 1940. dne 29. decembra 1941 ob 10. uri v Beli dvorani hotela Union v Ljubljani. Skupščine se je tudi udeležil kot zastopnik naše zadruge njen predsednik Klebel Emil. Po skupščinskem zapisniku objavljamo:

Skupščini je predsedoval prvi podpredsednik upravnega odbora gimn. ravnatelj v p. g. Remec Bogomil, ki je ugotovil, da je bila skupščina pravilno sklicana z vabilom v 12. številki Zvezinega glasila „Narodni gospodar“ z dne 13. decembra 1941 in da je včlanjenih v zvezi 855 zadrug z 2241 glasovi, od katerih jih odpade na Ljubljansko pokrajino 238 s 650 glasovi. Ker skupščina ob določeni 10. uri ni bila sklepčna, je otvoril predsednik čez pol ure ob 10. uri 30 min. novo skupščino, ki ji je prisostvovalo 104 delegatov včlanjenih zadrug s 304 glasovi. Predsednik pozdravi zastopnike Visokega komisarijata g. dr. Puša Ludovika in zastopnika Kmetijske zbornice v Ljubljani g. dr. Lavriča Jožefa. S toplimi besedami se spominja nato 14. decembra 1940 umrlega dr. A. Korošca. Predsednik se spominja nato bivšega tajnika Zadružne zveze g. Kralja Antona, ki je umrl 10. januarja 1941. Posle tajnika Zveze je opravljal do svoje smrti polnih 32 let, bil je izvrsten učitelj in vzgojitelj v zadružni šoli, urednik Zvezinega glasila, v zadružnih zadevah poučen kot nihče med Slovenci. Predsednik opominja, naj ne pozabimo Kraljevih zaslug za zadružništvo, njegova podoba naj ostane svetla v naših dušah. Tudi njegov spomin počaste delegatje s trikratnim „Slava“!

Predsednik preide nato k posameznim točkam dnevnega reda: 1. Poročilo upravnega odbora; 2. poročilo nadzornega odbora; 3. odobritev sklepnega računa za leto 1940; 4. sklepanje o uporabi poslovnega prebitka; 5. predlogi in pritožbe zadružnikov; 6. sklepanje o razrešnici upravnemu in nadzornemu odboru; 7. volitev upravnega odbora in namestnikov; 8. volitev nadzornega odbora in namestnikov;

9. določitev skupne vsote: a) do katere se sme zadruga zadolžiti, b) hranilnih vlog, ki jih sme Zveza sprejeti, c) najvišjega zneska posojila ali kredita, ki ga sme Zveza dati posamezni članici; 10. raznoterosti.

K točkam 1, 2, 5 in 6 skupščina soglasno sklene, da se odobri poročilo upravnega odbora, poročilo nadzornega odbora, sklepni račun za leto 1940. in da se podeli upravnemu in nadzornemu odboru razrešnica.

K točki 4. skupščina soglasno sklene, da se poslovni prebitek v znesku 23.184,13 Din, ki ga izkazuje bilanca za poslovno leto 1940., nakaže rezervnemu skladu.

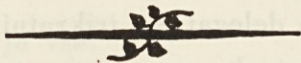
Točka 5. je odpadla, ker ni bilo vloženih nikakih predlogov in pritožb.

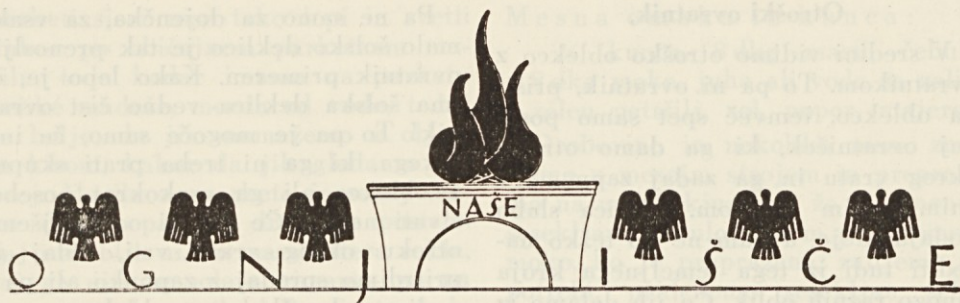
K t. 7. in 8. Iz upravnega odbora je izpadel dr. Žitko Stanko. Skupščina je soglasno izvolila v upravni odbor ponovno dr. Žitka Stanka, na novo so pa bili izvoljeni soglasno še: Kete Janez, župnik v Devici Mariji v Polju, Ravnikar Anton, župnik, Šmarje Sap, škoda Ignacij, župnik, Škocjan pri Mokronogu in Skvarča Josip, posestnik, Logatec ter 6 namestnikov.

Iz nadzornega odbora so izpadli Rihar Matej, Fatur Jakob in Klemenčič Ivan, ki jih je skupščina soglasno ponovno vanj izvolila.

K t. 9. Skupščina je soglasno sklenila a) da se sme Zveza zadolžiti do najvišjega zneska 5 milijonov lir, b) da sme sprejeti hranilne vloge in vloge v tekočem računu do 100 milijonov lir, c) da sme dati posamezni članici največ 550 milijonov lir kredita.

Predsednik je še enkrat pozval k vztrajnosti v združnem delu vse delegate in zaključil skupščino ob 12. uri.





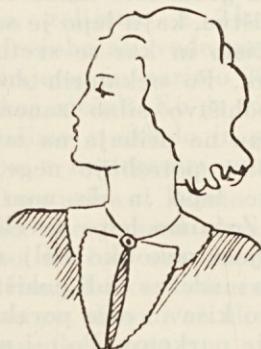
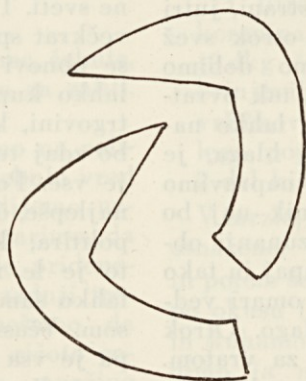
Dom in družina

Čudežni ovratnik.

Iz čisto preprosto ukrojenega temeljnega ovratnika, kakor ga vidimo narisane v obeh polovicah, si lahko same zapognemo ovratnik na toliko različnih načinov, da imamo z njim res veselje. Poleg prikazanih načinov upognjenega ovratnika si lahko še sami izmislimo kako obliko. Na prvi sliki vidimo „repke“, zapognjene pod ovratnik, lahko pa jih zapognemo nad ovratnik, itd. Če ga delamo k vol-

neni obleki, tedaj ga naredimo, če je le mogoče, iz bele bleščeče svile; pa tudi iz vsakega drugega blaga moremo narediti lep ovratnik, ki ga homo poljubno lahko zapogibale. Ovratnik na obleko prišijemo, ali pa ga samo pripnemo s pokovčki. Če obliko večkrat menjamo, ga moramo tudi vsakokrat polikati.

Če se bomo same lotile narediti si tak ovratnik, tedaj si kraj najprvo narišemo na papir, pomerimo, urežemo iz kakega starega blaga in šele potem, ko nam ovratnik res dobro leži na obleki, ga urežemo iz blaga.



Otroški ovratnik.

V sredini vidimo otroško oblekco z ovratnikom. To pa ni ovratnik, prišit na oblekco, temveč spet samo posebej ovratniček, ki ga damo otroku okrog vratu in ga zadaj zapnemo z enim samim gumbom. Slikica slabo podaja idejo, a nam ne bo težko narediti tudi iz tega temeljnega kroja mnogo raznih oblik. Če jih delamo iz tanjšega blaga, jih ukrojimo nekoliko zvončasto, če pa so iz močnejšega blaga, tedaj so najlepši gladki, le v zunanji obliki jih lahko ukrojimo vsakega drugače. Ti ovratniki so za sedanje čase „zlata vredni“, ker ne bomo mogli kupovati otrokom mnogo svetlih oblek, temveč jih bomo morali nadomestiti z ovratnikom. Takle svetel ali barvast ovratnik zelo poživlji vsako temno oblekco oziroma blago, ki morda za malega otroka ni primerno. Zelo priporočljivo je, da naredimo take ovratnike v dvojnem blagu, na vsaki strani drugačnem. Danes ga ima dete na eni strani, jutri na drugi. Hitro ima tudi otrok svež ovratnik, če nepričakovano dobimo goste. Ker potrebujemo za tak ovratnik zelo malo blaga in ga lahko naredimo iz krp ali starega blaga, je kaj dobro, če jih takoj napravimo najmanj šest. Ovratnik naj bo drugačen po barvi in po zunanji obliki. Peremo jih po več skupaj in tako tudi zlikamo, da imamo v omari vedno nekaj čistih na razpolago. Otrok najhitreje umaže oblekco za vratom. Če ima takle ovratnik, mu zdrži oblekca več dni, kar je gotovo velike vrednosti sedaj, ko je težko dobiti primerno blago in ni mila za pranje različnih tkanin. Ovratnike okrasimo s kako pralno barvasto prejico ali s čipkami, ki pa ga obšijemo s trakom druge ujemajoče se barve. Ti ovratniki nam pri dojenčkih nadomeščajo slinčke, ki smo se jih že naveličali. Naj bo enkrat za otroka tudi nekaj drugega!

Pa ne samo za dojenčka, za vsako malo šolsko deklico je tak prenosljiv ovratnik primeren. Kako lepo je, če ima šolska deklica vedno čist ovratnik! To pa je mogoče samo, če ima takega, ki ga ni treba prati skupno z oblekco ali ga vsakokrat posebej šivati nanjo. Če se pri odraslejšemu otroku okrog vratu vrti, tedaj ga pritrdimo spredaj z zaponko ali pa z malim pokovčkom na obleko.

Ne morem dovolj toplo priporočati teh ovratničkov, ki so se tako koristni izkazali v uporabi. M.

Olje in kis kot čistilno sredstvo.

Če olje dobro pomešamo s kisom, dobimo izvrstno sredstvo za čiščenje pohištva in parketov. Pohištvo najprej dobro obrišemo, potem z malo mehko krpico, ki smo jo namočili v mešanici, drgnemo po lesu, dokler nismo spravili proč vseh madežev. Ko smo tako namazali vse pohištvo v eni sobi, začnemo odkraja likati po pohištvu z večjo mehko krpo, dokler se nam lepo ne sveti. Tako pohištvo je treba potem večkrat spet zdrgniti s suho krpo, da se obnovi sijaj. Za čiščenje pohištva lahko kupimo kako mešanico tudi v trgovini, kjer prodajajo barve. Pa se bo zdaj tudi to težko dobilo in drago je vse. Politirano pohištvo je seveda najlepše, če nam ga mizar nanovo prepolitira, kjer pa to ni mogoče, in to je le malokdaj mogoče, tedaj si lahko sami pomagamo z oljem in kisom. Včasih pravimo: če so tla grda, pa je vsa soba grda. Isto lahko rečemo tudi o pohištvu, kajti lepo je samo tisto, kar je čisto in kar se sveti, če se svetiti mora. Po nekaterih domovih vidimo pohištvo silno zanemarjeno. Nobenemu ne prihaja na misel, da tudi pohištvo potrebuje nege, če hočemo, da je lepo in da nam bo dolgo služilo. Začnimo letos z velikonočnim čiščenjem nekoliko bolj zgodaj in očistimo madežev tudi pohištvo!

Isto mešanico kisa in olja porabimo tudi za čiščenje parketov. Po tej maži

parketi sicer niso tako lepi in svetli kakor po običajnem parketnem mazilu, toda kadar imamo na parketu velike madeže, morda od vode, tedaj je bolje, da jim namažemo z oljem in kisom, kakor da jih gledamo naprej. Mazila za parkete je sedaj težko dobiti, pa zelo drago je postalo. Saj tudi olja ni, bo marsikatera rekla, saj ga niti za solato nimamo, pa ga bomo mazale po tleh! Res je to, toda za tla ga potrebujemo zelo malo, za celo sobo toliko, kolikor ga uporabimo za enkratno solato. Poleg tega imamo včasih olje, ki ga ne moremo uporabiti ne za solato ne za kuhanje, ker ima neprijeten duh. Tako olje s pridom uporabimo kot čistilno sredstvo. **M.**

Iz kuhinje

G. Prašnikarjeva:

Jedila, pripravljena iz kunca (domačega zajca).

Še nekaj receptov.

Rižota iz kunca:

6 do 10 dkg masti, 1 kunec, čebula, 40 dkg riža, juha ali voda za zaliti, sol, 5 dkg parmezana. —

Pripravljeno meso zrežemo na velike kocke in prepražimo s čebulo vred na masti. Ko zarumeni, zalijemo nekoliko z juho ali vodo in parimo, da je napol mehko. Potem šele pridene-
mo prebran in zbrisan ali zadnji trenutek opran riž, ki ga mešamo, da postane prozoren. Slednjič rižoto solimo, zalijemo z 2 kratno množino vrele juhe ali vode, premešamo, nato pokrijemo in parimo 20 minut, ne da bi kaj mešali. Ko je riž zmehčan, ga naložimo v skledo in po vrhu potresemo z nastrganim parmezanom.

Opomba: Rižoto mnogo izboljšamo, ako ji pred serviranjem primešamo košček sur. masla. Rižoto pripravimo lahko tudi tako, da pridene-
mo po okusu več ali manj paradiz-
nikove konzerve.

Mesna omaka iz kunca:

$\frac{1}{2}$ kunca, 8 dkg masti, čebula, 8 dkg moke, juha ali voda za zaliti, zelen petršilj, sol, poper, majeron.

Drobovino in nekoliko mesa zmeljemo z mesnim strojem in prepražimo na masti, kjer smo že zarumeneli seseklano čebulo. Potem potresemo z moko, ko je prepražena, zalijemo po potrebi, pridene-
mo sesekljan zelen petršilj, majeron, solimo in popramo ter še dobro prevremo. Omako izboljšamo če ji pridene-
mo kislo smetano.

Opomba: Mesno omako začini-
mo lahko tudi namesto z majeronom in poprom, z drugimi dišavami, kot n. pr.: enkrat vse začimbe kot jih denemo h gulažu, drugič, one kot za obaro in tretjič one kot za divjačino in s tem prinesemo v naše jedilnike veliko spremembe in z malo količino mesa pripravimo dobro jed.

Kunec kot divjačina:

Kvaša za divjačino (paca):

3 litre vode, korenina korenja, korenina petršilja, košček zelene, 10 dkg čebule, lavorov list, 20 zrn brinjevih jagod, nekaj smrekovih vršičkov, malo oreščka, 10 zrn celega popra, piment, ingver, timez, 2 del kisa, sol.

V mrzlo, nesoljeno vodo denemo vse osnažene, na liste zrezane zelenjave in potem še dišave ter zavremo. Potem po okusu (raje manj kot več!) solimo in kuhamo $\frac{1}{2}$ ure, nakar kvašo ohladimo (a ne precedimo!). Tako pripravljeno kvašo vlijemo v skledo čez meso, tako da je pokrito s tekočino. V kvaši imamo zajca najmanj 24 ur, lahko pa tudi 1 teden, a moramo v tem slučaju kvašo vsak drugi dan, poleti vsak dan spremeniti (pozimi v mrazu jo lahko pustimo tudi 3 dni!).

1 kunec, 7 dkg slanine, sol, poper, brinjeve jagode, timez, ingver, orešček, lavorov list, piment, korenina petršilja, korenina korenjčka, ko-

šček zelene, čebula, 10 dkg masti, 2 dkg moke, juha ali voda za zaliti, 2 del kisle smetane, 1 del vina.

Mesu porežemo kože, pretaknemo z na rezance zrezano slanino, podrgnemo s soljo, poprom in strtimi brinjevimi jagodami, nato meso opečemo v razbeljeni masti od vseh strani, pridenemo osnažene in zrezane zelenjave ter vse začimbe in parimo, da se meso zmehča. Mehko meso vzamemo iz posode, sok in zelenjave pa potresemo z moko, ki jo prepražimo, zalijemo z juho ali vodo, prevremo in pretlačimo skozi sito. Nazadnje pridenemo omaki zrezano meso, smetano, vino in če imamo, žlico brusničnega soka ter še enkrat prevremo. Meso naložimo na ploščo, polijemo z omako in serviramo.

O p o m b a: Lahko pripravimo kuncu tudi tako, da ga ne denemo nič v kvašo, temveč ga spečemo le način divjačine — kot je tu povedano.

Kunec v zelenjavni omaki:

1 kunec, sol, poper, 8 dkg masti, 8 dkg moke, čebula, 1 mala glava ohrovt, 2 korenjčka, 1 korenina petršilja, juha za zaliti, 1 del smetane.

Meso zrežemo na primerne kose, solimo, popramo, pomakamo in hitro opečemo v zabeljeni masti in potem zalijemo nekoliko in parimo do mehkega. Na ostali masti pa prepražimo ostalo moko in nato še sesekljamo čebulo, zalijemo z juho ali vodo, pridenemo na rezance zrezan, v slanem kropu kuhan, odcejen vohrovt, petršilj in korenjček ter prevremo. Slednjič zlijemo omako na zmehčano meso, po potrebi še solimo, skupno prevremo in pred serviranjem izboljšamo s kisló smetano. Omako izboljšamo, ako pridenemo na maslu prepražene, zrezane in mehko dušene gobice.

Kunec na štajerski način:

1 kunec, ½ korenine korenjčka, ½ korenine petršilja, košček zelene,

½ čebule, timez, 1 repa, 1 rumena koleraba, ½ kg krompirja, sol, česen, poper, čebula, kis, 5 dkg masti.

V slan krop denemo na večje kocke zrezano meso in na liste zrezano zelenjavo. Ko je to na pol mehko, pridenemo na kocke zrezan krompir, strti česen in po okusu solimo, okisamo ter kuhamo dalje, da se vse zmehča. Pred serviranjem zabelimo jed z mastjo, v kateri smo zarumeneli sesekljamó čebulo.

G. Prašnikarjeva.

Napravimo si same rižev zdrob za otroke.

Kakor vsako drugo zrno, tako tudi riž najprvo preberemo, dobro operemo, pustimo, da se odcedi, potem pa ga prav temeljito posušimo v pečici ali kje drugje. Suh riž potem drobno stolčemo v možnarju. Čim drobneje je stolčen, tem boljši je. Najboljši pa je, če ga stolčemo tako drobno, da imamo moko. Ta moka je potem izvrstna za pripravljanje rižev kašice za male otroke. Ker je riž zelo suh, je tudi hitro prebavljiv. Če nam manjka mleka, skuhamo kašico na sluzi, ki smo ga dobili iz zdrobljenega ovsa ali kakega drugega žita, mleko pa dodamo šele potem, ko je treba kašico razredčiti. Kuhani kašici dodamo malo sladkorja, za lešnik surovega masla, po vrhu pa nastrgamo še jabolko ali hruško, če jo imamo, ali pa stisnemo sok polovice oranže ali nekoliko limoninega soka. Ko otrok poje tako kašico enkrat ali dvakrat na dan, imamo lahko zavest, da je dete pojedlo nekaj, kar mu bo gradilo močno telesce in bister razum. Taki kašici, pa naj bo napravljena iz katerega koli žita, lahko dodamo tudi drobno zrezane fige ali rozine, ali pa jo skuhamo v češpljevi vodi. Otroku je treba neprestano hrano menjati, da se ne naveliča enolične hrane in da dobi telesce vse potrebne snovi.

Zdaj, ko nam kavini mlinčki stojé v omari neuporabni, ker nimamo z njimi kaj mleti, bi poizkusili, če bi

mleli riž. Z manjšim trudom bi si pridobili tako moko. V Italiji imajo iz riža prirejeno tako zvano „riževo kremo“. Riž je silno drobno strt in s posebnim postopkom prirejen za hrano dojenčkom. Zdaj je to kremo pri nas težko dobiti in draga je. Doma stolčen riž v ta namen skoro prav nič ne zastaja za omenjenim. Vse zavisi od priprave: mokico najprvo pomešamo z vodo ali mlekom in ko mleko vre, ulijemo tekočino vanj in mešamo. Malo odraslejšemu otroku že lahko primešamo tudi polovico rumenjaka.

Dobra pa cenena rožičeva močnata jed.

Potrebujemo: $\frac{1}{4}$ kg rožičeve moke, enako količino enotne moke, 1 jajce, malo sladkorja ali saharina, pa toliko

mleka, da napravimo gosto tekočo maso, ki jo dobro mešamo, potem pa vlijemo v pekač in pustimo vzhajati skoro dve uri, nato pa jo spečemo. Kvasa potrebujemo za to količino za 50 centesimov. Pečeno lahko prerežemo na polovico, namažemo z marmelado, pokrijemo z drugo polovico, potresemo po vrhu s sladkorjem ali s tolčeno smetano, pa imamo izvrstno torto, ki nas je malo stala in hitro je bila narejena. Znano je, da je rožičeva moka zelo hranilna in da jo zdravniki priporočajo bolnim in otrokom.

Megličeva.

Naše malo gospodarstvo

Gospodarstvo s kunčjimi kožicami.

V knjižici „Gospodarska reja kuncev“ je v poglavju, ki govori o izkoriščanju produktov, podrobno opisano, kako moramo ravnati s kunčjimi kožicami, če hočemo imeti od njih kaj haska. —

Nekaj je ta opis sicer zalegel, vendar so še mnogi, ki navedenih navodil ne upoštevajo. V strojenje prinašajo namreč kožice v takem stanju, da se jih mora človek kar sramovati. Kožice večkrat niso niti popolnoma suhe, so plesnive, ali so bile v nepravilno napetem stanju sušene. Največ prihaja s senom ali slamo nagačenih kožic, ki niso za nobeno rabo, ker se dotičnik ni potrudil, kožice razparati in vsaj na kakšna primerna vrata ali pokrov od zaboja napeti, ali pa da bi si napravil v knjižici opisan napenjalnik, ki jih ima tudi „žegoza“ vedno nekaj na zalogi.

Mnogo kožic je nadalje polno moljev in črvov, s kožic ni obrana mast, ki nam je sicer tako primanjkuje, iz mnogih kožic niso niti izvlečene rep-

kove kosti itd. Da, ljudje nam prinesejo celo kožice s celo lobanjo, namesto, da bi očiščeno uporabili pri pripravljanju obare ali kaj sličnega.

In če jih na take in slične nedostatke v dobri nameri opozorite, so nekateri celo užaljeni, kot da bi redili kunce zaradi društva, ne pa zaradi samih sebe.

Pa ni niti tako čudno, če se nekateri posamezniki tako obnašajo, saj tudi sicer naša gospodarska skupnost s kožicami ni boljše ravnala ozir. gospodarila.

Evo, samo nekaj reminiscenc!

Ker so nas znali prepričati, da se nam obdelava kožic zaenkrat še ne izplača, smo kožice za sramotno nizke cene prodajali inozemcem, ali pa jih celo zavrgli. Naši pridobitniki so se seveda rajši lotevali obsežnejših in donosnejših poslov strojenja govejih kož, kjer so lahko v kratkem času mnogo več zaslužili.

Pa še nekaj pri nas rejcih ni bilo v redu! Čim več pasem je vsako leto bilo razstavljenih na velesejmu, tem-

bolj smo bili zadovoljni, kajti lepši in pestrejši je bil, namesto, da bi bili gledali na gospodarsko stran reje in njenega napredka. — Pri takem nazoranju večine so društveni „petelini“ imeli največji dobiček, saj so s priporočanjem najraznovrstnejših pasem, na katere so se predhodno primerno s preudarkom na tihem pripravili — le-te za visoke cene prodajali. In tako imamo današnjo „šaro“ havancev, alaska-kuncev, hermelinov, zajčarjev, raznih čreslovcev in reksov. Da jim pa ne izpade podpora, so priporočali — ali zelo oprezno — tudi gospodarske angorce, saj so takoj v superlativih dodajali, da je to najobčutljivejša pasma, ki zahteva največ investicij, znanja, dela itd.

Če si se ravnal po njih navodilih in si vsak dan česal, krtačil, čupal itd. svoje angorce, res nisi prišel do primerne količine zrele angorske volne, s katero bi si vsaj trud poplačal. Ako se je pa tem ali drugim sem in tja to le posrečilo, so spravili zaslužek predvsem razni privatni posredniki, ker društvo ni imelo potrebnega obratnega kapitala za odkup ali predelavo volne. Vse je bilo zavito v skrivnostne koprene, nikdo nam ni natočil čistega vina.

Kakor pri angorski volni, ki tako dolgo ni imela pravične cene, dokler je ni vzela v roke naša zadruga, oziroma rejci sami, tako je tudi s kožicami.

Zimske kožice odraslih kuncev strojijo po različnih metodah in na raznih strojih, strižejo jih, barvajo, škrope itd., za kar je pač ta ali druga kožica bolj primerna. S tujim izrazom nazivamo ta postopek „imitacijo“, po naše bi pa rekli „ponarejanje“. Ponarejenim kožicam dajo potem ime kakšne tuje severne divje ali tudi domače živali, kateri ponarejena kožica sliči. Naš lahkoveren ženski svet tem tujim imenom seveda zelo rad naseda in take kožice za visoke cene kupuje. Največji del dobička gre potemtakem

v tujino, kjer se kožice obdelujejo, namesto da bi ostal dobiček (v boljši ceni surovih kožic in v nižjih, za čim širše sloje dostopnih cenah končnih izdelkov) in zaslužek v obdelovanju doma.

Ali ne samo to! Vse, kar bi se sicer zaradi omalovaževanja zavrglo ali uničilo, se s pridom lahko doma porabi, če se doma obdela. Večina poletnih kožic se danes vrže na gnoj, medtem ko se take kožice lahko stroje na usnje poljubne barve. Iz usnja kunčjih kožic nedoraslih živalic si sicer ne bomo napravili čevljev za vsak dan ali praznik, za kar so n. pr. kožice starih kuncev primernejše kot svinjske, pač pa bomo strojene kožice mogli uporabiti za izdelovanje copat, rokavic, usnjenih ozir. krznenih, če bo le kožica pravilno in skrbno obdelana. Kožice lahko uporabimo za vse dele pri sandalih, za ovratnike, denarnice itd. itd.

Vse to se da doseči le s smotrno gospodarsko organizacijo, predvsem nas malih gospodarjev, našega dela ozir. gospodarstva. Kakor smo prišli z ustvaritvijo lastne majhne predilnice do pletenja in tkanja na združni podlagi po družinah do najtoplejših in lepih gotovih oblačilnih predmetov, lahko pridemo tudi s solidno urejeno rokodelsko strojarnico.

Po zadnjem uradnem štetju kakor tudi po statistiki organiziranih „malih gospodarjev“ se zakolje v Ljubljanski pokrajini okoli 40.000 kuncev letno. Ako dobi „žegoza“ samo eno desetino teh kožic letno v strojenje ozir. odkup, se ji bo splačalo postaviti lastno strojarsko delavnico s tehnično vsestransko kvalificirano mlajšo močjo iz združnih vrst.

Dosedanji dotok kožic v poslednjih dveh mesecih nam daje sicer upanje, da bo gornja količina dosežena, vendar bi bilo razveseljivejše, če bi že bila dosežena.

Ako se hočete rejci torej tudi na tem polju čim prej postaviti na lastne noge, ne odlašajte z oddajo kožic!

„Žegoza“ je že prosila za dovoljenje (koncesijo) ustanovitve lastne strojar-ske delavnice. Upamo, da bo zadeva v kratkem povoljno rešena.

Ker postoji zaenkrat v veljavi odredba o racioniranju vsakovrstnega krzna, sta Zveza društev „Mali gospodar“ in „Žegoza“ tudi prosili, da sme vsak organiziran rejec zadržati za potrebe svoje družine in dati v strojenje po 40 kožic letno, presežek pa da odstopi uravnani trgovini.

R. K.



Dr. Avčin Marij:

Še o nekaterih cepljenjih

In cepljenje proti tuberkulozi! Povzročitelja tuberkuloze poznamo že od leta 1882., ko ga je odkril Robert Koch v obliki tanke palice in ko mu nihče razen nekaterih mladih navdušencev brez slavnega imena tega ni verjel. Malodušje je prišlo spričo jasnosti dokazov, tudi dvomljivci so šli na delo in kmalu so spoznali prav vse, kako in zakaj razkrajja mlada življenja ta brezobzirna morilka. Pa v medicini ni dovolj, da napravimo izvrstno diagnozo in da ob pacientu stojimo prekrižanih rok. Koch je šel v svojem delu naprej. Hotel je najti sredstvo proti tisti klici, ki mu je prinesla slavo. Odločil je izločke tuberkuloznih klic in skušal z njimi cepiti proti jetiki in tudi že razvito bolezen zdraviti. Pa ni uspel — pravega učinka ni bilo.

Treba je bilo izumiti posebno vrsto živih tuberkuloznih klic, ki same ne bi povzročile tuberkuloze, ki pa bi pobudile v organizmu stvarjanje aktivne odpornosti proti jetiki. Kot bajka se sliši, da je to uspelo. To čudovito delo je izpeljala francoska spreletavost duha. In spoštovanje nas prevzame, če pomislimo, da

je delo trajalo 13 let, polnih in nepretrganih, in nič manj kot 250krat je bilo treba precepiti klice iz enega gojišča na drugo, da so živim tuberkuloznim klicam tako spremenili njihovo mrav, da same ne morejo povzročiti jetike, da pa lahko pobude stvarjanje proti snovi, naperjenih proti jetiki v cepljenem organizmu. To genijalno delo sta opravila Francoza Calmette in Guérin. Popravila sta narodo bacila jetike, mu utesnila življenje tako, da je iz sovražnika ljudi postal njihov včasih neprecenljiv prijatelj.

In kako cepimo danes proti jetiki z Calmette-Guérinovim bacilom? Četrtri, šesti in osmi dan po porodu damo otroku da popije vsakič po 4.000.000 imenovanih klic, razredčenih v pol žličke glicerina ali sladkorne raztopine. Klice pridejo na ta način v črevo, prodro skozi sluznico črevesja, pridejo v mezigovno ožilje otroka, potem v kri, pljuča in ostale organe. V njih se potem stvarjajo protisnovi proti tem klicam in hkrati aktivna odpornost proti infekciji s pravimi klicami jetike.

Predno pa so s tresočo se roko cepili prvega dojenčka proti jetiki, je zopet poginilo nekaj poizkusnih živali, ka-

kor vedno v prid človečanstvu in v pomoč pri njegovi borbi z zlim.

Proti jetiki tudi lahko „cepimo“ tako, da dajemo otrokom vdihavati v inhalatorjih razpršene klice, ali pa da jim kar vbrizgamo naplavino Calmet-tovih klic.

Vendar se cepljenja proti jetiki pri otrocih ne poslužujemo kar nasplošno. Imamo posebne okoliščine, v katerih cepljenje priporočamo ali odsvetujemo. Cepimo zlasti otroke iz tuberkuloznih družin, ki bi bili takoj po rojstvu že ogroženi z infekcijo s pravo jetiko. V zdravih družinah in zdravi okolici ne cepimo proti jetiki, ker se otroci zlasti po mestih že itak sami od sebe in bog vedi od kje in kdaj ponavadi že v prvih letih življenja nevidno in neopazno nalezejo tuberkuloznih klic, ki največkrat ne pobude opaznih sprememb na organih, ki pa pač prisilijo organizem do tega, da stvarja proti njim snovi, ki pridejo otroku v prid pri njegovi nadaljnji borbi za obstanek. Saj mu vedno in povsod grozi jetika, na cesti, v tranjavu, na zapečku, v šoli in cerkvi, doma in na igrišču. To dejstvo, da je

otrok neopazno premagal začetno kaljetike in pa dobra hrana ter urejeno, higijensko življenje zagotavljajo danes večini srednje dobro v življenju zasidranih ljudi uspešnost v boju z vsakodnevno nevarnostjo okužbe.

Od leta 1924., ko so Francozi cepili prvega dojenčka proti jetiki — s strahom, pričakovanjem, pridržanim dihom in spoštovanjem — in so dokazali, da se pri otroku razvije v resnici in prava odpornost proti jetiki — do danes, so se ozkosrčna in preplaha gledišča na ta problem razširila in ojunačila, preveč navdušena so se nekoliko ohladila in tako lahko danes prepustimo večjemu otroškemu zdravniku čudovito orožje, plod 13 letnega nepretrganega dela genijalnega daħa, v dnevno uporabo, seveda brez nepotrebne vsiljevanja, brez mode, le po najčistejši vesti, najboljšem nosu in najglobljem pretehtavanju, predvsem pa po starem zdravniškem izreku: „Prvo je — nič škoditi!“

O ostalih novejših in starejših manj važnih načinih cepljenja smo govorili že v prejšnjih poglavjih.



Povprečna starost živali.

Povprečno živlensko dobo doseže:

Ščuka	200 let
slon	150—200 „
papiga	150 „
sokol	100 „
sova	100 „
krokar	100 „
gos	80 „
konj	40—50 „
kukaviča	40 „

kozorog	30 „
kanarček	25 „
divji prašič	20—30 „
divja svinja	20—25 „
srna	16 „
domača koza	12—15 „
pes	10—12 „
mačka	9—10 „
zajec	5—7 „

Kakor vidimo, povprečna starost živali ni odvisna niti od vrste niti od velikosti.

Velikost svetovja.

Svetovni prostor, v katerem se nahajajo nebesna telesa, je nezimeren. Razdalje med posameznimi zvezdami so tako ogromne, da jih težko izrazimo z našim običajnim merilom, to je s kilometri. V nekaterih primerih je to celo popolnoma nemogoče. Zato si za prav velike razdalje pomagamo z drugim merilom: s svetlobnim letom. Svetlobno telo je razdalja, ki jo svetlobni žarek premeri v enem letu. Kakor znano se razširja svetloba v prostoru z bajno hitrostjo, v eni sekundi premeri namreč 300.000 km.

Oglejmo si razdalje med našo zemljo in med nekaterimi nebesnimi telesi!

Zemlji najbližje nebesno telo je mesec, ki je oddaljen od nas 380.000 kilometrov.

Srednja oddaljenost sonca od zemlje znaša ca 148.000.000 km.

Za soncem nam najbližja zvezdastalnica je Proxima Centauri v ozvezdju Kentaura (proxima = najbližja). Njena razdalja do našega sončnega sistema znaša 28...382...400.000.000 km.

To razdaljo si v km tedaj že težko predstavljamo. Bolje je, če jo izrazimo v svetlobnih letih in rečemo: Proxima Centauri je oddaljena od nas 3 svetlobna leta, t. j. svetlobni žarek z nje potuje do nas 3 leta.

Oddaljenost Severne ali Polarne zvezde znaša 48 svetlobnih let.

Razdalja do najbolj oddaljenih zvezd (meglic), ki jih opazimo še z največjimi daljnogledi, pa presega že naše predstavnosti; znaša namreč do 150 milijonov svetlobnih let!

Zakaj postane krompir pozimi večkrat sladkež?

Nekateri menijo, da postane krompir neprijetnega sladkega okusa samo, če zmrzne. Toda sladkež okus se v krompirju pojavi tudi ob nizki temperaturi, namreč že pri -7°C . Ker vemo, da sestoji krompirjev gomolj iz 76% vode, 20% škroba, 2%

beljakovine, 1% celuloze in 1% rudninskih snovi, je zanimivo vprašanje, odkod se vzame sladkoba? Izhajati more edino od škroba in sicer na sledeč način:

Pod vplivom neke svojevrstne snovi, ki se imenuje diastaza, se škrob pretvarja najprvo v dekstrin in nato v sladni sladkor ali maltozo. Pozimi krompir sicer miruje, ali ima še življenje v sebi, kar dokaže spomladi, ko vzkali. In prav tvoreči se sladkor vzdržuje njegovo življenje s tem, da oksidira v vodo in ogljikov dvokis. To je podoben proces, kot pri živalih dihanje. Tudi pri krompirju torej lahko govorimo o „dihanju“.

Čim nižja je temperatura, tem slabotnejše je njegovo dihanje. Ako se krompir trajno ohladi pod določeno temperaturo, vsled prešibkega „dihanja“ preostaja sladkor — krompir zadobi sladkež okus. Ni pa torej treba, da bi moral krompir zmrzniti.

Zmrzel krompir je neužit, osladelga pa napraviš užitnega s tem, da ga nekaj dni pred uporabo hraniš v toplem prostoru. Tu bo pričel krepkeje „dihati“ in bo potrošil prekomerno nakupičen sladkor.

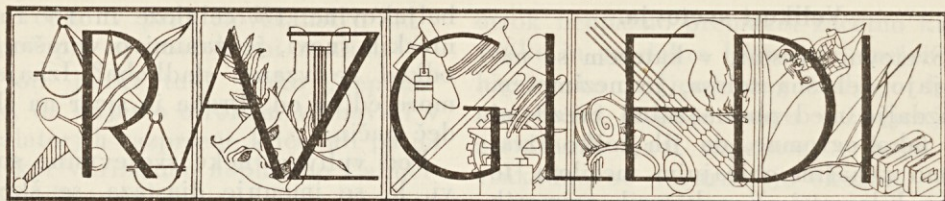
Zanimivi zdravniški izrazi.

Rentgenski žarki. Odkril jih je l. 1895. nemški fizik W. K. Röntgen. Ti kratkovalovni žarki prodirajo skozi neprozorna telesa in učinkujejo na fotografsko ploščo, na kateri dobimo senčne slike človeških kosti in drugih trdil predmetov, ki se morda nahajajo v telesu.

Bazedovlja bolezen. Opisal jo je prav tako nemški fizik K. Ad. von Basedow.

Burovski obkladki se nazivajo po kirurgu K. A. Burouwu.

Carški ali cesarski rez. Izraz je v zvezi z imenom rimskega imperatorja C. J. Cezarja. Rimski pisatelj Plinius namreč pripoveduje, da je bil Cezar izrezan iz telesa svoje matere (caesus = izrezan).



Dušan Kompare, stud. phil.:

Domača obrt na Kranjskem

UVOD

Pod domačo obrtjo razumemo stransko zaposlitev našega kmečkega prebivalstva. Pri tem je zaposlena le kmečka družina brez tuje pomoči. Delajo večinoma ob prostem času, posebno pozimi, ko počiva poljsko delo. V mislih imam hišno obrt, s katero se bavijo po kmečkih domovih, za razliko od obrti v delavnicah. Posebno pa je treba poudariti, da tu ne gre za obrtno podjetje, temveč le za postransko delo kmečkih družin.

Na vprašanje, kdaj je nastala pri nas domača obrt, odgovor ni enostaven in lahek. Gotovo je, da so nekatere domače obrti obstajale že v 15. stoletju, na pr. suha roba na Kočevskem in v Ribniški dolini. Za sitarstvo je znano, da je bilo pri nas udomačeno že v 16. stoletju. Dragocene podatke o stanju domače obrti nam je podal Valvazor v svojem delu „Die Ehre des Herzogthums Krain“. V njegovi dobi so cvetele te-le domače obrti: suha roba, krošnjarstvo, lončarstvo, tovorništvo, tkalstvo, izdelovanje sakov in postelj, sitarstvo, usnjarstvo, mlinarstvo, kovaštvo itd. Nekatere panoge pa so dosti mlajšega datuma, na pr. čipkarstvo, slamninarstvo, ki ima svoj začetek okoli 1800. O nastanku domačih obrti samem se moramo z izjemo pri nekaterih strokah zadovoljiti s sklepanjem.

Poleg domačih potreb in slabih prometnih sredstev je bila potreba po zasluzku bržkone glavni vzrok za velik razmah, včasih tudi za nastanek domače obrti. Ko je prehajalo naturalno gospodarstvo v denarno in so morali kmetje plačevati davke tudi v denarju, so si morali poiskati postranskega zasluzka pri domači obrti, ki je začela radi tega zelo procvitati. K temu je v veliki meri prispevalo tudi dejstvo, da se je od 15. stoletja začelo množiti kmečko prebivalstvo, kar je imelo posledico delitev kmetij in obubožanje. Predvsem kajzarjem je služila in še danes v veliki meri služi domača obrt poleg dnine kot vir zasluzka. Nastale so cele nove obrti, od njih nekatere tujega izvora, ki so se pri nas udomačile, če so bili zanje ugodni prirodni pogoji. Zdi se torej, da so prve domače obrti nastajale na prehodu iz srednjega veka v novi vek.

V 15. in 16. stoletju so bile že močno diferencirane in lokalizirane. Pri tem so imeli odločilno vlogo prirodni pogoji, posebno surovine. Obilica lesa je nudila možnost za nastanek in razvoj lesne domače obrti, lončarstvo in opekarstvo je bilo navezano na zaloge gline, železna ruda pa je bila vsaj posreden pogoj za procvit žebeljarstva itd.

Domača obrt, ki je na mnogih področjih spremenila način življenja našega kmečkega ljudstva in ki je obenem njegov znak, je zaposljevala precejšen del našega kmečkega življa. Pri nekaterih strokah domače obrti lahko opazujemo posebno razvojno pot, ki se tiče njenega gospodarskega bistva. Na pr. izdelovanje suhe robe. Začetka so v vseh vaseh izdelovali iste predmete, kasneje pa so posamezne vasi napravljale le različne dele kmečkega blaga. Prav zanimive

bi bile raziskave, kako je nastala taka delitev dela. Vzrok bo najbrže v težnji, da se doseže čim večja in hitrejša produkcija in v različni tehniki. Tak preokret pa je bil obenem pogoj za izdatnejšo zaposlitev prostih delavnih sil. Veliko zaslužka je dal, preden je stekla železnica, tudi promet, ki je radi svoje nizke razvojne stopnje zaposljeval veliko število furmanov in tovarnikov. Poleg tega pa je vodila v trgovskem oziru silno važna pot s severa preko Kranjske k Jadrano.

19. stoletje pomeni za naše gospodarstvo velikanski preobrat. Industrija in železnica sta vedno bolj spreminjali gospodarsko lice Kranjske in ga končno popolnoma preobrazili. Izdelki domačih obrti niso mogli več konkurirati z industrijskimi. Domača obrt je začela naglo propadati. Nekatere so popolnoma izginile, nekatere so se rešile z industrializacijo, kar jih je ostalo, so pa razen par izjem v zadnjih vzdihljajih. S tem pa je prišel kmet ob svoj postranski zaslužek, ki ga je še držal pokoncu, kajti industrija pri nas ni bila v stanju prevzemati vsaj delovne sile propadajoče domače obrti in starega prometa. Nastal je problem, kako zaposliti na stotine kmečkih ljudi, ki jih zemlja ne more prerediti, problem bega v mesto. Kmetijstvo in domača obrt sta bila tesno povezana in skupno preživljala ogromno večino našega ljudstva vse do omenjenega gospodarskega prevrata. Danes pa je edino industrija zmožna pod enakimi pogoji zaposliti nastajajoči kmetijski proletarijat. Pa tudi kmetijstvu je potrebna večja industrializacija, če naj postane iz pasivne aktivna gospodarska panoga.

1. Lesna domača obrt.

K domači lesni obrti spada izdelovanje suhe robe in izdelovanje sodov ter podobnih lesenih posod.

S u h a r o b a :

Izedolvanje suhe robe je bilo na Kočevskem in v Ribniški dolini udomaćeno že v 15. stol. O tem nam priča dovoljenje cesarja Friderika III., ki nosi datum 25. oktobra 1492., da smejo kočevski in ribniški okoličani izvažati živino, platno in razne lesene predmete, kakršne sami izdelujejo, na Hrvaško in druge obmeine dežele. Ta letnica tudi najbrže pomeni začetek krošnjarstva s suho robo.

Valvazor omenja izdelovanje suhe robe in krošnjarstvo v Kotu, Bukovici, Daneh, Sajevcu, Gorenji vasi, Jurjevcu, Sušnjem, Zamostevcu, Gori, Ravnah, Žigmarici in Zapotoku v Ribniški dolini ter v Gorenjih in Dolenjih Ložinah, Stari cerkvi, Mahovniku, Šalki vasi, Čvislarjih, Oneku, Kočevski reki, Zajčjem polju, Smuki, Mozlju, Knežji lipi, Črmošnjicah, Novem in Starem Logu na Kočevskem. Valvazor pravi, da so izdelovali lesene krožnike, sklede, škafe, šatule, sita, rete, rešeta, žlice, deže, brente itd.

Leta 1785. so dobili Kočevarji dovoljenje, da smejo krošnjariti z laškimi oljem in južnim sadjem. Izdelovanje suhe robe in krošnjarjenje z njo jih ni moglo več prerediti, posebno, ker niso mogli konkurirati boljšim ribniškim izdelkom.

Stanje konec 19. stol. je bilo naslednje: Lesna domača obrt je bila razširjena skoro v vseh vaseh okoli Ribnice in tudi v mnogih vaseh na Kočevskem. V okolici Ribnice: Gorenja vas, Hrvača, Goriča vas, Otavice, Nemška vas, Bukovica, Sajevec, Zadolje, Brežje, Sušje, Prigorica, Dolenja vas, Rakitnica, Sodražica, Podklanec, Loški potok, Struje, Velike Lašče z okolico, Sv. Gregor, Nebesa, Škrajnek, Laporje, Zgonče itd.

V Ribniški dolinij e bilo 3000 domačih obrtnikov, v velikolaškem okraju 1600 in okoli Loža 150. Na Kočevskem so producirali iste predmete kot v okolci Ribnice, poleg tega pa tudi lopate, loparje in vevnice, in sicer v Starem Logu, Smuki, Komolcu, Topli rebri, Rdečem kamnu, Žibnu, Smrečniku, Koprivniku, Polomu itd.

V splošnem je bila produkcija v Ribniški dolini precej večja nego na Kočevskem.

V Ribniški dolini so napravili na leto: 25.000 škafov, 15.000 brent, več 100.000 žlic, 20.000 lesenih krožnikov, 14.000 skledic, 1500 valjarjev, 7500 ribežnov, 5500 kladev, 5500 solnic, 12.000 cedlnikov, 3000 kadi, 5000 banj, 2000 muhovnikov itd.

Na Kočevskem so naredili na leto: 40.000 škafov, 6000 korcev, 3000 vederc, 2000 pinj, 1000 malih sodčkov, 3000 nešk, 2000 kadi, 200 zibelk, 30.000 strešnic in veliko pasti, cokelj, jarmov, plugov, gabelj itd.

Iz leščevja, črnega gabra, dreva in češmina so delali v Kompolju, Robu, Ponikvi in Zagorici zobotrebce. Prav tako v okolici Šmarja.

Večino izdelkov so vsako leto pokupili prekupčevalci. V Ribnici, Sodražici in Vel. Laščah jih je bilo 20. Veliko suhe robe so razpečali trgovci v Ljubljani (5), v Zagrebu (6), Trieste in Fiume, kar pa je ostalo, so jo razpečali krošnjarji.

Kakšno je stanje danes? V ribniški, laški, dobropoljski, šentjurški, želimeljski, vidovski, bloški in sodraški občini živi okoli 5500 ljudi, ki se bavijo z izdelovanjem suhe robe. To je približno vsak peti. Ljudstvo potoške občine je suho robo opustilo že v prejšnjem rodu in se posvetilo delu na žagi in gozdu doma in na tujem. Pač pa v nekdanji domeni lončarjev, dolenjski občini, raste število rešetarjev.

Tehnika dela je pri različnih kosih dela raznolična. Prav to in ekonomija časa in truda je vzrok, da so se posamezne vasi omejile na izdelovanje med seboj sorodnejših predmetov, ostale pa prepustila sosedom. Tako izdelujejo nekatere vasi žlice, druge predvsem kuhalnice, tretje škafe, četrte zobotrebce, pete grablje, šeste rešeta.

Žlicarji prebivajo v Vidovskih hribih in na Blokah, kuhalničarji pa v gornjem delu sodraške obične. Pintarji (škafarji) delajo leseno posodo največ po Rutah, to je pokrajini od zgornje Iške do Mišje doline. Zabotrebčarji žive po vaseh od Raščice do Iga. Južno od črte Velike Lašče — Sodražica se bavijo ljudje z orodjarstvom in rešetarstvom. Rešetarstvo se deli na tri stroke: obodarstvo, tkanje poden, sestavljanje rešet in obodov in poden. Prva stroka je doma na Slemenih (pokrajina med Laščami, Zlebičem in Sodražico) in deloma perbivalci Sodraške doline. Na Slemenih se bavi s suho rob o 60 hiš. Od teh je 36 ododarskih in 34 pintarskih. L. 1914. je bilo razmerje med obema strokama 41 : 25.

Železna podna tko v 4 industrijskih podjetjih v Ribniški dolini, žimnata pa dobe v Stražišču. Lesena podna pa izdelujejo v gornjem koncu Ribniške doline. Vasi Vinice, Zapotok in Sušje štejejo 75 hiš. Tu delajo pozimi podna v vsaki hiši, poleti pa v 11 hišah. Tretja stroka je doma po vaseh dolenjske, ribniške in sodraške občine.

Vasi Strug, Poljan in nekaj vasi dolnjega konca Ribniške doline se bavi z izdelovanjem vil, gabelj, toporišč, košev in slično.

V tem področju napravijo letno do 100.000 kolačev obodov, do 40.000 lesenih podov, do 60.000 komadov lesenega posodja, do 5000 tucatov žlic, do 5000 kom. kuhalnic itd.

Na Kočevskem so delali do zadnjega časa le še škafe, brente, čebričke, pinje, banke, in sicer v Dolenji in Gorenji Topli rebri, Klečah, Koprivniku, Raichenau in Starem Logu, Lopate izdelujejo v Klečah in Starem Logu. Krošnjarji so doma na Kočevskem v mnogih vaseh.

Obročarstvo:

Še okoli 1860. in sploh preden je stekla železnica, je bilo izdelovanje „koretljev“ ali obročev omejeno le na vas Rakek. Toda železnica je pobrala tej domači obrti delovno silo. Začela je popuščati in se je slednjič preselila iz Rakeka v okolico. Udomačila se je na Uncu, Ivanjem selu in Slivcu, kjer je konec 19. stol. še cvetela. Danes je ni več.

Sodarstvo:

Iz lesa, ki so ga dobivali iz velikanskih gozdov Jelovice, so konec 19. stol. izdelovali sode, škafe, kadi in čebre v vaseh: Rudno, Dražgoše, Češnjica, Kališe, Studeno, Lajše, Železniki. Središče domače obrti je bila Češnjica s svojo sodarsko zadrugo, ki je bila ustanovljena 1898. in je zelo povzdignila sodarstvo v teh krajih.

Vprašanje je, koliko je stara ta domača obrt. Janko Jovan pravi, da je sodarstvo obstajalo že l. 1790. v Selški dolini. Valvazor omenja izdelovanje barigelj in drugih lesenih posod v Selcah, izdelovanje lesenih posod pa v Rudnem, Bledu in Lescah. Potemtakem je skoro gotovo, da je bilo sodarstvo že v 17. stol. doma vsaj v Selcah, če ne tudi v Rudnem, Bledu in Lescah. Iz krajevnega leksikona sem prepisal tele vasi, kjer dandanes izdelujejo domači obrti sode in podobno: Češnjica, Rudno, Studeno, Dražgoše in Kropa. Torej nazadovanje.

Omenim naj še škafarstvo v okolici Škofje Loke: Spodnja in Zgornja dobrava, Virlog, Stara Loka in v občini Zmincu.

(Konec prih.)

Pregovori in reki

Kar se v luži zleze, rado v lužo leze.

Kdor mlati po drugih, sam cep ostane.

Kdor nazaj gleda, naprej pade.

Kjer sta dve babi, tam je trg; kjer so tri, tam je semenj.

Komur žena hlače kupi, temu se je vedno zanje bati.

Zlata veriga ne da svobode.

Zlat ključ vsaka vrata odpre.

Ženske imajo od božiča do pusta — dolga usta.

Ženi sine, kadar hočeš — ženi hčere, kadar moreš.

NAŠI SLAVNI MOZJE

Francè Prešeren



Francè Prešeren, po domače „Ribičev Francè“ se je rodil 3. decembra 1800. v Vrbi pri Breznici kot tretji otrok a prvi sin Mine Svetinove iz Žirovnice in Šimna, imovitega in ponosnega kmečkega veljaka. Še kot otrok je preživel dve leti (od 8. do 10. leta) pri stricu Jožefu, lokalistu (župniku male župnije) na Kopanju, zakotni vasi pri Grosuplju, leta 1810. pa ga je stric poslal v šolo v Ribnico, kjer je stanoval pri nekem ribniškem učitelju. Ribniška trivijalka (osnovna šola) je tedaj slovela, saj so jo obiskovali učenci iz najrazličnejših krajev; na koncu vsakega šolskega leta je prišel v „zlate bukve“ kot eden najboljših učencev. Leta 1812. ga je stric poslal v šolo v Ljubljano, kjer je leta 1819. dovršil šestrazredno gimnazijo in dve leti liceja, tretje leto liceja pa je končal na Dunaju. Na Dunaju se je vpisal na pravno fakulteto in leta 1828. položil doktorski izpit. Vrnil se je v Ljubljano in vstopil v državno

službo, toda ker ni mogel dobiti stalnega mesta, je izstopil iz državne službe, napravil leta 1832. odvetniški izpit ter nastopil službo pri prijatelju dr. Crobathu, odvetniku v Kranju. Štirinajst let je prosil za mesto samostojnega odvetnika v Ljubljani, toda šele leta 1846. so mu podelili tako mesto v Kranju.

Prešeren je začel pesnikovati že v poslednjih visokošolskih letih; pobudo za pesnikovanje mu je dal Zoisov prevod Bürgerjeve „Lenore“ in pa zavrnjena ljubezen do Dolenčeve Zalike. Vznik in dvig njegove pesniške tvornosti pa je bilo v trnovski cerkvi srečanje s Primičevo Julijo, ko še ni bila zaročena, ter mentorstvo Matije Čopa, prijatelja še iz mladosti. Hudo ga je zadela smrt Matije Čopa, saj ga sam opisuje v pesmi

„V spomin Matija Čopa.“

... Tí nam otél si čolnič, si mu z jádrami
kírho poprávil,
tí mu pokázal si pót právo v dežélo
duhóv.
Skríta nobêna bilà ní zvezd ti nebá,
poezíje,
slédnji je bíl ti domáč jêzik omíkan,
učén.
Stári Rimlján kar svetá je gospód, kár
Grecija módra,
z Láhi Francóz, Španijól, Némec in
Albijonec,
Čéh in Polják, kar Rús in Ilír, kar ród
naš slovénski
slávnih izmíslil si bíl čása do tvôj'ga
pisánj,
pólno si znádnost imél njih, Cóp!
velikán učeností,

tí si zakláde duhá Krézove bíl si
nabrál....
...Séme, ki tí zasejál si ga, žé grè v
klásje vesélo,
nám in za námi dokàj vnúkam obéta
sadú.
Nàj se učenóst in imé, část tvója,
roják! ne pozábi,
dòkler tèbi dragó v Kránju slovéntvo
živi!

Kako lepo popisuje svojo rojstno
vas in kako trpka mu je bila življenj-
ska pot, saj pravi v „Sonetih nes-
reče“:

O Viba! sréčna, drága vás domáča,
kjer híša môjega stojí očéta;
de b' úka žéja me iz tvójga svéta
speljala ne bilà, golj'fíva káča!

Ne védel bi, kakó se v strúp prebráča
vse, kar srcé si sládkega obéta;
mi ne bilà bi véra v sèbe vzéta,
ne bíl vihárjov nótranjih b' igrača!...

in njegov *Motto* k poezijam:

Sem dólgo úpal in se bál,
slovó-sem úpu, stráhu dál;
srcé je prázno, sréčno ni,
nazáj si úp in stráh želí.

Mnogo njegovih pesmi je ponarode-
lo in jih pojó tako po mestih, kot
vaški fantje na vasi, tako:

Pod óknam. (Lúna síje, klád'vo
bíje...),

Kám? (Ko brez mirú okróg
divjám...),

Ukázi. (De ne smém, si ukázala...),
Zdravljíca. (Spet tríte so rodíle,
priját'lji vínce nam sladkó...), itd.

Njegovo največje, najveličastnejše
delo pa je „Krst pri Savici“, ki
ga je spesnil v spomin prijatelja in
mentorja Čopa in v pozabo Juli-
je, ki se je poročila z drugim;
zgodilo se mu je kot italijanskemu
pesniku Petrarki, ki je vse svoje živ-
ljenje opeval svojo Lauro; tudi Pre-
šernova duša je vzplamtela v mlade-
niški ljubezni, ime „Julija“ pa mu je

ostalo simbol, s katerim je izražal vse
neutešeno hrepenenje, vse nesoglasje
svojega življenja in vso bol in nesre-
čo svojega naroda. V „Krstu pri Sa-
vici“ je hotel tema dvema tragičnima
ljubeznima do Julije in Čopa po-
staviti spomenik, se sprostí obupa;
hotel se je rešiti pekla v sebi in se
rešiti v njegovo nasprotje — v nebo!

Morda se je Prešernovo nemirno
srce umirilo, ko je izlil vso srčno bo-
lečino in ves življenjski obup v to
največjo pesnitev trde, toda svete od-
povedi ljubezni. Morda se je umirilo
samo za hip, toda umirila se je njego-
va duša, pomiril se je z usodo kakor
Črtómír pojoč:

...„Pokôpal míslí visoko letéče,
željá nespólnjenih sem bolečine,
ko Črtómír ves úp na zémli sréče;

dan jásní, dan obláčni v nóči míne,
srcé veselo in bolnó, trpéče
vpokój'le bódo gróba globočine.“

(Matiju Čopu. Posvetilo Krsta.)

Prešeren je pel, kakor mu je nare-
kovalo srcé, saj je sam v „O r g l a r“
ju napisal odgovor Boga puščavniku:

Kómur pévski dúh sem vdíhnil,
ž njím sem dál mu pésmi svóje,
drúgih ne, le té naj póje,
dòkler, de bo v gróbu vtíhnil.

Dr. Francè Prešeren, naš največji
slovenski pesnik, katerega dela so pre-
vedena v skoraj vse svetovne jezike,
tako v latinščino, grščino, italijanšči-
no, nemščino, stari indijski jezik, ru-
ščino, esperanto, itd., je umrl 8. fe-
bruarja 1849. v Kranju, kjer je tudi
pokopan. Ljubljana pa se je oddolžila
spominu velikega moža, ki je sloven-
sko pesem ponesel v širni svet, s spo-
menikom na Marijinem trgu (delo
akad. kiparja Ivana Zajca), ki je eden
najlepših spomenikov v Ljubljani.

D. V.

• LJUBLJANA •

MONOGRAFIČEN ORIS

Damjan Vahen

(Nadaljevanje.)

V dobi preseljevanja narodov je bilo porušeno skoraj vse, kar koli je bilo zgrajenega v dolgih dobah stoletij, vendar so se Slovenci tu pa tam naselili ob razvalinah starih kulturnih središč,¹⁰ iz katerih so se po mnogih stoletjih spet dvignile nove mestne naselbine. Tako je Ljubljana zaživela na kraju, kjer je stala rimska Emona.

Za nastanek in razvoj srednjeveškega mesta pa sta bila važna predvsem promet in trgovina, kajti najstarejša mesta so nastala ponavadi iz sejmišč in tržišč ob sotočju rek in dolin, pri prehodih čez reke, močvirja ali barja, ob mostovih in brodovih. Na takih krajih so zgodaj nastale cerkve, h katerim so prihajali ljudje od blizu in daleč k službi božji, ki pa so privabile tudi trgovce in obrtnike, ki so tu prodajali svoje blago. Prav tako pa so nastala tržišča tudi pod gradovi mogočnih gospodov, ki so skrbeli za mir in red na sejmu ter kaznovali trgovce in obrtnike, če so goljufali pri meri in uteži. Taka sejmišča so pozneje ogradili z lesom in prstjo, še pozneje pa z obrambnim zidom in obrambnimi stolpi. Obramba trgovcev in obrtnikov pa je prinašala gospodarjem sejmišč lepe dohodke, ker so postavili mitnice za dovoz in izvoz blaga ter so morali trgovci in obrtniki plačati posebno sejmario, če so hoteli na sejmu kupčevati.

Prav tako je bilo tudi z Ljubljano, toda njen nastanek nam zakriva

tema, brez dvoma pa je, da je Ljubljani pripomogla do novega nastanka in dviga ugodna lega Gradu, obdanega od dveh strani z reko Ljubljano, kajti za tedanja nemirna in divja stoletja je bila taka lega izredne važnosti — hrib z dokaj strmim pobočjem in na njem dobro utrjen grad je bilo najvarnejše zavetje.

Ljubljanski grad je bil zgrajen najbrže že v IX. stoletju na mestu prejšnjega ilirskega gradišča ter je bil sedež Ljubljanskega gospodstva koroških vojvod Španhajmov,¹¹ ki so imeli svoja posestva na Kranjskem v ljubljanski okolici in v Kostanjevici ob Krki. Njihovo Ljubljansko gospodstvo je obsegalo zemljo od izvira Ljubljance do njenega izliva v Savo pri Zalogu, na severozahodu pa od Sore do Turjaka na jugovzhodu. Poleg Ljubljanskega gradu pa so njihovemu gospodstvu pripadali še gradovi: Turjak, Goriče, Ig, Falkenberg in Hertenberg pri sv. Katarini nad Ljubljano. Izven Ljubljanskega gospodstva pa gradovi: Sostro, Kravjak in Mokronog.

Ljubljanski grad je gotovo najstarejši del Ljubljane. Grad so utrdili najbrže Španhajmi, morda pa že celo frankovski mejni grofi, kajti če se ozremo na druga mesta po srednji Evropi, opazimo, da se je zaradi varnosti okoli gradov, škofovskih stolic, okoli cesarskih in knežjih pristav naselilo mnogo ministerialov¹² in svo-

¹⁰ Emona, Petovium, Celeia in drugod

¹¹ Spanheim

¹² knežji uradniki, vitezi in služabniki

bodnjakov. Tako je tudi v Ljubljano prišlo s poveljnikom gradu, ki je prejel grad v fevd (v varstvo in obrambo) mnogo njegovih ministerialov, ki so se naselili ob vznožju hriba. Žal pa po zgodovinskih virih tega ni mogoče potrditi, prav tako tudi ni mogoče ugotoviti, kdaj je Ljubljana prejela mestne pravice, ker viri niso ohranjeni. Brez dvoma pa se je Ljubljana razvila iz čolnarskega naselja ob Ljubljanici. Prvič se Ljubljana omenja v času Španhajmov šele leta 1144. z nemškim imenom *L a y b a c h*, a že leta 1146. s slovenskim imenom *L u b i g a n a*.

Ljubljanski grad je bil eden glavnih gradov Španhajmov na Kranjskem, zato je ponavadi mlajši sin ali brat vojvode stalno tukaj prebival in upravljal rodbinsko posest. Ulrik, brat vojvode Henrika Španhajma, se je v listinah iz leta 1144. in 1146. podpisal *W o d o l r i c u s d e L u b i g a n a* (Ulrik Ljubljanski).¹³

Zgodovinar Dimitz sicer omenja, da se je Ljubljana dvignila že po bitki z Ogri leta 955.¹⁴ Valvasor pa začenja svoje letopise z letom 1000. Dasi ni mogoče potrditi niti Dimitzove niti Valvasorjeve trditve, vendar se seznanimo z njimi. Valvasor piše v svoji „Slavi vojvodine Kranjske“,¹⁵ da je v Ljubljani, ki je bila že precej obljudeno mesto, okoli leta 1006. razsajala huda kuga, ki je v Ljubljani in okolici pobrala nad 17.000 ljudi.¹⁶ Leta 1075. je Peter Baldaviz, ki je obogatel v Ljubljani kot trgovec, ustanovil blizu mesta cerkvico na čast sv. Filipu, ki pa je kmalu razpadla.¹⁷ Nadalje Valvasor trdi, da je bila Ljubljana že leta 1092. povsem

urejena mestna občina, ki je imela že svojega mestnega sodnika in mestni svet, kajti po njegovem poročilu sta mestni sodnik in ljubljanski mestni svet priredila v zabavo čolnarjem



Znamenje čolnarskega ceha.

dirko s čolni po Ljubljanici ter obljubila trojna darila, tako: tovor vipavskega vina, tri lakte suk-nja in par nogavic.¹⁸ Valvasor dalje omenja, da je bil v Ljubljani leta 1145. viteški turnir, katerega so se udeležili plemiči iz Avstrije, Ko-

roške in Furlanije.¹⁹ Toda razen dveh listin iz leta 1144. in 1146., ki jih je izdal Ulrik Ljubljanski, nimamo vse do leta 1269. nikakih dokumentov in so navedbe naših starejših zgodovinarjev le zanimivosti, ki jih beležimo, ne pa potrjujemo. Da pa je bila Ljubljana v tem času že bogato mesto, nam potrjuje dejstvo, da so prišli v Ljubljano židje, ki so se naseljevali samo v krajih, kjer je bilo večje naselje in kjer je vladalo blagostanje. Leta 1269. je bila Ljubljana popolnoma urejeno mesto z mestnim sodnikom Procljem na čelu;²⁰ bila je obzidana in imela je mestne pravice. O vseh zadevah mesta je odločala mestna gosposka, ki so jo sestavljali mestni sodnik in dvanajst zapriseženih meščanov,²¹ ki so jih volili meščani sami. Prav tako nam listina iz leta 1320. kaže Ljubljano kot mesto z mestnim obzidjem in mestnim sodnikom,²² v kateri koroški vojvoda ukazuje vsem, ki so se naselili v Ljubljani, da morajo nositi enaka bremena za zgraditev obzidja in čuvanje mesta.

¹³ Schumi, *Urkundenbuch I.*, str. 105

¹⁴ Dimitz, *Geschichte Krains I.*, str. 154

¹⁵ Die Ehre des Herzogtums Krain

¹⁶ Valvasor, *Die Ehre des Herzogtums Krain XI.*, str. 709

¹⁷ Valvasor, *Die Ehre des Herzogtums Krain XI.*, str. 691

¹⁸ Valvasor, *Die Ehre des Herzogtums Krain XI.*, str. 685

¹⁹ Valvasor, *Die Ehre des Herzogtums Krain XI.*, str. 710

²⁰ Dimitz, *Geschichte Krains I.*, str. 196

²¹ Geschworene

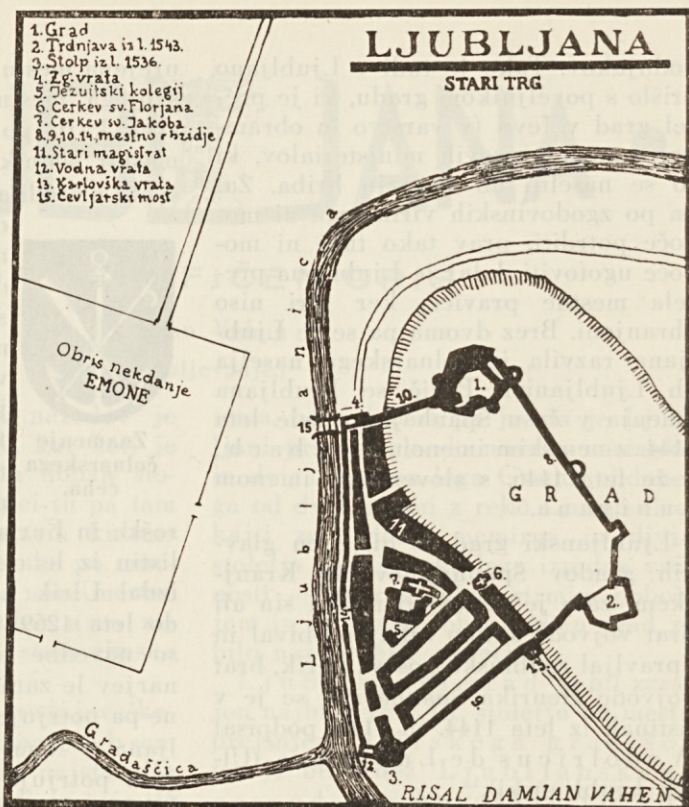
²² Klun, *Diplomatarium Carniolicum*

Proti koncu XII. stoletja je bila Ljubljana še majhno mesto, ki je obsegalo Ljubljanski grad, sedanji Stari trg in Florijansko ulico. Najstarejše utrdbe so bile na Ljubljanskem gradu, in sicer grajsko poslopje, v katerem je prebival kastelan²³ in kjer so se nastanjevali deželni knezi, kadar so prihajali v Ljubljano, ter iz utrdb na vrhu strmin nad nekdanjo Samasovo zvonarno, ki so jih Ljubljanci nazivali „Die hohe Bastei“, mi pa nazivamo razvaline te stare utrdbe „Šance“. Mestni zid se je pričel pri grajskem posloplju, odkoder je vodil po temenu hriba

do Šanc, do tedanjega tako zvanega „Starega gradu“, odtod po pobočju Gradu do Karlovških vrat, ki so jih nazivali „Spodnja“, pa tudi „Pisana vrata“. Od Karlovških vrat je zid tekel preko Karlovške ceste k Ljubljanci, kjer je zavil in tekel vsporedno z reko do Čevljarskega mosta, kjer so bila Zgornja vrata. Odtod je mestni zid krenil naravnost po pobočju proti grajskemu posloplju in se sklenil z grajskim poslopljem. Sredi med Spodnjimi in Zgornjimi vrati, kjer se stekajo tri ulice na Starem trgu, je po srednjeveškem običaju stala mestna hiša, ki so jo pričeli graditi leta 1279. in je stala tu do leta 1484.²⁴ Pred njo pa je bil Glavni trg. Mestno hišo so imenovali „rotovž“. Na Glavnem trgu pred rotovžem je stal mestni vodnjak.

²³ der Burggraf

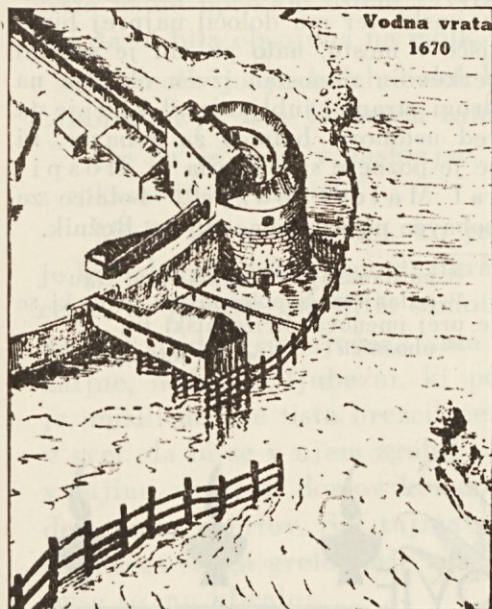
²⁴ Letopis Matice Slovenske, 1885., str. 189



Cerkev sv. Jakoba je stala v najstarejšem delu mesta, ki so jo leta 1494. dobili avguštinci, ko so se zatekli pred Turki v mesto, kajti do tedaj so imeli svoj samostan izven obzidja.²⁵ Leta 1553. pa so samostan s cerkvijo prodali cesarju Ferdinandu,²⁵ ter odšli na Reko; samostan je cesar dal preurediti v špital, ki so ga nazivali „cesarski“, pa tudi „dvorni špital“. Ko pa so leta 1597. prišli v Ljubljano jezuiti, so cerkev, ker je bila zanje premajhna, podrli in zgradili sedanjo cerkev. Za novo cerkev in za zgraditev jezuitskega kolegija so kupili okolnih 30 hiš, ter jih podrli, cesar Maksimilijan pa je dal mestnemu magistratu kot odškodnino na izbiro, da mu odpiše davek, ali pa dovoli povišanje mostnine za polovico. Mesto je izbralo povišanje mostnine. Cerkev sv. Florjana

²⁵ Valvasor, Die Ehre des Herzogtums Krain, XI., str. 689

so zgradili leta 1671.,²⁶ na mestu, kjer je požar leta 1660. uničil 20 hiš. V odna vrata so bila mogočen stolp na žabjaku, kjer so mestni uradniki pobirali pristojbino od vseh čolnov na Ljubljani, ki so se tu ustavljali.



(Foto-reprodukcija: Radoslav Piškur)

Stolp pa so zgradili za obrambo proti napadu na mesto po vodi.

Prebivalstvo Ljubljane je bilo v začetku XII. stoletja sestavljeno iz vojvodovih uradnikov, ki so se imenovali: okrajni sodnik, nadzornik posestev, gozdar, kletar, itd., iz vojvodovega vojaškega spremstva ter iz trgovcev in obrtnikov, ki so se sprva združevali v bratovščinah, pozneje pa v cechih. Ker je bilo v Ljubljani več mnogo obiskovanih sejmov, so si razni samostani tu sezidali posebne dvore s shrambami za pridelke, kajti samostani so bili v tedanji dobi nekaki veletrgovci v deželi. Ob vhodu v mesto je bila mitnica, kjer so morali plačevati mitnino za vse blago, ki je prišlo na ljubljansko

sejmišče. Prav tako je imela Ljubljana v tedanji dobi svojo kovnico denarja, ki so jo ustanovili Španhajmi, ki so imeli pravico do kovanja denarja.



Srednjeveški novc koroškega vojvoda Bernarda Španhajma (1201.–1256.) iz kovnice v Ljubljani.

Že v tedanji dobi pa je izven obzidja stala cerkev sv. Petra, ki je bila župna cerkev tudi za Ljubljano; župnija sv. Petra je do leta 1291. obsegala vso zemljo v porečju Ljubljance, župniki pri sv. Petru pa so se imenovali „ljubljanški župniki“. Patronat nad cerkvijo sv. Petra je imel oglejski patriarh, toda leta 1221. si ga je prisvojil koroški vojvoda Bernard Španhajmski. Ker je bil župnik pri sv. Petru istočasno tudi arhidiakon za Kranjsko, se je vnel med patriarhom in koroškim vojvodo spor, ki ga je odločil papež v patriarhovo korist. Ker pa se vojvoda ni hotel podrediti papeževi odločitvi, je patriarh Bertold, ki je bil sorodnik Bernarda Španhajmskega, vojvodo Bernarda izobčil in prepovedal izvrševanje službe božje v Ljubljani.²⁷ Šele leta 1227. se je spor med patriarhom in vojvodo ublažil ter je vojvoda prepustil patronatske pravice patriarhu.²⁸ Izven obzidja je stala tudi cerkva sv. Miklavža²⁹ s kaplanijskim poslopjem, ki je bila kaplanija župne cerkve sv. Petra. Cerkev sv. Miklavža je bila najbrže beneficij čolnarjev v Ljubljani, ker je sv. Miklavž patron čolnarjev in brodarjev.

²⁷ interdikt

²⁸ Zbornik znanstvenih in poučnih spisov, V. zv., str. 15

²⁹ današnja stolnica

²⁶ Mittheilungen des hist. Ver. für Krain, 1859., str. 59–61

Prvotna Ljubljana je bila torej majhna; imela je dvoje vrat in en sam most, to je današnji Čevljarški most, ki se je tedaj imenoval Mesarski most, ker so imeli na njem mesarji svoje mesnice.

Toda že v XIII. in XIV. stoletju se je trgovina v Ljubljani močno razvila, z njo pa tudi obrt in promet. Ljubljana je bila prehodna postaja za italijansko in nemško blago. V mesto se je pričelo seliti tudi plemstvo z dežele. Ker pa se plemstvo ni hotelo družiti z meščani, se je pričelo naseljevati na levem bregu Ljubljanice izven mestnega obzidja. Okoli leta 1225. so se naselili v Ljubljani tudi minoriti (duhovni sinovi sv. Frančiška), ki so bili vneti pridigarji in

izpovedniki, in ki so se s svojo skromnostjo in vnemo kmalu priljubili meščanom. Minoriti so se naselili poleg cerkvice sv. Miklavža.³⁰ Okoli leta 1247. se je naselil v Ljubljani tudi nemški križarski red, ki ga je semkaj poklical vojvoda Ulrik III. Španhajmski, ter mu določil najprej bivališče v mestu, nato pa mu je sezidal cerkev in samostan izven obzidja na drugi strani Ljubljanice,³¹ kjer je ta red ustanovil bolnico za gobavce, ki se je pozneje spremenila v „Hospital Materre božje“;³² bolnico za gobavce pa so premestili na Rožnik.

³⁰ na današnjem Vodnikovem trgu

³¹ sedanjem Napoleonovem trgu, ki se

je prej imenoval Križevniški trg

³² ubožnica (Se bo nadaljevalo.)



Miriam:

„Zbogom . . .“

Ves teden je klesal v trdi kamen njen obraz, ves teden je zrl v njene globoke oči, kakor da bi hotel izpiti tem globokim očem ves sijaj in ga dati kamnu; in ona je nepremično stala v njegovem ateljeju ne da bi samo enkrat vzdihnila. Trudna od predolgega mirovanja je molčala.

Tudi v nedeljo je prišla; sama ni vedela, kakó, dasi je obljubila svojemu možu, da bo šla z njim. Toda ves jo je on privlačeval:

...njegove mišičaste roké, ki so klesale z zavihanimi rokavi trdi kamen,

...njegovo gubasto čelo, nagubane od misli in neupogljive volje,

...njegove trdo in odločno zarezane ustne,

...njegovi dolgi, valujoči črni lasje.

In klesal je v trdi kamen, da so leteli drobci po vsem ateljeju. Dvignil je glavo, poten obraz — se zazrl v njene oči. Dleto mu je zdrsnilo iz rok — iz prsi se mu je izvilo:

„Ne morem!“

Prvič v življenju, da ni mogel ujeti, vklesati v kamen modelovega izraza.

Ona pa je molčala; najraje bi stopila k njemu, se privila na njegove močne prsi... Hotela je, da bi jo stisnile njegove odločne, močne in mišičaste roke v objemu, da bi njegove v trpek nasmeh zvite ustne poiskale njene v vročem poljubu. A je molčala, molčala, kot da bi bila obsojena na molk.

In molk jo je bolel, bolel hujše kot najtrpkejše razočaranje. Ljubila ga je, a je ljubezen zatajevala.

On pa je sedel v naslonjač, ki je stal sredi sobe, si podprl glavo z rokami in se zamislil...

Mislil je na tiste dni, ko je še kot dijak študiral kiparstvo, ko je brezskrben, mladostno razigran hodil po cestah... Vse mu je bilo; ceste, ki je hodil po njih, samotne gozdne stezice, ki so mu govorile, da naj pride vriskajočega srca z ljubljenco in se opije slasti tiste daljne, nedolžne ljubezni, ki poje v poljubih in objemih... Mislil je, mislil na vse tiste brezciljne dni, ko se mu je zahotelo, da bi šel v svet, da bi se v njem zgubil... Mislil je na tiste dni, ko je odhajal v tujino, se vrnil domov kot dozorel umetnik poln hotenja, volje do dela, poln načrtov. Saj tujina ga je spoznala, tujina ga je dvignila, tuja srca so ga grela, tuje roke so ga vodile po sončnih cestah, tuje duše so mu klicale:

„Naš bodi, ostani med nami!“

Toda on je nosil v svojem srcu njen obraz... Tisti obraz, ki ga je srečaval povsod, tisti obraz, ki mu je govoril:

„Vrni se, vrni, predragi!“

Slaven, bogat se je vrnil in hotel izklesati ta obraz, ki ga je klical, ki ga je ljubil... Vrnil se je, da bi objel, da bi privil k sebi njo, ki mu je bila vse...

Ona pa je vzela drugega...

Dvignil je glavo in z očmi obstal na njenem obrazu —

„Neda!“, se je iztrgalo iz njega; bil je klic duše, ki se je trgala v hotenju in odpovedi, v ljubezni in preziru.

Prsi so se ji visoko dvignile, roke so ji omahnile. Močna rdečica ji je zalila obraz. Počasi se je približala naslonjaču, v katerem je sedel on, za katerega je nekoč v strahu trepetala...

„Francé! Sama ne vem, kako je bilo mogoče... Sam Bog ve, kaj je bilo z menoj, da sem samo za kratek hip pozabila... Potem pa je bilo prepozno. Kako hudo, kako strašno mi je bilo, ko sem zvedela, da si se vrnil. Hotela sem ti pisati, toda nisem mogla. Izgubila

sem te, pa sem hotela, da bi me ti ne zapustil. Ne bodi krut, Francé, saj ti si moj, samo moj! Ne bojim se zase...“

Lahno je pobožal njene zlate, na vratu v kodre zavite lase, poljubil jo je na čelo. In zrla sta si iz oči v oči, ne da bi spregovorila. Preteklost ju je ločila.

„Neda, pozabil sem, po-za-bil“, je omahovaje govoril,

„pozabil, da si žena drugega. Težko mi je bilo, ko sem zvedel, da si se omožila. Zaprl sem se vase, sam sem ostajal vse dni in noči. Nikomur nisem mogel potožiti; in tako sem ostajal sam s svojo boleljestjo, sam s svojimi ubitimi mislimi. Hotel sem se končati. Pa si mi stopila pred oči in se mi nasmehnila. In kadar mi je bilo najhuje, sem obupan, razdvojen do smrti iskal tolažbe v delu. Delal sem in vsak udarec z kladivom po dletu je bil misel nate. Spomni se mojih del: Mati z detetom — V objemu — Sreča — Razočaranje — Dekle joče — Ločitev... Mar nisi čutila, da sem v vseh delih hotel vklesati tvoj obraz! Da nisem ljubil mrtvega kamna in mu vsekaval življenje, temveč da sem ljubil tebe! In ta mrzli kamen, ki sem vanj sekal, se je zrasel z mojim srcem in kakor sem divje sekal kamen in mu dajal izraz, tako se je trgalo moje srce... Drug morda, Neda, bi se vdal pijači, blodnicam, jaz pa sem v preveliki ljubezni do tebe žrtvoval svojo mladost delu, tebi! Pozabil sem na vse...“

Povesil je glavo. Težke solze so zalile njegove oči in spolzele po licih; in solza je kanila na njeno roko,

na tisto ljubko roko, ki je zastala v njegovi ob slovesu,

na tisto nežno roko, ki je mahala v slovo še dolgo, dolgo, ko je vlak že izginil za prvim ovinkom,

na tisto roko, ki je pred leti baržunasto mehko božala njegova lica,

na tisto roko, ki mu je dolgo pisala v tujino, kako težko ji je sami.

Težko je vzdihnil: gorelo, besnelo je v njem:

Ljubezen?

Odpoved?

„Francé! Zakaj si tak? Pred leti si razumel vse, nikogar nisi obsojal. Spomni se, kaj si govoril, ko Olga po poroki ni mogla pozabiti Ivana. Vsi so jo obsojali, ti pa si jo branil. In ko so ti ljudje govorili proti njej in se vpraševali, s kakšno pravico vara svojega moža, si jim odgovarjal: S pravico srca! A danes? Zame ne priznaš te pravice, zame si trd, neizprosno. Zakaj?“

„Pozabi me, pozabi! Njegova si! Ljubi ga, kakor bi ljubila mene!“ —

Ogrnil ji je plašč in jo spremil do vrat. Ne da bi ji dejal „Zbogom...“,

ne da bi ji stisnil roko v slovo, se je obrnil in se zazrl v mrzli kamen, ki naj bi predstavljal njo...

Zaprla so se za njo vrata in sam je ostal, sam z mrtvo soho. Opo-
tetekel se je. Neprodurna tema je bila pred njim... In zadel je z
nogo ob stojalo, na katerem je stal njen mrzli, kameniti obraz, da
se je prevrnilo, z njim pa se je prevrnil zadnji kos kamna, v kate-
rega je klesalo njegovo srce.

Žgoča boleost mu je sevala iz oči. Vse dni je sanjal, hotel —

— prišla je —

... zdaj pa...

„Ne-ne!“ je vpilo v njem, njegove roke pa so zgrabile po kla-
divu in tolkle, razbijale —

„Ne! Lagala je, lagala tudi tedaj, ko je trepetala v mojih rokah;
tudi tedaj, ko so drhtele njene ustne na mojih... Vse, vse je bila
ena sama laž... Že tedaj je mislila na drugega!“

Udarjal je po kamnu in razbil vse poteze njenega obraza; dro-
bec za drobcem je padal na tla, z njimi pa so izginjali iz njegove duše
zadnji klici po njej...

— — —

Drugo jutro je že zarana trkala na vrata njegovega ateljeja.
Nihče se ni odzval.

Klicala ga je zaman. Pritisnila je na kljuko, vrata so se odprla
in v njenih očeh je zazijal opustošen atelje:

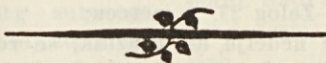
stojalo zlomljeno...,

kamen razbit...

Na zlomljenem stojalu je ležalo pismo. Z obupno naglico je raz-
trgala ovoj, razgrnila list —

Prebledela je. Solze so ji zalile oči in v njih je zagorela edina
beseda, ki ji jo je napisal v slovo —

edina beseda, ki je globoko zarezala v njeno srce, njegov poslednji
„Z b o g o m“.



Zadružni vestnik

Iz uprave

Nakupovalni termini za mesec marec

Dne	Ljubljanski člani po abecedi	Za člane s proge ne glede na abecedo	Dne	Ljubljanski člani po abecedi	Za člane s proge ne glede na abecedo
2. III.	A, B	Škofljica — Grosuplje vklj	10. III.	M, N,	—
3. III.	C, Č, D, E	Višnja g. — Mirna Peč Trebnje — St. Janž	11. III.	P	—
4. III.	F, G	Novo mesto loco Novo m. — Straža T.	12. III.	R, Ž	Verd — Rakek
5. III.	H, I, J	Čušperk — Kočevje	15. III.	S	D. M. v Polju Zalog
6. III.	K	—	14. III.	S, T	
7. III.	K, O	Kandija — Metlika	16. III.	U, V, W	Ježica
9. III.	L, Z	Brezovica — Borovnica Vrhniška progga	17. III.	—	

Posebej opozarjamo, da pride O na vrsto dne 7. marca obenem s črko K, črka Z 9. marca obenem s črko L, črka Ž pa 12. marca obenem s črko R.

Razen tega še pripominjamo:

1. Vsak član mora kupovati robo le v oni prodajalni (v Ljubljani ali šiški), ki je označena s štampiljko v njegovi nakupovalni knjižici.

2. Abecedni red članov pride vpoštev samo za člane mesta Ljubljane.

3. Člani, ki prihajajo s proge v Ljubljano kupovat robo osebno, niso razvrščeni po abecednem redu, temveč po posameznih progah, kakor je to razvidno iz tabele.

4. Za člane s proge, ki robe ne naročajo osebno, v tabeli navedeni nakupovalni termini ne veljajo. Ti člani naj pošljejo svoja naročila in zaboje na zadrugo ob sledečih terminih:

a) Z vseh dolenskih prog 9. v mesecu;

b) s proge Brezovica—Rakek in Brezovica—Vrhnika ter s postaje Zalog in D. M. v Polju 11. v mesecu.

5. Člane opozarjamo, da pri osebnem naročilu brezpogojno prinesejo s seboj karte za moko, riž, mast itd. Člani, ki robe ne naročajo osebno, morajo vse te karte priložiti k nakupovalnim knjižicam v zaboj oziroma k embalaži.

Brez karte se roba ne sme in se ne bo izdajala!

6. Članom s proge se bodo živila, v kolikor jih ne bodo osebno odnesli, odpremila z vlakom v sledečih terminih:

a) Na progga Škofljica—Novo mesto—Straža Toplice in Trebnje—št. Janž (izključno postaje Grosuplje) 19. v mesecu;

b) na progga Grosuplje (vključno) —Kočevje 20. v mesecu;

c) na progga Kandija—Metlika 19. v mesecu;

d) na progga Ljubljana—Rakek in Brezovica—Vrhnika 23. v mesecu;

e) na progga Ljubljana—Zalog 23. v mesecu;

Če pade na te datume nedelja ali praznik, se roba odpremi naslednji dan.

Člane še opozarjamo, da zadruga ne prejema vseh vrst živil (zlasti ne moke, testenin, riža itd.) naenkrat, temveč postopoma v obrokih v manjših količinah; zato te roba tudi članom ne bo mogla vedno naenkrat dostavljati. V teh primerih

bo zaostalo robo zadruga izdajala izven določenih terminov in se bodo v ta namen odprle posebne pomožne blagajne. Če bo pa le mogoče, bo zadruga skušala dobiti — vsaj za člane s proge — celotno mesečno količino in jo naenkrat odpremiti.

Kakor smo to delali že v prejšnjih mesecih, bomo tistim članom, ki s celotnim nakupom živil ne morejo čakati do svojega termina, ker jim je bil z abecednim redom preložen preko starega nakupovalnega termina, izdajali tudi v marcu pri posebni blagajni izven določenih terminov sledeča živila: testenine, riž, moko, mast in sladkor. Po ostala živila pa naj pridejo ob svojih terminih. Prosimo pa, da člani tudi tukaj navedena živila kupujejo, če le mogoče, ob svojih terminih.

Člane z vseh prog ter člane iz Zaloga in Device Marije v Polju opozarjamo in prosimo, naj prihajajo nakupovat v Ljubljano samo ob dnevih, ki so za nje določeni, in ne poljubno, kot to nekateri stalno delajo.

Iz naših prodajalen

Naša zadruga dobiva mesečno količino racioniranih živil, katera deli po živilskih nakaznicah in po cenah, določenih v uradnih cenikih za vsak mesec po navodilih s strani Komisarijata, Prevoda ali Mestnega preskrbovalnega urada.

Člane opozarjamo, da smo primorani deliti razne vrste in količine živil po navodilih, ki jih dobivamo, in da ne zadene krivda zadruga, če kateremu članu ni pogodu, da dobi mesto enotne moke več koruzne in narobe, ali če delimo mesto masti surovo maslo itd.

Vodstvo zadruga se trudi, da zadovolji svoje člane in jim izposluje, kar je danes le mogoče.

Zadruga je dobila in deli članom:

Moka: Enotno moko za mesec februar na 24 odrezkov (dnevnih) in na 4 odrezke koruzno moko. V prejšnjih mesecih so se člani pritoževali, da daje zadruga preveč koruzne moke na družinskega člana ali na nakaznico, sedaj pa se nekateri pritožujejo, da dobe preveč enotne in premalo koruzne moke. Vsem ljudem se ne more nikdar ustreči.

Maščobe: Na nakaznico ali družinskega člana delimo 200 g surovega masla in od 6. februarja naprej 200 g napoljene slanine. Olje in mast odpadeta za februar. Ker smo dobili slanino šele 5. februarja 1942, smo jo začeli deliti 6. fe-

bruarja. Zamudniki ali oni, ki do 5. niso dobili slanine (od A do G), naj naknadno pridejo ponjo.

Testenine: Zadruga oddaja testenine za februar normalno po nakaznicah na vse družinske člane.

Riž: Tudi riž se deli v polni količini, predvideni na družinskega člana po nakaznicah.

Sladkor: V nakaznicah označena količina sladkorja (0,50 kg na osebo) se deli v naši zadrugi ves mesec februar za vse člane.

Krompir: Smo razdelili tudi na one člane, ki ga dosedaj še niso dobili. Več kot 25 kg na družinskega člana nismo smeli oddajati.

Fižol: Zadruga je v zadnjih mesecih razprodala vso staro zalogo fižola po nizki ceni. Sedaj dobivamo fižolico od Prevoda le v manjših količinah in jo oddajamo po malih količinah na člane, tako da bo dobil vsak član enako količino.

Ješprenj: Smo razprodali in ga ne moremo nikjer nabaviti niti najmanjše količine.

Ajda: Poizvedujemo za ajdo, pa zamanj. Radi bi dali mleti ajdovo moko, pa ne uspemo, ker je bil pridelek ajde zelo slab.

Proso: Tudi prosa ne dobimo, da bi ga dali v mlin za ušeno. Vse žito rabijo

kmetje za sebe in za dobro razprodajo, ker jim to bolje kaže.

Sira razne vrste po še dokaj nizki uradni ceni ima zadruga sedaj v prodaji.

Soljena slanina.

Za februar smo prejeli od Prevoda močno soljeno slanino, ki jo razdeljujemo na članstvo. Že pri prevozu slanine v skladišče smo imeli velik kalo s tem, ker se je otrsela na slanini naložena sol. Slanina, ki leži v skladiščih več mesecev, mora biti soljena, da se ne kvari; to vemo in ne oporekamo. Če je pa na slanini naložena 1 cm na debelo sol, je to pretirano. Primanjkljaje mora trpeti zadruga, oziroma njeni člani.

Tudi člani so dobili soljeno slanino in s tem nekaj soli na njej. Če pa pomislimo, da je cena slanini sorazmerno nizka v primeri s ceno na Dolenjskem ali na črni borzi, moramo biti tudi s tem zadovoljni in sprejeti, kar dobimo.

Drva in premog.

V letu 1941. je naša zadruga oddala na svoje članstvo 4,847.750 kg bukovih drv, 246.805 kg mehkih drv za podkurjavo, 2,252.000 kg premoga in 47.220 kg žaganja v skupni vrednosti od L 1,227,522'46.

Takšne količine drv kot v preteklem letu zadruga svojim članom od njenega obstoja še ni prodala.

Zalogo drv, katera si je zadruga nabavila za zimsko potrebo svojega članstva (nad 100 vagonov), gre naglo h koncu. Kako bo z novo dobavo za bodoče poletje in jesen, je še vprašanje, s katerim se upravni odbor zadruga resno bavi že sedaj.

Premog prihaja normalno vsaki mesec (ca 100 ton) in ga takoj razdelimo na članstvo, ki ga naroča, in sicer v prvih dneh vsakega meseca.

Svetujemo pa članom, da se tudi sami po možnosti oskrbe z drvimi in s premo-

gom iz tega ali onega vira, ker dvomimo, da bo vodstvo zadruga tudi v tem letu kos svoji nalogi glede nabave kuriva, ker odpade glavni vir, to je Kočevje in nje-ga okoliš, ker so se Kočevjarji izselili in se za sedaj tamkaj ne bodo napravljalna drva.

Prodaja vina.

Obveščamo člane, da se prodaja vino v bodoče le v točilnicah in da se v trgovinah ne toči in ne oddaja vino.

Vino se dobi v točilnicah na Masarykovi cesti in v Šiški le za gotovo plačilo tudi za na dom, in ne več v prodajalnah, ker je to oviralo poslovanje.

Apel na članstvo.

Naša zadruga potrebuje nujno gotovino za plačilo obveznosti za moko, riž, maščobo, testenine itd. Naprošamo člane, da si po možnosti nabavijo živila v zadrugi za gotovino. Če je primorana zadruga, da si izposodi denar v bankah, mora plačati visoke obresti, kar je v zvezi z znatnimi stroški.

Obisk prodajaln.

Člane ponovno naprošamo, da prihajajo v zadružne trgovine v dopoldanskih urah, kajti popoldne so vedno preveč obiskovane, zaradi česar je naval in trpi postrežba.

Papirnate vreče.

Papirnate vreče nam zmanjkujejo in opozarjamo člane, da štedijo z njimi, jih shranjujejo in prinesejo s seboj za polnitev. V Ljubljanski pokrajini ni več nobene tovarne za izdelavo vreč. Ostanke zalog pri veletrgovcih gredo h koncu in so tudi cene tako visoke, da je nakup vreč nemogoč.

Za moko, testenine in riž naj prinesejo člani platnene vreče, za ostala živila pa papirnate.

Drobne gospodarske vesti

Saditev krompirja.

Že sedaj čitamo v časopisih navodila in nasvete glede saditve krompirja pri nas in v sosednjih državah. To hranivo je za nas tako važno, da se moramo že sedaj pripravljati na bližajočo pomlad, ko se bodo začela poljska dela. V tem letu je dolžnost naših članov, zlasti onih z dežele, da se pobrigajo in vzamejo zemljo v zakup in nasadijo zadostno količino krompirja, fižola, zelja, koruze itd. Ne sme se več zgoditi, kot se dogaja sedaj, da prihajajo člani iz Rakeka, Brezovice, Novega mesta itd. po krompir v našo zadrugo v Ljubljani. Mislimo, da oni na deželi lažje dobe krompir pri kmetih, kot pa člani iz mesta, zlasti, ker je bil prevoz prepovedan. Nam so sicer vsi člani enaki, vendar je treba upoštevati, kje je potreba večja: tam, kamor se krompir dovažal ali tam, kjer se pridelava.

Vsak kos zemlje in vsak vrtiček se mora letos izrabiti, ker vemo, da bo potreba velika in vsak kg krompirja ali fižola, ki ga posadimo, nam bo prav prišel.

Naši člani na deželi morajo letos nasaditi toliko krompirja, da ga bodo imeli za svojo družino in da ga bodo lahko še prodali zadrugi za razdelitev na one člane, ki nimajo na razpologo zemlje za obdelovanje.

Saditev sončnic in buč.

Za pridelavo olja se potrebuje zrnje od sončnic in bučne koščice. Že preteklo leto smo opozarjali člane, naj agitirajo po deželi pri kmetih, da nasade sončnice in buče za pridelavo olja. Mi smo dobivali namizno olje iz Zagreba, kjer je tovarna, ki izdeluje olje iz oljnate repice, sončnic itd. V Marburgu in Framu pa so bile tovarne za predelavo bučnega olja. Dobave iz teh krajev so odpadle, ker rabijo olje za izvoz drugam. Za našo uporabo bi lahko olje izdelovale domače tovarne (Horvat), potrebno je samo nasaditev zadostnih količin sončnic in buč.

Tudi iz semena se izdeluje dobro in užitno olje. Listi so pisali, da se bo v bodoče nasadilo vse Borje s sončnicami v ta namen:

Bolj agilni so v tem oziru prebivalci Hrvatske in Banata, ki že leta in leta sadijo ogromne količine buč, repice in sončnic, tako da imajo olje ne samo za lastno potrebo, temveč ga izvažajo več sto vagonov na leto.

Meso.

Meso dobivajo člani in ostali prebivalci Ljubljanske pokrajine vsak teden drugo količino. Za dobavo mesa so upejljane mesarske knjižice. V te knjižice se morajo s strani mesarjev točno upisavati izdane količine. Člani naj pazijo na mesarske knjižice, ker jih bodo rabili tudi v zadrugi, če bodo oblasti to zahtevale.

Meso morajo oddajati mesarji po predpisanih cenah, ki veljajo sedaj od 24. januarja 1942. in so sledeče:

1. voli, telice, biki: meso zadnji del 1 kg L 9'40, meso sprednji del L 8'50;
2. krave: meso zadnji del 1 kg L 8'—, meso sprednji del L 7'80;
3. goveje drobovje; jezik 1 kg L 9'60, pljuča L 3'50, srce L 7'50, jetra L 7'50, vranica L 7'50, ledvica L 8'—, vampi L 4'—, glava L 3'50 .

Pridelek krompirja mora biti večji.

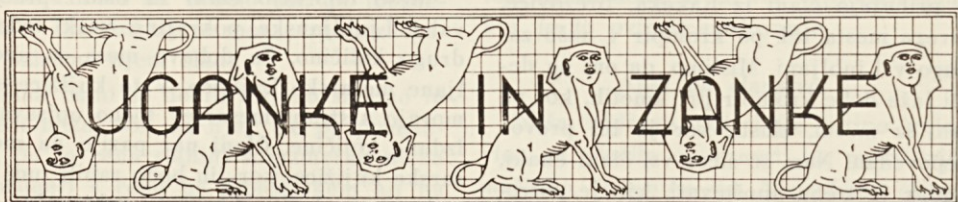
Glede na posebno važnost, ki pripada krompirju v vojni prehrani zaradi njegove hranjivosti, se bavijo gospodarske in tehnične kmetijske sindikalne organizacije po navodilih kmetijskega ministristva za načrtom, da bi prihodnja letina krompirja bila večja od lanske. „Eco di Roma“ ob tej priložnosti ugotavlja, da so bili že v prejšnjih letih doseženi važni uspehi, tako glede razširjenosti krompirjevih nasadov kakor povprečnih donosov. Površina, zasajena s krompirjem, se je povečala od 353.000 ha v triletju 1926

do 1929 na 425.000 ha v triletnju 1936—39, kljub stalnemu širjenju žitnih posevkov, zelenjadi in povrtnine.

Zanimivosti iz srbskega kmetijstva.

Beograjska „Donau Zeitung“ poroča obširno o stanju kmetijstva v Srbiji, ki ne kaže ravno predobrih izgledov. Posledice bo Srbija občutila šele pomladi, ko bo primanjkovalo hrane. Pšenico in ostala žita bodo v Srbiji v glavnem sejali šele pomladi. Zanimivo je nadalje, da so trgi nekaterih večjih srbskih mest popolnoma

prazni. Kmetje živil sploh več ne prinašajo in so se oblastva začela zanimati za vzroke. Brez posebnih težav so ugotovila, da kmetje ne prihajajo več na trg zaradi tega, ker prihajajo meščani k njim na domove in jim živila kar tam drago plačujejo. Da bi uredila pravično razdelitev živil med prebivalstvo, so zdaj oblastva pohajanje meščanov po deželi najstrožje prepovedala, hkrati pa odredila, da morajo kmetje vsa živila sami prinašati na trg. Kdor bi jih še poslej prodajal kar doma, bo strogo kaznovan.



Rešitev vprašanja v 1. številki „Zadrugarja“

Prvi gospod je imel črn klobuk, drugi belege, tretji črnega. Zakaj?

Prvi je videl pri drugem bel, pri tretjem pa črn klobuk; odgovoril je pravilno, da ne vè, kakšnega ima on sam, ker je bilo možno, da ima alí belega al črnega. Drugi je videl pri svojih tovariših črna klobuka. Ker je vedel, da sta v garderobi visela samo dva črna klobuka, je upravičeno trdil, da vè, kakšnega lahko ima sam, namreč le belega. Tretji gospod je slišal trditev drugega, da vè, kakšen klobuk ima; ta trditev pa je bila upravičena le, če je pri prvem gospodu in njem samem videl črn klobuk. Enako je na-

posled dognal tudi prvi gospod, da ima črn klobuk. —

Ko smo v našem listu že staveli vprašanje o teh petih, oziroma treh klobukih, nas je prijatelj opozoril na drugo, mnogo težjo varijanto. Po tej varijanti je situacija ista s sledečo razliko:

V garderobi je pet klobukov, trije so beli, dva črna. Trije gospodje jih v temi dajo na glavo, po naključju vzamejo vsi trije bele klobuke, dočim oba črna ostajeta v garderobi.

Na hodniku vpraša znanec zaporedoma, kakšne klobuke so si vzeli. Prvi gospod odgovori: „Ne vem“, drugi prav tako; tretji pa pravi: „Jaz imam belega“. Njegov odgovor je bil pravilen.

Kako je sklepal?

Vabilo

na X. redni občni zbor Čebelarske zadruga železničarjev Ljubljanske pokrajine,

z. z o. j. Ljubljana.

Upravni odbor Čebelarske zadruga železničarjev Ljubljanske pokrajine sklicuje X. redni občni zbor te zadruga, ki se bo vršil dne 1. marca 1942. ob 9. uri dopoldne v dvorani železničarskega glasbenega društva „SLOGE“ v Ljubljani s

dnevnim redom:

1. Konstituiranje občnega zbora.
2. Čitanje pismenega poročila upravnega odbora o poslovanju in letnih sklepnih računih za minulo leto in predloga, kako naj se razdeli poslovni prebitek.
3. Čitanje poročila nadzornega odbora o poslovanju in letnih sklepnih računih za minulo leto in o predlogu za razdelitev poslovnega prebitka ter predloga o podelitvi razrešnice. (§ 98 t. 5 in 4 zakona).
4. Razpravljanje in sklepanje o (§ 59 t. 2 zakona).
 - a) o odobritvi poročila upravnega odbora,
 - b) o odobritvi poročila nadzornega odbora,
 - c) o odobritvi sklepnih računov,
 - č) o odobritvi predloga za razdelitev poslovnega prebitka,
 - d) o razrešnici članom upravnega in nadzornega odbora.
5. Pooblastilo upravnemu odboru za določanje o zadolžitvi s posojili in nakupom robe:
 - a) najvišja vsota, do katere se sme zadruga zadolžiti s posojili in nakupom robe,
 - b) najvišja svota, do katere sme dajati zadružnikom robo na up.
6. Predlogi in pritožbe članov (§ 50 t. 5 zakona).
7. Volitve na mesto izpadlih članov upravnega in nadzornega odbora in njih namestnikov.
8. Slučajnosti.

V primeru, da občni zbor ob določeni uri nebi bil sklepčen, se bo vršil pol ure kasneje nov občni zbor, ki sme obravnavati in polnoveljavno sklepati, ne glede na število prisotnih članov. (Čl. 51 t. 2 pravil).

Vsak član ima na občnem zboru le en glas, ki ga mora osebno oddati (Čl. 48. točka 2 pravil).

Letni zaključek zadruga bo članom na vpogled od 18. februarja 1942. pa do 1. marca 1942. v zadruga pisarni (Čl. 77 točke 1 pravil).

Pismene predloge in pritožbe, o katerih naj bi razpravljal občni zbor, morajo člani vposlati do 25. februarja 1942 na naslov zadruga.

Upravni odbor poziva vse člane, da se v polnem številu udeležijo občnega zbora in da s predlogi podprejo bodoče delo v svoji gospodarski ustanovi.

Ljubljana, dne 10. februarja 1942.

Za upravni odbor:

Cvetko Franjo, s. r.
tajnik.

Škof Franjo, s. r.
predsednik.

