

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
U S L U Ž B E N C E V
D R Ž A V N I H
Ž E L E Z N I C

V

L J U B L J A N I
L E T O • X V I

3

V S E B I N A

NALOGE MEDNARODNE ZADRUŽNE ZVEZE ZA ČASA VOJNE /
FINSKA: 40 LET ZADRUŽNE VZTRAJNOSTI / OGNJIŠČE: LEPE
ZDRAVE NOGE / PREHRANA: JEDILA IZ NAŠE GOSPODINJ-
SKE ŠOLE / VRT IN CVETLICE: BOŽJE DREVCE / PISANO
POLJE: SONCE / LEPOSLOVJE: MOŽU NI DALA UMRETI / ZA
MLADE ZADRUGARJE: MEDVEDJA KRALJICINA / ZADRUŽNI
VESTNIK / ČEBELARSTVO

Članom z dolenske proge!

Članstvo z dolenske proge naprošamo, da odpošlje prazno embalažo za živila sigurno že 22. t. m.

Prazne 1/2 litrske steklenice

Člane obveščamo, da rabi zadruga vedno večjo količino 1/2 liter-skih steklenic, katere plačuje najugodnejše po dnevnih cenah. Pre-glejte svoja podstrešja in kleti, kjer imate gotovo shranjene take ste-klenice. Lahko jih vsak čas prodaste zadrugi, katera Vam jih plača po ugodni ceni.

Opozorilo

Opozarjamo naše člane, naj v bodoče, zlasti v terminskih dneh prina-šajo s seboj za nabavo mlevskih izdelkov platnene vrečice, kar je v interesu članov samih. Blago, ki ga prevzamejo v vrečicah, se ne raztrese, razen tega pa se članu hitreje postreže. S tem v zvezi naprošamo člane, naj prinašajo s seboj tudi nahrbtnike, odnosno košare, da bi se na ta način izognili za-mudnemu zavijanju nabavljenega blaga in stroškom, ki za potrošeni čas in papir podražijo blago. Ljubljanski in mariborski člani naj pri naročilu v blagajni točno povedo, kakšno embalažo so oddali v trgovini; člani s proge pa naj isto označijo na naročilnici. Vreče, steklenice in drugo posodo je označiti z imenom, člansko številko in nazivom blaga, za katerega je dotična embalaža namenjena. Uvažujte to opozorilo, ker bo s tem zamenjava emba-laže skoro nemogoča in bodo odpadle tozadevne reklamacije.

Dalje prosimo člane, da priložijo vsaki reklamaciji, ki jo je točno pojasniti, tudi originalni račun, da se s tem pospeši rešitev.

Upoštevajte!

Članstvo naprošamo, da z naročilom krompirja kakor tudi ostalega blaga, dostavi zadrugi tudi potrebne vreče za odpremo, ker zaradi pomanjkanja istih, ne moremo dobavljati blaga v svojih vrečah.

Z A D R U G A R

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

Št. 3

Ljubljana, 20. marca 1940

Leto XVI

† H. J. May:

Naloge

Mednarodne združne zveze za časa vojne

(Konec.)

Vprašanje delavnosti zveze po vojni ni danes nič manj važno kot 1916., vendar se nam zdi, da se mora opirati oblikovanje načrta za bodočnost nekoliko na drug red in druge smernice kot so zgoraj navedene: to pa iz povsem enostavnih razlogov. Ni le organizacija zveze veliko popolnejša kot je bila pred 20 leti, temveč številne razprave, posebna raziskovanja in kongresi so že predpisali „velike smernice“ in določili program za delo zveze. Danes je nadalje upravni odbor zveze mednaroden in smatrati moremo, da predstavlja skoro vse članstvo. Ko pride trenutek za razglabljanje teh vprašanj, bi bil pravilen postopek ta, da se skliče seja upravnega odbora, ki bi odobrila načrte — predloge, odobrene predloge pa predala nato osrednjemu načelstvu, da jih obravnava, kakor hitro bi bilo možno načelstvo sklicati. Da se pa pripravi tak položaj, bi kar najbolj želeli, da združni pokreti po državah razmišljajo o svojih lastnih predlogih, jih vestno presodijo in jih pošljejo zvezi, da jih pretehta, vzporedi in priredi kot podlago za mednarodne diskusije.

Opozorili smo na to, da so se tekom zadnjih dveh desetletij smernice za delovanje prilično jasno določile. Prvo, kar se bo moralo po sklepu miru storiti, bo zato to, da se povzame delo pri onih osnovah, ki so morale ostati nedognane radi vojne. Toda storiti bo treba še veliko več kot samo to. V svetu se dogajajo sedaj revolucionarne spremembe in nihče ne more povedati, v kaki obliki bo izšlo iz sedanjega položaja naše socialno in gospodarsko življenje. Le to se more reči: da se bo veliko spremenilo. Veliko starega bo minilo, da napravi prostor novim tvorbam. Zaradi tega bo potrebno največjo pažnjo posvetiti razvojem in razpletom, ki sigurno nastopijo. Zelo važno je, da pravilno gledamo in tolmačimo znake in težnje, ki se porajajo in da pokrenemo vse potrebne ukrepe za čas, ko pridemo z njimi v stike.

4. Pot miru.

Vse, kar želimo v zvezi s tem storiti, je to, da predlagamo za bodoči svetovni red tako široko podlago, da bo mogla prinesiti svobodo, varnost in svetovni mir. To ni težko, če si predočimo načela, na katera se opira naša lastna Mednarodna združna zveza, in če čuvamo ideale, ki si jih je postavila za svoj cilj. Ne samo zaradi naukov, ki jih daje politična zgodovina preteklosti, temveč samo že z vidika, da se ravnamo po združni ustavi, bi predlagali, naj bodo prva razmišljanja usmerjena na to, da se ne pusti, kot takrat v Versaillesu, sklepati mir onim, ki so vodili vojno, ali ki so bili odgovorni za njeno vojaško vodstvo. Izkazalo se bo morda, da vseh izključiti ne bo mogoče, ali na prihodnji mirovni konferenci se ne bi smela trpeti nikaka hegemonija nikake države, pa bodisi zmagovalke, premaganke ali nevttralke. Pot Mednarodne združne zveze bi jamčila za tak uspeh, ker bi dovedla na konferenco vse člane evropske družine narodov. Kakršno koli obliko naj si že nadene združba narodov, čije naloga bo zgraditi nov svet, ta združba se bo morala že z vsega početka opirati na sodelovanje vseh narodov in to na sodelovanje, ki bo temeljilo na človeški ravnopravnosti in medsebojni strpljivosti. Popraviti bo morala krivice, ki jih je prizadela neposredna preteklost in s tem, da bo predvidela mere in sredstva za poravnavo upravičenih pritožb vseh na osnovi skupnega sporazuma, bo morala nuditi jamstvo pred vsakim ponovnim napadom. Bitna lastnost našega združnega sodelovanja, ki ne pozna nikakih meja, nikakih utesnitev in razlik po barvi, plemenih in veri, mora postati jedro tudi vsake prave zveze narodov, kateri bo poverjena naloga, da obnovi varnost in ohrani mir. Mir, po katerem stremimo, mora biti tak, da vrne zvezi vse njene člane, ki jih je zgubila: Nemčijo, Avstrijo, Češkoslovaško in Poljsko.

To so po našem mnenju bistveni elementi danega stanja in položaja. Potankosti novega reda danes že določati je očitno in brezdvomno nemogoče. Vprašanja meja in pravične podelitve med narode niso sicer naloga združnikov, pač pa je za združnike vsega sveta prvenstvene važnosti, da se pri ustvarjanju bodočega novega reda, ki mora slediti, uporabljajo načela svobode in pravičnosti, za katera se ravno bije sedanja vojna.

5. Prispevek združništva.

Povsem resnično moramo reči, da svetovni združni pokret ni napravil nikakega poskusa, da bi prispeval k miru iz leta 1919. Lahko rečemo nadalje, da vojna iz leta 1914.—1918. ni neposredno ogrožala takratnega združništva. Vse vojujoče se države so hrabrile in podžigale zadruge in večina od njih je uporabljala združne organizacije

kot gospodarski nastroj, zelo dragocen v času stiske. Načela in svoboščine združnega pokreta vojna ni prizadela, vsaj kolikor se to tiče mirovne pogodbe. Po našem naziranju je bila velika napaka, da so združniki sveta v nemar pustili priložnost in da niso zahtevali mesta v Zvezi narodov z najmanj tako ugodnimi pogoji kot strokovna združenja. Sedem let kasneje smo iz nekaj uspeha skušali doseči, da se uveljavi svetovna gospodarska konferenca in sklepi, ki jih sklene. Zamudili smo pa doseči, da sodelujemo na mirovni konferenci, in kar smo zgubili, nismo nikoli več mogli popraviti.

Nemogoče je vnaprej povedati, kaj vse bo prinesel konec sedanje vojne. Neprestana čuječnost je za nas zapoved in predpostavka, če hočemo staviti kake zahteve takrat, ko pride čas za to. Najhujša posledica tega, da so organizirane množice zanemarile uveljaviti voljo ljudstva, bi po globokem našem prepričanju bila ta, da smo vojno dobili, zgubili pa mir.

V zvezi s predlogi, ki smo jih zgoraj navedli glede podlag za sklep miru, izjavljamo, da je nujno potrebno primerno skupno delovanje vseh združnikov. Organizacije kapitalizma, zasebna trgovina in industrija ne bodo brezdnele stale v ozadju in se zadovoljila z drobtinicami, ki bi padle za nje z mirovne konferenčne mize. Tudi mi ne smemo tega še enkrat storiti, temveč pokreniti moramo vse, da predočimo zahteve organiziranih potrošačev in dokažemo, da je visoka vrednota združnega gospodarskega sistema pravo in pravično sredstvo za razdelitev gospodarskih dobrin in pripomočkov na svetu in da nudi jamstvo za dobre odnose med narodi. Naša naloga je izoblikovati združno stališče in vzgajati javno mnenje tako, da si ga usvoji, pa da to svoje stališče predočimo vladam in vsem oblastem, ki odgovarjajo za pravo rešitev takih zadev.

6. Pohod za nabiranje članov.

To ni nikaka nova točka programa Mednarodne združne zveze in tudi njene članice niso pozabljale podpirati jo pri tem delu. Načelno je zveza delo v tem pravcu že davno odobrila in odobrena so bila tudi denarna sredstva za izvedbo. V obsežnem svojem pomenu, da se namreč započne široko zasnovan nabiralni in propagandni pohod, pa ta načrt nikoli ni bil izveden. Vzroka temu moramo iskati predvsem v negotovem svetovnem položaju zadnjih let. Zanimanje zanj pa je zopet poživel, ko je zveza zgubila drugo za drugo velike združne družine, ki jih je zrušilo sovraštvo internacionalizma, ki je eden najznačilnejših znakov narodnega socializma.

Morda bo kdo naziranja, da sedanji čas ni preveč ugoden za nabiralni pohod. Mi se pa drznemo drugače misliti. Čudno, nesreča na-

ših prijateljev v zavojevanih in konfisciranih državah je pripomogla, da se ta namera izvaja. Nekaj naših španskih zadružnikov, ki so bežali v južno Ameriko, je že začelo navdušeno pridobivati člane med mladimi zadružnimi pokreti v tamkajšnjih španskih republikah, in cenjeni naš tovariš Emil Lustig, nekdanji predsednik češkoslovaške zveze in ravnatelj velenakupovalnice, skuša omiliti tegobe svojega izgnanstva v Argentini s tem, da deluje ondi kot odposlanec Mednarodne zadružne zveze. To koristno, interesantno in hvalevredno delo bo zveza vsestransko podpirala.

Na drugih kontinentih, v Avstraliji, Novi Zelandiji, Južni Afriki in v Aziji je možno pridobiti za članstvo v zvezi zdrave zadružne organizacije, ki bodo dovedle nove in krepke krvi v naš mednarodni zadružni pokret.

V gornjih odstavkih smo skušali na splošno očrtati naloge, ki nas čakajo, prikazati smo hoteli veliki njihov pomen in predočiti cilje, katere moramo stremeti doseči. Popolnoma se zavedamo pomanjkljivosti naših razglabljanj, vendar pa jih prednašamo kot skice, osnutke in upamo, da jih bodo člani Mednarodne zadružne zveze spopolnili s svojo pobudo in s kritiko, ki hoče graditi; da, pričakujemo, da jih bodo spopolnili vsi oni, ki jim je na srcu, da bo zadružništvo v bodoči novi svetovni tvorbi imelo popolno vlogo.

*

Pripomba: Prinašamo zgornji članek velikega pokojnega prvobornika, dolgoletnega glavnega tajnika Mednarodne zadružne zveze g. Henrija J. May-a, ki se kot značajan mož in pravi zadružnik mi strašil pokazati pogrške, ki so bile napravljene v preteklosti, ki pa skuša pravočasno opozoriti zadružnike vsega sveta, naj bodo na straži, naj se zavedajo poslanstva zadružnega gibanja in svojih dolžnosti, naj strnjeni podpirajo zvezo in ji zvesto stojijo ob strani, da bo mogla izvršiti težko nalogo, ki jo čaka. Tudi mi se moramo ravnati v duhu tega — žal zadnjega oklica velikega pokojnika in stremeti za tem, da se bodo uresničile težnje njegove oporoče.

Pravilno je izračunal.

Tristan Bernard je pripovedoval sledečo zgodbo iz svojega šolskega življenja: V razred je stopil profesor matematike in zastavil sledečo nalogo, da bi preizkusil inteligenco učencev: „Šolska soba je visoka 4 m, ravnilo dolgo 70 cm, danes je 19. avgusta. Koliko sem star?“

Medtem ko so neki učenci začeli pisati in so drugi premišljevali, se je nekdo dvignil in dejal: „Vem, koliko ste stari, gospod profesor.“ — „No,“ je vprašal ta? — „48 let.“ „Kako to?“ — „Imam bratranca in moj oče pravi, da je pol idijota. Šteje 24 let. Potem sem izračunal, koliko ste stari vi.“

Finska: 40 let zadružne vztrajnosti

Finsko zadružno gibanje, ki je danes tako sijajno in vzgledno organizirano, se je začelo 1899. leta. Danes obsega vsaj polovico prebivalstva v deželi (5,800.000) in z mladostno močjo se je uveljavilo malone v vseh panogah gospodarskega življenja. Zadružne prodajalne, ki segajo do najbolj oddaljenih vasi na visokem severu in ki nadzorujejo v deželi 25—30% celotne trgovine na drobno, so vpliven činitelj glede višine blagovnih cen in obrestne mere.

Doba pionirjev.

Za razvoj v prvih letih se ima gibanje zahvaliti ustanovitvi organizacije z imenom „Pellervo“ (v mitologiji pomeni ta beseda „boga rodovitnosti“). Njen ustanovitelj je Hannes Gebhard, profesor poljedelske panoge narodnega gospodarstva na vseučilišču v Helsinkih. Rodil se je na severu. V raznih državah je študiral zadružništvo in postal njegov vplivni ter vodilni zagovornik na Finskem. „Pellervo“ je prežeh z misijonarskim duhom in ji zadal nalogo, pospeševati gospodarski dvig naroda s pomočjo zadružništva. Navdušeni izšolani mladi ljudje so začeli s silno propagando, izdelali so vzorna pravila, skrbeli za pravilno knjigovodstvo po ustanovah in najvažnejša listina (Magna carta) finskega zadružništva je bila izdelana ter priznana kot zakon 1901. leta. Ta zadružni zakon, ki so ga ruske oblasti po dolgem obotavljanju le priznale, je postal zakoniti okvir, v katerem se je zadružništvo lahko razvijalo. „Pellervo“ je pod svojim vodstvom ustanavljal proizvodne, prodajne in kreditne zadruge, katerih število je stalno naraščalo.

Danes združuje „Pellervo“ v sebi različne zadruge poljedelskega značaja. Krajevne zadružne prodajalne, zadružne mlekarne, kreditne zadruge, S. O. K. (ena izmed zadružnih velenakupovalnic), D. K. O. (osrednja zadružna banka), osrednje zveze zadružnih mlekarn, zadrug za nakup in prodajo jajc ter gozdnih zadrug. Vse te zadruge so včlanjene v „Pellervo“. Demokracija njegove uprave se očituje v občnem zboru vseh zadrug - članic po enkrat na leto, nadalje v nadzorstvenem in izvršilnem odboru; zadnji ima upravne naloge.

Naloga te organizacije je, da pospešuje zadružno usmerjeni tisk in da pomaga zadrugam - članicam s splošnimi nasveti. „Pellervo“ ima dopisno šolo z 42 tečaji, katerih snov tvori dolga vrsta poljedelskih, zadružnih in gospodarskih problemov. Tiskovni oddelek izdaja trikrat na mesec poljedelski zadružni list „Pellervo“, ki ima izmed vseh finskih poljedelskih listov največje število čitateljev. Razen tega izhajajo še drugi časopisi, pa tudi važne knjige o poljedelskih

in tehničnih vprašanjih. Glavna ambicija „Pellerva“ je bila, da organizira pri članicah - zadrugah zdrave sisteme posloводства in knjigovodstva, da olajša delo revizorjem in ustvari podlago za statistične podatke. Končno še podpira po potrebi vlado pri izvajanju ukrepov v zaščito poljedelstva in pri vsem tem predstavlja silo, ki združuje v sebi celotno poljedelsko združno gibanje.

Kmetu v pomoč.

To gibanje, ki je v glavnem omejeno na kmetiško prebivalstvo, razdelimo lahko v štiri glavne skupine: Osrednja organizacija, ki kupuje kmetom potrebne predmete (semena, gnojila, itd.), se imenuje „Hankkija“ in je bila ustanovljena po prizadevanju „Pellerva“ 1905. leta. „Hankkija“ je federalistična ustanova, ki so v njej včlanjene združne prodajalne in mlekarne. Tem članicam priskrbuje „Hankkija“ semena, živinsko krmo, umetna gnojila in stroje; pri tem delu je imela zelo lepo uspehe. Ona upravlja 50—60% celotne finske trgovine s semeni, 40% celotne trgovine z umetnimi gnojili in z živinsko krmo; 75% finskih mlekarn je oskrbela s potrebnim inventarjem (s stroji itd.). Njen gradbeni oddelek je opremil s stroji mline, elektrarne, pekarnice in klavnice. V Tampere-u, finskem Manchester-u, ima „Hankkija“ podjetje z napravami za čiščenje, razvrščanje in sušenje semen, ki je edino te vrste v državi. Razen kapitala ima 175 juter obsežno posestvo, ki je namenjeno poizkusom v kulturi semen in rastlin. Tu vzgojene semenske vrste uporabljajo po vsej državi. Sama proizvaja „Hankkija“ 15% vseh proizvodov, ki jih prodaja, in poleg tega navaja kmetsko ljudstvo z veliko vnemo k uporabljanju toaletno-higienskih potrebščin. Osebjem za poljedelska, združna podjetja je dobro šolano. Bistvena usluga, ki jo je ta organizacija storila kmetom, je bila, da je znižala stroške njihove proizvodnje.

Druga skupina poljedelskega gibanja se peča s proizvodnjo in prodajo živil. Polovico svojih dohodkov ima kmet od prodaje mleka in mlečnih proizvodov. Podjetja delajo za domači in za inozemski trg in ta poljedelska panoga se ima za svojo višino zahvaliti ustanavljanju združnih mlekarn. V deželi je vsega okrog 676 združnih mlekarn, ki izdelujejo surovo maslo in sir; prodajo vrši izvozna zadruga za maslo, imenovana Valio; ta je v letu 1938. izvozila v Anglijo in druge države 92,9% celotnega finskega izvoza masla. Sir so izvažali v Ameriko, Afriko in Azijo, pa tudi v evropske države; v deželi imajo mnogoštevilne mlekarne. Kakor vse osrednje finske zadruge, je tudi ta Valio neprestano stremela po tem, da prilagodi tehnično učinkovitost vsakokratnemu stanju proizvodnje. Nastavljenih ima 20 svetovalcev-strokovnjakov, ki dajejo nasvete kmetom in mlekarnam po

podeželju, in vzdržuje poseben bakteriološki zavod; prav tako izdaja tehnične časopise in v zvezi z drugimi prodajnimi zadrugami je z uspehom dvigala kmetov dohodek.

Tretja skupina tega gibanja skrbi za kredit kmetu. Gebhardt je bil goreč zagovornik Reiffeisenovega kreditnega sistema in posrečilo se mu je, ustanoviti gibanje, ki je dajalo kmetom posojila po primerni obrestni meri. Osrednja zadružna banka (O. K. O.) in 1123 kreditnih zadrug tvorijo neločljivo del kmetskega občestva.

Gibanje konsumentov (potrošačev).

Najodličnejšo skupino poljedelskega gibanja najdemo morda v zadružnih prodajalnah (v konsumih). Danes imamo v Finski dve zadružni gibanji konsumentov. Prvo gibanje se imenuje Nevtralno gibanje ali Nevtralna smer in se omejuje v glavnem na kmetsko prebivalstvo; drugo se imenuje Napredno gibanje ali Napredna smer in je namenjeno večinoma (industrijskim, tovarniškim) delavcem.

Po velikem propagandnem delu „Pellerva“ je število zadružnih prodajaln neprestano naraščalo. V 1907. letu je bila ustanovljena Finska velenakupna zadruga (S. O. K.) in njej ob strani posvetovalen organ z imenom Splošna konsumna zveza (J. O. L.). Prva ustanova je bila trgovska zadruga, druga pa je delala predvsem na polju propagande, vzgoje in po zakonu priznanega vodstva zadrug. V začetku svojega obstoja gibanje ni bilo omejeno na podeželje. Razširilo se je tudi po mestih. Od tod se je rodil načelen spor zaradi vprašanj o socialnih ciljih zadružništva; spor z ozirom na volivno pravico na občnih zborih S. O. K.-ja in z ozirom na odnose do trgovskih družb. Spor med podeželskimi in mestnimi zadrugami se je končal tako, da so slednje leta 1916. ustanovile svojo lastno propagandno ustanovo z imenom K. K., in v letu 1917. velenakupno zadrugo, ki so ji dali ime O. T. K. To označujemo z imenom Napredno gibanje ali Napredna smer.

Kakšnih 70% članov Nevtralne smeri je kmetov in njihove zadruge so po svojem značaju poljedelske. V skladiščih imajo najrazličnejša živila, poljedelske potrebščine, kupljene od „Hankkija“ in domače potrebščine kupljene od S. O. K. Te zadruge kupujejo za svoje kmete tudi žito, sirovo maslo, meso in druga živila.

Včlanjene so v S. O. K. in v Y. O. L. — S. O. K. ima svoj sedež v Helsinkih; 14 podružnic in blagovnic je po drugih delih države. Prodajajo živila, blago, železnino in tovarniške predmete. V letu 1916. je začela tudi s proizvodnjo in je imela v Helsinkih različna podjetja. V Vaajakoskih ima delavnice, ki izdelujejo vžigalice, rastlinsko mast, papirnate vrečice in krtače. Obratno energijo dobivajo te delavnice iz lastnih hidroelektrarn. V Viipuriju in Oulu ima S. O. K. dva velika

mlina za fino (brašno) moko. Promet Velenakupne zadruge je stalno naraščal in v letu 1938. je dosegel višino 1.562 milijonov finskih mark.

Delo Y. O. L.-a obstaja v tem, da daja združnim prodajalnam raznovrstne nasvete, da skrbi za vneto propagando s pomočjo predavanja in filmov in da vodi vzgojno delo na Združnem kolegiju v Helsinkih. Njegov tednik „Skupna blaginja“ ima v vsej Finski najširši krog čitateljev.

Napredna smer služi kot primer za polet, ki smo ga ugotovili pri Nevtralni smeri. Zadružne prodajalne, ki pripadajo O. T. K. so mnogo večje od zadrug, včlanjenih v S. O. K.-ju, vendar jih je po številu manj. V glavnem delujejo po mestih med tovarniškimi delavci. Največja zadruga je Flanto, ki ureja preskrbo z živili v Helsinkih; ima nad 60.000 članov in vzdržuje 17 restavracij, v katerih najde oskrbo 3000 ljudi. Zadruga zasluži 50% od svojega prometa 460 milijonov finskih mark, ima lastno gledališče za Dramsko zadrugo svojih nastavlencev ter vzdržuje zanje tudi lastno izobraževalno šolo.

O. T. K., ki je slavila leta 1938. dvajsetletnico, je imela tega leta 1.195 milijonov finskih mark prometa, torej malo manj kakor S. O. K. V Helsinkih ima najmodernejše prodajalne in skladišča; njene podružnice se nahajajo v raznih predelih Finske. Leta 1925. je začela s proizvodnjo in sicer izdeluje vžigalice, srajce in kostume, pa tudi druge obleke; praženo kavo, rastlinsko mast, meso in brašno.

Posvetovalni organ, K. K. (Osrednja zveza finskih združnih prodajal) se udelejuje na kulturnem, propagandnem in vzgojnem polju. Prav posebno uspešno je bilo njegovo pridobivanje novih članov. Vodja Napredne smeri je V. Tanner, predsednik I. C. A.-ja.

Povračila (dividende) in cene.

Obe smeri zastopata politiko nizkih cen in nizkih povračil. Zaradi njunega vpliva v prodaji gre njima zasluga za nizke cene v trgovini na drobno. Obe sta članici I. C. A.-ja in Nordisk Andelsförbundet, agencije za kolonijalno blago skandinavskih združnih veleblagovnic.

Finska se sme ponašati s slovesom, da je med združno najbolj naprednimi deželami na svetu. V tem trenutku je politična prihodnost Finske negotova, toda, kar koli se bo tudi zgodilo, Finska upa, da bo nadaljevala svoje veliko združno poslanstvo.

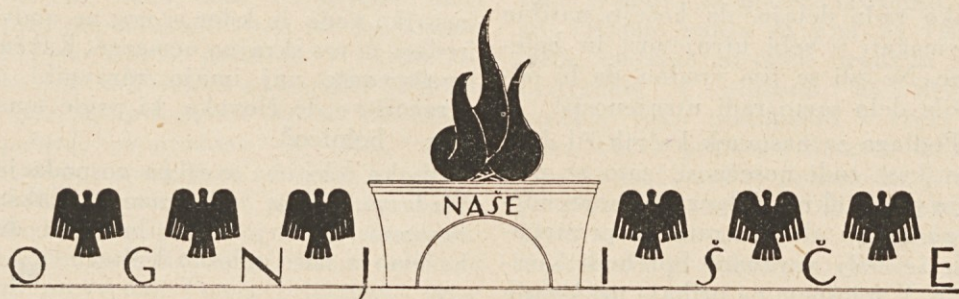
Pregled finske (detajlne) trgovine na drobno.

Nevtralna smer SOK	1918.	1928.	1938.
Število članov	177.000	206.414	299.515
Število zadrug	551	419	417
Število prodajal	1.521	1.990	5.101
Promet v milijonih finskih mark	368	1.824	2.825

Napredna smer OTK	1920.	1930.	1958.
Število članov	144.000	241.732	506.675
Število zadrug	106	112	125
Število prodajaln	744	1.605	2.852
Promet v milijonih finskih mark	505	1.247	2.105

Iz angleščine prevedel F. M.
 Cooperative Review, November, 1959. str. 376.—78.
 Volume 13, Number 11.

Op. prevajalca: Ta slika finskega združništva, ki nam daje slutiti, da je združništvo le nekaj več kakor gola „gospodarska oblika kapitalističnega družbenega reda“ (Vičić: Združništvo, I. knjiga 1937, str. 67), nam morda tudi vsaj do neke mere daje odgovor na vprašanje o finskem „čudežu“ v boju proti Sovjetom: gospodarsko zdrav narod premore „čudeže“ v borbi s še toliko močnejšim nasprotnikom.



LEPE ZDRAVE NOGE.

Noge so tisti del našega telesa, ki morajo nositi vso težo organizma, pa jim vendar posvečamo tako malo skrbi in pozornosti. Noge so kakor kolesje pri vozu. Če ni vedno čisto in namažano, pa se ne vrti ali pa se hitro pokvari, obrabi in stre.

Najmanj skrbe za svoje noge podeželski in delavski ljudje. Pa tudi športniki in hribolazci, posebno pa ženske, ki teže prenašajo napor, mnogo grešijo v dolžnostih do nog. Kasneje se jim seveda vse to maščuje z oteklinami in krčnimi žilami.

Krčne žile so zelo žalosten primer bolnih nog. Marsikdo bi si lahko prihranil to zlo, če bi le imel nekoliko več uvidevanja za svoje zdravje. Najpogostejši vzrok krčnih žil je prevelika stalna utrujenost nog. Čim čuti-

mo, da nas bole noge, je to vzrok, da kri premočno pritiska na stene žil. Čim se vležemo in oddahnemo, že čutimo, kako nam bolečine ponehujejo. Vene — žile dovodnice — se razširijo, ker se kri ne more prožno pretakati. Take žile se začno zvijati, vozljati in se bližajo površini, ker so prenapolnjene. Spodnji del noge rad zateče, delajo se grdi in težko ozdravljivi tvori. Pa še hujša nesreča se lahko zgodi bolniku. Krožeča kri lahko odnese s seboj v možgane drobec zastale krvi, kar je življenjsko nevarno: Kratek oster sunek v krčne žile lahko povzroči krvavenje, ki je lahko usodno, ako ni zdravnika takoj pri bolniku.

Čim opazimo, da so se nam začele delati krčne žile, moramo takoj stopiti do zdravnika.

V zelo napredovanih primerih je najbolje, da se podvržemo operaciji. Baje so te vrste operacije zelo lahke in brez posledic. Krčne žile zdravijo tudi z injekcijami. V obeh primerih je seveda treba potem noge ščititi pred hudim naporom.

Koliko žen-mater ima krčne žile, ki bi si jih bile lahko prihranile! Res je, da imajo mnogo dela z rodbino, toda pozabiti ne smemo, da so one gospodarji domov, da njim nihče ne ukazuje, in da si tako lahko odpočijejo, kadar so utrujene, ne da bi se jim bilo treba koga bati. Mnogo škode nogam in tako vsemu zdravju napravi dostikrat pretirana volja do dela. Nekatere žene kar ne morejo mirovati. Tako rade delajo, da hočejo nasilno premagati v sebi utrujenost in bolečine. Ne zdi se jim vredno, da bi odložile delo samo radi utrujenosti!

Podlago za nastanek krčnih žil daje dostikrat tudi nosečnost, zato se morajo prav takrat dolgega in nepremičnega stanja ali pa kratkega prestopanja še bolj varovati. Sprehodi koristijo. V splošnem pa prihaja pri krčnih žilah zelo v poštev tudi nagnenje. Nimamo vsi enako močno zgrajenih žilnih sten. Nekateri imajo močnejše, drugi šibkejše stene. Zato je tudi zelo neumestno sramovati se hitre utrujenosti.

Kakor hitro začutimo, da smo utrujeni, da nas bole noge, se moramo vستي. Ako nam to ni mogoče takoj storiti, potem moramo porabiti prvo priliko, da se temeljito odpočijemo. Podvezi tudi zelo veliko prispevajo k nastanku krčnih žil. Še se najdejo žene po deželi in delavskih domovih, ki si natikajo elastične podvezi ali si podvezujejo nogavice pod kolenom ali nad kolenom celo s trakovi. Če hočemo ustaviti krvavenje, moramo dotični ud tesno prevezati s trakom. Isti učinek ima podvezovanje nogavic. Kri ne more prosto krožiti in zaostaja. Posledice so bolne noge in krčne žile.

Naš organizem je zelo občutljiv stroj. Najmanjša poškodba v enem delu telesa ima slabe posledice v drugem. Javljajo se težki glavoboli, drugi organi ne delujejo točno, človek je bolan, ne da bi vedel, kaj mu je prav za prav.

Kako malo skrbijo nekateri ljudje za svoje noge, se lahko prepričamo vsak dan po bolnicah. Vse umivanje in drgnjenje ni spravilo iz kože vraščenega blata, preden so odšli v bolnico. Niti kopelj v bolnici ni tega dosegla. Koža je še vedno črnikasta od blata, suha, razpokana, uvela, lačna vode, mila, sonca in nege! Koliko hitreje bi se zdravile te noge in njihova bolezen, če bi bilo več svežosti, več življenja v tej koži! Nikomur ne manjka vode, in kdor si nog ne umiva redno, je res skrajno nemaren. Kakšno spoštovanje naj imajo zdravniki in strežništvo do človeka, ki pride umazan v bolnico?

Vsako telo ima svojega gospodarja-vladarja, to je naš razum. Kakšni razumni vladarji smo, dostikrat dokazemo z našo telesno kulturo. M.



JEDILA IZ NAŠE GOSPODINJSKE ŠOLE

(Zapisi za 10 oseb.)

Porova juha.

8 dkg masti, 8 dkg moke, 4 dkg slanin, čebula, kostna ali zelenjavna juha, por, slan krop, $\frac{1}{4}$ kg krompirja ali 10 dkg riža. Iz masti in moke pripravimo svetlorumeno prežganje, pridenemo na male kocke zrezano slanino in seseklano čebulo ter vse prepražimo. Nazadnje zalijemo prežganje s kostno juho, pridenemo opran, na široke rezance zrezan in v slanim kropu kuhan por. Pol ure pred

serviranjem pridenemo še olupljen, na male kocke zrezan krompir ali prebran in opran riž, ter kuhamo, da se zmehča. Juho po okusu lahko še popramo. Poroya juha je zelo dobra, ako jo zalijemo s suho juho (od prekajenega mesa).

Telečji zrezki v papriki.

1½ kg telečjega stegna, sol, 8 dkg slanine (prekajene), 8 dkg moke, 10 dkg masti, čebula, paprika, žličica paradižnikove konzerve, juha ali voda za zaliti, 1 do 2 del kisle smetane.

Meso hitro operemo, zrežemo za prst debele zrezke, ki jih potolčemo, pretaknemo s slanino, solimo, pomokamo na eni strani in hitro spečemo na razbeljeni masti tako, da denemo najprej nepomokano stran zrezka v mast. Pečene zrezke položimo v drugo kozico in zalijemo z zajemalko juhe ali vode ter prevremo. Ko so vsi zrezki pečeni, prepražimo na ostali masti drobno seseklano čebulo in ostalo moko. Ko zarumeni, pridenemo še žličico sladke paprike, takoj zatem paradižnikovo konzervo, nakar zalijemo in prevremo. Potem pridenemo omaki še zrezke ter skupno prevremo. Pred serviranjem izboljšamo omako s kisló smetano in po okusu lahko še solimo in nekoliko okisamo s kisom.

Krompirjev pire.

1½ kg krompirja, slan krop, 3 do 4 del mleka, 8 dkg sur. masla; 3 dkg masti ali masla, 2 dkg drobtinic ali čebula.

Krompir olupimo, operemo, skuhamo v slanem kropu, nato odcedimo in še vročega pretlačimo, primešamo še surovo maslo (mrzlo) in zalijemo po potrebi z vrelin mlekom. Čim bolj pire premešamo, tem okusnejši je. Naložimo ga v lepi obliki v skledo in zabelimo s prepraženimi drobtinami ali dobro prepraženimi čebulnimi obročki.

Krompirjev pire lahko tudi naložimo v skledo v obliki stožca ali pira-

mide in obrizgamo s široko brizgo z ostalim pirejem. Za garniranje lahko tudi en del pireja barvamo s pesnim ali špinačnim sokom. (V ta namen nstrgamo peso drobno, oziroma surovo špinačo seseklamo in sok iztisnemo skozi redko krpico).

Močnati praženec.

¾ l mleka, 10 dkg sladkorja, sol, 4 do 6 rumenjakov, 35 dkg moke, 4 do 6 beljakov; 10 dkg masti ali surovega masla; 3 dkg sladkorja za potresanje.

V mleku raztepemo rumenjake, sladkor, sol in moko, da dobimo gladko testo, ki mu primešamo nazadnje še trd sneg iz beljakov. Potem razbelimo v ponvi za omlete nekoliko masti, vlijemo vanjo za prst na visoko testa, spečemo od obeh strani in nato raztrgamo z vilicami na drobne koščke. Tako postopamo z vsem testom. Pečen praženec denemo do serviranja nad paro (v pokrito kozico, ki jo postavimo v krop). Pred serviranjem stresemo praženec v skledo ali na krožnik in dobro potresemo s sladkorjem.

Močnati praženec lahko tudi tako pripravimo, da zlijemo testo v vročo mast ali maslo v pekač ter ga spečemo v celem v pečici in pred serviranjem zrežemo na rezine ali pa ga lahko tudi razdrobimo z vilicami. — Serviramo ga navadno s kompotom ali sadno omako.

Nadevana jabolka.

1 kg jabolk, 15 dkg sladkorja, ½ l vode, 1 limona, 15 dkg marmelade ali brusnic.

Lepa, debela, kislá jabolka olupimo, operemo, razpolovimo, izrežemo peščevice in denemo v mrzlo vodo, kamor smo oželi polovico limone. Sladkor pristavimo z vodo in limoninim sokom in ko zavre, pridenemo posamezne jabolčne polovice, ki jih parimo do mehkega. Zmehčana jabolka naložimo potem v stekleno skledo ta-

ko, da je prerez zgoraj. Vdolbine napolnimo z marmelado ali z brusnicami.

Na finejši način pripravimo kompot tako, da položimo v jabolčne polovice razpolovljene kuhane breskve ali marelice in v sredo vsake denemo po eno kuhano rdečo češnjico ali kaj sličnega (jagode). Ostali sok jabolk (kjer so se kuhala) prilijemo nadevanim jabolkam, vendar le toliko, da ne preseže višine polovic.

Žlikrofi na goveji juhi.

Rezančno testo: 15 dkg moke, 1 jajce, vode po potrebi. — Nadev: 2 dkg masti, čebula, $\frac{1}{4}$ kg ostankov pečenke ali kuhanega mesa, lahko tudi prekajeno meso, 1 jajce, poper, sol, 5 dkg moke, 1 dcl smetane, ali juhe ali mleka; 1 beljak za mazanje. 5 l goveje juhe.

Pripravimo rezančno testo (kot za rezance), ki ga zvaljamo tenko in zrežemo na 10 cm široke proge. Te potem obložimo s kupčki nadeva, testo vmes pa namažemo z raztepenim beljakom. Potem pokrijemo kupčke z ostalim testom, stisnemo testo ob njih in zrežemo s petelinčkom (koleščkom) na pravokotnike. Na ta način pripravljene žlikrofe kuhamo 15 minut v slanem kropu, nato odcedimo in vložimo v precejeno govejo juho.

Nadev: Drobnosesekljanemu mesu primešamo prepraženo sesekljano čebulo, jajce, poper, moko, sesekljan zelen peteršilj, smetano, mleko ali juho ter solimo.

Kvašeni rogljički s šunko.

10 dkg surovega masla ali 7 dkg masti, 25 dkg moke, sol, 1 jajce, 1 rumenjaki, 2 dkg kvasu, $\frac{1}{2}$ dcl mleka; 20 dkg prekajene svinjine (šunke), 1 beljak za mazanje, mast in moka za pekač.

Surovo maslo ali mast zdrobimo v moki, pridenemo sol, rumenjaki in jajce in v mrzlem mleku zmešani kvas ter vse hitro pognemo v testo,

ki ga pustimo 1 uro na nepretoplem kraju, da počiva. Potem testo razvaljamo za nožev rob debelo, zrežemo na 12 cm široke kvadrate, nadevamo v sredo kuhano prekajeno svinjino, zavijemo in oblikujemo lepe rogljičke, ki jih denemo na namazan in z moko potresen pekač, pustimo še enkrat shajati, nakar jih namažemo z raztepenim beljakom in spečemo v pečici.

Pljučna pečenka s smetano.

$1\frac{1}{2}$ kg pljučne pečenke (mulprata), 10 dkg slanine, sol, poper, korenje, petršilj, zelena, čebula, košček lavorovega lista, 12 zrn popra, 6 zrn pimenta, timez, malo ingverja in oreščka, 10 dkg masti, voda ali juha za zaliti, 5 dkg moke, $\frac{1}{4}$ l kisle smetane.

Meso hitro operemo, porežemo kožo, pretaknemo s slanino, solimo, popramo in opečemo na razbeljeni masti od vseh strani. Potem pridenemo osnažene, na liste zrezane zelenjave, debelo zrezano čebulo in vse začimbe ter meso pečemo v pečici še $1\frac{1}{4}$ ure in medtem pečenko večkrat oblivamo s sokom, če se pa ta posuši, prilijemo malo juhe ali vode. Ko je meso mehko, ga vzamemo ven, sok pa potresemo z moko, jo prepražimo, zalijemo z juho, prevremo in pretlačimo. Nazadnje pridenemo omaki meso in smetano ter še enkrat prevremo. Pred serviranjem zrežemo meso in smetano ter še enkrat prevremo. Pred serviranjem zrežemo meso na lepe rezine in polijemo z omako.

Rahli cmoki:

$\frac{1}{2}$ l vode, 10 dkg surovega masla ali 6 dkg masti, sol, 40 dkg moke, 2 jajci; slan krop; 4 dkg masti ali masla, 2 dkg drobtin.

V mrzlo vodo denemo mast, solimo in ko zavre, primešamo na štedilniku hitro vso moko, da dobimo gladko testo, ki se loči od posode in kuhavnice. Stresemo ga v skledo, primešamo eno jajce za drugim, ter pu-

stimo pol ure počivati. Iz testa oblikujemo bolj majhne cmoke, ki jih kuhamo približno 10 minut v slanem kropu, nato odcedimo, zabelimo s prepraženimi drobtinami in takoj serviramo.

Kavina torta.

8 rumenjakov, 25 dkg sladkorja, 20 dkg moke, 8 beljakov; mast in moka za obliko: $\frac{1}{4}$ l črne kave, 5 dkg sladkorja.

Krema: 25 dkg surovega masla, 20 dkg sladkorja, 2 del črne kave; 5 dkg mandljev.

Rumenjake umešamo s sladkorjem dobro in potem narahlo primešamo presejano moko in trd sneg iz beljakov. Zmes denemo v namazano in z moko potreseno obliko za torte in spečemo pri srednji vročini v pečici. Pečeno in ohlajeno torto prerežemo dvakrat; srednji del dobro navlažimo z oslajeno črno kavo od obeh strani. — spodnji in vrhnji del pa namažemo s kavino kremo, nakar torto sestavimo in nekaj časa obtežimo. Nazadnje namažemo torto tudi po vrhu s kremo in potresemo z olupljenimi, na

rezance zrezanimi in prepraženimi mandlji.

Krema: Dobro umešanemu surovemu maslu pridenemo presejan sladkor, in po kapljicah črno kavo.

Nadevani orehovi krapki.

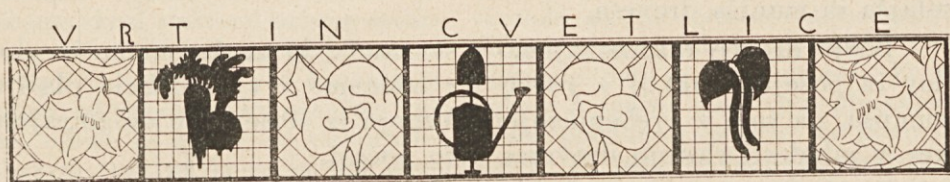
2 beljaka, 15 dkg sladkorja, 15 dkg orehov, 1 dkg moke, 5 beljaki, 5 dkg sladkorja; sladkor za potresanje.

Krema: 5 dkg surovega masla, 5 dkg sladkorja, 5 dkg orehov.

Dobro umešamo 2 beljaka s sladkorjem in zmletimi orehi. Nato primešamo moko in sneg 5 beljakov v katerega smo vtepli sladkor (5 dkg). Iz zmesi nabrizgamo (ali napravimo z žličicama) male krapke, ki jih potresemo s sladkorjem in previdno pečemo, da lepo zarumene. Pečene in ohlajene krapke sestavimo s kremo po 2 in 2 skupaj na ta način, da nadevamo spodnjo stran.

Krema: Surovo maslo umešamo s sladkorjem in potem primešamo še zmlete orehe. Po okusu pridenemo lahko kremi nastrgano limonino lupinico ali malo vanilnega sladkorja.

G. Prašnikarjeva.



Josip Štrekelj:

Božje drevce

Pri nas uspeva na prostem pičlo število vedno zelenih listovcev, ki so nam zlasti pozimi tako ljubi. Med temi je menda najlepše in najzanimivejše in edino, ki zraste v drevo božje drevce (*Ilex Aquifolium*). V gozdovih na Krimu in tje dalje na Notranjskem je to gosto naseljeno. Razen te naše sorte je v toplejših krajih še več drugih, ki pa na prostem ne prenašajo naše zime. Božje drevce zraste do 6 m visoko. Hentano ima to drevo razvit čut samoobrambe. Do višine okoli 2 m oborožuje lepo zobčasto listje z bodicami, da ga divjačina ne more objedati. Za to varstvo pa porabi mnogo energije in hrane. Višje

gori pa, kamor ne morejo živali doseči, ne tvori bodic, zato odslej bolj s pridom porablja hrano za rast in potomstvo. Ob koncu maja se odene z belim cvetjem, ki zarodi do jeseni rdeče plodove grahove debelosti s 4 do 6 semeni. Za vaze in za pletenje vencev so vejice s plodovi uporabne, zato so jih meščanke na trgu rade kupovale. Sedaj pa je po zakonu božje drevce zaščiteno in prodaja prepovedana. Da bi pa to drevo izginilo iz naših gozdov se ni bati, ker se tako razmnožuje, da je vsaka bojazen izključena.

Božje drevce raste najrajši v družbi drugih dreves v vlažni humozni zemlji na severni ali severozahodni legi. Uspeva pa tudi na sončni legi, če ima dovolj vlage v zemlji. Ako bi ga v tako lego vsadili, mu moramo odeti kolobar z gnojem ali s steljo, da je zemlja zavarovana pred izsuševanjem.

Zaradi vedno zelenega listja in rdečih plodov je to drevo pozimi zelo mično. Pristojalo bi na marsikaterem vrtu. Vrtnarji ga sade tudi v posode in vzgajajo v različnih oblikah, kakor lavor, saj prenaša obrezovanje brez škode. Mnenje, da se nerado prime, ni povsem opravičeno. Največja krivda pri tem je sajenje v nepravem času t. j. pozno v jeseni ali pa rano spomladi. Vsa vedno zelena drevesa in grmi, pa tudi iglavci se najraje primejo, ako jih presajamo spomladi, ko začne popje brsteti, ali pa avgusta. Zemlji moramo primešati sprstevine (humusa) in posajeno drevo takoj temeljito zaliti. Odrastla drevesa, ki so izrastla iz semena in ki niso bila v mladosti presajena, imajo močno srčno korenino, ne pa potrebnih stranskih. — Taka — brez korenin — ne morejo rasti. Zaradi tega bomo odbirali za nasad mlajša in manjša drevesa.

Božje drevce razmnožujemo s semenom, ki ga iztisnemo iz plodov in posejemo takoj v jeseni ter odenemo z 1 cm debelo plastjo humusa, pa tudi z grebeničanjem. Vzgoja iz semena je dolgotrajna, ker v mladosti rastejo drevesca zelo počasi.

Za okras vrtov so še nekateri vedno zeleni grmi, ki v našem podnebj u uspevajo na prostem, tako pušpan, češnjeva lavorika (*Prunus Laurocerasus Schipkaensis*), mahonija, sleč (*Rhododendron*), halmija in bršljan. Izmed teh se mahonija, sleč in halmija odlikujejo tudi z lepim cvetjem.

Profesorska.

Profesorjeva soproga: „Nov dežnik mi boš moral kupiti; moj stari je tako slab, da ga bom morala vreči proč.“

Profesor: „Tako slab pa vendar ni, doma ga boš že še lahko rabila.“

SONCE

Sonce je vir življenja na zemlji. Brez njega bi bil postanek in obstanek vsakega živega bitja nemogoč. Od tega ogromnega nebeškega telesa prihaja svetloba in gorkota, bistvena pogoja za rast in življenje.

Pravimo, ogromnega nebeškega telesa. V primeri z našo zemljo je sonce res ogromno, kar nam pove sledeča primerjava:

Sonce je večje od zemlje: v premeru (ob ekvatorju) ca 109krat, po površini ca 11.818krat, po prostornini ca 1.280.000krat.

Kaj je pa sicer sonce? Sonce je krogla, sestojeca iz razžarjenih plinov. Ti plini so na površini razredčeni in tvorijo tako zvano sončno atmosfero. Svetloba, ki nam jo sonce daje, pa ne prihaja od njih, temveč od gostejših in močnejše razžarjenih notranjih plasti, od sončne fotosfere (fos, fotos = luč, svetloba).

Navadna sončna svetloba, ki jo spuščamo skozi stekleno prizmo, stvarja barvasto sliko tkzv. spektrum in ki sestoji iz vseh barv, ki sestavljajo mavrico, od rdeče preko oranžne, rumene, zelene in modre do vijoličaste. Ta barvni trak pa je tu in tam presekán po črnih črtah, kot je to prvi odkril monakovski optik Fraunhofer in po katerem se te črte imenujejo. Ta pojav je razjasnil Kirchhoff, in sicer na ta način: svetloba, ki jo daje neko telo, razžarjeno do skrajnosti, tvori barvno sliko ali spektrum, v katerem ena barva prehaja v drugo. Ako pa mora ta svetloba, preden doseže prizmo, iti skozi pare kakšne kovine, n. pr. natrija, tedaj vsrkajo te pare del spektruma. Posledica tega je, da natrijeve pare povzročajo v rumeni barvi barvne slike (spektra)

dve črni črti, ki si stojijo blizu, ena pri drugi. Poleg tega pa razžarjene natrijeve pare pošiljajo iz sebe prav tako rumeno barvo, ki tvori v barvnem traku (spektru) na istem mestu dve rumeni črti. Ugotovili so, da odgovarja položaj dveh Fraunhoferjevih črt v rumeni barvi sončnega spektra obema črtama v barvni sliki razžarjene natrijeve pare. Kaj so mogli ugotoviti iz tega? To, da se nahaja natrij kot para v sončni atmosferi, skózi katero gre bela svetloba sončne fotosfere. Tudi za ostale črne črte v spektru sončne svetlobe so našli analogno ujemanje s črtami spektrov zemeljskih elementov. Aparat, ki služi temu namenu, se imenuje spektroskop (sestavila sta ga Kirchhoff in Bunsen), postopek pa spektralna analiza. Po tem postopku so ugotovili, da se nahajajo, v sončni atmosferi vodik, natrij, kalcij, magnezij, železo, in sicer v plinastem stanju. Dognali pa so še več: razen skoro vseh elementov, ki se nahajajo na zemlji in ki se nahajajo tudi v svetlobi sončne fotosfere, se nahajajo na soncu elementi, ki na zemlji niso poznani, tako n. pr. koronij, ki se nahaja v sončni koroni, plinastem kroni podobnem plašču na površini sonca. Ta plin je lažji od najlažjih zemeljskih plinov, vodika in helija, katerega so, mimogrede povedano, ugotovili na soncu preje nego so ga našli na zemlji. V kakšnem razmerju so vsi omenjeni elementi na soncu, v kakšne zmesi in sestave se združujejo, o tem ne vemo ničesar.

S pomočjo spektralne analize pa lahko zaznavamo tudi pojave na soncu. Ako namreč nastopijo motnje v razporeditvi črt v sončnem spektru in se te črte ne skladajo s črtami zemeljskih spektrov vidimo, da so te črte pomaknjene proti rdeči ali pa

proti vijoličasti barvi, ki sta, kot smo že omenili, skrajni barvi spektra. Po gotovem zakonu, ki ga je postavil Doppler, se telo, ki se sveti, približuje, če se črte pomikajo proti vijoličasti barvi, ali pa oddaljuje, če se črte pomikajo k rdeči barvi. S spektralno analizo so lahko ugotovili tudi temperaturo sonca in še mnoge pojave na sončni površini.

Omenili smo že fotosfero. Ta fotosfera se nam ne prikazuje kot enotna svetla plast, pač pa je neenakomerno svetla. Pravimo, da je zrnata. Zrnatost (granulacija) je prav posebno občutna v sredini sončne ploskve. Za primer kako ogromne so dimenzije sonca je vredno omeniti, da samo eno tako zrno lahko v premeru meri na tisoče kilometrov. Poleg teh zrn opazamo še velikanske temne pege ter svetlejše baklje. Pege se razlikujejo od okolice predvsem radi tega, ker so temnejše od nje. So okoli 2000 stopinj hladnejše kot okolica. Nastanejo kot posledice ogromnih premikanj v soncu.

Iz fotosfere izvirajo še drugi pojavi, namreč protuberance. Ta pojav obstoja v tem, da bruha atmosfera ogromne količine žareče mase do višine nad pol milijona kilometrov. Razlikujemo jih v več ali manj stalne ter perijodične, ki se kar naenkrat dvignejo in ki dosežejo tudi največje višine, toda ki hitro uplahnejo.

Končno moramo omeniti še sončno korono. To je nekak plašč, ki ovija sonce. Opazimo jo le takrat, kadar traja popolen sončni mrk.

Najvažnejše za nas pa je sonce po svoji toploti in svetlobi.

Kaj je toplota, kaj svetloba? Obliki energije, prav tako kot je električna oblika energije, ali pa gibanje in delo.

Sonce je za nas neizčrpni vir energije, ki nam jo pošilja na zemljo v obliki svetlobe. Ta oblika energije, nahajajoča se v sončnih žarkih, ne propade, ne izgineva v nič, marveč

prehaja v druge oblike. Neizmerna množina rastlin živi radi svetlobnih žarkov, ki sprožijo v njih kemične procese, katerih produkti so tako važne stvari, kot les, škrob, mast itd. Sončna svetloba se je pretvorila v kemično energijo. Ako zažgemo les, se prične tvoriti toplota, toplotna energija, ako se to toploto razvija v parnem kotlu se prične tvoriti gibalna energija, katero lahko zopet preko parnega motorja pretvorimo v električno energijo, ki lahko sama od sebe znova tvori gibalno, toplotno in svetlobno energijo. Izvor vsega pa je sončna toplota.

Sončna toplota ne poganja direktno naše stroje, niti ne prehaja direktno v gibanje naših ali živalskih organov. Sončna toplota je v raznih telesih oblikovana kot kemijska energija, in iz teh teles jo mi s kemijskimi procesi pridobivamo kot toploto, n. pr. z gorenjem. Na ta način dobivamo energijo, ki lahko n. pr. poganja stroje, toda ta toplota le pod določenimi pogoji prehaja v delo in le deloma. Le tista toplota more preiti v delo, ki se spušča z višjega nivoja na nižji, to se pravi z višje temperature na nižjo.

Iz tega nam postane jasno, zakaj je sončna toplota tako zelo pomembna za zemeljsko življenje. Vprav zato, ker obstoja velika razlika v temperaturi med razgretim soncem in hladno zemljo, more sončna energija, ki se skozi stoletja pretaka s sonca na zemljo, preiti v druge nam potrebne oblike energije, dasiravno samo v enem delu in ne popolnoma, dokler ne doseže temperaturnega nivoja naše zemlje. Pri tem se pa vsekakor ni uničila ali razpršila. Prešla je le v tako obliko energije, ki ne bo pričela sama od sebe delovati, vse dokler ne bodo obstojale razlike v intenziteti energije. Primer za to najdemo v morski vodi. Neizmerna količina sončne energije je v morju in v njegovih masah, toda ta toplota ne more

stopiti sama od sebe v akcijo v stroju, v katerem ne bi obstajale razlike v temperaturi.

Ali je sončna energija neizčrpna? Sončna energija bo lahko vzdrževala življenje na zemlji, dokler bo obstajala razlika v temperaturi med soncem in zemljo. Če se bo temperatura sonca izenačila z zemeljsko, bo nastopila smrt kljub množini toplote, ki se nahaja v naši zemlji in v soncu.

Sonce daje že skozi neizmerna tisočletja svetlobo zemlji in jo bo dajalo še zelo dolgo. Toda od kod jemlje sonce te množine energije, ki se še v tolikem času niso izčrpale, saj je zemlja po računu geologov stara več kot sto milijonov let. V vsem tem času so vladali med soncem in zemljo isti odnošaji, ves ta čas je pošiljalo sonce v svet ogromne količine energije. Fiziki so izračunali, da pošilja sonce v vesmirje letno $5,8 \times 10^{33}$ kalorij* toplote; na našo zemljo odpade od tega samo 2.260.000.000ti del od celokupne letno porabljene sončne toplote, toda tudi ta malenkostni del (znaša $1,68 \times 10^{24}$ kalorij) zadostuje za to, da daje zemlji življenje.

Račun dokazuje, da bi se po tolikem času morala poznati na soncu poraba energije. In vendar se to ne pozna. Od kod dobiva sonce take količine toplote, da jo lahko daje vesmirju?

Nekateri znanstveniki so razlagali: da v sonce neprestano vpadajo meteoriti, katerih brzina se v soncu pretvarja v toploto. Ti znanstveniki pravijo, da se bodo tudi planeti, torej tudi zemlja vrnili v sonce. Temu mnenju ugovarjajo drugi, ki pravijo, da bi moralo v dobi 10 milijonov let v sonce vpasti toliko meteorjev, da bi odgovarjalo to tretjini vse sončne mase. Od kod pa bi našli toliko meteorjev? Ali se ne bi ti meteorji mogli zaleteti tudi v sončne planete?

Pod 1 kalorijo razumemo toploto, ki je potrebna, da se 1 gram vode segreje za 1° C (toplota dveh gorečih vžgalic).

Ali se ne bi brzina sončne rotacije od tolikega porasta sončne mase menjala? Toda tega ne opazimo. Zato te razlage ne bodo držale.

Slavni učenjak Helmholtz razlaga, da izvira vsa ogromna zaloga sončne energije od tega, ker se sonce manjša. Ako se sonce vsakih 100 let zmanjša za 6 km, lahko s tem prebije vso potrošnjo energije, tako je izračunal Helmholtz. Toda astronomska merjenja bi morala tako zmanjšanje opaziti. Prav tako samo zmanjšanje sonca ne bi zadostovalo za pokritje izgube. Če bi se sonce od neizmerne veličine stisnilo do sedanje, bi to pokrilo izgubo za 10 milijonov let. Če bi se sonce od svoje dosedanje veličine zmanjšalo na četrtino, bi to zadostovalo za 17 milijonov let. Toda že davno prej bi dobilo sonce trdo skorjo na površini, ki bi preprečila dovoljno oddajanje toplote zemlji. Helmholtz je radi tega cenil, da bo sonce v takem stanju kot sedaj trajalo le 6 milijonov let. Toda kaj pa pravijo geologi, ki cenijo zemljo na 100 milijonov let? Večina faktorjev gre njim v prilog.

Na zemlji vidimo, da je gorenje lesa, premoga, svetilnega plina itd. kemijski proces najenostavnejše vrste izvor toplote. Ali ni mogoče tako tudi na soncu? Račun nam pove, da če bi bilo sonce sestavljeno iz ogljika, bi izgorevanje ogljika v ogljikov dvokis produciralo za vsak gram sonca okoli 8000 kalorij toplote. Ta količina pa bi zadostovala le za 4000 let. Kljub temu pa mnogi prirodoslovci trdijo, da so kemijski procesi na soncu najvažnejši izvor toplote. Na kak način se to dogaja, ne vemo, ker so na soncu drugačne prilike kot na zemlji. Švedski fizik Arrhenius razlaga to na ta način: V notranjosti sonca se ustvarjajo nam nepoznane plinske kemijske sestave ob zelo veliki temperaturi in tlaku. Plini ne mirujejo, marveč se neprestano gibljejo z enega mesta na drugo. Zaradi tega se premeščajo kemijske plinske spojine iz notranjosti

proti zunanosti. Spojine, ki so v notranosti sonca nastale pod mnogo višjimi temperaturami kot vladajo na površini, se pri pomikanju skozi hladnejše zone sonca tudi kemijsko menjajo in producirajo mnogo višje temperature kot spojine, ki so nastale pod običajnimi temperaturami. Računajo, da kemijski procesi, ki se odigravajo na potu ohlajevanja 3 do 4 milijona stopinj vročega sonca, od notranosti do površine, kjer je temperatura le 4000° C, dajejo deset tisočkrat večje toplote, kot pa nam znani procesi, ki producirajo najvišje toplote v običajnih prilikah. Prehod od notranje temperature nekoliko milijonov stopinj do zunanje tempe-

rature nekoliko tisočev stopinj je zelo obsežen in na ta način se skupaj z mehaničnimi vzroki (manjšanje sonca) pridobiva ogromna količina toplote.

Fiziki nam razlagajo tako in nas obenem tolažijo, češ da bo sonce lahko še milijone let vzdržalo, če ne bodo prišli vmes kakšni drugi činitelji, ki jih ne moremo predvidevati.

Človek je že od nekdaj, ko mu bistvo Sonca še ni bilo poznano, instinktivno čutil, da je od njega ovisen, da mu pošilja življenje, da ohranja njegaj in vsako živo bit na zemlji. Zato ni čudno, če ga je svoje dni in ponekod še danes po božje častil.

J. B.



M. Zošcenko:

Možu ni dala umreti

V leningrajskem predmestju je živel ubog slikar Ivan Savič Butiljkin po imenu. Zaposlen je bil v umetnostno-obrtni šoli. Tam je slikal lepake, nalepke, vsakršne hišne številke ali puščice in iztegnjene roke. Kljub temu se je — po pravici povedano — prav težko pretolkel in je bil v moje veliko sožalje močno bolan. Otepal se je v bednih razmerah in ni videl možnosti, kako svoje življenje obrniti na bolje. Za krono vsemu temu pa je nosil na plečih še breme, ženo Matreno Basilevno, takisto Butiljkinovo. Bila je nemogoča, prepirljiva staruha, ki je najraje pasla lenobo, kvečjemu kuhala ali vodo ogrevala.

Da bo mera polna, pa je nežno in občutljivo dušo našega likovnika z vsakdanjim vreščanjem in hreščanjem gnala v obup. Hotela je, naj bi več zaslužil. Mikalo jo je namreč gledališče in dobra papica. Možak se je seveda trudil, a ni pomagalo. Zato ga je kajpada gnjavila. Skratka, ona je hlače nosila. Navzlic temu sta prebila osemnajst let skupaj. Res je, prepirala sta se in se često tepla, toda do prehudih spotik ali do umora pa ni prišlo. Saj nazadnje je mož ven-

darle zanjo skrbel. In da se je dala razporočiti, kdo ve, kako bi se ji potem godilo?

Sedaj pa si predstavite, da je Ivan Savič Butiljkin nekdam jako zbolel. Počutil se je od sile slabo in komaj je noge premikal. Trpel je pa tudi duševne stiske. Sanjal je o novem življenju, o ladjici, cveticah. Postal je tih in otožen. Ropot po hiši ga je vznemirjal. Čemu igrajo sosedge na balalajko? Ob kratkem, v torek je obolel in že v sredo je Matrena z njim korenito obračunala:

„Zakaj prav za prav hočeš umreti? To je samo tvoja utvara! Delo ti ne diši seveda, do zaslužka ti ni!“ Tako ga je trapila, on pa je molčal. „Naj si brusi kljun,“ si je mislil, „meni je tako in tako vseeno.“ In ko mu je bilo samo še dva dni živeti, se je tole pripetilo:

Matrena stopi k njegovi postelji in reče z lokavim glasom:

„Torej umreti hočeš?“

„Da, umrem, oprosti,“ veli Ivan, „z ničimer me ne moreš ovirati, saj jaz nisem več v tvoji oblasti.“

„No, to se bo pokazalo,“ ugovarja Matrena. „Ne verjamem ti, lopov, in po zdravniku pojdem. Ta te bo, bedak, preiskal. Moji moči se še dolgo nisi zmuznil.“ Po takem je Matrena poklicala okrožnega zdravnika iz bolnice. Okrožni zdravnik je pogledal Ivana in dejal Matreni:

„Bodisi da ima mačuh, legar, ali pa pljučnico. Kaj slaba mu prede. Prav gotovo vam umrje, to pa takoj po mojem odhodu.“ To rekši se okrožni zdravnik oddalji.

Matrena se približa Ivanu, češ:

„Kakor slišim, kaniš res umreti. Toda jaz ti kratko in malo tega ne dovolim!“

Ivan reče: „Kar tu govoriš, je silno smešno. Zame držijo zdravnikove besede. Pusti me v miru...“

Matrena se obregne: „Zdravnik naj me v uho piše. Nikakor ti ne dovolim umreti. Pa menda ne misliš kali, da si bogataš in si smeš kar na lepem vbiti v glavo, da boš umrl? Kje si pa vzameš denarja za umiranje? Kdo ti na primer umije truplo, to tudi nekaj stane.“

Po teh besedah vstopi dobrosrčna soseda, stara Anisa, in reče: „Jaz ti umijem truplo, Ivan, in bodi prepričan, da za to nič ne zahtevam. Saj to je božje delo.“

Matrena pa: „Dobro, ona te opere. Kdo pa plača voz in krsto in popa? Ali morda meniš, da zaradi tega prodam vso svojo obleko? Fej te bodi! Ne dam mu umreti. Najprej kaj zasluži, preskrbi me za dva meseca, potem pa smeš umreti.“

Ves božji dan je ležal Ivan nalik mrliču, komaj je še dihal. Zvečer pa je zlezal v svojo obleko. Skobacal se je iz postelje, pokašljal in krenil na dvorišče. Ondi je srečal oskrbnika Ignata. Ignat reče: „Ča-

stitam k okrevanju!“ Ivan pa: „Poslušaj, Ignat, stvar je taka. Žena mi ne dovoli umreti. Veš, ona zahteva, naj jo preskrbim za dva meseca. Kje naj za to vzamem denar?“ Ignat odvrne: „Dvajset kopejk ti lahko dam, ostalo si preskrbi drugod.“

Ivan kajpada ni vzel 20 kopejk in je stopil na cesto. Od upehnosti je sedel na obcestnik. In tedaj nenadoma vidi — popotnik mu je vrgel novc v naročje. Ivana je poživilo. Če je tako, je pomislil, pa kar obsedim. Mogoče dobim še kaj več. Še bolje bo, si je mislil, če snamem čepico.

In ni dolgo trajalo, pa je imel že čedno vsotico v kapi. Šele pozno v noči se je Ivan vrnil. Bil je razpaljen in čisto snežen. Prišel je in je legel v posteljo. V roki je držal denar. Matrena je želela prešteti, vendar on ji ni dovolil. Drugo jutro je spet vstal. Oblekel se je, razklenil roke ter odrinil. Ponoči pa se je zopet vrnil z denarjem. Prestevši dohodek je legel spat. Tretji dan se je ponovilo isto.

Nekoč je prenehal beračiti, posebno ker je bil že okreval in se ni zdel dosti siroten, da bi mu popotniki kaj darovali. Znova se je lotil svojega prejšnjega poklica. Tako torej ni preminul, kajti Matrena mu zares ni dala v Gospodu zaspati.

Sicer pa si zdravniška veda lahko zapomni iz tega zgleda dober nauk: Ko je Ivan stopil na ulico, je bil bržčas od razburjenja razgret in s potom vred mu je bolezen izhlapela iz telesa. Z vso gotovostjo tega seveda ne moremo trditi. Na vsak način je grabežljiva žena s svojo lakomnostjo ohranila svojega moža pri življenju, čeprav ima lakomnost po navadi ravno narobe — zle posledice. A. D.



Medvedja kraljičina

Bojka je nenadoma začutila, da se je je nekaj dotaknilo. Naglo se je obrnila in je zagledala za sabo majhnega medvedka, ki je norčavo brundal in jo je gledal z drobnimi, veselimi očmi.

„Jojme, medvedek!“ je zaklicala in tlesknila z rokami. Oče se je ozrl na nerodno živalco in naglo vstal. V skrbeh je pogledal na vse

strani, a videl ni ničesar. Naglo je prijel hčerko za roko in jo potegnil za seboj.

„Pusti medvedka in pojdi naglo z menoj!“ ji je velel. „Stara medvedka je nekje blizu in ne bi bilo dobro, če naju zaloti pri malem medvedku.“

A že je bilo prepozno. Iz goščave je silovito prilomastila velika, velika medvedka in je čudno zarjavela, ko ju je zagledala v družbi z medvedkom. V treh skokih je bila pri njima in se je visoko vzpela na zadnjih nogah.

„Beži, Bojka!“ je oče zavpil in dvignil sulico. Bojka je sicer hotela bežati, a ni prestopila delj kot tri korake. Noge so se ji čudno tresle, da niti hoditi ni mogla. S široko odprtimi očmi je gledala na medvedko, ki je iztegnila strašne prednje šape, da z njimi stre očeta. A ta je bil hitrejši nego medvedka. Bliskovito je z vso močjo zasadil ostro sulico zverj naravnost v prsi in je odskočil daleč nazaj.

Medvedka je strahotno zarjavela, da je jekalo po vsi dolini. Kri ji je bruhnila v velikem curku iz prsi, še enkrat je s šapami silovito zamahnila okrog sebe in je telebnila na tla. Mali medvedek jo je nekaj časa gledal ves osupel. Nato pa je skočil k nji, jo pričel lizati po obrazu in je pri tem cvilil s tako žalostnim glasom, da se je Bojki trgalo srce.

„Ali je mrtva?“ je vprašala tiho.

„Ni še, pa bo skoro,“ je oče odgovoril mirno, kakor da se ni prav nič zgodilo. „Ostrina jo je zadela naravnost v srce.“

In sta šla naglo nazaj, a komaj sta stopila na prod, sta že zagledala za sabo malega medvedka. Nerodno in na vso sapo je tekel za njima in pri tem cvilil tako smešno, da bi se mu človek iz srca smejal. Oče je Bojko prenesel na drugo stran, a medvedek je tekal ob vodi gor in dol, a se je ni upal prebresti, ker je bila prederoča.

Bojka ga je gledala in se ji je nenadoma zasmilil do srca. „Oče,“ je prosila, „dajte, prenesite ga čez vodo! Sirotek je, ker nima več matere. Kam naj se zdaj zateče? V gozdu ga bodo zverj ugonobile.“

„Hm,“ je dejal oče in je zmignil z rameni. A vendar je prebrodil vodo še enkrat in je prenesel medvedka na to stran. Bojka se je ves čas ozirala nanj, ko je tekel za njima. Že je sklenila, da obdrži živalco pri sebi, pa naj se zgodi, kar hoče. Saj kam naj gre ubogi medvedek zdaj, ko ji je oče mater ubil? Ali ni njena dolžnost, da se zavezame zanj in ga obvaruje vsega hudega? Pa se bo tudi zavzela in z medvedkom si bosta prijatelja, da takih ne bo po vsi dolini. Saj je sama v ti gluhi samoti in včasih bi se rada igrala, a s kom naj se igra, ko pa daleč naokrog ni žive stvari, ki bi se z njo lahko igrala?

V votlini je oče iz tovara vzela dolg nož. Hčerki je ukazal, naj mirno obsekava podrti drevje. On gre nazaj k mrtvi medvedki in se

kmalu vrne. Bojka je storila tako, kot ji je rekel. Pri delu pa ji je medvedek strašno nagajal. Sukal se je okrog nje, zaganjal se vanjo in cvilil, da se mu je morala smejati.

„Ti si pa res pravi,“ mu je govorila. „Sučeš se in sučeš, dregaš me in dregaš. A kako naj delam, ko mi ne daš miru? S sekirico te bom, pa boš imel. Medvedek, o, ti moj ljubi medvedek!“

In ga je pričela gladiti po glavi. Medvedek je zadovoljno brundal, zleknil se je po tleh in je skril glavo med prednje šape. Pričel je težko sopsti in ko ga je Bojka natančno pogledala, je videla, da je zaspal.

Posmejala se je in je pridno delala naprej. A ni si mogla kaj, da se ne bi vedno in vedno ozirala na živalco, ki je tako mirno in brezskrbno spala. Sekirica ji je gladko obsekavala mehka debela, da se je kup vej višal in višal. Širom okrog ni bilo čuti nobenega glasu. Le tam doli je zamolklo bobnel slap, ki se je zaganjal z visoke pečine, da se je zemlja potresala pod njim. Bojka je zapela pesem o treh ptičkih, ki jo je bila naučila še rajnka mati in sta jo včasih skupaj zapeli. In čudno — komaj je odpela prvo kitico, je iz goščave priletela pisana ptica in se je nedaleč vsedla na podrto drevo.

„O, to je prva ptica, ki jo vidim v ti dolini,“ se je Bojka razveselila. „Dober dan, ptičica! Od kod in kam in kako ti je ime?“

Ptica je zacvrčala, se trikrat obrnila in je zletela tik nad Bojkino glavo, da se je skoro dotaknila njenih las. A že je ni bilo nikjer več in je letela nekam dol k slapu.

Oče se je šele čez dolgo časa vrnil. S sabo je prinesel težko medvedkino kožo in jo razgrnil po skali, ki se je vanjo upiralo sonce. A prinesel je tudi mesa, da jima bo za hrano več dni. Spravil ga je v votlino in se je brez besedi spet lotil dela. Medvedek je še vedno spal in predramili ga niso niti glasni udarci sekire, ki jo je oče vihtel v neutrudni roki.

A tudi Bojka ni opešala. Delala je in delala, se ozirala po spečem medvedku in glasno pela v divjo gorsko samoto:

„Ptičke tri, oj, v tri strani
hite čez gore, gore tri...“

A treh ptičk ni bilo nikjer in od nikoder. Še tista, ki je bila prejle sedela tam na deblu, je odletela kdo ve kam, in je zdajle cvrčala kdo ve kje v neznani gorski samoti...

2.

Čez dve leti je stala v samoti nedaleč od slapa čedna lesena hišica. Okrog nje se je širil lepo obdelan vrtiček, tik pod podnožjem gore pa so v pomladnem soncu brstele tri njive, posejane z žitom. Ob

studentu kraj votline je bilo izpeljano dolgo korito, po katerem je curela bistra, hladna voda in se v velikem curku razlivala po mahovitih tleh. Semkaj je sonce sijalo od jutra do večera, da je bilo prijetno toplo in so njive in vrt uspevali kakor daleč naokrog nobeno polje. Za hišo je bil zgrajen majhen hlev, kjer sta stali dve rjavi, rogati kozī, ki ju je Bojka morala pasti po skalnatih obronkih. Paša je bila dobra in zato sta kozī dajali mleka v izobilju.

Bojki ni bilo v ti samoti prav nič dolg čas. Imela je dela na pretek in je morala gospodinjiti na domu. Oče je neprenehoma sekal po gozdu in podiral drevje. Hotel si je napraviti po vsem gorskem podnožju pašnikov in njiv in si ustvariti lepo imetje. Bojka mu je pomagala, kakor je vedela in znala. Dasi ni bila niti deset let stara, je bila vendar močna in priročna in se je znala lotiti vsakega dela. Oče jo je gledal z velikim dopadenjem in veseljem. Čez resno lice mu je včasih šinil komaj viden smehljaj in njegova raskava dlan jo je te da j pobožala po predivastih laseh. Bojka pa se mu je nasmejala od srca in ni poznala žalosti in resnosti, ker ji je srce bilo premlado in preveselo.

Zjutraj najsezgodaj je pristopicala k hišnemu pragu orjaška medvedka, ki je prebivala v votlini nedaleč od hišice. Ta medvedka je zrastle iz nebogljenega, nerodnega mladiča, ki mu je Bojkin oče pred dvema letoma ubil mater. Bojka jo je pitala in hranila z vso skrbjo in ljubeznijo, dokler ni mala medvedka odrastle in si je sama pričela skrbeti za hrano. A od deklice se ni hotela ločiti nikoli in ker zanjo v hišici ni bilo prostora, se je našelila v votlini in si tam napravila svoj brlog. Medvedka je postala strašna na pogled, da bi vsak človek zbežal pred njo. Zveri, zlasti volkovi, ki se jih je v tistih časih nebroj potikalo pod Martuljkovimi gorami, so se jo bale in se ji umikale že od daleč. Nobena se ni upala v bližino brloga in tako je bil tudi Bojkin dom varen pred zvermi.

A kakor je bila medvedka divja napram vsemu svetu, tako je bila prijazna in krotka z Bojko. Deklica ji je lahko sedela na hrbtu in jo jahala, kamor je hotela. Z njo je uganjala vse vrste norčavosti, a medvedka ji ni prav nič zamerila in še z očmi ni trenila. Prav tako je bila domača tudi z očetom in z obema kozama, ki sta se zveri tako privadle, da se je nista bali prav nič. Skupaj so hodili na pašo in večkrat se je zgodilo, da je medvedka kozī zavračala, ko sta na paši zašli le predaleč.

Jeseni se je zavlekla v brlog in je ni bilo več na izpregled. Bojko je skrbelo, kaj je z medvedko, a oče jo je potolažil in ji povedal, da se je medvedka zavlekla v brlog, kjer bo spala vso zimo. Že drugi dan je pričelo snežiti in snežilo je sedem dni in noči.

(Konec prih.)

ZADRUŽNA PRODAJALNA

Naše člane obveščamo, da je blago za poletne obleke že vse dospelo in da si ga morejo ogledati, ko jih pot zanese v prodajalno. Ko ogledujemo vse te prekrasne vzorce poletnega blaga, si kar nič ne moremo predstavljati, da kje manjka surovin, iz katerih se izdelujejo takele stvari. Še posebno pa letos ni primanjkovalo domišljije risarjem modnih vzorcev! Za te čudne in malo vesele čase, so menda hoteli ustvariti nekaj posebnega, kar bi nam delalo veselje. Ker so si hoteli delo poenostaviti, so se odločili: vse barve na vsak vzorec! In tako imamo živahno pisane blagove, ki razveseljujejo naše oči in prijajo našim občutkom. Vse barve na vsako blago, samo drugače so sestavljene, porazdeljene in izoblikovane v razne oblike. Nekateri vzorci so resnično tako lepi, da se oko ne more odtrgati od njih. Vsak izmed nas ima svojo barvo, in le take barve obleko si želi. Zato se tudi v nekaterih oblekah počutimo bolj srečne kakor v drugih. Barve igrajo veliko vlogo v naši sreči.

Napovedujejo nam zgodnjo pomlad. Malo je pri nas toplih mesecev in če nismo s poletnimi oblačili pravočasno pripravljene, jih malo uživamo. V poletnih oblačilih je več zdravja kakor v zimskih.

Taka je naša zaloga poletnega blaga. Kako bomo založeni s takim blagom drugo leto osorej, pa sam bog ve. Glede volnenih izdelkov nas že sedaj strašijo, da ne bomo smeli gledati ne na vzorce ne na vrsto pa tudi ne na ceno, če bomo hoteli kaj imeti. Manjka surovin! Blokada! Naša velika železniška družina se že več ne spominja, kdaj ni bilo „blokade“ zanje. Zmerom je manjkalo! Blokada za naše žepe je že davno upeljana! Znamenita sedanja blokada, nas že ne more dosti prizadeti. Če pa nas bo, bomo pa znali stis-

miti zobe! Nekaj moramo tudi mi prispevati k boljšim povojnim časom, ko bo morda odpravljena tudi notranja blokada! Če si ne bomo mogli kupiti novega volnenega blaga, se bomo pa varovali mraza v starih, čistih, pošitih in prenarjenih oblekah, pa bomo dočakali boljših časov.

Letošnje poletne obleke bomo morali nositi z vsó drugačno previdnostjo kakor druga leta. Posebno previdni bomo morali biti pri pranju svilenih oblek. Eno samo neprevidno pranje, nam lahko obleko tako pokvari, da je ne moremo več nositi.

Omeniti moramo, da tovarne, ki izdelujejo blago, ne dajejo več jamstev za trpežnost barv. Sleherno obleko je mogoče obvarovati pri pranju, da se ne razlijejo barve, če previdno postopamo z njo. Milne luske raztopimo v vroči vodi, nato pa ji dodamo toliko hladne, da imamo komaj mlačno vodo. Obleko v vodi hitro stiskamo, da prehaja milnica skozi tkanino, nato pa obleko hitro prenesemo v svežo mlačno vodo. Nikoli ne smemo pustiti mokre obleke ležati, ne da bi jo takoj položili v čisto vodo. Predno se pripravimo k pranju, si moramo pripraviti toliko skled mlačne vode kolikor jo rabimo, da do čistega izperemo obleko. Zadnji, morda četrti vodi, prilijemo nekoliko vinskega kisa, da nam osveži barve. Oprano obleko obesimo na obešalnik, tako da se blago ne dotika drug drugega. Sicer pa je priporočati, da poizkusimo najprvo oprati malo krpico. Oprano zavijemo v brisačo. Če krpica na brisači ne pušča barve, potem zavijemo oprano obleko v brisačo in jo pustimo tam do likanja. Če pa krpica pušča barvo, tedaj moramo obleko še bolj previdno prati. Raje kakor v eni sami močni milnici, operemo obleko v dveh šibkejših milnicah zaporedoma. Zgodilo se je že, da je premočna milnica razjedla barve in obleka je bila pokvarjena. Boljše svilene obleke peremo z veliko previdnostjo proč od vsakega ognja v benzinu, ki ga kupi-

mo v drogeriji, ali pa jo damo čistiti v čistilnico.

Nobeni svileni obleki ne sme manjkati potnic. Pot uniči v najkrajšem času blago in barvo. In kako neokusno je videti tako uničeno obleko! Potnice niso drage in jih dobimo že za mali denar.

Blago za pomladanske kostime.

Na te vrste blago naše članice še posebej opozarjamo. Že dolgo nismo imeli tako lepih in dobrih blagov. Prevladuje siva barva. Toda ta siva barva je v tolikih odtenkih, da je dostikrat težko določiti, ali je barva siva ali modra. Blago je tenko, močno prav tako, kakršno mora biti za damske kostime.

Za lahke pomladanske plašče, paletaje in kratke jopice smo dobili posebno vrsto blaga v svetli križasti izdelavi. To blago je najbolj primerno za kratke jopice, ki nam tako prav pridejo zvečer čez poletno obleko ali pa zgodaj zjutraj, če moramo na cesto še preden se je ogrelo. Take jopice potrebujemo na počitnicah, bodisi v planinah ali pri morju. Narejene morajo biti ohlapno.

Za pomladanske plašče smo dobili zelo lepe blagove v vseh modernih barvah, posebno pa v lepi modri.

Prav lepo izbiro imamo tudi v blagovih za pomladne plašče za gospode, pa blago za modne hlače in jopiče.

Iz uprave

RAZPIS

letovanja otrok v združnem Mladinskem domu Viteškega kralja Aleksandra I v Gozdu Martuljku za leto 1940.

a) Čas letovanja.

Tečaja za letovanje otrok sta dva, in sicer:

1. za **žensko deco** od vključno 1. do vključno 29. julija, to je 29 dni;
2. za **moško deco** od vključno 2. do vključno 29. avgusta, to je 28 dni.

b) Pogoji za sprejem.

V počitniške tečaje sprejemamo okrepitev in gorskega zraka potrebne otroke vseh železničarjev iz območja direkcije državnih železnic v Ljubljani, ki so doyršili najmanj 7 oziroma največ 16 let starosti.

V dom ne sprejemamo otrok, ki boleajo za nalezljivimi boleznimi ali trebušnimi katarji, ki niso duševno ali telesno normalni, ki so npravno pokvarjeni, nesnažni in ki močijo posteljo.

Otroke, ki so preboleli infekcijsko bolezen, sprejmemo le, če je pretekkel od tedaj, ko so ozdraveli in bili izpuščeni iz kontumacije, pa do odhoda v dom najmanj en mesec in če se izkažejo z zdravniškim izpričevalom, da niso več infekciozni.

Vsak otrok, ki hoče biti sprejet v dom, se mora ob prihodu izkazati s potrdilom o zdravniškem pregledu. Za izdajo potrdila naj zaprosijo roditelji pristojnega železniškega zdravnika.

Prednost pri sprejemanju uživa deca najpotrebnejših, v ostalem bo pa odločeval vrstni red prijave.

c) Prijava.

Roditelji in skrbniki, ki želijo poslati deco na letovanje v naš Mladinski dom, morajo p i s m e n o prositi zadrugo za sprejem, in sicer:

1. za deklice najkasneje do 31. maja 1940.
2. za dečke najkasneje do 20. junija 1940.

V svoji prošnji morajo navesti:

1. rodbinsko in rojstno ime očeta (matere, skrbnika), zvanje, službeno mesto, točen naslov (stanovanje), višino mesečnih prejemkov in število nepreskrbljenih otrok. Člani zadruga tudi še člansko številko;

2. rojstno ime otroka, ki ga hočejo poslati v naš dom, in rojstne podatke otroka, kateri učni zavod in razred otrok obiskuje tekoče šolsko leto, njegovo zdravstveno stanje in če jih ima, zaupno tudi morebitne posebne lastnosti in nagnjenja otroka, da jih na letovanju nadzorne osebe poznajo in upoštevajo;

3. druge želje, ki jih še imajo (n. pr. za obročno odplačilo ali za znižanje oskrbnine, itd.). Kdor je prosil Oblastno upravo bolniškega fonda za prispevek k stroškom letovanja, naj tudi to navede na koncu prošnje.

Prošnje za sprejem se morajo nasloviti na naslov: Nabavljalna zadruga uslužbencev državnih železnic r. z. z o. j., Ljubljana, Masarykova cesta št. 17.

O sprejemu deklic bo zadruga obvestila prosilce najkasneje do 15. junija, o dečkih pa do 1. julija 1940.

Vsak, kdor je bil obveščen, da je njegov otrok sprejet, pa se kasneje premisli in otroka ne odda v dom, mora to pismeno prijaviti na gornji naslov upravnemu odboru zadruga najkasneje do 10 dni pred začetkom letovanja, ker mu sicer za druga zaračuna in odtegne 5 dnevno oskrbnino.

č) Oskrbnina.

Oskrbnina za letovanje znaša:

a) za žensko deco delavcev din 348.—, za žensko deco ostalih železniških uslužbencev pa din 406.—,

b) za moško deco delavcev din 336.—, za moško deco ostalih železniških uslužbencev pa din 392.—.

Dele oskrbnine vrača zadruga le, če gre otrok predčasno z letovanja zaradi težke bolezni.

V oskrbnini je všteto prenočišče, prehrana (5 krat na dan), stalno nadzorstvo, tedensko po ena dopisnica, lahka bolniška oskrba v domu, kopanje, uporaba igrišč in igrač.

Potne stroške za vožnjo tja in nazaj plača vsak sam.

Izdatki, ki bi jih imela uprava doma za večja popravila oblačil in obutve, kakor tudi stroške, ki bi nastali pri težji bolezni, se zaračunajo posebej.

Da bodo mogli poslati otroke na letovanje tudi gmotno šibkejši železničarji, je upravni odbor sklenil, da bo dovolil takim plačilo oskrbnine na obroke, če že v prošnji za sprejem prosijo za obročno odplačilo.

d) Oprema.

Razen tega, kar imajo na sebi, morajo prinesiti na letovanje:

a) dečki še: eno obleko, plašč (dežni, pelerino ali hubertus), občutljivejši še sviter ali pulover, 1 par močnejših čevljev za izlete, copate, vsaj dvoje spodnjih hlač, srajce ali majice in spalnih srajce, tri pare nogavic, 6 žepnih robcev, čepico ali klobuk, kopalne hlačke, zobno ščetko, glavnik, dve brisači, kos toaletnega mila in kozarec (za pranje ust);

b) deklice še: dve oblecki (po možnosti pralni), plašč, dva predpasnika, en par močnejših čevljev za izlete, copate, tri pare nogavic, vsaj po dvoje srajčk, spodnjih hlač, spalnih srajce (pidžam), 6 žepnih robcev, kopalno obleko, zobno ščetko, glavnik, dve brisači, kos toaletnega mila in kozarec (za pranje ust).

Vsak kos opreme (obleke, srajce, robci itd.) mora imeti vsite začetne črke rodbinskega in rojstnega imena otroka.

Dragocenih predmetov, zlatnine in nakita otroci ne smejo prinesiti s seboj, denarja pa le manjše zneske za vožnjo na izlete. Denar izročijo otroci takoj po

prihodu v dom nadzorni osebi, kateri so prideljeni. Za dragocenosti za druga ne odgovarja.

Vsakemu otroku naj napravijo roditelji pred odhodom na letovanje seznam vse obleke in predmetov, ki jih ima, da ve otrok ob povratku, kaj mora odnesti domov.

Če igra otrok kako glasbilo, naj prinese instrument in note s seboj, ker jih bo rabil za razvedrilo in nastope.

Svojo opremo naj prinese otrok v nahrbtniku, kovčegu ali košari. Kovčeg oziroma košara naj ne bosta prevelika. Na kovčegu oz. košari mora biti otrokovo rodbinsko in krstno ime.

e) Obnašanje na letovanju.

Vsak otrok se mora pokoravati določbam poslovnega reda, ki ga upravni odbor predpiše za letovanje.

Vodstvo doma bo poslalo domov vsakega otroka, ki ne bo ubogal nadzornih oseb, ki bi kršil poslovni red, nadalje otroke, kojih navzočnost bi kvarno vplivala na drugo deco in otroke, ki so močilci postelj, nesnažni, anormalni.

Na letovanju so podeljeni otroci po starosti na skupine po 15 do 20 otrok. Vsako skupino nadzira izobrazena nadzorna oseba.

Zaradi izvedrila delajo otroci izprehode, krajše in celodnevne izlete, prirejajo se razne igre, taborni ogenj, kopanje, čitanje, pripovedovanje, radio itd.

Vsakega otroka pregleda najmanj enkrat na 14 dni zdravnik. V primeru obo-
lelosti je zdravnik takoj na razpolago.

Otroci dobijo 5 krat na dan obilno domačo hrano.

Vsak otrok dobi v domu na teden po eno dopisnico, ki jo mora ob določenem dnevu redno pisati domov. Malim otrokom pomaga pri pisanju nadzorni organ.

Med otroci mora vladati pravo prijateljsko razpoloženje in sloga, sestrsko in bratsko morajo podpirati drug drugega.

f) Obiski.

Da ne zapadejo otroci domotožju, so obiski dovoljeni šele, ko je otrok že vsaj 18 dni na letovanju.

Otroke smejo obiskovati le najbližji sorodniki. Obiski otrok med tednom niso dovoljeni.

Obiskovalci ne smejo prinašati otrokom raznih jedil, slaščic, nezrelega sadja ali pijače in jih voditi izven združne posesti.

Za obiskovalce ni v domu nikakih prenočišč.

g) Pripombe.

1. Revnim članom zadruga, ki žele, da jim zadruga zniža oskrbnino, morajo prositi za znižanje že v prošnji za sprejem otroka v Mladinski dom in svojo prošnjo utemeljiti. Kasnejših prošenj upravni odbor ne bo upošteval.

2. Opozarjamo vse, ki nameravajo prositi Oblastno upravo bolniškega fonda pri direkciji državnih železnic v Ljubljani za podporo k stroškom letovanja otrok v Mladinskem domu v Gozdu Martuljku, da store to čimpreje, pa bodisi, da prosijo za dečke ali deklice.

3. Prošnje, ki jih predlože prosilci Oblastni upravi bolniškega fonda za podporo k stroškom letovanja, ne veljajo tudi že za sprejem v združni Mladinski dom. Za sprejem otrok v Mladinski dom morajo roditelji prositi zadrugo še posebej in tako, kot je navedeno zgoraj pod c).

4. Rešitve, ki jih prejmejo od Oblastne uprave bolniškega fonda, morajo dotični priložiti prošnji, s katero prosijo zadrugo za sprejem otroka v Mladinski

dom v Gozdu Martuljku, oziroma, če takrat, ko prosijo zadrugo za sprejem otroka v Mladinski dom, rešitve bolniškega fonda ne bi še imeli, jo morajo predložiti upravnemu odboru takoj, ko jo prejmejo od bolniškega fonda.

Prosilec, ki prilože svojim prošnjam na Nabavljalno zadrugo rešitve oblastne uprave bolniškega fonda, ni potrebno predlagati potrdila o zdravniškem pregledu otroka, ker so tako potrdilo morali priložiti že prošnji, ki so jo vložili na bolniški fond.

5. Mladinski dom stoji v Gozdu Martuljku, v prekrasni alpski pokrajini, 6 minut oddaljen od postajališča, in ima 751 m nadmorske višine. Lasten vodovod ga oskrbuje s prvovrstno pitno vodo. Spalnice so velike, svetle in zračne. Pri spalnicah je posebna slačilnica in moderno urejena umivalnica. V vse prostore je napeljana električna razsvetljava, v umivalnicah in kopalnicah (kadnih in pršnih) je topla in mrzla voda (centralno ogrevanje). Dom ima veliko in razsežno prosto teraso za sončenje. Sonce je bogato radioaktivno. Plavalni bazen v neposredni bližini doma vabi h kopanju na prostem, prekrasna okolica pa na daljše izlete in krajše sprehode. Lastni svet ob domu, gozdovi, planinske jase in krasne gore nudijo najlepše prilike za razvedrilo v prelepi naravi na prostem. Klimatske in zdravstvene prilike so najprimernejše, kar vse vpliva, da se jači telo in krepi duh oslabelega in slabotnega otroka.

Redna letna skupščina zadruge

Vse delegate in vse naše zadružnike obveščamo, da se bo po sklepu upravnega odbora vršila letos redna letna skupščina zadruge v nedeljo, dne 26. maja 1940 po delegatih.

Vabilo na skupščino z dnevnim redom in letnim računskim zaključkom bomo objavili v številki 4 „Zadrukarja“.

Delegate in ostale člane, ki bi hoteli postaviti skupščini predloge, opozarjamo na sledeče predpise pravil:

Vsak predlog in vsaka pritožba se mora izročiti upravnemu odboru zadruge pisмено in najmanj 8 dni pred skupščino. Posebno važne predloge, ki naj tvorijo posebno točko dnevnega reda skupščine, morajo pa predlagatelji izročiti upravnemu odboru najmanj **40 dni** pred sestankom skupščine.

Ker žele delegati, naj jim upravni odbor dostavi predloge in pritožbe čimprej, da jih morejo pravočasno še pred skupščino proučiti, prosimo vse naše zadružnike, da tudi navedene predloge in pritožbe dostavijo upravnemu odboru kolikor je le možno zgodaj in ne šele 8 dni pred skupščino.

ČLANSKE SESTANKE

za svoje člane bo sklical upravni odbor tekom meseca aprila in maja. Na njih bo poročal o stanju zadruge in sprejemal želje in pritožbe članov.

Vabimo in prosimo vse člane, da se sestankov v čim večjem številu udeleže in na njih prostodušno povedo, kaj želijo in kaj naj se zboljša v zadrugi. Namen članskih sestankov je, da se na njih upravni odbor pouči o željah članov. On pozdravlja vsako pošteno kritiko in ima tudi resno voljo upoštevati vse, kar je izvedljivo in kar je v korist ustanove.

Vabila na članske sestanke bodo dostavili članem v vsakem okolišju njihovi delegati.

ŠE ENO ZADRUŽNO PRENOČIŠČE!

Z namenom, da nudi zadrukarjem, ki potujejo v Zagreb, udobno in ceneno stanovanje, je naša Zadružna zveza odprla v Zagrebu zadružno prenočišče, ki je organizirano in se bo vodilo tako kot prenočišče v Beogradu.

Prenočišče je v lastni Zvezini zgradbi na najlepšem prostoru, ki si ga v to svrhu moremo zamisliti. Stavba stoji prav

blizu železniške postaje na vogalu Trga kralja Tomislava in Branimirove ulice. Oprema in udobje bo zadovoljilo vsakega zadrugarja.

Cene za posteljo so od din 12— do din 25— dnevno in je v teh cenah že vračunana postrežba, kurjava in kopanje, brez občinskih in drugih taks.

V 58 sobah je 65 postelj in 15 otoman, razvrščenih v sobah po ena, dve in tri postelje. V vsaki sobi je tekoča hladna in topla voda. Kopalnice z banjami in prhami so v vsakem nadstropju.

Prenočišče v Zagrebu je najmlajše združno podjetje naše Zveze, zgrajeno v korist zadrugarjev, posebno onih iz vrst gmotno šibkejših slojev.

Tudi ta najnovejša ustanova naj bo v ponos zadrugarstvu in viden dokaz naše združne zavesti.

Vabimo člane, ki potujejo v Zagreb, da porablajo za prenočevanje Zvezino prenočišče!

Sprememba v listi delegatov.

Dodatno k spremembam, ki smo jih priobčili v št. 4 in 12 „Zadrugarja“ iz leta 1939, objavljamo zopet naslednjo spremembo:

Vclilno okrožje Ljubljana — vdove.

Radi boleznj je odložila mandat delegatkinje ga Perdan Marija.

Na njeno mesto je stopila namestnica ga Lapanja Marija, vdova zvaničnika iz Ljubljane, Celovška cesta št. 25.

Prosimo, da popravite oziroma spopolnite seznam delegatov, ki je bil objavljen v št. 9 „Zadrugarja“ iz leta 1938, str. 284.

Kolo žen zadrugark

V a b i l o

na

DRUGO REDNO LETNO SKUPŠČINO

„Kola žen zadrugark“ v Ljubljani,

ki se bo vršila

v Ljubljani dne 10. aprila t. l. ob 20. uri v glasbeni dvorani železničarskega glasbenega društva „Sloge“, Pražakova ul. 19.

Dnevni red:

1. Konstituiranje skupščine.
2. Poročilo upravnega odbora.
5. Poročilo nadzornega odbora.
4. Razprava:
 - a) o odobritvi računskega zaključka za leto 1939.
 - b) o razrešnici članicam upravnega in nadzornega odbora.
5. Sklepanje o predlogih in pritožbah članic.
6. Dopolnilna volitev članic upravnega in nadzornega odbora.
7. Slučajnosti.

O p o m b a: Na občnem zboru ima vsaka članica samo en glas, s katerim glasuje osebno (člen 9 pravil).

Ako skupščina ob določeni uri ne bi bila sklepčna, se bo vršila na istem kraju in z istim dnevnim redom pol ure kasneje nova skupščina, ki bo polnoveljavno sklepala ob vsakem številu prisotnih članic. (Člen 10 pravil).

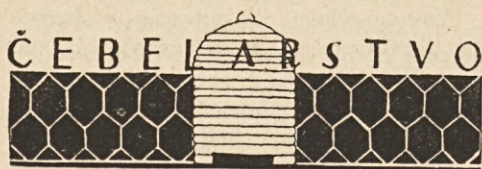
Za upravni odbor:

Pihlar Milka, l. r. **Ogorelec Iva**, l. r.
predsednica. podpredsednica.

Brečko Marija, l. r.
tajnica.

KREDITNA ZADRUGA USLUŽBENCEV DRŽAVNIH ŽELEZNIC z o. j. Ljubljana, obvešča svoje članstvo, da se bo vršil njen redni letni občni zbor dne 28. aprila 1940 v glasbeni dvorani „Narodno železničarskega glasbenega društva Sloge“ v Ljubljani. Pričetek ob 9. uri. Pismena vabila odnosno pooblastila članstvu in delegatom bodo pravočasno dostavljena.

Upravni odbor.



ZAČETEK ČEBELARSKEGA LETA

se je letos pomaknil daleč tja v postni čas. Prezimljenje čebel je trajalo nenavadno dolgo, polne tri mesece nismo videli naših ljubljensk, od zadnjega izleta konec novembra, pa do prvega izleta konec februarja. Število mrtvic je znatno večje kot druga leta, pri čemer se opaža tudi to, da spodnji panji niso imeli toliko mrtvic kot srednji ali vrhnji; posebno ti so jih imeli mnogo več od spodnjih panjev. Bojazen čebelarjev, da se pojavi zdaj zdaj griza, ni bila tako odveč, ker panji polne tri mesece niso izletavali, in kdor je vzimil čebele na slabšem medu, se je tega prav opravičeno bal. S prvimi čebelnimi iztrebki, s katerimi so posejale čebele koncem februarja prav na gosto bližnjo okolico čebelnjaka, se je naselil v čebelarjevo srce zopet mir, češ, vendar so čebele srečno prestale tako hudo in dolgo zimo. Kdor pa jeseni ni pustil panjem dovolj zaloge, mora sedaj brezpogojno pokladati. Letošnja zima naj nam bo šola za bodoče: dovolj zaloge in dober med — najboljše ajdovec za prezimljenje.

Poglavitna spomladanska opravila bi bila sedaj sledeča:

Ko čebele ne izletavajo izvlečemo iz panja lepenko, če smo jo položili jeseni na panjevo dno. Ta nam da tako rekoč sliko zimskega življenja čebel; drobir pokaže, kje je bila zimska gruča, med mrtvicami utegne biti tudi matica, odgriznjeni zadki čebel pa nam naznanijo gospodarstvo rovke v panju.

Da nam po letošnji hudi zimi oslABLJENE družine tudi obstanejo, morajo imeti dovolj hrane; če jim medu zmanjkuje, kar ugotovimo s pregledom satov ob lepem vremenu (+10—12° C v senci), ko čebele izletavajo; tedaj jim damo rezervne medene sate, če pa teh nimamo, pa sladkorno raztopino. Pregled naj se izvrši

hitro, da se zalega ne prehladi. Istočasno ugotovimo tudi stanje zalege, če je ta zdrava in lepo strnjena, kar dokazuje, da je matica zdrava; če je pa zalega raztresena in grbasta ali po več jajčec v eni celici, tedaj je matica stara, ali pa gospodari brezmatičnemu panju trotovka. V tem primeru zamenjamo matico, ali pa panj združimo z drugo družino. Razume se, da moramo postaviti sate v istem redu nazaj v panj, v katerem so bili pred pregledom, da ne naredimo zmešnjave med čebelami.

Pitali bomo torej čebele ali z medom, ki naj ne bo razredčen, ali pa s sladkorno raztopino. Naša zadruga ima dovolj takega trošarine prostega sladkorja na razpolago. Za 1 kg sladkorja vzamemo 2 litra vode, kar prekuhamo in posnamemo pene. Dobro je tudi, če tej raztopini po prekuhanju primešamo obnožino, ki jo pobereemo iz lanskih satov. Čebele sprejmejo hrano najraje, posebno ob mrzlem času, v satih; prazen sat držimo poševno ter vlivamo nanj sladkorno raztopino v tankem curku, da zleze tekočina v celice. Tak sat vstavimo v panj mesto kakega praznega sata. Najenostavnejše je pitanje s pitalniki, bodisi, da te namestimo na dnu panja, ali pa v medišču, kjer se rabijo nalašč za to narejeni pitalniki za pitanje z baloni. Hrana, katero pokladamo s pitalniki, naj bo topla, zato tudi omočajmo steklenice s krpami, da zadrže dalj časa toploto. Pitamo le zvečer po pol do 1 kg, več večerov zaporedoma, zjutraj pa treba pitalnike odstraniti, da ne nastane ropanje. To pitanje je pitanje za silo ter bo o špekulativnem pitanju kasneje govora.

Napajalnik pred čebelnjakom je tudi poglavje zase. Če ga postavimo prav blizu čebelnjaka, bodo raje hodile nanj tuje čebele kot domače. Bolje je, da je par metrov proč, na kraju, kjer ne leta ravno največ čebel preko njega. Sistemi napajalnikov so kaj različni, bodisi korita ali stalno mokre deske, ki se kaj rade zvižejo itd. Čebela srka najraje vlago iz zemlje, zato mislim, da je še najboljši napajalnik plitva posoda vlažnega kamenja ali peska, ki dobiva svojo vlago po kap-

ljicah iz nad njim obešene posode z vodo. Vodo spočetka osladimo, da privabimo čebele, kasneje, ko se na ta napajalnik navadijo, jim dajemo navadno vodo. Pesek oziroma kamenje večkrat izmenjamo, ker se navzameta kisline stoječe vo-

de, ker stoječa in usmrajena voda čebelam niti ne prija niti ne koristi.

Važno v tem času je, da imajo čebele mir, dovolj hrane (vsaj 6 kg vsak panj) in pa toplo odejo, ki jo potrebujejo zaradi naraščajoče zalege.

X. R.

Gospodarski in tržni pregled

Krompir.

Zadruga je nabavila v jeseni prošlega leta na Gorenjskem ca 28 vagonov krompirja direktno od kmetov. Naši člani so se s krompirjem dobro založili, zato nismo imeli v hudi zimi nobene zaloge krompirja. Sedaj imamo le nekaj ton krompirja, ki ga oddajamo članom le v malih količinah.

Največ skrbi dela zadruginemu vodstvu to, kako preskrbeti člane s semenskim krompirjem. Cene so poskočile v zadnjem tednu na din 2'— za kg pri producentu, to je kmetu. Krompirja sploh ne bo dobiti, zato svetujemo članom, da si preskrbe semenski krompir v krajih, kjer službujejo, in sicer takoj, ker je bil lanski pridelek pičel, zaradi česar tudi cene dnevno rastejo in ne vemo na kakšni višini se bodo ustavile.

Baje se prodaja krompir v Zagrebu na trgu po 3—4 din in v Beogradu od 4 do 5 din za kg.

Drva.

Zadruga je preskrbela članstvo čez zimo s suhimi drvimi. Tudi v mesecu februarju smo razžagali in razvozili nad 200 vagonov (po 15 ton) suhih drv.

Sedaj je pa nastalo pomanjkanje drv iz zimske sečnje 1938/39. S težkim trudom smo zaključili nekaj vagonov drv, sekanih v poletju 1939. Za bodočo zimo pa moramo nabaviti cca 200 vagonov bukovih drv po najnižjih cenah, ki bodo mogoče, vendar bodo znatno višje zaradi izvoza v Zagreb, Subotico, Novi Sad, Beograd, Italijo, Švico in Nemčijo.

Podražitev mesa.

Ljubljanski mesarji so podražili meso z upravičbo, da so poskočile cene goveji živini, teletom in prašičem zaradi velikega izvoza živine in mesa v inozemstvo, posebno v Nemčijo.

Že v zadnji številki „Zadrugarja“ smo pisali, da se izvažajo največ najboljših volov v živem in zaklanem stanju in da bo nastalo pomanjkanje živine za lastne potrebe, to je za prehrano domačega prebivalstva.

Ta domneva se je uresničila. Pomanjkanje živine za zakolj je že nastopilo. Mesarji iščejo živino že v oddaljenih krajih in jo razmeroma drago plačujejo. Od sedaj naprej bomo jedli za drag denar le meso mladih juncev in starih krav, ker vse boljše meso so izvozili prekupčevalci za masten zaslužek k sosedom v zameno za robo in slabo valuto.

Vzroki visokih cen masti.

Konzumenti, to je državni uslužbenec in delavec, težko občuti visoke cene masti, ki bodo še poskočile, ker se je izvoz debelih svinj in masti šele pričel. Tedensko se je izvažalo 3500 komadov svinj v Nemčijo in 1000 komadov v Moravsko, poleg tega pa še velika količina masti, slanine in svežega mesa.

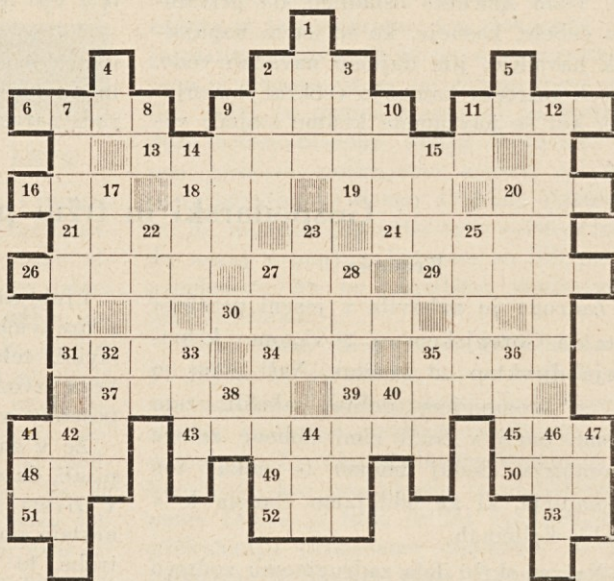
Svinjereja v Jugoslaviji nazaduje, ker je kuruza predraga kot krma za prašiče. Izvoz prašičev naj bi se zmanjšal na 1500 komadov tedensko in klanje pujskov zabranilo.

Trgovci s svinjami predlagajo, da se zvišajo cene svinjam za izvoz in da se uvedeta v Jugoslaviji 2 brezmesna dneva v tednu. Višje cene, večji izvoz, večji zaslužek!

L. J.

Križanka št. 3

Vodoravno: 2. južno-francosko mesto (fon.); 6. prvi letalec; 9. slovenski zgodovinar in zemljepisec; 11. španska reka (fon.); 15. turško mesto ob Črnem morju (fon.); 16. jugoslovansko pristanišče; 18. jugoslovanska reka; 19. finska luka; 20. zgodovinska doba; 21. mesto na Balearih; 24. narod iz preseljevanja narodov; 26. poljska reka; 27. del sobe; 29. grški otok; 30. grško mesto; 31. italijanska reka; 34. ruska reka; 35. arabska dežela; 37. kraj na Primorskem (pri Idriji); 39. južnosrbsko mesto; 41. osebni zaimek; 43. zdravilni vrelci; 45. žensko ime (ime šoproge ital. zun. min.); 48. števnik; 49. južnoafriška žival; 50. posoda; 51. kratica za predvojno (1914—1918) državo; 52. števnik; 53. egiptovski bog.



Navpično: 1. francoska luka (fonetično); 2. gora na Gorenjskem; 3. francosko mesto; 4. predlog; 5. zaimek; 7. kraj v hrvatski banovini; 8. zajedna kopnega v morje; 9. jed v obljubljeni deželi; 10. ameriški otok; 11. dva enaka soglasnika; 12. vihar, ki divja v prekomerskih deželah; 14. slavonsko mesto; 15. kraj v Dalmaciji; 17. abesinski velikaš; 20. isto kot 20) vodoravno; 22. ameriška puščava (... estacado); 23. pritisk; 25. najmanjši delec (sklon); 27. kraj na meji Kranjske in Štajerske; 28. mesto v Iraku; 32. majhna zajedna kopnega v morje; 33. rusko mesto; 35. Avar; 36. grški bog prepira; 38. ali, dialektično; 40. števnik; 41. zaimek; 42. mesto ob ženevskem jezeru (podpisana pogodba o Dardanelah) (fon.); 44. glas; 46. mesto na Nizozemskem (fon. — bivališče Viljema II); 47. Kraj v Vojvodini.

Rešitev križanke št. 2

Prav so rešili: Kopač Rozalija, Flandja Ivan, Sitar Alojzij, Makuc Dragomil, Bajželj Rudolf, Hladnik Josip, Žumer Mira, Štrukelj Milan, Obersnel Oskar, Karba Milka, Lešnik Tomaž, Karič Rajko, Škrība Terezija, Cilenšek Vitomir, Ramovš

Janko, Twrdy Alfred, Pipan Anton, Šinkovec Marjan, Kovačič Ivan, Jesih Marija, Stuller Martin (tudi križ. št. 1), Grimšič Franc, (tudi križ. št. 1), Kleinstein Anica, Izanc Rudolf, Jeraša Janez, Ježovnik Marija (tudi križ. št. 1), Leskovšek Jaroslav.

Rešitve in izžrebane nagrajence za uganke v Zadrurnem koledarju 1940 bomo objavili v naslednji številki.

„Zadrugar“ izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Tyrševa cesta štev. 89. — Tiskali J. Blasnika nasled. Univerzitetna tiskarna in litografija, d. d. v Ljubljani. — Odgovoren L. Mikuš.

Obvestilo.

Obveščamo vse upokojene in vdove, da dvignejo takoj obvestila o povračilu za leto 1939 pri blagajnah špecerijske trgovine in sicer:

v Ljubljani,

Masarykova cesta št. 17

v Mariboru,

Frankopanova ulica št. 34, in

na Jesenicah,

Prešernova cesta št. 14

Vsem članom priporočamo, da si ogledajo v združni prodajalni

VELIKO IZBIRO SVILENEGA BLAGA

v vseh modnih

vzorcih in barvah

PRODAM

20 dobro ohranjenih in obljudenih A. Ž. panjev

Cena po dogovoru

HELENA ZUPANČIČ, Moste pri Ljubljani

Ribniška ulica št. 10

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

CENTRALA: LJUBLJANA, MASARYKOVA CESTA 17 • TELEFON ŠT. 46-52 IN 46-53

PRODAJALNE

Ljubljana:

Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 4652-3
Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 4651

Maribor:

Koroški kol., Frankopanova c. 34, telefon št. 2061
Glav. kol., Aleksandrova cesta 42., telefon št. 2825

Jesenice: Prešernova, telefon št. 606

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 3

Obračunske cene veljavne od 21. marca 1940 naprej.

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	3·80
„ Og ”	3·80
„ št. 2 ”	3·60
„ št. 5 ”	3·40
„ ajdova ”	5·25
„ koruzna ”	2·50
„ „ krmilna ”	1·50
„ pšenična krmilna ”	2·20
„ ržena ”	3·20
Otrobi, pšenični debeli ”	1·90
„ „ drobni ”	1·70
Zdrob, činkvantin ”	3·60
„ koruzni ”	2·90
„ pšenični ”	4·40
Žikin zdrob ¼ kg zav.	7·—

Riž	
Carolina kg	—
Ia ”	12·50
Iia ”	11·—

Slive, suhe kg	7·—
Orehi celi ”	7·50
Orehova jederca ”	24·—
Fige v vencih ”	7·50
Lešniki, tolčeni ”	43·—
Limone kom.	—75
Mak plavi kg	18·—
Mandeljni, Ia ”	52·—
Rožiči, celi ”	6·50
Rožičeva moka ”	6·50
Pomaranče kom.	1·50, 2·—

Deželni pridelki	
Čebula, domača kg	2·50
Čebula, pražena „Cepo“ doza	6·—
Čebulček kg	10·—
Česen ”	8·—
Pižol, tetovski ”	6·50
Grah zelen ”	—
Ješprenj ”	5·—
Ješprenček ”	7·50
Kaša ”	4·75
Koruza, debela ”	1·95
„ činkvantin ”	2·75
Krompir ”	2·75
Piča za kure ”	2·75
Ptičja hrana ”	8·—
Ječmen ”	2·75
Oves ”	2·50
Proso ”	2·90
Pšenica ”	2·40
Zelje kislo ”	—
Semena zelenjadna in cvetlična zav.	1·—
Semena fižol in grah ”	2·—

Sladkor	
Kocke kg	15·50
Sipa, drobna ”	13·75
„ debela ”	13·85
V prahu ”	15·50
Bonboni ”	30·—
„ Fourres, Ia ”	42·—
Bonboniere kom.	po izb.
Kandis kg	32·—
Margo slad ”	44·—
Šumeča limonada kom.	1·—

Testenine	
Domače	
Fidelini kg	7·50
Krpice ”	7·50
Makaroni ”	7·50
Polži ”	7·50
Rezanci ”	7·50
Špageti ”	7·50
Zvezdice ”	7·50

Jajčne	
Makaroni kg	10·50
Polži ”	10·50

Jajčne v kartonih	
Makaroni kg	11·50
Špageti ”	11·50
Jajnine vseh vrst ”	17·—
A. C. „ „ ”	18·—

Sadje južno, sušeno in sveže	
Rozine, Ia kg	14·50
Rozine, Iia ”	12·50
Hruške suhe ”	—

Sol	
Fina kg	4·—
Morska ”	1·50

Kava

Surova Santos	kg	88—
„ Braziljska	„	80—
Žgana Melange	„	108—
„ Braziljska	„	97—

Žitna kava

Ječmenova, slajena, za-		
družna	kg	12:50
Ječmenova, zadružna	„	8:50
Ržena, slajena, zadružna	„	13:50
Kneipp	„	15—
Perola	„	13:50
Proja	„	10—
Žika	„	13—
Ječmenova kava, odprta	„	6—

Ostale kavine primesi

Cikorija Franck à ½ kg	kg	19—
„ Franck à ¼ kg	„	20:50
„ kolinska à ½ kg	„	19—
„ kolinska à ¼ kg	„	20—
Enrilo	„	22—
Figova kava	„	24—
Redilna kava	„	22—

Mast

Mast Ia	kg	21:50
„ v dozah	doza	112:50
Čajno maslo Ia gorenjsko	„	Po dnevni ceni
„ „ štajersko	„	36—
Kuhano maslo	„	36—

Mesni izdelki

Carsko meso	kg	21—
Hrenovke	kom.	2—
Jezik, goveji	kg	24—
„ svinjski	„	24—
Kare brez kože	„	23—
Kračje	„	14:50

Kranjske klobase	kom.	3:50
Meso, prekajeno, vratina	kg	22—
Prsni vršci	„	18—
Reberca, brez kože	„	20—
Salama, krakavska	„	24—
„ letna	„	21—
„ milanska	„	60—
„ mortadela	„	25—
„ navadna	„	12—
„ ogrska	„	60—
„ pariška	„	22—
„ posebna	„	24—
„ tirolska	„	22—
Slanina, hamburška	„	23—
„ krušna	„	22—
„ papricirana	„	23—
„ prekajena, deb.	„	23—
„ soljena	„	22—
„ tirolska	„	23—
Svinjske glave, brez kosti	„	15—
Svinjski parklji	„	8—
Šunka, domača, kuhana	„	45—
„ praška	„	23—
„ zvitka	„	23—
Želodec suhi	„	27—

Ribe — pastete

Polenovka	kg	28—
Rusi	kom.	1:25
Sardele, očiščene, v olju	„	—75
Sard. obr. s kaper., mala doza	doza	4:50
„ „ „ „ velika	„	7:50
Sardine	„	7—
„	„	6—
„	„	3:50
„	kom.	1:25
Pašteta, jetrna	doza	5:25
„ sardelna	„	6:50
Guljaž, goveji	„	7:50
Vampi	„	6:50

Delikatese

Citronat	kg	100—
Naš čaj	zav.	6—
Čaj v dozah	vel. doza	38—
Čaj v dozah	mal. doza	22—
„ „ zavitkih	zav.	5:50
„ „ „	„	13—
„ „ „	„	14—

Čaj v zavitkih	zav.	26—
„ brazilski „Mate“	„	4:25
„ odprti	kg	250—
Čokolada à ¼ kg	tabl.	13:50
„ „ 1/10 „	„	6:25
„ „ 1/20 „	„	3:25
„ z lešniki	kom.	1:50
„ „ „ 1/10 kg	tabl.	8—
„ „ „ 1/5 „	„	16—
„ mlečna 1/14 kg	„	6:50
„ „ 1/7 „	„	12:75
Čokolada ribana	kg	50—
Drobtine	„	7—
Gorčica	„	20—
„	koz.	8—
Jajca, štajerska, dnevna		
cena		
Na progo jih ne moremo pošiljati.		
Guljaž ekstrakt	zav.	3:50
Juhan, mali	stekl.	11—
„ veliki	„	22:50
„ na drobno	dkg	1:45
Kakao, holandski	kg	68—
Kaprni	„	60—
Keksi v zavitkih	zav.	6—
„ „ „ à 1 kg	„	20—
„ na drobno	kg	20—
„ v pločev. dozah	doza	24—
Kruh črn in bel	štruca	2—
Kumarce, kozarec		38— do 70—
Kvas	kg	42—
Maggi, mali	stekl.	11—
„ srednji	„	18—
„ veliki	„	28—
„ na drobno	dkg	1:50
„ kocke	kom.	1—
„ „ „ 6	„	5—
Marmelada, jabolčna	kg	19—
„ „ doza		
à 1 kg	„	20—
Marmelada, marelična	„	30—
„ „ doza		
à 1 kg	„	31—
Med, cvetlični	„	21—
„ ajdov	„	18—
„ cvetlični, mali koz.	kom.	13—
„ „ vel. „	„	25—
„ „ mali lonč.	„	1:50
„ „ sred. „	„	4—
„ „ vel. „	„	7—
Desert šnite	„	1:50
Napolitanke, dolge	„	1—
„ „	zav.	15—
Oblati	„	15—
Otroški piškoti	„	16—
Ovomaltine, mala	doza	10:50
„ srednja	„	24—
„ velika	„	43—
Paradižniki, 1/5 kg	„	4:50
„ 1/2 „	„	10—
„ 1 „	„	19—

Prihajate v prodajalno v odrejenem terminu, pa boste dobro in hitro postreženi. Embalažo pošiljate pravočasno.

Sir, Jašon	kom.	1·50
" "	škatl.	8·50
" emendolski, Ia	kg	30—
" Parmezan	"	80—
" stiški	"	28—
" " gouda	"	30—
" trapistovski	"	23—
" edamski	"	28—
Soda, jedilna	"	20—

Pudingi in pecilni praški

Citronin prašek za puding	zav.	2·75
Čokoladna krema	"	3·75
Čokoladni prašek za puding	"	3—
Malinov prašek za puding	"	2·75
Mandelnov prašek za puding	"	2·75
Pecilni prašek	"	1·25
Pripomoček za vkuhavanje	"	2·25
Rumenilo	"	1·25
Vanilijeva krema	"	3·25
Vanilijin prašek za puding	"	2·75
Vanilijin sladkor	"	1—
Zmes za šartelj	"	13—

Dišave

Cimet, cel in zmlet	zav.	—
Ingver	"	3—
Janež	"	2·50
Kamilce	kg	38—
Klinčki (žbice), celi in zmleti	zav.	2·50
Korjander	"	2·50
Kumna	"	—
Lavorjevo listje	"	1—
" zrnje	"	1—
Majaron	kg	65—
Muškatov cvet	zav.	3—
Muškatovi orehi	kom.	—75
Paprika, huda	zav.	3—
" sladka	"	3—
Piment, cel in zmlet	"	2·50
Poper, " " "	"	3—
Vanilija v šibkah velika	kom.	4—
Žafran	zav.	1—

Tekočine

Kis za vlaganje	l	4—
" nav., dvojno močni	"	3·50
" vinski	"	5—
Olje, bučno	"	18—
" italijansko	"	22—
" namizno	l	16·50
" olivno	"	22—
" " Ia „Medicinal“	"	27—
Francosko žganje, mala	stekl.	10—
" " srednja	"	26—
" " velika	"	52—

Brandy, à 0'17 l	stekl.	—
" " 0'35 l	"	28—
" " 0'70 l	"	46—
Liker, Balkan, grenki	l	42—
" " sladki	"	42—
" Pelinkovec	"	37—
" razni	"	38—
Rum Ia, à ½ l	stekl.	34—
" Ia, " 1 l	"	58—
" Ila, " ½ l	"	25—
Esenca za liker	"	5—
Rumova esenca	"	8—
Žganje, borovničar, à ½ l	"	24—
" brinjevec, " ½ l	"	21—
" hruševce, " ½ l	"	21—
" slivovka, " ½ l	"	16—
" tropinovec, " ½ l	"	21—
Vino, belo, štajersko	l	12—
" Mušk. Silvanec	"	14—
" Župsko, črno	"	12—
" cviček	"	12—
" belo, dalmatinsko	"	10—
" Opolo	"	10—
" Prošek	"	26—
" Vermut	"	30—
Malinovec, à ½ l	stekl.	16—
" odprti	kg	20—
Radenska voda ¹⁴ / ₁₀ l	stekl.	7·50
" " ½ l	"	3·75
Rogaška voda ¹⁴ / ₁₀ l	"	7·50
" " Donati 1 l	"	7—
Grenka voda Fr. Jožefova	"	11—

Potrebščine za perilo

Mila

Hubertus nav.	kg	15—
" terp.	"	16—
Hubertus, sivo	"	14—
Merima	"	15·50
Schicht, navadno	kg	15—
" terpentin	"	16—
Zlatorog, navadno	"	15—
" terpentin	"	16—
Radiša milo nav.	"	15—

Pralni praški

„Ena“, milne luske	kg	42—
„Henko“ soda	zav.	2·50
Lux	"	4·50
Perion	"	5—
Persil	"	5—
Radion	"	5·50
Snežinka	"	4·50
Ženska hvala	zav.	2·50
Radost peric	"	2·50
Teksil	"	2·50
Belil	"	2·75

Druge potrebščine

Soda za pranje	kg	2·50
Lug	"	4—
Boraks	zav.	2·50
" carski	škatl.	5·75
Škrob rižev	"	5—
" "	zav.	1·50
Plavilo v kockah	"	2·50
Plavilni papir	"	1·75
Pralni stroji, leseni, mali	kom.	15—
" " " vel.	"	16—
Pralni stroji, pločev. mali	"	17—
" " " vel.	"	19—
Vrvi za perilo	15 m	Cene po kvaliteti
" " "	20 m	
" " "	25 m	
" " "	30 m	
" " "	35 m	
" " "	40 m	
Obešalniki za sušenje perila	kom.	20—
Ščipalka za perilo	"	—25

Toaletni predmeti

Milo, Elida	kom.	—
" Favorit	"	8·50
" 7 cvetic "	"	8—
" Glicerin	"	6—
" " olivia	"	4—
" kopalno	vel.	13—
" kopalno	mal.	8—
" Karbol	"	5—
" mandeljnov	"	7·50
" Marija	"	10—
" Olivia	"	7·50
" domače	"	5—
" Osiris	"	7—
" otroško	"	8—
" za roke	"	5—
" Speick	"	9—
" Stella	"	5—
" za britje Ia	"	8·50
" " " Ila	"	3—
Cimean	"	7—
Chlorodont	"	7—
Doromat	"	8·50
Kalodont	mala	7—
"	vel.	13—
Odol	mala stekl.	22—
"	sred.	35—
"	vel.	65—
Olje, orehovo, pristno	"	8—
Olje za sončenje in mašažo	"	6—
Ustna voda Cimean	"	19—
Kolonska voda	mala	13—
" "	vel.	24—
Esenca za kolonsko vodo	stekl.	16—
Krema za kožo Cimean	doza	10—
Krema za kožo Elida	nočna tuba	14—
Krema za kožo Elida	dnevna	14—

marec, 1940.



SEMENA

M. BERDAJS

LJUBLJANA, Miklošičeva 8



MARIBOR, Vetrinjska 30

Travniška, poljska, zelenjadna in cvetlična - Vse vrste ptičje hrane

1. Zelenjadna semena

števil. vrečice po 1 din:

- 42 Karfijola Erfurtska, zgodnja
- 48 Karfijola, Laška pozna
- 60 Glavnato zelje, belo, zgodnje
- 68 Glavnato zelje, belo, pozno
- 90 Rdeče zelje
- 101 Ohrovt ali kelj, zgodnji
- 108 Ohrovt ali kelj, pozni
- 130 Kolerabice vrhovne, bele, dunajske
- 132 Kolerabice vrhovne, bele, angleške
- 140 Koleraba podzemeljska, rumena
- 150 Solatna pesa, rdeča, egiptovska
- 162 Korenjček za juho, rdeči, kratki
- 163 Korenjček za juho, rdeči, srednjedolgi
- 170 Peteršilj, kratki, zgodnji
- 171 Peteršilj, dolgi, gladki
- 188 Zelena ali celer, alabaster
- 191 Zelena Imperator
- 197 Zgodnja ali majska repa, bela
- 200 Mesečna redkvica, rdeča, okrogla
- 206 Mesečna redkvica, bela, doiga
- 218 Redkev ali povrtnica, črna, okrogla
- 233 Glavnata solata, Kraljica majnika, zgodnja
- 234 Glavnata solata, Braziljska kodrasta
- 235 Glavnata solata, Ljubljanska ajsarca
- 237 Glavnata solata, Graška, (Grazerkrautkopf) rumenozelena

števil.

- 257 Glavnata solata, Trdoglavka (Trotzkopf), rjava
- 258 Glavnata solata, Trdoglavka (Trotzkopf) rumena
- 259 Glavnata solata, Zimska rumenozelena
- 264 Vezana solata ali štrucarca
- 267 Solata za rezanje ali berivka (Schnittsalat)
- 280 Cikorija ali radič, rdeči
- 281 Cikorija ali radič, zeleni
- 270 Endivija, rumena, širokolistnata
- 271 Endivija, zelena, širokolistnata
- 285 Motovilec, domači, veliki
- 295 Špinača, širokolistnata
- 298 Špinača Eskimo, zimska
- 351 Kumare, dolge, zelene
- 352 Kumare, srednjedolge, zelene
- 362 Kumare, kratke za vkladanje
- 400 Čebulno seme, za rdečo čebulo
- 410 Por ali poriluk
- 442 Paradižnik, veliki, rdeči
- 451 Paprika, velika, sladka
- 601 Jedilne buče, dolge
- 740 Majaron, grmičasti

2. Grahi in fižoli

števil. vrečice po 2 din:

- 802 Grah sladkorni (Zuckererbse), visoki
- 820 Grah za luščenje, najzgodnji, majnikov
- 821 Grah za luščenje, pozni, visoki, zelo rodovitni
- 836 Grah strženasti, Telefon, visoki
- 930 Fižol visoki, fini, rumenostročni brez niti
- 952 Fižol visoki, fini, zelenostročni brez niti

3. Cvetlična semena

števil. vrečice po 1 din:

- 460 Poletne cvetlice, razne vrste, mešane
- 1025 Astre razne vrste, mešane
- 1045 Astre Straussenfeder, v najlepših barvah, mešane
- 1140 Antirrhinum majus, zajčki
- 1215 Bellis perennis, marjetice
- 1350 Chrysanthemum carniatum, enoletne kresnice
- 1370 Clarkia elegans, krasne polnjene vrste
- 1490 Kineški nageljni, krasno mešani
- 1501 Vrtni nageljni, bradački, za prihodnje leto
- 1530 Margaretni nageljni, cve-tejo prvo leto
- 1680 Helichrysum ali suhe rože (Strohblumen)
- 1730 Balzamine, polnjene, mešane
- 1750 Ipomea purpurea, vrtni slak, ki se ovija
- 1780 Lathyrus, dišeči grahor
- 1863 Poletne levkoje ali fajgeljčki, mešane
- 1990 Petunia hybrida, krasne barve, mešane
- 2110 Phlox ali plamenica, mešani
- 2144 Reseda odorata, dišeča resedica
- 2210 Tagetes ali turški nagelj (Studentenblume)
- 2280 Tropaeolum ali kapucinarji, nizki
- 2400 Mačehe (Stiefmütterchen), velikocvetne, mešane
- 2550 Zinnia elegans, najlepše vrste, mešana

Pri naročilu napišite samo številko semena in število zavitkov!

