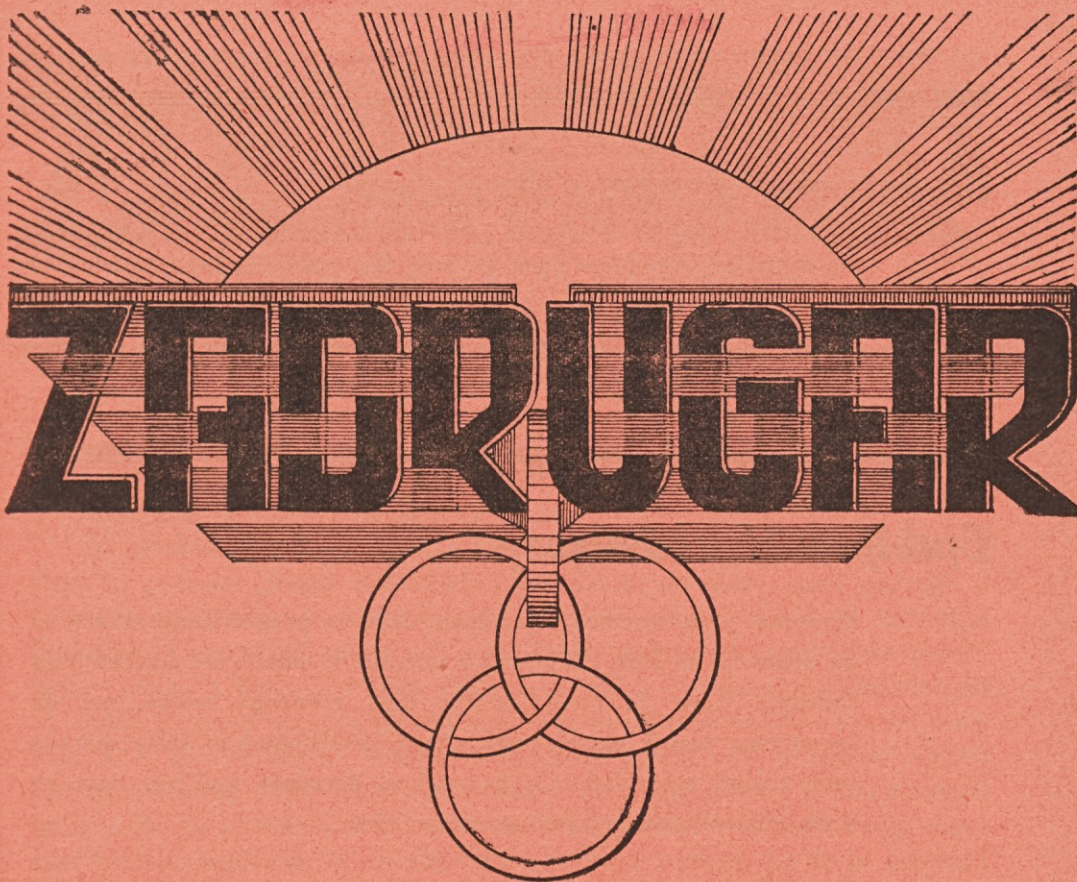


POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI.



ŠTEV. 5

1934

LETO X

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

Članstvo s proge obveščamo,

da v toplem poletnem času ne moremo pošiljati mesnih izdelkov v zaprtih zabojih, ker se med potjo pokvarijo. Svetujemo, da vzame vsak mesnino že pri naročilu s seboj, ker bi jo v nasprotnem slučaju odpremili le na odgovornost člana

Ljubljanski zadrugarji!

Naročite polnomastno, zajamčeno čisto in pasterizirano mleko, ki ga dostavlja na dom v higijensko pomitih in zaprtih steklenicah naša zadruga. Kdor še ni odjemalec tega zdravega mleka, naj ga nemudoma naroči pri blagajni v naših prodajalnah in isto priporoča tudi svojim tovarišem. Če podvojimo današnjo količino, nam bo dana možnost, da znižamo prodajno ceno.

Soda vodo

(sifon) si lahko naredite doma!

Naša zadruga prodaja „Sparklet“ sifonske steklenice, v katerih si lahko izdelujete najboljšo soda vodo.

Steklenica, ki Vam služi za vedno, stane 150 Din (na obroke). Patrona s čisto ogljikovo kislino za vsakokratno polnjenje stane 4 Din. Prazno patrono vzamemo v račun za 2.50 Din.

Dober liter (1.20 dcl.) najboljše soda vode Vas stane tedaj le 1.50 Din, medtem ko stane običajna soda voda 1 liter 5 Din. S to steklenico si pa pripravite ali izboljšate lahko še druge vrste pijač, kot čaj, čokolado, kavo, šampanjec i. t. d.

Ta.:

Pomen zadružnega tiska

Izobrazba je osnova našega napredka.

Še preden je bila ustanovljena prva uspešna nabavljalna zadruga, so vidci in proroki gledali dalekosežni pomen, ki ga more imeti zadruga v našem gospodarsskem udejstvovanju, pa tudi v ostalem našem življenju. Zastavili so vse svoje sile, da bi misli svoje okolice in vsega sveta naravnali v smer, iz katere je njim zasijala svetloba. Vztrajno in požrtvovalno so kazali na novo pot, dokazovali pristnost in prepričevali o trajnosti nove luči. — Z živo in pisano besedo! Tako se je zgodilo, da je izhajal sijajen zadružni časopis »The Cooperative News« že dolgo, preden je bila ustanovljena zadruga pionirjev v Ročdalu. Šele ko je bila miselnost večje množice treznih, poštenih in dobrih ljudi obrnjena v smer, ki so jo nakazali prvi voditelji, je bila podlaga dosti čvrsta za ustanovitev te prve zadruge. In kakor ta, tako je vse zadružništvo neposredno plod izobrazbe.

V pravilnem razumevanju vrednot so ročdalski pionirji usvojili pravilo, po katerem naj se uporabi za izobrazbo vsaj 2½ odstotka letnega prebitka, ki ga bo dalo njihovo podjetje. Kakor vse njihove principe, si je tudi tega bolj ali manj popolno prisvojilo vse nabavljalno zadružništvo sveta, v svesti si, da je znanje izvor vsega blagostanja. Ozko in egoistično pa bi mislil, kdor bi hotel nameniti tako votirane vsote edinole čistih zadružnih vzgoji, takorekoč produkciji zadružnih poslovodij in voditeljev. Res je, da brez teh ne gre, toda tudi brez članov-zadruharjev ne gre. Tudi člane si mora zadruga vzgojiti, a to ne le v ozkem smislu kot zadruharje, temveč v širokem zadružnem smislu kot ljudi. Koristen, pošten mož, če pozna ustroj zadruge, je tudi dober zadruhar, ki svoje zadruge ne bo izdal kljub vsem vabam in zankam nasprotnikov in tudi ne, če bi kedaj prišlo katero izmed sedmerih suhih let.

Način uporabe votiranih vsot je, kakor način izobraževanja sam, zelo raznolik. Poleg informativnih sestankov, ki naj bi često tudi razvijali čut prijateljskega tovarištva, poleg predavanj, ki obravnavajo lahko vsa vprašanja našega življenja, poleg strokovnih konferenc in daljših ali

krajših strokovnih tečajev, poleg razpisanih nagrad za najboljši spis o zadružništvu, je vsekakor šteti med najuspešnejša sredstva zadružne vzgoje tiskano besedo, to so zadružne brošure in predvsem časopisi. Je sicer res, da z živo, govorno besedo vpliva sugestivna sila govorečega, od katerega sprejemamo neposredno z ušesi in z očmi. Je res, da je tiskana beseda v nekem smislu samo »konzervirana beseda« in da kot konzerva nikdar ne more dati svežosti neposrednega doživetja, ki se nam vtisne samo v spomin brez truda. Toda ne pozabljajmo, da je zadružništvo organizacija množic. Da ni mogoče najti načina, ki bi bil bolj pripraven, bolj cenjen in bolj zanesljiv posrednik pri splošnem in v ožjem smislu zadružnem izobraževalnem delu med množico — in to sva tudi ti in jaz — kakor je časopis. Samo toliko volje nam je treba, da časopis prečitamo sami brez sugestivnega pritiska od zunaj. In pravi mož to voljo ima, resna žena prav tako.

Kaj nam ima zadruga povedati, česa nas naučiti? Ne le, da si moramo želeti vedno širše splošne izobrazbe, navodil k delavnosti in splošnim vrlinam dobre žene in delovnega moža. Z vseh strani preže sovražniki, ki skušajo zadružnemu gibanju vzeti ugled in pravo ceno v očeh nevednežev — in to je nepoučena večina. Ali ni dolžnost zadružnega vodstva, da nas opozarja kje je resnica, kje laž in kleveta? Navajati nas mora in učiti, kako se v zadružno misel poglobimo. Pokazati na pr., da je zadružništvo obrambna organizacija šibkih, ki nima namena škodovati nikomur. Da se bomo branimo sedanjega načina razdeljevanja dobrin radi tega, ker omogoča brezskrajno sebičnost in oderuštvo. Držati nas mora v pravih mejah, da sami ne zapademo demonu, pred katerim bežimo, to je želji po dobičku, po visokih dividendah, ki jih je toliko privedla v zadrugo. Da bomo to razumeli, nam mora zadruga pokazati svojo vzvišeno nalogo v gospodarskem življenju družbe, ki jo vrši poleg teh malih, neposredno vidnih koristi posameznika. Naučiti nas mora, da nenehoma gledamo rešitev v združevanju in da se zavemo razkrajajočega dejstva nesloge, nezaupanja in sebičnosti. Pokazati nam mora vse ono dobro, česar naj bi se naučili od trgovcev: njihovo marljivost, varčnost, vztrajnost in podjetnost, pa nas navajati, da se, kakor trgovci, gospodarsko izživljamo s »svinčnikom v roki«.

Zadruga je dolžna podkrepiti naše pridobljeno zaupanje s primeri iz zgodovine, ki je vedno najboljša učiteljica, z vzgledi velikih zadrugarjev, povedati nam, kako visoko cenijo zadrugo naši vodilni možje, pokazati nam svoje uspehe vseh zadrug doma in v tujini.

Vodstvo zadruge mora biti v trajnih stikih s članstvom, obveščati ga o nakupih, o cenah, o vsem svojem delovanju, pojasnjevati mu svoje ukrepe, poročati mu o nameravanih podjetjih in še in še.

Jeli mogoče naštetih s par besedami vse potrebe? Kako naj se vsa ta obvestila, pojasnila, poročila in sploh vse to vzgojno delo vrši med nami — množico brez časopisa? Res, ni je druge poti. »Povsem upravičeno je«, je

dejal Ch. Gide, »da je odvisna višina razvoja združnega gibanja v neki zemlji tudi od višine onega časopisa, ki ga izdajejo nabavljalne zadruga«.

*

Točno pred 10 leti, dne 24. maja 1924 je zagledala luč sveta 1. številka »Zadrugarja«. Rodila ga je potreba, to se pravi, da se je bilo dotlej ne- bogljeno dete že naučilo prvih korakov, da je zadruga že prebrodila prve največje težave. V marsikaterem srcu je bil takrat že prižgan ogenj nam nove ideje. Vseh 10 let pa doslej je »Zadrugar« netil ta ogenj in ga je širil, kakor žrec, ki redno ob uri prihaja k žrtveniku in priklada svetemu ognju, da nikdar ne ugasne.

Ocenimo dostojno važno dosedanje delo »Zadrugarja« in dodajmo svojo malo žrtev: Čitajmo ga in skrbimo, da nam ta ogenj gori vedno lepše in razsvetljuje pot v boljšo bodočnost!

Č.:

Pravice in dolžnosti

Večkrat smo imeli povod in priliko ugotavljati, da se naše članstvo le prerado sklicuje na pravice napram svojim združnim ustanovam, da pa prav tako z lahkoto pozablja drugo stran: svoje dolžnosti.

Na občnem zboru Kreditne zadruga so nekateri člani povpraševali, zakaj niso dobili posojila. Sedaj prihajajo drugi zopet z istimi vprašanji in pritožbami. Nihče pa se ne vpraša, odkod jemlje Kreditna zadruga vire, ki ji omogočajo, da vrši svoj namen. Železničar pristopa k tej zadrugi večkrat šele takrat, ko potrebuje denar. Čim pa je odplačal dolg, odpove svoj delež in izstopi. Če bi ne bilo tudi pravih in zavednih zadrugarjev, potem bi naša Kreditna zadruga ne mogla obstojati niti eno leto!

Podobno velja to glede podpornih društev. Tudi tukaj se preveč govori o pravicah in premalo o dolžnostih, članstvo hoče imeti čim večje podpore, čim večje koristi. Toda odkod?

In članstvo nabavljalne zadruga! Celo leto primerja cene, zahteva, da prodajaj zadruga po čim nižjih cenah, povračila seveda pa naj bodo čim večja. Zahtevajo, da naj se režijski stroški skrčijo na minimum, češ, ta zahteva je naša dolžnost, pozablajo pa na to takrat, kadar vsiljujejo svoje otroke v službo pri zadrugi, češ, to je naša pravica. Zahtevajo podpore za primer smrti, bolezni, zabavljajo pa, če prodaja zadruga na pr. sladkor po isti ceni, kot se prodajo v prosti trgovini. Pri tej priliki seveda zopet ne pomislijo na skonto, ki ga ob koncu leta prejmejo. Razvažanje živil na dom naj bi bilo brezplačno, vsaj delajo tako tudi trgovci! Mar mislite, da to delo res nič ne stane in da trgovec s temi stroški ne kalkulira?

Nab. zadruga hoče oživitvoriti počitniške kolonije, misli na razne druge občekoristne akcije. In zopet je prvo vprašanje: Koliko boste nudili, kaj boste dali, kedaj boste začeli? Kje boste vzeli sredstva, to je seveda postranska stvar!

Povsod samo želje, zahteve, povsod samo pravice. Toda ni pravice brez dolžnosti, ni koristi brez dela in žrtev. Gre le za to, da se doseže čim večja korist ob čim manjših žrtvah. To pa se da napraviti. Potrebno je le skupnega, vzajemnega, zadržnega dela. Potrebno je uvidevanja, zavestnega in smotrenega hotenja, čuta dolžnosti sodelovanja pri skupnih naporih za skupne cilje.

Zadružna miselnost naj bi dičila zlasti nas železnčarje. En stan smo, stanovsko se čutimo kot ena družina. Razvijajmo enak čut tudi glede na naše gospodarsko izživljanje. Bodimo trezni in pošteni ter pravični do sebe in svojih sodelavcev. Zavedajmo pa se zlasti:

Ni pravice brez dolžnosti!

Narodno gospodarstvo

P. L.:

Bankarstvo

I. Splošni pregled.

Mnogi narodni gospodarstveniki in znanstveniki imenujejo sedanjo dobo gospodarstva z ozirom na njegov zgodovinski razvoj in stopnjo kot kreditno dobo gospodarstva. Velikanski napredek na vseh poljih gospodarskega udejstvovanja lahko pripisujemo kreditu, ki omogoča podjetniku izvršitev načrtov, dasi nima na razpolago lastne gotovine. Prav tako je kredit pospešil nagel razvoj bank in denarnih zavodov različnih vrst. To vidimo iz zgodovinskega razvoja bank, ki kaže, da se je bankarstvo razvilo šele v drugi polovici prejšnjega stoletja; torej v dobi kreditnega gospodarstva, a svoj višek doseglo v zadnjih desetletjih. To je pa tudi umljivo iz razloga, ker so denarni zavodi vseh vrst obenem najjačje kreditne institucije. — Vprašajmo se, ali je razvoj bank že dosegel svoj višek in kakšna bodočnost je pred nami.

Kreditno gospodarstvo in z njim bankarstvo je dobilo razmaha v dobi gospodarskega liberalizma, ki po mnenju večine današnjih gospodarstvenikov izgublja svoje osnove in se bo moralo umakniti neki novi obliki, ki se v obrisih prikazuje že v nekaterih evropskih državah. Dasi bo bodoča gospodarska oblika imela vpliv tudi na bankarstvo, ker vsaka taka sprememba v strukturi izpremeni posamezne panoge gospodarskega udejstvovanja, vendar ne bomo mogli reči, da bo ta panoga gospodarskega udejstvovanja propadla. Bankarstvo se je, po prikazu zgodovine, prilagodilo vsaki dobi gospodarskega razvoja in se bo tudi v bodoče preosnovalo, kakor bodo zahtevale dane prilike. Iz tega razloga, kakor tudi vsled današnjih prehodnih razmer v bankarstvu, ki vzbujajo mnogo pozornosti, mislim, da je umestno, da tudi v »Zadrugarju« spregovorimo nekaj besed o tem. Poudariti hočem, da je bankarstvo samostojna znanost, katere ni

moči v vsej obširnosti podati; hočem le, da se čitatelji z njo spoznajo vsaj v kolikor neposredno dotika interese vsakega človeka.

Že nazivi bančnih poslov, ki so še danes v uporabi, kažejo, da je treba poseči pri proučevanju te znanosti vsaj malo v zgodovino. Res je, da se je bankarstvo razvilo šele v zadnjih desetletjih do te višine, vendar vidimo, da so osnovni bančni posli, ki jih vse banke še danes izvršujejo, poznani že narodom starega veka, tako Babiloncem, Egipčanom, Grkom in Rimljanom. Babilonci so na pr. že v 7. stol. pred Krist. poznali depozitne posle, dajali posojila v dobrinah in denarju; poznali so tudi poklicne bankirje, ki so se bavili s temi posli. Zelo razvito je bilo bankarstvo v stari Grčiji. Osredotočeno je bilo okoli templov. Svečeniki, ki so tvorili vez med ljudstvom in templom, so znali slikati ljudstvu božji hram kot nedotakljiv, kjer so pred roparji in tatovi varno ohranjene vse dragocenosti. Templi so tako postali prave zakladnice. Grški svečeniki pa so bili tudi dobri trgovci in so zaupane predmete, predvsem žito, posojali naprej proti primerno večji vrnitvi. Šele ko je ugled in varnost templov padel, je nastal poseben stan bankirjev, imenovanih »trapeziti« — po trapezu — štirioglati mizi, za katero so ti ljudje stali in opravljali svoje posle. Pri Rimljanih so se imenovali »menzarji (menza = miza) in argentarji (argentum = srebro). Med preseljevanjem narodov in tudi kasneje je ostala v rabi le menjava denarja. Razvila in izpopolnila se je posebno v italških mestih in to iz razloga, ker je v tej dobi največ narodov preplavilo Italijo in so bili v rabi različni novci. Pojavil se je izraz banka, odtod ime bankirji.

V srednjem veku je bila središče denarnega prometa Italija, predvsem beneška republika, kjer so bile, kakor pričajo zgodovinski viri iz 14. stol. 103 banke. Tudi v drugih srednjeveških državah se je polagoma začelo razvijati bankarstvo. Tako je bil Amsterdam središče živahnega prometa in trgovci sosednih dežel so redno prihajali tja v velikem številu.

Tudi v Nemčiji se je bankarstvo hitro razvijalo. Politična razkosanost zemlje in fevdalni sistem, je povzročil tudi neenotnost plačilnega sredstva, t. j. denarja. Skoro vsako mesto je imelo svoj denar in vsako večje tržišče svojo menjalnico, ki je omogočala menjavo denarja in s tem posredno tudi promet s sosedi. Iz menjalnic so nastale banke.

Ne bom dalje sledil razvoju bank v drugih državah, ker bi bilo to preobširno in je tudi nepotrebno. Poudariti moram le to, da je nastanek in razvoj bank narekovala potreba izmenjave blaga, vsled česar so osnovni začetki razvoja bank v vseh državah približno enaki. Nov pogon v razvoju je dal bankam kredit — zaupanje, ki je v zadnjem stoletju postal oporišče vseh gospodarskih panog. Število bančnih poslov se je pomnožilo in posledica tega je bila, da se je v posameznih državah osredotočil ves denarni in blagovni promet v bankah.

Gospodarska depresija, ki že nekaj let pretresa ves svet, stavlja v ospredje vprašanje v preosnovanju bank. Bankarstvo je v dosedanjem obsegu in tehniki proizvod liberalnega gospodarstva, in če se sedaj pridru-

žimo mnenju večine gospodarstvenikov, ki pravijo, da je ta gospodarska kriza izraz celotnega sedaj vladajočega gospodarskega sistema, ne pa le periodična, ki jih zaznamuje gospodarska zgodovina, si moramo postaviti vprašanje, kakšna bo, odnosno naj bo usoda in preosnovanje bank. Nesporno je, da take kot so, pod edinim vplivom posameznikov, ki svojo gospodarsko moč često izkoriščajo, ne morejo ostati. V nekaterih evropskih državah se že prikazujejo novi obrisi gospodarstva v korporacijah in kolektivih in prav tako reforme v bankarstvu.

Ni treba gledati Rusije, ki je z revolucijo docela izpremenila gospodarski sistem in s tem vse banke zaprla, odnosno podržavila, zadostuje nam, da pogledamo druge evropske države, kakor tudi U. S. A., ki v vedno večjem obsegu ustanavljajo državne banke, odnosno stavljajo pod nadzor privatne banke, stremeč v prvi vrsti za tem, da se očuva narodovo premoženje, in da se delovanje bank prilagodi interesom države. Številni propadi bank nam kažejo, da je nadzorstvo oblasti nujno. Poleg tega mora država, ker prevzema v vedno večjem obsegu vodstvo v gospodarstvu, delovanje bank usmeriti v tem pravcu. Ne samo nesrečne spekulacije, temveč tudi osebni pohlep po denarju upropašča banke; to more zaježiti le država.

Ob splošna razmotrivanja o današnjih bankah, osnovanih na kapitalni podlagi, pa mogočno udarja zadružništvo, ki se samostojno in uspešno uveljavlja tudi v denarnem in kreditnem prometu. Ali je zadružništvo sposobno, da do gotove mere obdrži privatno iniciativo v bančnem poslovanju? To vprašanje je zelo važno in ga bom kasneje obravnaval.

Sedaj naj povem le na kratko delitev bank in v koliko so že pod državnim nadzorstvom, odnosno zaščito, oziraje se predvsem na prilike v naši državi.

Banke delimo: v splošne in specializirane, po tem kako in koliko bančnih poslov opravljajo. Do te delitve pa pride predvsem v državah, kjer je bankarstvo zelo razvito in je potrebno, da se za bančne posle, ki so važni, organizirajo posebne banke. Banke, ki opravljajo zgolj hranilne posle, imenujemo depozitne banke, one ki opravljajo giro - posle — girobanke, one pa, ki opravljajo hipotekarne posle, imenujemo hipotekarne banke. Pri nas nimamo dosti specializiranih bank, ker vrši vsaka navadno vse ali večino bančnih poslov. Izmed specialnih imamo le hipotekarno banko, ki se bavi predvsem z dajanjem posojil proti vknjižbi na nepremičnine — pa poleg tega opravlja tudi druge bančne posle. Ločitev hipotekarne banke od drugih je podana že v bistvu, ker mora biti njen ustroj prikrojen na realnem kreditu, ki je dolgoročen, in zato načelo likvidnosti ne more priti do veljave.

Dalje imamo privatne in državne banke — privatnih je mnogo več. Politika privatnih bank je usmerjena na čim večji dobiček, te imajo torej privatno-gospodarski cilj. V naši državi imamo samo dve povsem državni in dve privilegirani banki. Državna banka je hipotekarna banka, ki je bila ustanovljena z zakonom l. 1922 iz prejšnje »Uprave fondov«. Ona upravlja

vse javne fonde, pupilarne sklade in depozitne glavnice dobrodelnih ustanov, občin, cerkva i. t. d. Daje tudi posojila na nepremičnine v najmanjšem znesku 500 Din na kmetiška in 1000 Din na mestna posestva proti vknjižbi na prvem mestu. Izdaja zastavnice, vrednostne papirje s kurzom, s katerimi dobiva sredstva za posojila. Povsem državna banka je tudi poštna hranilnica, ki opravlja vse važnejše bančne posle; njena vloga na denarnem trgu je tem večja, ker ima za seboj ves poštni aparat. Privilegirana banka pa je »Privilegirana agrarna banka«, ustanovljena z zakonom iz leta 1929, katera daje kredite izključno kmetom in kmetskim zadrugam. Tudi ona izdaja zastavnice, za katere jamči država. Ta banka je osnovana v obliki delniške družbe, delnice pa so državni vrednostni papirji. Poseben privilegij pa uživa »Narodna banka«, ustanovljena leta 1920., ki edina sme izdajati denar in vršiti za državo blagajniško službo. Tudi ta banka je delniška družba ter ima z državo posebno pogodbo do 1. 1945. Opravlja tudi druge bančne posle, dobiček pa deli z državo.

Po pravnem sestavu so banke komanditne družbe, družbe z o. z. (z omejeno zavezo), delniške družbe ter zadruge, torej osebne, kapitalske in združne ustanove. Pri osebnih družbah jamčijo člani z vsem svojim premoženjem, treba je torej soglasnosti in medsebojnega zaupanja članov. Člani navadnih komanditnih družb so komplementarji in komanditisti. Komplementarji jamčijo za družbene dolgove neomejeno, t. j. z vsem svojim premoženjem in neposredno. Komanditisti pa jamčijo le do višine svojega deleža. Pri komanditni družbi na delnice pa odgovarjajo komanditisti le do višine delnice. Komplementarji so iz zgoraj navedenega razloga neposredno zainteresirani pri delovanju družbe. Delniško družbo, ki je glavna predstavnica kapitalskih družb, tvorijo delničarji. Pri družbenem premoženju so ti udeleženi le do višine delnice. Družbo vodijo njeni organi, delničarji prisostvujejo le občnim zborom, kjer se ustanavljajo smernice družbenega delovanja in odobri bilanca. Zadružne banke so povečini zadruge z o. z. Člani jamčijo za gotov multiplum (večkratnik) svojega deleža, ki je določen po statutu. Cilj zadruge je podpiranje članov pri njihovem gospodarkem delovanju.

Rekel sem že, da vlada sedaj prehodno stanje v bančnem delovanju in razvoju. Svetovna gospodarska kriza, še posebno pa denarna kriza, spravlja banke v nevarnost, da propadejo. Države izdajajo začasne ukrepe v zaščito vlagateljev, bank in njihovih upnikov; napovedujejo pa že zakone o reformi bančnega delovanja. Vidna še sicer ni določna oblika te reforme, vendar se mi zdi, da bo šla v pravcu omejitve zasebne iniciative. V naši državi smo dobili na področju bančne zakonodaje 1. 1932 in 1933 le nekoliko uredb, ki so pa le začasne, ter znani § 5. zakona o zaščiti kmetov iz leta 1932, ki je prvi dal denarnim zavodom vseh vrst možnost odložiti izplačevanje vlog in drugih terjatev. Predpogoj je bil aktivna bilanca denarnega zavoda, ki je prosil za dobroto te zakonske norme. Za vsak slučaj posebej je ministrski svet izdal na predlog ministra za trgovino in indu-

strijo posebno uredbo z zakonsko veljavo ter odredil vladnega komisarja, ki bo nadziral poslovanje zavodov. V mesecu decembru 1932 je izšla tudi uredba o ureditvi izplačevanja vlog pri poedinih denarnih zavodih, ki ureja delno izplačevanje vlog po lestvici, katero predloži tak zavod. Najvažnejši pa sta uredbi o zaščiti denarnih zavodov in njihovih upnikov ter uredba o zaščiti kreditnih zadrug z dne 4. decembra 1933. Prva zahteva, da morajo vsi denarni zavodi, ki so se poslužili dobrote § 5. zakona o zaščiti kmetov ali pa uredbi o ureditvi izplačevanju vlog, kakor tudi ostali denarni zavodi v roku 3 mesecev, ko stopi uredba v veljavo, vložiti pri ministrstvu za trgovino in industrijo prošnjo, da jim dovoli odložiti izplačila ali sanacijo ali izven stečajno likvidacijo, ker sicer prestane vsaka zaščita. Dovolitev, da se odlože izplačila ali saniranje zavoda, je vezana na prsitane večine delničarjev, odnosno članov družbe. To dovoli ministrski svet. Odložitev plačil je možna le za dobo 5 let in zadeva samo stare dolgove. Posebna uredba pa daje enako zaščito kreditnim zadrugam.

(Nadaljevanje prihodnjič.)

Gospodinjstvo

Spalni divan

Ker so stanovanja v primeri s plačami draga, skuša skoraj vsakdo zmanjšati stanovanjsko najemnino na ta način, da si najame manjše stanovanje, v katerem so pač vsi prostori v stalni uporabi. Ker je neprijetno, ako so v vseh sobah postavljene postelje, si pomagamo z raznimi otomanami in divani, na katerih se čez dan prav udobno sedi in ki se zvečer prirede za postelje. Za to pa še ni potreba kupovati novih otoman, saj se da vsaka dobro ohranjena staromodna postelja obrniti v spalni divan ali kakor rečeno v »chouche«. Za tak »Chouche« nam mizar najprej skrajša noge pri postelji, in sicer zato, da je ogrodje nižje. Končnici nam tudi odreže toliko, da presega njih rob žimnico za dvajset centimetrov. Na porezane robove pritrdi lepo polirane deščice. Žimnica se preobleče z blagom za tapeciranje. Prav dobro se obnese za tako preobleko močan pisan kرتون. Če imamo malo blaga, ostane lahko spodnja stran, katera se obrne zvečer navzgor, nepreoblečena. Iz blaga, iz kakršnega je preobleka, naredimo še dve podolgasti blazini, okrašeni z velikim svilenim ali volnenim čopom, kakršne vidimo povsod na spalnih divanih. Ti dve blazini nadomeščata lahko tudi posteljno žimnato blazino. Če pa že imamo žimnato blazino, naredimo še zanjo preobleko in jo prislonimo čez dan na zid, da se pri sedenju lahko nanjo prav udobno naslonimo. Pa tudi prešito odejo lahko zložimo in vtaknemo v preobleko iz enakega blaga, pa imamo veliko mehko blazino.

M.

Konfekcija ali po meri

(Konec.)

Koliko blaga nam je treba za obleko, izračunamo na ta način, da vzamemo dvakratno dolžino obleke od rame do spodnjega roba, k čemer prištejemo še enkratno dolžino rokava. Ta način merjenja velja za blago v dvojni širini (110 do 140 cm). Pri blagu z enojno širino pa moramo računati dvakratno dolžino sprednjega dela, enkratno dolžino zadnjega dela in dvakratno dolžino rokava. Odrezki, ki ostanejo pri rokavih in zadnjem delu, se uporabijo za ovratnik, zapestnike, pas, žepe itd.

Če je vzorec pri blagu obrnjen v eni smeri, navzgor, navzdol, počez ali postrani, ali pa če je blago četrtasto ali karirano, moraš to pri računanju tudi upoštevati, zato ker ne smeš polagati krojev na tako blago samo, kakor nanese blago, ampak moraš paziti tudi na vzorec. Če vzorčasto blago dostavljaš, gre navadno precej blaga v škodo, to pa zato, ker je treba dostavljati tako, da se vzorec kar lepo nadaljuje, ne da bi se sploh opazilo, kje je blago dostavljeno.

Pri nakupovanju volnenega blaga moramo vedno pogledati, ali je blago dekatirano, to se pravi, ali je prelikano čez mokro cunjjo. Ponajveč se blago dekatira že v tvornici, ker to spada k apreturi blaga. Če pa blago ni dekatirano, se mora dekatirati pred prikrajanjem, kar lahko napravijo tudi kemične čistilnice ali pa krojači sami. Doma pa dekatiramo blago tako, da ga prelikamo čez mokro cunjjo. Likati ga moramo vedno v eni smeri, in sicer toliko časa, da je cunjja popolnoma suha. Dekatiranje je potrebno zato, da se na blagu ne pozna vsaka kaplja vode, in pa tudi zato, da blago pri izdelovanju obleke, ki se mora med delom likati, neenakomerno ne vskoči. Tako na primer vskoči blago na mestih, kjer likamo več, bolj kakor tam, kjer likamo manj.

Ceprav se s šivanjem doma lahko veliko prihrani, je vendar po mojem mnenju za take, ki nimajo prav nobenega okusa in smisla za šivanje, le boljše, če puste vse skupaj pri miru in ne delajo vsaj škode. S tem pa še ni rečeno, da se pripravna in pridna žena ne sme spraviti k šivanju, ker kaj bi pa počeli v toliko družinah, če bi pridne in skrbne matere ne presedele toliko lepih sončnih popoldnevov pri šivalnem stroju.

Za vsakega svojega naročnika naj si tudi domača šivilja preskrbi najprej dober kraj. Ako je treba prikrojeni kos še kaj popravljati, naj prenese popravek takoj tudi na kraj, zato da bo drugič po istem kroju prikrojena obleka dobra takoj brez popravka.

Prikrajšaš pa lahko tudi tako, kakor to delajo po večini v Parizu, kjer zmodelirajo obleko takoj iz blaga kar na človeku ali pa na pupi. Kajpada

je treba za to precej vaje in izkustva; preprostejše in sigurnejše je še vedno prikrajanje po kroju. Če imamo dober kraj, se nam ne more pripeti nič kaj posebno hudega in zato je ta način prikrajanja največ v rabi.

Če znaš, si zrišeš kraj lahko sama, sicer si ga pa kupi ali preriši iz krojne pole.

Velikost kroja je navadno označena po zgornji širini, druge mere, kakor na pr. hrbtna širina, hrbtna dolžina i. t. d. so pa določene sorazmerno k zgornji širini. Kupljeni kroji se dobe v treh velikostih, izmed katerih je treba izbrati po zgornji širini najprimernejšega. Kraj, ki ste se zanj odločili, morate seveda še prirediti po lastnih merah. Pri kupljenih krajih ni dodano za šive in robove nič in zato je treba pri prikrajanju vse šele dodati.

Ako so na pr. na bluzi ali krilu položene gube, ki niso na kroju označene, jih je treba najprej na blago položiti in pripeti in šele na tako pripravljene gube se položi kraj in kroji. Ako so na obleki šivani robčki, tedaj si zanje na blagu določimo lego, jih zašijemo in polikamo in šele nato položimo kraj na blago in odrežemo. Za prvo pomerjanje mora biti obleka navdarjena, vsi navdarjeni šivi pa razlikani. Ker je treba včasih šive popravljati, se prvokrat ne smejo razlikati čez mokro cunjjo, marveč zadošča, če jih polikamo samo čez tenko suho cunjjo. Pri prvem pomerjanju označimo vratni izrez, pomerimo ovratnik, naznačimo višino žepov, pasu, zapenjanje in druge podrobnosti. Pomerjamo lahko na osebi sami ali pa na modelu (pupi). Ako nimamo pupe po merah, po katerih šivamo, potem sešijemo priležen životek točno po merah, ga oblečemo na pupo in po potrebi nagačimo. Dobro je, ako prišijemo k takemu životku tudi nagačene rokave. Pri pomerjanju bluze ali obleke ugotovimo najprej pravilno lego šiva na rami. Vedno je bolje, ako je šiv na rami pomaknjen bolj nazaj, ker sicer hrbet rad vleče. Oblika rokavnega izreza se popravi in označi s kredo ali navdarkom, poreže se pa rokavni izrez šele takrat, ko se vsije rokav. Kam pride šiv rokava, ali mora biti pomaknjen naprej ali na stranski šiv, je odvisno od kroja. Ako je životek ozek, zmanjšamo posnetek na sprednjem delu, in če je še premalo, izpustimo pri stranskem šivu. Če je pa životek preširok, povečamo posnetek in stranski šiv. Pri obleki pogledamo, ali so šivi lepo ravni, da ne silijo naprej ali nazaj, potem pa zravnamo dolžino.

Za drugo pomerjanje šive že zašijemo in razlikamo, navdarimo oba rokava, ovratnik, zapestnike in spodnji rob. Ko je obleka izgotovljena, jo pomerimo tretjič. Med šivanjem ne smemo prevečkrat pomerjati, ker se z oblačenjem in slačenjem blago rado raztegne.

Škoda, da je domačim šiviljam navadno tako hitro odveč podrobno izdelovanje in likanje, čeprav je tudi od tega, zlasti pa od pravilnega likanja odvisen lep videz obleke. Pri tem mislim na izdelavo šivov, razporkov, robov, pasov, žepov, i. t. d. Obleka mora biti izdelana tako, da jo lahko brez skrbi tudi narobe pogledamo. Šive pri obleki iz sukna ali

drugega blaga, ki se ne cefra, lahko kar zobčasto narežemo. Debelo blago, ki se cefra, obšijemo z redko ometico ali zančnim ubodom. Pri tanjšem volnenem blagu obrobimo šive s poševno progo, pri žametu in pri pralnem blagu pa naredimo ozek robček, ki ga zašijemo s sprednjim vbodom.

Potrebno je, da znaš tudi pravilno prišiti gumbe in pritiskače. Gumb moraš prišiti tako, da ima kratek vrat, kajti če je prišit tesno na blago, se rad odtrga z blagom vred. Gumbnic poznamo dve vrsti, in sicer obzankane in obrobljene (paspulirane) z blagom. Velikost gumbnice določimo tako, da položimo gumb na blago in s kredo ali buckami označimo njegovo velikost. Gumbnico je treba narezati natanko od ene bucke do druge, nato jo pa takoj obšiti z redko ometico, da se blago ne scefra. Pri pritiskaču prišiješ najprej vrhnji del. Ako moraš prišiti na pr. v eni vrsti deset pritiskačev, tedaj je pravilno, da prišiješ najprej vseh deset vrhnjih delov in nato šele vseh deset spodnjih. Spodnji deli morajo biti zaradi trdnosti prišiti vedno na dvojno blago. Če je blago enojno, je treba podložiti trak.

Način likanja je sicer odvisen od vrste blaga, vsako blago pa likamo le v eni smeri, torej samo po dolžini ali po širini, nikdar ne kar križem kražem, ker se sicer razvleče. Pralne obleke likamo nekoliko vlažne, sirovo svilo pa skoro suho, nobene svile pa ne smemo likati s prevročim in težkim likalnikom. Da ne dobi svila pri likanju svita, jo likamo čez svilen papir ali čez prav tenko suho cunjo. Volneno blago z likanjem lahko raztegnemo ali vlikamo in zato moramo seveda pri delu zelo paziti. Debelo volneno blago likamo po navadi na trdi podlagi, tenko blago pa na mehki. Ako pustimo likalnik preveč časa na enem mestu, dobi blago svit, ki ga pa lahko odpravimo z likanjem čez mokro cunjo. Nekaterne vrste blaga spremene barvo, če jih likamo z vročim likalnikom, ko se pa blago shladi, dobi zopet prvotno barvo. Žameti in pliši se ne likajo položeni na likalno mizo ali desko, temveč prosto napeti, in sicer na nepravi strani z zmerno gorkim likalnikom. Na pravi strani lahko likamo žamet in pliš samo na ta način, da držimo nad njim mokro cunjo, katero likamo tako, da puhti para v napeti žamet ali pliš.

M.

Kuhinja

Hitro pripravljena špinačna juha. Dve pesti osnažene in oprane špinacije sesekljaj ali zreži na strojček. Posebej razgrej v kastroli sirovega masla, kateremu pridene drobno zrezane čebule, špinaco, pest drobtin in ščepec popra. Vse skupaj duši nato četrť ure, potem pa prilij pol litra tople vode ali, kar je še bolje, goveje ali postne juhe. Ko taka juha že deset minut vre, pridene žlico smetane, prevri še enkrat, na kar jo vlij na opečene krušne rezine ali kocke.

Meso z zelenjavo. Svinjsko meso ali meso od telečjega plečeta razrežemo na majhne kocke. Te stresemo v kastrolo, pridenemo pa drobno zeleno, olupljeno in na drobne rezine ali kocke zrezano zeleno kolerabo, srednje debel olupljen koren in nekaj listov zrezanega ohrovt. Vse to potem posolimo in zalijemo z vodo toliko, da je vse skupaj pokrito in pustimo, da pol ure vre. Nato pridenemo še zrezanega krompirja in kuhamo naprej toliko časa, da je krompir mehak. Ko smo dodali še bledega, redkega prežganja in ščepec popra in je vse še enkrat prevrelo, je jed gotova.

Pečen sirov štrukelj. Vlečeno testo, ki ga zgnetemo iz pol litra moke, osminke litra mlačne vode, soli, iz drobnega jajca in žlice masti ali masla, pustimo pol ure počivati, na kar ga pa razvaljamo, pomažemo z oljem, prav tenko razvlečemo in potresemo z nadevom.

Nadev. V skledi zmešamo žlico sirovega masla, tri rumenjake, pet žlic kisle smetane, deset dekagramov sira iz kislega mleka, malo smetane, limonov olupek in nazadnje še sneg treh beljakov. Po vrhu nadeva, s katerim smo namazali testo, potresemo še pest krušnih drobtin, sladkorja in veliko pest rozin. Testo nato zvijemo, zložimo v dobro pomazan pekač, pomažemo po vrhu z raztepenim jajcem in lepo zapečemo.

Mrzel hren. Dve stari žemlji, kateri smo obribali skorjo, denemo v skodelico in ju polijemo z osminko litra vrele goveje juhe. Ko se kruh napoji, ga pretlačimo skozi sito. V tako pretlačen kruh stresemo dve žlici naribanega ali nastrganega hrena in prilijemo kisa po okusu. Komur je všeč, prilije lahko tudi nekoliko olja. Tako pripravljen in dobro premešan hren serviraš k telečji glavi, govejemu mesu ali mrzli pečenki.

Rezine s parmazanom ali sirom za na juho. Starim žemljam obribaj najprej skorjo, nato jih pa nareži na rezine, ki naj bodo za prst debele. Zgornjo stran rezin pomoči v raztopljeno maslo in potresi z nastrganim parmazanom ali bohinskim sirom, spodnja stran ostane pa nepomazana. Tako pripravljene rezine zloži na nepomazan pekač in jih deni za nekaj minut v pečico, nakar jih razreži na kocke ali rezine in serviraj k juhi.

Sirova jajčna jed za bolnike. Iz beljaka naredimo sneg, rumenjak pa zmešamo z žlico sladke smetane. Med mešanjem prilijemo še za kavno žlico konjaka. Nazadnje vmešamo še sneg in jed je gotova.

Mošnjički z nadevom iz sira. V lonček zlijemo tri žlice toplega mleka, v katerega stresemo žličico sladkorja in nekoliko kvasa, nakar ga postavimo na toplo, da vzhaja. V večji skledi pa zmešamo v pol litru toplega mleka osem dekagramov sladkorja, dva rumenjaka, dvanajst dekagramov sirovega masla ali deset dekagramov masti, nekoliko soli, nazadnje pa še tričetrť kilogramov moke in pripravljen kvas. Tako testo stepamo nato s kuhalnico najmanj četrť ure, nakar ga potresemo z moko, pokrijemo in postavimo na toplo, da vzhaja. Vzhajano testo nato razvaljamo na deski za pol prsta na debelo in iz njega izrežemo oblike kakor za krofe. Na sredo vsakega hlebčka denemo za žlico nadeva, ob robu pomažemo hlebčke z raztopljenim beljakom, nakar jih prepognemo in robove na rahlo stisnemo,

da se sprimejo. Take mošnjičke položimo na pomazan pekač in postavimo na toplo, da vzhajajo. Vzhajane pomažemo še z raztepenim jajcem in spečemo v srednje vroči pečici.

Za nadev zmešamo četrť kilograma sira iz kislega mleka, kateremu primešamo še rumenjaki, pet dekagramov sirovega masla, žlico sladkorja, nekoliko drobno zrezanih limonovih lupin, po okusu tudi nekoliko cimeta, pest rozin, pest krušnih drobtin in sneg iz enega beljaka.

M.

čebelarstvo

A. S.:

Anton Janša

(K 200letnici njegovega rojstva.)

Vsak slovenski čebelar bi moral vedeti, kaj pomeni Anton Janša za nas čebelarje. Ob priliki 200letnice njegovega rojstva hočem čitatelje na kratko seznaniti z njegovim življenjem in delovanjem.

Anton Janša se je rodil dne 20. maja 1734 v preprosti kmetski vasi Breznici pod Stolum.

Že kot mlad fant se je živo zanimal za čebele, ki so jih gojili pri hiši.

Mikale so ga tudi slike na končnicah panjev-kranjičev. Kot dober slikarski talent se ni zadovoljil samo s slikanjem panjevih končnic, hotel se je izpopolniti v tej panogi umetnosti in odšel je na Dunaj. Tam se je, 32 let star, vpisal v bakrorezno risarsko šolo, ki jo je na novo ustanovila Marija Terezija. To šolo je obiskoval z odličnim uspehom.

Med studijem pa ni pozabil na svoje nekdanje ljubljenske. Časa je imel dovolj, da je temeljito razmišljal o zagonetkah in skrivnostih življenja čebel.

Za časa vladanja Marije Terezije se je pričelo tudi pospeševanje čebelarstva. Razpisano je bilo mesto čebelarskega učitelja na Dunaju. Anton Janša se je zanimal za to mesto in Marija Terezija ga je sprejela l. 1770 v službo kot prvega čebelarskega učitelja z letno plačo 600 goldinarjev.

Takoj se je lotil novega posla z vso vnemo in pričel je učiti Dunajčane čebelariti na način, ki je bil v navadi že od nekdanj po Kranjskem. Ta način čebelarjenja s kranjiči je bil za Dunajčane nekaj novega. Še večja novost za nje je pa bilo prevažanje čebel v ajdovo pašo, česar tam do takrat še niso poznali.

Uspeh, ki ga je dosegel z novim načinom čebelarjenja, je bil tako polvoljen, da je v nekaj letih čebelaril Dunaj in vsa bližnja okolica po »Janševem« novem načinu.

Janša sam je imel leta 1770. 16 panjev, leta 1772. je že čebelaril s 300 panji. Pomembne so njegove besede: »Jaz ne končam nobene čebele radi medu in voska, ampak jih ohranim žive in zdrave, da mi nosijo drugo

leto zopet voska in medu.« Bil je že takrat največji sovražnik žveplanja čebel.

Česar ga ni naučilo oko, mu je povedal njegov bister um. Njegova temeljita in vztrajna opazovanja so mu razvozljala marsikatero nejasnost v čebelarstvu. Tako na pr. je bil on prvi, ki je ugotovil, da so troti samci in da se matica oplodi s troti le v zraku letaje. Tega do takrat še ni nihče vedel.

S takim temeljitim znanjem o čebelarstvu je napisal in izdal leta 1771 knjigo »Razprava o rojenju«. Da je to delo res mojstrsko in še vedno sodobno, je razvidno iz tega, da je doživelo več izdaj, od katerih je zadnja izšla leta 1927.

Pripravljaj je tudi drugo delo, knjigo »Popolni nauk o čebelarstvu«. Vслед prerane smrti — umrl je, komaj 39 let star, dne 13. septembra 1773 na Dunaju — je ostalo to delo samo v rokopisu. Njegov učenec in naslednik v učiteljevanju J. Münzberg je izdal to delo dve leti po njegovi smrti.

Anton Janša ima za razvoj čebelarstva neprecenljive zasluge. Njegovo ime je poznano daleč po svetu. Slovenci smo lahko na tega svojega ožjega rojaka ponosni.

M. Zupan:

Osnovni pojmi naprednega čebelarja

Čebelna družina sestoji v svojem polnem razvoju iz matice, trotov in čebel. Njih življenje je v zelo tesni skupni zvezi in medsebojni odvisnosti. Posamezni člani čebelne družine so nezmožni živeti brez skupnosti vseh delov.

Matica je spolno popolno razvito žensko bitje v čebelni družini. Je mati vseh čebel. Leže jajčeca, iz katerih se razvijejo trotje, in jajčeca, iz katerih se razvijejo matice ali čebele. Jajčeca začne leči v začetku februarja, pa tudi nekoliko prej ali pozneje ter jih leže nekako do konca septembra. Na višku razvoja čebelne družine, to je ob času rojenja v mesecih: maj, junij in julij zleže dnevno 2000 do 3000 in tudi več jajčec. Leže pa oplojena in neoplojena jajčeca. Iz neoplojenih jajčec se razvijejo samo trotje, iz oplojenih pa ali čebele ali matice, kar je odvisno od prehrane ličink.

Matica se oplemeni samo enkrat v svojem življenju, in sicer samo zunaj v zraku. Mlada matica podzame izlete v lepih, toplih in mirnih dnevih med 12. in 15. uro. Prvi kratkotrajni izleti so namenjeni v prvi vrsti orientaciji. Nato šele gre matica na daljši izlet, ki traja navadno 10 do 15 minut. Večja množina trotov jo zasleduje in enemu se posreči, da izvrši svojo življenjsko nalogo, za kar mora pa hitro poginiti. Velikokrat ima čebelar priliko, da opazuje mlade matice, ki izletavajo na praho in se vračajo z nje. Matice, pri katerih opazi, da jim vise bele nitke iz zadka po vrnitvi s prahe, so oplojene. Ko izletajo mlade matice na praho, se postavi veliko čebel na brade pred žrela panjev, kjer povzročajo poseben glas s trepetanjem kril.

Veliko matic se na prahi zgubi, ker jih dolete razne nesreče. Nenadne nevihte ali veter jih zajame in vrže na mesta, odkoder se ne morejo več vrniti. Zalezujejo jih razni sovražniki, to so nekateri ptiči, posebno pa sršeni. Za najhujšega sovražnika matic smatram vsekakor sršena, ki ujame matice tudi iz letečega roja. Vračajoče se matice zaidejo tudi v napačne panje, kjer jih tuje čebele pomore. Tudi čebelar sam povzroči velikokrat izgubo matic, ker se giblje ob času njih prašitve pred panji ali pa celo spreminja lego panjev in izgled najbližje okolice, tako da mlade matice ne najdejo svojega doma. Tudi odpiranje panjev v času prahe je odločno odsvetovati.

Nagon oplemenitve traja pri maticji okrog tri tedne. Oplemenjena mlada matica začne zalegati ob ugodnih razmerah tri dni po oplemenitvi.

Matica živi okrog 4 do 5 let. Najbolj je rodovitna prvo in drugo leto, s tretjim navadno že peša in leže vedno več trotove zalege, ker se ji je zelo izpraznil semenski mešiček z moškim (trotovim) semenom. Sčasoma pa leže tudi samo neoplojena trotova jajčeca tudi v čebelne celice, kjer se pa razvijejo manjši troti. Tudi neoplemenjena matica leže jajčeca, toda samo trotovska. Pokrito trotovsko zalego v čebelnih celicah imenujemo grbasto zalego, ker so pokrovčki celic močno vzbočeni — grbasti.

V panjih je navadno samo po ena matica, v času rojenja jih je pa več, toda samo ena se prosto giblje. Z rojem zapusti panj najstarejša matica. S prvcem izleti stara matica. V drugih in poznejših rojih je običajno po več mladih matic. Kako da se čebele odločijo samo za eno matico, druge pa odstranijo, ni znano. Odločitev in izvršitev je pa izpolnjena navadno prej ko v 24. urah.

Matice se izvalijo v večjih okroglih navzdol obrnjenih matičnih celicah, ki so podobne hrastovemu želodu. Te celice se navadno nahajajo ob spodnjih in stranskih robovih satja, najdemo jih pa tudi po sredini satja. Po sredini satja potegnejo čebele matične celice nad zalego navadno v sili, to je, če so zgubile matico in ni primerne zalege na robovih (prisilni matičnjaki). Po enkratni upotrebi čebele odstranijo matične celice do podnožja. Matice v celicah, ki so od strani razdejane — razgrizene — so čebele umorile in ven pometale.

Matica ima tudi žrelo, ki ga uporablja samo v boju proti svojim tekmovalkam. Matice so med seboj zelo bojevite in se napadajo tudi ujete. Prva izležena matica išče v panju svoje tekmovalke in jih kliče na »boj« s svojim ti-ti petjem. Kakor hitro začujejo to petje ostale matice, ki še niso zapustile svojih celic, se ne upajo na prosto, ampak si napravijo v svojih gradičih skozi pokrovce majhne luknjice, skozi katere pomole svoje rilčke, da jih čebele pitajo. Tako zavarovane v svojih celicah in še pod vodstvom skupine čebel se oglašajo s kva-kva petjem.

Ako čebelna družina zgubi iz enega ali drugega vzroka svojo matico, si vzgoji drugo, ako se še nahaja primerna zalega v panju. V tem slučaju

si vzredi polnovredno mlado matico le, če niso čebelne ličinke stare nad tri dni in če je poleg tega tudi primerna paša, odnosno, če se pravilno pita. Tri dni so ličinke, iz katerih se razvijejo matice ali čebele, enako prehranjene. Po tretjem dnevu dobivajo za matice določene ličinke še nadalje isto ali matično prehrano, čebelne ličinke pa težje prebavljivo hrano, mešano s cvetnim prahom, medom in vodo. Radi prvovrstne matične hrane in posebne celice se matici razvijejo popolno spolni organi, dočim pa čebelam pri težje prebavljivi hrani zastane razvoj spolnih organov, na drugi strani se jim zato dobro razvijejo prebavilni organi in organi, ki jih rabijo kot delavke, hranilke, stavbenice i. t. d.

Panj, ki ima samo nad tri dni stare ličinke, si ne more vzgojiti polnovrednih novih matic, ker niso njih ličinke ves čas pravilno matično prehranjene. Tako najdemo včasih matice, ki so na pol čebele, odnosno na različnih stopnjah razvoja med matico in čebelo. Pri umetni vzreji matic je torej posebno paziti, da se ne uporabljajo prestare ličinke. Osirotele čebele tudi navadno ne pričnejo takoj pitati nebroj ličink z matično hrano, temveč en ali več dni potem, ko so se zavedle osirotelosti. V tem torej tudi obstoja nevarnost, da ne bodo nove matice popolno razvite. Pri umetni vzgoji matic je tedaj uporabljati še jajčeca ali pa ne nad en dan stare ličinke. Najboljše matice se vzredijo v mesecih maju, juniju in juliju, ko je dovolj primerne paše. Čas, ko medi hoja, ni primeren za vzgojo matic. V tem času vzrejene matice so navadno manj vredne. (Konec prih.)

A. P.:

Navodila za delo v mesecu juniju

Umetni roji.

Na Medardovo jasnih dni,
mirne daj Margaretine,
da se svet veseli
dobre letine (Murn).

V mesecu juniju je najprikladnejši čas za narejanje umetnih rojev. Kajti v tem mesecu umetno narejena družina se do zime popolnoma razvije ter si že sama nabere zimsko medeno zalogo. Nikakor pa ni res, da je družina iz narejenega roja lena, kakor trdijo nekateri. S svojo pridnostjo prehitijo še v istem letu vse druge družine ter že na ajdovi paši ni med njimi nobene razlike glede donosa.

Narejanje umetnih rojev je skoraj priporočljivo, in sicer radi tega, ker si čebelar po lastni volji izbira pleme. Samo ob sebi je umevno, da si bo čebelar naredil roj iz družine, ki ima čimveč dobrih lastnosti, in te so: čebele pridno izletavajo na paši, niso srborite, matica je rodovitna i. t. d. Končno pa že itak vsakdo zelo točno pozna svoje družine.

Ko smo določili, iz katerih panjev bomo narejali roje, pričnemo z delom, ki ga opravimo v lepem sončnem dnevu ob ugodni paši, okoli 9. do

12. ure, to je v času, ko čebele najmočneje izletavajo. Navedel bom narejanje roja iz dveh plemenjakov, ki jih označim z A in B, narejeni roj bo imel označbo C.

Iz panja A odvzamem vse satnike, zaležene z zalego, iz katerih ometem vse čebele v panj A nazaj, panj napolnim z dvema medstenama, ostalo z že izdelanim satjem. Ometeno satje, zaleženo z čebelno zalego, vložim v panj C. S tem delom smo pridobili vso zalego panja A, potrebujemo še čebele. V ta namen postavimo panj C na mesto panja B. S tem smo dosegli, da gredo vse iz paše vračajoče se čebele panja B v panj C. Uspeh dela je sledeči: panj A ima samo stare čebele z matico, panj B ima le mlade čebele z matico in zalego, panj C (narejeni roj) ima stare čebele z zalego brez matice. Zato družina C takoj nastavi matičnjake, čebelarjeva dolžnost pa je, da osmi dan potrga vse matičnjake razen enega. Pustiti mora najlepšega. To je skoraj najbolj priporočljiv način narejanje umetnih rojev, edina težkoča je v tem, ker ne moremo panjev predstavljati iz srede sklada.

(Konec prihodnjič.)

Perutninarstvo

J. Seher:

Drobtine

Jod v jajcu. Pri nekaterih boleznih človeškega organizma se rabi jod za zdravljenje. Ker pa ni priporočljivo zavživati jod v čistem stanju, se dodaja v drugi obiki k hrani. K življenjsko potrebnim snovem v jajcu spada poleg vitaminov in mineralij tudi jod. Zato uporabljamo tudi jajce za zdravljenje. Količino joda v jajcu lahko s primerno hrano kokošim zvišamo. Natančno odmerjeno količino rastlinskih snovi, ki vsebujejo jod, pokladamo kokošim in dosežemo s tem, da ležejo jajca, ki vsebujejo ca. 0.06 miligramov joda, kar je kot zdravilo zaželena količina. Ako zavžijejo kokoši tudi nekaj več jod vsebujočih snovi, se ni treba bati jodovih zastrupljenj. Po navodilu strokovnjaka je toraj lahko producirati jodova jajca za zdravljenje brez nevarnosti za kokoši.

Prostor v kurniku. Pravi čut za nameščenje perutnine v kurniku pridobi perutninar šele s prakso. Izurjenega perutninarja spoznamo po tem, kako ima svoj kurnik urejen in koliko prostora daje perutnini na razpolago. Močno zasedeni kurnik ni dober za živali, kakor se to večkrat domneva. Živalice se medsebojno nadlegujejo, bojujejo se za hrano in pičo, gnezda so večkrat zasedena in v prskališču ni zadostnega prostora za gibanje. Poleti, če je letišče zadostno veliko in zeleno, ta nedostatek ni tako občutljiv. Pozimi moramo imeti perutnino večkrat v zaprtem prostoru — kurniku — radi slabega vremena in prav navedeni nedostatek vpliva kvarno na nosnost in zdravje.

Kurnik mora biti tako grajen, da zamore perutinar stati v njem na vsakem mestu pokoncu. Višina približno 180 cm. — Za 3 kokoši je treba 1 m² prostora v kurniku, za 6—7 kokoši lažjih pasem ali za 5—6 kokoši težkih pasem pa 1 m grede.

Zdravstvo

Dr. V. Arko, Ljubljana:

O opeklinah

Če pomislimo, kako veliko vlogo igra ogenj v človeškem življenju, se moramo prav za prav čuditi, da ne pride bolj pogosto do opeklin z vsemi njihovimi težkimi posledicami. Največkrat se zgodijo te vrste nezgode v navadnem gospodinjstvu, in sicer se oparijo otroci z vrelo vodo ali pa objame ogenj neprevidno gospodinjstvo pri ognjišču. Težje nesreče v tem pogledu pa se dogajajo pri požarih, posebno ponoči, ko ljudje, presenečeni sredi globokega spanja, v paničnem strahu begajo sem in tja in jim je mogoče že plamen zaprl pot na prosto.

V naslednjih vrstah se bomo seznanili z raznimi stopnjami opeklin, čijih poznanje nam omogoča, da presodimo lahko nadaljnjo usodo ponesrečenca in in da mu znamo nuditi prvo pomoč in mu olajšamo silne muke, ki jih trpi.

Ločimo 4 stopnje opeklin, in sicer:

I. stopnja. Opečena koža v tem najmilejšem stadiju oteče, postane rdeča in je močno občutljiva. Vsi ti pojavi v par dnevih izginejo, in sicer popusti najprej bolečina.

II. stopnja. V začetku opazamo slične pojave kot pri opeklinah prve stopnje. Kmalu, včasih pa šele po 24 urah, se pojavijo mehurji, ki so napolnjeni z rdečkasto tekočino. Kasneje preraste sveža koža te defekte. Navadno ne nastane brazgotina na opečenih mestih, pač pa je koža še dalj časa rdeča, odnosno rjava.

III. stopnja. Tudi v tem stadiju se pojavijo včasih mehurji. Največkrat pa je opečena koža navidez malo spremenjena. Koža je sivordeča, siva ali pa tudi popolnoma bela. Važen znak je ta, da so opečena mesta neobčutljiva, suha, trda — tkivo je popolnoma odmrlo. Pri tem ni prizadeta samo koža, temveč tudi podkožno tkivo in celo površni sloji mišic.

IV. stopnja. Koža, pa tudi globlji deli, celo kosti, so popolnoma zoglenele.

Par dni po poškodbi nastopi okoli opečenih mest 3. in 4. stopnje, seveda če bolnik sploh ostane živ, gnojno vnetje. Ožgani deli se odločijo od zdravega tkiva in nastanejo veliki defekti. Ti se sčasoma pokrijejo s kožo. Kasneje pa nastopijo brazgotine. Brazgotine povzročijo skrčenje mišic in kit, vsled česar trpi kasneje delazmožnost ponesrečenca.

Če je prizadeta večja površina telesa, so bolniki v 3. in 4. primeru večinoma nezavestni. Kasneje se pojavi visoka vročina in močne bolečine.

Bolniki bruhaajo, zehajo in ne izločajo vode. Končno se pojavijo krči, deliriji, na kar sledi smrt. Nevarnost smrti nastopi že, če je prizadeta samo $\frac{1}{3}$ oziroma $\frac{1}{4}$ površine telesa. Pri opeklinah 2. stopnje moramo računati s smrtnim izidom, če je prizadeta polovica površine telesa. Pri opeklinah 1. stopnje pa se bolniki kmalu opomorejo, tudi če je prizadeta večja površina telesa.

Vzrok smrti je iskati v šoku, deloma v veliki izgubi vode, deloma v zastrupljenju s produkti beljakovin lastnega telesa.

Kogar zajame ogenj, naj ga skuša sam pogasiti na ta način, da se povalja po tleh. Drugi mu pomagamo pogasiti, če vržemo preko ponesrečenca bodisi suknjič, rjuho ali pa kaj sličnega. Dalje postopamo na sledeči način. Ponesrečenca oprezno slečemo, oziroma če ne gre drugače, obleko enostavno prerežemo, da ne povzročimo prevelikih bolečin. Opečena mesta namažemo s čistim olivnim oljem ali pa z vazelinom. Dobro sredstvo je tudi laneno olje, ki pomešano z apneno vodo, zelo olajša bolečine. Vsled velike izgube vode so ponesrečenci zelo žejni. Damo jim piti vode, kave ali čaja.

Ponesrečenci z opeklinami prve stopnje lahko ostanejo v domači oskrbi. Vsi ostali pa spadajo v oskrbo zdravnika, oziroma v bolnico. Od sredstev, ki jih ima bolnica na razpolago, bi omenil zlasti tako zvano kopel. Bolnik leži v banji s temperirano vodo, ki neprestano priteka in odteka. S tem se bolniku zelo olajšajo bolečine. Voda pa obenem sproti odvaaja gnoj, ki se cedi iz opečenih mest, s čimer se prepreči nadaljnje širjenje gnojnih procesov.

Pri bolnikih, ki so ostali doma, je treba paziti na največjo čistočo. Opečena mesta, potem ko smo jih namazali z oljem, pokrijemo s čistim, sveže zlikanim robcem ali sličnim. Mehurjev ne smemo predirati, da ne izzovemo gnojenja.

Opeklina, ki nastanejo vsled vrele vode, kemikalij i. t. d., so v bistvu slične opisanim in jih tudi zdravimo na isti način.

*

Podobno sliko kot opeklina nam nudijo tudi ozeblina, ki jih opažamo na izpostavljenih delih telesa, ušesih, nosu, bradi in na prstih rok in nog. Tudi tu razlikujemo 3 stopnje. Mala razlika obstoja v tem, da se pri ozeblinah 2. stopnje pojavijo mehurji šele po par dnevih. Pri ozeblinah 3. stopnje so ozebli deli krhki kot steklo.

Vzrok ozeblin je iskati v spremembah žil, ki se pod vplivom mraza najprej stisnejo, pozneje pa razširijo in v tem stanju ostanejo. Zato, in pa ker se kri v takih žilah sesiri, je kroženje krvi v ozebljih organih skoro popolnoma onemogočeno, vsled česar taka mesta lahko tudi odmro. V mirni dobi so taki težki slučajji zelo redki.

Navadno imamo opraviti z ozeblinami na prstih rok in nog. To so rdeča, otekla mesta, ki so zelo občutljiva, se včasih ognoje, predvsem pa neznoosno srbe.

Zdravljenje ozeblin je zelo nhevaležno. Zato je bolje, da podvzamemo vse potrebne mere, da ozeblin ne dobimo. Ozeblinam so podvrženi predvsem slabokrvni ljudje. Ti naj nosijo že jeseni rokavice, tople nogavice in dovolj prostorne čevlje. Priporočajo tudi izmenoma tople in mrzle kopelji in razen tega še celo vrsto raznih mazil, čijih cena in reklama pa je v obratnem sorazmerju z uspehom.

Naša družina

O otrokovih napakah in kaznovanju

Kako zaželeno bitje je otrok v onih družinah, kjer ne veje še grobi materialistični duh! V kakšnem veselem pričakovanju poteka čas materi pred njegovim rojstvom! In koliko ljubezni posveča svojemu nebogljenceku, ko pride na svet!

Toda zdaj pa zdaj se tudi materi zresni obraz v skrbi za njenega otroka. Kakšna bodočnost ga čaka? In v istem hipu se ji že porodi sklep, da hoče iz njega napraviti pač dobrega sina, plemenito hčer in ji v ta namen nobena žrtev ne bo pretežka. S tem dá otroku najboljše, kar mu sploh more dati.

To, kar mati v takih trenutkih že instinktivno začuti, je v resnici že pravi cilj vsake vzgoje.

Če govorimo v naslednjem o napakah otrok in o odpravljanju teh napak, se moramo zavedati, da je v tem že važen donos k vzgoji otroka, dasi ne najvažnejši; kajti po drugi strani vemo že, da se otrokom o se b n o s t začne graditi šele nekako z njegovim petnajstim letom.

Pri napakah otrok nam je naprej razlikovati, v koliko se otrok zaveda pri tem svoje k r i v d e, pa naj bo to pri neubogljivosti, lažnivosti, izmi-kanju sladkorčkov ali celo denarja, in v koliko dela to brez zavesti vsake krivde. V zadnjem primeru bo ravnanje z otrokom prav lahko. Tu je treba staršem le poučiti otroka — seveda s prijazno, dobrohotno besedo — in otrok bo, če ima očeta in mater res rad, že iz ljubezni do njih v bodoče opustil podobno dejanje. — To razlikovanje med krivdo in nedolžnostjo je zato tolike važnosti, ker je zlasti otrok v tem oziru silno tenkočuten. Velik pogrešek bi bil, ko bi otroka, ki si je v svesti svoje nedolžnosti, kaznovali kot ga kaznujemo v slučaju krivde. V otroku, tej nežni duši, bi se mnogo podrlo; mi pa bi izgubili, če ne vse, pa vsaj mnogo otrokove zaupljivosti. Vzemimo primer lažnivosti! V otroku, kot vemo, igra veliko vlogo njegova domišljija; zato se ni čuditi, da se mu — ko si pojave, ki jih vidi okoli sebe, po svoje razlaga — kaj zdi res, kar ni res, in da marsikaj pretirava. V vseh takih slučajih je otrok prepričan, da govori resnico in Bog ne daj, da bi mu kdo očital, da laže in ga za to »laž« še kaznoval!

Tu mu samo skušamo jasno pokazati, da se moti in otrok bo rad odstopil od svoje trditve.

Mnogo težje je, kadar gre za pravo laž, pravo neubogljivost, pravo krajo. Vendar je treba tudi v vseh teh slučajih opozoriti na ozadje teh njegovih prestopkov, na njih pravi v z r o k. Kolikokrat se zgodi, na otrok laže iz strahu, t. j. ker se boji povedati resnico, da ne uboga, ker mu je težko storiti, kar mu je bilo ukazano, ali da si vzame sladkorček, ker si ga je tako pozelel. V teh slučajih se otrok sicer že zaveda, da ni delal prav, kar nam pač nalaga dolžnost, da v bodoče preprečimo tako dejanje, toda zopet ne — kratkomalo s kaznovanjem, temveč s tem, da odpravimo v z r o k e teh dejanj. Tako ga na pr. pripravimo do resnicoljubnosti s tem, da mu vzbudimo zaupanje, do ubogljivosti s tem, da mu v bodoče ne nalagamo stvari, kj so zanj iz kateregakoli vzroka pretežke in do »spoštovanja tuje lastnine« s tem, da mu sami radi damo, kar si poželi (če je to mogoče seveda in ni zanj drugače škodljivo; če pa ni mogoče ali bi mu utegnilo drugače škodovati, mu to zopet z lepo besedo skušamo dopovedati).

Veliko opravi, kot smo videli, pri odpravljanju otrokovih napak že naša uvidevnost na eni strani in naša dobrohotnost na drugi. To pa se pravi toliko, kot da otrokovi prestopki nalagajo več dolžnosti, več premagovanja samega sebe, ali — če hočete — več žrtev n a m, ki jih skušamo popraviti, kot otroku, ki jih je zagrešil. Dasi to dejstvo na prvi pogled naravnost preseneča, je vendar resnično. Mislimo si le skrbnega očeta, ki se ves utrujen vrne zvečer s svojega napornega dela. Koliko premagovanja ga stane, da ne začne »stresati« svoje sitnosti že brez vzroka na svojo družino, kaj šele, če najde doma polno povodov v obliki neubogljivih otrok, da se »znese« nad njimi! In vendar edino pravilno ravna, če se povsem in popolnoma zataji in v kali zatre vsak poizkus kakršnegakoli znašanja.

V kolikor pa seveda vsa omenjena sredstva ne pomorejo, pa je pri odpravljanju otrokovih napak poseči po zadnjem, in to je k a z n o v a n j e. Poudariti je treba: p o z a d n j e m. Kajti uporabiti smemo to sredstvo res šele tedaj, ko niti z besedami opomini več ne zaležejo. Po zadnjem pa pravim tudi zato, ker to prav za prav niti vzgojno sredstvo ni več. Kajti, kaj dosežemo v najboljšem slučaju s kaznovanjem? Sicer res z njim odvadimo otroka njegove napake, toda z jako slabim, če ne najslabšim motivom (nagibom). Otrok namreč v bodoče ne bo opustil dejanja, zaradi katerega je bil kaznovan, zato, ker tako starši žele, dalje tudi ne zato, ker bi čutil, da ne dela prav, če dejanje ponovi, temveč zgolj zato, ker se bo bal — ponovne kazni.

S tem pa otroka, kot smo že gorj mimogrede videli, le odbijamo — namesto, da bi si ga skušali pridobiti, kar je nujen pogoj za uspešno vzgojo. Tega naj bi se dobro zavedali oni starši, ki jim je ves smisel vzgoje v tem, da otroka — tepò alj ga kako drugače kaznujejo.

Vsekakor pa je še omeniti, naj bo kazen, kadar je sploh na mestu, vsikdar p r i m e r n a otrokovi krivdi. Otrok zna, kot smo tudi že rekli,

dobro preceniti krivdo in kazen in nič ga bolj ne spravi iz ravnovesja kot prehuda, nezaslužena kazen. Sploh je čim redkejša in čim milejša kaznovanje v tem pogledu najbolj uspešno zdravilo. Pač pa je končno še poudariti, da se kazen, ki je bila obljubljena, brezpogojno mora izvršiti. Odpuščati jo, če otrok pokaže, da mu je za storjeno dejanje v resnici žal — in ne le iz strahu pred šibo — je prav; pozabiti na obljubljeno kazen pa bi bilo nápak. Kajti v tem slučaju pridobi otrok na notranji moči, češ, saj ne bom kaznovan, če to in to storim, ali celo: saj se me ne upajo kaznovati, in starši izgube pred otroci vso — avtoriteto. —c.

Iz življenja in prirode

Živko Lovše:

Zgodovina zemlje

Spoznali smo najverjetneše izmed mnogih naziranj glede nastanka planetov in z njimi naše zemlje, sedaj pa zasledujmo nadaljnji razvoj te slednje.

Vroča zemeljska obla se je polagoma ohlajevala. Plinasta krogla je postajala gostejša in nato tekoča, na površini pa je vsled neprestanega ohlajevanja začela dobivati trdno skorjo. Ta skorja je postajala debelejša in tako se je stvorila kamenita plast zemlje — *litosfera*. V ozračju, v neposredni okolici zemlje, so bile zbrane ogromne mase vodnih hlapov, ki so kot temni oblaki prekrivali vso zemljo, tako da sončna svetloba ni segala do nje. Ko pa se je ta skorja do neke določene mere ohladila, se je iz teh oblakov vsul dež. Množina padlega dežja je bila tolikšna, da je voda prekrila vso zemeljsko površino; na ta način so nastala morja. Nekaj sličnega opazujemo dandanes na planetu Veneri (večernici), hi jo na vsej površini pokriva morje.

S tem, da je zemlja dobila trdno skorjo, je bila dana tudi njena oblika in velikost. Znano je, da je to velikanska krogla, ki je ob vrhovih radi vrtenja malo sploščena in znaša njen premer 12.756 km. Radi neprestanega ohlajevanja se je pričela njena gladka površina gubati, slično kot se guba lupina na izsušenem jabolku. Na ta način so se dvignile posamezne plasti iz morja in stvorile celino. Vsled tega gubanja je nastalo že tudi nekaj gor. Pri tem gubanju pa se je na premnogih krajih zgodilo, da je trdna zemeljska skorja počila in skozi nastale razpoke se je vlila žareča zemeljska notranjost, imenovana *lava*, ki je bruhala iz špranj in se razlila daleč naokrog. Na nekaterih mestih je ta shlajena lava stvorila cele gore, tako zvana vulkanska gorovja. Iz te tekoče mase se je razvilo nešteto najraznovrstnejših kamenin. Voda in zrak sta se lotila teh kamenin, začela sta jih razjedati, izpreminjati in prenašati na različna mesta, bodisi da so to delale reke in morja ali pa veter. Na ta način je nastala druga vrsta kamenin

— usedline ali sedimenti. Končno se je zemeljska skorja ohladila tako daleč, da so bili dani pogoji za razvoj živih bitij. Toda koliko let je še trajalo, preden se je razvila iz kamenite zemeljske skorje prst! Skale so se drobile in prepelevale in iz njih je nastajal pesek, vedno drobnejši in finejši; temu so se primešali gnijoči rastlinski in živalski ostanki in tako se je zemlja končno pokrila z rodovitno prstjo — postala je sposobna, da omogoči življenje tudi višjim živalim in človeku.

Z vsemi takimi pojavi na naši zemlji se bavi posebna veda — geologija, ki je danes jako obširna in zelo pomembna veda, posebno zato, ker imajo njeni izsledki tudi za praktično, vsakdanje življenje važen pomen, kot na pr. za rudarstvo, gradbeno tehniko i. dr. Geologija prav za prav raziskuje zemeljsko skorjo, ki je sestavljena iz raznih kamenin. Toda ne samo, da hoče raziskati nastanek kamenin, geologija hoče utemeljiti in raziskati tudi razvojno zgodovino zemlje; pot pa, ki jo vodi do tega, je raziskovanje kamenin.

Naša zemlja ima preteklost nepregledne starosti. Cenijo jo na nekako tri milijarde let. Ako si hočemo to starost samo približno predstaviti, vidimo, da je doba enega stoletja proti tej starosti toliko, kot je ena sekunda proti sto letom. Preden je dobila zemlja današnjo sliko in ustroj, je prešla dolgo vrsto razvojnih stopenj, kajti vršile so se na njej vedne izpremembe. Delovali so veliki vulkanski izbruhi, močni potresi, bile so močne poledenitve, vode so prenašale pesek in kamenje iz kraja v kraj, reke so razjedale svoje bregove, na drugih mestih pa odlagale velike množine proda, morski valovi so razdirali obale, drugič zopet preplavljali celine, veter je prenašal puščavski pesek in prah v celih oblakih iz kraja v kraj i. t. d. Vse to je pustilo v zemeljski skorji močne sledove, ki se sedaj zrcalijo v kamenih skladih in plasteh zemeljske skorje. Kamenine imajo za geologa prav takšen pomen, kot za zgodovinarja kameniti, papirnati in drugi pisani spomeniki, ostanki orodja in orožja iz predzgodovinske dobe i. t. d. Kaj more včasih geologu izpričati ena sama kamena plast, naj pokaže sledeči primer: Daleč od morja, nekje v notranjosti dobimo apnenec, sestoječ iz koraljurske formacije. Ta apnenec nam pove, da je bilo tu nekdaj morje, ker so korale le morske živali. Ker pa uspevajo te le v toplem tropskem morju, nam to še pove, da so morale biti v tistem času vremenske prilike v srednji Evropi dokaj različne od današnjih in da je moralo biti tudi tu tropsko podnebje. Nadalje vidimo, da so taki slični koraljni grebeni danes le blizu obal, iz česar sklepamo tudi v tem slučaju, do kod je segalo morje in do kod kopno.

Vsak kamen govori o zgodovini zemeljske skorje, le znati je treba čitati, da moremo razvozlati pisavo, ki je zagonetnejša od hieroglifov, in v kateri nam je narava sama pisala svojo zgodovino. — Toda ta zgodovina se ne nanaša le na mrtvi del zemeljske skorje, temveč tudi na nekdanji živ svet, ki je v njej preostal. To je v zvezi s tem, ker najdemo v velikem delu kamenin tudi preostanke živali in rastlin, ki so živele v času,

ko so se te kamenine tvorile. Te rastlinske ali živalske preostanke imenujemo okamenine ali fosile, z njimi pa se bavi paleontologija, ali nauk o okameninah, ki je z geologijo v tesni zvezi.

Kaj so fosili in kako so nastali? Dejali smo že, da so se na zemeljskem površju tekom dolgih zemeljskih dob vršile najrazličnejše izpremembe. Tem izpremembam so podlegle tudi živali, ki so takrat živele, bodisi da so jih katastrofe ugonobile ali pa da so normalno poginile. Vemo, da po smrti vse živo na zemlji razpada in se pretvarja v anorganske snovi. Da so se kljub temu nekatere teh živali mogle ohraniti, temu so vzrok posebni procesi — pravimo jim fosilizacija.

Le trdi deli organizmov morejo kljubovati preperevanju in se v kamenitem ovoju obdržati skozi dolga tisočletja. Ohranile so se torej najlažje one živali, katerih telo obdaja trdna lupina, na pr. školjke, polži i. dr., od višjih živali pa le okostja, rogovje, zobje i. dr. Normalna pot fosilizacije je ona, ki jo lahko dan za dnem opazujemo ob morski obali. Na tisoče živih in mrtvih školjk vrže morje na peščeno obalo. Tu razpadajo njihovi mehki deli, valovi pa donšajo vedno znova plasti greza, ki vse to prekrije. Med tem grezom so često zaostale tudi najrazličnejše ribe in druge živali. Isto se je vršilo v geološki preteklosti. Plast za plastjo se je tako kopičila ob morski obali, morje je končno odteklo, nakopičeni grez z živalskimi preostanki pa se je polagoma strdil v kamene sklade. Od tod tudi dejstvo, da pretežno večino okamenin predstavljajo morske živali, dočim so preostanki kopnih živali bolj redki.

Toda ne le živali, tudi rastline tvorijo okamenine v ogromnih skladih. Spomnimo se le na ogromne količine premoga, ki ni nič drugega kot zglenela, nakopičena in stisnjena stebela nekdanjih dreves. Kar pa je pri tem najzanimivejše, je to, da ne najdemo med okameninami le rastlin in živali, enakih današnjim, temveč tudi takšne, kakršnih danes živih nikjer ne dobimo.

Da so se mogle ohraniti kopne živali, moramo večinoma pripisovati zgolj slučajju. Veter je prenašal oblake peska iz kraja v kraj in prekril živali in rastline, ki jih je slučajno zalotil na dotičnem mestu. Zgodilo se je tudi, da so živali zašle v močvirja, se tam pogreznile, vsled izpremenjenih prilik pa niso razpadle, temveč so pooglenele in okamenele. Še česče se je zgodilo, da so živali zašle v podzemske jame, kjer so umirale. Blato, ilovica in siga so jih na debelo prekrivale in tako so se ohranila njihova okostja. Naša najožja domovina nam kaže v tem primeru nekaj prekrasnih primerov: Potočka zijalka na Olševi in Križna jama pri Ložu sta najdišči ogromnih množin okostij jamskega medveda (*Ursus spelaeus*), kjer je teh preostankov toliko, da bi jih mogli izvažati kar polne vozove. Dvoje najlepših in najpopolnejših teh okostij hrani dvorni muzej na Dunaju, a tudi mnogi drugi evropski muzeji se ponašajo s temi najdbami iz naših jam. Še lepši primer za to je nosorog (*Coelodonta mercki*) iz Dolarjeve jame pri Logatcu. Tam so našli jamarji v navpični jami dobro ohranjeno

okostje tega nekdanjega prebivalca naših krajev, ki je bržkone slučajno padel v to jamo in se tam izredno ohranil. O velikosti te umrle živali se more bralec prav dobro prepričati, ako si ogleda le velike zobe, shranjene v ljubljanskem muzeju.

(Konec prih.)

Leposlovje

Josip V a n d o t :

Čuvajnica 37

(Nadaljevanje.)

Primož je gledal za njim in ga je bil vesel. Že od nekdanj mu je bil všeč ta fant in srčno ga je razveselilo, ko je zvedel, da si bosta tovariša v službi. Racek je bil vesel človek in odkrit ter ni poznal niti najmanjše hinavščine. Nanj se je mogel zanesti vsak, in Primožu je bilo žal, da se je navezal na Ančo, o kateri je bil slišal, da je kaj srborito in nestalno dekle. A Racka ni hotel pregovarjati, ker je vedel, da bi bilo zaman, in je bil prepričan, da bo Racek že sam odprl oči v pravem času, še preden bo prepozno.

»Prespi se, Racek, pošteno se naspi!« je zaklical za njim. Racek je samo zamahnil z roko in je še bolj pospešil korake. Zavil je naglo okrog ovinka in izginil.

Primož se je vrnil čvrst in svež s svojega obhoda. Spanec mu še na misel ni prišel, dasi bi se bil lahko vlegel na pograd, ker je bilo do prihodnjega vlaka še uro časa. Vsedel se je na klop pod široko črešnjo, ki še ni bila utegnila dozoreti. Zagledal se je v skalnate gore, ki so žarele v prvih sončnih žarkih. Skozi dolino je podhrteval lahen, a hladen veter, in tu pa tam je zdrknila z vejevja rosna kapljica. Nebo na vzhodu je bilo vse rdeče, preko gorskih senožeti so se jadrno podile razkosmane, tanke megle in izginjale med lesovjem, ki se je spenjalo ob gorah navzgor. Še preden je človek utegnil pomisliti, je zagorelo nebo nad gorami v iskrečem se plamenu in sonce je šinilo izza zobčastega grebena in se razlilo po vsej gorski dolini.

Primož je položil čepico kraj sebe na klop. Zagledal se je v mlado jutro in je hotel moliti, ker je zaslišal pridušeno zvonjenje, prihajajoče doli od fare. A molitev mu ni šla iz srca, ker so se mu vse besede zbirale samo v eno zahvalnico: »Bog, da si me poslal spet med gore! Ti ljubi Bog, kako naj se ti zahvalim? Ne morem se ti, resnično ne morem...«

Jutranji vlak je zbežal mimo in tedaj so se odprle duri čuvajnice. Na pragu se je prikazala Gela in se skrbljivo ozrla na moža, ki je veselo zvižgaje odpiral zatvornice.

»Primož! Ali ne slišiš?« ga je poklicala na glas.

Primož se je ustavil in utaknil železni klinec v zavoro. Stopil je k ženi in se ji zasmel naravnost v obraz. »Nekam zgodnja si danes. Zakaj si že vstala? Saj je sonce komaj za ped nad gorami.«

Pogledala mu je v obraz in ga motrila neka trenutkov. A njegov obraz je bil popolnoma svež in še malo se ni poznalo na njem, da je Primož prečul vso noč. Gela se je oddahnila in rekla: »Skrbelo me je, da se ti utegne kaj pripetiti na vasi. No, hvala Bogu, da je bila skrb prazna.«

Obrnila se je in odšla v kuhinjo, da skuha zajtek. Primož pa je žvižgaje hodil okrog čuvajnice in čakal drugega jutranjega vlaka, ki je moral priti vsak hip. Tu pa tam se je ustavil in pogledal na polje, ki se je šopirilo pod čuvajnico.

»Onile dve njivi vzamem spomladi v najem,« si je govoril. Prvo posadim s krompirjem, a druga mi pride dobro za marsikaj. In bom imel zadosti dela vse leto in mi ne bo treba v prostem času pohajkovati, še manj pa misliti nore misli.«

A pogled mu je nehote zbežal preko polja do vasi. Ovsenikova hiša je stala skoro nasproti čuvajnice. Belila se je izmed drevja in sivkast dim se je vil nad njo. A prav od tam, kjer je bilo drevje najbolj razgaljeno, je strmelo proti čuvajnici majhno, črno okence, kakor da bi radovedno gledalo, kaj se godi na čuvajnici.

»Trudino okence«, je spreletelo Primoža. »Bog ve, kaj si misli danes o meni? Saj ne rečem, da bi ne bila brhko dekle, in tudi ni taka...«

V tem trenutku je zvihral mimo vlak in Primož je zapel v bučanje koles svojo običajno pesem: »Bedak, bedak — ti pravi vlak...«

Po vlaku je pritekla iz čuvajnice mala Metka, vsa razmršena in krmežljava. Mežikala je v svetlo jutro in kar verjeti ni mogla, da je sonce že tako visoko. Primož jo je zagledal in prihitel k nji. Prijel jo je z rokami in jo dvignil visoko med vejevje stare črešnje. Metka je zacepetala z nogami in zavrisnila na ves glas.

»Črešnje so že zrele,« je zavpila. »Očka, očka, čez tri dni bodo že zrele...«

Metkin glasni smeh in vrisk sta se razlegnila čez polje in slišati ju je bilo tudi ob Ovsenikovi hiši. Truda je stopila pravkar na prag. Z roko je zasenčila oči in gledala proti čuvajnici, odkoder je prihajal veseli otroški smeh. In Trudo je zbolelo v srcu, iz srca pa se je izvil težak vzdih in oči so se ji zameglile. Glavo je povesila, tedaj pa jo je zaščemelo v očeh, da si jih je morala obrisati z roko.

»Tam je veselje,« si je dejala. »In to veselje bi moralo biti moje. Saj sem vse mlade dni mislila na to veselje in ga tako lepo ustvarjala. A je prišla tujka in pograbila to veselje, ki je le moje. Samo moje! In bi bil Primož tudi samo moj, da ni bilo te Dolenjke. Čemu je morala ugrabiti vse? Čemu le, oh, čemu?«

Metkino vriskanje je utihnilo. Polje je molčalo in se kopalo v tisočernih bisernih, v toplih sončnih žarkih in v blesku, ki so ga razlivale bele gore

po dolini. Truda se je okrenila in odšla v vežo. A še enkrat je postala in se ozrla na čuvajnico, ki je bila vsa zavita v jutranje sonce in se je svetila sredi zelenja, kakor da je začarana v kdo ve katero srečo in veselje...

4.

Poletje je brzelo z naglimi dnevi preko gorskega sveta. Kmet v dolini je bil zadovoljen, ko je v nedeljskih popoldnevih hodil po svojem polju in se ustavljal pri vsakem tretjem koraku. Žetev je bila že davno minila in je prinesla bogate sadove. A tudi ostali pridelki so kazali tako lepo kakor že dolgo vrsto let ne tako. Vse pojde letos po pravi sreči, če bodo pametne poznopoletne vihre, ki so letos popolnoma zaspale za gorami. A na te vihre se kmet ne zanaša prav nič, ker so svojeglave in ne poznajo kmetovih misli prav nič. A vseeno se je letos kmet zanašal nanje, ker je mislil, da so se vendarle enkrat ugnale in se spokojile, saj že vse poletje niso natrosile niti peščice snega na vrhove skalnatih gor.

Tudi Primoža je prignalo na polje, dasi ni bilo tam niti trohice njegove. A na čuvajnici mu je bilo dolg čas. Gela in Metka sta bili odšli že takoj po kosilu k fari k popoldanskemu nauku. Primož je ostal sam in čakal tretje ure, da ga Racek zamenja v službi. Po njegovem prihodu se je oblekel v nedeljsko obleko in sklenil, da gre ženi in hčerki naproti. Racek se je danes držal čmerikavo in je bil redkobeseden kakor še nikoli. In Primož je vedel takoj, da ima pri tej Rackovi čmerikavosti gotovo Anča svoje prste vmes. Pa ni hotel spravljati tovariša v še slabšo voljo.

Hodil je med njivami in ogledoval pridelke, ki so tako lepo zoreli v soncu. A kmalu je postal nevoljen, ker je vedel, da je vse to last drugih, a njegovega ni niti betve. Zato je krenil preko polja, da pride na cesto in gre po nji proti fari. Sam ni vedel, zakaj se je ustavil pred Ovsenikovo hišo, samo to je čutil, da ga nekaj nevzdržnega žene v krčmo. Sam sebi si je govoril, da je to le žeja, v resnici pa je bila želja, da vidi Trudo, ki je ni bil videl od tiste prve nedelje nikoli več.

Naglo je stopil v gostilniško sobo. Nikogar ni bilo tam, ker je bila vsa mladina pri fari pri popoldanskem nauku. Primož je bil tega skoro vesel. Vsedel se je v kot za mizo in potrkal po nji. Iz kuhinje je pritekla Truda, vsa sveža in cvetoča v svoji pisani obleki. Oči so se ji radostno posmejale, ko je zagledala Primoža, a je vendar v zadregi nekaj popravljala nagelj, ki ga je imela zataknjenega za nedrije.

»Sosedsi smo si, pa se tako malo vidimo,« je rekla z očitajočim glasom. »Ali te je nemara tvoja Dolenjka tako začarala, da si se zapisal samoti? Čudno je — veseli Primož, pa samota!«

Pogledala ga je z vročim pogledom in se zasmejala. Stopila je k točilnici in natočila naročeno merico. Primož jo je gledal in je videl, kako gibčno je na nji vse, kakor živo in polno slasti. Zdela se mu je v tem trenutku kakor razcvela roža, ki se je popolnoma odprla, da morejo iz nje sončni žarki popiti sleherno slast. In v srcu mu je vstala želja, da bi ob-

čutil divjo radost, če bi jo prižel na svoje prsi in je dolgo, dolgo ne izpustil iz rok. Dolgo, morda vso noč ne...

Postavila je vino predenj in se vsedla na stol kraj njega. Še vedno se je smehljala s svojim živim smehljajem. »Primož«, je dejala po kratkem premolku, »dolgo te ni bilo v domače kraje. Povej malo, kako je bilo na Dolenjskem. Slabo gotovo ne, ker drugače bi si ne bil pripeljal Dolenjke s seboj.«

Primož je pripovedoval, a besede mu niso šle gladko z jezika. Bližina sočnega dekleta ga je vznemirjala in sam ni vedel prav, kaj naj pripoveduje, da bo zanimalo tudi Trudo. Niti z besedico se ni upal dotakniti Gele in svoje ljubezni do nje, ker je vedel, da bi se mu Truda smejala. Nehote je postal zbežan, in da bi pregnal to zmedenost, je naglo izpraznil merico za merico.

»Saj vem, da se mi samo lažeš,« ga je dražila Truda. »Nič dobrega nisi imel tam doli. In Bog ve, kako je bilo s tvojo ljubeznijo. Kaj prida že ni mogla biti... Veš, Primož, nihče ti ne bo odpustil tega, da si se navezal na tujko. Ali nisi imel domačih na izbiro?«

Primožu je šinila kri v glavo. Trudine besede so ga razjarile, ne zato, ker jih je govorila Truda, temveč zato, ker mu je prav iste besede zabrusila v obraz pri fari teta Urša in še marsikateri sorodnik in tovariš iz mladih let. Čemu mu očitajo vse to, kakor da je bil storil največji smrtni greh, za katerega ni odveze ne pri spovedi in ne pri ljudeh? Mar ni Gela ženska, poštena kakor sveta poštenost sama, da marsikatera ženska v dolini ni niti vredna, da bi ji pogledala v oči? Pa jo sodijo ti ljudje, kakor da so oni sami popolni in je na drugih vse polno madežev, nečistih madežev, ki so nevredni poštenega človeka.

S pestjo je udaril po mizi, da je kozarec odskočil. »Dekle, pusti mojo ženo v miru!« je rekel hripavo. »Čemu se je dotikate, ko je še malo ne poznate? Zlodej se je zalegel v vaših črnih srcih, pa vas razganja zaradi tuje poštenosti. Pustite jo v miru, vam rečem!«

Truda ga je gledala prestrašena, ker ni pričakovala, da bodo njene besede razburile Primoža. Roko mu je položila na tresočo se desnico in mu prigovarjala: »Bog obvaruj, da bi hudo govorila o tvoji ženi. Samo to sem ti hotela povedati, kar govore ljudje. Naše ljudi pa dobro poznaš, Primož! Smili se mi tvoja žena, ker jo bodo gledali ves čas od strani. Saj ona ni za naše kraje. Prešibka je in prenežna, da bi prenesla to samoto in preziranje naših ljudi. Same sebe imajo za Boga, a vse drugo jim ni nič... Zato pa nisi storil prav, da si se oženil v tujini. Doma bi se bil malo ogledal in bilo bi bolje zate in za tvojo ženo.«

Primožu je dobro delo sočutje, ki je govorilo iz Trudinih besed. To sočutje je bilo resnično, ker je toplo zevalo iz njenih besed. Jeza se mu je razpršila v trenutku in z obema rokama je stisnil njeno roko. Sklonil se je k nji, da bi ji videl bolje v oči in se popolnoma prepričal, da misli in govori resnico.

»Saj ti verjamem, Truda,« je govoril še prav mirno. »Resnico govoriš in te imam rad zato. A kaj hočeš? Pomagati si ne morem več, pa naj je že tako ali tako... Zdaj govorite vse to, ko sem se dokopal do poštene službe. Pred leti pa, ko sem še visel v zraku, se nihče ni zmenil zame. Nihče in nobena.«

Izmaknila mu je roko in naglo vstala. »Lažeš, Primož!« je dejala skoro surovo. »Lažeš, da niti sam sebi ne verjameš. Brhek fant si bil in dekleta so gledala za tabo in bi si vsaka prste obliznila, če bi te dobila. A ti nisi maral za nobeno, ker si bil prevzeten, na svoj glas prevzeten. Poznala sem dekle. Pa skoro otrok je bila, ko si ti fantoval na fari. V lepih nočeh te je poslušala, ko si prepeval s fanti po vasi, poslušala, dokler niste umolknili. In je živela in rastla le zato, da bo tvoja, ko pridejo časi. A živela in rastla je zaman. Ti si odšel in se vrnil s tujko. Čemu je torej živelo in rastlo tisto dekle? Čemu, te vprašam, Primož?«

Že se je okrenila, da bi zbežala. A Primož jo je zadržal siloma. »Kdo je tisto dekle?« je vprašal razburjen. »Samo to mi še povej, kdo je tisto dekle?«

Na vso moč se je trudila, da bi se mu izvila iz rok. »Pusti me, pusti!« je sopla. »Saj ti ne povem. Še za križ božji ti ne povem... Pusti me!«

Naposled se ji je posrečilo, da se mu je izmuznila. Zbežala je v kuhinjo in Primož je ostal sam. A ni niti utegnil malo razmisliti Trudine besede, že so pričeli prihajati v gostilno ljudje, ki so se vračali od fare. Truda jim je stregla molče in še malo jim ni pokazala tiste živahnosti, katere so bili pri nji navajeni. Primož je oprezoval na njo, a ga ni niti enkrat pogledala, še tedaj ne, ko je plačeval.

Zvoljen je odšel iz krčme. Bilo je prepozno, da bi šel Geli in Metki naproti. Saj sta bili ob tem času gotovo že doma. Radi tega je zavil po kolovozni poti preko polja, naravnost proti nepreglednim gozdovom, ki so pokrivali vso kotanjo pod skalnatimi gorami. Naglo je stopal in je kmalu zavil v goščavo, koder niso bile izpeljane nobene steze. A Primožu tega še mar ni bilo. Prerival se je med smrekami in mecesni in je kmalu stal ob belemrodu, sredi katerega je bobnel in vršal gorski potok, ki je šele tu prišel po bučečih slapih do nekoliko bolj ravnih tal. Na to dolinico so naravnost strmele divje gore, vse razkosane in razrite, preprežene z bledimi snežišči, ki so se vila kakor dolge, na vse strani razpredene niti. Nad dolinico se je razgrinjal silni vonj ravšja, rastočega v neštevilnih grmičih po vseh strmih obronkih, kamor je seglo oko.

Primož se je vsedel na visoko skalo in si podprl glavo z roko. Gledal je po gorskem svetu, a še opazil ni krasote, ki se je divje razpredala po vsej okolici. Primož danes ni imel prav nič smisla za vse to, ker je bil še ves razburjen zaradi Trudinih besed.

Glej, po ovinkih mu je povedala, da ga je imela nekoč rada na vso moč. In njene oči so mu danes razločno povedale, da ga ima še vedno rada, kljub temu, da je mož druge žene. Truda, dekle s sočnim telesom in

s še sočnejšim srcem, Truda, ki bi človeku pričarala nebesa na zemljo, samo če bi mignila z očesom. Truda, Truda...

Primož je zaječal v svojih mislih. Iztegnil je roke in jih potegnil naglo nazaj. Zakaj pred očmi mu je vstal drug obraz: droben in pohleven, z začudenimi skoro otroškimi očmi, ki so bile vanj uprte z vso ljubeznijo, ki jo more ponuditi ženska. Gela, Gela...

In ti dve ženski sta stali druga poleg druge in ga gledali in vabili vsaka z drugo slastjo, kakor da bi ga iskreno prosili, naj se odloči, odloči že v tem trenutku, ker bo sicer prepozno. Primož si je zatiskal vroče čelo in ščemeče oči in ga je bilo skoro groza samega sebe. Zakaj jasno mu je bilo, kam se bo odločil, kam se je odločil že takrat, ko mu je Truda pravila o dekletu, ki je živelo in rastlo zaman.

»Truda, Truda, zakaj si mi povedala to, ko je že prepozno?« je govoril brezmiselno v šumenje, ki je prihajalo sem od gorskega potoka. »Gela, Gela! Gledala si name kakor na moža, ki je trdnejši kakor skala na tistihle gorah. Gorje zdaj tebi, uboga Gela!«

In se je domislil, da dela greh že z mislimi samimi. Greh? Čemu? Greha je polno na svetu, in če bi greha ne bilo, bi tudi človeka ne bilo. Kaj more zato, da ga je mati rodila? In kaj more Truda zato, da je bila mlada, da je še mlada, pa jo je ogoljufalo življenje? Življenje dela greh, človek je le senca življenja in se mora obrniti tja, kamor ga siloma skloni življenje.

»Greh je, kar delam,« je sopel Primož. »Greh delam nad sabo, greh nad Gelo, greh nad sirotno Metko... Moj Bog, ali se mi nemara ne meša, kakor se je rajnkemu staremu očetu?«

Prestrašil se je te misli in urno skočil s skale. Bežal je nazaj v gozd in dalje, dalje na polje. Sonce je zdrknilo že za gore, široka, vijoličasto se izpreminjajoča senca je pokrivala vso dolino in nad streho čuvajnice se je kadilo. V kuhinji se je vrtela Gela in pripravljala večerjo. Mala Metka pa je sedela na klopi pod črešnjo poleg Racka, ki ji je pripovedoval čudovite zgodbe v vseh nemožnih stvareh. Še celo lahkoverni Metki so bile te zgodbe tako neverjetne, da se jim je smejala, pa če je hotela ali ne hotela.

»Jojme, stric Racek,« ga je prekinila naposled. »Vi lažete, da je strah! Mama pravi, da je laž velik greh in da se moramo bati tega greha. Vas pa prav nič ni strah greha, stric Racek? Joj, kako velik grešnik ste!«

»Naj bom!« je zagodel Racek. »Če je Anča velika lažnica, naj bom še jaz velik lažnik. Se vsaj vse lepo izenači. Ali ni res, Metka?«

Mala deklica ga je debelo pogledala, ker ga ni prav nič razumela. »Kaj pravite, stric Racek?« je vprašala. »O Anči govorite? Kdo je ta Anča? Ali ni to čarovnica, ki lovi uboge veverice in jim striže repke? Iz repkov pa dela metlice, da čara ponoči z njimi. Ali je prav Anča tista čarovnica?«

Racku se je raztegnil obraz v dobrovoljen, a obenem škodoželjen smeh. »Dobro si povedala, Metka,« je dejal. »Anča je res čarovnica, da je je vesel tudi sam hudi bognasvaruj. Naj jo odnese že danes, kamor hoče!

Ker si to reč o čarovnici tako lepo povedala, ti prinesem jutri najlepšo veverico. Naš oče jo je vjel včeraj in jo zaprl v kletko. Pa ti jo prinesem s kletko vred. Veš, zato, ker si uganila, kaj je Anča.«

Metka je šinila na noge in ovila obe roki okrog Rackovega vratu. In da Racek ni imel tako košatih brkov, bi ga bila od veselja poljubila naravnost na ustnice. No, brkov se je pa Metka bala, pa ga je rajši poljubila na lica, ki so bila lepo obrita. Racek jo je postavil na tla in s smehom pobegnil v kolibo. Tam pa se je vrgel na pograd in se je smejal, da se je moral tolči po kolenih.

Primož je stopil v kolibo in se je začudil, ko je zagledal grohotajočega se Racka. »Ali si ponorel?« mu je dejal. »Ali si pijan, ali kali? Slišati te je daleč dolj na polje. Bodi no pameten! Saj nisi v krčmi.«

Racek je hipoma ustavil svoj smeh in se napol vzravнал na pogradu. »Saj se moram smejati,« je odgovoril. »Ali naj se jočem? Metka mi je pravkar razložila nekaj lepega. Povedala mi je, da je Anča tista čarovnica, ki striže vevericam repke. Veš, da s temi repki krpa zlodju rep, da mu ostane vse dni in še bolj vse noči lepo košat. Pa je Metka resnično prav povedala. Anča je kakor zanalašč ustvarjena za zlodjevo nevesto.«

Obvestilo

Savez Nab. zadrug nas obvešča:

Izveštavamo Vas, da je naše zadružno konačište iz našeg doma u Poenkareovoj ulici preseljeno u naš dom u Dečanskoj ulici broj 12. Kako je ovo novo konačište uređeno sa svim modernim komforom, to se morala izvršiti izmena dodanašnjih cena.

Obaveštavajući Vas o tome molimo Vas, da Vaše članove bilo putem lokalnih listova, bilo na koji drugi način obavestite, da je konačište preseljeno i da su cene sledeće:

soba sa jednim krevetom s lica zgrade . . .	Din 25.—
„ „ jednim krevetom u krilu zgrade . . .	„ 20.—
„ „ dva kreveta s lica zgrade . . .	„ 22.—
„ „ dva kreveta u krilu zgrade . . .	„ 17.—
„ „ tri kreveta s lica i u krilu zgrade . . .	„ 18.—
„ „ dva kreveta s lica i u krilu zgrade . . .	„ 20.—

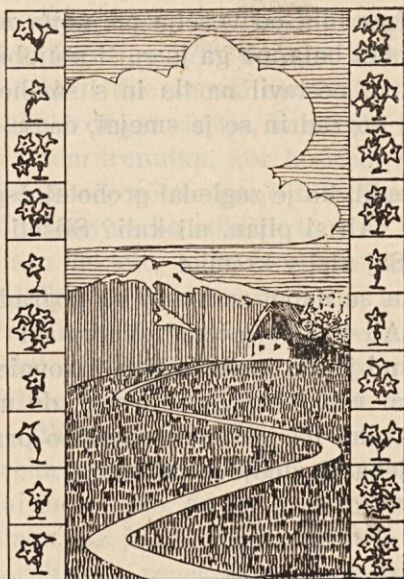
Cene sobama na V. spratu sledeće su:

soba sa jednim krevetom	Din 17.—
„ „ dva kreveta	„ 12.—
„ „ četiri kreveta	„ 10.—

Cene obuhvaćaju parno grejanje i kupanje, a pored toga posluži se ne daje bakšiš.

Sve se cene razumeju bez opštinske takse, koja iznosi Din 3.— po osobi.

1) Pomlad (L. R.)



2) Pregovor (A. P.)

6, 3, 8, 3, — 7, 6, 3,

1, 2, 3, 4, 5, — 7, 6, 3

Ključ: visoko odlikovanje

3) Črkovnica „Niš“ (L. R.)

a l u s n

u v a o o

k i v e s

ž m t d l

h a d e c

Rešitev ugank v 3. številki »Zadrugarja«.

1.) Posetnica: Železničar — čebelar.

2.) Kalvarija: Oče, odpusti jim, saj ne vedo, kaj delajo!

3.) Nasvet: Dajte otrokom medu!

Prav so rešili in bodo nagrajeni: Likar Slavka, Ljubljana; Megušar Milan, Ljubljana; Globokar Stanislav, Mlačevo; Osredkar Marko, Ljubljana; Veber Zora, Jesenice, Štrukelj Milan, Borovnica in Milan Čenčur, Ljubljana.

Vsebina: Pomen združnega tiska (str. 129). — Pravice in dolžnosti (str. 131). — Narodno gospodarstvo: Bankarstvo (str. 132). — Gospodinjstvo: Spalni divan (str. 136). — Manufaktura: Konfekcija ali po meri (str. 137). — Kuhinja (str. 139). — Čebelarstvo: Anton Janša (str. 141). — Osnovni pojmi naprednega čebelarja (str. 142). Navodila za delo v mesecu juniju (str. 144). — Perutninarstvo: Drobtine (str. 145). — Zdravstvo: O opeklinah (str. 146). — Naša družina: O otrokovih napakah in kaznovanju (str. 148). — Iz življenja in prirode: Zgodovina zemlje (str. 150). — Leposlovje: Čuvajnica 37 (str. 153). — Obvestilo: Savez Nab. zadrug obvešča (str. 159). — Za naše male (str. 160).

»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, Kolodvorska ulica št. 39. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

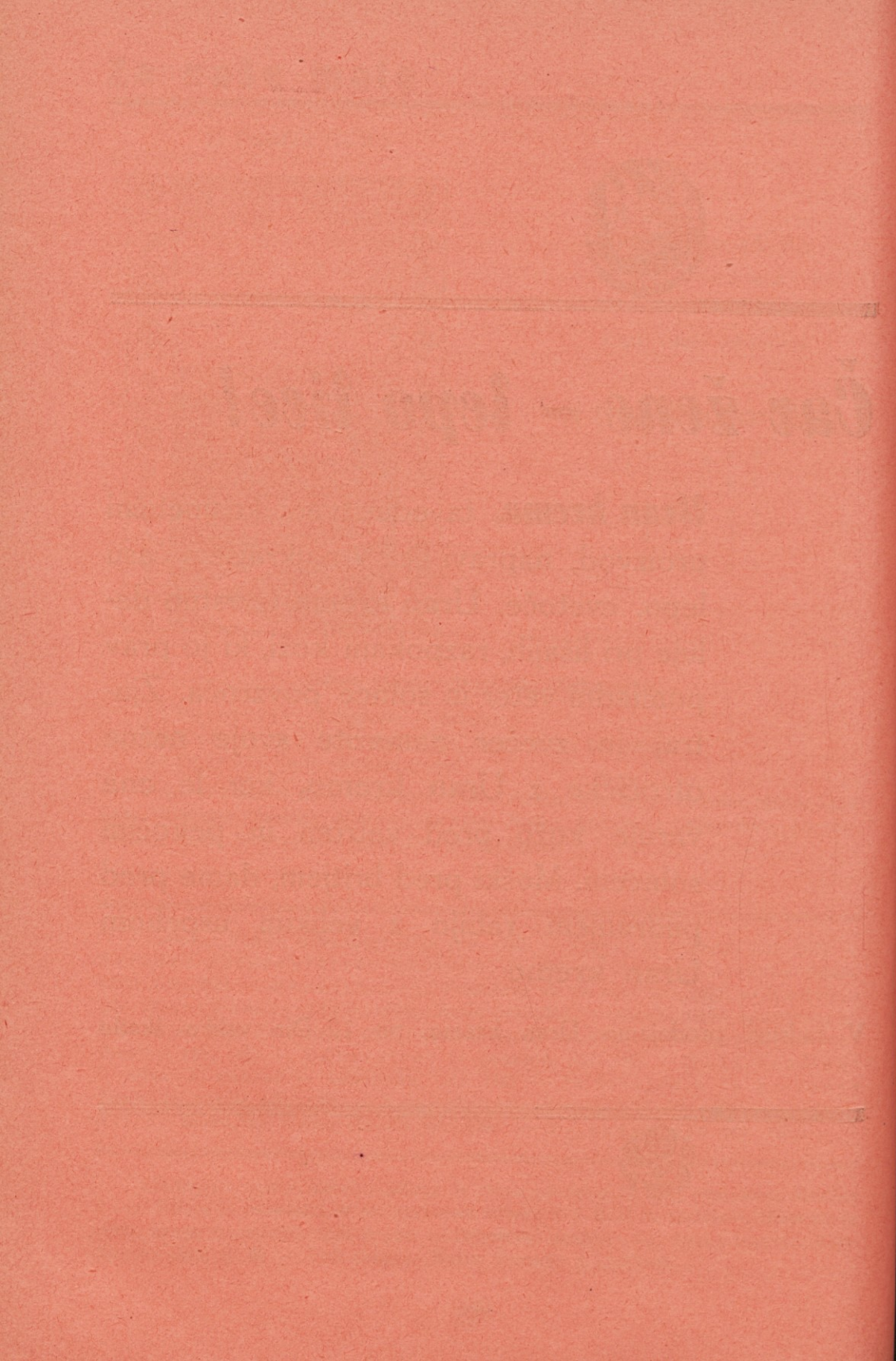


Čar žene – lepo lice!

Uran krema, ta edinstveni kosmetični proizvod, napravi lice v najkrajšem času lepo, cvetoče. **Uran krema** izvrstno deluje pri lišajih, razpokani koži, ki jo prav pomladni veter in solnce povzroča. Zjutraj in zvečer namažite svoje nežne otročičke z **Uran kremo**, ker le ona varuje kožo pred vetrom in pekočim solncem. Moški pred britjem, dame pred pudranjem rabijo z velikim uspehom **Uran kremo**

V zadrugi prodajamo **Uran kremo** po 12 Din veliko škatlo





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

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

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

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 5

veljaven od 20. maja 1934.

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

Na reklamacije se oziramo le
tako ob prejemu blaga!

MLEVSKI IZDELKI

Moka, Ogg kg	2'70
" Og "	2'70
" št. 2. "	2'50
" št. 5. "	2'30
" pšenična, enotna "	2'40
" ajdova "	4'—
" ržena "	2'—
" koruzna "	1'50
" krmilna "	1'35
Zdrob, pšenični "	3'—
" koruzni "	2'—
" šinkvanti "	2'50
Otrobi, pšenični drobni "	1'25
" " debeli "	1'35
" koruzni "	1'25
Drobtine "	6'—

TESTENINE

Makaroni jajčni v kartonih kg	9'—
Špageti jajčni v kartonih "	9'—
Makaroni, jajčni "	8'—
" domači "	5'75
Polži, jajčni "	8'—
" domači "	5'75
Rezanci, domači, široki "	5'75
Špageti, domači "	5'75
Fidelini, domači "	5'75
Krpice, domače "	5'75
Zvezdice, domače "	5'75
Jajnine "	16'—

ZRNJE

Riž, Carolina kg	11'—
" Ia "	7'50
" IIa "	5'50
Koruzna, debela, sušena kg	1'20
" drobna "	2'—
Kaša "	3'—
Ješprenj "	3'50
Ješprenjček "	7'50
Fižol, cipro "	4'75
" prepeličar "	3'50
Leča, debela Ia "	12'—
" IIa "	6'—
Grah, zelen "	12'—
Piča za kure "	1'50
Ptičja hrana "	8'—

SLADKOR

Sladkor v kockah kg	15'25
" sipa drobna "	13'50
" sipa debela "	13'60
" v prahu "	15'50
" zdrobljeni "	13'—
Bonboni "	26'—
" polnjeni Ia "	40'—
" polnjeni IIa "	30'—
Kandis "	24'—
Margo slad "	44'—
Šumeča limonada kom.	1'—

traja zaloga in ga članstvu priporočamo
zlasti za vkuhanje.
sipi, prodajamo pod imenom sladkor zdrob-
ljen po znižani ceni 13 Din za kg, dokler
Pričeli smo s prodajo zdrobljenih sladkor-
nih kock. Ta sladkor, ki je enakovreden

SOL

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

KAVA

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

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

ŽITNA KAVA

Ječmenova, slajena, za- družna kg	9'—
Ječmenova, zadružna "	6'—
Ržena, slajena, zadružna "	10'—
Dr. Pirčeva "	12'—
Kneipp "	12'—
Proja kg	8'—
Žika "	13'—

Uvedli smo v lastnih zavojih domač
izdelek žitne kave ter ga damo čla-
nom v primeru, če niso izrecno na-
ročili znamke kake druge žitne kave.

OSTALE KAVINE PRIMESI

Figova kava kg	20'—
Enrilo "	19'—
Enrilo doza	16'—
Redilna kava kg	18'—
Cikorija Franck "	16'—
" kolinska "	16'—
" Favorit "	16'—

MAST

Mast kg	17'—
Mast v dozah po 5 kg doza	95'—
Ceres, bel, rumen kg	24'—
Čajno maslo Ia "	34'—
" " IIa "	29'—
Kuhano maslo "	26'—
Zaseka, domača "	15'—

MESNI IZDELKI

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

Pridržano št. 5.1.1934

Slanina, krušna kg	*
„ >hamburška<	*
„ prekajena, debela „	19.—
„ papricirana	*
Salame, ogrske	55.—
„ milanske	55.—
„ domače	50.—
„ krakovske	25.—
„ letne	20.—
„ navadne	10.—
„ tirolske	22.—
„ >Mortadela<	30.—
„ posebne	20.—
Salamini	45.—
Salame, pariške	20.—
Francoski jezik	36.—
Safalade kom.	2.—
Hrenovke	2.—
Klobase, kranjske . . . kom.	4.—
Meso, prekajeno vratina . kg	*
Kare brez kože	19.—
Kare s kožo	18.—
Šunke s kožo in brez kože „	20.—
„ „ „ kuh.v narezu „	45.—
„ zvitke	*
Reberca brez kože	*
Carsko meso	*
Prsni vršci	15.—
Kračje	*
Jeziki, goveji	26.—
„ svinjski	20.—
Repi, svinjski	11.—
Svinjski parklji	5.—
Svinjske glave brez kosti „	*
Ocvirki	7.—

* Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

DELIKATESE

Sardine, doze à 1 kg . . kg	35.—
„ kom.	1'50
„ $\frac{1}{8}$ škat.	10.—
„ velike $\frac{1}{4}$	6.—
„ srednje $\frac{1}{8}$	5.—
„ male $\frac{1}{10}$	3.—
Sard. obr. s kaper., velika „	7.—
„ „ „ „ mala „	3'50
Sardele, očiščene . . . kom.	—75
Tunina škat.	16.—
Polenovka, suha, nova . kg	20.—

Med, cvetlični kg	18.—
„ „ vel. kozarec	20.—
„ „ mali kozarec	12.—
„ „ vel. lonček .	7.—
Med, cvetlični, sred. lonček	4.—
„ „ mali lonček	1'75
Sir, Chalet Ia kom.	3.—
„ „ Ila	1'50
„ trapistovski kg	20.—
„ stiški	22.—
„ Ia	25.—
„ liptavski	30.—
„ salami a la >Edamski< „	25.—
„ >Parmezan< kg	90.—
Kvargelni kom.	—50
Maggi, velike stekl.	31'50
„ srednje	18'75
„ male	12.—
„ na drobno dkg	1'60
Juhan, velike stekl.	12.—
„ male	6.—
„ na drobno dkg	1.—
Kocke za juho >Graf< . . kom.	1.—
„ „ „ >Maggi< . .	1'25
Guljaš, ekstrakt zav.	4.—
Gorčica (zenf) koz.	9.—
Gorčica kg	20.—
Keksi v zavitkih zav.	6.—
„ „ „ à 1 kg . kg	20.—
„ na vago	20.—
„ v pločev. dozah . . doza	24.—
Otroški piškoti zav.	15.—
Napolitanke, dolge . . . kom.	1.—
„ „ zav.	15.—
Dezert šnite kom.	2.—
Oblati zav.	15.—
Guljaš, goveji doza	8.—
Jetrna pasteta	5.—
Sardelna pasteta	6.—
Čaj v dozah vel. d.	26.—
Čaj v zavitkih zav.	3'50
„ „ „	6'50
„ „ „	7'50
„ „ „	14.—
Brazilski Mate čaj	3'50
Čaj na vago kg	100.—
Kakao Ia	48.—
„ Ila	38.—
Čokolada à $\frac{1}{4}$ kg . . . tabl.	10.—
„ à $\frac{1}{10}$ „	4'50
„ à $\frac{1}{20}$ „	2'50
„ z lešniki $\frac{1}{2}$ kg „	29.—
„ „ „ $\frac{1}{8}$ „ „	20.—
„ „ „ $\frac{1}{5}$ „ „	12.—
„ „ „ $\frac{1}{24}$ „ „	2'50
„ mlečna $\frac{1}{14}$ kg „	5'50
„ „ $\frac{1}{7}$ „ „	11.—
„ „ „ „ „	1.—
Paradižniki $\frac{1}{8}$ „ Kulpin „	4'50
„ $\frac{1}{2}$ „ „ „	10.—
Marmelada Ila kg	19.—
„ jabolčna doza „	20.—

Marmelada, marečna . . kg	29.—
„ marečna doza à 1 kg	30.—
Ovomaltine velika . . . doza	56.—
„ srednja	32.—
„ mala	16.—
Citronat kg	100.—
Kapri	40.—
Soda bicarbonat	14.—
Kruh, črn in bel . . . štruca	2.—
Kvas kg	35.—
Jajca, štajerska, dnevna	
cena kom.	—50
Kaaba, redilna hrana čok.	
okusa vel. zav.	14.—
Kaaba, redilna hrana čok.	
okusa mal. zav.	7.—

SADJE

Češplje, suhe, bosanske . kg	9.—
Orehi, celi	10.—
Orehova jedra	32.—
Rožiči, celi	5.—
Rožičeva moka	6.—
Mandeljni, Ia	48.—
„ Ila	32.—
Rozine Ia	16.—
„ Ila	12.—
Grozdiči -Vamperli . . .	14.—
Cvebe	12.—
Čebula	—75
Čebula, egiptovska, nova „	3'50
Česen	5'50
Limone kom.	0'50
Dateljni kart.	10.—
Fige dalmatinske . . . kg	4'50
Mak, plavi	10.—
Lešniki, tolčeni	34.—
Krompir, dokler traja za-	
zaloga	1'10
Pinjoli	66.—

TEKOČINE

Kis za vlaganje	l	3'—
„ vinski 6%	„	4'50
„ navadni 6%	„	3'—
Olje, namizno	„	13'—
„ italijansko	„	18'—
„ bučno	„	15'—
„ olivno	„	16'—
Brandy 0-35 l	stekl.	32'—
„ 7/10 l	„	52'—
Rum, IIa à 1/2 l	„	20'—
„ Ia à 1/2 l	„	34'—
„ Ia à 1 l	„	58'—
Žganje, borovničar à 1/2 l	„	22'—
„ hruševac à 1/2 l	„	18'—
„ tropinovec à 1/2 l	„	18'—
„ brinjevec à 1/2 l	„	18'—
„ slivovka à 1/2 l	„	18'—
„ marečno à 1/2 l	„	18'—
Florijan grenki ali sladki l	„	42'—
Vino Vermut	„	26'—
„ belo, štajersko	11 in 13	„
„ cviček	„	11'—
„ dalmatinsko, belo	„	9'—
„ „ črno	„	9'—
„ Opolo	„	9'—
Prošek	„	20'—
Francosko žganje	vel. stekl.	48'—
„ „ naravno ali svinčeno sred. „	„	24'—
„ „ naravno mala „	„	10'—
Rum, esenca	stekl.	8'—
Malinovec à 1/2 l	„	14'—
Malinovec na vago	kg	18'—
Rogaška voda à 1 1/2 l	stekl.	7'—
Rogaški Donati à 1 l	„	6'50
Radenska voda 1 1/2 l	„	7'—
Grenka voda Fr. Jožefova „	„	13'50
„ „ Palma	„	10'—
Chabeso	stekl.	2'—

DIŠAVE

Poper, cel in zmlet	zav.	3'—
Cimet, „ „ „	„	3'—
Klinčki (žbice)	„	2'50
Piment, cel in mlet	„	2'50
Lavorjevo zrnje (lorber)	„	1'—
„ listje	„	1'—
Janež	„	2'50
Kumna	„	2'50
Muškatovi orehi	kom.	—50
Muškatov cvet	zav.	3'—
Vanilija v šibkah	kom.	1'25
Žafran	zav.	—75
Paprika, huda	„	3'—
„ sladka	„	3'—
Ingver	„	3'—
Korjander	„	2'50
Majoran	kg	64'—
Kamilce	„	24'—

POTREBŠČINE ZA PERILO

Milo, Benzit	kos	5'—
„ Zlatorog, navadno	kg	10'—

Milo, Zlatorog, terpent.	kg	12'—
„ Hubertus, sivo	„	9'—
„ „ navadno	„	10'—
„ „ terpent.	„	12'—
„ Schicht, navadno	„	11'—
„ „ terpent.	„	13'—
„ Merima	„	12'—
„ Sunlight	kom.	2'—
Soda za pranje	kg	1'75
Lug	„	4'—
Plavilo v kockah	zav.	2'50
Plavilni papir	„	1'50
Boraks	„	2'50
„ carski	škatl.	5'75
Škrob rižev	„	5'—
„ „	zav.	1'50
Henko soda	„	3'—
Ženska hvala	„	2'50
»Tri« soda	„	3'—
»Radion«	„	5'50
Snežinka	„	4'50
»Persil«	„	6'—
»Lux«	„	4'50
»Ena« milne luske	kg	28'—
Vrvi za perilo, po 15, 20, 25, 30, 35, 40 m	Cene po kvaliteti	„

TOALETNO MILO

Elida Favorit	kom.	8'—
„ kopalno	„	12'—
„ Ideal	„	15'—
Tosca	„	4'—
Dolly	„	5'—
Lavendel	„	8'—
Speick	„	10'—
Glycerin	4 in 9	„
Mandeljnovno	„	6'—
Olivia, mala	„	4'—
„ velika	„	7'50
Otroško	„	8'—
Marija	„	10'—
Osiris	„	6'—
Domače	„	3'—
Karbol	„	4'—
Za roke	„	4'50
„ britje II	„	3'—
„ „ I	„	8'—

POTREBŠČINE ZA ČEVlje

Krema, črna	vel. škatl.	12'—
„ „	sred. „	7'—
„ „	mala „	5'—
„ rjava	škatl.	5'—
„ rumena	„	5'—
„ bela	„	5'—
Albion, bela	stekl.	6'—
„ siva	„	6'—
Mast za čevlje	škatl.	4'—
Krtače za blato	kom.	4'—
„ za mazanje	„	1'50
„ za svetljenje	„	12'—
Vrvice za čevlje, črne dolge par	„	1'50

Vrvice za čevlje, črne, kratke par	1'25
„ „ „ rjave, kratke „	1'—
„ „ „ rjave, dolge „	1'50
Vezalke, usnjene	2'—
Olje za mazanje podplatov stekl.	8'—

DRUGE POTREBŠČINE

Kalodont	tuba	6'50
Chlorodont	„	6'50
Doromad	„	7'50
Odol	vel. stekl.	65'—
„	sred. „	35'—
„	mala „	22'—
Ustna voda	stekl.	20'—
Parfem	„	16'—
Kolonska voda	mala stekl.	13'—
„ „	vel. „	24'—
Esene na kolonsko vodo	stekl.	16'—
Krema za kožo	tuba	12'—
Nivea krema	škatl.	10'—
Vazelin, Elida	„	6'—
Puder, Elida	„	10'—
Krtače za sobe, velike	kom.	12'—
„ „ „ male	„	8'—
„ „ „ roke	„	2'50
„ „ „ obleke	„	16'—
„ „ „ ribanje	„	4'—
„ „ „ parkete	„	27'—
Omela bombažna (pavola)	„	32'—
Omela za parkete	kom.	24'—
„ mala	„	12'—
Metle, velike	„	11'50
„ male	„	8'—
Metlice, otroške	„	5'50
„ na obleko	„	6'—
„ na posodo	„	1'50
Čistilo za parkete	vel. tuba	24'—
„ „ „ mala „	„	13'—
Sidol	tuba	5'50
Svitol	„	4'80
Vim	kom.	2'50
Hobby prašek	„	6'—
Ominol	„	2'50
Pesek za email posodo	zav.	1'—
„ „ „ „ s prep. „	„	1'50
„ „ „ „ „ „	„	2'—
„ „ „ „ „ „	„	3'25
Peščeno milo za roke	„	4'50
Prašek za srebro in zlato	„	3'25
Smirkovo platno	pola	1'50, 2'25
Tepači, veliki	kom.	18'—
„ srednji	„	13'—
„ mali	„	8'—
Olje za šivalne stroje	stekl.	4'—
Platnene vrečice, male	kom.	8'—
„ „ srednje „	„	12'—
„ „ velike „	„	15'—
Morska trava Iaa	kg	4'—
Hranilniki	kom.	40'—

