

Poštšina plačana v gotovini

1 9 3 1

Došlo 24. VII. 1931
LSTO VII.
KRM

ZADRVGAR.

G · L · A · S · I · L · O · N · A ·

B · A · V · L · J · A · L · N · Σ

Z · A · D · R · V · G · Σ · V · S ·

L · V · Ž · B · Σ · N · C · Σ · V ·

D · R · Ž · A · V · N · I · H

Ž · Σ · L · Σ · Z · N · I · C

L J V B L J A N A VII.

S.



R.

Prof. dr. V. Totomianc

(Po zadrugarstvu.)

V zadružnem svetu je ime profesorja Totomianca toliko poznano, da smatramo za svojo dolžnost, da naše članstvo, ki čimdalje bolj uvideva pomen zadružnega pokreta, seznanimo z osebnostjo tega v vsem zadružnem svetu znanega zadružnega delavca, o katerem se povsod in splošno govori s spoštovanjem in občudovanjem.

Profesor Totomianc se je rodil leta 1875 v Astrahanu v južni Rusiji, kjer je izvršil humanistično gimnazijo, nakar se je podal v Švico, kjer je študiral na tamkajšnjih univerzah nacionalno ekonomijo, filozofijo in zgodovino. Velikega pomena za njegovo zadružno ideologijo so bila v tem času predavanja in vtisi dr. Milberegerja, dr. Straubingerja, Geschwinza. V Bernu je poslušal predavanja znanih avtoritet na polju nacionalne ekonomije in leta 1897. je odšel na univerzo v Brussel, da bi se čimbolje seznanil z belgijskim zadružnim pokretom. Iz tega časa izvirajo tudi njegove osebne zveze z Wanderbeldom. Na univerzi v Brusselu je tudi promoviral, nakar je odšel v Pariz, kjer se je seznanil tudi s francoskim zadružnim pokretom.

Leta 1899. se je preselil v Petrograd, kjer je pričel sodelovati v raznih listih, s čimer je obrnil občo pozornost nase in na svoje ideje, ki so se povsod tretirale kar najresneje. Kmalu je došel v nasprotstvo z vlado, ki ga je izgnala za dve leti v Astrahan. Leta 1904. se je vrnil zopet v Petrograd, kjer je pričel ponovno razvijati svoje delovanje na zadružni ideji. Organiziral je kurze in se bavil pred vsem z idejo pomoči malemu človeku.

V teh letih nastalo je v Rusiji mnogo zadrug, dasi prej zadružni pokret ni mogel beležiti uspehov. Deloval je aktivno v zadružnem pokretu in s svojimi govori na zadružnih kongresih je napravil najglobokejše vtise, zadružni pokret je prodril in si napravil trdno oporo v narodu.

Leta 1917. je popolnoma izgubil vid, kar pa ga ni nikakor odtujilo njegovi zadružni ideji, kjer deluje še vedno in je njegova beseda vedno in povsod v svetu in zadružnem pokretu dobro došla ter se jo visoko ceni.

Našim tovarišem zadrugarjem se je predstavil na svečani seji ob 10-letnici obstoja našega Saveza v Mariboru s krajšim predavanjem, ki ga objavljamo.

»Ja sam vrlo zahvalan g. Milošu Štibleru i mariborskoj Nabavljачkoj zadrugi drž. službenika za srdačno gostoprимstvo te za danu mi mogućnost, da mogu danas govoriti ovde pred vama.

Kako su kod vas pioniri zadrugarstva i zadrugarske misli činovnici, tako se je to događalo malo ne u svim zemljama. Činovnici svih vrsta bili su oni, koji su utirali i utrli put k zadrugarstvu.

U Rusiji su udarili temelj zadrugarstvu činovnici i oficiri. Jedan od glavnih inicijatora i propagatora te misli i rečju i delom bio je general-major Gibner, koji je u Moskvi osnovao oficirski kooperativ i postao kasnije osnivačem sveruskog kooperativnog Saveza.

U Holandiji su temelje zadrugarstvu udarili činovnici, a jedan od njih, po imenu Goethard, bio je konačno izabran predsednikom međunarodnog Saveza nabavljачkih zadruga.

I u Švedskoj je bio prvoboritelj zadrugarstva visok državni funkcionar von Kock, a u Italiji je osnovao i vodio kooperativ oficire Lorenzo Ponti.

Isto je tako bilo i kod drugih evropskih naroda.

Za inteligencijom počimali su uzimati učešća u zadrugarstvu i drugi staleži, a u glavnome radništvo i seljaštvo. Na taj je način zadrugarstvo počelo dobivati sveopći narodni karakter, pa se je inteligencija pomalo splinula u općenistost i izgubila svoj prvobitni značaj, razumije se samo u državama sa razvitim zadrugarstvom, ali ipak je ostala na čelu pokreta.

Jedino je činovništvo železničarskih zadruga, koje su sadržale klasni karakter, održalo svoju prvotnu ulogu u nekim državama.

U najvećim nabavljачkim zadrugama Španije javljaju se činovnici i željeznički službenici nosiocima zadrugarske ideje, kao u Madridu, Barceloni, Sevilji, Kadiksu, Grandi itd.

Osim toga i u onim državama, gdje su članovi nabavljачkih zadruga u glavnome radnici i drugi staleži gradskog naseljenja, kao n. pr. u Njemačkoj, glavnu ulogu u nabavljачkim i stanbenim zadrugama igraju opet činovnici. U Berlinu broji činovnička nabavljачka zadruga preko 100.000 članova. U Budimpešti je činovnička nabavljачka zadruga druga po veličini u cijeloj zemlji.

U Italiji još sada postoji »Unione militare«, čiji naslov jasno svedoči, da ju je osnovalo vojništvo.

Dapače u Engleskoj, domovini nabavljачkih zadruga, i gde je zadrugarstvo niklo u sredini tvorničkih radnika, postoje također činovničke i vojničke nabavlj. zadruge, kao n. pr. velika nabavljачka zadruga armije i flota u Londonu.

U državama sa razvitim nabavljачkim zadrugama, zadrugarstvo je već stalo na čvrste noge i nije potrebno pomoći vlada. U Velikoj Britaniji nije se uopšte nikada služilo tom pomoći, ali je uvek uživalo potporu

viših staleža, a prvi engleski kooperatori potekli su od aristokracije i buržoazije. Ali i sada obraćaju zadrugarstvu osobitu pažnju baš viši i najviši krugovi. Tako je nedavno sam engleski prestolonaslednik posetio i izučavao u Manchesteru Savez nabavljачkih zadruga, a njegova je sestra prisustvovala posvećenju nove zadružne zgrade. Švedska je kraljevska rod-bina član štokholmske nabavljачke zadruge, a švedski princ stalno po-sećuje njene skupštine.

Ja sam upravo sretan, kada vidim, da i jugoslovenska vlada pomaže svoje zadrugarstvo materijalno i moralno. Ta je pomoć u mladim drža-vama, košto je Jugoslavija, od neophodne potrebe. Jugoslovensko je za-drugarstvo za sada još slabo, no ono pokazuje sve znakove brzog i zdravog razvitka, a u jugoslovenskom narodu leži zalag osobite sposobnosti za za-drugarstvo. Jugoslovensko seljaštvo prošlo je kroz obiteljske zadruge, koje su prethodnice sadanjeg zadrugarstva. To je primitivno obiteljsko zadrugarstvo obratilo na sebe osobitu pažnju inostranih učenjaka i za-drugara, tako je dr. Muinding u početku svetskog rata štampao u organu Švajcarskog Saveza nab. zadruga ceo red ocrta posvećenih srpskog obi-teljskoj zadruzi.

Nabavljачke zadruge nuđaju svojim članovima, a i celom stanovništvu bez razlike staleža ne samo materijalne već i moralne koristi. Pre svega oslobodavaju ih od nepoštenih trgovačkih posrednika, uklanja falsifikaciju produkata, reguliše cene, potiču k ekonomiji i štednji i tako podaju jak moralan oslonac, koji se ne da proceniti.

Na osnovu političke neutralnosti sjedinjuje zadrugarstvo sve staleže te uvadža u narodno gazdinstvo princip činjenja međusobnih usluga bez osobitih žrtava.

U vreme, kada kapitalistička poduzeća teže samo za materijalnom dobitkom, glavni cilj zadrugarstva jeste služenje narodu i stvaranje po-štene trgovine, industrije i seoskog gazdinstva.

Zadrugarstvo je savremeno, moderno praktično sretstvo k oživotvo-renju božije zapovedi o ljubavi k blišnjemu kao samome sebi. Ono nije osnovano na zavisti i mržnji, koja samo ruši, već na ljubavi, koja stvara i gradi. — Ruski religiozni filozof i pjesnik Solovjov veli:

»Smrt i vreme vladaju na zemlji,
Obratno ih druže ti ne zovi,
Sve se vrti i isčezava u tami,
Nepomično je samo sunce ljubavi«.

Takvim se nepomičnim suncem ljubavi javlja zadrugarstvo, koje greje i ujedinjuje ljude. Slepac je onaj, koji to sunce ne vidi.

Na završetku ja ovoj velikoj slavenskoj državi od sve svoje duše že-lim, da bi njeno zadrugarstvo zasijalo tako toplo kao što je toplo njeno južno sunce.«

Razen v Mariboru je predaval tudi v Beogradu in Sarajevu, kjer je žel povsod vsesplošno priznanje in zahvalo za svoja izvajanja.

Ekonomski i moralno-vaspitni značaj nabavljач-kih (potrošačkih) zadruga

Često se govori o materijalnom i ekonomskom značaju potrošačkih zadruga; hvalje se dobra svojstva njihove robe, normalne cene kao i tačna mera i težina. Ali, ne govori se tako često i o tome, da potrošačke zadruge počivaju na novom principu činjenja usluge a ne na čežnji za zadržanjem i dobiti. Još se ređe čuje nešto o moralnom značaju organizacije potrošača, bez ozira na to da sva ekonomska preimućstva potrošačkih (nabavljачkih) zadruga imaju i etički značaj.

Poznato je da polovina svih bolesti potiču od pogrešne i u opšte rđave ishrane. Ali gotovo nikad se ne čita nešto o tome, da nepodesna hrana i s njom skupčano rđavo varenje izazivaju neraspoloženje i mrzovolju, čije su štete u moralnom pogledu nesumnjivo velike. Neprirodne i kolebljive cene rađaju nemir u porodici, onemogućavaju tačan proračun troškova za izdržavanje. Kriva mera, koja se često može utvrditi u privatnoj trgovini, rađa u kupaca neprijatno osećanje ogorčenja i sumnje da je prevaren.

Princip činjenja usluge, na kome se zidaju potrošačke zadruge, nije samo ekonomski nego i moralni princip. Naprotiv, privatna trgovina ima za cilj pre svega dobit. Jedan trgovac neće se poduhvatiti nikakve trgovine, ako ona ne obezbeđuje odgovarajuću dobit. I najkorisnija će zanimanja većina ljudi napustiti, ako ona nisu rentabilna. U Južnoj Francuskoj ne može se dobiti nikakav kapital za velike postroje radi navodnjavanja, jer oni donose tako malo koristi. Naprotiv, još uvek u svima zemljama industrija alkohola i duvana nailazi na potporu velikih kapitala, jer ova roba predstavlja bogate izvore zarade. Jedna potrošačka zadruga ne teži bogaćenju jedne male grupe ličnosti, već se mnogo više trudi, da svima svojim članovima u svakidašnjem životu učini usluge.

Princip činjenja usluge obuhvaćen je jednim još širim i višim principom, t. j. ljudskom solidarnošću. Razvitku i jačanju ovog principa vodi zadružni pokret. Na žalost uvek se preuveličava značaj borbe u prirodi i svetu. Borba za opstanak, klasna borba i rat igraju doduše još vrlo veliku ulogu; ali oni većinom vrše rđav uticaj. Ako čovečanstvo nije još istrebljeno i propalo ne treba zato zahvaliti borbi, u njenim raznolikim oblicima, već, naprotiv, uzajamnoj pomoći, osećanju solidarnosti. Zakon uzajamne pomoći igra mnogo veću i pre svega plemenitiju ulogu nego zakon borbe. Ima mnogo slučajeva uzajamne pomoći kod životinja i primitivnih ljudi. Grabljive životinje i tiće grabljivice izumiru malo po malo i pored njihovih dobrih sredstava odbrane, jer one žive zasebno in retko se uzajamno pomažu. Naprotiv, nezaštićene životinje, kao patke, mravi i pčele razmnožavaju se brzo, jer se one uzajamno pomažu u jačoj meri i

imaju neku vrstu zadrugarske organizacije. Zahvaljujući svojoj organizaciji, mravi su tako reći osvojili Južnu Ameriku. Mi zadrugari divimo se organizaciji pčela. Kod primitivnih naroda Staroga veka i u Srednjem veku bila je zadrugarska organizacija mnogo rasprostranjenija nego što se veruje. Lovačka i ribarska udruženja, koja danas gotovo ne postoje, karakterišu život primitivnih naroda kao što ga karakterišu i porodične zadruge. Zadržno prerađivanje sira bilo je već u Srednjem veku jako rašireno. I srednjevekovni esnafi, kao i seoske skupštine su jednim delom bili zasnovani na zadrugarskoj osnovi. Esnafi nisu predstavljali samo jednu prinudnu organizaciju, već su u isto vreme bili često zadruge za kupovinu i prodaju.

Savremen zadržni pokret je raznovrsniji u svojim formama nego stari. Ali, stari je pokret bio obimniji; on je zadovoljavao gotovo sve materialne i idealne potrebe svojih članova. Od svih oblika savremenog zadrugarstva, potrošačka zadruga je onaj oblik, koji odgovara visokim zahtevima. U jednoj potrošačkoj zadruzi učestvuju potrošači svih slojeva naroda. Siromašniji udružuju se sa onima koji su imućniji, da bi svoju potrebu za ekonomskim i duhovnim dobrima bolje zadovoljili. U potrošačkoj zadruzi čovek se pomaže time, što duhom pomaže. Velika potrošačka zadruga u Milanu (Italija) prodaje u svojim sopstvenim pekarnicama hlebac po ceni koštanjaja, a po katkad i ispod nje; jer oni ponekad imaju za članove ne samo siromašne ljude, već i bogataše, koji kupuju luksuzne artikle, i sa zaradom na ovim predmetima potrošačka zadruga je uspevala da naknadi pojavljen deficit na prodaji hleba. Ovim dobročinstvom su se koristili pre svega siromašniji članovi, ne ponižavajući se time ni najmanje. Bazelska potrošačka zadruga (Švajcarska) ima u svojoj sredini mnoge bogate porodice, jer ona prodaje najbolje mleko, koje se bez ikakve bojazni može davati deci.

Tako su potrošačke zadruge korisne za sve klase, i ova korist nije samo ekonomska nego i moralna. Članovi potrošačkih zadruga neće se zavesti lažnim i bestidnim reklamama da čine nepotrebne izdatke. U svakoj potrošačkoj zadruzi su članovi gospodari, suvlasnici i uzajamni nadzornici, koji su među sobom solidarno povezani i imaju iste interese. Pomoćnici i nastojnici u potrošačkim zadrugama nisu agenti jednog trgovca, koji se na račun kupaca bogati, već su sluge organizovanih potrošača.

Potrošačko zadrugarstvo ima već po sebi jednu vaspitnu snagu.

Prvo, ono navikava svoje članove na saradnju ili zajednički rad, bar u odnosu na zajedničko snabdevanje životnim namirnicama. U potrošačkoj zadruzi članovi malo po malo se odvikavaju da misle individualistički i da uviđaju svetle strane međusobne zavisnosti. Pri tom ova zavisnost od drugih ne traži od svojih članova nikakve žrtve. Zadržna organizacija jeste neobičan splet egoizma i altruizma.

Drugo, potrošačko zadrugarstvo vaspitava svoje članove ne samo za kolektivan rad, već i za stvaranje kolektivne svojine. Lična ili privatna

svojina nisu dovoljni da bi se čovečanstvo moglo podići kako materialno tako i moralno. Privatna svojina, u pogledu sredstava proizvodnje, jeste čak i štetna, ako se u malu ruku prikupi. Krupni sopstvenici su možda u mnogome krivi, da u savremenom društvu ima toliko nemira. Ali, težnje da se privatna svojina nasilnim sredstvima uništi, nisu praktične. Pri tom preokretu bi se mnogi životi uništili i mnoga dobra razorila, a teško bi se postavljen cilj uvek mogao postići. Racionalizacija ili socializacija putem revolucije ili zakonodavstva, obezbeđujući izvesnu naknadu dosadašnjim vlasnicima, staju mnogo novaca i izazivaju u narodu ogorčenja, koja često vode reakciji. Mora se pristupiti socializaciji, a tako, da se ne osete gubici u pogledu ljudskih života ili dragocenih dobara, niti da se zbog naknade moraju utrošiti ogromne sume. Racionalizacija je vrlo jeftina kad se ona mirnim putem sprovodi. U svakoj zadruzi, a naročito u svakoj potrošačkoj zadruzi mi vidimo čarobno sredstvo za izvođenje socijalizacije bez prinude ili naknade. Potrošačke zadruge su došle do velikih zajedničkih imanja u Velikoj Britaniji, u Skandinavskim zemljama, u Nemačkoj i t. d., ne ubijajući i ne pljačkajući nikoga. Na taj način zadružna organizacija priprema i vaspitava ljude na miran reformistički rab bez one žučne borbe, koja je čovečanstvo već i onako dovoljno zamorila. Pri zadružnem delanju uvek se čuva red. Ali, red je neophodno potreban za plodan rad. U srednjim i južnoameričkim republikama, gde se odigravaju česte političke revolucije, zadružne organizacije su najslabije. Zadrugarstvo traži tako reći stabilnost duha, kao i pažnje.

Treće, zadrugarstvo ne obezbeđuje samo red i mir spolja, nego i unutra. Članovi potrošačke zadruge se malo po malo navikavaju da se prema guberu pružaju. Ako oni ostanu verni jednoj potrošačkoj zadruzi, onda neće zapasti u dugove. Jer cilj potrošačkog zadrugarstva jeste podela robe za gotov novac. Ko želi da sa svojim dohocima izađe na kraj, treba da kupuje potrebne namirnice u potrošačkoj zadruzi. Inače, on će ogreznuti u dugovima i živeti u strahovitoj zavisnosti od drugih, a to znači odreći se slobode. Stoga mi možemo reći da potrošačko zadrugarstvo teži ekonomskoj nezavisnosti. Ekonomska sloboda je posledica reda, koji potrošačke zadruge obezbeđuju u porodici, pošto njene izdatke dovodi u sklad sa dohocima. Ništa nije lakše nego praviti dugove, a ništa nije teže nego dugove platiti.

Dalje, potrošačke zadruge razvijaju u ljudima osećanje jednakosti bez onog prinudnog nivelisanja. U jednoj potrošačkoj zadruzi se svaki, pa bio on bogataš ili siromah, podjednako služi. Otuda se siromašniji članovi osećaju u jednoj potrošačkoj zadruzi kao kod svoje kuće. Jedan član ima isto toliko uticaja na tok poslova koliko i drugi. Potrošačko zadrugarstvo je demokratska organizacija u pravom smislu te reči.

Isto tako potrošačko zadrugarstvo dovodi razne pozive i klase u tešnju vezu jedne s drugima. Potrošačko zadrugarstvo pokazuje, da svi pozivi i klase imaju iste potrošačke interese, da su za njih dobar kvalitet robe,

normalna cena i pravo glasa u upravi sve stvari od velikog značaja. Neke druge ekonomske organizacije, naročito političke, počivaju na osnovi izvesnog podvajanja, i isticanja suprotnosti među klasama i zanimanjima. U krilu jedne potrošačke zadruge nema poziva i klasa, koje se uzajamno taru, već postoje samo potrošači. Ali, potrošački interes je najopštiji interes čovečanstva. Na terenu potrošnje potrošačke zadruge približuju razne slojeve jedne drugima. Potrošači su miroljubivi ljudi. Naprotiv, proizvođači, pa bilo to kapitalistički ili proleterski proizvođači, jesu većim delom ratoborni. Otuda je sasvim jasno, zašto je zajednička večera najviši simbol hrišćanstva. Ništa ne približuje ljude tako brzo niti rađa tako miroljubivo raspoloženje kao zajednička potrošnja.

Francuski državnik Klemanso rekao je jednom prilikom — da socijalno pitanje samo zato postoji, što ljudi u stvarnosti nisu hrišćani. Ovo tvrđenje je tačno u smislu, da se hrišćanstvo neguje više u teoriji, ali da je do sada u praksi malo bilo primenjivano. Ali, zadrugarska organizacija je najlakši i najpraktičniji put ka ostvarenju Hristove zapovesti: »Ljubi svoga bližnjega kao sebe samoga.«

Resolucije

X. kongresa Saveza nabavljalnih zadrug

Deseta redovna godišnja skupština Saveza Nabavljачkih Zadruga Državnih Službenika održana u Mariboru 30. maja 1931. godine donosi na osnovu desetgodišnjeg iskustva ovu

rezoluciju:

I.

Jedno je od najglavnijih načela potrošačkog zadrugarstva, da se ustupanje namirnica i druge robe članovima vrši za gotov novac. Skupština poziva sve Nabavljачke zadruge državnih službenika, da se pridržavaju ovoga načela, jer samo na tome osnovu mogu da obezbede nesmetano poslovanje, nepomućene odnose sa svojim članovima i pun uspeh svoga rada. Obzirom na specijalan karakter naših zadrugara kao javnih službenika izuzetno zakonom dozvoljeno ustupanje robe na poček treba ograničiti na što manju meru i na bezuslovno obezbedjenu svakomesečnu naplatu, a sa ciljem, da se što pre dodje do isključivog ustupanja robe samo za gotov novac.

Skupština preporučuje Upravnom odboru Saveza, da u duhu ove rezolucije podesi svoj postupak naročito pri odobravanju kredita pojedinih zadruga.

II.

Samo nabavkama iz prvih izvora i u velikim količinama mogu da se postignu povoljne cene. Polazeći od ove istine a na osnovu stečenog de-

setogodišnjeg iskustva skupština poziva sve male i manje Nabavljачke zadruge, da se u pogledu svoga snabdevanja namirnicama i drugom robom što više oslanjaju na velike zadruge kao nabavljачe iz prve ruke i u velikim količinama. Tim putem doći će se do koncentrisanja nabavaka za sad u nekoliko velikih zadruga a po vremenu i do konačnog koncentrisanja sviju nabavaka za sve zadruge u jedan zajednički nabavni centar — u Savez.

Potrebno je poverenje malih zadruga u velike zadruge a isto tako zajednično shvatanje velikih zadruga prema malima.

III.

Zadruge se izgradjuju na samopomoći. Za samopomoć je uslov sistematika štednja, koju treba da sprovode prvenstveno naše kreditne zadruge. Skupština poziva sve svoje zadruge, da ustrajnim nastojavanjem šire među svojim zadrugarima smisao za štednju, štednjom da ojačavaju zadrugarske kapitale, jer samo pomoću ovih i ovakvih kapitala mogu izbeći pribegavanju skupljim izvorima kapitala i mnogo uspešnije ostvariti svoje druge zajedničke ciljeve. Naročitu pažnju treba posvetiti razvijanju stalne štednje.

IV.

Samo privredno jak i privredno samostalan narod može da uživa sve blagodati slobode. Skupština poziva sve Nabavljачke zadruge državnih službenika da sve svoje nabavke za snabdevanje svojih članova vrše isključivo iz naših domaćih narodnih izvora i da time pomognu ojačavanju svoje jugoslovenske narodne privrede, jačanju svoga naroda i svoje države.



Gobova juha. Gobe (jurčke ali sivke) operemo najprej v mrzli in potem v vroči vodi, na kar jih ožmemo in narežemo na drobne listke. V kastroli naredimo svetlo prežganje na maslu ali masti in mu dodamo drobno zrezane čebule. Ko čebula zarumeni, stresemo v kastrolo še gobe. Vse skupaj pražimo tako dolgo, da voda izhlapi. Posebej pa skuhamo par na kocke zrezanih krompirjev, katerim dodamo med kuhanjem precej zelenega peteršilja in košček lavorjevega lista. Kuhan krompir stresemo nato z vodo vred v kastrolo s praženimi gobami, na kar vse skupaj dobro premešamo, posolimo in popopravimo, in pustimo še četrt ure vreti. Preden postavimo jed na mizo, je dobro, ako vlijemo v juho še par žlic kisle smetane.

Gobova omaka. Gobe (jurčke ali sivke) operemo najprej v mrzli, potem pa v vroči vodi, jih ožmemo in narežemo na listke ali pa na kocke. V kastroli s širokim dnom razbelimo presnega masla ali masti, čemur pridenemo drobno zrezane čebule. Ko je čebula rumena, dodenemo še zrezanega zelenega peteršilja, premešamo hitro vse skupaj in dodamo gobe. Posodo nato pokrijemo in pustimo gobe dušiti toliko časa, da se vsa voda posuši. Nato stresemo noter žlico moke, na kar jed dobro premešamo, zalijemo z govejo ali s kostno juho ali pa tudi s kropom in jo osolimo. Ko so gobe skuhane, dodamo nekoliko popra, in če je komu všeč, tudi malo česna in nazadnje pa še kisle smetane. To pustimo enkrat prevreti in dene-
mo na mizo s praženim krompirjem.

Jajčna jed z gobami. Lisičke očistimo in drobno sesekljam, v ponvici za omelete pa močno razbelimo mast, na katero vržemo drobno zrezane čebule. Ko je čebula lepo rumena, dodamo očiščene in sesekljane lisičke, ki jih potem dušimo tako dolgo, da se vsa voda od gob posuši. Medtem stepemo v skodelici jajca in jih zlijemo na gobe, na kar vse skupaj hitro premešamo in damo s praženim novim krompirčkom in kumarčno solato na mizo.

Gobe v kislu. Majhne, trde in zdrave jurčke očistimo in po potrebi operemo, malo večje gobe pa po dolžini še prerežemo. V večjem loncu skuhamo vinskega kisa, razredčenega z vodo, lavorjev list in celega popra. Na en liter dobrega vinskega kisa damo pol litra vode. V vrel kis vržemo nato pripravljene gobe, ki morajo dobro prevreti (2 do 3 minute), na kar jih pustimo, da se v kislu shlade. Ko so shlajene, jih predenemo z zajemalko v stekleno posodo s širokim vratom in zalijemo s kisom, v katerem so se kuhale. Na vrh kisa nalijemo končno dobrega namiznega olja. Posodo moramo dobro zavezati s pergamentnim papirjem. Za čez zimo vlagamo jesenske gobe, ker so bolj zanesljive in se ne pokvarijo.

Pečena postrv. Postrvi osnažimo, posolimo in pokapamo s čebulnim sokom, na kar jih pustimo pol ure stati, da se razsole. Nato povaljamo vsako zase v moki in jih opečemo od obeh strani na presnem maslu ali pa na olju. Pečene zložimo na gorak krožnik. Maslu, na katerem so se pekle ribe, dodamo košček sirovega masla (sardelnega), košček limonove lupine, muškatovega cveta, malo popra in par žlic vode. Ko vse to dobro prevre, dodamo par kapljic limonovega soka, na kar vse skupaj še enkrat prevremo in vlijemo na pečene postrvi na krožniku. Če pečemo postrvi na maslu, lahko dodamo malo sladke paprike, ako pa na olju, pa na soli strtega česna.

Navadne ribe — ocvrte. Ribe osnažimo in razrežemo na večje koščke, jih posolimo, povaljamo v moki, vodi in drobtinica, potem pa ocvremo na maslu, na masti ali pa na olju. Ravno tako kakor ribe ocvremo tudi par gostih vejic zelenega peteršilja, s katerim okrasimo jed.

Kruhov praženec. Bel kruh ali stare žemlje zrežemo na kocke in dene-
mo v skledo. Posebej pa zmešamo v posodi mleko, malo smetane in ru-

menjake, malo soli, malo moke in raztopljenega masla. Vse to vlijemo na razrezan kruh. Ko se kruh napoji, dodenemo pest rozin in sneg iz beljakov. Tako zmes rahlo premešamo, stresemo v pomazan pekač in pečemo v pečici. Na pol pečen praženec raztržemo z vilicami na koščke, na kar ga še dopečemo. Pečenega stresemo na krožnik, posujemo z vaniljnim sladkorjem in postavimo s kompotom na mizo. Če pa serviramo praženec s solato, ne denemo vanj rozin in ga tudi ne potresemo s sladkorjem.

Kompot. Kompot skuhamo iz raznega sadja. Hruške in jabolka olupimo, razrežemo na krhle, ki jim odstranimo pečke in muhe. Slive pustimo v olupkih, marelice in breskve pa razpolovimo, po potrebi pa tudi olupimo. Posebej skuhamo sladkorno vodo in jo zlijemo na sadje, tako da je vse skupaj pokrito, potem pa to zavremo in potegnemo na kraj štedilnika, da vre počasi tako dolgo, dokler ni sadje mehko. Kuhana jabolka morajo biti skoraj prosojna, češplje, češnje, marelice in breskve se pa kuhajo samo 5 do 10 minut. Kompot se mora počasi shladiti. Jabolčnemu kompotu dodamo limonove lupine, češpljevemu pa limonovega soka. Sadje se ne sme razkuhati, temveč mora ostati v celih koščkih. Koža pri češpljah, slivah in marelicah ali breskvah ne sme biti zgrbančena. Za kompot lahko skuhamo vsako sadje posebej ali pa po več vrst skupaj.

Marmelada iz malin. Zrele maline pretlačimo. Na en kilogram zmesi skuhamo $\frac{3}{4}$ kg sladkorja z malo vode toliko časa, da se delajo na površini mehurčki. Nato stresemo maline, ki smo jih pretlačili, v kuhan sladkor in pustimo 10 minut skupaj vreti. Mlačno marmelado stresemo nato v kozarce in jo, ko se popolnoma shladi, zavežemo s pergamentnim papirjem.

Malinov kis. Če smo kuhali malinovec, so nam ostale pečke od malin, ki jih lahko denemo v posodo, zalijemo z vodo in vinskim kisom, pokrijemo s prtom in pustimo na solncu teden dni. Tu pa tam jih moramo premešati. Čez en teden je kis gotov, na kar ga odcedimo v steklenice.

Našim zadrugaricam v pomoč

Kadar pregledujemo cenik blaga, smo zaradi vedno novih imen večkrat v zadregi. Posebno bombažnega blaga je že toliko, da se človek res težko spozna. Vsaka sezona prinaša blago z novimi imeni. Tako n. pr. smo imeli letos med drugimi bombažnimi novostmi frenč in turing z novim vzorcem v modni barvi. Za gospodinjo je potrebno, da se čim bolj spozna pri blagu. Dobro mora poznati vsaj osnovne vrste blaga in njihove lastnosti, da bo vedno vedela, kaj kupuje.

Izmed vseh vrst blaga se za splošno uporabo poslužujemo največ bombažastega blaga, bodisi za perilo ali za obleke. Bombažastemu blagu ne škoduje pranje z lugom ali sodo in ono se ne kvari ne s kuhanjem in ne z likanjem. Dobi se belo barvasto in vzorčasto. Slaba lastnost tega blaga je pač ta, da se rado mečka.

Bombaževo blago ni samo za letne obleke in perilo, temveč imamo tudi toplo bombaževo blago, n. pr. razne barhente, pikeje in flanele. Barhent, deftin in pike imajo srhko (kosmato) površino, in sicer samo na eni strani, flanela pa na obeh. Razlikovati je pa treba volneno flanelo od bombažaste.

Razen tega je v prodaji že več vrst prav lepega bombažastega žameta.

Bombaževo blago se tke iz bombaževe preje, spredene iz bombaževih vlaken. Bombaževa vlakna se dobe iz bombaževca, to je rastline, ki uspeva v tropičnih krajih v obliki zelišča, grma ali drevesa. Zelišče in grm sta enoletni rastlini, drevo pa, ki je visoko tri do šest metrov, živi pet do šest let. Na svetovnih tržiščih ima bombaž navadno ime po kraju, kjer uspeva, n. pr. severnoameriški bombaž, ki je ena izmed najboljših vrst, južnoameriški, srednjeameriški, vzhodnoindijski itd. Izmed afriških vrst, ki štejejo tudi med prve, je najfinejši egiptovski, ki se imenuje mako. V Evropi uspeva bombaž v Španiji, na Portugalskem, v Siciliji in na Malti in pri nas v Dalmaciji.

Bombaž je semensko vlakno, ker vlakna, ki so dolga od 15 do 60 mm, poraščajo seme. Ta vlakna se predejo v prejo, iz katere se tke blago. Ker pa vlakna niso popolnoma bela, se morajo pred tkanjem beliti. Cenejše vrste blago se tke iz sirove, nebeljene preje in se beli šele v kosu. Navadno bombažasto blago je brez svita, boljše vrste imajo pa svit, ki tudi pri pranju ne izgine. Ta svit nastane po merceriziranju, to je po kemični obdelavi. Razne bele in barvaste mercerizirane prejice se uporabljajo za vezenje, nekatere se prodajajo tudi pod imenom pralna svila.

Bombažasto blago se dobi v različnih širinah. Za telesno perilo je najprimernejše blago, ki je široko od 80 do 88 cm, za preobleke blazin od 88 do 104 cm, za otroško posteljno perilo od 110 do 120 cm, za preobleko pernic od 136 do 150 cm, za rjuhe od 140 do 160 cm, za dvojne rjuhe prešitih odej pa od 180 do 200 cm.

Način, kako se pri blagu križajo osnovne niti z votkovimi, se imenuje vezba ali vezatev. Osnovne vezbe so samo tri: platnena, keprova in atlasova, vse druge vezbe so sestavljene iz teh treh osnovnih.

Nekatere najvažnejše vrste bombažastega blaga z gosto platneno vezbo.

Najbolj trdno bombažasto blago je rjava kot enina, tkana iz sirove (nebeljene) preje, ki se pa s pranjem obeli. Dobi se v več kvalitetah in v raznih širinah, tako da se lahko uporablja za životno in posteljno perilo. Šifon je v kosu beljeno, mehko blago brez svita. Uporablja se za žensko, moško in posteljno perilo. Dobiva se v raznih širinah od 75 do 200 cm. Širting je podoben šifonu, le da je škrobljen. Širok je od 80 do 200 cm. Koton je redek, malo škrobljen, širok samo 60 do 80 cm. Domestik je najbolj groba vrsta širtinga. Podoben je platnu. Kanafas je svetlordeče ali svetlomodro črtasto blago, ki se rači za preobleke blazin in pernic. Floridas je redko tkano, močno škrobljeno blago, ki se uporablja za

vložke v naprsnike, zapestnike in ovratnike, zlasti pri moških belih srajcah. Bombažev platno je mehko, svetlo in gladko in se uporablja namesto pravega platna. Iz njega se šiva živотно in posteljno perilo. Ruž je rdeče barvan kreton, ki tudi v lugu ne gre ob barvo. Z njim se obrobijo kuhinjske garniture, predpasniki in obleke. Kreton za srajce je podoben cefirju, samo da ima tiskan vzorec. Ni pa tako trden kakor cefir. Tiskani kretoni za predpasnike so navadno črni ali modri, potiskani z drobnim vzorčkom. Pralni voali so nadomestilo za prave volnene voale in delene. Tkani so iz mehke preje, prav malo škrobljeni in potiskani z drobnimi vzorčki v stalnih barvah. Najboljša vrsta je levantin. Bombažasti delen pa je tako fin in mehak, da se težko loči od volnenega.

Batist se tke iz sirove prav tenke preje. Beli in barva se v kosu. Batist kler je škrobljen. Svileni batist je iz mercerizirane bombažaste preje. Perkal ali perkalin je batist, iz katerega se šivajo letne obleke in perilo. Švicarski batist je okrašen z belim ali barvastim vezanjem.

Cefir je gosto bombažasto blago, tkano iz beljene in barvane preje. Včasih ima vtkane tudi svilene niti. Navadni cefir se na prvi pogled ne loči od tiskanega kretona, je pa trdnější in obdrži bolj barvo, ker je tkan iz beljene preje, dočim se kreton beli v kosu. Cefir za moške srajce je navadno črtast. Cefir za ženske obleke, ki se tudi zelo dobro pere, ima močnejše črte ali kvadrate. Svileni cefir ima votek iz merceriziranega bombaža ali pa iz svile.

(Nadaljevanje prihodnjič.)

F. B.:

Meso

Našim gospodinjam, ki pripravljajo dan za dnevom najrazličnejše jedi iz mesa, bo gotovo ustrezno, če se natančneje pogovorimo o tako važnem živilu, kakor je zdravo meso; razen tega pa je tudi zelo potrebno, da vsaka gospodinja dobro pozna lastnosti mesa, ki je, če se pokvari, izvor raznovrstnih bolezni, kakor tuberkuloze, trakulje in mnogih želodčnih bolečin.

Meso je torej poleg jaje in mleka najizdatnejše živilo, ki ga dobivamo od živali. Zdravo, sveže meso sestoji po večini iz progastih, podolgovatih in sporednih mišičnih vlaken, med katerimi so razpletene večje ali manjše žile, živci in celice, napolnjene z mastjo. K mesu spadajo tudi mehkejši deli, tako zvano drobovje, n. pr. jetra, ledvice, pljuča, srce itd.

Da nam bo nadaljnje izvajanje o pripravljanju mesa in ravnanju z njim lažje umljivo, si oglejmo tudi kemične sestavine te vsakdanje hrane. Meso vsebuje 14 do 24% beljakovin, 20 do 30% tolšče, 50 do 78% vode, rudninskih snovi pa le 1 do 2%.

Če preiskuješ sveže meso, boš začutil njegov značilen, ne neprijeten vonj, ter videl, da ni nikdar na površju velo; dobro zdravo meso je gosto

in prožno, če se ga dotakneš postane prst komaj vlažen. Dalje ne sme biti dobro meso niti svetlobelkaste niti temnordeče barve. Barva zdravega mesa mora biti rožnordeča. Če je meso svetlo, pomeni, da je bila živina bolna, temna barva mesa pa je dokaz, da je živina poginila in ni bila zaklana. Temnordeče je meso vsled tega, ker ne isteče kri iz žilic, ki so razpletene po njem. Iz bolnega mesa solzi neka sluzasta tekočina, kar boš opazil tudi pri slabi masti. Če si ogledaš meso pod mikroskopom, boš opazil, da je zdravo meso gosto in lepo gladko vlaknato, dočim ima bolno meso zmešana vlakna, ki so nerazločna in neenako oddaljena drugo od drugega. Iz tega lahko sklepaš, da je meso tem boljše, čim sestoji iz čistejših mišičastih vlaken; meso, pomešano s kitami in žilami, je seveda slabše kvalitete.

Kako pa je z okusom mesa? Na okus mesa vpliva hrana, ki jo živina uživa, nadalje starost in pa tudi plemo.

V pogledu prehrane domačih živali boš najlažje opazil razliko v kvaliteti mesa med našimi domačimi in hrvatskimi prešiči. Našega domačega prešiča, ki je navadno zaprt v svinjaku, hranimo z dobro, izdatno hrano kakor odpadki raznih jedi ter krompirjem in pitamo s koruzo in razno moko. Vsled tega raste pri domačem prešiču meso in mast obenem enakomerno. Meso takega prešiča ima dobro aromo, je sočnato in kompaktno — izdatno. — Hrvatski prešič se v mladosti in skozi do pitanja pase ter teka okoli; radi tega hitro raste, je suh in mršav. Ko pa se začne ta prešič pitati, se hitro odebeli, in sicer le na masti. Ker se pitajo ti prešiči povečini le z želodom, je njih meso mehko, vodeno in neizdatno ter nima posebno prijetanega duha. — Tudi mast in slanina domačega prešiča je mnogo boljša. Razlika v ceni mesa domačega in hrvatskega prešiča je 2 do 3 Din pri kilogramu.

Pitanje živali z dobro hrano ima torej velik vpliv na kakovost mesa. V mesu pitanih živali se nadomesti namreč del vode z mastjo. S takim mesom dobi konzument od mesarja pri enaki teži ca. 40% več hranilnih snovi kakor pri mesu nepitanih živali; pri zelo dobro pitanih celo do 60% več.

Kar pa se tiče starosti živine, je pač znano, da je meso od prestare živali slabejše kot meso mlajših živali.

Prav tako tudi veš, da bo meso tem boljše, čim žlahtnejšega plemena je žival. Na kvaliteto mesa vpliva tudi spol; tako je meso samice sesalcev nežnejše toda manj okusno, nego od samcev. (Slično opaziš tudi pri nekaterih ribah, n. pr. slaniku.) Izjemo pa dela prešič. Meso živali, ki se uporabljajo za delo, n. pr. volov, ki vozijo, je mnogo trše in manj okusno kakor od druge živine.

Pri tej priliki naj še omenim, da ni dobro mesa preveč izpirati v sveži vodi, ker izgubi barvo in okus. Voda izsrka iz mesa veliko hranilnih snovi, meso postane pusto, neizdatno in popolnoma belo.

Pri uporabi mesa je treba posebno paziti na razne zajedalke, ki se včasih zarede že v živem mesu domačih živali, kakor trakulja, lasnice ali trihnine, ličinke žuželk in razne bakterije. To je namreč lahko mogoče, če pomislimo, da rije prešič vedno po blatu; vsled tega pridejo v želodec in od tu v kri kali raznih bolezni. Tako meso je seveda neužitno.

To bi bili splošni podatki o vsebini, kakovosti in lastnostih mesa. O konzerviranju mesa in mesnih izdelkih pa se pogovorimo prihodnjič.



ČESA NE SMEMO POZABITI V MESECU JULIJU?

Konec meseca julija in v začetku avgusta posejati na plano mačehe, marjetice in potočnice v dobro gnojno zemljo ali pa v kompostnico. Ko je seme posejano, ga moramo posuti s tenko plastjo presejane zemlje, kateri smo primešali mlivke. Ko je to storjeno, potolčemo gredico z lopato ali desko in jo poštropimo. Posejani prostor pa lahko tudi pokrijemo s šotnim mahom, da pri zalivanju ne speremo zemlje s semena in pa tudi zato, ker ohrani mah zemljo bolj enakomerno vlažno. Čim se pa rastlinice pokažejo, moramo mah odstraniti. Prvič presadimo rastlinice (pikiramo), ko napravijo poleg kalilnih listov še dva druga, in sicer 3 cm vsaksebi, drugič pa, ko imajo po šest listov, in sicer po 10 cm drugo od druge. Čez zimo jih pokrijemo s smrečjem, spomladi jih pa presadimo na gredice. Mačehe morajo vedno kaliti v senci, ker sicer ne skali niti eno zrno.

Porezati odevele stebličaste rastline do 10 ali 20 cm nad zemljo.

Napraviti dalijam, ki so že visoke, močne opore, da se grm ne nagne. Opre napravimo tudi vsem drugim stebličastim rastlinam, da ne poležejo. Rastlin ne smemo povezati tesno, da so kar stisnjene. Čeprav so privezane, morajo imeti dovolj zraka in svetlobe.

Jagodičasto grmičevje (ribezelj, kosmuljo i. dr.) razcepiti po trgatvi na 6 do 8 deloma starih, deloma mlajših poganjkov za nove nasade.

Obrezati okrasno grmičevje in napraviti potaknjence. Če nimamo gnojne grede, vzamemo pripraven plitev zaboj. Na dno naložimo črepinje, na nje nasujemo do polovice zaboja vrtno zemljo, kateri pridenemo polovico mlivke, po vrhu pa natrosimo same mlivke za 3 cm na debelo. Za potaknjence narežemo 1 do 12 cm dolge poganjke, ki so že nekoliko oleseneli. Odrezati jih moramo z ostrim nožem tik pod spodnjim listom. Z lesenim količkom napravimo v mlivko luknjice, v katere potem posadimo potak-

njence. Zaboje pokrijemo s steklom in ga pustimo na prostem. Rastline moramo enakomerno zalivati. Pred hudim solncem jih zavarujemo s tem, da položimo na steklo časopisni papir.

Prerezati živo mejo, pa naj bo že iz listnatega ali iglastega grmovja.

Obnoviti nasade jagod, ki so rastle že štiri leta na istem prostoru. To napravimo tako, da presadimo take rastline na nove, dobro gnojene grede.

Vedno rahljati zemljo okrog cvetlic. Da se zemlja prehitro ne izsuši, jo lahko pokrijemo tudi s starim kompostom, strohnelim gnojem ali pa s šotnim drobirjem. To je potrebno zlasti pri stebličastih cvetlicah, ker jih težje zalivamo.

Preveč goste rastline pravočasno razredčiti, da druga druge ne zamori.



Ugodnost brezplačnega prevoza čebel in pribora za železničarje čebelarje je dovolilo Ministrstvo Saobracaja z odlokom 13233 od 2. VI. t. l. za člane žel. čeb. zadrug, dokler se te ne ustanove, tudi za poedine neorganizirane čebelarje.

Ta ugodnost je velikega pomena za naše železničarje čebelarje — posebno, ako sistematično organizirajo prevoz čebel v kraje, kjer je paša neizmerna (n. pr. ogromni gozdovi akacije v Liki). V Sarajevem in Zagrebu so že ustanovili čebelarsko zadrugo, ki se bavi tudi s strokovnimi vprašanji poleg organizatoričnih — pri nas ne rabimo novega strokovnega aparata, za to imamo čebelarsko društvo v Ljubljani; rabimo pa aparat, ki poizveduje in dirigira na pašo, ki bo merodajen za brezplačno prevažanje čebel, za morebitne predloge, če bi se dajalo podpore od Ministrstva Poljoprivrede itd.

Radi tega je potrebno, da se osnuje v naši direkciji čebelarska zadruga, upamo, da jo dobimo, oziroma osnujemo, v kratkem.

Podobno moramo tudi misliti na organizacijo perutninarstva med našimi železničarji, ne samo potom propagande in nasvetov v našem »Zadrukarju«, tudi tu je potrebno, da imamo svojo organizacijo, zadrugo, ki bo lahko reklamirala od Min. Poljoprivrede kredite, ki so na razpolago za povzdigo perutninarstva.

Konkretne nasvete o tem, kot o malem gospodarstvu železničarjev sploh, pošljite začasno na naše uredništvo.



Iz naše idilične Dolenjske: Kmečki mlin v Žužemberku.

Rado Silvin:

Strta mladost

Roman nesrečne dijakinje.

(Nadaljevanje.)

Štirinajst dni je ostala Albina v toplicah. Potem jo je peljala botra zopet domov. Domači so bili kar veseli, ko so videli, da uspeh ni izostal. Vendar je morala še tisti teden drugič v bolnico, kjer pa je ostala samo tri dni, da so izvršili majhno operacijo na nogi.

Po operaciji se je začelo njeno zdravje zopet vidno boljšati. Toplota poletnih mesecev ji je povrnila moči v toliki meri, da je v začetku septembra že lahko šla z materjo in sestro na svoj prvi izlet v naravo.

Šle so v Litijo, kjer ji je pred kratkim umrla njena teta. Hotele so obiskati svoje sorodnike in pohiteti na tetin grob.

Toda Albina je bila še vedno zelo slaba. Hodila je težko in počasi. V obraz je bila bleda kakor smrt in kakor senca se je vlekla za sestro in materjo. Jesti ni mogla skoro nič. Med ljudi je šla še vedno tako nerada, kakor bi se jih bala, in iz sobe so jo mogli spraviti z največjo težavo.

Na tetinem grobu se je razjokala, da se je drugim kar smilila. Obšla jo je čudna žalost.

»Saj ne bo dolgo, da grem tudi jaz za njo!« je rekla z boleznim, jecljačim glasom.

Z zadnjim večernim vlakom so se zopet vrnile v Ljubljano, ker Albina ni hotela nikjer ostati čez noč.

September je bil tisto leto tako lep. Albina je zopet presedela cele ure na balkonu. Pa tudi v Tivoli je šla sedaj že čisto rada. Roke se ji

niso tresle več, samo bile so zelo suhe in prsti so bili ukrivljeni. Hodila je vsak dan laže in jedla je zopet rada. Z zdravjem se ji je začel vračati tudi spomin in veselje do življenja. Po dolgih in težkih devetih mesecih je končno zopet popolnoma ozdravela.

V šolo pa je šla šele začetkom novembra. Zamudila je celo leto. Njene tovarišice so bile sedaj že v osmi šoli, ona pa je morala v sedmo nazaj. Najbolj tragično pri vsem tem je bilo, da je bila poprej vedno najboljša med njimi, sedaj pa so bile za celo leto pred njo. To jo je bolelo. Toda mati in sestra in oče, ki so bili že popolnoma obupali nad njo, so bili veseli, da je vsaj ostala pri življenju...

V.

Po bolezni je bila Albina vsa izpremenjena. Sicer je na videz ozdravela popolnoma, toda ostala ji je težka srčna napaka in neka splošna oslabeledost. Z veliko težavo je sopihala po dolgih stopnicah in bila je vedno vsa izmučena, ko je prispela do vrha. Njeni starši so že začeli premišjevati, da bi si baš zaradi nje poiskali kako drugo stanovanje, da ji ne bi bilo treba tako visoko hoditi. Toda pri tedanjem pomanjkanju stanovanj je bilo to zelo težko in tako niso mogli nikjer dobiti ničesar primernega.

V zvezi z njeno srčno hibo pa je bila še cela vrsta drugih stvari. Že poprej je bila zelo nežna in občutljiva, sedaj pa se je vse to še stopnjevalo. Postala je neverjetno razdražljiva. Vsaka malenkost jo je zbudla globoko in jo razburila do skrajnosti. Če je oče zaklel, ji že ni bilo prav. Če ji je mati kaj očitala ali če ji je sestra ugovarjala, se je kar tresla od jeze in po cele ure ni izpregovorila nobene besede. A gorje tistemu, ki bi se bil drznil izpregovoriti žal besedo proti njenemu ženinu. Skočila bi mu bila v lase in ga razpraskala do krvi. Če ji ni šlo kaj po volji, je začela krčevito plakati, da je ni bilo mogoče potolažiti. Bila je res revica. Njeni so vse to dobro vedeli in so kolikor mogoče lepo in popustljivo postopali z njo, da je ne bi po nepotrebnem razburjali. Saj je bilo že to dosti hudo, da se ni več tako lahko učila kakor poprej.

Tudi drugače se je izpremenila. Poprej je najrajši tičala sama doma v svoji sobi, ako njega ni bilo v Ljubljani. Veliko ljudi nikoli ni mogla trpeti v svoji bližini, veselic se je izogibala, niti za prijateljice ni dosti marala, ker je bila uverjena, da je ne razumejo.

Sedaj si je nenadoma zaželela družbe: vesele, mlade in razposajene družbe.

V oktobru je bila zopet večkrat v naravi in lepa ljubljanska jesen jo je prav tako veselila kakor nekoč cvetoča pomlad. Vsak dan je morala biti zunaj: v drevoredu, parku, v gozdu ali doli ob Savi. Mama in sestra sta morali z njo, a v drugi polovici meseca jo je spremljal njen Stanko, ki je prišel na 14dnevni dopust.

Obhodila sta vso ljubljansko okolico. Šla sta tudi na Sv. Jošt, ker za njene bolezni ob obletnici njunega spoznanja nista mogla na svojo božjo pot.

Ko se je Stanko moral vrniti v Beograd, je nadaljevala sama s svojimi izprehodi in izleti v naravo. Zahajala pa je tudi v kino, v gledališče in na koncerte, videl si jo v kavarni in sladčičarni in celo ples jo je veselil, ki ga je včasih tako sovražila.

Po akademiji »Preporoda« je plesala do dveh po polnoči, na Taboru pa je ostala nekoč celo do štirih zjutraj. Tu jo je videl tudi profesor Janko in ji je požugal s prstom. Ona pa se je zasmejala na glas in je plesala naprej, kakor da bi hotela nadomestiti vse, kar je dosedaj zamudila.

Zjutraj je bila doma pošteno okregana. Oče se je jezil in ji očital, da ne dela prav in da že zaradi šole ne sme tako dolgo po noči izostajati. Toda ona se ni dosti zmenila za njegove pridige.

*

Stanko ni šel zato v Beograd, ker ga je morda vlekla zvedavost; šel je zato, da si utre pot do lepše bodočnosti. Vedel je, da je ta pot težka in da je že marsikateri Slovenec omagal in obupal na sredi, ker se ni mogel vživeti v tiste čudne beograjske razmere; a vendar je hotel poskusiti svojo srečo tudi on.

Nameščen je bil v ministrstvu saobraćaja, v oddelku za Slovenijo. Delal je marljivo, vestno in požrtvovalno kakor sploh vsi Slovenci, ki so bili poklicani v Beograd. Tako poštenih, sposobnih in spretnih uradnikov poprej v prestolici niso niti poznali. Posebno tega nekateri niso mogli razumeti, da so za vsako podkupovanje nedostopni. Zato so jih na videz zelo cenili in spoštovali, v resnici pa so se jih bali in se norčevali iz njih, kadar so bili tako sami med seboj.

Stanko se je kmalu seznanil z nekim slovenskim ministrom, ki mu je potem šel vseskozi na roko. Pomenila sta se prav po domače in prijazni gospod ga je ob priliki povabil v svoj salonski voz. To je bilo za Stanka kakor nalašč. Že itak je bil precej visok, a sedaj si je še veliko več domišljjal, ko se je lahko vozil s samim ministrom.

Tudi z drugimi ondotnimi Slovenci se je kmalu seznanil, saj so hodili večinoma vsi v znane slovenske hotele in restavracije na kosilo in večerjo.

Tako mu ni bilo baš dolgčas. Večkrat so šli skupaj na izprehod na Kalimegdan ali v Topčider, ob nedeljah pa so se peljali z ladjo v Zemun, Pančevo ali kam drugam.

V svojem uradu je bil čisto srečen, s tovariši se je razumel dobro, prijatelj je imel dosti in kmalu je lahko z mirno vestjo ugotovil, da mu ni žal, da je šel iz Slovenije.

Pri vsem tem ga je težilo samo nekaj. Bil je tako daleč proč od svoje uboge, bolne Albine. Dušo mu je stiskal obup, ko je izvedel, da se je po njegovem odhodu njena bolezen še poslabšala. Črna skrb je ležala nad njim, ga grabila za grlo in davila. Boga je prosil, naj ga usliši in vrne revici zdravje. Misli so mu neprestano hitele v Ljubljano; pisal je skoro vsak dan kratko pismo, čeprav ni dobil od nje nobenega odgovora.

In najbolj ga je bolelo in skrbelo, ako mu tudi drugi dalj časa niso nič poročali o njej. Kolikokrat si je zaželel, da bi bil vsaj za trenutek pri njej, da bi videl, kako živi, kako je z njenim zdravjem in če že gre kaj na izprehod. Zaman! Zdelo se mu je, da je prišel v kraj, odkoder ni nobene zveze z Ljubljano. Včasih se ga je začelo lotevati strašno domotožje. Najrajši bi bil kar zbežal domov, ker ni imel nikogar, ki bi mu potožil svojo bol. Edino ena misel ga je bodrila in tolažila v tej zapuščenosti: da bosta namreč kmalu združena za vedno.

»Ko prideš ti, draga Albina, za vedno k meni, takrat bom srečen, takrat ne bom pogrešal ničesar več!« je zapisal v nekem pismu.

Ko so mu v ministrstvu obljubili, da bo dobil v oktobru daljši dopust, je bil zelo vesel. Zadovoljno je hodil po sobi gori in doli; v duhu si je že predstavljal, kako se bo vozil in kako bo ves srečen, ko bo po dolgem času zopet pri njej.

*

Za avgust je bil napovedan učiteljski kongres v Beogradu, za katerega so se že dolgo vršile obsežne priprave. Merodajni činitelji so hoteli, da bodi zborovanje največjih dobrotnikov naše mladine, ki bodo tedaj od vseh strani države prihiteli v glavno mesto, čim veličastnejše in uspešnejše. Zato niso opustili ničesar, kar bi služilo njihovemu namenu.

Kakor mnogi drugi se je tudi Stanko veselil tega kongresa. Vedel je, da prideta med drugimi tudi njegovi sestri v Beograd in morda celo Albina, ako ji bo zdravje dopuščalo. Že je računal, kako jih bo vodil po mestu, da jim razkaže njega lepote in zanimivosti, kako se bodo vozili po Savi in Donavi in kako si bodo ogledali beograjsko nočno življenje. Njegova davna želja je bila, da vidijo tudi one, kje in kako živi sedaj, ko je tako daleč od njih.

Sestri sta res prišli, toda Albine ni bilo, ker je bila preslaba. Štiri dni sta ostali v prestolici. Preživeli sta nekaj lepih in veselih uric pri svojem bratu.

Stanko je bil ves čas z njima. Pri tem se je seznanil z več učitelji in učiteljicami, med drugimi tudi z mlado in lepo Hrvatico Elviro, ki je prišla iz osješke oblasti in ki je bila že poprej znana z njegovima sestrama.

Elvira je bila zelo živahna deklica. Bilo jo je sâmo zdravje in življenje. Žalosti menda sploh ni poznala. Kar naprej se je zadovoljno smejala in zabavala vso družbo. Še žalosten človek je v njeni bližini moral postati vesel.

Ko jo je Stanko opazoval in jo primerjal s svojo bolno Albino, je videl veliko razliko. Nekaj časa se je premagoval, potem pa se ni mogel več ustavljati izkušnjavi.

»Albina je tako daleč, ta je pa tako blizu! Albina je bolna, ta pa je tako zdrava! Zakaj si ne bi privoščil vesele urice?« si je mislil. Začel ji je dvoriti. Neprestano se je sukal okoli nje in je bil vedno bolj pogumen, ko je videl, da Elvira ni preveč trdosrčna...

Ko je prišla ločitev, sta šla kot dobra prijatelja drug od drugega. Obljubila sta si, da si bosta pridno dopisovala in da ne bosta nikoli pozabila lepih avgustovih noči v Beogradu.

Nekaj časa sta si res dopisovala, potem je pa Stanko nenadoma prenehal. Menda se je naveličal pisariti, ali pa je bilo tako v njegovem značaju. Elvira mu je pisala še naprej, končno pa so izostale tudi njene kartice. Na zadnji je bil debelo podčrtan stavek: Néznam, kako da Slovenci tako rado i tako brzo zaboravite.

*

Božični večer. Albina je nocoj hotela biti doma. Povabila jo je sicer profesorjeva Milica, pri kateri je včasih v svoji nežni mladosti vsa srečna med igro in smehom pričakovala polnočnice, toda zahvalila se ji je za njeno prijaznost. Tudi drugam so jo vabili, ali topot je hotela na sveti večer biti sama.

Pričakovala je njega. Vedela je, da bo prišel, saj ji je obljubil, saj ji je pisal nešteto krat, da pride. In ona si ga je tako želela.

Kolikrat se je ozrla proti vratom, kolikrat je prisluhnila, ko je slišala v veži korake. Mislila je, da je on. Toda njega ni hotelo biti.

Minila je ura za uro in še vedno je upala, da pride. Zdaj pa zdaj bo potrkal, vrata se bodo odprla in poletela mu bo v objem!

Odprla je knjigo, da bi brala, toda brati ni mogla. Naslonila se je na mizo in se zamislila...

»Morda revež ne more priti, morda mu niso dali dopusta,

(Dalje prih.)

Mirijam:

Slutnja

Poletno jutro se je svitalo. Nebo je žarelo, kakor da so se drobne zvezdice izpremenile v poljano živordečih rož. Radovedno je pogledala solnčna obla izza sinjih gor. Biserna rosa je zablestela po cvetnih kelihih in svetli žarki so hiteli k orošenim rožam in jim poljubljali solze z obrazov.

Dahnilo je življenje. Pridihalo je do zelenega vrta, ki se razprostira kraj prijazne hišice ob železniškem tiru.

V visokem grmu se je oglasila sladka pesem. Polni akordi so zazveneli v mogočni melodiji, ki je kipela, kakor zakipi življenje v mladem srcu. Narava se je prebudila in po njenih prebivalcih je zaplulo življenje, kakršno vstane v poletnih jutrih.

Jutranji spev je prebudil Korunovo Maro iz rahlega spanja. Vstala je... Tiho, plaho je stopila k oknu in se zazrla v daljavo. Sleherni dan jo je zbudila ista pesem. Sleherni jutro je stala pri oknu, čakajoč vlaka, da mahne očetu z robcem v pozdrav.

Mara je imela jedva sedemnajst let. Bila je vitkega stasa, svetlih las in sinjih oči, v katerih se je zrcalilo samo nebo. Majhna, rožasta ustna ji je obkrožal vedno sladki smehljaj.

Njen oče je bil strojevodja in jo je neizrečeno ljubil, saj je bila njegov edini otrok. Kadarkoli je odhajal, stisnil ji je roko, poljubil belo čelo in jo pogladil po svilenih kodrih, rekoč: »Zbogom Marica!«

O, kolikokrat na dan je sikala železna kača mimo tihe hišice. Njena temna senca se je nešteto krat plaho in boječe splazila ob belem zidu.

Nepremično je slonela ob oknu Mara tisti dan. Napeto je poslušala, kdaj zauka vlak. Zaman... Ni ga bilo. Čudna slutnja jo je vznemirjala. Zapustila je sobo in odšla k materi v kuhinjo. Plaho jo je prišla za roko in dejala: »Mami, vlaka še ni.« Ob hčerkinih besedah se je materi zresnil obraz. Skrbno je pogledala na uro in potolažila sebe in hčerko, rekoč: »Marica, le tebi se dozdeva, da ga tako dolgo ni.«

Hvaležno jo je pogledala Marica in odšla na vrt k svojim ljubljankam — rožicam, ki jih je znala tako skrbno gojiti. Nad njo je sijalo veliko, jasno solnce, ob nji se je blestel vrt v jutranji svetlobi in rože so se smehljale v tihi sreči. In vendar je bilo temno ob nji, mračno in otožno v njeni duši.

Tiho se je sklanjala nad dehteče vrtnice, nežno pogladila zdaj to, zdaj ono. Roka ji je trepetala, ko je trgala temnordeče cvetke. Nemirno ji je begal pogled v smer, odkoder prihaja vlak.

V daljini je zapazila gosti dim. Trenutno se ji je vzradostil blede obrazek, zažarelo ji je oko. S šopkom žlahtnih vrtnic je stekla k materi in vzkliknila: »Mami, je že tu!« Par trenutkov je minulo in že je stala pri oknu. Železni vranec je prisopihal mimo in snežno-beli robec je zafrfotal v lahnem vetru. Črna senca drvečega vranca je nemo bežala mimo okna in se doteknila njenih lic. Roka ji je omahnila, ko je vlak zapiskal. Njej se je zdel ta žalostni pisk signal smrti.

Tesno je bilo Marici. Slutila je, da se je dogodilo nekaj hudega. Senca jo je vznemirjala. V obraz ji je začrtala težko skrb, v duši ji je pustila temno slutnjo.

Čez pičle pol ure so se začuli po stopnicah okorni koraki. Vrata so se odprla in v kuhinjo sta vstopila dva možakarja z nosilnico v roki. Mati je obupno kriknila in se krčevito oprijela stola.

Krik je predramil iz bolestnih misli ubogo Marico. Stekla je v kuhinjo. O, groza! Nezavestna mati, mrtev ljubljeni oče. Kot obstreljena srnica se je zgrudila na mrzlo očetovo telo. S trepetajočo roko je pogladila njegovo trudno čelo, s solzami v očeh je poljubljala mrzloto njegovih lic, šepetajoč: »Atek, atek prebudi se!«

Tisti dan ni vedela, kaj se je godilo z njo. Ustne so ji drgetale v bolesti, potok solz se ji je popolnoma usušil, noge so se ji opotekale. Pozno

Kurilniška cesta 3; Bizjak Miro, Rožni dol-Pribišje; Donko Marija, Maribor, Malgajeva ulica 8; Bukovec Stanka, Pragersko. — Hranilne vloge po 30 Din, vezane na 1 leto, so vložene pri ljubljanski, odnosno mariborski Kreditni zadrugi, kjer se dobe hranilne knjižice, oziroma se iste pošljejo na naslov člana.

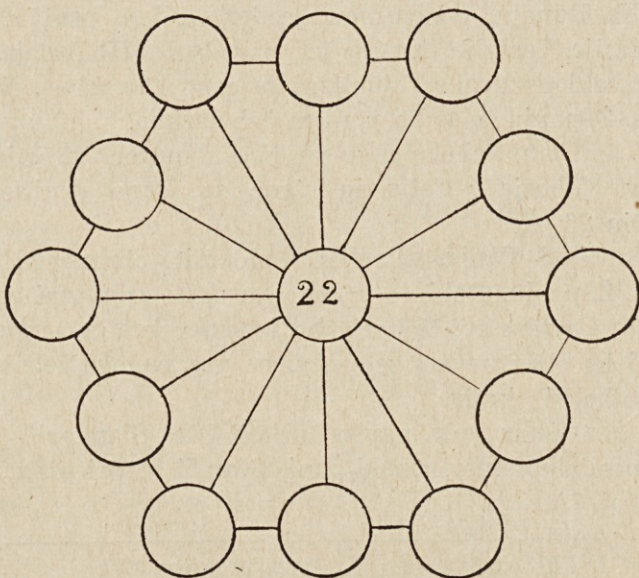
Vizitka.

Milena Abusič Kranj kol.
--

L. R.

Šesterokotnik.

Razvrsti številke od 16 do vključno 28 (razen 22, ki je itak v sredini) v prazne kroge na šesterokotniku tako, da bo vsota številk treh krogov na vsaki stranici kakor tudi na vsaki diagonali enaka 66.



Za pravilno rešitev ugank razpisujemo 10 nagrad po 30 Din. Nagradnega tekmovanja se lahko udeleže otroci naših članov, ki že obiskujejo šolo in še niso preskrbljeni ter jih vzdržujejo starši. Nagrade se izplačujejo v obliki hranilnih vlog, ki so vezane na eno leto, pri ljubljanski, odnosno mariborski kreditni zadrugi. Rok tekmovanja je do 10. avgusta in naj se pošljejo rešitve upravnemu odboru pod posebnim ovitkom z označbo: »Nagradno tekmovanje«. Ugankarje naprošamo, da prilože točen naslov svoj in člana zadruge s člansko številko. Žrebanje se vrši 15. avgusta in nagrade se razdele po 20. avgustu. Pravilno rešitev in imena nagrajenih objavimo v prihodnji številki.

IZ TRGOVINE

Kolesa »Steyr« imamo še v zalogi, na kar cenjeno članstvo opozarjamo.

Kurjava. Cenjeno članstvo opozarjamo, da se prične čimprej preskrbovati s premogom in drvni, da ne bo na jesen prevelik naval in zastoj v dobavi kurjave članom. Ob tej priliki tudi naprošamo vse članstvo, da se okoristi z ugodnostjo brezplačnega prevoza, si preskrbi uputnico in jo predloži ob naročilu premoga, s čimer si znatno zniža izdatek za nabavo kurjave.

Iz nadzornega odbora. Na seji nadzornega odbora dne 30. junija je član nadzorstva tov. Negro Ivan podal ostavko na svoje mesto ter izstopil iz odbora. V smislu člena 27. združenih pravil je prevzel njegovo mesto prvi namestnik nadzornega odbora tov. Juh Leopold. Dalje je bil na isti seji nadzornega odbora izvoljen za tajnika tov. Klebel Emil.

LITERATURA O ČEBELARSTVU.

»Nauk o čebelarstvu« je spisal Slovenec Anton Janša okoli leta 1770. (Na Dunaju, v nemškem jeziku). Bil je prvi učitelj čebelarstva za čas Marije Terezije. Knjiga je doživela že III. izdajanje. Dobi se v Jugoslovanski tiskarni v Ljubljani za ceno Din 24.—. Na koncu ima dodatek o A.-Ž.-panju in kako v njem čebelarimo.

»Umni čebelar«, spisal F. Lakmayer, II. izdaja. Dobi se pri Družbi sv. Mohorja v Celju in stane za člane družbe Din 19.50, za nečlane Din 26.—.

»Naš Panj«, spisal A. Žnideršič, obravnava napredno čebelarstvo v A.-Ž.-panju. Dobi se v Jugoslovanski knjigarni za Din 40.—.

Družba sv. Mohorja bo izdala v kratkem novo knjigo o čebelarstvu, ki bo obravnavala zelo obširno vse panoge čebelarstva in bo gotovo ena najboljših knjig.

»Pčelar rođ«, napisal učitelj Dim. Stanković (v cirilici), ki obravnava specijalno ameriški panj. (Naroči se pri piscu, Beograd, Poreska ulica broj 6.)

VSEBINA: Prof. dr. V. Totomiane. (str. 165). — Ekonomski i moralno - vaspitni značaj nabavljajčkih (potrošačkih) zadruga (str. 168). — Resolucije X. kongresa Saveza nabavljajčnih zadrug (str. 171). — Kuhinja: Gobova juha (str. 172). Gobova omaka. Jajčna jed z gobami. Gobe v kis. Pečena postrv. Navadne ribe ocvrte. Kruhov praznec (str. 173). Kompot. Marmelada iz malin. Malinov kis. — Našim zadrugaricam v pomoč (str. 174). — Meso (str. 176). — Cvetlice: Česa ne smemo pozabiti v mesecu juliju (str. 178). — Čebelarstvo (str. 179). — Strta mladost (str. 180). — Slutnja (str. 184). — Za naše male: Rešitev ugank iz 6. štev. »Zadrugarja« (str. 186). Uganke (str. 187).

»Zadrugar« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka pa 2 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana VII, Mahničeva cesta številka 7, kamor se pošilja tudi dopise. — Odgovorni urednik: Ponikvar Ciril, Ljubljana, Masarykova cesta 7. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

Iz naše manufakture

Že lansko leto so naši člani opazili, da so naši lokali za manufakturno tako v Ljubljani kot v Mariboru premajhni. Med tem je promet narasel letos v prvih petih mesecih za skoro 1 milijon dinarjev napram lanskemu letu.

V teh prostorih ne moremo obvladati jesenskega prometa, ki bo predvideno narasel spet za 40% napram lanskemu letu.

Zato se je upravni odbor odločil, da pošlje pred jesensko sezijo med člane, posebno na progo potnika, ki bo razkazoval našo kolekcijo in sprejemal naročila.

Izvršila bo vsa naročila manufakturna prodajalna na glavnem kolidvoru v najkrajšem času. Paketi se pošljejo po železnici ali po pošti, ako se jih ne more sicer dostaviti. Pred efektuiranjem naročil se navadno pregleda plačilazmožnost in kreditno stanje posameznika.

Pri tej priliki moramo poudariti nekaj:

Večina naših članov niti ne ve, kako bogato izbiro imamo v naši manufakturi. Zaloga se stalno obnavlja in zboljšava, vedno iščemo in najdemo nove, boljše virg. O tem nam najbolj jasno priča naš promet, ki stalno narašča in bi še mnogo bolj narasel, če bi imeli zadosti velike prostore.

Drugo, na kar moramo opozoriti člane, je: Ne kupujte prepoceni blaga! Smili se nam oni, ki kupuje flanelo po 9 Din. Če bi dal samo 1 Din več, bi nosil srajco še enkrat dalje. Ne splača se kupiti za odraslega moškega za boljšo obleko blago po 100 do 120 Din. Za to se dobi pavolo, mešano z volnenimi odpadki. Daj še enkrat več za blago in nosil boš obleko petkrat dalje časa.

Slabše blago se kupuje za otroke, ki odrasčajo, za ženske, ki jim je na tem, da dobe čimprej spet novo obleko ali plašč — po novi modi.

O predvidenem dohodu potnika se bo obvestilo delegate. Članom svetujemo, da si ogledajo kolekcijo tudi, ako bi momentano ničesar ne rabili. Uverili se bodo, da se splača kupovati v zadrugi, ker pri manufakturi je isto kot pri speceriji. Ima vsak trgovec svoje reklamne artikle: eden lovi z milom, drugi s sladkorjem, tretji s cikorijo. Pri manufakturi: eden z nogavicami, drugi pri flaneli, tretji pri srajcah. Toda povprečno smo cenejši. In če se obojestransko posveča manufakturi toliko pažnje kot pri speceriji, bomo dosegli lepe uspehe.

