

POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI.

DRŽAVNO TISKARSTVO V LJUBLJANI

17. V. 1935

3781 17. V. 1935

ZADRUGAR



GLASILO
NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV
DRŽAVNIH ZELEZNIC V LJUBLJANI

LETO XI.

20. MAJA 1935

ŠTEV. 5

Dnevni in večerni šivalni tečaji Nabavljalne zadruga

Na splošno željo članstva se bodo nadaljevali dnevni in večerni šivalni tečaji naše zadruga tudi v mesecih junij, julij in avgust t. l.

Vsak tečaj, ki traja tri mesece, se bo vršil tedensko, in sicer: dnevni ob ponedeljskih, sredah in petkih od 14. do 18. ure, večerni pa ob torkih, četrtnih in petkih od pol 18. do 22. ure.

V teh tečajih se bo podučevala vsa tehnika šivanja, kakor šivanje perila in oblek, krojno risanje, prenavljanje starih oblek, ročno in strojno vezenje, ročno in strojno mašenje, kvačkanje, mreženje i. t. d.

Mesečna ukovina znaša le 60 Din. Vpisnine ni! Vpisovanje v te tečaje se bo vršilo dne 27., 28. in 29. maja t. l. vsakikrat od 14. do 16. ure v prostorih železničarske menze v Ljubljanskem dvoru.

Redni pouk se bo pričel za dnevni tečaj v ponedeljek, dne 3. junija t. l. ob 14. uri, za večerni tečaj pa v torek, dne 4. junija t. l. v šolskem prostoru Nabavljalne zadruga uslužbencev drž. železnic v Šiški, I. nadstropje.

Vodstvo tečajev.

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

ŠT. 5

LJUBLJANA, 20. MAJA 1935

LETO XI

S XIII. redne skupščine Nabavljalne zadruge

Redne skupščine so ogledalo dela, napredka in duha, ki preveva skupne napore za doseg enega in istega cilja. Še posebej velja to za nas zadrugarje. Uprava in članstvo, oziroma delegati, oboji morajo pokazati na občnih zborih, v koliko jih je družilo razumevanje in medsebojna podpora ob stremljenju za prospeh ustanove.

Nič manj važen je tudi vzgojni pomen skupščin. Dobri zadrugarji beležijo z zadoščenjem iskrene in nesebične izjave, pametne predloge in umestne kritike; in postanejo še boljši. Manj dobri in površni se ob vsem tem tudi zamislijo, in če so v svojem jedru pošteni, se pridružijo prvim. Preostane samo še nekaj načelnih ali zagrenjenih nezadovoljnejšev, ki morejo sicer uspešno delo ovirati, nikakor pa ne onemogočiti.

Vse te in take pojave smo imeli priliko ugotavljati tudi na zadnji skupščini. Ali v splošnem lahko rečemo, da je naše članstvo prežeto združne zavesti ter z razumevanjem spremlja in sodeluje pri delu za gospodarski procvit zadruge ter njene kulturne in socialne naloge.

*

XIII. redna skupščina nab. zadruge se je vršila 14. aprila t. l. v Ljubljani. Ob 8. uri jo je otvoril predsednik, pozivajoč najprvo zbrane zadrugarje k spominu na Njega, ki smo ga na dosedanjih občnih zborih vedno pozdravljali kot svojega prvega zadrugarja, zaščitnika in gospodarja: na blagopokojnega kralja-mučenika Aleksandra I. — Med dvehminutnim molkom so pohitele misli zadrugarjev tja na kraljevski Oplenac...

Po prečitaniu udanostnih in pozdravnih brzojavk na Nj. Vel. kralja Petra II., ministrskega predsednika g. Bogoljuba Jevtića, ministra saobračaja g. ing. Vujića, ministra socialne politike in narodnega zdravlja g. dr. Marušića, ministra financ g. dr. Stojadinovića, njegovega pomočnika g. Dušana Letico, gen. direktorja drž. žel. g. ing. Jojića ter po pozdravu zastopniku direktorja g. Cugmusa, zastopnikoma Zveze nab. zadrug tov. Ikoniću in Deržiću je prešla skupščina na dnevni red. Še prej pa je tov. Ikonić v lepem, bodrilnem govoru pozdravil zbor ter orisal na kratko naloge in cilje združnega gibanja, zastopnik g. direktorja g. v. svetnik

Planinšek je pa po pozdravnem govoru obljubil v imenu g. direktorja njegovo dobrohotno naklonjenost in želel zadrugi še nadaljnji korak in še lepše uspehe.

V poslovnem letu 1934. se je morala boriti zadruga z velikimi težkočami: organizirani boj trgovstva proti zadrugam, obdavčenje, izguba prevoznih povlastic, težke materialne prilike železničarjev itn.

Članstva je imela zadruga 1. jan. 1934 7710, 1. dec. 1934 pa 7899.

Zadružno glasilo »Zadrukar« je izhajal mesečno v 8000 izvodih. Pri našal je najraznovrstnejše gradivo iz zadružništva, gospodinjstva, zdravstva itd., podučne in leposlovne članke. Zadruga je prirejala posebne gospodinjsko-kuharske tečaje za železničarske žene in dekleta, tečaje za šivanje in vzdrževala žel. menzo v Ljubljani.

Uprava je usmerila trgovsko poslovanje po zahtevah zadnjih skupščin. Zadruga potrebuje za svoje obratovanje ca. 15.000.000 Din kapitala. Lastna sredstva znašajo ca. 10.000.000 Din, za ostalo si je morala najeti posojilo pri Zvezi nab. zadrug. To posojilo se mora vrniti v enakih polletnih obrokih tekom 20 let. Treba bo zbirati zadružni kapital ali pa kapital, katerega dajo zadrugarji za izvestno dobo na razpolago. Ker se je na skupščinah doslej kazala močna tendenca proti hitremu zbiranju fondov, se je uprava odločila, da sprejme potrebna sredstva tekom bodočih let od članov iz njih štednje.

Vsak član je lahko ob zaključku leta ugotovil, da je bil efekt prodajnih cen za njega ugoden.

Promet v prodajalnah N. Z. v l. 1934.:

	Gotovina	Kredit	Skupaj
Specerija	Din 12,793.554-20	21,335.518-88	34,129.073-08
Manufaktura	„ 1,542.459-20	7,730.003-92	9,272.463-12
Skupaj	Din 14,336.013-40	29,065.522-80	43,401.536-20
Minus napram letu 1934.	Din 2,799.338-98	180.766-48	2,981.005-46

Padec prometa napram prejšnjemu letu so odločevali razni činitelji; padec cen mlevskim izdelkom, znižana konsumna moč železničarja itd. Ker je bila članom s proge odvzeta možnost posečanja trgovin vsled svoječasne ukinitve in zvišanja cen za režijske karte, je trebalo misliti na ustanovitev zadružnih nakupovalnic v večjih centrih. V prvi vrsti prihajajo tu v poštev Jesenice. Izdelani so že bili načrti za lastno zgradbo s proračunano vsoto 280.000 Din. Projekt je bil predložen gen. direkciji radi prostora v odobritev. Čim nastanejo ugodnejše prilike, se bo mislilo na ustanovitev podružnic tudi v Celju oziroma v Zidanem mostu.

Glede posameznih konsumnih artiklov, ki jih navaja poročilo upravnega odbora, navajamo tu zlasti mleko. Namen zadruge je bil, da preiskrbi člane v Ljubljani z dobrim, pasteriziranim in higijenskim mlekom. Baš tu člani niso pokazali dovolj zadružne zavesti in discipline. Premalo

se zavedajo pomena te akcije. Sedanji konsum znaša samo 400 litrov dnevno; če bi se povečal na 800 litrov, bi se cena lahko znižala od 2 Din na 1.75 Din, kar bi pomenjalo za ljubljanske železničarje letni prihranek 73.000 Din.

Kar se tiče mesarije, pravi poročilo upravnega odbora, da je bil ta posel v zadnjem letu pasiven. Pojavile so se nepredvidene okolnosti, ki so v svojih posledicah povzročile deficit. Vzlic temu se lahko trdi, da je tudi ta obrat donášal članom znatne koristi in bo še v bodoče ostal ovira za svobodno eksploatacijo konsumentov.

Vprašanje mesarije in njenega efekta v zadnjem poslovnem letu je bil na skupščini predmet zelo ostre kritike. Upravni odbor je s hvalevredno iskrenostjo pojasnil dejansko stanje. Objektiven opazovalec je pri tem predmetu le težko ugotovil dobrohotnost kritike, ker je prerada zašla v osebnosti in natolcevanja.

Vzlic težkemu splošnemu gospodarskemu stanju je bila zadruga v preteklem letu dovolj likvidna. Vsi v izplačilo dospeli računi so bili takoj likvidirani. Blagajniški skonto pri fakturah znaša sicer napram letu 1933. min. Din 21.026.27. Razlika rezultira iz okolnosti, ker je Zveza nab. zadrug dala bonifikacijo za potrošeno moko v l. 1933. Din 183.471.—, v letu 1934. pa samo Din 97.911.—.

Letna bilanca je razvidna iz priloge k »Zadruharju« št. 4 in je na tem mestu ne bomo obravnavali.

Zadruga je zaposlevala koncem leta 1934. 159 uslužbencev, in sicer: 8 poslovodij, 1 knjigovodjo, 1 blagajnika, 4 skladiščnike, 54 trgovskih pomočnikov, 35 pisarn. osebja, 1 vajenca, 4 šoferje, 34 delavcev, 5 šivilj, 4 snažilke in 8 mlekaric.

Na skupščini se je prečital odlok upravnega odbora Zveze nabavljanih zadrug v Beogradu in izvleček iz poročila o redni in nenapovedani reviziji, ki jo je izvršila Zveza v zadrugi. Poročilo navaja, da se v splošnem lahko reče, da je bilo poslovanje zadruge uspešno, zakaj kriza, s katero se borijo in zaradi katere propadajo mnoga privatna podjetja, gre tako rekoč mimo zadruge. Če promet pade v enem predmetu, ga zadruga nadomesti z drugim na novo uvedenim artiklom in tako pokazuje po doseženem prometu in po materialnem efektu tudi v tej krizi iste uspehe kakor v času najboljše konjunktore. Razen tega pa zadruga pokazuje največ razumevanja in udejstvovanja tudi v vseh drugih raznolikih panogah združnega delovanja, kakor na socialnem, kulturnem in humanitarnem polju, v katere svrhe žrtvuje vsako leto velike vsote.

Nadzorni odbor je izvršil v Ljubljani in Mariboru 12 glavnih revizij in več vmesnih. Ugotovil je, da so se vršili vsi posli knjigovodstva in računovodstva v redu in točno. Pregledal je tudi letni sklepni račun, ki ga je našel prav tako v redu. Zato je sprejela skupščina naslednje predloge nadzornega odbora:

1. Odobri se poročilo upravnega in nadzornega odbora in letni sklepni račun za l. 1934.

2. Izda se razrešnica upravnemu in nadzornemu odboru.

3. Osvoji se predlog upravnega odbora za razdelitev letnega poslovnega prebitka.

Pri sledečih dopolnilnih volitvah so bili izvoljeni za upravni odbor: tov. Juh Leopold in Luschützky Josip, stanujoči na sedežu zadruga v Ljubljani ter tov. Černeko Zmago, Artič Franjo in Breclj Franc, stanujoči na sedežu zadruga v Mariboru; namestniki: tov. Gregorač Franc, Potočnik Alojzij, Čibej Rudolf in Hojkovič Jože za Ljubljano ter Rebolj Anton in Stanovnik Janko za Maribor.

V nadzorni odbor: tov. Feldin Hinko, Frole Ivan in Škerjanc Ivan; namestniki: tov. Černivec Engelbert, Stanič Stanko, Virant Anton in Živec Ivan.

Od predlogov, ki so bili stavljeni in ki jih je obravnavala skupščina, so bili sprejeti:

1. Predlog upravnega odbora, da more upravni odbor zadolžiti zadrugo največ do skupne vsote, ki ne sme presegati 1200 Din na člana.

2. Predlog upravnega odbora, da se črta v členu 61 združenih pravil sedanja točka 3, ki se glasi: »za nagrade članom upravnega in nadzornega odbora največ do 5%«, in preštevilčijo zato sledeče točke 4, 5, 6 in 7 na 3, 4, 5 in 6.

3. Predlog upravnega odbora, da se člen 2 Pravilnika o volitvah delegatov in njih namestnikov za skupščino (glej št. 5 »Zadrugarja« iz l. 1933.) dopolni z novim stavkom: »Obsege volilnih okolišev mora pa upravni odbor vedno odrediti tako, da po možnosti stvarja le okoliše, kjer bo število volilcev zaokroženo na 50 in mnogokratnike od 50 in da ne bo večje število članstva iznad oz. izpod števila 50 brez delegata.«

4. Predlog upravnega odbora, da se sedanji čl. 8 Pravilnika o upravljanju dobrodelnega fonda v korist članom nabavljalne zadruga (gl. št. 5 »Zadrugarja« iz l. 1933.) črta in nadomesti s sledečim novim:

»Podpora za primer smrti (posmrtnine) se daje ob izpolnitvi pogojev, navedenih v čl. 7, v taki višini, da znaša izplačana stalna štednja in ta posmrtnina skupno:

pri nastavljenih 20% od povprečnega letnega nakupa v zadrugi, če umre glavar družine, in 15%, če umre njegova žena;

pri nenastavljenih pa ob izpolnitvi pogojev čl. 7 na enak način 25% od povprečnega letnega nakupa v zadrugi, če umre glavar, in 20%, če umre članova žena.

Ako ostane žena po moževi smrti članica, dobijo upravičenci za primer njene smrti 15% odn. 20% od povprečnega letnega nakupa, vpoštevajoč njeno in moževo dobo članstva.

V nikakem primeru se ne izplača za primer smrti znesek 5000 Din presegajoča posmrtnina.

5. Poslovník o štednji članov Nabavljalne zadruge uslužbencev državnih železnic v Ljubljani, ki ga je upravni odbor obveljavil s 1. jan. 1934.

6. Predlog upravnega odbora, da more upravni odbor sklepati nakupe nepremičnin in izvršiti adaptacije tudi preko 100.000 Din.

Glede ustanovitve podružnic se prepusti upravnemu odboru, da oživotvori podružnice tam, kjer je po njegovem mišljenju podana rentabilnost. V smislu gornjega predloga more potem upravni odbor izvesti potrebne adaptacije in nabave.

7. Upravni odbor naj skliče večkrat na leto delegatske konference in članske sestanke.

8. Zadruga naj ponovno uvede krušno moko štev. 6.

9. Upravni odbor se pooblasti, da more izdajati podpore v primeru nujne potrebe iz tekočih sredstev. Če se bo izdejstvovala tekom leta sprememba zakona, sme upravni odbor v tekočem letu iz režije določiti v podporni fond vsoto, ki je enaka povprečju podpor, ki so bile izdane zadnja tri leta.

Mnogo je še predlogov, ki so jih stavili člani in delegati, a radi nedostajanja prostora ne moremo vseh navesti. Del predlogov in želja je skupščina odklonila, ostale je pa sprejela kot nasvet in smernico upravnemu odboru za bodoče poslovanje in delo zadruge. Podrobneje bodo o tem člane poučili delegati, ki so bili na skupščini.

Skupščine se je udeležilo 135 delegatov, ki so zastopali 7330 članov.

Ob zaključku je imel delegat upravnega odbora Zveze g. Ikonić Milan naslednji nagovor:

Braćo zadrugari!

Skupština je završila svoj rad dobro i korisno, dopustite da se u nekoliko na to osvrnem. Skupštine su korisne. Na njima se zadrugari upoznaju sa radom zadruge; daju inicijative i sugestije za budućí rad. Toga je bilo kod Vas na ovoj skupštini. Ali je bilo i strujanja. Ipak su sve te sugestije koje uče. Gde ima vatre, tu ima i dima. Gde je strujanje, gde je gibanje, tu je društvo. To je život. Gde ga nema, nema ni društva, nema života. Vrlo je važno da se oseća to gibanje baš sa interesa zadruge. Naravno pod pretpostavkom da je rukovodni pokretač svega toga samo zadrugni interes. Iz vašeg današnjeg rada izvira sve ono što ste do sada izgradili u svojoj zadruzi, a i nada da će se i u buduće ići pravilnim putem.

Radujem se što su zadrugari povukli svoj predlog o smeni cele uprave. To je dokaz njihovog razumevanja, da se ovakva institucija, kao što je vaša zadruga, ne sme izlagati iznenadnim prepadima, odnosno potresima ovakve vrste. Ne sme se pitati, ni postaviti takvo pitanje, koliko je koji godina bio na čelu zadruge, nego se mora i sme samo pitati, koliko je ko korisnog učinio za zadrugu. Onom nezadružnom zahtevu: dosta si vremena bio ti, skini se da se popnem ja, nema mesta u našim zadrugama.

Zadruga ima svoju politiku. Ona ima svoje metode rada i svoje zadatke. Na putu ostvarenja tih zadataka ona radi, bori se, podiže, obuhvata interesa nas zadrugara i štiti ih. To je njena politika. Tu politiku zadrugari prihvaćaju, jer se njome podiže novo društvo. To nije politika podvlašćenih ni povlašćenih. Zadrružna politika, isključivo ona kao takva, mora biti nad svakom drugom politikom, koja ide ka podvodjenju zadruge interesima nezadrružnim. Samo našom čistom zadrružnom politikom naše ideje privodimo pobedi i stvaranju našeg posebnog mentaliteta. Još pri prvim danima našeg stvaranja postavili smo naš zahtev, da sve ono što može dati zadrugam obeležje: plemensko, versko i partijsko, izbacimo iz naših zadruga i da radimo samo za naš zadrružni cilj, da podržavamo samo našu politiku, odnosno da izvršujemo postavljene zadrružne zadatke. Mi smo dosada radili tako, i tako će se moći izgraditi naš zadrružni mentalitet. Dužnost nam je da ga radom izgradjujemo radi boljeg društva nego što je ovo. I u to ime, blagoradeći vam na dobrom ishodu vašeg skupščinskog rada, želim vam uspeha u budućem vašem radu.

Poslovnik

o štednji članov Nabavljalne zadruge uslužbenecv drž. železníc v Ljubljani.

§ 1. Radi osiguranja kreditiranih vsot za robo, izdano na poček (čl. 2. zakona o zadrugah državnih uslužbenecv), zbirajo člani-odjemalci v Nabavljalni zadrugi uslužbenecv drž. žel. v Ljubljani svoje prihranke (§ 2. poslovnika) na štednjo in jih stavijo do primera v § 5. kot neodpovedljivo posojilo na razpolago Nabavljalni zadrugi uslužb. drž. železníc v Ljubljani.

§ 2. Vsak član dobi od nakupa v zadrugi kot kasakonto izvesten odstotek, kakor to določi upravni odbor. Ta skonto se pa članu ne izplača sproti (izvzemši delno pri nakupih manufakture v večjih zneskih), ampak se mu knjiži v dobro na posebni kartoteki kot tekoča štednja. Radi olajšanja administracije se izvršujejo prevknjižbe in vknjižbe na ime kupujočega člana mesečno, polletno ali letno, kakor to odredi upravni odbor.

§ 3. Ob zaključku leta se izplača članu iz štednje, ki se je v tekočem letu nabrala, izvesten del, in sicer po kritju vseh obveznosti, ki jih ima v Nabavljalni zadrugi, kakor to določi upravni odbor. Preostanek od vsakoletno nabrane skonta pa ostane v zadrugi kot članova stalna štednja.

§ 4. Iz tekoče štednje prispevajo vsi preostali člani ob smrti umrlega člana, ki ima pravico do posmrtnine iz posmrtninskega fonda, v njegovo trajno štednjo kot članski prispevek znesek, ki je enak 50% razliki med posmrtnino, določeno v čl. 8. pravilnika o posmrtninskem fondu, in dotlej zbrano članovo stalno štednjo. Ti skupni prispevki se odračunajo članom vsako leto dne 31. decembra iz njihove tekoče štednje.

Ob smrti članove soproge, ki ima pravico do posmrtnine iz posmrtninskega fonda, znaša članski prispevek 50% razlike med posmrtnino (čl. 8. pravilnika) in dotlej zbrano polovico članove stalne štednje.

§ 5. Stalna štednja se izlača:

- a) polovica ob smrti članove soproge,
- b) celotna ob članovi smrti.

§ 6. Iz stalne štednje se krije v primeru izplačila v prvi vrsti dolg, katerega ima član v Nabavljalni zadrugi in je vsako drugo razpolaganje člana s štednjo neveljavno. Vsak član se odreka pravici razpolaganja s štednjo v druge namene, kot je v tem poslovniku predvideno. Štednja članov po tem poslovniku je nezastavljiva, neiztožljiva in nezarubljiva.

§ 7. O vseh nepredvidenih primerih glede štednje, kakor glede legitimacije upravičencev sklepa dokončno upravni odbor za vsak primer posebej. Poslovník velja od 1. januarja 1934.

Upravni odbor.

Pojasnilo k poslovníku o štednji članov:

Da bodo člani lažje razumeli ta poslovnik, navajamo v nadaljnjem praktičen primer za preračunavanje posmrtnine.

Član nenastavljenec, ki ima 400 Din stalne štednje in ima pogoje za izplačilo posmrtnine, umre. Povprečni letni nakup znaša 5000 Din. Posmrtnina znaša 25% povprečnega letnega nakupa, tedaj 1250 Din.

Članova žena bo torej prejela ob njegovi smrti:

iz članove stalne štednje	Din 400.—
iz posmrtninskega fonda se izplača	„ 425.—
vsi preostali člani prispevajo	„ 425.—

(1250.— Din manj 400.— Din, razdeljeno na polovico)

Skupno Din 1250.—

Če bi umrla njegova žena prej, dobi član 20% od konzuma

Din 5000.— ali Din 1000.—.

Ta znesek se zbere iz

polovice nabrane stalne štednje „ 200.—

Razliko do Din 1000.— plača v enakih delih:

preostali člani ,	„ 400.—
posmrtninski fond	„ 400.—

Skupno Din 1000.—

L. P.:

O solidarizmu in zadružništvu

(Razvoj zadružništva v Nemčiji.)

Nemški ideologi zadružništva so na temelju del angleškega konzumnega in francoskega produkcijskega zadružništva izgradili poseben tip nakupnih in prodajnih zadrug, v začetku modernega kapitalizma in njegovega denarnega gospodarstva pa tip kreditnega zadružništva, ki je pred-

stavljalo tudi v slovenskem narodnem gospodarstvu eno izmed najvažnejših in do nedavnega eno izmed najlepših področij našega združništva.

Prvi poizkusi organizacije konzumentov izvirajo v Nemčiji iz tako zvanih izobraževalnih društev (Bildungsvereine), ki so se pojavljala zlasti v štiridesetih letih preteklega stoletja. Cilj teh izobraževalnih društev je bil — kot v vseh drugih državah — dvig obče in moralne izobrazbe članov in s tem gospodarska osamosvojitev malega človeka.

Praktični začetki združništva so se razvili iz teh izobraževalnih društev v obliki združenj hranilcev (Spargesellschaften), katerih uprave so iz prihrankov članov nakupovale v cenejšem letnem času razne potrebščine (kurivo in živila) ter jih v dražji zimski dobi po višini prihrankov razdeljevale med člane.

Največ vpliva na razvoj nemškega konzumnega in stavbnega združništva ter združništva za notranjo kolonizacijo je imel profesor berlinske univerze dr. Viktor A. Huber (1800—1869), ki je pod vplivom angleških krščanskih socialistov opisoval prve poizkuse združnega gibanja v Angliji in Franciji. Njegova ideologija je prežeta z religioznim duhom in aristokracizmom. Trdil je namreč, da se delavski sloji ne morejo uspešno organizirati v zadruge brez pomoči in sodelovanja višjih slojev, ki morajo po njegovem mnenju prevzeti nase nalogo notranje zgraditve zadrug. Ti višji sloji vrše na ta način pravo socialno-reformatorsko viteško delovanje, ki naj bi organiziralo križarsko vojsko proti bedi. Socialnega vprašanja po njegovem mnenju ne bode rešila niti cerkev niti država niti javni organi, temveč zadrugarstvo. Le narod, ki bo združništvo razvil do najvišje mere, bo najprej preprečil, oziroma odstranil bedo ter dosegel višjo stopnjo moralnega razvoja, zato pa dosegel tudi vodilno vlogo med civiliziranimi narodi.

Drugi ideolog nemškega združništva je bil sodnik Herman Schulze-Delitzsch (1808—1883), katerega lahko smatramo za očeta nemškega obrtnega združništva. Leta 1849 je ustanovil v svojem rodnem mestecu Delitzsch dve zadrugi za vzajemen nakup surovin na veliko in prodajo na malo z malenkostnim pribitkom za kritje nakupnih in prodajnih stroškov. Zadrugi sta pokazali takoj lepe uspehe. Zaradi pomanjkanja potrebnih denarnih sredstev je naslednjega leta 1850 priključil nabavni zadrugi posebno kreditno zadrugo, ki pa zaradi pomanjkanja dobre notranje organizacije ni pokazala pričakovanih uspehov. Kasnejše izpremembe pravil so določale neomejeno jamstvo ter razdelitev doseženega dobička, ki se je seveda moral stekati iz višjih pribitkov na nakupne cene. Sedaj uspeh ni izostal. Kmalu je bila ustanovljena tudi prva združna prodajalna obrtniških izdelkov. Na ta način je H. Schulze organiziral prve nemške produkcijske zadruge, katere je smatral za krono zamišljene združne zgradbe.

Leta 1852 je H. Schulze na pobudo sestavkov V. A. Huberja o organizaciji angleških in francoskih konzumnih zadrug ustanovil v Delitzschu prvo konzumno zadrugo, kateri so kmalu sledile druge tudi po raznih

mestih takratne Nemčije. Vse vrste zadrug, organizirane v zveze, bi po mnenju H. Schulzeja lahko rešile socialno vprašanje brez posredovanja države.

Karakterističen za H. Schulzeja je praktičen značaj njegove ideologije, tako na pr. višji deleži, zbiranje visokih rezerv, odklanjanje državne pomoči v interesu svobode. Njegovo gledanje na zadružništvo je pretežno individualistično; načela vzajemne pomoči ne poudarja tako kot nekateri drugi kasnejši ideologi nemškega zadružništva.

Oče kmetškega kreditnega, zadružništva, ki predstavlja, dasi je bila ideja izposojena od H. Schulzeja, nov poseben tip kreditnega zadružništva, — je pa Friderik Viljem Reiffeisen (1818—1888). F. V. Reiffeisen je prilagodil tip Schulzejeve kreditne zadruge na podeželske razmere ter prežehl sad svojega dela z duhom vzajemne pomoči. F. V. Reiffeisen je namreč pri svojem delu uvidel, da številna dobrodelna društva, ustanovljena in podpirana s prispevki bogatašev, ne morejo vzgajati ljudi v duhu samopomoči in odgovornosti. Zato je l. 1854. ustanovil v vasi Hedesdorf dobrodelno društvo, katero je po dolgem in trudapolnem delu l. 1864 izpremenil v kreditno zadrugo, ki pa je šele l. 1869 dobila svojo končno obliko. Njegova oblika kreditnega zadružništva se je silno hitro razširila po vsej Nemčiji ter po vseh civiliziranih državah Evrope, kjer je rešila veliko število kmetškega prebivalstva iz rok oderuhov. Zato ga upravičeno smatramo za važen mejnik v kulturni zgodovini evropskih narodov.

Zaradi ljubezni do bližnjega, načela vzajemne pomoči in jamstva ter dela za korist bližnjega in njegove globoke vere je F. V. Reiffeisen, dasi protestant, postal duhovni vodja na področju zadružništva tudi za katoliško prebivalstvo ter je njegove ideje najbolj propagirala katoliška duhovščina. Iz te dobe datirajo tudi začetki boja za zakonito ureditev zadružništva; sad tega boja je bil pruski zadružni zakon iz leta 1867.

Zakonita ureditev zadružništva, ugoden izid nemško-francoske vojne (1870—1871), vojni sledeča industrijalizacija in proletarizacija Nemčije ter sledeče politične reforme so silno pogodovala razvoju zadružništva, posebno pa zadružnih hranilnic, ki so nadkriljevale organizacijo nemških konzumnih zadrug.

Prvotni poizkusi koncentracije številnih nemških konzumnih društev so se ponesrečili deloma zaradi tehničnih ovir, deloma zaradi odpora kratkovidnih voditeljev nemškega konzumnega zadružništva, tako da so šele leta 1894. ustanovili v Hamburgu prvo nemško nakupno zadrugo nemških konzumnih društev (Grosseinkaufsgesellschaft deutscher Konsumvereine), ki je imela že l. 1928 nad 444 milijonov mark prometa ter ogromno lastno premoženje.

Med nemškimi teoretiki zadružništva najdemo preprostega delavca in autodiktata E. Buscha (>Die soziale Frage und ihre Lösung«), ki je pobijal Marxova izvajanja glede ustvarjanja nadvrednosti pri produkciji

dobrin ter imel velik vpliv na nemške, posebno pa na švicarske konzumne zadruge. Med drugim dokazuje E. Busch slično angleškemu združnemu predhodniku dr. W. Kingu (o katerem smo govorili v prvi številki) v svojem omenjenem delu, da nastaja nadvrednost tudi pri izmenjavi dobrin ter navaja, da požre posredovanje med producentom in konzumentom štiri petine, t. j. 80 % vsega dela, na drugi strani pa predstavljajo posredovalci le 10 % vsega prebivalstva. Iz tega dejstva dokazuje avtor odločno previsok zaslužek posredovalca ter zahteva nujno potrebo reorganizacije izmenjave ozir. posredovanja. E. Busch poudarja, da socialnega vprašanja ne bodo rešili sindikalisti, temveč konzumno združništvo ter trdi, da tudi organizacija produkcijskih zadrug in sledeča reorganizacija produkcije ne moreta imeti uspeha, dokler propagirane reforme ne bodo mogle odstraniti pri izmenjavi dobrin dobička posredovalcev, ki spravljajo glavne in največje koristi produkcijskega procesa.

Rešitev socialnega vprašanja pričakuje E. Busch tudi le od organizacije konzuma ter se v tem sklada z drugimi ideologi konzumnega združništva.

Vkljub originalnim idejam dela E. Buscha, zaradi enostranskega gledanja niso našla pravega odziva niti v znanosti niti ne v praktični gospodarski politiki.

Zaradi začetnih neuspehov nemških produkcijskih zadrug se je nemška socialistična stranka kot voditeljica in stranka nemškega malega človeka obrnila k nemškemu konzumnemu združništvu ter ga tako izgradila, da je predstavljalo do nedavnega eno izmed največjih in najvažnejših nosilcev organizacije konzumentov na našem kontinentu.

Najvažnejši teoretik modernega nemškega konzumnega združništva je bil dr. F. Staudinger, ki je hotel združiti načela združništva z nauki Marxa o historičnem materijalizmu, o teoriji vrednosti in razredne borbe ter se je pri tem delu popolnoma posvetil združništvu. V svojih številnih delih, kjer je do podrobnosti izdelal teorijo konzumnega združništva, je opaziti vpliv znamenitega francoskega ideologa konzumnega združništva Ch. Gide-a, vendar ga ne moremo smatrati za njegovega pristaša, čeprav smatra tudi on konzumno združništvo za temelj vsega združništva. V svojih delih Staudinger kritizira v mnogočem ideje Marxa o borbi med proletarijatom in kapitalisti, katero je reduciral na borbo med producentom in konzumentom. Prav tako je zavračal trditev Marxa, po kateri le delo ustvarja vrednost dobrin ter je trdil, da je ustvarjenje vrednosti delo kupca ne pa delavca.

F. Staudinger je s H. Kaufmannom ustanovil novo, tako zvano hamburško smer nemškega združništva, ki se v bistvu ne razlikuje od načel angleške ozir. francoske združne šole, kateri pa pripisujejo nekateri avtorji politično usmerjenost. Vendar, če pogledamo dela H. Kaufmanna in dr. Müllerja — slednji pripada sicer švicarski združni šoli, ki dela pod

vplivom prof. A. Huberja — vidimo, da sta se tudi ti dve smeri izrekli za nasprotnici razredne borbe, kjer gre za dobro in pravično stvar.

Če pregledamo torej razvoj nemškega združništva, vidimo, da so v prvi dobi njegovega razvoja sodelovali pristaši liberalne šole ter se je za to gibanje šele od l. 1880. pojavilo močnejše zanimanje s strani nemških socialistov.

Vkljub zahtevam in ponovno izrečno poudarjeni politični in razredni nevtralnosti glavnih teoretikov, sledeči socialni in politični boji niso šli brez sledu mimo nemškega združništva. Dvakratna, ozir. trikratna cepitev (l. 1898. in 1903. ter 1913.) so bile posledica teh bojev, ki so sicer razbili enotnost nemškega konzumnega združništva, vendar niso mogli uničiti sadov dela prvoboriteljev in njihovih naslednikov na tem področju, ki so bili zlasti dr. Karl Munding, prof. Oppenheimer, August Müller, dr. Eduard Jakob, Robert Schlösser, F. Tönnies, Švicar J. T. Schär i. dr. (Nadaljevanje prihodnjič.)

Manufaktura

Pripombe h krojni poli

K šte v. 1 in 8. Za praznično poletno obleko, ki mora biti lepa, pa vendar sešita iz takega blaga, da se lahko pere, si bo naša zadrugarica izbrala v združni prodajalni bombažasti žoržet ali krep, to je blago, ki je na oko prav takšno kakor volneni krep ali žoržet. Tudi vzorci pri tem blagu so taki kakor pri volnenem krepu ali žoržetu. Za močne se mi zdi zlasti primeren vzorec v črnobeli ali sivomodri barvi. Ker se nosijo letos prav veliko poletne obleke iz pikčastega blaga, smo naročili pikčaste krepdešine. Če ima pa katera rajši vzorčaste ali gladke krepdešine, bo tudi lahko izbrala. Imamo tudi prave volnene krepe v vseh lepih barvah. Najbrž se bo ta ali ona zanimala tudi za volneno karirano blago. Dobi ga, kakršnega si želi, z večjimi ali manjšimi kvadrati. V volni so pa na razpolago tudi prav lepi enobarvni ripsi in popelini. Izmed novejših vrst blaga smo dobili za poletne obleke šantung, buret in svileno platno. Za modne obleke vam pa nudimo tudi modni karirani taft in pa zelo lepo karirano pristno svilo.

K šte v. 2. Za poletne komplete vzamete lahko volneno, svileno ali bombažasto blago. Najbolj hladne so poletne obleke iz platna. V združni prodajalni imamo močno kmečko platno, ki je gladko; prav lepo je pa melirano platno, in sicer v svetlomodri in v rožnati barvi. Prazničen komplet boste imeli, če si izberete svileno platno. To blago se dobro pere in lika, tako da boste vedno čedno oblečeni.

Za komplete se prav dobro obnaša buret. Ni treba, da kupite buret samo v naravni, drapni barvi, pri nas ga dobite tudi barvastega, in sicer

v mičnih svetlih barvah. Opozarjam vas, da izdelujejo tovarne enojno in dvojno široki buret, na kar je treba pri nakupovanju paziti. V enojni in dvojni širini imamo tudi bombažasti krep, in sicer v vseh lepih svetlih barvah. Komur je bolj všeč modno karirano blago, si pa lahko izbere med kariranimi frotirji kaj z majhnimi, večjimi ali velikimi kvadrati.

K šte v. 9. Med dekliškimi poletnimi oblekami so prav priljubljene preproste sportne, tako imenovane tenis-obleke, to so poletne obleke, sešite iz blaga, ki se brez skrbi pere. Blaga za take obleke je v naši zadrugi vse polno. Belo tenis-obleko sešijte iz pravega ali tako imenovanega svilenega platna ali pa iz blaga panama. Za vzorčaste obleke imamo črtaste in karirane ripse in cefirje. Zlasti lični so ripsi z vozlastimi učinki. Za poletne dekliške obleke smo se založili s črtastimi eponži in s pisanim pralnim, kariranim blagom. Barvasto karirano blago je primerno zlasti za vsakdanje obleke. Praktično obleko si lahko sešijete tudi iz modnega bombažastega krepa z drobnim vzorcem. Pri nas ga dobite v modri, rjavi in zeleni barvi. Če bi pa radi imeli lahko obleko, jo sešijte iz enobarvne svile, ki se prodaja pod imenom »tenis«, to je enobarvna svila s vtkanimi tenkimi črtami. Paleta si lahko napravite iz takega blaga kakor je obleka. Na karirano ali črtasto obleko se pa prav lepo poda gladek paleta, ravno tako kakor na gladko obleko črtast ali kariran paleta. Če boste nekoliko premislili, boste lahko imeli paleta, ki bo pristojal vsem vašim letnim oblekam.

K šte v. 3, 4 in 11. Tako imenovane kmečke obleke za manjše in večje se šivajo navadno iz bombažastega, volnenega ali svilenega blaga z veselimi cvetnim ali karirastim vzorcem. Za take obleke dobite v združni prodajalni menda res prav vse, kar si želite, kakor na primer navadne cenene tiske, z raznimi cvetnimi in geometričnimi vzorci. Neko-liko dražji, zato pa tudi solidnejši, so tiski in kretoni znamke »Sochor« z mičnimi cvetnimi vzorci. Prijazna kmečka obleka je lahko sešita tudi iz pikčastega blaga. Na izbiro je pa tudi znano, rdeče blago, s starinskim vzorcem turških rut. Svileni kmečko obleko sešijte iz rožaste svile Bemberg, ki se je zadnje čase zelo pocenila. Za kmečke obleke pa imamo kajpada tudi finejšo svilo s cvetnim vzorcem, za narodne noše smo pa nabavili pravi taft šanžan, to je tista znana lepa svila, ki spreminja barvo. Za životke dobite pri nas žamet, za predpasnike svilo, za ošpetlje pa platno, šifon, batist opal, batist šifon in batist mako. Prodajamo pa seveda tudi gumbke in čipke.

K šte v. 5. Ni treba, da bi imeli za doma obleko samo iz rožastega blaga sešito kakor haljo. Narisala sem vam krajc za obleko, v kateri smo lahko ves dan. Sešijemo jo iz močnega pralnega blaga, tako da jo peremo brez skrbi. Takšno solidno blago je cefir, ki se dobi v lepih vzorcih, potem pa razni ripsi, enobarvni, črtasti in karirani, in pa razni bombažasti krepi, vzorčasti in enobarvni, torej blago, ki sem ga omenila pri letnih

oblekah. Za predpasnike imamo vsakovrstne tiskanine, močno cvirnasto blago, razne šifone in tiske.

K šte v. 6 in 7. Za praznične deške bluze in srajce imamo posebno lepe cefirje in popeline, za praznične deške bluze pa je primerna tudi svila šantung in enobarvna svila znamke Bemberg. Za sportne srajce je najboljša flanela, ker vpije pot. Dobro pije pot tudi blago turing, ki ga imamo vedno v veliki izbiri. V galanteriji je stalna zaloga izgotovljenih moških sraje raznih velikosti in po raznih cenah. Vsak zadrugar pa lahko naroči v naši šivalnici srajce po meri. Za cele deške letne obleke vam priporočam buret, ki ga dobite, kakor sem že omenila, v enojni in dvojni širini. Naša konfekcija vam nudi že izgotovljene deške in moške suknjiče (jankerle), sešite iz kariranega blaga. Za deževne dni dobite pri nas otroške hubertuse, v konfekciji pa imamo tudi moške pumparice, hlače od uniform in moške dežne plašče.

K šte v. 10. Za obleko, kakršna je na krojni poli, si lahko izberete enobarvno blago. Prav lepa je taka obleka iz bele svile, ki jo dobite pri nas, kakršno že hočete, cenejšo ali dražjo. Botrice in botri dobe v naši galanteriji vsega, kar je treba za birmanca: svilene trakove, nogavice, in sicer bele ali barvaste, kratke ali dolge, žepne robce, rokavice, denarnice, torbice, čevlje, navadne usnjene ali lakaste, in še vsega drugega, kar je treba. Velika je zaloga čevljev za odrasle. Ženski čevlji so tudi na razpolago, luksuzni in trpežnejši. Trpežnejši so iz usnja ševro, in sicer gladki in kombinirani. Zlasti lepi so čevlji iz jelenje kože, ki so tudi kombinirani, in sicer z lakastim usnjem. Trpežni ženski čevlji iz rjavega usnja imajo polnizko usnjeno peto in so narejeni ponajveč na zadrgo. Za vroče dneve smo preskrbeli bele in kombinirane opanke. Za poletje imamo tudi damske nogavice dokolenke, ki imajo v rob vdelan prožni trak. Pri nošnji teh nogavic ne potrebujemo drugih podvez. Popolna je tudi zaloga moških čevljev. Založeni smo z lahkimi letnimi čevlji, nizkimi in visokimi, izberete si pa lahko tudi sandale, trpežne čevlje za vsak dan in turistovske čevlje. Po meri vam pa naredi združni čevljar čevlje, kakršne hočete.

*

Kako všijem rokav z enim šivom. Pravite, da se vam redkokdaj posreči rokav lepo všiti. Da vam poslej ne bo treba več veliko premišljevati in paziti, bom poizkusila pojasniti, kako se pravilno všije preprost rokav z enim šivom. O modnih rokavih ne bom pisala, ker se šivajo vsak po svoje.

Začetnica celo premišljuje, kateri rokav je desni in kateri levi. Rokav, ki je od komolca do zapestja zožen s posnetkom, lahko spoznamo ali je desni ali levi, če ga oblečemo tako, da je šiv na notranji strani roke, posnetek pa na zunanji, in sicer v smeri mezinca. Širok rokav je težje spoznati. Tak rokav ugotovite na ta način, da ga oblečete tako, da leži

šiv pod roko, tisti del rokava pa, ki je bolj izpodrezan, mora ležati proti sprednjem delu životka. Če je rokav pravilno prikrojen, mora biti vшит tako, da teče ravna nit po sredini rokava od rame proti komolcu. Iz poševnega blaga krojimo samo popolnoma priležne rokave.

Preden rokav všijemo, mora biti bluza ali obleka popolnoma izgotovljena in dobro zlikana, še celo ovratnik prišijemo prej, preden všijemo rokave. Če imate rokav že preizkušen, torej če veste, kam pride šiv, si to mesto označite ob rokavnem izrezu na životku, in sicer s kredo ali navdarkom. Nato obrnite životek narobe, potem pa vtaknite rokav v rokavni izrez tako, da leži šiv rokava na zaznamovanem mestu na sprednjem delu. Rokav nato takoj pripnite z betičarico. Pri spenjanju držite delo v roki tako, da gleda rokav proti vam, zato da ga lahko pravilno nadržujete. Tudi popolnoma gladek rokav mora biti nekoliko nadržan (ne nabran!), in sicer zato, ker je blago ob izrezu rokava poševno in se rado zvleče. Če bi rokav nategnili, bi se nabiral životek in delal gube. Ne pripenjajte pa rokava kar od šiva naokrog v eni smeri, marveč zabadajte betičarico za betičarico enkrat na eni strani života, potem pa na drugi, tako da pridete na rami od obeh strani naenkrat skupaj. Nekoliko več kakor spodaj nadržite rokav na rami, in sicer od šiva navzdol, spredaj in zadaj, približno za širino dlani.

Če pa še ne veste, kje naj bo šiv rokava, potem je najboljšo, če oblečete obleko ali bluzo in šele nato nataknete rokav, na kar naj vam ga kdo naravna tako, da lepo pade in vpne z betičaricami. Na osebi se vpne samo desni rokav, nakar se obleka sleče in označi s kredo ali navdarkom na životku mesto, kamor pride šiv rokava, na rokavu pa mesto, kamor pride šiv na rami. Rokav nato odpnite in vzemite iz rokavnega izreza, potem pa prenesite znamenja natančno na levo stran životka in na levi rokav. Nazadnje vpnite z betičaricami oba rokava v rokavna izreza, in sicer tako, da se znamenja pravilno krijejo in šele nato navdarite vsak rokav posebej. Pametno je, če vzamete za navdarjenje prav tak sukanec ali svilo, s kakršno šivate obleko. Če se na primer črna ali temnomodra obleka navdarja z navadnim debelim navdarkom, se potem navdarek, ko je šiv zašit, težko tako izvleče, da ne ostanejo v šivih sledovi belih vlaken.

Navdarjajte s kratkimi sprednjimi vbodi, da se vam pri šivanju na stroj ne bodo delale gube tam, kjer je rokav nadržan. Označbe šivov si napravite tudi na kroju, zato da vam pozneje ne bo treba zopet pomerjati in premišljevat, kako boste všili rokav. Da rokav lepše pade in da se šiv ne cefra, obšijte rokav s poševno progo iz tenkega blaga in podloge, in sicer tako, da všijete progo z rokavom vred na stroj, nato pa progo zapognete in obšijete na roko.

M.

Prihranek pomeni neodvisnost. Neodvisnost pa daje občutek samozavesti, podjetnosti in poguma.

Ribe. Ribe pripravimo lahko popolnoma preprosto, tako, da jih samo skuhamo, kaj radi jih pečemo in cvremo, damo si pa z njimi lahko prav veliko opravka, če jih na primer pripravljamo na razne pikantne načine z različnimi omakami in majonezami. Zelo priljubljene so višnjevo kuhane ribe.

Najbolj preprosto je torej, če ribo (iz sladke vode) skuhamo, polijemo z maslom in okrasimo z zelenim peteršiljem. Pri tem je treba paziti samo na to, da se riba ne razkuha. Za višnjevo kuhano ribo pripravimo kvašo (opis spodaj), ki jo pustimo, da zavre. Posebej pa zavremo še za eno zajemalko vinskega kisa. Ko je vse to zavrelo, pripravimo šele ribe, in sicer tako, da jih položimo v podolgasto kozico, kjer jih polijemo z vrelim kisom. V kisu jih pustimo nekaj časa, da postanejo višnjeve (pri snaženju ribe moramo paziti, da ji ne odrgnemo sluzaste kože, ker bi sicer riba ne postala višnjeva). Potem kis odlijemo in vlijemo na ribe pripravljeno vrelo kašo. Posodo pokrijemo in pustimo na štedilniku, kjer naj ribe vrejo v kvaši toliko časa, da jim izstopijo oči. Če jih hočemo servirati tople, jih pustimo na kraju štedilnika. Tako kuhane ribe moramo jemati iz posode previdno, zato da jih ne raztrgamo. Ko smo jih dali na krožnik, jih poškopimo z limonovim sokom in oblijemo s presnim maslom, v katerem smo precvrli malo zelenega peteršilja. Obložimo jih pa s pečenim krompirjem, zelenim grahom, beluši ali praženim rižem. Lahko jih pa obložimo tudi samo z limono, narezano na tenke krhlje ali kolesčke in serviramo s toplo masleno gobovo omako.

Maslena omaka. V kastroli razpustimo dve žlici presnega masla. Ko se maslo speni, vržemo vanj žlico drobno zrezanega peteršilja in dve žlici moke. Ko to nekoliko zarumeni, prilijemo med neprestanim mešanjem za eno zajemalko juhe in dodamo nekoliko soli in za noževno konico muškatovega cveta. Za nekatere jedi je dobro, če dodamo taki omaki nekaj žlic kisle smetane, za druge pa, če odišavamo omako z magijem. Ko omaka prevre, je gotova.

Kvaša. Za ribjo kvašo zlijemo v lonec primerno količino vode in kisa in denemo košček korenja, koreninico peteršilja in zelene, vršček timeza, lovorjev listič, nekaj zrn popra in soli. Vse to naj potem zavre.

Ribja juha. Cenjena jed je ribja juha, ki se pripravi takole: v kozico denemo na mast ali maslo narezane zelenjave, prav tako kakor bi pripravljali postno zelenjavno juho, in pridenemo na male koščke zrezano ribje meso. Vse to zalijemo potem, ko je lepo zarumenelo, z vrelo slano vodo in začinimo z muškatovim cvetom in celim poprom. Juha mora eno uro počasi vreti, nakar jo precedimo in serviramo z ocvrtim grahom.

Nadevana riba. Nadevana riba nam ne da mnogo opravka. Treba jo je samo očistiti, nato pa nadevati z gobicami, ki smo jih dušili s peter-

šiljčkom na maslu. Tako nadevana riba se potem zašije in peče na maslu. Medtem ko se peče, jo polivamo, in ko je pečena, jo razrežemo na kose, ki jih zopet sestavimo na krožniku tako, da imamo celo ribo. Ko se peče, jo pa lahko tudi potresemo s sladko papriko, da je lepo rdeča.

Hitro in prav preprosto pripravimo ribo lahko tudi tako kakor naravni zrezek. Razrežemo jo namreč na kose, povaljamo v moki, nato pa spečemo na razbeljenem maslu ali olju. Kakor k naravnemu zrezku tako se tudi k pečeni ribi poda omaka, začinjena po okusu s peteršiljem, sardelo, citronovim sokom itd.

Ribe cvremo prav tako kakor dunajske zrezke, o čemur sem že pisala v letošnjem »Zadrugarju«.

M.

Čebelarstvo

A. P.:

Združevanje in opravljanje rojev!

Ljubi maj, krasni maj
polno cvetja je sedaj.

V zadnji številki smo ostali pri opisovanju rojev. Ugotovili smo, da imamo izmed naravnih rojev takšne, ki roje z oplojeno, in pa roje, ki izletijo iz panja z neoplojeno matico. Roji z neoplojeno matico so drujci in tretjevci. Nastane vprašanje, kako se združujejo roji. Združevanje rojev prihaja v poštev pri poznih ali pa šibkih rojih. Jasno je, da od julijskega roja ni pričakovati nikakega uspeha. Zato bomo po dva pozna roja združili v eno močno družino. Združevanje je lahko, samo vedno moramo imeti pred očmi sledeče: čebele z oplojeno matico se nič kaj radi ne združijo z družino, pri kateri kraljuje neoplojena matica. Če bi stresli skupaj dve takšni družini, bi čebele oplojene matice na lepem pomorile vse čebele neoplojene matice. Zato mora v takšnem primeru priskočiti na pomoč čebelar s svojim znanjem. Če je oplojena matica še mlada in rodovitna, tedaj jo bo čebelar poiskal ter zaprl v matičnico. Drugemu roju bo odvzel neoplojeno matico ter jo bo odstranil. Nepriporočljivo jo je uničiti. Najbolje je stresti matico s peščico čebel v prašilček. Če bo sreča mila, se bo matica v par dneh oprasila in tako smo si vzgojili mlado, rezervno matico, katero kasneje uporabimo za zamenjavo starejših, slabših matic.

Ko smo torej odstranili neoplojeno matico, spozna družina takoj svojo osirotelost. Brezmatična družina čuti, da je za življenje nesposobna, zato je pripravljena izprositi si streho pri zdravi družini. Še pred združitvijo bomo oba roja obrizgali z medeno vodo, in sicer zato, da so čebele site in da imajo vse skupaj enak duh. Sedaj stresemo brezmatično družino v medišče panja, v katerega smo vsadili roj z oplojeno matico. Čebele

se bodo hitro in brez boja združile. Če pa združimo narobe, to je, da uničimo že oplojeno matico, tedaj moramo biti bolj previdni. Zakaj čebele, ki so imele že oplojeno matico, se kaj nerade pridružijo k svojim tovarišicam. V takem primeru nastopi nevarnost, da pridružene čebele umorijo neoplojeno matico. Da se zavarujemo pred razočaranjem, bomo iz previdnosti vložili v panj sat z mlado, nepokrito zalego in sicer zato, da si lahko v primeru brezmatičnosti čebele same vzgoje svojo matico. Še bolje je, vcepiti že goden matičnik, ki ga dobimo pri družini, ki se pripravlja za rojenje. Tej odrežemo najlepši matičnik, in sicer tako, da ga izrežemo iz sata s še nekoliko satja. Izrezek naj bo velik približno 4 cm × 3 cm. Za dobljeni košček satja napravimo prostor na lepem satu v sredini panja, kamor ga pritrdimo. Za pritrjevanje uporabimo buciko ali pa tenak žebliček. Paziti pač moramo pri tem delu, da ne poškodujemo matičnika. V primeru, da bi pridružene čebele umorile neoplojeno matico, se hitro skupno lotijo gretja bodoče gospodarice, ki je zaprta v matičniku. Ko je godna, se bo matica izlegla. Sedaj nastopi čas svatovanja matice. Sončnega, nevetrovnega dne bo matica v spremstvu trotov izletela iz panja. Temu izletu pravimo čebelarji »svatovski polet«. Matica bo nekaj časa krožila nad čebelnjakom, potem se bo pa dvignila visoko proti nebu, trotje pa vedno za njo. Dvigala se bo vedno više in više tako, da bodo trotje omagali. Dvigala se bo toliko časa, dokler ji bo sledil samo še en trot, to je tisti, ki je najbolj čil. Torej si matica izbere za ženina najboljšega trota in ta jo tudi oplodi. Ko je že oplojena, iztrga matica trotu spolovila. Trot plača svojo smelost z življenjem, matica se pa vrne v svoj panj, kjer jo pričakujejo čebele. Če ima vračajoča se matica na zadku belo nitko, tedaj si je čebelar lahko svest, da je matica oprášena. Približno tretji dan po oprástitvi prične matica že leči jajčeca. Veliko matic se izgubi na svatovskem poletu, nekaj jih pojedo ptiči, nekaj se jih pa izgubi pri povratku. Matica se navadno vrača v panj, kjer sedi veliko čebel na bradi panja. Na ta način se dogodi, da sili v napačen panj. Na bradi sedeče čebele bodo tujo matico takoj umorile. Zato je priporočljivo zaznamovati z učinkovitim znamenjem vse tiste panje, v katerih so neoplojene matice. Za zaznamovanje uporabljamo navadno košček papirja, ki ga pritrdimo na čelo panja nad žrelom. S tem dosežemo, da si pri izletu oziroma pri kroženju zapomni matica panj, iz katerega je izšla.

Kakor sem že omenil, čakajo čebele z rojenjem vedno zato ugodnega vremena. Če tega ni, pregrizejo že godne matičnike ter s tem prestavijo rojenje na kasnejši čas. Čim pa nastopi ugodno vreme, nam roje družine kar druga za drugo. Niso redki primeri, da rojijo dve družini istočasno. V takem primeru je združevanje kaj lahko: eno matico poiščemo ter jo odstranimo, čebele pa stresemo kar skupaj. Samo ob sebi je razumljivo, da to naredimo samo tedaj, če sta matici iste vrste. Še lažje pa je, če v takem primeru ujamemo eno matico takoj pri izletu roja. Čebele, ki bodo rojile, se bodo kar lepo pridružile drugemu, že v zraku krožečemu roju.

Pri izletu ujeti matico, ni kaj lahko, ne posreči se vedno. V dobi svojega čebelarjenja sem prestregel matico pri izletu le dvakrat. Zato sem uporabil steklen kozarec. Kakor hitro se je prikazala matica na hradi, sem takoj poveznil kozarec nanjo. V kozarcu ostane matica z nekoliko čebelami. Čim se je matica povzpela proti vrhu kozarca, sem ga obrnil ter pokril, kasneje sem matico ujel ter jo zaprl v matičnico. Takšno matico sem uporabil za izmenjavo starejših matic.

Razen naravnih imamo tudi umetne roje. Umetni roji so tisti, katere naredi čebelar sam. Da naredimo umeten roj, imamo več razlogov. Nekateri jih naredijo zato, da pomnožijo svoje čebelarstvo. Zopet drugi, da »puščajo kri« svojim družinam, da začasno oslabijo močnejše družine. Z odvzemom enega ali dveh satov zalege prisilijo močno družino k zopetnemu intenzivnemu delu, ter s tem preprečijo rojenje za dobo dveh do treh tednov. Navadno se delajo umetni roji ob času prevešanja. Prevešati se pravi, razširiti plodišče z namenom, dati matici možnosti zopetnega zaleganja jajčec. Sredi maja ob ugodni letini so navadno plodišča že polna zalege. Matici, ki je radi obilne hrane zalegla po šest do sedem satov z jajčeci, ostala dva sta pa polna obnožine in medu, primanjkuje prostora. Čebelarjeva dolžnost je, priskočiti na pomoč ter ji pomagati iz te stiske. Zato bo pričel s prevešanjem. Prevešanje je zelo važno opravilo pri čebelah. Od pravilnega prevešanja je delno odvisen tudi uspeh. Koliko je čebelarjev, ki s prezgodnjim ali pa nepravilnim prevešanjem čebelam več škodujejo nego koristijo! Vedeti moramo, da čebelam s tem opravilom povečamo njihovo stanovanje: do sedaj so zasedale samo plodišče, dočim po prevešanju morajo greti tudi zalego, ki smo jo predstavili v medišče. Zato je polagati veliko važnosti na pravočasno prevešanje. Kdor ni gotov, ali je družina, oziroma ali je že goden čas za prevešanje, naj naprosi izkušenega čebelarja za strokovno mnenje, ki mu bo vedno na podlagi svojih dolgoletnih izkušenj radevolje svetoval. Kdor pa nima nikogar vprašati za svet, naj si zapomni, da se preveša približno deset dni pred nastopom glavne paše. (Nadaljevanje prih.)

Ptičjereja

K. Kos:

Kanarček

Praktična navodila o gojenju in reji kanarčkov.

(Konec.)

Paritev. S to pričnemo v začetku marca, ko je že topleje in postajajo noči krajše. Za paritev so najboljše dveletne samice, seveda so tudi enoletne dobre. Čez zimo jih moramo držati v nezakurjeni sobi. Prve spu-

stimo v parilnico samice. Podajati jim moramo zadostno množino mešanega semena ter dnevno za kavno žlico trdo kuhanega in na drobno sesekljane kokošjega jajca, čemur primesimo še suhe drobtine belega kruha. Za eno jajce zadostuje po ena in pol žlice suhih kruhovih drobtin. Samcu damo dnevno le polovico male žličke kuhanega jajca.

Šele ko si je samica gnezdo lepo uredila, spustimo k nji samca. Da samica lažje nese jajčka, obesimo v parilnico košček slanine. V enem tednu boš opazil v gnezdu prvo jajce. In tako znese samica vsak dan proti jutru po eno jajce, skupno tri do šest. Barve so zelenkaste z rdečimi lisami. Starejše samice znesejo navadno pet jajc. Nekateri pobirajo sproti jajčka in jih nadomeščajo z umetnimi. Nato podložimo spet vse skupaj, da se mladiči hkrati zvalijo. Ako so jajčka ponesnažena, jih v mlačni vodi očistimo s kokošjim peresom. Čez 13 ali 14 dni zvali samica popolnoma gole in še slepe mladiče. V času valenja prekinemo z jajčno hrano ter dajamo samici le zrnate hrane in vode. Par dni pred izvalenjem, to je enajsti dan po paritvi, se povrnemo k jajčni hrani, da pripravimo s tem samico k pitju mladičev. Namesto jajčne hrane uporabljamo lahko tudi v zavretem mleku namočeno žemljo, ki jo moramo do suhega stisniti in nato nadrobiti v jedilno posodico. V parilnici mora biti čez dan vedno dovolj jajčne hrane za mladiče. Da ne dobijo takoj na prazen želodec težke jajčne hrane, jim damo zjutraj semenske hrane. Priporočljivo je, da se čez dan večkrat pripravi sveža hrana za mladiče. Ko so mladiči stari tri tedne, pričenjajo že sami iskati si hrane. Tej hrani se primeša nekoliko zdrobljenega ribsa. Po šestih tednih lahko ponovimo samo jajčno hrano z nekoliko več drobtinami, omehčanimi v zavretem mleku. Kasneje opustimo vse to in krmimo le z zrnato hrano. Mladičem moramo večkrat postreči tudi s solato in radičem, včasih pa jim damo še jabolka.

Nekateri gojitelji dajo mladičem, ko so šest dni stari, na noge obročke radi zaznamovanja ptičkov. Samice tega sicer ne trpijo in preganjajo take mladičke z obročkom iz gnezda. Zato jim moramo napraviti kolikor mogoče globoko gnezdo s strmimi stranicami; tako ostanejo nožice skrite.

Ako samica težko nese jajčka, jo položimo na dlan roke ter ji namažemo trebuh z žganjem, kafro ali oljem in masiramo. Sprva nalahko, potem vedno močnejše, pritiskajoč proti zadnjemu delu trupelca.

Proti ruvačem perja nimamo zanesljivega sredstva. Ruvalce in že izruvane ptičke damo v posamezne kletke.

Skubitev ali menjava perja. V prvem letu izgubijo mladiči le malo perja, v perutih in repu sploh ne. Približno šest tednov po zapustitvi gnezda se začne skubitev in traja skoro dva meseca. Menjava perja se pričinja pri zadku in konča pri glavi. Da pospešimo skubitev, damo ptičkom olupke kumar. Ves ta čas moramo imeti ptiče v veliki kletki-preletalnici. Med tem pojavom so ptički zelo nervozni, ker jim novo perje porabi mnogo krvi. Ravnati moramo ž njimi zelo previdno; skrbeti moramo za popolen mir, ker so ves ta čas zelo plašljivi. Ako pa se pre-

strašijo, zastane skubitev in lahko poginejo. Ko je skubitev pri kraju, prenesemo ptičke v druge kletke.

Bastardi. Za to prihajajo v poštev lišček, ščinkovec, kalin in čížek. Vedno vzamemo krotkega samca-divjaka in samico-kanarko. Da se je divjak privadi, ga že v jeseni damo v isto kletko k samicam. Meseca marca obesimo v parilnico dve gnezdi in damo vanjo oba ptička skupaj. Divjak postane paren šele v začetku meseca maja. Najbolje je, da jajčka sproti pobereмо iz gnezda; ko imamo tri, jih položimo spet v gnezdo, divjaka pa odstranimo.

Bolezni. Ako skrbno in natančno paziš, da dobiva ptiček res izbrano, čisto hrano, in preprečiš vsak prepih, ti redkokdaj zboli. Bolnega takoj spoznaš. Perje se mu našopiri, mirno in tiho čepi v kotu kletke ali kar na tleh, brezbrizen je in ne zmeni se za nič. Ako ga primeš v roko, in če se še tedaj ne zgane, potem je živalca zelo in resno bolna. Seveda je težko ugotoviti, kakšna je bolezen, ki preti ubožcu morda s poginom. Zato hočem navesti nekaj poglavitnih bolezni.

Težka nesnost. Ko si je samica že uredila gnezdo, sedi mirno navadno na tleh ter se skoro nič ali le malo giblje. Zadek ji je otečen. Do tega je prišla, ker ji nismo dajali krede ali zmletih jajčnih lupin. Tu pomaga parna kopel, ki jo napravimo na sledeči način:

Bolno samico deni v malo kletko, ki jo postaviš na lonec vrele vode; vse to pokrij z odejo. V teku 15 minut bo navadno samica znesla jajce. Ako bi taka parna kopel ne pomagala, iztisni jajce tako, da položiš samico vznak na dlan in previdno pritisneš spodnji del trebuha proti jajčku; tako bo lupina počila in samica bo nato sama izločila vsebino.

Driska. Pri tej bolezni, ki je posledica nepravilne hrane in mokre zelenjave, je blato belkasto, rumenkasto ali vodeno. Namesto pitne vode dajamo ptičku skozi štiri dni vodo, v kateri smo skuhali oves ali kamilice; tako napravljen čaj dobro osladi. Ptička drži na toplem.

Katar. Ptič kiha, iz nosnic se mu cedi rumenkasta tekočina, oči ima motne in solzne. Vzrok katarja je prepih ali velika izprememba temperature ponoči. Zato pokrij kletko, ako so noči premrzle. Ptiča postavi na topel in miren prostor. Daj mu mlačne vode in enkrat na dan napravi mu parno kopel. Skoro vedno podleže ptič katarju v sapniku in vobče boleznim v pljučih.

Ako ptiča le predobro hraniš, ga lahko zadene tudi kap. Brez vsakršnega znaka kakšne bolezni se ptiček na palčki strese in pade mrtev na tla. V trenutku, ko se ptiček strese, polij ga z mrzlo vodo, ali puščaj mu kri tako, da mu na nogi odrežeš krempeljček in se prikaže kri.

Lažje se zdravje ohrani kot bolezen ozdravi.

Lažje se denar prihrani kot dolg ptačuje.

Zunan je poškodbe pri ptičkih kaj hitro ozdravijo. Ako si na primer ptič zlomi nogo, ga postavimo na miren prostor in ozdravel bo. Zgodi se, da pride ptičku, ki ima na nogi obroček, med njim in nogo kakšen oster predmet, radi rane mu nožica prične otekati in celo gnojiti se. S škarjami odreži bolno nogo, pa bo ptiček spet zdrav in skakal po eni nogi v kletki. Na ta način lahko rešimo marsikateremu pevcu življenje. Tudi za paritev je še dober tak ptiček.

Ako ima ptič krempeljčke predolge, ki se razbohotijo radi nezadostnega gibanja, drži ptička s krempeljčki proti svetlobi, da lažje vidiš živec, ter s škarjami prestriži del krempeljca.

Uši. Velika nadloga za ptičke so uši. Da zatrejo to golazen, uporabljajo nekateri flit, s katerim poškropijo kletko. V gnezda potresejo mrčesnega praška. Kdor ima malo kletko, jih lahko več popari s kropom. Na tak ali drug način se vsakdo trudi in muči, kako bi rešil ptička teh ne ljubih in nadležnih gostov. Navadno zlezejo uši le ponoči na spečega ptička in mu pričnejo srkati kri, kapljo za kapljo, tako da je ptiček drugi dan namesto čil in vesel ves truden in klavern. Po dolgem strokovnem opazovanju in preizkuševanju se mi je le posrečilo izumiti napravo, s katero lahko odženeš te škodljive parasite. To napravo, za katero je prijavljen patent za vse države, lahko dobiš za ceno 25 Din pri gojitelju harških kanarčkov, malih papig in raznih drugih eksotičnih ptičev: Karol Kos, Ljubljana, Nunska ulica šte. 3. Za odgovor priloži znamko za 3 Din.

Zdravstvo

Dr. V. Arko, Ljubljana:

Spoznavanje pljučne jetike

Spoznavanje pljučne jetike je včasih celo za zdravnika, kaj šele za lajika zelo trd oreh. Preden pa preidem na podrobnejše opisovanje znakov pljučne jetike, je potrebno, da se seznanimo s spremembami pljuč, ki jih povzroča bacil jetike.

Kako nastane okuženje z jetiko, je bilo govora že v prejšnji številki. Rekli smo, da se bacili jetike nahajajo v kapljicah, ki jih razpršuje jetičnik okoli sebe pri dihanju, posebno pa pri kašljanju in pri kihanju. Pri vdihavanju takega okuženega zraka pridejo bacili jetike skozi nos in sapnik v pljuča zdravega človeka, kjer se naselijo najraje v pljučnih vršičkih. Pod vplivom bacilov se tvorijo v pljučnih vršičkih tako zvana jetična ognjišča, ki so približno za grah velika in ki se sestoje iz vnetega, deloma pa razpadlega plućnega tkiva in ki vsebujejo bacile v velikih množinah. Od tu se širi jetika dalje do pljučnih bezgavk, ki otečejo in ki kažejo slične spremembe kakor ognjišča v pljučnih vršičkih. V primeru

da jetika ne napreduje, se ta ognjišča obdajo z brazgotino, odnosno poapnijo. Vse to lahko vidimo s pomočjo rentgena, na podlagi česar tudi lahko sklepamo, da je dotični bolnik prebolel jetiko, slično kakor lahko sklepamo iz tipičnih brazgotin na vratu, da je nekdo prebolel škrofulozo.

V primeru pa, da jetika ne obstane na pol pota, se širi iz teh ognjišč bolezen dalje. Navadno namreč ostane samo pri opisanih spremembah, kar znači, da je dotični jetiko prebolel in da je, praktično vzeto, zdrav, odnosno nekako imun proti ponovnemu okuženju. Ako se pa kljub temu tak človek ponovno okuži, poteka jetika navadno milejše in ne pride do tako težkih sprememb, o katerih bo govora kasneje.

Opisane spremembe, t. j. jetična ognjišča in vnetje pljučne bezgavke, tvorijo nekako prvo dejanje v razvoju pljučne jetike. V težkih primerih se širi jetika od tod na sledeče načine:

Iz prvotnih ognjišč v pljučnih vršičkih prodirajo bacili v okolico. Na ta način, ki je pa precej redek, nastanejo nova ognjišča jetike, ki dalje uničujejo pljuča.

Jetika se širi nadalje tudi potom bezgavk. V svrhu lažjega razumevanja bi navedel sledeči primer. Pri zanohtnici na prstu roke zatečejo najprej bezgavke v komolecu. Če gnojenje ne preneha, otečejo končno bezgavke v pazduhi. Slično se širi tudi jetika. Kajti tudi v pljučih imamo bezgavke kot v drugih delih telesa.

Tretji način širjenja jetike nastane, če prodro bacili v kako žilo. Kri kroži in se pretaka po vsem telesu. Na ta način lahko nastanejo iz prvotnega pljučnega ognjišča druga, kot na pr. v možganih, ledvicah, kosteh i. t. d. Jetika, ki se širi s krvjo, lahko vodi v par tednih do smrti. Ljudstvo imenuje to vrsto jetike hitro jetiko.

Kjer so se naselili bacili jetike, pljuča razpadajo. Ta razpadajoča pljuča so podobna sirastim masam. V drugih slučajih pa nastanejo votline (kaverne).

Dokler so ta ognjišča obdana od zdravih pljuč ali pa so poapnela, imenujemo to zaprto jetiko. Če pa imajo ta ognjišča zvezo z zunanjim svetom po dušniku, imamo opravka z odprto jetiko. Ogromne množice bacilov, ki prihajajo iz teh ognjišč, lahko povzročijo, da nastane jetika grla ali pa črev, če bolnik izmeček požre. Bolnik z odprto jetiko je skrajno nevaren za svojo zdravo okolico.

Skoro vedno je pri spremembah pljuč prizadeta tudi reberna mrena. Ljudje pravijo, da se je voda nabrala v pljučih. Ta izcedek iz reberne mreže znaša včasih po par litrov in se v težkih primerih tudi ognuje.

S tem bi bile v zelo kratkih potezah opisane spremembe v pljučih jetičnika.

Med raznimi tipi ljudi so nekateri posebno podvrženi jetiki. Ti ljudje imajo ozek, fin obraz z živimi očmi in lepimi zobmi. Zelo hitro zarudijo in se razburijo. Vrat je dolg, suh. Mišice so slabo razvite. Prav tako je

slabo razvit prsni koš, ki je dolg, ozek in ploščnat. S tem pa seveda ni še rečeno, da so vsi taki ali le taki ljudje tudi jetični. Večkrat so namreč tudi rejeni ljudje in ljudje cvetočega obraza težko jetično bolni. Zunanji videz torej pogosto vara.

Od vseh znakov jetike ni prav za prav noben tipičen. Slične znake opazamo lahko tudi pri drugih boleznih, ki nimajo z jetiko ničesar skupnega. Eden najvažnejših znakov je ta, da najdemo v pljunku bacile jetike. Če ima bolnik zaprto jetiko, ne moremo seveda najti v pljunku bacilov, tedaj pa lahko pričajo drugi znaki za obstoj bolezni.

Kakšni so torej znaki, iz katerih lahko sklepamo na jetiko?

Najvažnejši znak je povečana telesna toplota, v lažjih primerih še neznatno (37,2—37,6); v težkih primerih pa imajo bolniki stalno vročino do 38 ali 39 stopinj. Zelo neprijetno in mučno je za bolnika potenje, ki nastopa proti jutru in ki ga zelo oslabi.

Tekom trajanja jetike bolniki večinoma zelo shujšajo. Vzrok temu je zlasti popolno pomanjkanje apetita, pri jetiki črev pa driska.

Število srčnih utripov je običajno povišano, zlasti pri naporu ali pa če se bolniki razburijo.

Da so jetičniki večinoma brez apetita, sem že omenil. Včasih čutijo po vsaki jedi nekak pritisk v želodcu, ali pa celo bruhamo po jedi. Ti znaki so slični onim, ki jih opazamo pri rani na želodcu. Zato ni čudno, da včasih v prvem hipu ni mogoče določiti pravilne diagnoze.

Če preide jetika na črevo, opazamo pri takih bolnikih trdovratne driske. Blato je pomešano s sluzjo in krvjo.

Jetičniki so navadno bledi. Blede so posebno sluznice, dočim so lica nenavadno rdeča.

Pogosto pride do vnetja sklepov, ki otečejo kot pri revmatizmu. Ženske izgube po več mesecev perilo. Če ga pa še imajo, traja samo 1—2 dni.

Navadno so jetičniki zelo občutljivi in razdražljivi ljudje, ki nihajo med skrajnim optimizmom in pesimizmom. Znana stvar je tudi, da so jetičniki spolno zelo aktivni.

Kašelj v začetku lahko popolnoma manjka, kasneje pa se vedno pojavi.

Isto, kar velja za kašelj, velja tudi za izmeček. Tudi ta lahko v začetku manjka. Pri odprti jetiki je izmeček obilen, je sluzavo gnojen in ima podobo kroglic oziroma malih novcev.

Nadaljnji znak, ki vsakega bolnika zelo prestraši in ki lahko nastopi v vsakem stadiju jetike, je kašljanje krvi. Količina krvi je različna. Včasih se pokaže samo par kapljic, včasih pa za več žlic svetlordeče, penaste krvi. Zelo redko je krvavenje tako močno, da bi bolnik zaradi tega izkrvavel. Vsako krvavenje pa ne izhaja iz pljuč. Človek lahko krvavi iz nosa, ust, požiralnika ali pa želodca. Kri je v teh primerih temnejše barve, pri raku želodca pa celo popolnoma črna kot kavin sesedek.

Bolniki navadno tožijo, da jih zbada v prsih. To zbadanje pa nastane samo tedaj, če je prizadeta tudi reberna mrena. Ako je po jetiki prizadeta samo sredina pljuč, bolniki navadno ne čutijo bolečin.

To so, da se tako izrazim, v glavnem zunanji znaka jetike. Kaj se dogaja v pljučih, da li ima bolnik kaverne ali izcedek, more spoznati samo zdravnik, pri čemer se s pridom poslužuje rentgena.

Potek pljučne jetike je zelo različen. Bolezen se vleče cela leta ali pa celo desetletja, ali pa vodi že po par mesecih do smrti.

Pljučna jetika je ozdravljiva bolezen, zlasti v njenem začetnem stadiju. Le žal, da je zaradi njene zahrbtnosti ne spoznamo vedno takoj.

Iz življenja in prirode

Janko Sotošek:

Življenje prazgodovinskega človeka

(Nadaljevanje.)

Postanek religije.

Že v paleolitiku je bila razširjena vera v posmrtno življenje, kar dokazuje pokopavanje mrličev. Večinoma leže okostja v iztegnjeni legi s kamenom pod glavo in skrčeno desno roko pod vzglavjem, da bi umrli udobneje počival, levica pa je izprožena ob telesu. V grobovih so našli razno orodje in bizonove kosti, mrtvec je torej dobil v grob bizonovo meso kot hrano in orodje, ki ga je rabil v življenju. Grobovi so bili često s kamenjem zavarovani proti zverem. Nekateri skeleti imajo skrčena kolena, da bi se na tak način mrliča očuvalo pred nočnim mrazom.

Nekateri mislijo, da je človek prišel do vere v posmrtno življenje po sanjah, v katerih so se mu prikazovali umrli kot da bi živeli, se gibali in govorili.

Zmotno je vsekakor, da je ta vera posledica strahu pred umrlimi in njihovimi duhovi. Zagovorniki tega mnenja se opirajo na to, da je bilo že v diluviju znano pokopavanje v skrčeni legi z rokami in nogami, privezanimi k telesu zato, da bi se mrtvec ne mogel vrniti in škodovati živim. Iz tega strahu naj bi se bila razvila vera v življenje po smrti, predstave o drugem svetu, o duši in telesu. Že teoretično je bolj razumljivo in bolj logično, da strah pred umrlim ni vzrok, ampak posledica vere v življenje duše po smrti telesa. Če bi bili najstarejši ljudje popolni materijalisti, vendar ne bi imeli nobenega vzroka, da bi se bali povratka umrlega. Zanje bi mrlič ne bil nič drugega kot gnijoč kadaver, ki ga je treba odstraniti zaradi smradu in ker vzbuja strah pred lastno smrtjo.

Najbolj priroden motiv, ki pospešuje postanek vere v posmrtno življenje, je ljubezen in pijeteta do umrlega. Zlasti ljubezen staršev in predvsem

matere sili tudi najbolj primitivnega človeka k premišljevanju in želji, da bi ločitev s smrtjo ne bila stalna, temveč, da je smrt le neke vrste spanje, po katerem se človek zbudi v nadaljnje življenje.

S tem teoretičnim naziranjem soglašajo najdbe v ledeni dobi. O strahu pred mrtvecem ni sledu, iz pietete mu dajo celo orožje in hrano v grob. Pokopavanje v skrčeni legi iz starejšega paleolitika sploh ni znano, iz mlajšega pa le v srednji in južni Evropi, kjer je bila klima včasih tako ugodna, da se je lahko spalo na prostem. Ponoči pa se tla shlade in človek se skrči, da se ubrani prevelike izgube toplote. Verjetno je torej, da mrtveca zvežejo iz bojazni, da se ne bi iztegnil in bi ga zeblo.

Krapinski človek.

Telesne ostanke diluvijalnega človeka so našli na več krajih v Evropi, pri nas pa je postala Krapina svetovnoznana kot najimenitnejše najdišče na jugovzhodu Evrope. Jama, v kateri je živel Krapinski pračlovek, se nahaja na pobočju hriba Mošnjakovo višje Kneippovega kopališča v Krapini in 25 m nad potokom Krapinico. Iz jame so dobivali pesek in pri tem poslu naleteli l. 1895. na kosti nosoroga in bivola. Direktor Geološkega muzeja v Zagrebu prof. dr. Dragutin Gorjanović-Kramberger je sistematsko vodil razkopavanje od l. 1899. do 1905. Najdbe so pokazale, da je bil Krapinski pračlovek nestalno naseljeni lovec, ki se je bavil predvsem z lovom in pripravljanjem orožja iz kamena, kosti in lesa. V jami so odkrili ognjišče, okoli katerega je ležalo primitivno orodje iz kosti in kamena, ki so ga našli v vsem 8 m debelem sloju peska, nastalem iz prepererelega kamenja. Po veliki množini odprtih in razbitih človeških kosti sklepa Gorjanović-Kramberger na ljudožrstvo (antropofagijo). Krapinski pračlovek se je bojeval s sorodnimi plemeni; v teh bojih so ubijali odrasle in otroke ter jedli njihovo meso in srkali mozeg iz kosti.

Orodje je bilo iz kamena in kosti. Vajnejši in značilenjši so predmeti iz kamena. Po obliki so to razna šila, strgala, nožiči, pile in slično. Kamenje za izdelavo orodja so dobivali iz Krapinice, ki je takrat tekla v višini jame. V borbi za obstanek so se temu človeku dogajale razne nezgode. Najdena je bila na pr. ključnica, zlomljena vsled padca ali udarca in zopet zarasla, dalje podlahtna kost, kateri manjka velik del, ki ga je živemu človeku odgriznila kaka zver. Tudi ta kost je zaceljena.

Okrog 500 človeških kosti je pripadalo najmanj desetim osebam neandertalske rase, na kar kažejo neobičajno močni obloki, nerazvita brada, nazaj nagnjeno nizko čelo in majhna postava (ca. 160 cm). Med seboj se ločijo v dva tipa, manjši in drobnejši in večji ter masivnejši. Po ostankih živalstva, ki je živelo istočasno s Krapinskim pračlovekom, bi moral ta živeti v chelléenu, po tipu kamnitih predmetov pa spada v moustérien.

Kultura mlajšega paleolitika.

V tej dobi je človek še vedno nabiralec sadežev in lovec, vendar je njegovo orodje in orožje mnogovrstnejše, ni namreč več samo iz kamena, temveč tudi iz kosti in rogovja. Zlasti pa se razlikuje človek te dobe od onega v starejšem paleolitiku po umetniškem udejstvovanju in veselju do lepoticenja. Tudi rasno je višje razvit.

V a u r i g n a c i e n u je poleg orodja iz moustériena v rabi še manjše, izdelano iz kamena, ki pozneje izgine. To so strgala, nožiči, finokoničasta šila in močna dleta. Radi velike razširjenosti severnega jelena se začno polagoma uporabljati njegove kosti in rogove za izdelavo potrebnih predmetov, tako na pr. konice za sulice, debele igle, bodalca in slično.

V s l e d e č e m s o l u t r é e n u doseže fino in umetniško obdelovanje kamena v paleolitiku svoj višek. Prevladujejo velika in lepa, obenem pa tanka in lahka rezila v obliki bodal in osti za sulice. Tudi ostali predmeti so fino in simetrično izdelani.

V m a g d a l é n i e n u manjkajo karakteristične oblike solutréena. Kameno orodje predstavljajo večinoma le mala podolgovata rezila, ki so bila največkrat nasajena. Od orodja iz rogovine so najbolj karakteristične harpune z zobmi na obeh straneh ali le na eni.

Način življenja ostane isti kot v starejšem paleolitiku, le lovsko orožje je popolnejše. V solutréenu se prvič pojavijo fine igle za šivanje, ki jih je v magdalénieniu vedno več in kažejo na to, da so se ljudje v teh dobah oblačili v sešite živalske kože. Zelo različno je lepoticje. Preluknjani zobje, ribja vretenca, polži, školjke in drugo so nanizani kot ovratnice, obroči za na roke ali noge, nekatere pa vtikajo v lase.

Stanovanja so še vedno jame in previsi, po risbah v jamah sodeč pa tudi že koče, ki so jih napravili na sledeč način. V zemljo so zabili lesen kol kot podporo strehi, ki se pri nekaterih dviga neposredno od tal k vrhu droga, pri drugih pa tvori najprej navpične stene, ki polagoma preidejo v streho. Točna oblika teh bivališč se ne da določiti, vsekakor pa so nastale predvsem v svrhu zaščite ognja pred dežjem in vetrom. Praveč človek si je najraje izbral svoje bivališče pri ognju, ki ga je običajno pripravil na prostem, često pod drevesom. Ogenj ga je ščitil pred mrazom in nočnimi strahovi, zlobnimi sosedi in divjimi živalmi. Razumljivo je, da si ga je hotel ohraniti in zavarovati pred vetrom in dežjem. Najprej napravi zaklon za ogenj tako, da zabije v zemljo postrani stoječo palico, na katero prisloni vejevje in lubje. Iz tega primitivnega zaklona se polagoma razvije koča in ni čuda, da še kasneje na višji kulturni stopnji predstavlja ognjišče bistven del hiše.

Trgovalo se je takrat največ z lepoticjem. Pisava s pomočjo slik ali celo črk je še neznana, pač pa že poznajo številčni sistem. Na raznih predmetih, največ palicah, so ohranjene zareze, ki pa nikoli ne prekoračijo števila osem.

Iz mlajšega paleolitika so se očuvali najstarejši znaki umetniškega udejstvovanja v plastiki (kipih in reliefih), risbah in slikah. Paleolitska umetnost je naturalistična. Moške figure, kar so jih našli, kažejo na vitkost postav, nasprotno pa se večina ženskih odlikuje po zelo veliki debelosti, ki je bila takrat, kot še danes pri nekaterih primitivnih ljudstvih, ideal ženske lepote. Risali oz. slikali so v votlinah na stene in gravirali v kamen in kost največ živali v naivnem mišljenju, da bodo slike privabile živali in jim tako olajšale lov. Upodabljanje človeka pa ima bržkone svoj izvor v tem, da so si predstavljali nadaljevanje življenja po smrti v njegovem kipu. Tehnično so nekatere figure in slike zelo dovršene, manjka pa kompozicija in ozadje.

Mrtvece so pokopavali najraje kar pri ognjišču kot svetem kraju. V grob so dajali poleg orodja tudi lepotilne predmete, zlasti je bila priljubljena rdeča barva, ki naj bi dala umrlemu na onem svetu živahen in zdrav izraz.

Najdišč iz mlajšega paleolitika je precej, v naši državi se nahaja Potočka zijalka na Olševi v Karavankah, 1700 m visoko. To jamo je odkril l. 1928. celjski profesor Srečko Brodar. Muzejsko društvo v Celju je organiziralo izkopavanje v poletnih mesecih. Človeških kosti sicer niso odkrili, pač pa sledove paleolitskega človeka, tako sedem ognjišč, lesno oglje, okrog 150 dobro ohranjenih 3—21 cm dolgih koščtenih osti in razne druge koščene in kamenite predmete, deloma okrašene z ornamentami v obliki črt, spiral in krogov. Verjetno so uporabljali prebivalci jame okamenice, katerih so našli več kot 100, in pa rdečo šminko za lepotilne namene. Zelo mnogo je kosti jamskega medveda in nekaj ostankov mošusovega goveda in volka. Potočka zijalka je prva visokoalpinska postaja, ki pripada mlajšemu paleolitiku, in sicer aurignaciénu, medtem ko so ostale starejše. Naseljena je bila že davno pred poslednjo poledenitvijo, zaradi vedno neugodnejših klimatskih pogojev pa so jo kasneje uporabljali le kot nekako lovsko postojanko, dokler ni izumrl jamski medved in je človek izgubil vsak interes za jamo.* (Dalje prih.)

Beposlovje

Gustav Strniša: **Na tračnicah življenja**

V gostilni sta se kmalu spoznala. Tina je veselo kramljala s krčmarico in Jakob je običajno naletel na njo.

Čuvaju je bila zgovorna ženska všeč, toda samemu sebi se je videl za njo prestar in kar misliti si ni mogel, da bi ga še katera hotela ter bi se z njim poročila, zato je čez zakonski stan napravil velik križ.

* Popravek: V števil. 4. »Zadrugarja« popravi na str. 118, v 4. in 8. vrsti od zgoraj: Aurignacieu na Aurignacien (izg. originasen); dalje: Magdaléuién na Magdalénien.

Odkar je bil Smola sam, je mnogo premišljeval. Očital si je, da je v svojem življenju marsikaj zamudil. Kadar je mislil na ranjko Špelo, je imel videz, da ni bil nikoli resnično mlad, da ni nikdar vedel, kaj je fantovsko življenje in prava mladost. Mrk in resen se je vrnil od vojakov. Namesto, da bi bil ostal še nekaj časa samec, je zasnubil starikavo Špelo, ki ga je takoj zapeljala na tir skrbi in dela. Ali ni bil kakor nov vagon, ki so ga pomotoma priključili stari lokomotivi, da ga je zavlekla nekam v zavetje, kjer ga ni nihče potreboval?

Potem je izbruhnila vojna in spet je moral k vojakom. Zdrav se je vrnil, a ne kakor drugi v objem mlade žene in kopice otrok, prišel je k osameli starki, kjer ga je spet sprejelo vsakdanje vedno enakomerno življenje in ona, ki mu ni nikoli dala sončnega dne.

In zdaj, ko je bil že močno nad petdeset, se je jel tega zavedati. Žal mu je bilo mladosti. Pa na očetovstvo se je spomnil. Da, kolikokrat si je zaželel biti oče, pa ni postal nikoli. Samo delal je in Špela je garala. Iz dneva v dan sta živela kakor dva mrka težaka, ki se trudita in mučita ter ne vidita nikjer konca, da naposled v tem svojem garanju onemita in okostenita.

In to je bilo njegovo življenje!

Zdaj ko je čutil dih starosti, se je zbal za vse zgubljene dni, čeprav je vedel, da se ne vrnejo nikoli več.

Sam je bil, in v samoti mu je prišlo spoznanje. Zdaj ni bil odvisen od Špele, ki ga celo v njegovem premišljevanju ni pustila pri miru, kakor bi mu bila zavidala, da je lahko svobodno mislil. Zdaj je lahko opazoval življenje. V tem gledanju je naenkrat začuden spoznal, da je bil samo stroj, le mrtvo orodje, s katerim so delali drugi, kar so hoteli, kajti vse je opravljal, ker je moral, ne da bi ga kdo vprašal, če se trudi res z veseljem.

Ali ga je mar Špela naredila takega? Ali je bila kriva njegova čud? Ni se izpraševal, ni si odgovarjal, temveč je samo ugotovil, da je tako in prav nič drugače. In že to priznanje mu je bilo dovolj.

Ko je spoznal Tino, se ga je oklenila vrtoglava misel, da mu bo ta mlada, živahna ženska vrnila mladost, da ga bo povedla v sončno življenje, ki ga poleg svoje starke, ki je upoštevala samo dolžnosti, ni nikoli poznal. A to se mu je takoj dozdevalo preveč drzno in niti v misel mu ni padlo, da bi Tino resno vprašal, če ga hoče za moža.

Brenkova je zvedela, da je Jakob vdovec in da ima prihranjenega nekaj denarja, ki ga je naskoparila tudi njegova Špela ter potem pobegnila na drugi svet. Krčmarica ji je pravila, kako zelo rad da je imel svojo ranjko, kako dober in skrben mož da je bil, čeprav je bila žena mnogo starejša od njega.

Ko je Tina spoznala Smolo, si je takoj dejala, da bi ne bilo napačno, če bi ga poročila. Kolar bi lahko ostal kljub temu nadalje njen prijatelj! O morali je imela pač čudne pojme, skvarilo jo je življenje velikega me-

sta, kjer je komaj 18letna služila za deklo in je bila ob enem gospodarjeva priležnica.

In ko se je seznanila z Jakobom, je kmalu spoznala, da jo rad vidi in da je preboječ, da bi jo sam vprašal, če ga hoče. Sama mu kaj takega pač ni mogla reči.

Na srečo je takoj opazila krčmarica, da bi bilo treba posredovati, saj ji je Tina zaupala, da bi se rada poročila in da ji Jakob ugaja.

In gostilničarka, ki je rada sklepala zakone, da so jo potem poročenci spočetka blagoslavljali, a potem preklinjali, ko so se drug drugega naveličali, je kar obema na usta rekla, naj bi se poročila, češ, da sta kakor nalašč za skupaj.

Ko je čuvaj to zaslišal, je široko zazijal in se glasno zarežal. Potem pa je zamahnil z okorno roko, se udaril po kolenih, da je kar počilo in hitel:

»Kam vendar mislite? Gospodična pač za me ne mara, saj ima drugih mlajših in lepših dovolj!«

»Da vas ne maram, ne morete trditi, saj me niti vprašali niste!« ga je zavrnila Tina in ga tako zapeljivo pogledala, da mu je postalo kar toplo okoli srca.

»Ali bi me res vzeli?« je vzradoščen hlastnil ter se zazrl vanjo.

»Rada vas vzamem!« je odvrnila in mu ponudila desnico.

Smola jo je okorno stisnil in se zadovoljno hahljal. Torej bo res postala ta prijazna ženska njegova! O taki sreči se mu ni niti sanjalo.

Objela ga je misel, da se mu bo s Tino vrnil del mladosti, o kateri je bil že prepričan, da je bila zanj za vedno zgubljena. In te misli se je razveselil. Da, njegova Špela mu je bila dobra, negovala ga je in mu stregla, toda bila je tudi sitna in stroga ter prestara.

Spet je bil ženin. Kako nepričakovano se je zgodilo! Zdaj sta se s Tino večkrat sešla, se podrobneje domenila in se pričela pripravljati za stan. Sicer je ona poroko spretno zavlačevala, dokler je še količkaj upala, da ji sestra kmalu umre in bo z njenim premoženjem čez noč obogatela. Potem bi pač dala čuvaju takoj slovo, poročila Kolarja in skrbela zanj.

Mreta pa ni hotela umreti. Obrnilo se ji je na bolje in spet je vstala ter hodila okoli, čeprav je bila še dokaj slaba.

Jakob in Tina sta določila dan poroke.

Čuvaj Smola je bil preprosta naravna duša in ni poznal ženskih spletk in zlobe.

Da so na svetu tudi ničvredne ženske, ki žive samo pohoti in ne poznajo ne prave ljubezni ne dolžnosti, si sploh ni mislil in če bi mu kdo to razlagal, bi ne mogel razumeti, ker se je kaj takega protivilo njegovim čutom, njegovi preprostosti in odkritosti.

Smola bi pač čudno pogledal, če bi bil prečital tiste dni pismo, ki ga je Brenkova pisala Kolarju, kateri je postal potem, ko se je vrnil iz ječe, navaden delavec na nekem lesnem skladišču. V pismu ga je prijateljsko

vabila, naj se kmalu oglasi pri nji, ker je našla v Kamnu svoj novi dom, češ, da je tudi tam mnogo lesnih trgovin in mu bo lahko njena sestra Mreta, ki je v mestu domača in znana z vsemi trgovci, že preskrbela kako službo. Naposled mu je priznala, da se namerava poročiti s starikavim čuvajem Smolo, ki je sicer že pred leti videl Abrahama, toda dober dedec je in ga bo lahko ovila okrog prsta.

Tina je bila prepričana, da bo njen ljubimec kmalu prišel za njo v Kamen, saj ga je vedno podpirala, kolikor ga je sploh mogla, da ni popolnoma propadel.

In tako je čuvaj Jakob Smola nosil rožičke, še preden je postal mož klepetulje Brenkove, ki je opravljala in obrekovala vse, kar jih je poznala, čeprav je bila sama moralno pokvarjena.

Jakobova svadba je bila vesela in hrupna, priredili so jo pri svoji znanki, predmestni krčmarici, kjer je star godec vlekel hreščečo harmoniko, a pari so se vrteli, da se je kar kadilo.

Z nevesto je največ plesal Kolar, ki se je kar na lepem pridružil svatom. Nevesta ga je ženinu predstavila kot svojega starega znanca in daljnega sorodnika.

Dobri Jakob, ki ni poznal ljubosumnja, je svojemu novemu zancu prijateljsko stisnil roko.

Petelin, ki ni znal peti.

Ko je prometnik Premk prvič opazil Tino, ki se je sukala z metlo okoli čuvajnice, se je kar začudil. Kako, da se je ta ženska pojavila v Kamnu? Kaj pač tukaj počenja? Na svoja vprašanja je hotel takoj imeti odgovor, naglo je pristopil k čuvajevi, jo pozdravil in ogovoril:

»Bog daj dober dan! Sam komaj verjamem svojim očem, da ste res vi. Ali imate tukaj svoje sorodnike ali kaj?«

Všeč ji je bilo, da jo je prometnik ogovoril. Prijazno ga je povabila na klop pred čuvajnico in mu hotela pripovedovati, kako se je seznanila z Jakobom, ki je bil sam in zapuščen. Ni pozabila omeniti, da človeku ni dobro samemu biti, kar trdi še celo sveto pismo. Zato je tudi ona, ki se je večkrat čutila zapuščeno, spoznala, da bi ne bilo napačno, če bi poročila Smolo. In tako se je tudi zgodilo. Postala je čuvajeva žena. Mož je sicer nekoliko čudaški, toda vsekakor dober ded, s katerim se pač lahko shaja.

Ko je Premk nekaj minut nato odšel proti kolodvoru in premišljeval, kar mu je natrebežljala Tina, je samo zamišljeno skomizgnil z rameni. Mislil si je pač svoje, saj je bil prepričan, da je ženščina imela razmerje s Kolarjem, a zdaj je čez noč poročila tega mrkega čuvaja.

Nekaj dni na to je prometnik zagledal na lesnem skladišču tik postaje njenega ljubimca, ki je nakladal deske in ga nekam zasmehljivo pozdravil, ko je hitel mimo. Takoj je vedel, za katerim grmom tiči zajec in ni prav nič dvomil, da ubogega čuvaja Kolar in lastna žena vlečeta za nos.

Jakob je zadovoljno opravljal svojo službo. Kako tudi ne? Kadar se je ozrl po svoji mali lepo urejeni čuvajnici in se spomnil na prijazno udobno sobo, kjer je stanoval, mu je veselja vzdrhtelo srce. Če pa je še pomislil na svojo ženico, bi kar najraje zavriskal, saj je bila prikupljiva, ljubka in prijazna, da bi jo moral vsak, še tak ženski sovražnik res vzljubiti. Pa kako mu je stregla in pazila nanj! Vse je takoj videla, niti gumba ni prezrla, prišla mu ga je in vmes prijazno čevrljala. Bila je neprisljano zgovorna, besed ji sploh ni zmanjkalo, kar je bilo njemu posebno ljubo, ker sam ni nikoli kaj prida govoril.

Res je imela tudi ona svoje muhe, ki so bile čisto nedolžne. Ena izmed njih je bila, da je žena rada izostajala skoraj slednji večer nekaj ur iz doma. Vedno se je opravičevala, da je bila pri svoji sestri, ki je še bolehalo. Jakob ji tega ni mogel šteti v zlo, saj ga zato ni zanemarjala.

Ljudje so kmalu opazili, da čuvajeva prepogosto govori s Kolarjem. Srečavali so ju na samotnih potih in si marsikaj šepetali.

Zaljubljeni Jakob ni dolgo časa o tem ničesar zvedel. V svojo ženo je bil ves zagledan in blagroval je srečo, ki ga je privedla v njen mili objem.

Pa je dobil brezimno pismo in debelo gledal, ko je čital, da je on res pravi Jakec, saj ima večje roge kakor vsak vol, ker vendar ves svet vidi in ve, da mu je tista cajndrasta Tinara nezvesta, le on ji vse verjame in jo gleda kakor Boga, namesto da bi jo pošteno pretepel in zapodil, kar je že zdavnaj zaslužila.

Dokler se v Jakobu ni vzdramila ljubosumnost, se je pisanju smejal in se ni brigal za take čenče.

Ker pa je bil že po svojem bistvu nezaupljiv, ni pisma ženi pokazal, četudi ni tedaj še prav nič dvomil nad njo. Bal se je tudi, da bi se preveč ne razburila in bi naposled po nedolžnem ne obdolžila kakega njegovega znanca.

Ker pa ljudje preveč skrbe za krepost svojega bližnjega, če so sami še tako slabi in moralno pokvarjeni, je čuvaj kmalu prejel drugo pismo o svoji Tinari, ki si je hitro nakopala nasprotnike s svojim predolгим jezičkom.

Mož je počasi v svojih mislih zašel nehote na tisti pismi. Pa je upal, da bo kmalu spet na vse pozabil. Vendar so se polagoma pričeli porajati dvomi, čeprav jih je siloma dušil.

Morda bi vendarle sčasoma vse dvome v sebi zatrl, pa ga je neki njegov tovariš podražil, da ima žena mladega znanca, s katerim se zabava medtem, ko on opravlja svojo večerno službo.

Jakobov mir je bil pri kraju; mož je pričel zalezovati svojo ženo. Kmalu je ugotovil, da ne hodi k svoji sestri, temveč največkrat v neko zakotno krčmo blizu Kolarjevega stanovanja.

In Jakob Smola, ki si nekdanj sploh ni mogel misliti, da so na svetu nezveste žene, je sam ugotovil, da ga Tina vara.

Možakar ni imel dovolj surove sile, da bi ženo pretepel in nagnal, kar bi storil marsikdo drugi. V njem je bilo več skrite dobrote in ljubezni, kakor bi si kdo mislil. Ker je bil zelo pošten in pravičen proti sebi, se je pričel najprej spraševati, v koliko je sam kriv ženine nezvestobe. In že se je obtoževal, da je bil pač prestar za njo.

Da, mladosti se mu je hotelo, a kje naj jo najde, če je bil že preko nje kakor slepec, ki ni pobral cekina, ko je šel mimo njega. Špela ga je siloma tirala, da ni imel niti časa, da bi bil pogledal mladosti v sončni obraz. Pa si je domišljjal, da mu je Tina prinesla jasne sončne čase mladosti. Prekasno je spoznal, da se je sama izživljala z drugim, z mladeničem in se morda bala, da sama prehitro ne pogleda starosti v njen veli obraz.

Vsako premišljevanje je zaključil s priznanjem, da je le on vsega kriv, kajti vedeti bi bil moral, da je bila Tina zanj vsekakor premlada. Ker mu je bila všeč, bi se je bil moral izogibati, ne da je vedno pogosteje mislil nanjo in še večkrat zahajal v krčmo, kjer sta se običajno našla.

Nazadnje si je celo očital, da je to kazen za njegovo neumno hrepenenje, ker je hotel doseči nekaj, kar ni bilo mogoče in si je želel srečo, za katero pač ni vsakdo ustvarjen.

(Dalje prih.)

IZ UPRAVE.

Konstituiranje upravnega in nadzornega odbora.

Na svojih prvih sejah sta se konstituirala odbora naslednje: Upravni odbor: predsednik tov. Punčuh Mirko; podpredsednik tov. Klebel Emil; tajnik tov. Luschützky Josip; gospodar Juh Leopold; kreditne posle upravljata v Ljubljani tov. Čerček Srečko in Zupan Ciril, v Mariboru tov. Artič Franjo. Nadzor nad poslovalnicama v Ljubljani ima tov. Novak Janez, v Mariboru tov. Breclj Franc. Poslovni odbor tvorijo: tov. Punčuh, Klebel, Luschützky, Čerček, Juh, Černeka — namestnik Artič.

Nadzorni odbor: predsednik tov. Furlan Jožef, podpredsednik tov. Škerjanc Ivan, tajnik tov. Feldin Hinko.

Vsebina: S XIII. redne skupščine Nabavljalne zadruga (str. 129). — Poslovnik o štednji (str. 134). — O solidarizmu in združništvu (str. 135). — Manufaktura: Pripombe h krojni poli (str. 139). — Kuhinja: Ribe (str. 143). — Čebelarstvo: Združevanje in opravljanje rojev (str. 144). — Ptičjereja: Kanarček (str. 146). — Zdravstvo: Spoznava pljučne jetike (str. 149). — Iz življenja in prirode: Življenje prazgodovinskega človeka (str. 152). — Leposlovje: Na tračnicah življenja (str. 155). — Iz uprave (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.

Nov zakon za kreditne zavode v Nemčiji

Za denarne ustanove, ki se bavijo s kreditnimi posli in sprejemanjem hranilnih vlog, je izšel dne 5. decembra 1934 poseben zakon, s katerim se določajo za vse take ustanove enotni pogoji v poslovanju, obenem se stavljajo te ustanove pod nadzorstvo države nadzornega urada oz. komisarja za kreditne zavode).

Za veliko večino kreditnih zadrug v Nemčiji pomeni novi zakon veliko zadoščenje in priznanje, zakaj nove določbe za vse denarne zavode so v glavnem samo zdrava in preizkušena načela, ki so jih uvajale in uvedle že centrale (revizijske zveze) kreditnih zadrug obvezno za svoje članice.

Kreditne zadruge v Nemčiji so preživele in dobro prestale težke čase. Zgrajene so bile na res združnem temelju: s a m o p o m o č, s a m o - u p r a v a i n s o o d g o v o r n o s t. Vsak, tudi denarna zadruga, naj živi od lastnega dela, brez tuje podpore. Upravlja naj se sama, in uprava naj jamči, da bo denarni zavod res na višku, vedno v možnosti, da pomaga tistim, ki iščejo posojila in izplačuje vloge vsem, ki jih hočejo dvigniti.

Zakon z dne 5. decembra 1934 je predvidel v tem cilju principe, ki so jih uvedle povečini že vse kreditne zadruge pred dolgimi leti:

1. Ne prevelike zadruge, posel naj se decentralizira. Samo z osebnim poznanjem in osebno propagando je mogoče, da se z uspehom širi smisel za štednjo in vlaganje v denarni zavod. To je pogoj za uspešno poslovanje.

2. Denarni zavod ne sme sprejemati hranilnih vlog neomejeno; največ sme sprejemati po zakonu desetkratni iznos vplačanih deležev.

3. Občni zbor določa tudi, koliko sme poedinec dobiti največ posojila. To posojilo ne sme presegati $\frac{3}{4}$ njegove jamstvene kapacitete. V našem denarju in pri naših prilikah bi smel dobiti torej član na en vplačan delež po 100 Din samo po 825 Din posojila.

4. Zavod mora upoštevati dolgo- in kratkoročen denar, ki ga mora pravilno uporabljati, da ne trpi likvidnost zadruge.

5. Da se ohrani likvidnost, mora vložiti vsak zavod najmanj 30% prejetih hranilnih vlog kot rezervo v denarno centralo. To je način reosiguranja, kot ga imajo n. pr. zavarovalnice, da se porazdeli riziko.

6. Vse zadruge morajo ustvarjati čim več lastnega kapitala v obliki deležev, rezervnega fonda itd.

Vse to so pogoji, ki jih poznamo tudi že mi, in katere je uvedla pred leti sarajevska žel. kreditna zadruga, sedaj pa jih zahteva od kreditnih zadrug Savze Nab. zadrug. Vlada v Nemčiji je spoznala te metode in načela kreditnih zadrug za dobra ter jih za vse tovrstne zavode dekretirala.

Ne bo napak, če jih tudi mi osvojimo in dosledno izvajamo. Č.

Prazne steklenice

od mineralne vode (à 1.40 l) sprejemamo po ceni Din 3.— za komad, le če je bila voda kupljena pri nas. Steklenice morajo biti popolnoma čiste in opremljene z originalno etiketo.

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

„Cimean“ zobno kremo v tubah po Din 6.50

Strokovnjaki so ugotovili in dali priznanja, da je ta zobna krema prvovrstna v vsakem oziru. Ista trvdka izdeluje tudi odlično ustno vodo, kremo za kožo in parketno čistilo. Vse omenjene izdelke dobite v naših prodajalnah.

Zadrugarji opošteвайте!

Naročite pri naši zadrugi prvovrstno mleko. Dostavljamo ga na dom v higijensko zaprtih steklenicah po ceni Din 2.— za liter.

Uporabljajte

za nego las: domače pristno orehovo olje;
za sončenje in masažo pa naše specialno olje, ki ga prodajamo po nizkih cenah v naših prodajalnah.

„Svetol“

je pravi domači izdelek, ter najboljše in najcenejše čistilo za kovine in steklo. Preizkusite ga in prepričali se boste!

Prvovrstni črni kruh

pečen iz mešanice enotne in ržene moke, je rahel in ostane dalje časa svež; zaradi tega ga priporočamo članom zlasti v vročem poletnem času. Štruce v teži 2.80 kg prodajamo po Din 8.—.

Kurivo

Na zalogi imamo dovolj zdravih in suhih bukovih drv. Naročila sprejemajo blagajne v prodajalnah.

Obveščamo člane,

da naj pošiljajo prošnje za eventuelno spremembo odtegljajev upravi Nab. zadruga najkasneje 17. v mesecu. Kasneje došle prošnje se ne morejo upoštevati v dotičnem mesecu. Dogovorjeni mesečni obroki se znižajo samo v nujnih, uvaževanja vrednih primerih.

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

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

Prodajalne:	Ljubljana:	{	Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 2248
		{	Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 2641
	Maribor:	{	Koroški kol., Frankopanska cesta 34, telefon št. 2061.
			Glavni kol., Aleksandrova cesta 49, telefon št. 2825

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 5

veljaven od 20. maja 1935

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
"	enotna	"	2.45
"	ajdova	"	3.75
"	koruzna	"	1.40
"	krmlilna	"	1.40
"	ržena	"	2.25
Otrobi,	koruzni	"	1.—
"	pšenični, debeli	"	1.35
"	" drobni	"	1.20
Zdrob,	člankvantin	"	2.75
"	koruzni	"	2.—
"	pšenični	"	3.—

Testenine

Domače

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

Jajčne

Makaroni	kg	8.25
Polži	"	8.25

Jajčne v kartonih

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

Riž

Carolina	kg	12.—
Ia	"	8.—
Ila	"	6.50

Deželni pridelki

Čebula, domača	kg	—.—
" egiptovska, nova	"	4.—
Češenj	"	7.—
Fižol, cipro	"	3.—
" prepeličar	"	2.75
Grah, zelen	"	12.50
Ješprenj	"	3.50
Ješprenček	"	7.50
Kaša	"	3.50
Koruzna, debela	"	1.15
" drobna	"	1.75
Krompir	"	—.—
Leča, Ia	"	12.—
Leča, Ila	"	5.50
Piča za kure	"	1.75
Ptičja hrana	"	8.—

Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia	kg	15.—
Rozine, Ila	"	12.—
Cvebi	"	12.—
Grozdiči (vamperli)	"	12.—
Slive, suhe, bosanske	"	8.—
Dateljni	kart.	—.—
Fige, dalmatinske	kg	5.—
" v venci	"	7.—
Lešniki, tolčeni	kg	28.—

Limone, nove	kom.	—75
" stare	"	—60
Mak, plavi	kg	10.—
Mandeljni, Ia	"	46.—
Mandeljni, Ila	"	32.—
Orehi, celi	"	6.—
Orehova jedra	"	20.—
Pinjoli	"	66.—
Pomaranče	kom.	1.—
"	"	1.50
Rožiči, celi	kg	5.50
Rožičeva moka	"	5.50

Sladkor

Kocke	kg	15.—
Sipa, drobna	"	13.25
" debela	"	13.35
V prahu	"	15.—
Bonboni	"	25.—
" Fourres, Ia	"	40.—
" " Ila	"	30.—
Bonboniere po velikosti	kom.	—
Kandis	kg	23.—
Margo slad	"	44.—
Šumeča limonada	kom.	1.—

Sol

Fina	kg	4.—
Morska	"	2.75
Namizna	"	3.—

Kava

Perl	kg	76.—
Portoriko	"	76.—

Surova, Ia	kg	62.—
„ IIa	„	51.—
Viktorija	„	46.—
Žgana	„	71.50
„ Rio	„	62.50
„ Special	„	84.50
Hag, mali	zav.	14.—
„ veliki	„	27.—

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.—

Ostale kavine primesi

Cikorija Favorit	kg	14.75
„ Franck	„	15.50
„ kolinska	„	15.50
Enrilo	„	19.—
„	doza	16.—
Figova kava	kg	20.—
Redilna kava	„	18.—

Mast

Mast	kg	15.—
„ v dozah	doza	85.—
Ceres, bel in rumen	kg	21.—
Čajno maslo Ia	„	32.—
„ „ IIa	„	26.—
Kuhano maslo	„	26.—

Mesni izdelki

Carsko meso	kg	*
Hrenovke	kom.	2.—
Jezik, goveji	kg	24.—
„ svinjski	„	*
Kare brez kože	„	*
„ s kožo	„	*
Kračje	„	*
Kranjske klobase	„	3.50
„ „ suhe	„	—
Meso, prekajeno, vratina	„	*
Ocvirki	„	*

Plečeta, cela	kg	—
Prsni vršci	„	14.—
Reberca, brez kože	„	*
Safalade	kom.	2.—
Salama, jetrna	kg	—
„ krakavska	„	22.—
„ letna	„	19.—
„ milanska	„	50.—
„ mortadela	„	—
„ navadna	„	10.—
„ ogrska	„	50.—
„ posebna	„	20.—
„ tirolska	„	21.—
„ trajna	„	26.—
Slanina, hamburška	„	*
„ krušna	„	*
„ papricirana	„	*
„ prekajena, deb.	„	18.—
„ soljena	„	*
„ tirolska	„	18.—
Svinjske glave, brez kosti	„	*
„ parklji	„	*
„ repi	„	*
Šunka, domača	„	*
„ „ kuhana	„	45.—
„ praška	„	—
„ zvita	„	*
Želodec, nadevan, kuhan	„	22.—

* Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

Ribe — pastete

Polenovka, suha	kg	20.—
Sardele, očiščene, v olju	„	—50
Sard. obr. s kaper., mala doza	„	3.50
„ „ „ „ velika	„	7.—
Sardine 1 kg	„	28.—
„ $\frac{1}{8}$	„	10.—
„ $\frac{1}{4}$	„	6.—
„ $\frac{1}{5}$	„	5.—
„ $\frac{1}{10}$	„	3.—
„	kom.	1.50
Slaniki	„	2.—
Tunina	doza	16.—
Pašteta, jetrna	„	5.—
„ sardelna	„	6.—
Guljaž, goveji	„	8.—

Delikatese

Citronat	kg	100.—
Čaj v dozah	doza	28.—
„ „ zavitkih	zav.	4.—

Čaj v zavitkih	zav.	7.50
„ „ „	„	9.—
„ „ „	„	17.—
„ brazilski »Mate«	„	3.50
„ odprti	kg	120.—
Čokolada à $\frac{1}{4}$ kg	tabl.	10.—
„ „ $\frac{1}{10}$ kg	„	4.50
„ „ $\frac{1}{20}$ kg	„	2.50
„ z lešniki à $\frac{1}{24}$ kg	„	2.50
„ „ „ „ $\frac{1}{2}$ „	„	29.—
„ „ „ „ $\frac{1}{3}$ „	„	20.—
„ „ „ „ $\frac{1}{5}$ „	„	12.—
„ mlečna „ $\frac{1}{14}$ „	„	5.50
„ „ „ „ $\frac{1}{7}$ „	„	11.—
Drobtine	kg	6.—
Gorčica	„	17.—
„	koz	6.50
Guljaž ekstrakt	zav.	4.—
Jajca, štajerska, dnevna		
cena	kom.	—50
Na progo ali z loko pošiljkami jih ne moremo pošiljati.		
Juhan, mali	stekl.	6.—
„ veliki	„	12.—
„ na drobno	dkg	1.—
„ kocke	kom.	—75
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	vel.zav.	14.—
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	mal. „	7.—
Kakao, Ia	kg	50.—
„ IIa	„	40.—
Kapri	„	40.—
Keksi v zavitkih	zav.	6.—
„ „ „ à 1 kg	„	18.—
„ na drobno	kg	18.—
„ v pločev. dozah	doza	24.—
Kruh črn in bel	štruca	2.—
Kumarce, mali kozarec	„	12.—
„ veliki	„	28.—
Kvargelni	kom.	—50
Kvas	kg	38.—
Maggi, mali	stekl.	12.—
„ srednji	„	18.75
„ veliki	„	31.50
„ na drobno	dkg	1.60
„ kocke	kom.	1.25
Marmelada, jabolčna	kg	19.—
„ „ doza		
à 1 kg	„	20.—
Marmelada, marelična	„	29.—
„ „ doza		
à 1 kg	„	30.—
Med, cvetlični	„	—
„ ajdov	„	14.—
„ cvetlični, mali kozar. kom.	kom.	12.—
„ „ vel. „	„	20.—
„ „ mali lonček	„	1.50
„ „ sred. „	„	4.—
„ „ vel. „	„	7.—
Desert šnite	„	2.—

Napolitanke, dolge	kom	1—
" " " " " " " "	zav.	15—
Oblati	"	15—
Otroški piškoti	"	15—
Ovomaltine, mala	doza	13—
" srednja	"	32—
" velika	"	56—
Paradižniki, 1/8 kg	"	4'50
" 1/2 "	"	9—
Sir, Chalet, Ia	kom.	3—
" " " " " " " "	"	1'50
" " " " " " " "	skatl.	7—
" emendolski, Ia	g	25—
" Parmezan	"	85—
" stiški	"	22—
" trapistovski	"	20—
" liptavski	"	30—
Soda, jedilna	"	14—

Pudingi in pecilni praški

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

Dišave

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

Poper, " " " " " " " "	zav.	3—
Vanilija v šibkah	om.	1'75
Žafran	zav.	—75

Tekočine

Kis, nav., dvojno močni	l	3—
" vinski	"	4'50
Olje, bučno	"	10—
" italijansko	"	18—
" namizno	"	12—
" olivno	"	16—
Francosko žganje, mala	stekl.	10—
" " srednja	"	24—
" " velika	"	48—
Brandy, à 0'17 l	"	—
" " 0'35 l	"	32—
" " 0'70 l	"	52—
Liker, Florijan, grenki	l	42—
" " sladki	"	42—
" Pelinkovec	"	36—
" razni	"	38—
Rum Ia, à 1/2 l	stekl.	34—
" Ia, " 1 "	"	58—
" Ia, " 1/2 "	"	20—
Rumova esenca	"	8—
Žganje, borovničar, à 1/2 l	"	22—
" brinjevec, " 1/2 "	"	18—
" hruševce, " 1/2 "	"	18—
" slivovka, " 1/2 "	"	18—
" tropinovec, " 1/2 "	"	18—
Vino, belo, štajersko	l	12—
" cviček	"	11—
" belo, dalmatinsko	"	8—
" črno, "	"	8—
" Opolo	"	8—
" Prošek	"	20—
" Vermut	"	26—
Malinovec, à 1/2 l	stekl.	14—
" odprti	kg	18—
Radenska voda 14/10 l	stekl.	7—
Rogaška " 14/10 "	"	7—
" " Donati 1 l	"	6'50
Grenka voda Fr. Jožefova	"	12—
" " Palma	"	10—

Potrebščine za perilo

Mila

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

Pralni praški

»Enac«, milne luske	kg	28—
»Henko« soda	zav.	3—
Lux	vel.	4'50

Perlon	zav.	4'50
Persil	"	6—
Radion	"	5'25
Snežinka	"	4'50
»Tric«, soda	"	3—
Ženska kralja	"	2'50
Radost peric	"	2'50

Druge potrebščine

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

Toaletni predmeti

Milo, Favorit	kom	8—
" Glycerin	"	4'9
" kopalno	mali	—
" " " " " " " "	vel.	12—
" Ideal	"	15—
" Karbol	"	4—
" mandeljnovo	"	6—
" Marija	"	10—
" Olivia	mali	4—
" " " " " " " "	vel.	7'50
" domače	"	3—
" Ostria	"	6—
" otroško	"	8—
" pošteno za roke	"	4'50
" Spick	"	10—
" za britje Ia	"	8—
" " " " " " " "	Ia	3—
Cimean, zobna krema tuba	"	6'50
Chlorodont, " " " " " " " "	"	6'50
Doromat, " " " " " " " "	"	7'50
Kalodont " " " " " " " "	"	6'50
Odol	mala stekl.	20—
" " " " " " " "	sred.	32—
" " " " " " " "	vel.	58—
Olje, orehovo, pristno	"	10—
Olje za solnčenje in masažo	"	8—
Ustna voda Cimean	"	18—
" " Elida	"	20—
Kolonska voda, mala	"	13—
" " " " " " " "	velika	24—
Esenc za kolonsko vodo	"	16—
Krema za kožo Cimean	doza	10—
" " " " " " " "	Elida . tuba	12—

Štev. 1 Poletna obleka



Kroj za to obleko je risan po zgornji širini 90 cm. Rokav raglan je treba pri vstavljanju nekoliko nadzati, ker sicer rade vleče. Kje naj bo nadzati, je označeno na kroju.

Štev. 2 Dekliški komplet



Kroj za paleto je risan po zgornji širini 88 cm, kraj za krilo pa po bočni širini 100 cm. Paleto nima reverjev in ovratnika, marveč je kar zarobljen ob vratnem izrezu in po vsej dolžini spredaj s 3-5 cm široko obrobo.

Štev. 3 Kmečka oblekica za 8 do 10 let staro punčko



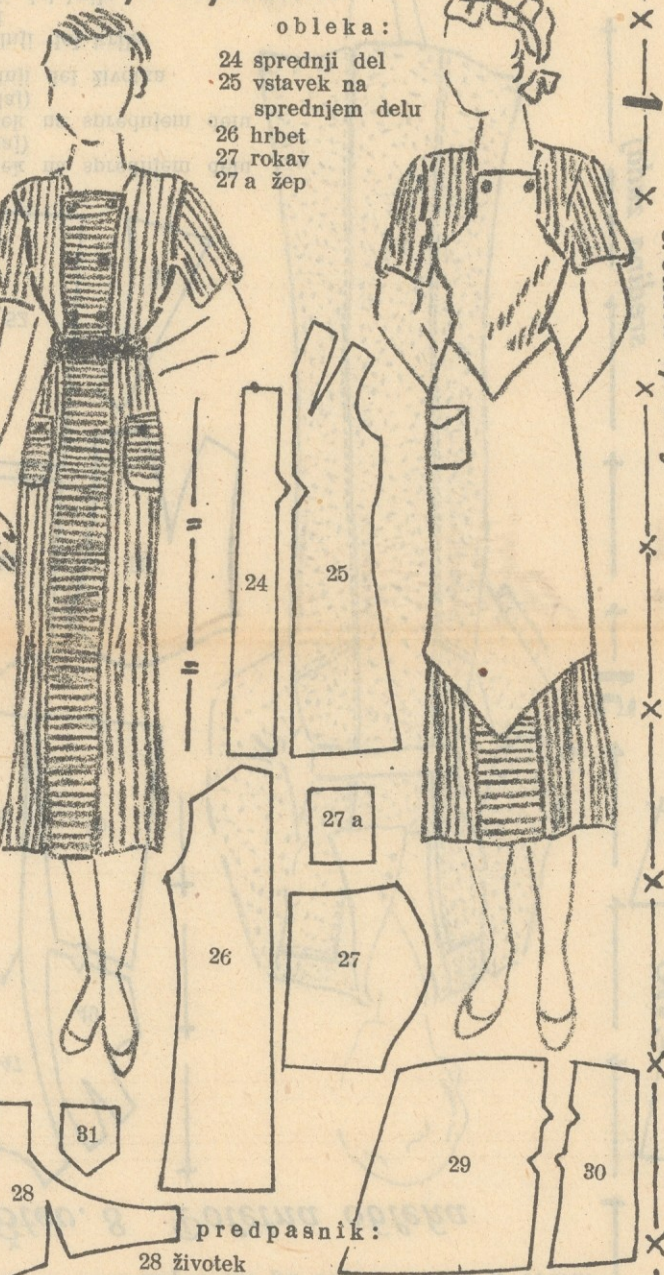
Vsa oblekica je iz enakega blaga, najlažje je, če je iz vzorčastega, samo predpasnik je bel. Vredni izrez je lahko strogat ali pa okrogel. Da bo oblekica bolj sveža, ga obrobite z volanami iz čipke ali batista. Za krilne prireže kar ravne kose blaga, in sicer vedno po dolžini. Po širini rezano blago ne pade lepo.

Štev. 4 Dekliška kmečka obleka



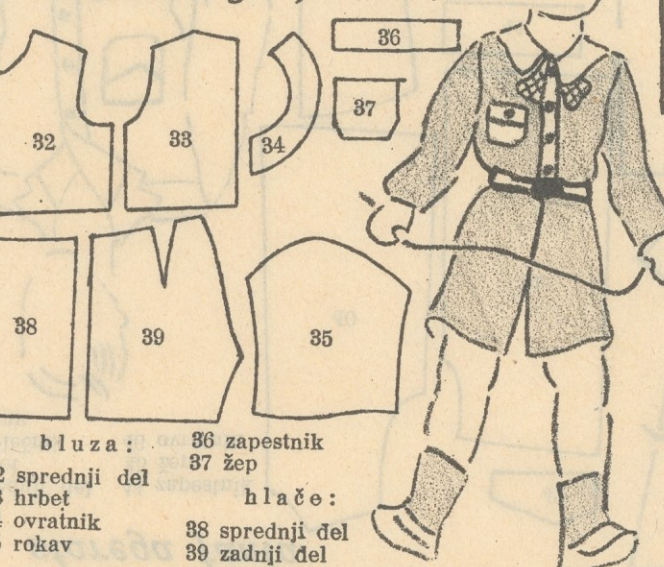
Kroj za to obleko je risan po zgornji širini 96 cm. Bluzo in predpasnik sešijte iz belega batista, živetek in krilo pa iz vzorčastega blaga. Široko, nabrano krilo je sešijte iz ravni kosov blaga, zato zanj ni kroja na polt. Če je blago široko 80 cm, tedaj zadostijo za primerno nabrano krilo tri dolžine.

Štev. 5 Domača obleka in predpasnik



Tako sešijte obleko je praktična, ker se nanjo predpasnik kar pripiše. Prihranimo si torej naramnice in trakove. Kraj za obleko je risan po zgornji širini 90 cm, predpasnik pa, ki je tako širok, da pokrije vso krilo, po bočni širini 100 cm.

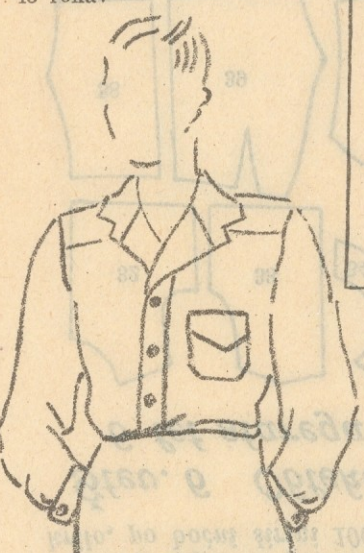
Štev. 6 Obleka za 4 do 6 let starega fantka



Oblekico za vsak dan sešijte iz pralnega blaga ali platna, za praznik bluzo iz čefirja, santunga ali močne svile, hlačke pa iz ževota, zameta, angleškega blaga ali detlina.

Štev. 7 Športna srajca za 15 let
starega fanta

40 sprednji del
41 hrbet
42 ušesnik
43 rokav



Ta srajca se zapenja spredaj po vsej dolžini tako, da se obleče kot suknjič. Pri prikrojanju dodajte spredaj, kjer je naznačena sredina, toliko, kolikor širok rob želite imeti za prepenjanje (3 ali 4 cm). Ovrtnik se nosi odprt ali pa zapet visoko k vratu.

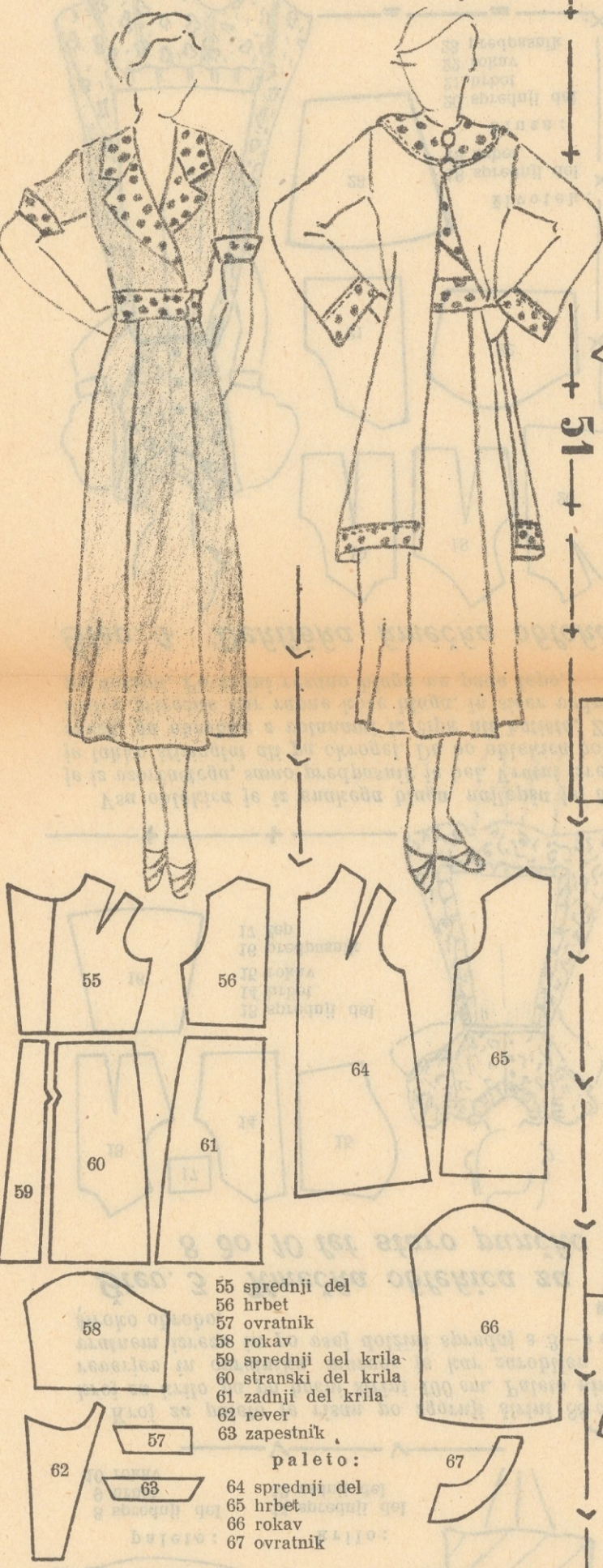
Štev. 8 Poletna obleka



47 vstavki na sprednjem delu (goraj)
48 vstavki na sprednjem delu (spodaj)
49 sprednji del živetka
50 sprednji del krila
51 hrbet
52 zadnji del krila
53 rokav
54 ovrtnik

Kroj za to obleko je risan po zgornji širini 116 cm, vstavki na sprednjem delu je krojen v celem, ker je je pa pola prekratka, sem ga prerezala. Pred prikrojanjem ga zložite tako, kakor je narisana pomanjšani del pri strani.

Štev. 9 Obleka za tenis in paletu



55 sprednji del
56 hrbet
57 ovrtnik
58 rokav
59 sprednji del krila
60 stranski del krila
61 zadnji del krila
62 rever
63 zapetostalka
64 sprednji del
65 hrbet
66 rokav
67 ovrtnik

Kroj za obleko in paletu je risan po zgornji širini 88 cm. Obleka je lahko krojena v celem, lahko je pa tudi v pasu prerezana, paletu je pa krojen v celem, in sicer ravno ali pa nekoliko zvončasto.

Štev. 10 Obleka za 10 do 12 let
stare birmanko



68 sedlo
69 sprednji del
70 hrbet
71 rokav

Na sprednjem delu napravite najprej od leve strani kratke, po 2 mm globoke gubice, in sicer 2 cm vsakeboji. Sedlo, ki ga prilepi na sprednji del in hrbet, krojite dvojno, zato da se bo lepše prilegalo. Volane pošijte na sedlo, in sicer na roko, zato da jih boste, ko bodo umazani, lahko hitro odparali in oprali. Oblekica se zapenja zadaj. Krilce, ki mora biti pri birmanski obleki dolgo, je krojeno iz ravnega kosa blaga, v pasu nabrano, spodaj pa pošito z volani. Tudi rokavi morajo biti dolgi.

Štev. 11 Kmečka obleka



Kroj za to obleko je risan po zgornji širini 110 cm. Blaza je ob vratnem trazu obrobljena s čipkami in zdrgnjena z ovratnik, rokavi so pa nad komolecem zdrgnjeni s prožnim trakom. Krilo je sesito iz ravnih kosov blaga in zato zanj ni kroja na polt.