

POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI.



ZADRUGAR



GLASILO
NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV
DRŽAVNIH ŽELEZNIC V LJUBLJANI

LETO XII.

20. junija 1936

ŠTEV. 6



Pozivo!

na izredno skupščino »Železničarske splošne gospodarske zadruga z o. z. v Ljubljani«, ki se bo vršila v nedeljo, dne 5. julija t. l. ob 9. uri 30 min. v kletnih prostorih Nabavljalne zadruga uslužb. drž. žel. v Ljubljani, Masyrkova cesta 17.

Dnevni red:

- 1.) Sprememba pravil.
- 2.) Določitev najvišje vsote, do katere se sme zadruga zadolžiti.

Ako na določeni dan in ob določeni uri skupščina ne bi bila sklepčna, se bo vršila pol ure kasneje istotam nova skupščina, ki bo obravnavala in polnoveljavno sklepala ne glede na število navzočih članov (čl. 35. zadr. pravil).

Upravni odbor.

Zavarovalcem pri „Feniksu“

Zveza nam je poslala naslednji dopis:

Zaradi vprašanj, ki nam prihajajo od mnogih zadrug in zadrugarjev, ki so zavarovani pri društvu »Feniks«-u, prosimo zadruga in poverjenike zadržnega zavarovanja, da obvestijo vse zainteresirane zadrugarje o naslednjem:

Z uredbo ministrstva za trgovino in industrijo od 25. aprila t. l. so ukinjene vse pravice zavarovancev glede odkupa, posoila, izvršenja in osiguranja njihovih zahtev od društva. Prav tako je z uredbo prepovedan prenos police na drugo društvo.

S to uredbo pa vprašanje Feniksovih zavarovancev ni definitivno rešeno, temveč se nahaja še v fazi proučevanja.

Da bi čim bolj zaščitili interese zadrugarjev, Feniksovih zavarovancev, ki so izgubili vse zaupanje v to družbo, Vas prosimo, da priporočite vsem zavarovancem, ki so vplačevali premije več kot 3 leta, da s priporočenim pismom obvestijo društvo, da prenehajo z nadaljnjim plačevanjem premije in da v smislu čl. 5 splošnih pogojev zahtevajo, da se njih zavarovanje pretvori v brezplačno zavarovanje z znižanim zavarovalnim zneskom.

Tisti zavarovanci pa, ki še niso dovršili triletnega plačevanja premije, ne smejo prenehati z vplačilom premije, da jim ne bodo dosedanja vplačila popolnoma propadla. Na podlagi rešenja ministrstva za trgovino in industrijo od 29. maja t. l. morajo zavarovanci Feniksa dospele premije vplačevati na čekovni račun Poštne hranilnice štev. 57.455 ali pa pri Državni hipotekarni banki. Ti zavarovanci plačujejo premije samo do treh let, nakar zahtevajo po prejšnjem pojasnilu pretvoritev zavarovanja v brezplačno.

Prvim in drugim zavarovancem Feniksa je treba ponuditi naše tarife za zavarovanje in jih seznaniti z vsemi prednostmi zadržnega zavarovanja ter jih zavarovati na znesek in trajanje z ozirom na njihovo sedanjo starost in plačilno možnost.

Z združnim pozdravom:

Združno zavarovanje

Zveze nabavljalnih zadrug drž. uslužbencev.

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

ŠT. 6

LJUBLJANA, 20. JUNIJA 1936

LETO XII

J. L.:

Naša vera in volja

Svet je danes raztepen v nebroj taborov. Razdvajajo ga socialni, nacionalni, verski, predvsem pa gospodarski pogledi. Ni bratstva, sloge in solidarnosti. Brezsrčni kapitalizem in »sveti« egoizem ubijata malega in srednjega človeka. Na eni strani je omogočeno, dostikrat celo legalizirano neizmerno kopičenje bogastva daleko preko socialnih meja, na drugi strani pa se ustvarja in povečuje splošno osiromašenje. Za obstoj, za znosnejše življenje pod soncem se borijo armade poedincev, umskih in ročnih brezdomcev, borijo se cele ljudske skupine, stanovi, države in celi kontinenti. V vrtincu brezglave neusmerjenosti plovemo navzdol — neznanu kam.

Kakor milijoni drugih, tako se izprašujejo tudi zadrugarji, kje in kakšna je rešitev iz tega strašnega, uničujočega materialističnega kaosa. Člani človeške družbe smo, državljani bogate Jugoslavije in pripadniki številnega stanu železničarjev. V pravilni zadružni usmerjenosti iščemo dobrih pravcev, boljših časov, zaželjene rešitve za naše bedne in potrebne, iščemo nadopolne luči svetilnika za varen pristan nas vseh.

V zadružnem pokretu sodeluje danes več kot tretjina vsega zemeljskega prebivalstva. Z odobravanjem smo poslušali klic mednarodne zadružne Zveze, ki zastopa dobro polovico vseh zadružno organiziranih ljudi na svetu, ko je svareče in s povzdignjenim glasom izdala svoj manifest v prilog svetovnega miru, ko je poudarila, da predstavlja zadružništvo že po jedru svoje ideologije odločen in močen pokret za mednarodni mir. Saj moramo danes, ko živimo v posledicah minule svetovne vihre, v neznosni gospodarski depresiji, tako stališče še prav posebno ceniti in uvaževati.

Že iz zgornjih besed je evidentno, da ima naš mali in srednji človek dovolj razlogov, da z zaskrbljenjem gleda v bližnjo in daljnjo bodočnost. Neodpušljiva in usodna napaka s strani zadružništva bi bila, če bi se postavilo na stališče fatalistov in bi prekrižanih rok čakalo, češ, bo, kakor bo. V otopeli resignaciji pridobiva tal le negativizem. Obupajoči in obupanci so bili v zgodovini potisnjeni ob zid in stradali v okovanih verigah suženj-

stva. Nam vsem je treba mnogo smotrenega, načrtnega zadružništva, mnogo trdne, železne volje, da ga do kraja izvedemo. Volja je trden sklep, da bomo nekaj izvršili v zavesti, da je to mogoče in da se da izvršiti. Imeti voljo, se pravi, biti odločen, pri tem pa podrejati svoje sklepe razumu in premisleku. Trdna železna volja je osnova uspeha. Zato je vzgoja volje zelo važna in odločilna za življenje. Močna volja je ključ k življenskemu uspehu, je zavora zoper obup in vzpodbuda na poti k zmagi. Prava usmerjena volja bo spremenila naše obrambne sposobnosti v silo, ki je ne bo mogel nikdo omalovaževati. S tistimi, ki se resignirano udajo usodi, brez boja in volje, s temi se usoda poigrava kakor veter s plevami.

Razen vztrajnosti in volje moramo vsidrati v čim širših plasteh globoko vero v ideale zadružništva, v njegove cilje in naloge. Zadružni pokret se je leta 1844. izkristaliziral pri ročdelskih tkalcih v nov gospodarski sistem. Njegovo načelo — strogo omejen interes na kapital — ima za posledico ukinitvev osebnega dobička in pravično porazdelitev tega na vse članstvo. Zadružništvo neusmiljeno terja zajamčenje gospodarske svobode in socialne neodvisnosti. Kakor je res, da je zadružni pokret, zlasti v nekaterih pokrajinah in državah že dosegel presenetljivo lepe uspehe, tako je tudi istina, da ta pokret še dolgo ni na višku, četudi je nesporno, da je pravilno usmerjen in na dobrem razvojnem potu. Iz leta v leto se boljšajo zadružne prilike, vendar še dolgo niso take, kot si jih želimo in kot so nam potrebne. Imamo pa v današnji gospodarski zmedi vse polno dokazov, da narodi odn. države z višje razvitim zadružništvom veliko uspešneje kljubujejo vsem oviram, celo tam, kjer jih je narava bolj skopo obdarila, kakor pa države z nižjo razvojno stopnjo zadružništva, pa čeprav imajo morda v dokaj znatni množini prirodnih zakladov in ugodna podnebja.

Uspeh zadružnega pokreta zavisi v odločilni meri od čim pravilnejše, čim boljše in čim jačje zadružne vzgoje. Rekli smo že, da je zadružništvo že doseglo presenetljive uspehe, posebno velja to za nekatere panoge, vendar je potrebno poudariti, da bodo ti uspehi rasli v hitrejšem tempu šele tedaj, ko bo vzgoja zadružnega članstva na višku. In to nam je zelo potrebno.

Kaj naj prav za prav razumevamo pod pravilno zadružno vzgojo? Vsaka vzgoja je prelikovanje nedoraslega v doraslo. Vršti se to z naravnim prisposabljanjem, z naravno vzgojo, po tujih vzorih i. t. d., tedaj bodisi kot samovzgoja, družinska, šolska ali družbena vzgoja. Dejanja se morajo usmerjati po gotovih etičnih načelih. Predvsem mora biti članstvo globoko uverjeno, da je delo na zadružni gospodarski osnovi merilo in podlaga za pravičnejši socialni in gospodarski red bodočnosti, živeti mora v veri, upanju in samozavesti, da bodo zadružna načela zmagala. Vera je božanska krepost, važna opora v življenju, vera v uspeh je rešitev in ozdravljenje.

K zadružni vzgoji v praktičnem smislu spada brez dvoma tudi zadružna propaganda, ki je pri nas še vse premalo razvita in bo treba čim prej vse potrebno pokreniti, da s stvarno in pošteno propagando paraliziramo kričavo in nepošteno. Res je, da prodajamo v zadružnih trgovinah le zadružnemu članstvu, res pa je tudi, da moramo v krog zadružnega članstva pritegniti še vse one, ki v ta krog spadajo, bodisi v okviru krajevnega področja ali stanovskega obeležja dotične zadruge.

Vrline zadružne značajnosti, teoretične in praktične doslednosti moramo med zadrugarji dvigniti do skrajnega viška. Razširiti moramo krog dobrih in najboljših zadrugarjev, ustanoviti nove posestrime, jih čimbolj podpreti v njihovih početnih težavah, članstvo mora imeti možnost, da lahko stalno in objektivno zasleduje delo zadruge, poznati mora do gotove meje tudi podrobno delo, da se čim lažje in že v kali izločijo sebični podvigi, ki le ubijajo zadružno zavest. Vsi naj vedo, da zadružna misel prodira in napreduje po vsem svetu. Z vztrajnostjo, s smotrenim zadružnim delom in idealizmom moramo doseči gospodarsko osamosvojitvev — ekonomsko pravdo nas vseh.

Železničarji smo na zadružnem polju častno sodelovali, zadružna ideja je v našem stanu razvila močne korenine, imeli smo dovolj prilike prepričati se, da leži gospodarska rešitev v zadružništvu in zaradi tega je za nas vse zelo nujno, da si osvojimo vero medsebojnega zaupanja v mislih in delu. Zadružna misel mora objeti sleherni kotiček, kjerkoli životari in koderkoli se vozi naš železničar.

Resolucija

osvojena na XV. redni letni skupščini Zveze nabavljalnih zadrug državnih uslužbencev dne 23. maja 1936 v Zagrebu.

Delegati zadrug državnih uslužbencev, predstavitelji preko 132.000 zadrugarjev — državnih in samoupravnih uslužbencev, upokojencev in delavcev v državnih gospodarskih podjetjih — včlanjenih v teh zadrugah, po tridnevnem proučevanju materielnega položaja, ki se v njem nahajajo ti uslužbenci, po izčrpi in vsestranski diskusiji glede pomena in važnosti svojih zadrug kot ekonomskih organizacij, ki prav v današnjih prilikah najzgovorneje pričajo o vseh prednostih zadružnega gospodarskega sistema in o veliki koristi, ki jo pravilno in dobro vodena zadruga more nuditi svojim zadrugarjem,

soglasno ugotavljajo:

I. Da so državni uslužbenci-zadrugarji svesti svoje velike dolžnosti do države v teh težkih prilikah, ki so zajele ves svet in našo domovino. Pripravljeni so doprinašati največje žrtve, da zavarujejo pravilno funkcioniranje državnega upravnega aparata, istočasno pa morajo vsem odločujočim činiteljem sporočiti, da je z redukcijo njihovih prejemkov prekoračena že skrajna meja možnosti golega življenja; da se ne sme v nobenem primeru iti dalje po tem potu brez velike nevarnosti, da se v

osnovi ne zadenejo bitni državni interesi, ki so zavisijo od pravilnega funkcioniranja državnega upravnega aparata, ki pa more pravilno funkcionirati le tedaj, ako sloni na zadovoljnih in materielno osiguranih državnih uslužbencih. Zato ob pravem času opozarjajo na pot, po kateri se lahko prejemki državnih uslužbencev ojačijo tudi brez posebnega finančnega bremena za državo. Ta pot je združništvo. Zdi se, da se v poslednjem času izgublja iz vida ogromen pomen in vpliv zadrug državnih uslužbencev na zboljšanje njihovega materielnega in socialnega položaja. Tem zadrugam se odvzemajo izvestne povlastice, čeprav se za to ne izkazuje prav nobena upravičena potreba. Z ene strani znižanje prejemkov, z druge pa obremenitev teh zadrug z novimi bremenami v pogledu davkov ali taks spravlja državne uslužbence v težak položaj, ker tudi njih zadruga slabé ter ne morejo nuditi one pomoči, ki je državnim uslužbencem v teh prilikah potrebna.

Združništvo državnih uslužbencev v današnji svoji obliki se javlja v času težkega finančnega stanja naše države s ciljem, da prevzame na sebe veliko nalogo, nuditi državnim uslužbencem z združno samopomočjo oni nedostatek njihovih prejemkov, ki ga jim država kot delodajalec ni mogla dati iz svojih rednih dohodkov. To združništvo ni imelo za cilj, da zaščiti samo privatne interese svojih zadrugarjev, nego da vzame na svoja ramena del javnega bremena, ki bi ga sicer morala nositi država. Kot kompenzacijo za te usluge je država prevzela na sebe moralno obveznost, podpreti in pospeševati združništvo državnih uslužbencev, da bi bilo sposobno, čim učinkovitejše vršiti prevzeto nalogo. Zato so v Zakonu o zadrugah državnih uslužbencev bile predvidene izvestne olajšave in povlastice, ali je bila z oživotvorjenjem le-teh vedno težava. V zadnjem času so z raznimi zakoni vse te olajšave in povlastice formalno popolnoma ukinjene.

Na osnovi prednjih konstatacij skupščina soglasno odločuje, da se naprosi kraljevska vlada:

1. Da se razveljavi čl. 11, Zakona o spremembah in dopolnitvah zakona o neposrednih davkih od 18. februarja 1934. l., ker za obdavčenje zadrug vobče, posebej pa za zadruga državnih uslužbencev, ni nobenega razloga, ker zadruga niso pridobitna podjetja. Dokler se z zakonom ne ukine ta zakonska odredba, je neobhodno potrebno, da se dado finančnim direktcijam navodila, da to zakonsko odredbo pravilno izvajajo ter da z njenim pogrešnim izvajanjem glede obdavčenja zadrug ne delajo nepotrebnih težkoč in administrativnih sporov.

2. Da se izda tolmačenje, da se tarifna postavka 34. Zakona o taksah ne nanaša na zadruga državnih uslužbencev v njih poslovanju z zadrugami. Tako tolmačenje je že izdano za poljedelske in obrtne zadruga in se z ničemer ne more opravičiti stanje, ki v tem pogledu izvzema zadruga drž. uslužbencev.

3. Da se z uredbami in pravilniki, ki jih predvideva Zakon o obrtih, izvajanje tega zakona določi tako, da se njegove odredbe ne nanašajo na zadruga in njihova podjetja. Tako tolmačenje bi ustrezalo duhu Zakona o zadrugah drž. uslužbencev kot celoti ter vsebini toč. 3. čl. 1. samega Zakona o obrtih.

4. Da se oživotvori zopet čl. 79. Zakona o zadrugah drž. uslužbencev, ki je bil razveljavljen z uredbo ministrskega sveta od 1. avgusta 1934. l.

5. Da se zadrugam drž. uslužbencev vrne pravica na brezplačno pošto v medsebojnem prometu in prometu z Zvezo.

6. Da se čl. 56., toč. 6. in 7. Zakona o zadrugah drž. uslužbencev tolmači tako, da se zadruge državnih uslužbencev v pogledu višine, do katere se za njih račun more staviti zabrana na prejemke dolžnikov-zadrukarjev, izenačijo z državo, v pravilnik o blagajniški službi pa vnese sprememba, po kateri se ti odtegljaji pošiljajo zadrugam takoj po izvršenem vplačilu, ne da bi se zadrževali v depozitu.

7. Da se Zvezi stavijo na razpolago čim večji zneski iz njenega depozita pri Glavni državni blagajni, da bi mogla realizirati naloge, od katerih pričakuje celokupni združni pokret državnih uslužbencev nedvomne in velike koristi.

8. Da se razširi dovoljenje, izdano Zvezi za življensko zavarovanje, tudi na razne vrste elementarnega zavarovanja za potrebe Zveze, zadrug in zadrugarjev.

Skupščina s polno pravico pričakuje, da bodo vse te upravičene zahteve in želje pri kraljevski vladi našle potrebno razumevanje in pravilno rešitev.

II. Imajoč v vidu dejstvo, da potrošnja moč drž. uslužbencev pada, da raste potreba po cenejših združnih kreditih in cenejših stanovanjih, na drugi strani pa da se združnemu pokretu drž. uslužbencev nakladajo nova bremena in da postaja le-ta iz dneva v dan predmet vedno češćih, neopravićenih in neutemeljenih napadov s strani posrednikov, njihovih združenj, komor in tiska, in uvažujoć osnovna združna načela, skupščina soglasno odloćuje, da se vsem zadrugam v njihovem poslovanju priporoćajo sledeće smernice:

1. Da tudi v bodoće kot doslej, omejijo svoje poslovanje samo na svoje ćlane. Odstopanje od tega načela ima posledice, ki jih predvideva Zakon o neposrednih davkih. Nezavisno od tega zakonskega predpisa morajo imeti zadruge v vidu, da je to eden izmed osnovnih združnih principov in da zadruga, ki ta princip zapusti, prestopi v domeno navadne privatne trgovine in izgubi idejno zvezo z združnim pokretom in združnimi načeli.

2. Da polagajo najvećjo pažnjo zbiranju lastnih sredstev v vseh oblikah (deleži, fondi, stalna, navadna in dećja šćednja, garancijske vloge i. t. d.), ker je to najboljša in najsigurnejša pot za ustvarjanje zdravih, samostojnih in življenja sposobnih zadrug.

Kreditnim zadrugam se posebno priporoća, da ne samo iz materialnih, nego še bolj iz moralnih in vzgojnih ozirov razvijajo najživahnejšo akcijo za ćim jaćje zbiranje stalne šćednje, ki je najsigurnejši in najtrajnejši vir za zbiranje združnega kapitala. To šćednjo je treba uvesti kot obligatno za vse zadrugarje, dokler jim traja ćlanstvo pri zadrugi. Tem zadrugam se piporoća, da se pri odobravanju posojil zadrugarjem strogo drže obstojećih navodil, ki jih izdaja Zveza na podlagi izkustva in prakse, ki si jo je pridobil združni pokret ne samo pri nas, nego po vsem svetu.

Uprave zadrug so dolžne, voditi račun o likvidnosti v svojem poslovanju, ker je ta najvećja garancija za sigurnost same zadruge in za pridobivanje najšćirših slojev vlagateljev.

3. Nabavljalnim zadrugam se priporoća, da zaćno z zbiranjem garancijskih vlog in da navajajo zadrugarje, da ćim već svojih nabavk plaćujejo v gotovini; tako, da bi mogle ćim prej uvesti sistem prodaje robe samo za gotovino.

Za ostvaritev te velike naloge kakor tudi za olajšanje in pospešenje vplaćil dolžnikov-zadrugarjev je neobhodno potrebno najtesnejše sodelovanje kreditnih in nabavljalnih zadrug v vsakem kraju. Zato se priporoća

kreditnim zadrugam, da pri odobravanju posojil jemljejo v poštev prvenstveno prošnje onih zadrugarjev, ki so vestni in točni potrošači nabavljajlnih zadrug in ki želijo s posojilom poravnati svoje dolgove pri nabavljajlni zadrugi.

4. Vsaka nabavljajlna zadruga s polno pravico računa na zvestobo svojih zadrugarjev ob vsaki priliki. Zvestoba potrošačev-zadrugarjev do njihove zadruge je najbolj zdrav temelj za izgraditev močne združne nabavljajlne organizacije. Isto velja tudi za nabavljajlne zadruge v njihovem odnosu do Zveze. Nabavljajlna zadruga, pa najsi bi bila še tako krepka in močna, ne more sama uspešno rešiti problema preskrbe svojih zadrugarjev, zlasti pa ne more misliti na lastno proizvodnjo v večji meri.

Zato se nabavljajlnim zadrugam sama ob sebi nalaga dolžnost, da s polnim zaupanjem in vero v uspeh pristopijo k skupnim nabavkam; zlasti, da ostanejo zveste obstoječim in bodočim združnim podjetjem, ker je mogoče samo po tej poti rešiti problem preskrbe potrošača, ne samo v njegovo korist, nego tudi v korist celokupnega združnega pokreta državnih uslužbencev.

5. Vsem zadrugam se priporoča, da stalno vodijo račun o režijskih stroških, da bi jih mogle obdržati na najnižji možni meri in da bi tako bile sposobne, čim učinkovitejše vršiti svojo funkcijo.

6. Ceneč ogromen pomen združne revizije, skupščina nalaga Zvezi dolžnost, stremeti za tem, da dosežemo čimprej, da bo vsaka naša zadruga vsako leto pregledana.

Da bi se Zvezi olajšala izvršitev te naloge, se priporoča članom nadzornih odborov pri zadrugah, da kar najbolj vestno, redno in stalno pregledujejo in nadzirajo zadrugo v vseh njenih granah.

7. Skupščina smatra, da je težak položaj drž. uslužbencev izzvan v znatni meri po visokih najemninah, nehigienskih stanovanjih in vobče nedostajanju stanovanjskih prostorov. To vprašanje se more najpravilneje in najuspešneje rešiti samo na združni podlagi. Zato skupščina nalaga Zvezi dolžnost, da stremi z vsemi silami za tem, da se tudi ta oblika združnega dela poživi in usposobi za poln in nemoten razvoj. Dolžnost Zveze je, da skrbi, da se za ostvaritev te naloge pribavijo potrebna finančna sredstva in da v bodoče nudi stanovanjskim zadrugam največji del sredstev, ki pritičejo Zvezi po čl. 70., toč. 4. Zakona o zadrugah drž. uslužbencev.

Stanovanjsko akcijo bi znatno olajšala možnost lastništva poedinih stanovanj in nadstropij, zato se nalaga upravi Zveze, da podvzame primerne korake, da se v ta namen ustvari zakonita možnost.

8. Skupščina smatra, da je strokovna in združno-ideološka vzgoja osebja, zaposlenega v celokupni naši združni organizaciji, zelo važno in tehtno vprašanje, od čigar v veliki meri zavisi prosperiteta celokupne združne organizacije. Zato nalaga Zvezi dolžnost, da to vprašanje vzame najnujnejše v proučitev in da združno vzgojo osebja organizira na čim solidnejši in trajnejši osnovi. Skupščina je mnenja, da je vprašanje pokojninskega zavarovanja osebja, zaposlenega v celokupni naši organizaciji, prav tako zelo važno in nujno in priporoča Zvezi, da še v tekočem poslovnem letu reši to vprašanje tako, kakor to zahtevajo interesi teh združnih sodelavcev, interesi poedinih zadrug, pa tudi celokupne naše organizacije.

9. Zvezi in vsem zadrugam skupščina priporoča, da razvijejo najživahnejšo propagando za pridobivanje novih članov in da zlasti posvečajo pažnjo njih združni vzgoji. Poslužujejo naj se v ta namen vseh možnih

sredstev, zlasti pa sestankov, konferenc, predavanj, izletov, manifestacij i. t. d.; naj imajo pri tem v vidu velik pomen združnega tiska in združnih del, ki naj jih širijo med zadrugarje. Priporoča se zadrugam, da jim ne sme biti žal materialnih žrtev, ker je znano, da donša vsak, za združno propagando izdan dinar, veliko korist združnemu pokretu. Na tem važnem poslu je neobhodno potrebno kar najbolj iskreno in popolno sodelovanje vsakega zadrugarja, vseh zadrug in Zveze, da se bo mogla ta naloga čim prej in čim popolneje ostvariti. Brez sistematične združne propagande ne moremo doseči stavljenega cilja: da v naš združni krog zberemo vse državne in samoupravne uslužbenke, upokoјence in delavce v državnih gospodarskih podjetjih, in brez sistematične združne vzgoje vseh zadrugarjev ne moremo uresničiti one socialne naloge, ki smo jo bili nadeli našemu združnemu pokretu.

K U H I N J A

G. Prašnikarjeva:

O zelenjadi

Ker vsebuje zelenjad za naše življenje tako važne redilne soli, ki se v telesu spremene v luge in ima tudi največ vitaminov — dopolnil, bi morala zavzemati v naši prehrani prvo mesto. Največ teh velevažnih snovi pa dobi telo, ako uživamo surovo zelenjad. Veliko prednost zasluži zelenjad tudi radi tega, ker je povečini tako lahko prebavljiva, da tvori za otroke in bolnike najbolj primerno hrano.

Najbolj priljubljen in znan način priprave surove zelenjadi je oblika solate. Za moderno, zdravo prehrano pa ne prihaja v poštev samo zelena solata, temveč skoro vse zelenjadi. Treba je le, da oblikujemo zelenjad tako, da bo lahko prebavna in jo zmešamo z marinado — solatno omako, ki bo ustrezala našemu okusu.

Marinada (solatna omaka) za razne solate.

Vzamemo žlico limoninega soka na 2 do 3 žlice olja ter primešamo po okusu še drobno zrezan drobnjak ali sesekljan zelen petršilj ali tudi pehtran in solimo.

Solata iz raznih zelenjav.

Mlad sladkorni grah, drobno zrezan stročji fižol, špinačo, nastrgan mlad korenjček, kolerabice ali tudi seseklјano kislo zelje zmešamo z zgoraj omenjeno marinado in dobimo okusno solato. Enako pripravimo tudi lahko mlad cvet karfijole, ki ga operemo, nastrgamo ali drobno zrežemo in zmešamo z marinado. Paradižnike pa zrežemo na tenke lističe in polijemo s solatno omako, ki smo ji primešali nekoliko seseklјane čebule. Mlado rdeče zelje ali ohrovt najprej operemo dobro v mlačni vodi in nato zme-

šamo z marinado. Zèleno olupimo, nastrgamo ali drobno zrežemo ter zmešamo z marinado, ki smo ji pridjali nekoliko kisle smetane.

O kuhanju zelenjadi.

Da ohranimo v zelenjadi čim več redilnih snovi, jo raje parimo (dušimo) kot kuhamo. Če pa jo kuhamo, vzemimo le malo vode, da lahko potem vso to vodo uporabimo za zalivanje in tako s čezmerno vodo ne odlijemo redilnih snovi. Zelenjad, posebno ono, ki ji moramo ohraniti zeleno barvo, pristavimo vedno v slan krop in kuhamo v nepokriti posodi. Kuhane zelenjadi ne preplaknemo z mrzlo vodo, kakor so delali včasih, ker bi jed s tem izgubila preveč redilnih snovi. Če hočemo zelenjad, prav posebno korenine, hitro skuhati, tedaj pridenemo vodi, v kateri jo kuhamo, nekoliko jedilne sode, da s tem izpremenimo trdo vodo v mehko in tako pospešimo zmeščanje. Nekoliko vpliva jedilna soda tudi na barvo, tako da ostane zelenjad potem še lepo zelena.

Špinačo posebno izboljšamo, oziroma ji damo lepšo barvo, če sesekljammo en del surove špinače in jo pridenemo prikuhi tik pred serviranjem.

Peso za juho ali za prikuho tudi izboljšamo, če nastrgamo nekaj surove pese in jo dodamo kuhani tik pred serviranjem.

Grenke kumare vložimo že zrezane za nekaj časa v mrzlo vodo ter jim s tem odvezamo grenak okus.

Da se nam gobe ne skvarijo do prihodnjega dne, jih prepražimo nekoliko na masti.

Kadar kuhamo ohrovt ali liste od kolerab, je boljše, da te vode ne uporabimo za zalivanje, ker skvari okus.

Zelenjad pripravimo lahko na zelo preprost način, ki bo posebno služil tudi v bolniški prehrani:

Zelenjad na angleški način.

Otrebljeno, hitro oprano špinačo, zelen grah, šparglje, cvet karfijole, artičoke, dolgo solato (štrucarico) ali stahis (trnocelj) i. t. d. skuhamo v slanem kropu, odcedimo, naložimo v skledo in obložimo s koščki surovega masla ter takoj serviramo.

Zelenjad na francoski način.

Iste zelenjadi pripravimo prav tako kot za angleški način, le da zabelimo namesto s koščki surovega masla z raztopljenim surovim maslom in takoj serviramo.

Zelenjad na poljski način.

Pripravimo iste zelenjadi kot za angleški način, le da zabelimo nazadnje z drobtinicami, prepraženimi na maslu.

Po okusu potresemo različno zelenjad lahko tudi s sekljanim drobnjakom ali s strtim česnom. Namesto masla uporabljajo nekateri raje olje.

O kuhanju krompirja.

Kadar kuhamo olupljen krompir, ga olupimo prav tenko, ker vsebuje tik pod kožo beljakovine. Olupljen krompir vložimo takoj v mrzlo vodo, da ne začrni. Paziti moramo, da izrežemo vse slabe, črne ali zelene dele krompirja in vsa očesa, posebno spomladi, ker se v teh nahaja strup »solanin«. Zmrzel krompir vložimo nekaj časa, tudi če ni olupljen, v mrzlo vodo, da izgubi neprijeten sladek okus. Da se krompir pri kuhanju ne razkuha, ga pristavimo v slan krop in ga počasi, enakomerno kuhamo. Če krompir prezgodaj skuhamo, ga pustimo do uporabe (bodisi za piré ali za v kosih) v vroči vodi, da ne dobi postanega okusa. Kuhamo ga v nepokriti posodi, da ne dobi neprijetnega vonja po prsti. Pražen krompir lahko pobarvamo, če ni dovolj časa za praženje, s sladko papriko, kar se na okusu nič ne pozna, pač pa je videti krompir mnogo bolj okusen. Krompir pretlačimo, dokler je še vroč. Če se ohladi, se izpremeni beljakovina krompirja v klej in zamaši strojček ali sito, skozi katerega ga tlačimo. Za krompirjevo testo vzamemo suh krompir, če tudi se rad razkuha. Za solato ali pražen krompir pa izberemo bolj vodenega, ker se ne razkuha in ohrani lepšo obliko.

O kuhanju stročnic.

K stročnicam prištevamo fižol, grah, lečo in bob. Koža stročnic in notranje stanice, ki vsebujejo škrob, so iz neprebavne staničnine. Zato moramo pri pripravi stročnic paziti na razno. Da se škrob v stanicah enakomerno skuha, je potrebno, da stročnice pred uporabo dalje časa namakamo. Pristavimo jih vedno v mrzli nesoljeni vodi, drugače se vnanje plasti razkuhajo, v notranjosti pa ostane fižol, oziroma grah, bob še trd in neprebaven. Stročnice vsebujejo pod kožo mnogo beljakovin. Če jih pristavimo v krop, se ta kožica strdi in tvori neko skorjico, kar zabranjuje notranje mehčanje. Prav zato smemo soliti šele, ko so stročnice že mehke, ker bi se tudi sol z beljakovino nekako kemično spojila in bi to zabranjevalo zmeščanje. Za kuho stročnic trda voda ni primerna, ker vsebuje apnenec, ki je kemično spojen z ogljikovim dvokisom. Ko voda zavre, izhlapi ogljikov dvokis, apnenec pa sede na stročnice, da se ne morejo dobro skuhati. Zato izpremenimo trdo vodo v mehko, če ji pridenemo nekoliko jedilne sode. Stročnice so lahko prebavljive, če jih pretlačimo in pripravimo kot juho ali tudi kot piré (kašo). Take lahko damo tudi bolnikom.

Pravilna postrežba pri obedih

Ni vseeno, kako prinesemo jed na mizo! Dostikrat se kali mir pri obedih ravno zaradi nevednosti ali nerodnosti pri serviranju.

Prvo pa je, da gledamo na znago in okus. Ako prinesemo najboljšo jed v umazani posodi na mizo, če jo prinesemo površno nametano v skledi, ne

bo polovico toliko teknila, kot če jo lično naložimo v čisto posodo in postavimo na snažen prt na mizo. Še bolje je, ako se ravnamo po določenem redu in načinu, ko pogrnamo mizo. To velja posebno, kadar imamo gosta v hiši, ali pa če postrežemo bolniku. Zato je dobro in potrebno, če pozna gospodinja vsaj glavna pravila postrežbe pri obedih (serviranje).

Splošna pravila o serviranju.

Kako pripravimo mizo:

Namizni prt naj bo snažen in ne sme viseti čez dve tretjini preko miznega roba; srednja guba (desna stran) naj bo navzgor ter naj teče po sredini mize.

Krožnik, plitvi ali servirni in tudi globoki na njem (če ga potrebujemo) naj stoji za dva prsta od miznega roba in 60—70 cm drug od drugega oddaljen. Če je poleg pečenke in prilage (krompir, cmoki in drugo) še solata ali kompot, postavimo na levo zgoraj še posebej mali desertni krožnik, oziroma skledico za kompot.

Pribor (jedilno orodje). Navadno denemo samo toliko pribora na mizo, kolikor ga potrebujemo za dotični obed. Konico žlic in vilic obrnemo ali pri obeh navzgor ali pri obeh navzdol. Nož položimo na desno poleg krožnika in vedno tako, da je rezilo obrnjeno proti krožniku. Poleg noža položimo žlico, vilice pa na levo krožnika. Desertni pribor (mali za sladico ali kompot) položimo nad krožnik. Kadar potrebujemo vsega, položimo najprej vilice, držaj proti levi, nad nje nož, držaj proti desni in nazadnje proti sredini mize žličico, držaj proti desni. Kakor leži veliki jedilni pribor, tako mora biti tudi ves desertni pribor navzgor ali navzdol obrnjen. Veliki pribor naj leži vedno dva prsta od miznega roba in tik krožnika, ne pa pod njim.

Kozarce za vodo postavimo nad konico noža; vodo nalijemo istočasno z juho ali tik pred obedom, in sicer je nalijemo toliko, da ostane še za prst praznega prostora. Kadar serviramo tudi vino pri obedu ali pri slavnostnih obedih po več vrst vina, tedaj postavimo vse ostale kozarce poševno na levo od kozarca za vodo proti sredini mize.

Servijeta ali prtič. Manj primerno je, če položimo servijeto na krožnik, zato jo denemo na levo poleg vilic. Iz zdravstvenih razlogov pustimo servijeto tudi složeno kot je bila zlikana. Kadar pa uporabljamo radi dekoracije umetno zložene servijete, takrat pa denemo k vsakem servisu (krožniku) po dve, eno navadno zloženo in drugo samo za okras.

Kruh (žemljico) položimo za vsako osebo lahko posebej na servijeto ali pa naložimo male rezine kruha v košarico ali tudi na krožnik in postavimo na sredo mize.

Solnice. Ne preveč napolnjeno solnico postavimo nad desertni pribor ali pa pri obsežnih obedih za dve in dve osebi po eno na sredo.

Kako serviramo jedila in pijače.

Vsa jedila, katera si gost sam vzame iz skleda, nudimo od njegove leve strani. Na roko (ne na podlakt!) denemo na pol razgrnjeno servijeto in njo postavimo skledo ali ploščo z jedjo, h kateri priložimo servirni pribor (žlico, vilice) z držajem proti gostu. Če je več oseb, moramo skledo včasih obrniti, da sta jed in pribor gostu priročna. Če je na pr. meso in prikuha, denemo na levo roko (na servijeto) meso in na desni obenem serviramo tudi na servijeti prikuho ali prilago.

Vse pijače in jedila, katera se dajo gostu kar na krožnik, serviramo od desne strani, in sicer moramo pustiti kozarec pri tem kar na mizi (ne smemo ga dvigniti z roko!). Namizno vino serviramo kot vodo. Vino v buteljkah (v zaprtih steklenicah) pa odpremo vedno v pričo gosta. Rob steklenice obrišemo s prtičem in potem odlijemo najprvo nekoliko vina v svoj ali v poseben kozarec, za slučaj, če bi ostal kakšen košček zamaška na robu.

Čisto juho (ali z jajcem) prinesemo vedno v skodelici in jo zlijemo, obrnjeno proti sredini mize, od desne strani gosta na krožnik, da gosta ne oškropimo.

Kako mizo pospravljamo.

Najlepše je, če se pobere rabljena posoda na manjši pladenj (taso), ki pa naj bo dovolj velik, da postavimo nanj dva krožnika drug poleg drugega. Pri pospravljanju mize položimo na levo roko servijeto, na njo denemo pladenj in potem vzamemo krožnik z desnice, vselej od desne strani gosta. Vzamemo pa krožnik s priborom vred in tudi onega, ki je slučajno ostal nerabljen in je bil pripravljen za že servirano jed. (Isto velja za krožnike!) Krožnike denemo drugega vrh drugega, pribor pa na poseben krožnik skupaj.

Preveč krožnikov ne smemo hkrati naložiti, posebno še, če so ostanki jedil ali kosti na njih!

Po obedu (slavnostnem obedu), preden serviramo črno kavo, pospravimo vse, tudi drobtinice z mize. Pobrišemo jih s prtičem na krožnik, če nimamo posebne lopatice in krtače za to.

Kako se pravilno vedemo pri obedih.

Najprej moramo paziti, da sedimo pravilno pri mizi, in sicer: ne predaleč, ne preblizu! Ne smemo se naslanjati nazaj na stol. Roki smeta segati samo do zapestja na mizo. Servijeto razgrnemo na pol in jo položimo preko kolen. Ko nosimo jed v usta, naj bo roka popolnoma prosta, ne pa obenem naslonjena na mizo. Jedi ne srebajmo z žlico in ne cmokajmo; usta naj bodo, ko žvečimo zaprta! S polnimi usti ne govorimo. Mesnino režemo z nožem, ki ga držimo v desnici; v levici držimo vilice, s katerimi nabadamo posamezne koščke in jih nosimo v usta. Noža nikdar ne vtikamo v usta! Kosti in pečke položimo na rob krožnika, če ni za to pripravljen poseben krožnik.

Ne izbirajmo s krožnika najboljših ali največjih kosov, marveč vzemimo jih kar po vrsti kot so naloženi in se servirajo!

Ves pribor držimo kolikor mogoče na koncu. S servijeto se obrišemo med jedjo in posebno še preden pijemo, da ne umažemo kozarca.

Da bi jedila kritizirali — posebno še, če smo povabljeni — bi bilo skrajno neolikano. Ako se nam ponudi kakšna jed, ki jo sicer nimamo radi, a našemu zdravju ne škoduje, tedaj tega ne bomo pokazali, ampak se je bomo poslužili kakor drugi. Če pa se servira jed, za katero vemo, da nam škoduje, tedaj smo opravičeni, da se z vljudno besedo opravičimo in dotično jed odklonimo.

G. P.

G O S P O D I N J S T V O

Kaj je potrebno vsakemu dekletu

V aprilski številki je »Zadrugar« pod naslovom »Učimo se šivanja!« posebno priporočal, da naj se vsaka gospodinja podstopi šivanja in poudarjal prav posebno, da je najboljše, če se hčerka izuri v šivanju in sploh v gospodinjstvu v domači hiši pod nadzorstvom svoje matere. Prav je in res je priporočati, da naj bi podala vsaka mati kot dobra in varčna gospodinja podlago v vseh panogah gospodinjstva svojim hčeram, a vendar to žal ni vselej mogoče tako, kot bi bilo želeli.

Dostikrat je mati sama z manjšimi otroci tako zaposlena, ali pa mora tudi sama za zaslužkom, če mož ne zasluži dovolj za vzdrževanje številne družine, da sploh ne pride do tega, da bi v miru doma kaj več šivala, razen najnujnejšega — da sproti zakrpa, kar je raztrganega.

Marsikatera sedanja gospodinja se je pa tudi poročila, ne da bi bila sama imela preje priliko, vežbati se v gospodinjskih delih in opravilih, če je n. pr. sama bila do tik pred poroko v službi — v tovarni, v pisarni, v trgovini i. t. d. V tem primeru se bo sicer morala potem sama truditi v gospodinjstvu, a bo z večjim trudom komaj dosegla polovico toliko uspeha kot druga, ki je imela v mladih letih priliko, da se je doma (ali drugod) izurila v gospodinjski panogi.

Iz vsega tega lahko posnamemo, da je nujno potrebno, da se nudi vsakemu dekletu (posebno pa še tistim, ki se mislijo v kratkem poročiti, ali ki bodo morale doma voditi gospodinjstvo) prilika, da se izvežba v vseh gospodinjskih delih, posebno še v kuhi in šivanju ter se pri tem nauči upoštevati tudi varčnost, ki je v današnjih časih najbolj potrebna. Vsaka mati naj torej ne zamudi, da nauči svoje hčerke vsega, kar sama zna! Pri tej priliki pa naj opozorim tudi na to, da vzdržuje naša zadruga gospodinjske in šivalne tečaje, ki so zaradi nizkih plačilnih pogojev tudi najrevnej-

šim našim železničarjem (in drugim slojem) dostopni in jih najtopleje pripočramo. Marsikatero dekline doma ne najde pravega veselja do gospodinjskih del. Te in posebno še tiste, ki nimajo doma prilike, da bi se mogle sploh kaj več naučiti, naj se vpišejo v naše tečaje.

V gospodinjskih tečajih se učenke ne uče pri kuhi samo, kako pečemo torte in pečenke, temveč tudi, kako napravimo dobre ajdove žgance, ki »se tresejo«, in golaž brez mesa i. t. d. Uče se tudi, kako pospravljamo kuhinjo in dom, da je »prijetno doma«, kako postrežemo domačim, če so bolni, s čim odstranimo najtrdovratnejše madeže iz oblek in perila i. t. d. Obenem se uče tudi šivanja in prikrojevanja oblek in perila in sploh vsega, kakor v posebnih šivalnih tečajih.

Kar se tiče šivanja, je posebno potrebno, da »gremo s časom naprej«. Vsak letni čas, ne samo vsako leto, prinese toliko novosti — drugo modo — da je res potrebno, da zasledujemo to, vedno novo gibanje. Šivilja, ki se je izučila pred petimi ali celo pred desetimi leti, ter ne zasleduje vedno novosti na tem polju, bo kmalu tako zaostala, da se ji ne bo posrečilo več izdelati preproste moderne obleke. In zares je danes premnogo gospodinj, ki raje plačajo šiviljo, kot da bi se same upale sešiti obleko, posebno, če je boljše blago. Namesto, da plačaš (mnogokrat drago) šiviljo, si vzemi raje toliko prostega časa, da obišeš naš dnevni ali večerni šivalni tečaj. Za ves tečaj plačaš samo Din 60 — na mesec, a si v tem času sešiješ lahko po več oblek in se pri tem še sama naučiš. Ni pa potrebno, da bi prinesla učenka, ki obiskuje šivalni tečaj, celo balo novega blaga. Ne! Lahko prinese s seboj stare obleke, ki so drugače še dobre in jih predela, da se jim ne bo poznalo, da so že služile pred več leti. Obenem se v tečaju temeljito nauči prikrojevanja, tako da si zna napraviti koncem tečaja kroj za vsako obleko.

Ali: nevesta je pred poroko; potrebuje novega perila. V naši zadrugi si kupi poceni, lepo in dobro blago za perilo. Potem pa pride v tečaj, kjer si prikroji perilo po svojem okusu, ga sešije, a ne navadno, temveč vse na najfinejši način — z ažurjem in bogato vezeno. Za vse to pa ne potratl mnogo denarja in dragocenega časa pred poroko, temveč uporablja pri tem stroje, ki so ji v tečaju brezplačno na razpolago ter se obenem sama uči strojnega vezanja in si napravi dragocen spomin na najlepšo dekliško dobo.

G. P.

REJA KUNCEV

R. M. K.:

Prehrana angorskih kuncev

Reja te pasme kuncev se izplača samo tistemu, ki ima trdno voljo izdržati do uspeha. Kdor te trdne volje nima, je bolje, da z rejo niti ne prične.

Mimo udobnih in solidno zgrajenih, zračnih in praktično urejenih hlevčkov je uspeh odvisen naravno tudi od prehrane, katero živalca predeluje v meso in hrano. Sicer glede prehrane nimamo nikakšne posebne in edino pravilne metode, vendar pa neke principe, ki jih moramo upoštevati. Nekateri rejci krmijo svojim angorcem samo mehko (kuhano) hrano, drugi doseže zopet lepe uspehe s skoro samo zeleno svežo hrano; vendar oba rejca pokladata vedno in samo hrano najboljše kakovosti. Ali s tem še ni rečeno, da je dovolj, če damo živalcam enkrat na dan zadostno količino, pa naj si bo tudi najboljše hrane samo v namenu, da zajček ne bo lačen. Tako naziranje je zgrešeno; živalca mora dobiti trikrat na dan r a z n o v r s t n e krme, da jo ohranimo vedno pri dobrem teku. To dosežemo, če ji podajamo s hrano tudi dišečih (aromatičnih) želišč, kakor na pr. pelina, peteršiljčka, majarona i. sl. Krmiti moramo zajčke redno ob določenem času zjutraj, opoldne in zvečer. Dnevne dvakratnega krmljenja ne priporočam.

Glede krmljenja razlikujemo v glavnem dve dobi: letno krmljenje s pretežno količino zelene hrane in zimsko krmljenje s suhim senom in korenjem. Pri prehodu od suhega krmljenja na sveže moramo biti previdni in se prehod naj izvrši polagoma na ta način, da se razen zelene krme poklada še nekoliko suhega sena, ker dobi sicer živalca lahko proliv, ki postane naravnost nevaren. Priporočljivo je, da imajo zajčki za časa krmljenja s svežo hrano tudi malo suhega sena.

Za krmljenje prihaja v poštev vsaka vrsta trave in zelenja, najboljša pa je lucerna in navadna rdeča detelja, ker vsebujeta največ beljakovin. Tudi zeleno listje se lahko daje, ali samo z drugo zeleno ali suho hrano. Dobro je tudi v zelenem stanju posušeno listje in vejice, listje sončnic, akacije, hrasta, bukve itd. Listje od vrbe smemo podajati tedensko samo enkrat, ker služi kot izborna odvajalno sredstvo zoper zaprtje.

Razven zelene trave in detelje v poletni in sena v zimski dobi moramo angorcem pokladati tudi nekaj zrnja, pozimi več (40—60 gramov), poleti manj (30—40 gramov). Od zrnate hrane je najboljši oves, za časa dojenja je dobro pokladati samicam tudi ječmen, pozimi pa sem in tja zdrobljeno koruzo. Na boljšo in bujnejšo rast volne vpliva konopeljno in laneno seme ali otrobi (pogače) teh semen in seme od sončnic (10 gramov dnevno). Mnogo beljakovin, ki jih potrebujejo angoreci za volno, vsebujejo tudi vsakovrstni otrobi.

V zimski dobi dajemo živalcam poleg sena in ovsa (dnevno 50 gramov sena in 40—60 g ovsa) tudi koruzo, peso, repo in krompir (250—300 g). Krompir krmimo samo v kuhanem stanju, pomešanega z otrobi, dočim se pesa, repa in korenje lahko poklada v surovem očiščenem in opranem stanju, razrezano v rezance. Zajčkom moramo ponuditi dnevno enkrat tudi sveže pitne vode, ki naj bo pozimi mlačna, da prehitro ne zmrzne. Samice, katerim je par dni do skotenja, ne smejo biti nikdar brez vode, ker jih

takrat žeja najbolj muči. Če jim primanjkuje vode, požrejo navadno tudi mladič.

Opisani način krmljenja in hrane ustreza najbolj našim razmeram in za rejce, ki goje angorce v manjšem obsegu (največ do 20 komadov). Navedena povprečna množina hrane velja za eno odraslo živalco. Na podlagi teh podatkov si lahko vsak izračuna, koliko živalic lahko leto in dan brez skrbi prehranjuje oziroma goji.

Reja se izplača zlasti tistemu, ki goji svojim razmeram primerno število živalic, t. j. tistemu, ki si travo, deteljo in drugo zelenje sam nabira, korenje, peso, repo ter zrnato hrano pa sam prideluje ali pa vsaj direktno od proizvajalca (kmeta) nabavlja.

Z D R A V S T V O

Dr. V. A r k o, Ljubljana.

Poletja prijetne in neprijetne strani

Vsakdo težko pričakuje poletja, ker pomeni čas počitnic, tekom katerih se odpočijemo in nabereimo novih moči za poklicno delo. Bolj kot kdaj prej, ljudje mnogo potujejo, oz. prebijejo počitnice v drugih krajih, z drugo klimo in drugim načinom življenja. Kdor pa nima sredstev za daljše počitnice, pa izrabi poletje za izlete na planine, za kopanje in drugo. Ob takih prilikah pa zadenejo človeka lahko razne neprijetnosti, s katerimi se homo seznanili v tem članku.

Vsakogar, ki potuje po morju straše z morsko boleznijo. To je bolezen, ki nastopa pri vožnji z ladjo, posebno pri razburkanem morju. Pred to boleznijo so varni deloma samo stari ljudje in po dojenci. Sicer pa lahko oboli vsakdo, tudi stari pomorščaki.

Slabokrvnost, črevesna obolenja, pijančevanje in prekomerno kajenje pospešujejo morsko bolezen.

Znaki morske bolezni so naslednji: Potniki, ki so bili do pred malo časa dobre volje, postanejo naenkrat tihi in se počutijo slabo. Začne jih mraziti, glava in noge so težke. Hrana se jim zagabi. Kmalu jih prične oblivati mrzel pot, nakar se začne bruhanje, ki je zelo mučno. Izbruhani hrani je primešan končno žolč in kri. V težkih primerih postanejo bolniki popolnoma apatični, nimajo nikakega apetita in si žele samo to, da pridejo čimprej na suho. Vsi primeri seveda ne potekajo tako težko. Ako se vreme izboljša, se bolniki kmalu popravijo.

Vzrok morske bolezni je nenavadno gibanje ladje. Največje nihaje delata oba ladijska konca. Če pa zadeva veter ladjo tudi od strani, se giblje ladja tudi v prečni smeri. Pri tako kompliciranemu gibanju ni čuda, da se človeku zavrti v glavi. Pri naših vsakdanjih opravkih, n. pr. hoji,

teku, kolesarjenju, skrbe razni organi, da kar podzavestno ostanemo vedno v ravnotežju. V tem pogledu so važni zlasti mali možgani in del ušesa, ki služi razen sluhu, tudi našemu čutu ravnotežja. Pri nenavadnem gibanju ladje, pa se vse predstave o ravnotežju uničijo, vsled česar pride do opisanih znakov.

Bolezen sama na sebi za sicer zdrave ljudi ni nevarna. Pač pa lahko pride do splava pri nosečih ženah, jetičnim se udré kri, ali pa pride do krvavitve iz želodčnega čira. Vsi ostali pa se takoj, ko pridejo na suho, popravijo in se zredé, kolikor so izgubili na teži.

Proti morski bolezni uporabljamo z večjim ali pa manjšim uspehom razna zdravila.

Utopljenje je prav za prav zadušenje zaradi vode, ki napolni pljuča. Utonejo pa ne samo neplavači, temveč tudi izurjeni plavači, pri katerih so vzroki seveda drugačni. Med te štejemo v prvi vrsti možgansko in srčno kap, padavico, krč, ploski udarec na trebuh pri nepravilnem skoku v vodo. V prvem momentu utopljenja zastane dihanje, ki se kasneje zopet pojavi, samo da je zelo neredno. Kmalu za tem prične prodirati v pljuča voda, vsled česar se človek zaduši.

Prvo pomoč nudimo tako-le: Ponesrečencu naglo očistimo usta in nos od nesnage, potem ga pa položimo na hrbet, in sicer tako, da leži glava nižje kot trup, nakar pričnemo takoj z umetnim dihanjem. Umetno dihanje izvaja lahko en sam človek, bolje pa je, če sta na razpologa dva. Utopljenca položimo obe roki ploskoma ob stran prsnega koša, približno pod prsni bradavici in pričnemo prsni koš ritmično stiskati. Stiskati ne smemo prehitro, temveč samo 16 do 20 krat v minuti. Tolikokrat namreč zdrav človek v minuti vdihne oz. izdihne. Če sta pa dva reševalca na razpolago, prime vsak z eno roko utopljenca za zapestje, z drugo pa za nadleht. V prvem taktu roki vzročita, v drugem pa pritisneta ob prsni koš. Število gibov je isto kot v prvem primeru, t. j. 16 do 20 krat v minuti. V prvem taktu umetno razširimo prsni koš, pri čemer se zrak vsrka; v drugem taktu pa zrak zopet iztisnemo, obenem pa tudi nabrano vodo. Utopljenca večkrat bruhajo. Da izbruhanega zopet ne pogoltnejo in da iz pljuč iztisnjena voda ne teče zopet nazaj, mora glava ležati nižje in jo moramo podložiti, bodisi z obleko ali s kamnom. Iztisnjeno vodo moramo vedno sproti brisati. Prsnega koša ne smemo preveč stiskati, da utopljenca ne zlomimo reber, na kar je treba paziti zlasti pri otrokih. Umetno dihanje je treba nadaljevati do dveh ur, pa če tudi ne kaže utopljenec med tem časom nikakega znaka življenja.

Da preprečimo te vrste nesreče, je potrebno, da se vsak že v rani mladosti nauči plavati. Ne glede na važnost znanja plavanja, je to tudi ena najbolj zdravih telesnih vaj, pri kateri se okrepe zlasti pljuča in prsni koš.

Ni priporočljivo se kopati takoj po obilnem obedu. Prav tako je odsvetovati kopanje tistim, ki trpe na padavici in ki so bolni na srcu.

Tudi če se nam je posrečilo obuditi ponesrečenca k življenju, je še vedno izpostavljen nevarnostim pljučnice, ki ji marsikdo podleže.

Strela. Poletje je čas neviht. Mislim, da bi bilo odveč govoriti o tem, kako da se imamo ravnati ob nevihti. Pač pa nas zanimajo posledice strele za človeka. V bistvu so posledice strele in visoko napetega toka iste.

Po telesu ponesrečenca najdemo ožganine, pri čemer pa ni treba, da bi bila obleka sama ožgana. Razen tega opažamo v prvih dneh vejam drevesa slične, rdeče risbe po koži, ki pa kmalu izginejo.

Važnejše so spremembe na srcu, ki so tudi vzrok smrti. Srce ne poganja več pravilno krvi po telesu in končno popolnoma obstane. V tem oziru zelo občutljivi možgani reagirajo na ta način, da odmro, s čimer je usoda ponesrečenca zapečaten.

Ako ostanejo ponesrečenci pri življenju, so seveda dolgo časa nezavestni in se ne spominjajo ničesar. Često jim otrpne polovica telesa kot pri kapi, otečejo jim sklepi i. t. d. Razumljivo je, da imajo poslej velik strah pred nevihto ali pa se izcimi še kakšna težja duševna bolezen.

Pomoč, ki jo nudimo zadetemu od strele, obstoji v umetnem dihanju, ki ga je treba izvajati na opisani način več ur.

Sončarica nastopi, če se posebno sonca nevajeni ljudje preveč izpostavljajo soncu; pojavi pa se lahko šele več ur kasneje, ko telo že ni bilo več izpostavljeno sončnim žarkom.

Predznaki sončarice so: glavobol, težke noge, lahna nezavest, miglanje pred očmi. Temperatura naraste do 40° C, pa tudi več. Dihanje postane neredno, žila bije neenakomerno. Kmalu nato sledi pravi napad. Bolnik se zgrudi nezavesten, telo mu pretresajo krči. Kasneje se pojavijo razne duševne motnje, ki trajajo en dan pa tudi več.

Kritično je, ako se bolnik neha potiti, dočim smatramo za dobro znamenje, ako se bolnik ponovno prične potiti. V težkih primerih nastopijo driske in bruhanje.

Po raznih statistikah umre približno 10% teh bolnikov. Sončarici podležejo predvsem netrenirani ljudje in pijanci.

Prva pomoč obstoji v tem, da zanesemo ponesrečenca v senco, da mu odpnemo obleko in da mu dajemo mrzle obkladke. Večkrat je potrebno tudi umetno dihanje.

Kačji pik. Pri nas živeči strupeni kači sta gad in modras. Glavni znak sta trikotna glavica in cikcakasta črta po hrbtu. Kadar kača piči odnosno ugrizne, se pocedi skozi votli zob kapljica strupa, ki vpliva predvsem na kri. Pičeno mesto oteče in postane črnkasto, žleze v okolici otečejo. V težjih primerih pride do bruhanja, prolivov, krčev in delirijev.

Pri vsakem kačjem piku je potrebna hitra pomoč. Pičeni ud nad mestom pika trdo prevezemo, vendar ne delj kot dve uri, ker sicer ud odmre. Kdor ima zdrave ustnice, lahko rano izsesa, ker deluje kačji strup le, če

pride v kri, dočim v želodcu ne škoduje. Če to ni mogoče, je treba rano prerezati, ker odplavi odtekajoča kri tudi strup.

Proti kačjemu piku imamo zdravilni serum, ki se pridobiva iz sokrvice konj. Zato je seveda pravočasna zdravniška pomoč najbolj uspešna.

NARAVOZNA NSTVO IN TEHNIKA

Miroslav Adlešič:

Pota k stroju

Sedem milj dolg, trideset pedi visok in tako širok je bil zid okoli pekinške cesarske palače, da je moglo na njegovem slemenu vštric jahati dvanajst stražarjev. Skrival je zid »sina nebes«, vladarja tako veličastnega imena, da ga ni smel nihče izgovarjati. V njegovem oklepu je živela peščica dvornih uradnikov in le redke izmed njih je smel pred cesarjev prestol. Navzlic temu se je pred dobrimi tisoč leti vgnezdil v sredi zidu, tik ob prestolu vladarja tujec: pater M. Ricci. Poti do prestola pa mu ni bila vtrla božja beseda, temveč — stroj.

Vsakomur je znano, da so Kitajci od nekdanj sovražili vse tuje in da so svojo deželo, kulturo in znanost povzdigovali nad vse. Toda njihova znatiželjnost tudi v deželi zavestne vsevednosti ni mogla odoleti vabam, ki jih je bil nastavljal budistični duhoven in »literat« Li-ma-teu v svoji učenjaški delovni sobi. Astronomske in fizikalne priprave, čudežne prizme, šestila, kompasi, glasbila, slike, zemljepisne karte in stroji z raznolikimi kolesji so celo povzročili, da so laži-mandarinu nadeli ime: sveti doktor Li. In ko se je oglasil v Riccijevi čudežni kamri visok uradnik izza cesarskega zidu, mu je slavni Li izročil dar za sina nebes: umetno izdelano in lepo okrašeno uro. Cesar se darilu ni mogel dovolj čuditi. Toda vprašanja, kdo je darovalec, navzlic temu ni izustil. Ko pa se je čudežno kolesje prihodnji dan ustavilo, je bila Li-ju odprta pot do prestola.

Čemu vodimo čitatelja v dobo, ko v Evropi še ni bilo niti tehnike niti industrije, čemu smo opisali pot, po kateri je prišel evropski misijonar pred obličje mogočnega vladarja Vzhoda. Zato, da spozna delen odnos med človekom in strojem. Kitajski odličnjaki, ki so bili slepi in gluhi za vse, kar ni zraslo na domačem zelniku, so na stečaj odprli vrata stroju in radi stroja dovolili vzdolž stoletja razširjati krščansko vero. Motili pa bi se, če bi domnevali, da je bila zgolj ura sredstvo za ta uspeh. Prehitro se namreč vživi človek v kolesje in vzvodovje mehanskih priprav. Zato so za cesarskim zidom sledili uri raznoliki vodopadi in vodometi, umetne gosi, samodelne zveri, in naposled mehanični človek.

Precej sličen odnos med človekom in strojem je vladal v starem veku. Čeprav so pri gradnji piramid dvigali šeststo ton težke skale, so Egipčanom

zadoščale valjaste palice, vzvodi in enostavni škripci. Katero delo pa bi ne bilo izvedljivo, če bi delala vzdolž desetletij armada dve sto tisoč ljudi? In toliko jih je gradilo eno samo piramide.

Za nas, otroke 20. stoletja, ki si nastanek večjih zgradb brez strojev misliti ne moremo, je trditev, da v starem veku stroja ne bi mogli rabiti, precej nelogična. Kajti že v starem veku je cvetela inženirska tehnika. Čeprav so antični naravoslovci le posredno vplivali na razvoj in znanstveno utemeljitev tehnične dejavnosti, srečamo prvo tehnično šolo že sto let pred Kristusovim rojstvom. Vodja te »Aleksandrijske šole« je bil Heron.

Heron iz Aleksandrije je za nas omembe vreden zlasti radi tega, ker je v svojih knjigah — točno navajal vire, iz katerih je črpal mehansko-tehnično znanje. Navzlic temu, da je uporabljal izkustva Arhimeda, Ksetilona in Philoja, so ga cenili Rimljani še dolga stoletja kot prvega mehanika ter vsaki količkaj umno zgrajeni pripravi nadeli pridevek »Heronova«. Dolgo časa je na Zapadu obveljala rimska sodba o Heronu. Ko pa so bili objavljeni izsledki arheoloških raziskanj ozemlja med Eufratom in Tigridom, je postalo na mah razumljivo, da izvirajo osnove Heronovih spisov iz časov, ki so desetkrat starejši nego je doba od Arhimeda do Herona.

Babilonci so se namreč stoletja pred Grki bavili z astronomijo in mehaniko. Poznali so tehnične načrte ter imeli natančne mere za ploskve, težo in čas. Njihovo glavno mesto s stoterimi štiri in več nadstropnimi hišami je varoval 90 kilometrov dolg obrambni zid. Na pergamonski grad pa so bili speljali po 60 kilometrov dolgem cevovodu iz svinca, žgane gline in lesa vodo pod pritiskom 20 atmosfer, kar je skoro dvakrat večji pritisk, kot pritisk pare v naših železniških strojih.

Mnogo so se bili omenjeni grški mehaniki naučili tudi od Egipčanov, graditeljev obsežnih palač, templjev, grobnic in namakalnih naprav. Višek tehnične delavnosti Egipčanov je bila gradnja »Sueškega prekopa«. Prekop je pričel kopati faraon Necho (okoli 600. l. pr. Kr. r.), dovršil pa ga je perzijski kralj Dareios (ok. l. 480.). Pri tej gradnji je našlo smrt 120.000 delavcev. Vožnja po 45 metrov širokem in 180 kilometrov (1000 stadijev) dolgem prekopu je trajala štiri dni. Prekop je kljuboval pustinjaškemu pesku 12. stoletij ter propadel za vlade Arabcev v 8. stoletju.*

Ker smo spočetka le površno omenili samodelne priprave ali avtomate, ne moremo kaj, da jim kot edini neposredni vezi med tehniško dejavnostjo Antike in Zapada ne bi posvetili malo večje pažnje. Navzlic temu, da nam spričujeta Heronovi knjigi: »Pneumatika« in »Navodila h gradnji avtomatov«, da so že v starem veku poznali mnogo »čudežnih priprav«, nam ohranjena sporočila pripovedujejo vse preveč pretirane pripovedke,

* Današnji prekop, ki je speljan po drugi poti, je 161 km dolg, 80 do 135 m širok in 11 m globok. Prvih pet let ga je gradilo 25.000 delavcev, pozneje manj. Stroški zanj so znašali pet in pol milijarde dinarjev.

ki jim verjeti ne moremo. Da je avtomat rimskega cesarja Klavdija pognal iz ribnika srebrnega tritona (morskega boga, ki je telesno pol človek, pol delfin), kateri je mogočno trobil v rog; da so se na vejah zlato-srebrnega drevesa bagdadskega kalifa Abdalah-Al-Mamuna zibali in peli kovinski ptiči; da je pred norinberško obzidje priletel cesarju Maksimilijanu naproti umetni orel, ne verjame nihče. Bržčas so to poročila o pohlevnih napravah, katere je zvečala iz čudenja zrasla fantazija. Z omejitvijo na točne načrte in ohranjene priprave zeva od Herona do Leonardo de Vincija precejšnja praznina. Večina novih in boljših avtomatov izvira iz 17. stoletja, to je iz dobe, ko se je bila manija zgraditi perpetuum mobile (večni silostroj) široko razpredla in globoko zagrizla v glave mnogih nadarjenih oseb. Osnovaleci samodelnih strojev, ki si niso naredili alkimi-stovske naloge, hoteč preslepiti naravo ter iz ničesar ustvariti nekaj, so imeli večinoma lepe uspehe. Zato je množica pomembnih avtomatov iz 17. in 18. stoletja tako velika, da bi mogli z opisi le-teh napolniti zajetno knjigo. Delavnice z mojstri in pomočniki, trdnjave s premikajočimi se branilci, pes, ki se prikaže iz ute in zalaja v hipu, ko se človek uti približa, sedeči pisarji in risarji, piskači na frulo in flavto, vse to je uspelo ustvariti tedajnim mojstrom. Ker so bile mnoge osebe in živali avtomatov izdelane v naravni velikosti, so očitovale presenetljivo sličnost z živimi stvori. Največji in najobsežnejši avtomat se nam je ohranil na lovskem gradiču Hellbrunnu pri Solnogradu kot dvonadstropna palača, z obsežnim vhodnim stolpom, globokim dvoriščem in razgibano okolico. Dve sto šest in petdeset oseb se premika v notranjosti in vnanjosti tega gradiča. Iz skale pod gradom prihaja zmaj, kukavice in ptice pevke se prikazujejo in pojejo, delavci grade kos pročelja in dvigajo bremena, brusači, strugarji, mlinarji in tesarji opravljajo svoje obrti, v sobanah pa vrši služinčad z gospodarjem vred svoje običajno delo.

Slika o teh sicer nekoristnih pripravah pa ne bi bila popolna, če ne bi k njim prišteli časomerov. Pet, deset, včasih tudi petnajst metrov velike ure, prave astronomske umetnine, katerih kazalci so zasledovali na različnih cifrenicah gibanje zemlje, lune, sonca in planetov in ki so bile »obljudene« s premikajočimi se kipi, simboli minljivosti ali večnosti, moremo poleg samodelnih naprav, orožja in ponesrečenih poskusov za sestavo perpetuum mobila prištevati med utemeljitelje sodobnega stroja. Skoraj se zdi, da je bilo to zajemljivo »igračkanje« nujna in potrebna pot k železnemu sužnju 19. in 20. stoletja, k stroju.

Da so razgibana kolesja orisanih priprav vodila do strojev, je zasluga naravoznanstva. Ko so Roger Bacon, Galilej in Newton dokazali, da je sleherna raziskava prirode, ki ni vezana na poskus, zgolj tipanje v temi, je bil postavljen najvažnejši temelj stroju. Poskus kot posredovalec med naravo in človekom je torej osrednji utemeljitelj i naravoznanstva i tehnike.

(Nadaljevanje.)

Janko Sotošek:

Naselitev Madžarov v Panonski kotlini

Najstarejša zgodovina Madžarov je zelo nejasna. Danes prevladuje v znanosti mišljenje, da je madžarski narod nastal iz združitve dveh različnih narodnih skupin. V prostrani pokrajini med gorovjem Uralom in zgornjo Volgo je namreč neko turško-tatarsko pleme, ki je pridrla iz centralne Azije, pokorilo številnejše skupine ugrsko-finskih lovcev in ribičev. Zmagovalci so sprejeli jezik podjarmljene večine in se polagoma zlili z njimi v enoten madžarski narod. (Na sličen način se je strnilo turško-tatarsko ljudstvo Bolgarov s Slovani, kateri so se morali ukloniti njihovi oblasti, ko so se Bolgari v 7. stol. polastili severovzhodnega dela Balkanskega polotoka.)

IZ svoje prvotne domovine so se Madžari, ki so bili nomadski živino-rejci, selili proti jugu in zapadu do severnega črnomskega primorja in do ustja Donave v kraje, ki so jim zaradi njihovega stepskega značaja zelo ugajali. Madžare so v prvi polovici 9. stol. v pokrajini med Donom in Dnjeprom potolkli sorodni turški Pečenegi, zato so se umaknili med spodnji Dnjestr in ustje Donave v današnjo južnovzhodno Rumunijo. Od tod so v zadnji četrtini 9. stol. delali plenilne pohode v srednje Podonavje in tehtno posegli v borbo med Slovani in Germani v Podonavju.

Takrat je vladal na Moravskem knez Svetopolk, ki je z nemško pomočjo odstranil svojega strica Rastislava. Spočetka je bil z Nemci v prijateljskem razmerju, ki pa se je skalilo zaradi Panonije. Svetopolk je v prvi vojni premagal Nemce in silno opustošil Panonijo in Karantanijo. V sledeči vojni pa je nemški kralj Arnulf poklical Madžare, da bi z njihovo pomočjo izrinil Svetopolka iz srednjega Podonavja in utrdil nemško oblast od Morave do Srema. Ta vojna ni prinesla odločitve, usodno za Veliko Moravsko pa je bilo, da je kmalu zatem umrl Svetopolk. Po njegovi smrti je država zaradi sporov med sinovi razpadla; Češka je postala zopet zavisna od Nemčije, Moravska in obsežne pokrajine v Panonski kotlini pa so postale plen Madžarov.

V istem času, ko so se odzvali Arnulfovemu pozivu, so navalili Madžari kot bizantinski zavezniki na bolgarskega carja Simeona, kateremu pa je uspelo da jih je pregnal iz svoje države. Poklical je proti njim na pomoč Pečenege, ki so vpadli v njihovo deželo, medtem ko so se oni bojevali proti Simeonu, jo strašno opustošili in poklali vse, kar jim je prišlo v roke. Ta nesreča je prepričala Madžare, da jim ne bo mogoče vztrajati med Bolgari in Pečenegi, zato so se odločili za novo selitev. Pod

vodstvom Arpáda so prekoračili srednje Karpate in se naselili v večjih skupinah, horde imenovanih, pod vodstvom plemenskih glavarjev v nizavju ob Tisi in Donavi (l. 896. in dalje).

Panonska kotlina, ki je od 5. stol. dalje torišče nomadskih turških ljudstev Hunov in Avarov, postane nova domovina Madžarov. Iz nje so več kot pol stoletja na svojih hitrih konjih delali roparske pohode v Italijo, Nemčijo, Bolgarijo in bizantinsko cesarstvo. Madžarska povodenj se je zlivala v Italijo preko slovenske zemlje, zlasti je trpela Panonija, kjer je prenehala nemška nadoblast. V Panoniji so pobili naše prednike in nemške koloniste, kar jih je ostalo, so v teku stoletij izginili med Madžari. Slovenci so se ohranili le v jugozapadnem delu Panonije med rekama Muro in Rabo, to so današnji prek m u r s k i S l o v e n c i. S slovenskim življem so iztrebili Madžari tudi krščanstvo in Metodove cerkvene uredbe.

Pri svojih pohodih v Italijo so Madžari uporabljali staro rimsko cesto, ki je vodila iz Panonije preko Ptuja, Celja, Ljubljane in Vipavske doline. Od tod naprej so jo udarili po stari rimski cesti skozi ravno Furlanijo, ki se dolgo časa imenuje po madžarskih četah »o g r s k a c e s t a«, oziroma, zaradi njihovih pustošenj, »ogrska pustinja«. Na Ogre spominja še danes vas Vogrsko pri Gorici.

V dobi ko so se naselili Madžari v srednjem Podonavju, so bili Hrvati razdeljeni v dve kneževini, D a l m a t i n s k o H r v a t s k o, ki se je razprostirala od Jadranskega morja do Velike in Male Kapele in Ličke Plješevice, in P a n o n s k o H r v a t s k o, od teh planin na jugu do Save na severu. Dalmatinskohrvatski knez Tomislav je odbil Madžare in priključil svoji kneževini Panonsko Hrvatsko, ki se mu je priključila zaradi madžarske nevarnosti. Tomislav si je kot bizantinski zaveznik proti carju Simeonu pridobil od bizantinskega cesarja dalmatinska mesta in ctoke. Utrdil je svojo državo na zunaj in znotraj in se v l. 925. po Simeonovem vzgledu oklical kot prvi hrvatski vladar za kralja Hrvatov.

Težki madžarski navalni so se vrstili proti Karantaciji, Veliki Moravski in Bavarski. Karantanci so madžarske napade odbili, kajti v njihovi gorati deželi se madžarska konjica ni mogla obnesti. V Karantaciji so se obdržale še naprej politične in cerkvene uredbe frankovske dobe. Nekdaj mogočna Velikomoravska država ni mogla odbijati madžarskih navalov; v začetku 10. stoletja je bila uničena ter se nad sto let sploh več ne omenja. Po podjarmljenju Velikomoravske je prišla na vrsto Nemčija. Prvi naval je zadel Bavarce, ki so bili temeljito premagani. S tem je bila Madžarom pot v Nemčijo odprta. Leto za letom so se vrstili njihovi pohodi, vse do l. 955., ko jih je v odločilni bitki pri Augsburgu na Leškem polju popolnoma porazil nemški cesar Oton I. Veliki.

Posledica tega poraza je bila, da so se Madžari polagoma umirili in se stalno naselili. Poleg živinoreje, lova in ribištva so se začeli pečati tudi s poljedelstvom in obrtjo. Učitelji so bili podložni Slovani in od njih

so prevzeli poleg mnogih drugih besed zlasti izraze za najvažnejše obrti in za poljedelsko orodje. Ker so živela vsa ljudstva, ki so jih obdajala, v krščanski veri, so tudi Madžari kmalu sprejeli krščanstvo.

Prihod Madžarov in osnovanje madžarske države v srednjem Podonavju je eden najpomembnejših zgodovinskih dogodkov za vse slovanstvo. Madžarska invazija sprva ni bila tako težak udarec za razvoj slovanstva, marveč mu je celo koristila. Madžari so nedvomno zavrli germanizacijo, ki je grozila zlasti alpskim Slovincem in vsej Panoniji pa tudi Slovanom, bivajočim v Karpatih in na Balkanu. Ta germanizacijski proces so zadržali Madžari in omogočili Slovanom, da so poleg njih obdržali svojo narodno samobitnost. Kljub temu pa je naselitev Madžarov velika nesreča za Slovane, kajti madžarski klin je za vedno ločil severne in južne Slovane.

Dolga stoletja so bili Slovani izpostavljeni napadom nekulturnih narodov Hunov, Obrov, Madžarov in kasneje Turkov. Njim se ima zapadna in srednja Evropa zahvaliti, da se je lahko v miru kulturno razvijala, slovanstvo pa je poleg vse svoje sposobnosti in marljivosti zaostalo stoletja v civilizaciji in kulturi za mirnejšim zapadom in sedaj z ogromno energijo popravlja zamujeno in stopa v marsikaterem pogledu že na vodilno mesto.

L E P O S L O V J E

Josip Vandot:

Stari pristan

(Nadaljevanje.)

V kuhinji sta za mizo sedela stotnik in Bistran in se pogovarjala živahno. Bistranu je bil danes prsteni obraz rdeč od veselja, kašelj ga je popustil kakor na povelje in prižgal si je celo cigareto. Z vnemo je razkazoval stotniku list papirja, kjer je bila napisana njegova premestitev daleč dol k morju. Stotnik ga je trepljal po rami in neprestano ponavljal: »Schön — bene — lepo... Bistran, ti si pa nazadnje vendarle ptič — Vogel — avis, ali pa že karkoli, Bog ti daj srečo!«

Tudi Potokarica mu je čestitala, ker je imela Bistrana zaradi njegovega lepega in čistega značaja jako rada. Vprašala ga je obenem, do katere ure ima Dolžan danes službo. Bistran je izvlekel iz žepa svojo ogromno, starinsko uro in pogledal nanjo. »Zdaj je šest, ob sedmih pa bo že tukaj. Za kratko uro ga izvabim s sabo, da popraznujeva moj današnji praznik.«

»Marinka je bila pač vesela, ko je izvedela, da ste vendarle premeščeni?« se je nasmehnila Potokarica.

»Trikrat mi je padla okrog vratu, da sem skoro dušo izgubil,« se je smejal Bistran. »Vrag vedi, kaj vse tiči v tej Marinki. Da pa hudega ni nič, to vem.«

V kuhinjo je prišel tedaj Goričar in se je tudi veselil, da se je Bistranu vendarle izpolnila želja. Stotnik je vztrajal pri tem, da se mora ta novica pomočiti, da bo bolj zalegla. Bistran se ni upiral in je naročil vina. Še pred sedmo uro pa je odšel, da poišče na postaji Dolžana.

Skupaj sta odšla k Marinki, ki ju je z Reziko že pričakovala v sobici za prodajalno. Z Bistranom so bili nocoj veseli vsi in celo Rezika se je razživela, da so ji rdeča lica kar žarela. Postala je zgovorna in je neprestano dražila Bistrana, ki se je nocoj držal tako, kakor da ni bil nikoli bolan. Tesno se je zdelo vsem v zatohli sobici, zato pa je Marinka predlagala kratek izprehod ob reki. Zadovoljni so bili vsi s tem predlogom in so se odpravili iz trgovine.

Zunaj je bila lepa in topla noč. Rdeči mesec se je bil pravkar dvignil iznad gričev in je z bledim svitom napolnil vso dolino. Pot se je vila tik ob strugi med gostim jelševjem, ki je na široko pokrivalo ves breg. Dolžan in Rezika sta šla naprej in sta pustila Bistrana in Marinko daleč za sabo.

»Ali se vam ne zdi, da se skriva v taki noči nekaj posebnega?« je izpregovorila Rezika, ker je Dolžan že nekaj časa molčal. »Že večkrat sem premišljevala o tem, a še do danes nisem uganila, kaj je tisto, kar čutimo v takih nočeh in česar vendar ne vidimo. Morda pa se to meni samo dozdeva, ker sem strašno sentimentalna, in vi se mi smejete, gospod Dolžan!«

»Nikakor ne, Rezika,« je odgovoril Dolžan in jo prijel pod pazduho. »To ni nobena sentimentalnost. Že večkrat sem vam rekel, da ste pesniško navdahnjeni in je škoda, da ne delate pesmi. Tako čedne bi napravili, da bi se svet čudil.«

Posmejala se je s svojim tikim, krotkim posmehom, »Seveda — pesmi,« je dejala. »Kako naj jih delam, ko jih ne znam in niti ne vem, kaj naj prav za prav opevam? Ali nemara ljubezen?«

»Gotovo, če jo je vaše srce polno,« je menil Dolžan prav resno.

Rezika je povescila glavo in umolknila. Tiho je šla kraj Dolžana, ki jo je tesno držal za roko. Neka trudna prijetnost jo je prevzemala, da bi najraje obstala in položila glavo na njegove rame. Roka se ji je tresla in je postajala vedno bolj vroča. To toploto njene roke je začutil tudi Dolžan. Še bolj jo je stisnil k sebi in je stopal molče naprej. V tej topli, z mesečino pogrnjeni noči se ga je pollaščalo neko čudno, nemirno hrepenenje, ki ga še ni bil okusil nikoli v življenju. Ali je bilo temu krivo lepo dekle, ki se je naslanjalo nanj in ga je vsega grelo samo s svojo drobno, mehko roko? Ali je bilo to samo klic njegove lastne mladosti, ki ga je vabil, naj uživa, dokler je še čas? Uživa, kakor mu zapovedujeta narava in mladost, in naj ne hodi po potih, ki so daleč izven mladosti.

Mesečina je postajala vedno bolj svetla in prozorna. Skozi dolino je pričel pihati taho rahel veter, da je listje le nalahko podrhtevalo in šuštelo komaj slišno. Sem čez reko je prihajal pohleven vonj bogve katerih rož, rastočih na trških vrtovih. Dolžan je pogledal Reziko. V mesečini se je

svetil njen obraz, se svetili njeni bogati lasje; oči je imela zaprte, kakor da se ji blešči v presvetli mesečini. V beli obleki se mu je zdela zdaj kot tista zvezdna kraljična, o kateri mu je mati pripovedovala v otroških dneh in o kateri je potem tolikokrat sanjal, ko je gledal v mesečne noči.

Roka mu je vzdrhtela in se iztrgala iz Rezikine roke. Pogledala ga je začudeno in se ustavila. Še nikoli ga ni videla tako tihega in zaprtega vase. Še nikoli, ko so se shajali te dolge tedne v tihi sobici pri Marinki in je bil on vedno vesel in zgovoren.

»Kaj vam je, gospod Dolžan?« ga je vprašala skoro plašno.

A on ji je pogledal samo v oči. Roko je iztegnil in jo ovil Reziki okrog pasu. Stisnil jo je k sebi tako silno, da jo je zbolelo.

»Gospod Dolžan,« je vzdihnila. »Kaj vam je?«

A ji ni odgovoril. Strastno jo je pričel poljubovati po laseh, po licih in po ustnah. Vedno bolj jo je prižemal k sebi, da je od strahu in blaženosti skoro skoprnela.

»Peter, Peter, daj mi mir,« je prosila, a se ga je oklenila tudi sama. No, Dolžana je že minila prva pijanost. Izpustil je Reziko in se prijel za vroče čelo. A gledal jo je še vedno in oči so mu sijale.

»Rezika, oprosti!« je rekel. »Do nocoj nisem vedel, a nocoj vem, da te ljubim, resnično ljubim. Le tebe, Rezika!«

Njen obraz je gorel in težko je sople, da so se njene lepo oblikovane prsi dvigale sunkoma. Roko je položila na njegovo desnico in ga gledala z vlažnimi, blestečimi očmi.

»Tudi jaz te ljubim, Peter,« je odgovorila s tihim glasom. »Že dolgo, o, že dolgo... še preden sem te videla...«

Z glavo se je naslonila na njegove prsi in zajokala.

Za njima so zazveneli koraki in v mesečini sta se prikazala Bistran in Marinka. Dolžan se je zganil. »Pojdiva naprej,« je zašepetal. »Nočem, da bi naju motila v teh lepih prvih trenutkih.«

Oklenila se je njegove roke in sta šla počasi naprej. Rezika je molčala in se je smehljala v sreči, ki jo je zasegla tako nenadoma in nepričakovano. Poslušala je Dolžana, ki je pravil povest o zvezdni kraljični, izprehajajoči se po mesečnih nočeh in sipajoči srečo na tistega, ki ga sreča. »In mene je srečala nocoj,« je končal in ovil roko okrog Rezikinega vratu. »Zdaj jo pa držim s krepko desnico in nikoli več je ne pustim od sebe.«

»O, Peter,« se je nasmehnila Rezika. A tedaj ju je Marinka poklicala in sta morala iti nazaj. Bistran in Marinka nista prav nič opazila, kaj se je bilo pravkar dogodilo, in veselo kramljaje so se napotili proti domu.

Pri slovesu je Dolžan šepnil Reziki na uho: »Jutri imam nočno službo. Pojutrišnjem zvečer pa te čakam pri mostu. Ali prideš?«

»Pridem,« je odvrnila in njena roka se ni mogla ločiti od njegove...

Dolžan in Bistran sta stopala po mostu. A hipoma se je Dolžan ustavil in pokazal dol na reko. »Poglej, Tomo!« je rekel. »Kako čudno

se svetlika reka, kakor da bi se otroško igrala s samimi zlatimi kamenčki. In ta čudni šepet! Gotovo so besede v njem in srečen bi bil tisti, ki bi razumel te besede...«

Bistran se je glasno zasmel. »Človek bi skoro menil, da si pesnik in da pišeš verze,« mu je oponesel zbadljivo.

»Nekoč sem jih res pisal in nemara jih pričnem spet pisati,« se je zasmel tudi Dolžan.

»Bog jim daj blagoslova in pameti,« se je norčeval Bistran, a se je hipoma zresnil. »Toda nekaj drugega je, kar ti moram povedati. Potokarica mi je naročila, naj te kmalu privedem v »Stari pristan«. O važnih zadevah mora govoriti s teboj še nocoj. Pa kaj za vruga imata s Potokarico? Peter, Peter! Ona je res prijetna vdova. A je še prezgodaj zanjo, da bi se razgledovala po drugem možu.«

Dolžan je zamahnil z roko. »Ne govori otročarij!« ga je zavrnil. »Skrbi ima in bi jih rada potožila nekomu. Čemu govoriš tako o poštenu ženski?«

»No, no — saj nisem mislil tako hudo,« ga je miril Bistran. »Dobre volje sem in bi se rad šalil z vsem svetom. In tudi s tabo in s Potokarico.«

Šla sta naravnost v kuhinjo, kjer sta ju že pričakovala stotnik Žibert in Goričar, ki sta se ves ta čas mučila z dolgočasnimi kartami. Tu v kotu je bila njihova stalna miza, ki se ji je Dolžan tako privadil, da ni več prestopil gostilniških sob, kjer so po navadi sedeli trški uradniki. Dolžanu ni bilo dosti do njih, ker med njimi ni našel primerneža človeka, s katerim bi lahko občeval brez fraz in zatajevanja. V kuhinji pa je bilo domače. Bili so samo v štirih, a so vendar izhajali lepo drug z drugim in niso iskali druge družbe. V zadnjem času se jim je pridružil še peti. Bil je Jože Dobišek, mlad in razborit fant, po poklicu mesar, ki je pred tednom odprl v trgu svojo obrt.

Kuharica je postavila pred Dolžana in Bistrana večerjo. Stotnik in Goričar sta vrgla karte v kraj in si prižgala cigareto. Žibert se je že nekoliko opomogel od žalosti, ki ga je zaradi Potokarjeve smrti vsega strla. Zabuhli obraz mu je postal spet lepo višnjev, drobne oči so se mu spet svetile in polagoma je spet pričel stresati svoje posrečene in neposrečene dovtype. Pravkar je stopil v kuhinjo Jože Dobišek in stotnik je sklenil takoj, da si ga privoščii.

»Rindvieh — bos — govedo otepava v zadnjih dneh z repom,« je pričel praviti z resnim glasom. »Bezlja ti in bezlja, da stoje hlapcem lasje pokonci, ker ga niti v hlevu ne morejo ukrotiti. Pa so se obrnili do mene, ker sem strokovnjak v tem, kar zadeva govedo. Saj sem v svojem službovanju napravil iz marsikaterega goveda poštenega človeka. In sem rekel hlapcem in razsodil takole: Rindvieh — bos — govedo nori iz samega strahu, ker se je v Razborju naselil nov rabelj.«

Dobišek si je gladil brke in se smejal stotniku naravnost v obraz. »Naj sem že rabelj ali karkoli,« je odgovoril, »to pa vendarle pošteno vem, da

imam opravka le s samim govedom. In tudi sedajle ni prav nič drugače.«

»Gut — bene — dobro,« se je zagrohotal stotnik. »Posekal si me, prijatelj mesar, z nabrušeno mesarico.«

»Prav, prav,« se je muzal Dobišek. »Gospod stotnik, zakaj pa k besedi »mesarica« ne pristavite še drugih dveh besed, kakor je vaše načelo? Bolj bi držalo potem.«

Stotnik se je popraskal po plešasti glavi in je bil v zadregi. Za nemški izraz je že še vedel, a kako se pravi »mesarica« v latinskem jeziku, tega bi se pa ne spomnil, če bi se na glavo postavil. Zato se ga je polotila nevolja in je zabrundal Dobišku naravnost v brk: »Rindvieh — bos — govedo je vendarle govedo. Ti, kravji rabelj, pa ne iztikaj za latinščino.«

»Rad bi se je pa le naučil,« se je smejal mladi mesar. »V latinščini bi opravljal svojo obrt in krasno bi mi uspevala, kakor je vam, gospod stotnik, uspevala, ko ste iz goveda delali pametne ljudi.«

»Ruhe — silentium — mir!« je komandiral stotnik, ko je vedel, da Dobišku ne pride do konca. Izpraznil je kozarec in odšel iz kuhinje, ker je po navadi odhajal rano spat. Za njim je šel tudi Bistran in ostali trije so se spustili v vsakdanji pogovor. Dekla in kuharica sta šla k počitku in poslovila sta se nazadnje tudi Goričar in Dobišek. Dolžan je ostal sam z gospodinjo.

Prisedla je k njemu in mu pričela brez ovinkov tožiti o obupnih razmerah, v katere je zabredel Potokarjev dom. Dolžan jo je poslušal z vsem zanimanjem in sočutjem. Bilo mu je hudo, ker je iz njenih besed zdaj razbral, da je položaj »Starega pristana« v resnici opasen. Pač je slišal že od drugih ljudi, da so Potokarjevi domačiji šteti dnevi, a je mislil, da je to ljudsko mnenje pretirano in brez vsake podlage. Zdaj pa mu je gospodinja sama potrdila to mnenje in tudi njega je zaskrbelo, ker se mu je Potokarica smilila.

»Rad bi vam pomagal, gospa,« je rekel in ji gledal v zaskrbljeni obraz, na katerem je šele nočoj opazil prve, skoro nevidne gubice, ki so se nabirale na njenem čelu in kraj ustnic. »Samo ne vem, kako bi pomagal, ker je moje znanje v ekonomiji jako pomanjkljivo. A vseeno sem vam na razpolago, vsaj toliko, kolikor je v moji moči.«

Podala mu je roko in ga hvaležno pogledala. »Brzjavila sam svaku, naj pride nemudoma,« je nadaljevala. »Notar je, pa bo z lahkoto ugotovil dejansko stanje. In mi bo svetoval in me rešil velikih muk, ki so nemara nepotrebne. Kaj ne, na vas se pa lahko zanesem, da mi boste pomagali z dobrim nasvetom, kadar ga bom potrebovala? Preprosta ženska sem, neuka in nimam nikogar, na katerega bi se mogla zanesti.«

Dolžan ji je toplo stisnil roko. »Hvala vam za zaupanje, ki ga imate do mene,« je rekel. »Sicer ne vem, s čim sem ga zaslužil, a toliko vam povem, da resnično trpim z vami. Že prvi dan, ko sem vas videl, sem čutil neko nagnjenje do vas, a to nagnjenje se je večalo od dne do dne. Verjemite mi, da sem z vso dušo na vaši strani.«

Njene vlažne oči so se uprle v njegove in njena roka je stisnila še enkrat njegovo desnico. »Gospod Dolžan,« je govorila z negotovim glasom. »Dober človek ste. Hvala vam za lepe besede. Vi ne veste, kako sem bila vse do danes obupana. Zdvojila sem nad življenjem, nad vsem, kar je na svetu. A danes sem prišla v vašo sobo pogledat, če vam v redu pospravljajo. Tam pa mi je prišla misel, da še ni vse izgubljeno in da so morda na svetu še ljudje, ki bi mi priskočili na pomoč. Obup je splahnel in pričela sem spet upati. In kdo je bil kriv vsega tega? Tri rože, ki se oklepajo moje slike v vaši sobi...«

Dolžan je zardel in bilo mu je strašno neprijetno. »Gospa, nikar!« je prosil. »To je bila samo pesniška kaprica. Sam ne vem, kako je bilo to. Hipno sočutje z lepim dekletcem, ki gleda tako nedolžno v svet, a ne ve o svetu ničesar, me je prevzelo v trenutku, ko sem izvedel za Potokarjevo smrt in sem stal pred ubogim dekletcem. Ne zamerite mi, gospa!«

»Hvala vam za to sočutje,« mu je odvrnila in solze so se ji vsule iz oči. »Tega vam ne pozabim nikoli, nikoli...«

»Ne jokajte, gospa!« ji je Dolžan prigovarjal in ji rahlo položil roko na rame. »Saj se bo vse še srečno izteklo. Le meni verjemite. Mladi ste še in polni moči. Še vas čakajo lepi dnevi. To je mogoče prva preizkušnja, ki bo prešla, kakor je prišla. Samo poguma ne smete izgubiti. Le lepo pojdite spat in se pomirite. Nemara bo jutri že svak tukaj, da vam uredi vse zadeve, ki vas mučijo. In videli boste, da ni tako hudo, kot si domišljujete.«

Nasmehnila se mu je med solzami. »Saj bo res najbolje, ako grem spat,« je dejala in se dvignila. »Še enkrat vam srčna hvala, gospod Dolžan.«

Prožila mu je obe roki in stisnil ju je z vso iskrenostjo. Odšla je naravnost v svojo spalnico in Dolžan je ostal sam. Zunaj so se bile gostilniške sobe izpraznile in Cilka se je preselila v kuhinjo. Postavila je predenj črno kavo in se vsedla njemu nasproti. Žlobudrala je vse mogoče reči, a nazadnje mu je začela nagajati z Reziko in se mu pomenljivo nasmihavati.

»O, de dekleta zavohamo vse,« se je smejala. »Posebno še, če gre za mladega fanta. Rezika je brhko dekle in ni ji česa reči. Gospod Dolžan, vas bo pa škoda. A ne zaradi Rezike. Radi tega, ker bo v trgu enega fanta manj.«

Dolžana je dekletovo žlobudranje vznevoljilo. »Tiho bodi, prismuka! Čemu klepečeš budalosti?« jo je skoro nahrulil. Cilka se je potuhnila, a se mu je kljub temu še vedno smejala. Dolžan pa je plačal in naglo odšel. Nocoj pa mu ni bilo do spanja. V svoji sobi je prižgal luč, se vsedel k mizi in vzel knjigo, da bi čital. A čitanje mu ni šlo in nevoljen je vrgel knjigo na kup. Pogledal je na popisane papirje in zapazil madeže, ki jih je bil poln vrhnji list.

»Služkinja jih je poškopila z vodo,« se je domislil ogorčen. »Avša stara, da ne zna bolj paziti.«

A se je hipoma domislil, da ti madeži ne prihajajo od vode, temveč od solz, ki jih je nekdo pretakal prav tukajle. Ozrl se je na sliko in je bil sedaj popolnoma prepričan, da je nad temi papirji jokala samo Potokarica, saj mu je sama povedala, da je bila v njegovi sobi.

»Dekletce tam na sliki in današnja Potokarica,« se je nasmehnil trpko. »Kakšna ironija! Roža, ki se je izprevrgla v pelin... Ali se bo tudi z Reziko zgodilo tako?«

Misli so mu krenile v drugo stran. Spomnil se je Rezike in pred očmi mu je stala prav takšna, kakršna je bila sinoči v luninem svitu: tiha, skromna in ovita z neko pravljlično skrivnostjo, ki je ni mogel rešiti. A prav ta skrivnost ga je privlačevala k nji že od prvega dne, ko jo je spoznal. Bil je prepričan, da jo ljubi in da jo bo ljubil, a vendar je čutil v sebi nekaj, kar ga je nehote in skrivno odvrčalo od nje. Vedel je, da je vredna velike ljubezni, ker je vse tako drugačna nego druga dekleta in polna čiste, mladostne lepote, ki se je razvila na nji v tihi in pohlevni skromnosti, a je prav radi tega človeka še bolj presenečala.

Dolžan si je z dlanmi zakril obraz. »Ali sem storil prav, da sem jo privezal nase?« ga je nenadoma spreletelo rezko vprašanje. »Prehitro je prišlo vse to — in kesal se bom jaz in kesala se bo tudi ona. Čemu mi je bilo treba, da sem poslušal samo trenutna čuvstva?«

Prišel je nemirno hoditi po sobi in premišljevati. Ker pa s svojimi mislimi ni prišel nikamor, je nevoljen ugasnil luč in se vlegel. Toda dolgo je moral čakati, preden je zaspal...

5.

Zgodba Štefana Blažka, vratarja razborške postaje, je bila splošno znana po vsi progi. O tej zgodbi se je navadno govorilo, ko je bila družba najbolj vesela, a ta zgodba je po dolgih letih dobila že toliko primesi in inačic, da je človek iz njih le še težko izluščil pravo jedro. Blažek, ali kakor so ga splošno imenovali, Samček, ni nikoli govoril o tej svoji zgodbi, in če je slišal praviti o nji, se je vedno potuhnil in se zmuznil mimo. Bilo mu ni prav nič všeč, da je postal zaradi te zgodbe širom okrog znan in priljubljen; umikal se je tovarišem in se je oklepal samo tistih, o katerih je čutil, da so mu naklonjeni zaradi čega drugega, ne pa zaradi njegove nesrečne zgodbe. A takih ljudi je bilo le bore, bore malo.

Prišel je v Razborje naravnost v Ljubljano. Za kazen so ga poslali semkaj in tega Samček dolgo ni mogel preboleti. Bil je pravi mojster v svojem poklicu, kot premikač je slovel gor do najvišjega mesta. A se mu je sredi nesrečne noči vendar dogodilo, da je premikajoča lokomotiva pod njegovim nadzorstvom z vso silo bušila v skupino natovorjenih voz, jih prevrgla in tri celo razbila s tovorom vred. Samček je stal ob kupu razvalin, svetilka mu je zdrknila iz roke, znoj mu je bil po obrazu, a sree mu je po-

polnoma zastalo. Nazadnje pa se je vsedel na prevrnjeni voz; z obema rokama si je zakril obraz in zajokal glasno.

Prišli so predstojniki in dolgo, dolgo pregledovali in preresetavali nezgodo. Zmajevali so z glavo, ker jim ni šlo niti na kraj pameti, kako se je mogla dogoditi ta nesreča, ki je bila tako nerodna, da se ne bi mogla pripetiti niti najhujšemu neveščaku.

Zasliševali so Samčka vseprek. »Za Kriščevo voljo, Blažek!« mu je rekel kontrolor. »Le kako ste mogli napraviti vso to reč? Vi, ki slovite kot najboljši premikač do devete dežele? Dajte, dajte — pridite že vendar enkrat k sebi!«

A nesrečni Samček ni prišel tri dni k sebi. Taval je okrog kakor v sanjah in hujšal od ure do ure. Izogibal se je tovarišev, ki so se mu neprestano posmehovali in ga dražili. Bilo ga je sram nerodnosti, ki jo je bil napravil in je ugibal, kaj je bilo vzrok, da je napravil to neumnost. Dolgo je bilo to ugibanje, a nazadnje je vendarle prišlo pravo spoznanje.

Vsega je bilo po Samčkovem preudarku kriva samo nesrečna ljubezen. In pa Brvarjeva Tonca. Malo preveč se je bil Samček zagledal vanjo, kar pa ni nič čudnega. Bila je čedno dekle in je živela pri starejši sestri, ki je imela v predmestju skromno krčmo, kamor so po večini zahajali le železničarji. Samček se je zagledal precej vanjo in tudi ona ga je rada pogledala. Tisti večer preg nerodno nezgodo je stopil v krčmo, da izpije skodelico čaja. Prinesla mu ga je Tonca sama in sedla k njemu. Samček je bil dobre volje. Zato jo je prijel za obe roki in ji pogledal v oči tako globoko kot še nikoli.

»Tonca, nocoj ti rečem, da drugega fanta še pogledati ne smeš,« ji je dejal prav strogo. »Samo moja boš, ker imam jaz rad samo tebe. Druge pusti pri miru in glej samo mene! S tvojo sestro pa bom že govoril, kakor je treba!«

ZADRUŽNI VESTNIK

OBISK PREDSTAVNIKOV BOLGARSKEGA ZAGRUGARSTVA.

V dnevih od 25. do 27. maja so imele naše združne ustanove v gosteh skupino 52 bolgarskih zadrugarjev — med njimi 8 dam, najodličnejših predstavnikov bolgarskega združništva.

Bolgarski zadrugarji so posetili skupščino Zveze nab. zadrug v Za-

grebu in so prispeli v Ljubljano dne 25. V. ob 9.10 uri, kjer jim je bil prirejen na kolodvoru lep sprejem. Ob zvokih godbe Narodno žel. glasbenega društva »Sloge« so jih pričakovali zastopniki vseh združnih ustanov v Ljubljani, predsednik mestne občine g. dr. Juro Adlešič, zastopniki Jugosl. bolgarske lige, lepo število zadrugarjev in ostalega občinstva, zlasti železničarjev. Po pozdravnih govorih, ki so

pričali o iskrenih medsebojnih čustvih obeh bratskih narodov so se podali gostje v povorki v hotel Metropol, kjer so bili nastanjeni za čas svojega bivanja v Ljubljani. Po kratkem okrepčilu so se predvajali bratom Bolgarom v kinu »Sloga« deli filma »V kraljestvu Zlatoroga«, ki je žel mnogo priznanja in občudovanja. Nato so se podali v spremstvu domačih zadrugarjev v mesto in si ogledali Tehnično srednjo šolo, potem so šli na ljubljanski grad, kjer so se divili krasnemu razgledu, ki se jim je nutil ob lepem sončnem dnevu. Po kosilu v dvorani »Sloge«, ki ga je pripravila naša menza, so posetili gostje vse združne ustanove v Ljubljani. Povzpeli so se naposled tudi na nebotičnik ter znova občudovali lepoto mesta in okolice. Ob 20.30 je bila gostom prirejena v prostorih menze slavnostna večerja, ki so jo počastili s svojo navzočnostjo zastopnik g. bana, predsednik mestne občine s soprogo, zastopnik Tujskoprometne zveze in Jugoslovensko bolgarske lige in ki so se je udeležili tudi predstavniki vseh združnih ustanov. Pri večerji, kjer je sodelovala godba in moški zbor železničarskega glasbenega društva »Sloge«, je bilo tako s strani predstavnikov oblasti in ustanov, kakor bratov Bolgarov izrečenih mnogo iskrenih in bodrilnih besed, prežetih bratske ljubevi in želje po čim boljšem medsebojnem spoznavanju, zbliznanju in sodelovanju.

Drugi dan zjutraj so se odpeljali gostje na Gorenjsko do postaje Dobrave in šli nato peš skozi Vintgar na Bled, da si ogledajo ta naš gorenjski biser. Ob povratku so bili bolgarski zadrugarji na Jesenicah deležni nadvse prisrčnega pozdrava in sprejema. Na postaji se je zbrala šolska mladina, gasilci z godbo in mnogo ostalega občinstva z g. županom in g. župnikom na čelu. Sprejem je bil tako prisrčen, da gosti svojega ganotja niso mogli prikrivati.

Naslednji dan predpoldne so si v spremstvu zastopnikov naših zadrug

ogledali znamenitosti mesta (magistrat, univerzo, Napoleonov trg, muzej, narodno galerijo, Tivoli i. t. d.). Na interni konferenci so zastopniki naših in bolgarskih ustanov razpravljali o bodočem delu za zbliznanje, poglobljanje medsebojnih stikov ter širjenje in praktično izvajanje združne misli.

Po kosilu v dvorani »Sloge« so se podali gostje na nadaljnjo pot po Jugoslaviji in so se ob 14.30 odpeljali iz Ljubljane proti Karlovcu.

Podrobneje o pomenu in uspehih obiska bolgarskih združnikov bomo še pisali. Za sedaj naj samo še poudarimo, da so pozdravi, ki so nam jih prinesli predstavniki bolgarskega združništva, globoko odjeknili v naših srcih. Združništvo je zopet pokazalo, da je vez, ki spaja narode, in da mu je poverjena naloga, odlično sodelovati zlasti za zbliznanje jugoslovanskega in bolgarskega naroda.

POZIV.

Vsem tovarišem železničarjem in upokojemcem!

V okviru železničarskega združnega pokreta, kjer že delujejo Nabavljalna, Kreditna, Stavbena in Čebelarska zadruga, se je preosnovala dosedanja perutninarska selekcijska zadruga državnih železničarjev v Ljubljani v »Železničarsko splošno gospodarsko zadrugo z o. z. v Ljubljani«. S to preosnovo in razširitvijo svojega delokroga je ta zadruga izpopolnila še zadnjo vrzel, ki smo jo železničarji v krogu naših obstoječih zadrug še čutili v svojem gospodarskem udejstvovanju. Njen namen je bil objavljen v števil. 5. Zadrugarja (str. 159).

Mnogo aktivnih in upokojenih železničarjev od najvišjega uradnika do delavca se z veliko vnemo in veseljem bavi z rejo raznih domačih živali, posebno drobnice, perutnine in kuncev, drugi so zopet rejci in ljubitelji sportnih in eksotičnih živali. Številni so tudi, ki so dobri poznavalci zdravilnih zelišč ter plodov in jih nabirajo za lastne potrebe in za prodajo. Ne manj

ka pa tudi med nami ljubiteljev vrtarstva in sadjarstva.

Zato vabimo vse aktivne in upokojene železničarje:

a) ki redijo kakršnokoli žival, naj si bo domačo, eksotično ali sportno, in bi želeli prodati, kupiti ali zamenjati plemenske živali odnosno mladiče,

b) ki želijo prodajati ali nabaviti produkte teh živali (ovčjo in kunčjo volno, perje, kože, zaklano perutnino, valilna jajca, krmo, razne potrebščine i. t. d.,

c) ki imajo priliko nabirati in sušiti razna zdravilna zelišča. (Ta čas kupuje ta zadruga med ostalim lipov cvet, nabran ločeno od lipovca oziroma lipe, jagodne liste, bezgov cvet, ržene rožičke, španske muhe, cvetje arnike, listje od volčje črešnje (belladonna), peclje od višenj in črešenj itd., vse posušeno po izdanih navodilih),

č) ki posedujejo zelenjadni, cvetlični ali sadni vrt in želijo prodati ali nabavljati vsakovrstne sadike, cepiče, gomolje, semena in ostale potrebščine,

da se prijavijo kot člani pri Železničarski splošni gospodarski zadrugi« v Ljubljani.

Delež znaša Din 100.—, ki se lahko vplača po želji v 10 mesečnih obrokih, in enkratna vpisnina Din 5.—. Delež ostane last člana in ga dobi ob izstopu iz zadruge po določbah pravil v celoti izplačanega. Obveščamo, da je prevzela zadruga celo akcijo za rejo angorskih kuncev (glej »Zadrugar« št. 2/36) od Nabavljalne zadruge in dobijo kunce le oni, ki so že ali se bodo včlanili pri splošni gospodarski zadrugi. Za nabiralce zdravilnih zelišč je ta zadruga izdala priročno knjižico s potrebnimi navodili. Vsak član zadruge dobi po 1 knjižico brezplačno. Za nečlane, ki jo tudi morejo kupiti, stane Din 2.— za komad.

Vse tozadevne informacije, prijavnice in navodila za nabiranje zelišč dobite pri Železničarski splošni gospodarski zadrugi v Ljubljani, Masarykova cesta šte. 17, kamor se naj pošiljajo dopisi.

Opozorilo!

Opiranje in zapiranje združnih prodajaln v poletnem času!

V Ljubljani bodo vse združne prodajalne (specerijski in manufakturni oddelki) odprte popoldan od 1. julija do 1. septembra t. l. od 15. do 19. ure. Dopoldanske ure ostanejo nespremenjene. V Mariboru je vse glede tega kot doslej.

UVAŽUJTE!

Vsebina: Naša vera in volja (str. 161). — Resolucija (str. 163). — Kuhinja: O zelenjadi (str. 167). — Pravilna postrežba pri obedih (str. 169). — Gospodinjstvo: Kaj je potrebno vsakemu dekletu (str. 172). — Reja kuncev: Prehrana angorskih kuncev (str. 173). — Zdravstvo: Poletja prijetne in neprijetne strani (str. 175). — Naravoznanstvo in tehnika: Pota k stroju (str. 178). — Iz naše zgodovine: Naselitev Madžarov v Panonski kotlini (str. 181). — Leposlovje: Stari pristan (str. 188). — Združni vestnik (str. 190).

»Zadrugar« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Z., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Kolodvorska ulica št. 39. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

Opozorilo članstvu!

Marmelada.

V združnih prodajalnah se dobi domača sadna marmelada po 17 Din za kilogram. Ta marmelada je naravni izdelek in zdravo hranilno sredstvo, zlasti za otroke in za prehrano na izletih in potovanjih.

Malinovec.

Zadruga prodaja v svojih prodajalnah in okrepčevalnicah pristni domači malinovec. (Maline so dobavili zadrugarji iz Gorenjske in Dolenjske.) Ker je malinovec v poletnem času zdrava in hladilna pijača za otroke, bolnike in odrasle, ga vsemu članstvu toplo priporočamo.

Med.

Vsemu članstvu priporočamo, da si nabavi pristni in zdravi med, pridelek članov Čebelarske zadruge, katerega imamo vedno v zalogi v naših združnih prodajalnah.

Drva.

Zadruga prodaja zdrava bukova drva, razžagana po Din 0.17 za kg. Članstvu priporočamo, da si nabavi drva za zimo v zadrugi že v poletnih mesecih.

Mleko.

Članstvo iz Ljubljane opozarjamo na to, da naroča mleko v lastni združni mlekarni. Mleko je pristno, iz planinske moravške okolice.

Mleko se dostavlja v zgodnjih jutranjih urah članom na dom po ceni Din 2. — za liter.

Zadrugarji naj bi se zavedali, da le združne mlekarne tišče cene mleku navzdol in da bi cene mleku takoj poskočile, če naša mlekarna preneha s prodajo mleka.

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.

ZADRUŽNA PRENOČIŠČA IN ZADRUŽNE RESTAVRACIJE V BEOGRADU.

Opozarjamo vse člane, ki potujejo v Beograd, da ima naša »Zveza nabavljalnih zadrug« dve moderno urejeni prenočišči, in sicer eno v Dečanski ulici številka 12, drugo pa v Sarajevski ulici številka 26. V prenočiščih je na razpolago 186 postelj.

Da obvaruje zadrugarje pred izkoriščanjem s strani nosačev in izvoščkov, je uvedla »Zveza« tudi avtobusni promet od prenočišča v Dečanski ulici na kolodvor in s kolodvora k prenočišču v Sarajevski ulici in od tu naprej v Dečansko ulico. S tem sta prenočišči stalno v zvezi z železniško postajo. Za prevoz skupno s prtljago plača oseba: 6 Din s kolodvora v Dečansko ulico, 3 Din s kolodvora v Sarajevsko ulico. Enake cene se plačajo za vožnjo od prenočišča na kolodvor.

Zveza ima v Dečanski ulici šte. 12 zadržno restavracijo (menzo), ki vedno lepše napreduje in izdaja dnevno že preko 500 kosil in blizu 300 večerij.

Nova, pred meseci ustanovljena »Nabavljalna zadruga državnega obračajnega osebja v Beogradu« je pa otvorila v Sarajevski ulici šte. 26 lastno zadržno gostilno - restavracijo, kjer nudi za nizke cene dobro in tečno hrano ter vse alkoholne pijače. V tej restavraciji je prostora za 140 oseb in so prostori prav lepo in okusno urejeni.

Gosti se postrežejo ali po prosti izbiri (à la carte) ali pa si izberejo menu. Menu stane 9, 12 ali 16 Din. Hrano izdaja restavracija tudi v abonmaju po dogovoru.

Priporočamo članom novo restavracijo. Železničarska solidarnost in zadržna zavednost zahtevata, da podpiramo sestrsko ustanovo, kadar koli prihajamo v Beograd.

ZADRUŽNI KROJAČI.

Priporočamo članom naslednje krojače, s katerimi je naša zadruga sklenila dogovore glede izdelave oblek:

1. Hrovatič Alojzij, Ljubljana, Staničeva ulica šte. 21 (Bežigrad);
2. Igljč Fran, Ljubljana, Pražakova ulica 10;
3. Jelovšek Josip, Ljubljana, Gledališka ulica 14;
4. Mohorič Ivan, Ljubljana, Sv. Petra cesta 25;
5. Perkavec Peter, Ljubljana, Šmartinska cesta 20;
6. Rus Anton, Ljubljana, Kralja Petra trg;
7. Resetič Ignacij, Ljubljana, Grafični dom;
8. Špendal Josip, Ljubljana, Kolodvorska ulica šte. 26;
9. Tomšič Tone, Celje, Ostrožno šte. 83.

Naročila in reklamacije:

Člane s proge naprošamo, da pošiljajo naročilne liste s knjižico kar v zaboje ali pa tako, da jih prejmejo istočasno z embalažo. Primeri se večkrat, da prejmemo naročila tedaj, ko je bila roba za dotično progo že odpremljena. V takih primerih bomo primorani zaračunati članom polno tovarnino. — Dalje prosimo člane, da priložijo vsaki eventualni reklamaciji, ki jo je točno pojasniti, tudi originalni račun.

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.

POZABLJENO — IZGUBLJENO: V prodajalni Lj. gor. kol. se je našla nova moška srajca in otroški (mornarski) plašček. Lastnik naj se javi pri poslovodji prodajalne.

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 42, telefon št. 2825

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 6

veljaven od 20. junija 1936.

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

Na reklamacije se oziram le
tako ob prejemu blaga!

Mlevski izdelki

Moka Ogg	kg	2'80
„ Og	„	2'80
„ št. 2	„	2'60
„ št. 5	„	2'40
„ enoina	„	2'55
„ ajdova	„	4'—
„ koruzna	„	1'75
„ krmlina	„	1'60
„ ržena	„	2'50
Otrobi, koruzni	„	1'10
„ pšenični debeli	„	1'50
„ „ drobni	„	1'30
Zdrob, činkvantin	„	2'75
„ koruzni	„	2'25
„ pšenični	„	3'50

Testenine

Domače

Fidelini	kg	6'—
Krpice	„	6'—
Makaroni	„	6'—
Polži	„	6'—
Rezanci	„	6'—
Špageti	„	6'—
Zvezdice	„	6'—

Jajčne

Makaroni	kg	8'50
Polži	„	8'50

Jajčne v kartonih

Makaroni	kg	9'50
Špageti	„	9'50
Jajnine vseh vrst	„	16'50
E. B. „ „	„	18'—

RIŽ

Carolina	kg	11'—
Ia	„	8'—
IIa	„	7'—

Deželni pridelki

Čebula, egiptovska	kg	4'50
Čebula, pražena »Cepo«	doza	6'—
Češenj	kg	10'—
Fižol, cipro	„	4'—
„ prepeličar	„	3'75
Grah, zelen	„	13'—
Ješprenj	„	3'50
Ješprenjček	„	7'50
Kaša	„	4'—
Koruza, debela	„	1'50
„ drobna	„	1'75
Krompir	„	1'—
Leča, Ia	„	—
Piča za kure	„	2'—
Ptičja hrana	„	8'—

Sadje lužno, sušeno in sveže

Rozine, Ia	kg	13'—
Rozine, IIa	„	10'—
Slive, suhe, bosanske	„	7'50
Dateljni	kart.	11'—
Fige, dalmatinske	kg	5'—
„ v vencih	„	7'—
Lešniki, tolčeni	kg	35'—

Limone	kom.	0'75
Mak, plavi	kg	16'—
Mandeljni, Ia	kg	46'—
Mandeljni, IIa	„	30'—
Orehi, celi	„	8'—
Orehova jedra	„	26'—
Pomaranče	kom.	—
Rožiči, celi	kg	5'50
Rožičeva moka	„	5'50

Sladkor

Kocke	kg	15'25
Sipa, drobna	„	13'75
„ debela	„	13'85
V prahu	„	15'25
Bonboni	„	25'—
„ Fourres, Ia	„	40'—
„ „ IIa	„	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	58'—
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'—

Zitna kava

Ječmenova, slajena za-		
družna		10'—
Ječmenova, zadružna	„	7'—
Ržena, slajena, zadružna	„	12'—
Dr. Pirčeva	„	12'—
Kneipp	„	12'—
Proja	kg	8'—
Žika	„	14'—

Ostale kavine primesi

Cikorija Favorit	kg	16'—
„ Franck	„	17'—
„ kolinska	„	16'50
Enrilo	„	20'—
Figova kava	kg	21'—
Redilna kava	„	19'—

Mast

Mast Ia	kg	15'—
Mast IIa	kg	10'—
„ v dozah	doza	85'—
Ceres, bel in rumen	kg	22'—
Čajno maslo Ia	„	32'—
„ „ IIa	„	28'—
Kuhano maslo	„	25'—

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	„	*
Reberca, brez kože	„	*
Safalade	kom.	2'—
Salama, jetrna	kg	25'—
„ krakovska	„	22'—
„ letna	„	19'—
„ milanska	„	45'—
„ mortadela	„	—'—
„ navadna	„	10'—
„ ogrska	„	45'—
„ posebna	„	20'—
„ tirolska	„	21'—
Slanina, hamburška	„	*
„ krušna	„	*
„ papricirana	„	*
„ prekajena, deb.	„	*
„ soljena	„	*
„ tirolska	„	18'—

Svinjske glave, brez kosti „	„	*
Svinjski parklji	„	5'50
Šunka, domača	„	*
„ „ kuhana	„	*
„ praška	„	*
„ zvita	„	*

Želodec, nadevan, kuhan „	„	—'—
Tlačenka	„	—'—

* Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

Ribe — pastete

Polenovka, suha	kg	23'—
Rusi	kom.	—'—
Sardele, očiščene, v olju „	„	—'50
Sard. obr. s kaper., mala doza	„	4'—
„ „ „ „ velika „	„	8'—
Sardine 1 kg	„	30'—
„ $\frac{1}{8}$ „	„	8'50
„ $\frac{1}{4}$ „	„	6'50
„ $\frac{1}{5}$ „	„	5'50
„ $\frac{1}{10}$ „	„	3'50
„	kom.	1'50
Slaniki	„	—'—
Tunina	doza	16'—
Pašteta, jetrna	„	5'—
„ sardelna	„	6'—
Guljaž, goveji	„	7'—
Vampi	„	7'—

Delikatese

Citronat	kg	100'—
Naš čaj	zav.	6'—
Čaj v dozah	doza	28'—
„ „ zavitkih	zav.	4'—
„ „ „	„	7'50

Čaj v zavitkih	zav.	9'—
„ „ „	„	17'—
„ brazilski Matek	„	3'50
„ odprti	kg	120'—
Čokolada à $\frac{1}{4}$ kg	tabl.	10'—
„ „ $\frac{1}{10}$ „	„	4'50
„ „ $\frac{1}{20}$ „	„	2'50
„ z lešniki	kom.	1'—
„ „ „ „ $\frac{1}{10}$ „	tabl.	6'50
„ „ „ „ $\frac{1}{5}$ „	„	12'—
„ mlečna „ $\frac{1}{14}$ „	„	5'—
„ „ „ „ $\frac{1}{7}$ „	„	10'—

Drobtine	kg	6'—
Gorčica	„	17'—
„	koz.	6'50
Guljaž ekstrakt	zav.	4'—

Jajca, štajerska, dnevna		
cena		

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'—

Kaprni	„	45'—
Keks v zavitkih	zav.	6'—

„ „ „ à 1 kg	„	17'—
„ na drobno	kg	17'—
„ v pločev. dozah	doza	24'—

Kruh črn in bel	štruca	2'—
Kumarce, kozarec	od 12' - do 32'	

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	17'—
„ „ doza		

à 1 kg	„	20'—
Marmelada, marelna	„	29'—

„ „ doza		
à 1 kg	„	30'—

Med, cvetlični	„	17'—
„ ajdov	„	—'—

„ cvetlični, mali kozar. kom.	„	12'—
„ „ vel. „	„	20'—

„ „ mali lonček „	„	1'50
„ „ sred. „	„	4'—
„ „ vel. „	„	7'—

Desert šnite	„	1'—
------------------------	---	-----

Napolitanke, dolge	kom.	1—
" " " " " " " " " "	zav.	15—
Oblati	"	15—
Otroški piškoti	"	15—
Ovomaltine, mala	doza	12—
" srednja	"	27—
" velika	"	48—
Paradižniki, 1/5 kg	"	4·50
" 1/2 " " " " " " " " " "	"	9—
Sir, Chalet, Ia	kom.	3—
" " " " " " " " " " " "	"	1·50
" " " " " " " " " " " "	škatl.	7—
" emendolski, Ia	kg	25—
" Parmezan	"	80—
" stiški	"	22—
" trapistovski	"	20—
" liptavski	"	25—
Soda, jedilna	"	20—

Pudingi in peclni praški

Božanska jed	zav.	5—
Ctronin 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
Mandeljev 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	kg	64—
Muškatov cvet	zav.	3—
Muškatovi orehi	kom.	—50
Paprika, huda	zav.	3—
" sladka	"	3—
Piment, cel in mlet	"	2·50
Popper, " " " " " " " " " "	zav.	3—

Vanilija v šibkah	kom.	1·75
Žafran	zav.	—75

Tekočine

Kis za vlaganje	l	3·25
" nav., dvojno močni	l	3·25
" vinski	"	5—
Olje, bučno	"	12—
" 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	"	32—
" razni	"	38—
Rum Ia, à 1/2 l	stekl.	34—
" Ia, " 1 " " " " " " " "	"	58—
" IIa, " 1/2 " " " " " " " "	"	20—
Esenca za liker	"	5—
Rumova esenca	"	8—
Žganje, borovničar, à 1/2 l " " " " " "	"	25—
" brinjevec, " 1/2 " " " " " "	"	19—
" hruševac, " 1/2 " " " " " "	"	19—
" slivovka, " 1/2 " " " " " "	"	19—
" tropinovec, " 1/2 " " " " " "	"	19—
Vino, belo, štajersko	l	12—
" cviček	"	10—
" belo, dalmatinsko	"	7—8
" črno, " " " " " " " " " "	"	8—
" Opolo	"	8—
" Prošek	"	20—
" Vermut	"	26—
Malinovec, à 1/2 l	stekl.	14—
" odprti	kg	18—
Malinov sok	kg	7—
Radenska voda 14/10 l	stekl.	7—
" " 1/2 l	"	3·50
Rogaška voda 14/10 l	"	7—
" " Donati 1 l " " " " " "	"	6·50
Grenka voda Fr. Jožefova " " " " " "	"	12—
" " Palma	"	10—

Potrebščine za perle

Mila

Benzit	zav.	5—
Hubertus, sivo	kg	9·50
" navadno	"	10·50
" terpentin	"	12·50
Merima	"	12—
Sunlight	zav.	4—
Schicht, navadno	kg	11·50
" terpentin	"	13—
Zlatorog, navadno	"	10·50
" terpentin	"	12·50

Pralni praški

»Ena«, milne luske	kg	28—
»Henko« soda	zav.	3—
Lux	"	4·50

Perion	zav.	4·50
Persil	"	6—
Radion	"	5·25
Snežinka	"	4·50
»Tric soda«	"	3—
Ženska hvala	"	2·50
Radost peris	"	2·50
Teksil	"	2·50

Druge potrebščine

Soda za pranje	kg	2—
Lug	"	3·50
Boraks	zav.	2·50
" carski	škatl.	5·75
Škrob rišev	"	5—
" " " " " " " " " "	zav.	1·50
Plavilo v kockah	"	2·50
Pravilni papir	"	1·50
Pralni stroji, leseni, mali kom.	13—	
" " " " " " " " " "	vel.	14—
Pralni stroji, pločev. mali " " " " " "	"	15—
" " " " " " " " " "	vel.	17—
Vrvi za perilo	15 m	Cene po kvaliteti
" " " " " " " " " "	20 "	
" " " " " " " " " "	25 "	
" " " " " " " " " "	30 "	
" " " " " " " " " "	35 "	
" " " " " " " " " "	40 "	
Obešalniki za sušenje perila	"	20—
Ščipalke za perilo	kom.	—25

Toaletni predmeti

Milo, Favorit	kom.	8—
" Glycerin	"	4, 9
" kopalno	mali	—
" " " " " " " " " "	vel.	12—
" Ideal	"	17—
" Karbol	"	4—
" mandeljno	"	6—
" Martja	"	10—
" Olivia	mali	4—
" " " " " " " " " "	vel.	7·50
" domače	"	3—
" Ostris	"	6—
" otroške	"	8—
" za roke	"	4·50
" Spelek	"	10—
" za britje Ia	"	8—
" " " " " " " " " "	IIa	3—
Cimean, zobna krema tuba		6·50
Chlorodont, " " " " " " " " " "	"	6·50
Doromat, " " " " " " " " " "	"	8·50
Kalodont " " " " " " " " " "	"	6·50
Odol	mala stekl.	22—
" " " " " " " " " "	sred.	35—
" " " " " " " " " "	vel.	65—
Olje, orehovo, pristno	"	10—
Olje za solnjenje in masažo	"	8—
Ustna voda Cimean	"	18—
Kolonska voda mala " " " " " "	"	13—
" " " " " " " " " "	velika	24—
Esenca za kolonsko vodo " " " " " "	"	16—
Krema za kožo Cimean . doza		10—
Krema za kožo Elida nočna tuba		13—
Krema za kožo Elida dnevna " " " " " "	"	12—

Nivea krema	doza	10'—
Uran „	doza	10'—
Parfum	stekl.	16'—
Puder Elida	škati.	10'—
Vazelin „	doza	6'—
Šampon „	zav.	3'—

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mala škati.	5'—
„ „	sred.	7'—
„ „	vel.	12'—
„ rujava	„	5'—
„ rumena	„	5'—
„ bela	„	5'—
Mast za čevlje, črna	„	4'—
„ „ „ rujava	„	4'—
Belin	zav.	2'—
Olje za mazanje podplatov	stekl.	8'—
Krtače za blato	kom.	4'—
„ „ mazanje	„	1'50
„ „ svetljenje	„	12'—
Vežalke, črne, kratke	par	1'25
„ „ srednje	„	1'50
„ „ dolge	„	1'50
„ „ rujave, kratke	„	1'—
„ „ srednje	„	1'50
„ „ dolge	„	1'50
„ „ usnjene, črne	„	2'—
„ „ „ rujave	„	„

Razno

Brusači	kom.	13'—
Celofan, papir	zav.	3'50
Čistilo za parkete	mala doza	12'—
„ „ „	vel.	24'—
Črnilo	stek.	3'—
Flit	mala doza	16'—
„	vel.	29'—
„ s škropilko	kart.	51'—
„ škropilka	kom.	22'—
Grafit	„	—50
Hobby, prašek	zav.	5'—
Hranilniki	kom.	40'—
Kadilo	kg	30'—
Kladiva za meso	kom.	12'—
Kolesa moška, poniklj.	„	1400'—
„ „ pokrom.	„	1500'—
Kolesa damska, poniklj.	„	1500'—
„ „ pokrom.	„	1600'—
Krtače za obleko	„	16'—
„ „ parkete	„	27'—
„ „ ribanje	„	4'—
„ „ roke	„	2'50
„ „ „ dvostr.	„	5'—
„ „ „ zobe, male	„	8'—
„ „ „ „ velike	„	12'—
»Mali sadjar«	knjiga	5'—
»Mali vrtnar«	„	5'—
Metle, male	kom.	8'—
„ „ velike	„	11'50

Metlice, otroške	kom.	5'50
„ „ za obleko	„	6'—
„ „ posodo	„	1'50
Morska trava Ia	kg	4'—
Muholovci	kom.	1'—
Nagrobne lučke	kart.	10'—
„ „ v keram.	„	„
„ lončkih	kom.	4'—
Nočne lučke	škati.	2'—
Obešalniki, mali	kom.	2'50
Olje za šivalne stroje	stekl.	4'—
Omela, bombažna	kom.	32'—
„ mala	„	12'—
„ za parkete	„	24'—
Ominol	„	2'50
Pasovi, usnjeni	„	8'—
Pasta za peči	škati.	3'—
Peharji, srednji	kom.	4'—
„ „ veliki	„	4'50
Peresniki	„	1'50
Pergament papir	poša	1'—
Pesek za email posodo	zav.	1'—
„ „ „ „	„	1'50
„ „ „ „	„	2'—
„ „ alum.	„	2'50
Pile, trioglate srednje	kom.	5'—
„ „ „ velike	„	5'50
„ „ plošnate, male	„	9'50
„ „ „ srednje	„	11'—
„ „ „ „ velike	„	13'—
Platnene vrečice, male	„	6'—
„ „ „ srednje	„	12'—
„ „ „ „ velike	„	16'—
Prašek za čiščenje oblek	zav.	10'—
„ „ „ „ zlata	„	„
„ „ „ „ in srebra	„	3'25
Prazne pušice	kom.	5, 10
Predpražniki Ia	„	14'50 do 60
„ „ „ IIa	„	10'—
„ „ „ „ IIIa (slama)	„	4'—
Prijatelj gospodinj (za šte-	„	170'—
„ dilnik)	„	„
Rahljači, brez ročaja	„	12'—
„ „ z ročajem	„	15'—
Šidol	doza	5'50
Švitol	„	4'80
Solnice, lesene	kom.	9'—
Štručnice, male	„	6'—
„ „ „ srednje	„	7'—
„ „ „ „ velike	„	8'—
Šukanec, bel, črn	„	„
„ št. 10—12	valj.	4'50
„ „ „ 16—36	„	3'50
„ „ „ 40—60	„	2'75
Šveče, dolge	zav.	6'—
„ „ „ „	kom.	1'10
„ „ „ „ kratke	zav.	6'—
„ „ „ „	kom.	—65
Švinčniki, navadni	„	1'50
„ „ „ „ tintni	„	3'50
Šivanke	zav.	1'50

Šmirkovo platno, belo	poša	1'50
„ „ „ sivo	„	2'—
Sparklet steklenice	kom.	150'—
„ „ „ patroni, polni	„	4'—
„ „ „ „ prazni	„	2'50

Šted Regulator obroči:

160—220 mm	„	80'—
230—270 „	„	100'—
280—300 „	„	120'—

Šted Regulator plošče:

18×12 col	„	150'—
21×12 „	„	160'—
24×12 „	„	170'—

Tepači, mali	„	8'—
„ „ „ srednji	„	13'—
„ „ „ „ veliki	„	18'—

Thermid stekl. in vložki

„ „ „ „ „ po vel.	„	„
-------------------	---	---

Umetno gnojilo	kg	2'—
--------------------------	----	-----

Vim	zav.	2'50
---------------	------	------

Vžigalice	zav.	10'—
---------------------	------	------

„ „ „ „	škati.	1'—
-------------------	--------	-----

Zobotrebci	zvez.	0'25
----------------------	-------	------

Žlice, navadne, jedilne	kom.	3'—
-----------------------------------	------	-----

„ „ „ kavne	„	2'—
-----------------------	---	-----

„ „ „ alpaka, jedilne	„	13'50
---------------------------------	---	-------

„ „ „ „ desertne	„	12'—
----------------------------	---	------

„ „ „ „ kavne	„	7'—
-------------------------	---	-----

„ „ „ „ jed., krom.	„	14'—
-----------------------------	---	------

„ „ „ „ „ desertne „	„	12'75
--------------------------------	---	-------

„ „ „ „ „ kavne „	„	7'25
-----------------------------	---	------

Vilice, navadne	„	9—13
---------------------------	---	------

„ „ „ „ alpaka	„	13'50
--------------------------	---	-------

„ „ „ „ „ kromirane	„	14'—
-------------------------------	---	------

Noži, navadni	„	10—13
-------------------------	---	-------

„ „ „ „ „ alpaka	„	23'—
----------------------------	---	------

„ „ „ „ „ kromirani	„	23, 27
-------------------------------	---	--------

Škropilke za vrt: okrogle

in ovalne po: 8, 11, 13, 16 l

Kurivo

Drva, bukova, cela	„	„
------------------------------	---	---

„ „ „ žagana	„	„
------------------------	---	---

„ „ „ mehka, v kolob.	„	„
-------------------------------	---	---

Premog, trboveljski, kosovec	„	„
--	---	---

Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.

Velika izbira manufakture, perila, nogavic, rokavic, galanterijskega blaga, dežnikov, klobukov in preprog. Emajlirana kuhinjska posoda, vse vrste porcelana, stekla i. t. d.

Naprošamo člane, da prilagajo k naročilu platnene vrečice za vse drobno blago. Vrečice lahko dobite v vseh naših prodajalnah po nizki ceni.

Svetujemo, da hranite vse mlevske izdelke odprte na zračnem in hladnem prostoru.

Po dnevni ceni