

ZADRUGAR

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

L J U B L J A N I
L E T O • X V I I

8

V S E B I N A

ITALIJANSKO ZADRUŽNIŠTVO / NAŠA MENTALITETA / NAŠE
OGNJIŠČE: DOM IN DRUŽINA — DRUŽINSKA SKUPŠČINA SE
JE SEŠTALA — NE ZAHTEVAJMO OD OTROK VEČ RAZUMA,
KAKOR GA IMAMO SAMI / IZ KUHINJE: OHRANLJIVO PE-
CIVO ZA DOJENČKE — SUROVO MASLO ALI OLJE ZA BE-
LJENJE OTROŠKIH JEDIL — KAKO PRIPRAVIMO RIZ — O
RUMFORDOVI JUHI — KONSERVIRANJE ZELENJAVE / VRT
IN CVETLICE: POLŽJA NADLOGA / ZDRAVSTVO: NEKAJ O
OTROŠKIH BOLEZNIH / RAZGLEDI: PETROLEJ — TEKOČE
ZLATO / LEPOSLOVJE: STREL — EPITAF / ZADRUŽNI VEST-
NIK: IZ UPRAVE — GOSPODARSKI IN TRŽNI PREGLED —
OSTALE VESTI.

Maksimiranje

Članstvo obveščamo, da veljajo od septembra t. l. do preklica sledeče maksimiranje blaga v nadrobni prodaji:

Na podlagi nakaznic (kart):

Moka, krušna	6 kg	na osebo mesečno
Testenine	1 kg	„ „ „
Mast	0'20 kg	„ „ „
Riž	1 kg	„ „ „
Slanina	0'10 kg	„ „ „
Olje (vseh vrst skupaj) .	0'10 l	„ „ „
Sladkor	0'700 kg	„ „ „

Na bolniška spričevala se olje ne izdaja.

Brez nakaznic (kart):

Moka, ajdova	$\frac{1}{4}$ kg	na osebo mesečno
Zdrob, koruzni	$\frac{1}{4}$ kg	„ „ „
Moka, koruzna	$\frac{1}{2}$ kg	„ „ „
Fižol	$\frac{1}{2}$ kg	„ „ „
Cikorija	$\frac{1}{2}$ kg	„ družino mesečno
Žitna kava (vseh vrst) . .	$1\frac{1}{2}$ kg	„ „ „

Milo, sivo IIa (industrijsko) se prodaja prosto.

Sol se prodaja prosto, vendar pa največ 3 kg na družino mesečno.

Vsa druga roba se oddaja v neomejeni količini, kolikor to zaloga dopušča.

Z A D R U G A R

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

Št. 8

Ljubljana, 23. avgusta 1941 — XIX.

Leto XVII

Dolfe Schauer:

Italijansko zadružništvo

(Konec.)

Zleti je število zadrug v Italiji seveda znatno naraslo. Ta porast lahko pripisujemo predvsem boljšemu razumevanju ljudstva za zadružništvo in večjim potrebam širših mas po skupnem nastopanju v gospodarskih zadevah. Pozabiti pa ne smemo še enega razloga, ki je igral skoraj v vseh državah važno vlogo. Posamezne stanovske in politične organizacije so uvidele, da z zadružništvom lahko znatno okrepijo svojo moč in zato so živo pospeševale ustanavljanje novih zadrug.

Porast števila zadrug pa je imel za posledico tudi povečanje števila osrednjih zadružnih organizacij. Le-tè so se razlikovale med seboj bodisi z ozirom na vrste zadrug, ki so bile v njih včlanjene, bodisi po stanovsko-politični pripadnosti članov oziroma vodilnih zadružnih funkcionarjev. Pestrost v italijanskem zadružništvu je bila tem bolj možna, ker ni bilo enotne in posebne zadružne zakonodaje, marveč so obstajali zgolj zakonski predpisi za posamezne vrste zadrug.

Z nastopom fašističnega režima pa je nastal tudi v zadružništvu važen preokret. Tudi zadružništvo se je seveda uvrstilo v novi sistem ter mu je bila odkanazana važna naloga v okviru enotne narodne gospodarske ureditve države. Postopnjema so se uredila posamezna vprašanja in danes nam nudi italijansko zadružništvo naslednjo sliko.

Vrhovna zadružna organizacija je Ente Nazionale Fascista della Cooperazione (E.N.F.C.) s sedežem v Rimu. Po pravilih, ki so bila odobrena s kraljevim dekretom dne 22. marca 1934, E.N.F.C. predstavlja in ščiti koristi italijanskega zadružništva, pospešuje in nadzira zadruge, koordinira njihovo delo, podpira njihov razvoj in izpopolnitev v skladu z interesi Nacije in po višjih splošnih direktivah ter proučuje gospodarska, tehnična in pravna vprašanja zadružništva.

Člani E.N.F.C. so zadružne zveze (le federazioni nazionali), zveze združb, slonečih na vzajemni pomoči (le associazioni tra le so-

cietà di mutuo soccorso) in združitve ter instituti, ki jih je glavna zveza ustanovila za povzdigo zadružništva in produkcije sploh.

Organi E.N.F.C. so skupščina (consiglio nazionale), upravni odbor (comitato direttivo) in predsednik. Skupščino tvorijo zastopniki članic in odposlanci stranke, konfederacij ter federacij kmetijskih kreditnih zadrug in popularnih bank. V področje skupščine spadajo običajno pravice, kakor odobravati računske zaključke, razpravljati o vseh važnih zadevah, ki se tičejo E.N.F.C. in zadružništva sploh, izvolitev predsednika, 3 članov nadzorstva in 1 namestnika itd. Tekoče posle opravlja upravni odbor, ki ga tvorijo predsednik in tajniki federacij ter predsedniki asociacij. V posameznih pokrajinah so ustanovljena pokrajinska tajništva kot izvršni organi E.N.F.C. Na čelu teh pokrajinskih tajništev je tajnik, imenovan od predsednika. E.N.F.C. skrbi tudi za revizijo zadrug in ima zato poseben revizijski oddelek s potrebnim številom kvalificiranih uradnikov-revizorjev.

Nacionalnih zadružnih zvez je sedaj osem, in sicer:

1. Federazione Nazionale Fascista delle Cooperative di Lavoro Agricolo. V tej zvezi so včlanjene zadruge, ustanovljene od poljedelskih delavcev, ki so se združili, da sami upravljajo podjetja, v katerih so zaposleni; ta podjetja se morajo baviti z obdelovanjem zemlje, lahko pa tudi posredno služijo kmetijski produkciji članov. Ta zveza šteje po zadnji statistiki 221 zadrug.

2. Federazione Nazionale Fascista delle Cooperative per la Trasformazione dei Prodotti Agricoli, v kateri je včlanjenih 3743 zadrug, v katere so se združili kmetovalci z namenom obdelovati, predelavati in prodajati kmetijske pridelke. Izmed navedenih 3743 zadrug je 170 zadružnih kleti, 3225 mlečarn, sirarn in maslarn, 154 kmetijskih strojnih zadrug, 46 tobačnih sušilnic, 21 mlinov, 26 oljarn, 14 žgalnic, 8 konzervnih tovarn, 66 sušilnic kokonov in 13 raznih drugih zadružnih ustanov za izkoriščanje kmetijskih glavnih in stranskih pridelkov.

3. Federazione Nazionale Fascista delle Cooperative di Produzione e Lavoro s 1581 zadrug. Tudi v tej zvezi so včlanjene zadruge, ustanovljene od delavcev, da sami upravljajo podjetja, v katerih so zaposleni. Od naštetih zadrug je 161 ribiških in 154 za proizvodnjo elektrike.

4. Federazione Nazionale Fascista delle Cooperative Edilizie. Po najnovejših podatkih šteje ta zveza 948 stavbnih zadrug z več kot 79.950 člani, ki so zgradili nepremičnin v vrednosti 1.164.000.000 L. Med temi zadrugami so nekatere, katerih

člani so si postavili z lastnimi sredstvi hiše, druge zopet take, ki so dobile znatno državno podporo. Tako navaja statistika, da so zadruge z državno podporo zgradile tekom svojega obstoja v 68 provincah 2040 zgradb na zazidani površini 590.933 m² z 11.535 stanovanji. Železničarske stavbne zadruge so zgradile v 34 provincah na 312.370 m² površini 1542 zgradb s 4662 stanovanji.

5. Federazione Nazionale Fascista delle Cooperative di Trasporto z 286 zadrugami, ki imajo 89.966 zadružnikov. Te zadruge transportirajo letno blaga v vrednosti okoli 140 milijonov lir s prevoznimi sredstvi, ki so vredna ca 33 milijonov lir (vozovi, avtomobili, ladje itd.).

6. Federazione Nazionale Fascista delle Cooperative fra Produttori Agricoli per gli Acquisti e le Vendite collettivi. V tej zvezi je včlanjenih 325 kmetijskih nabavnih in prodajnih zadrug, ki imajo slično nalogo kot naše tovrstne zadruge.

7. Federazione Nazionale Fascista delle Cooperative di Consumo. 3010 zadrug te zveze ima 4589 prodajalen z okoli 600.000 zadružniki. V letu 1940. so te zadruge prodale blaga za okoli dve milijardi lir. Nekatere teh zadrug imajo tudi svoje pekarnе, klavnice, sirarne, mline itd. Med konsumnimi zadrugami sta posebno znani že omenjena zadruga v Milanu, ki jo je ustanovil Luigi Buffoli, in „Cooperative Operaie di Trieste, Istria e Friuli“. Slednja zadruga je v preteklem poslovnem letu imela 31.664 zadružnikov, ki so vpisali 7.168.600 lir deležne glavnice. V 130 prodajalnah je ta zadruga prodala v l. 1940. blaga za 98.638.378 lir. Zadruga, kateri načeluje g. cav. maur. dr. Livio Ragusin-Righi, ki mu je poverjeno nadzorstvo nad slovenskim zadružništvom, ima med drugim v Trstu pekarno, ki je najmodernejša v Italiji.

8. Federazione Nazionale Fascista delle Mutue agrarie Assicurazione Bestiame. Ta zveza združuje 433 zadrug, ki po načelu vzajemne pomoči zavarujejo živino svojih zadružnikov in sicer tako, da priskočijo na pomoč onemu zadružniku, ki ga zadene nesreča pri živini.

Kot deveta članica E. N. F. C. je navedena še Federazione Nazionale Fascista delle Mutualità Volontaria, ki šteje okoli 4000 zadrug. Vendar bo delovanje teh zadrug, ki slonijo še na starem zakonu od 15. aprila 1886, šele spravljeno v sklad z obstoječimi načeli in je v teku obširna in temeljita revizija in reorganizacija.

Izven okvira E. N. F. C. pa so kreditne zadruge, ki so organizirane v Federazione Nazionale Fascista delle Ban-

che Popolari, ki šteje 440 članic, in v Federazione Nazionale Fascista delle Casse Agrarie ed enti ausiliari, ki šteje okoli 200 članic kreditnih zadrug.

E. N. F. C. izdaja svoj službeni tednik „Il Lavoro cooperativo“, poseben petnajstdnevnik za ribiške zadruge „Il Lavoro dei Pescatori“ ter „L'Ordine Cooperativo“.

Naša mentaliteta

V izrednih prilikah živimo in čas bi bil, da se tega vsi zavedamo. Vodstvo naše zadruge novo dobo njenega poslovanja živo občuti; tudi večina članstva ve, da se v današnjih časih ne morejo delati čudeži, da je treba računati z dejstvi in z okoliščinami ter v mnogočem pač potrpeti. So pa med nami nepoboljšljivi nezadovoljneži in nestrpneži, ki se še ne morejo vživeti v novo situacijo. Pa bo le treba pozabiti na čase, ko si dobil v zadrugi belo moko, kolikor si jo hotel, ali si si jo pa sam naročil iz Banata, če si mislil, da jo boš boljše in ceneje dobil. Če bi ti člani vedeli, da stori vodstvo vse, kar je mogoče, da bi zadruga bila kos svoji nalogi, bi marsikateri očitek in mnogo kritike odpadlo. Toda vsem ni mogoče vsega dopovedati. Zato še vedno slišimo: nič nimate moke, slabo moko dajete itd.

Pa ostanimo pri moki! Članstvu bi moralo biti znano, da prihaja moka iz drugih pokrajin države, in kakršno zadruga prejme, tako deli. Ne vedò pa vsi, da prihaja moka v raznih dobah in v raznih vrstah. Tako n. pr. je nekaj časa prihajala moka iz rumene koruze, mešana z enotno moko; potem smo dobivali moko iz bele koruze, mešana z enotno moko; zatem temnejšo enotno moko, vmes pa večkrat zopet enotno moko, mešana z rumeno ali belo koruzno moko. Kakor je torej moka prihajala in kakršna je bila, take je bilo nakupujoče članstvo deležno. Nekateri člani so torej dobivali enotno moko, mešana z rumeno koruzno, drugi mešana z belo koruzno itd. Enakomerna razdelitev vseh vrst moke na posamezne člane je bila tedaj nemogoča, ker so jo člani pač nakupovali sproti, kakor je prihajala.

Pred nekaj tedni je šlo nekaj članov (ali članic) na Mestni prehranjevalni urad zatožit zadrugo, češ da deli slabo, to je samo rumeno koruzno moko. Uradnik prehranjevalnega urada, na katerega so se člani obrnili, je telefoniral na vodstvo zadruge in vprašal, kaj je na stvari. Vodstvo je odgovorilo, naj pove članom, da zadruga deli tako moko, kakršno ji prehranjevalni urad dobavlja.

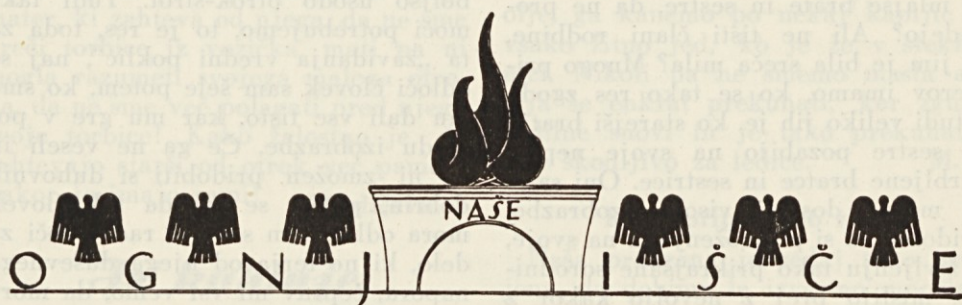
Zlasti nekateri ljubljanski člani niso nikdar zadovoljni. Za zgled naj si vzamejo člane s proge, ki bolje cenijo zadrugo, ker vedó, kak-

šno je pomanjkanje na deželi. Lepo ni, če se člani poslužujejo takšnih metod. Svoje pritožbe naj bi iznesli pri upravnem odboru, pa bi dobili točna pojasnila.

Nekateri člani so bili celo tako dobri, da so se šli pritožiti še drugam in javili, češ da se vrata naših zadružnih prodajaln predčasno zapirajo in da je naval in gnječa pred njimi. K tej pritožbi ugotavljamo, da so bile svojčas naše prodajalne dnevno odprte po 9 ur, sedaj pa — kakor je od oblasti predpisano — samo 5 ur dnevno. Dalje: preje je vsak član prihajal v trgovino samo enkrat mesečno, sedaj pa, ker zadruga ne prejema vseh vrst živil na enkrat, in jih zato tudi ne more vseh naenkrat deliti, pa mora član prihajati v naše prodajalne zaradi nakaznic in nakupa raznih živil kar 12 krat v mesecu. Pritožba na račun zadruga je bila torej neutemeljena, kar je oblast sama tudi priznala.

Upravni odbor zadruga prosi člane za malo več razumevanja. Če pa kaj ni prav, ali se komu zdi, da ni prav, naj potrka na prava vrata, pa bo dobil glede vseh stvari pojasnilo.

J. L.



Dom in družina

Družinska skupščina se je sestala...

V aristokratskih krogih je obstajala uvaževanja vredna lepa navada, da so se vsi člani rodbine po enkrat na leto kje sestali, kjer so obravnavali vse svoje rodbinske zadeve. Taki sestanki so imeli isti smisel, kakor ga ima Narodna skupščina, zasedanje predstavnikov pokrajine ali občinske seje: urediti vsa pereča vprašanja, dati delu nove smernice za dobrobit države in naroda v večjem in manjšem obsegu.

V ožjem rodbinskem krogu so ti ljudje lahko iznesli drug pred dru-

gega vse svoje tegobe, ki jih ne morejo potožiti tujim ljudem. Sramota je bilo zanje odkrivati jih ljudem, s katerimi niso v ožjih rodbinskih stikih. Dostikrat so rodbinske zadeve takega značaja, da zahteva čast imena, da ostanejo tajne v rodbini. Na takih sestankih so se sprejemali sklepi, sprejeta so bila navodila. Ti ljudje so si pomagali med seboj, podpirali so se gmotno in z nasveti drug drugega. Toda njihova skrb ni bila omejena samo na ožje člane rodbine, za vsakega svojega sorodnika so vedeli in vsakemu so skušali pomagati, če je bil potreben njihove pomoči. Mnogo teh ljudi je bilo tudi siromašnih, ki niso sami mogli dati svojim otrokom

boljše vzgoje, in na takih letnih sestankih se je poskrbelo tudi za usodo revnejših sorodnikov. Zanje je bila sramota, da bi si medsebojno ne pomagali.

Taki družinski sestanki bi bili še bolj potrebni v vsaki naši rodbini. V sleherni naši družini imamo ljudi, ki niso dosegli v življenju tistega mesta, ki bi ga lahko z uspehom opravljali. Nekateri izmed njih, dostikrat najboljši, ki bi lahko veliko prispevali v občini blagor, nikoli ne najdejo svoje prave poti, nikoli niso na svojem pravem mestu. Kjer je v rodbini veliko otrok, tam tudi starši ne morejo za vsakega dobro poskrbeti. Dostikrat imajo srečo le nekateri starejši otroci. Prvim so starši pomagali, za druge ni bilo sredstev ne moči več. Kdo je tedaj dolžan skrbeti za svoje mlajše brate in sestre, da ne propadejo? Ali ne tisti člani rodbine, ki jim je bila sreča mila? Mnogo primerov imamo, ko se tako res zgodi, a tudi veliko jih je, ko starejši bratje in sestre pozabijo na svoje nepreskrbljene bratce in sestrice. Oni sami so morda dosegli visoko izobrazbo, pridobili so si premoženja, a na svoje, v življenju tako prikrajšane sorodnike, mislijo prej z nevoljo kakor z ljubeznijo in sočutjem.

Že od vsega početka bi morali starši vzgajati svoje otroke v veliki medsebojni ljubezni in močni povezanosti. Kdo na svetu nam je poleg staršev bližji kakor naši bratje in sestre? Starše, brate in sestre zapustimo, pa gremo za možem ali za ženo, toda v najhujših trenutkih življenja mislimo samo na svoje ljudi, samo njim moremo potožiti svoje gorje. Nihče od vseh naših prijateljev ne bo občutil naše nesreče tako, kakor jo čutijo z nami lastni ljudje. Kako strašno je, kadar nam kdo iz rodbine umrje, staršev, bratov in sester ni mogoče več nadomestiti. In vendar mislimo dostikrat drug na drugega samo v lastni nesreči, samo v lastni potrebi.

Nesreča in potreba drugega nam je v nadlego, ker nas ovira pri našem lastnem življenju. Ko pa koga potrebujemo, pa ga poiščemo.

Kako hudo nam je, če nimamo nikogar, komur bi mogli potožiti svoje hudo. Pa še hujše je morda, če se zavedamo, da imamo brate in sestre, ki jim je dobro, a da jim svojega gorja ne moremo potožiti.

Starejši otroci, ki imajo že načrtano svojo pot, bi že mogli biti svetovalci svojim staršem, kaj in kako ukreniti tudi za bodočnost ostalih otrok. Niti en otrok bi ne smel ostati, ne da bi se mu preskrbela možnost, da dokaže, koliko je vreden po svojih duševnih zmožnostih in katero mesto naj se mu določi v življenju. „Hlapci in dekletke so nam potrebni,“ je dejal nekoč nekdo komu, ki se je potegoval za boljšo usodo otrok-sirot. Tudi take moči potrebujemo, to je res, toda za ta „zavidanja vredni poklic“, naj se odloči človek sam šele potem, ko smo mu dali vse tisto, kar mu gre v pogledu izobrazbe. Če ga ne veseli in če ni zmožen pridobiti si duhovnih dobrin, potem se seveda tak človek mora odločiti in se tudi rad odloči za delo, ki ne terjaja od njega duševnega napora, čeprav mi vsi vemo, da mora vsako delo spremljati ostra misel, če hočemo, da je dobro opravljeno. Določati, kdo naj bo hlapec in kdo dekla, pa nima nihče pravice. **Megličeva.**

Ne zahtevajmo od otrok več razuma, kakor ga imamo sami!

Po glavnem tivolskem drevoredu je prišla s krasnim vozičkom mlada in zelo lepo opravljena gospa. Taki osebi bi človek prisodil, da je imela priliko, se zelo izobraziti in s tem ipopolniti tudi svojo srčno kulturo. Saj šole niso samo zato, da se naučimo pisati in čitati, temveč tudi zato, da se duševno izpopolnimo, da se oplemenitimo. Zato nas tudi surovost preprostega človeka nikoli ne zadene tako močno, kakor

surovost šolanega človeka. Človek se vprašuje: Iz kakšnega testa je neki ta človek, ki mu vsa šolska izobrazba ni dala niti malo privzgojene srčne kulture? Ali bi ne bilo bolje, da bi tak človek nikoli ne obiskoval takih šol?

Ta mlada elegantna mati je položila svojo torbico v naročje v vozičku sedečemu otroku. Otrok jo je prijel in vrgel na tla. Mati je torbico pobrala in udarila otroka po ročicah. Otrok je zajokal. Čez dobro minuto se je iz oddaljujočega se vozička ponovno slišal krik udarjenega otroka. Mati je bila najbrže spet položila torbico na prejšnje mesto in otrok jo je zopet vrgel ven. Zdaj ga je morala mati še bolj trdo udariti, ker je otrok močnejše zajokal.

To približno deset mesecev staro dete bi bilo moralo razumeti svojo mater, ki zahteva od njega, da ne sme vreči torbice iz vozička, mati pa ni mogla razumeti svojega malega otroka, da ne sme več polagati pred njega svoje torbice! Kako žalostno je, če zahtevajo starši od otrok več pameti, kakor jo imajo sami!

Megličeva.

Iz kuhinje

Ohranljivo pecivo za dojenčke.

Potrebujemo: 5 cela jajčka, $\frac{1}{4}$ kg sladkorja in toliko moke, da lahko izoblikujemo testo v stručko. Ko je pečena, jo zrežemo v kake 2—3 cm debele rezine in jih posušimo še v pečici ali na zračnem prostoru.

To pecivo nam pride pri dojenčkovi prehrani skoro vsak dan zelo prav. Dopoldne ga damo otroku pomešanega s kakim sadnim sokom: oranžnim, jabolčnim, hrušnim, malinovim, breskvinim, borovničnim itd. Če je dete še malo, ga razredčimo, da ga lahko použije po stekleničici, če je večje, mu ga damo v obliki goste kašice po žličici. Pecivo mora biti zelo suho in nastrgati ga smemo tik pred vporabo.

To pecivo je zelo hranilno, okusno in pa vsaj enkrat na dan nas reši iz zadrege, kaj naj damo otroku dopoldne, ali ob kakem izrednem času, ko dete odklanja kako drugo jed.

Surovo maslo ali olje za beljenje otroških jedil.

Ko je otrok že malo starejši, po šestem mesecu, je kar treba vsaj malo zabeliti tudi njegova mlečna, oziroma žitna jedila. Posebno kaša ni dobra, če ni zabeljena. Surovo maslo je seveda najboljšo, zelo dobra je smetana in olje. Svinjske masti za otroka ne smemo uporabljati, saj trdijo, da še za odrasle ni zdrava. Količina masčobe za malega otroka naj ne presega 10 dkg na teden, to seveda poleg dobrega mleka in sladkorja ali medu. V primeru, da moramo uporabljati olje, ga kanemo po nekaj kapljic v vsako žitno jed, ko je že v steklenici. Nikoli pa ne smemo masla ali olja še enkrat prekuhati, ker zgubi redilne snovi in je tako prekuhanolje škodljivo za ledice. M.

Kako pripravimo riž?

Naša prehrana je sedaj tako urejena, da dobimo le izvestno množino riža na osebo v vsako hišo. Ker so mesna jedila čedalje bolj redka, moramo gledati, da pripravimo to, kar imamo, čim bolj okusno in izdatno. Predvsem moramo gledati, da riž pravilno skuhamo, ker je potem lažje prebavljiv. Riž najprvo dobro operemo v mrzli vodi ter ga nasujemo v vrelo vodo in ga kuhamo približno 15 minut na precej močnem ognju. Med kuhanjem dodamo rižu žlico limoninega soka. Riž bo ostal bel in se ne bo razkuhal. Kuhan riž stresemo v cedilo in ga polijemo s skodelico mrzle vode, riževo vodo pa shranimo in jo uporabimo za omako. Ocejeni riž stresemo nazaj v posodo, jo pokrijemo in postavimo na štedilnik blizu ognja.

Poljski način priprave riža.

Na maslu ali olju opražimo malo, drobno zrezane čebule, stresemo v kozico riž, potresemo z dvema žlicama sesekljane šunke, žlico nastrganega sira ter malo paprike. Riž nato dobro premešamo z vilicami in ko je dobro pregret, ga postrežemo.

Italijanski način priprave riža.

Na maslu opražimo malo čebule in izrežemo nanj nekoliko svežih olupljenih paradižnikov; ko so paradižniki nekoliko pokuhani, jim dodamo skuhan riž ter šopek raznih dišečih trav. Ko smo riž z vilicami dobro premešali in ga pregreli, ga stresemo v skledo ter ga potresemo po vrhu z nastrganim sirom. **M.**

O Rumfordovi juhi.

O Rumfordovi juhi smo zadnjič brali, kako uspešno je našemu narodu blažila strahoto lakote, in prizadevnemu človekoljubu je prišlo na misel, da bi to slavno juho poskusil. Prepričal se je, da je Rumfordova juha tudi za današnji okus prav dobra, poleg tega pa zelo tečna hrana. Važno pri Rumfordovi juhi je to, da jo lahko pripravimo brez masti ali kakršne koli druge maščobe, ki jo pač nadomeščajo druga hranila, predvsem pa grah. Gospodinje naj same poskusijo naslednji recept: Za 10 oseb naj vzamejo 4,666 g vode, 80 g soli, 1,240 g krompirja, 379 g našega enotnega kruha, 425 g graha ali pa tudi fižola ter 335 g ješprenja. Če nimajo ješprenja, naj jedi pridajo nekoliko moke. Recept predpisuje 193 g kisa, vendar pa so v tedanjih časih gotovo imeli boljši in ne tako oster kis, kakor danes; zato pa vzamemo toliko dobrega vinskega kisa ali manj navadnega kisa, da jed ne bo preveč kislja. Jed je seveda gosta kakor n. pr. naš slavni ričet ter prav tečna in izdatna. Morda bi se ta recept izboljšal še s prida-

kom zelo mastne sojine moke, ki je izvrstna za pripravljanje raznih omak, n. pr. k krompirju.

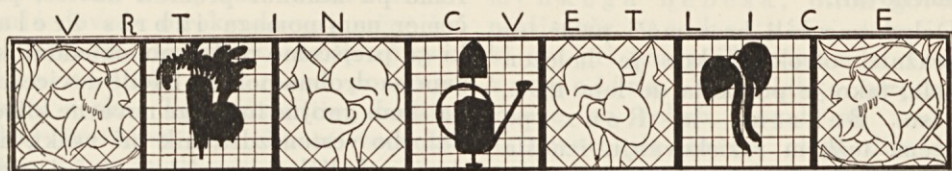
Konserviranje zelenjave.

Malokdo izmed naših članov ima toplo klet, kjer lahko shrani čez zimo zelenjavo. kakor peteršilj, zeleno, por itd. Več naših članov je navezano na to, da spravi zelenjavo v slabe, mrzle in temne kleti ali v jedilne shrambe, zato jim svetujemo, da konservirajo zelenjavo za zimo na sledeči že preizkušen, praktičen in ekonomski način:

Zmelji na stroju za faširanje opran zelen peteršilj s koreninami, listje zelene, por in korenje. Skupni količini teh vrst zelenjave dodeni na kg te zmesi po 10 dkg morske soli ter dobro stlači vse to v kozarce od kumare, kompota ali marmelade. Kozarce pokrij s pergamentnim papirjem in zaveži. Tako konservirana zelenjava ostane iste barve, to je zelena, okusna in se po več mesecev tudi v odprtem stanju ne pokvari. Če kuhaš krompirjevo, fižolovo juho ali omake raznih vrst, dodeni, preden je jed gotova, eno ali več jedilnih žlic te zelenjave in jed bo okusna, kakor bi dodal pravo svežo zelenjavo.

Zelenjava je že sedaj draga, še bolj bo pozimi, zato svetujem vsem našim gospodinjam, da v septembru, ko pospravljajo vrtove, spravijo še zeleno in svežo zelenjavo v kozarce ali pa jo nakupijo takrat, ko je najcenejša ter jo konservirajo na zgoraj navedeni način. Razumljivo je, da jedi, kateri prideneš tako zelenjavo, ni treba preje soliti, oz. dodaj jedi le toliko soli, kolikor je potrebno, ker je konservirana zelenjava že sama na sebi precej slana.

Te zelenjave je treba napraviti večjo količino, po 10, 20 in več litrov, kolikšna je pač družina, tako da zadostuje do pozne spomladi, ko zraste že nova zelenjava. **J. L.**



Josip Štrekelj:

Polžja nadloga

Med večje škodljivce povrtnine in cvetic imenujemo po vsej pravici tudi polže hišarje in še v večji meri polže brez hiš — lazarje. Kot ponočnjaki prilezejo zvečer iz skrivališč in žrò vse, kar je zelenega. Zato jih je v tem času treba zatirati. Ako jih ponoči lovimo, jih spravljamo v posodo, v katero nalijemo nekaj vode ter dodamo še nekoliko petroleja ali arborina, da sproti poginejo, sicer uidejo. Še hitreje in ceneje jih pokončamo, ako zvečer ob lepem in tihem vremenu, dve do tri ure po sončnem zahodu, ko so na paši, potrosimo po gredah prilično kakih 10 dkg na m² (lahko tudi več), v prah razpadlega živega apna. Drobci živega apna jim odvza-

mejo telesno vlago, jih tudi opalijo in jim ranijo kožo, da poginejo. Čim bolj sveže je apno, tem bolj je učinkovito. Namesto živega apna uporabljajo vrtnarji tudi v prah zmleto sadro (gips). Sadra polže izsuši in jih uniči. Prav tako jih pokončamo tudi s kajnitom, ki je vpoštevano kalijevo umetno gnojilo. Tega pa v sedanjem času ni dobiti.

Z uporabo navedenih sredstev ne poškodujemo rastlin. Nasprotno, razen uničenja polžev dodamo zemlji potrebno apno, ki se nahaja tudi v sadru; s kajnitom pa pride v zemljo važno gnojilo kalij, ki pospešuje večji pridelek ter daje povrtnini klenost in trajnost, kar je posebno važno pri vzimljeni povrtnini. V ta namen uporabljamo tudi kalijevo sol, ki jo potrosimo na m² po 2—3 dkg med rastline.



Dr. Avčin Marij:

Nekaj o otroških boleznih

(Nadaljevanje).

Spregovorimo to pot o davici. Lepa je ta slovenska beseda, prav izvirna je in mnogo pove. S tujko nazivljemo davico — difterijo. (Diftera je grško ustrojena koža, ker imajo difterične spremembe kožast videz). Davica — nehote nam vzraste ob tej besedi spomin na tiste nesreč-

ne otroke, ki so nam prišli v roke prepozno, ko je bila bolezen že zane-marjena. Kako bedni so bili! Bledi, vročični, upadlih oči so se na življenje in smrt borili z neusmiljeno prepreko v žrelu in grlu, ki jim ni in ni dala dihati. Visoko se takrat bočijo mala prsa, vse jamice na njih se vdre ob vdihu in otroku hropi v grlu, kakor bi ga davila in dušila moreča roka. Kdo bi zameril našim dedom, da so videli to navidezno roko, ki jim

je davila najdražje, in bolezen tako poimenovali.

Dolgo smo bili brez moči proti tej sovražnici otrok. Kakor je bolezen hotela, tako je potekala do leta 1894., ko sta Behring in Roux po dolgem, težkem raziskovanju iznašla serum proti njej. Kaj je tak serum in koliko dobrega je storil, ve le tisti, ki se lahko zamisli v čase, ko ga ni bilo. Tak serum ni le stekleničica mrtve tekočine, to je plod mučeniškega dela in svete požrtvovalnosti — snov, ki jo vzame zdravnik v brizgo vedno v globokem spoštovanju, ki je bolniku, njegovim ljudem in večkrat vsej soseski edina nada.

Davico povzroča živa klica, *bacil davice*, ki ga najdemo v žrelu, nosu, izpljunku ali na predmetih, ki jih oboleli uporablja. Bolezni se nalezemo ponajvečkrat z vdihavanjem kapljicaste izdiha ali izkašljine, ne samo od bolnega, temveč tudi od navidezno zdravega, ki pa je *bacil* — nos ec davice, to se pravi, da sam ne oboli, ker ima dovolj protisnovi proti razvijanju in delovanju bacila davice, pač pa njegovi bacili lahko pri drugem, neodpornem človeku povzroče davico.

Inkubacijska doba je za davico 2—7 dni, v tem času se bolezen razvija, da nam postane vidna in jo lahko spoznamo.

Najčešče se razvije davica v žrelu. Mandlji nabreknejo in pordeče, otrok dobi srednje visoko vročino, počuti se slabo, boli ga glava, ves je zbit, nekoliko bled in zlovoljen. Na mandljih se prično delati belkasto-sivkaste obloge, ki se hitro razpredejo, včasih tudi po mehkem nebesu, jezičku in zadnji strani žrela, pa tudi po žrelnici in nosni sluznici. Iz ust diši otroku sladkobno gnilo, žleze ob kotih spodnjih čeljusti nabreknejo.

V lažjih primerih se bolezen omeji na difterične obloge po mandljih, ki so lahko podobni le na-

vadni gnojni angini s čepki. Ne moremo pa nikakor prezreti davice, pri čemer nam pomaga izbris žrela, ki ga preiščemo pod drobnogledom, ki nam na drobno pokaže bacile davice ali pa samo gnojne in druge nevarne klice. Zato bo vesten zdravnik pri vsaki, na davico količkaj sumljivi angini, napravil izbris žrela in bo šele takrat z gotovostjo lahko rekel, ali je davica ali ni. Pa tudi ta način včasih lahko odpove. In prav zato so zdravniki, da ne postopajo samo po šabloni, temveč, da včasih ukrenejo kaj tudi po svojem čutu, izkušnjah in „nosu“ — da preprečijo zlo. Če ni zdravniku mogoče priti v kratkem času do drobnogleda, ne vtikajte se vanj, če hoče dati pri sumljivi angini serum proti davici.

Pri težjih primerih davice prevladuje vtis težke infekcije in tudi difterične spremembe so drugačne. Obloge zavzamejo večji obseg, so umazane rjavkaste ali zelenkaste barve in kakor odmrle, smrad iz ust začutimo že iz daljine. Okrog oteklih žlez na vratu in na obrazu nabrekne tkivo, da izgleda otrok kakor da bi imel mumps. Otrok je močno bled, apatičen, bruha, srce mu bije hitro, neenakomerno in komaj zaznavno. Včasih se pojavijo krvavitve iz dlesen, nosa in v koži večje in manjše podplutbe.

Ni pa treba, da se naselijo bacili davice ravno v žrelu. Pri dojenčkih se na selijo klice rajše v nosu. zato govorimo o davici v nosu. Iz noska teče gnojno-sluzast izcedek, lahko krvav, ki stvarja na videz krvave kraste. Oblogov ponajvečkrat ne vidimo, splošno stanje bolnega dojenčka ni mnogo spremenjeno.

Če se difterične obloge razširijo iz nosa ali žrela na sluznico grla, pa tudi če tam ostanejo brez predhodne okužitve žrela ali nosu, tedaj govorimo o krupu. Zanj je značilna čezdalje večja hripavost, do lajajočega glasu, vedno bolj mučen vdih in otež-

kočen izdih, kar počasi in brez usmiljenja dovede otroka do najmučnejše in najgroznejše smrti, do počasnega zadušenja zaradi pomanjkanja zraka. Le poizkusite: bodite nekaj čas brez sape, ko se vam že začne vrteti in temniti pred očmi, ko občutite ono grozno tesnobo, ste zadel približno tisti nastroj, v katerem umira bedni bolnik. Kdor je videl enkrat oči takega umirajočega, jih ne bo pozabil vse življenje. Le pravočasna operacija, pri kateri prerežemo sapnik pod grlom in v rano vtaknemo cevko, skozi katero diha otrok, nam reši bolnika.

Včasih se pa zgodi, da je zdravnik brez moči, da stoji nem in brezbrizen ob posteljici, ker je on edini, ki mora dajati vsemu okolju nekaj hladnosti in mirnosti. Včasih se pa le zgrne vse to gorje pod njim in takrat tudi on trpi prav toliko, če ne več, kot tisti, ki je izgubil bitje, ki mu ni bilo več pomoči. In ob davici, prepozno spoznani in zanemarjeni, se to kaj čestokrat zgodi.

Difterične spremembe najdemo razen v žrelu in nosu še drugod. Tako na ustnicah, na sluznicah, pa tudi na očeh, na veznicah, pri deklicah na sluznici spolovila, na koži, najraje na rokah in na popku pri novorojenčku, prav tako v pregibih, zlasti če je koža tamkaj vnet.

Davica zapušča resne komplikacije. Najčešče zapusti posledice na srčni mišici, ki oslabi ali začasa bolezen ali pa šele po navideznem ozdravljenju. Popolnoma nenadoma in nepričakovano lahko odpove srce. Otrok je prebolel davico ali pa smo jo prezrli. Malo preveč teka ali skoči, prezgodaj vstane iz postelje, se preveč razburi, zastane mu srce in ne bije nikdar več. Resne in nevšečne kot posledice so tudi otrpi po davici, ki se pojavijo v prvih dneh bolezni ali pa šele v 4.—6. tednu bolezni. Najčešče otrpnejo mišice

mehkega nebesa, otrok govori nosljajoče, težko pije tekočine, ki mu pri tem pridejo na nos, težko požira. Tudi lahko otrpnejo mišice na rokah, nogah ali trupu, najnevarnejše so pa otrpi dihalnih mišic in prepone, ki dovedejo do smrti zaradi zadušenja.

Razširjanje davice moramo na vsak način preprečiti. Vsakega sumljivega bolnika moramo čim skrbneje izolirati, vsakega bolnega smo po zakonu dolžni poslati v bolnico. Vsi domači, ki so prišli v stik z bolnimi, ne bi smeli 10 dni med ostale ljudi, da ne bi morebiti v inkubacijski dobi davice širili bolezen v svoji okolici.

Proti davici je bilo odrejeno obvezno zaščitno cepljenje, proti kateremu imajo neuki ljudje toliko pomislekov. Zaščitno cepljenje proti davici po današnjih metodah je popolnoma nenevarno. Sicer ne preprečuje povsem pojavljanje bolezni, vendar pa število bolezenskih primerov znatno zmanjšuje in znižuje smrtno primere, ker lajša bolezenski potek.

Ko zdravnik ugotovi davico, moramo takoj injicirati serum ali pa otroka poslati v bolnico čimprej. Vsekakor moramo zdravniku, kakor tudi v bolnici povedati, ali je že kdaj preje otrok dobil kakšen serum, n. pr. proti tetanusu, škrlatiniki, vnetju možganske mrene itd. Povedati, moramo, kje in kdaj ga je dobil in po možnosti, ali je bil govej, konjski ali ovnov. To pa zato, ker se pri ponovnem ubrizgavanju iste živalske vrste rada pojavi takozvana serumska bolezen, ki je neugodna in še bolj obremeni že itak oslabelega bolnika.

Ko je bolnik dobil serum, ali pa takoj po ugotovitvi davice, ga moramo brezpogojno peljati v bolnico na oddelek za nalezljive bolezni. Zakaj, nikdar ne vemo, kam bo bolezen krenila, če ne bo treba prerezati sapnika,

če ne bo treba priprav za vdihavanje kisika, za vlaženje zraka in druge strokovne nege. Prav tako lahko v bolnici takoj priskoči na pomoč zdravnik, če otroku opešuje srce. Zato je skoraj odveč, da bi podrobneje opisovali zdravljenje in nego v bolnici. Le to naj povemo, da tam skrbe, da bolniki strogo leže, da imajo pravilno prehrano, da skrbe za srce in krvotok, prepreču-

jejo nastop komplikacij in da budno gledajo pod drobnogledom izbrise grla. Ko je izbris trikrat zapored v razdobju po teden dni „negativen“, to se pravi, da v njem niso našli več bacilov davice, odpuste bolnika domov z navodili za domačo nego. Predvsem naroče, da ne smemo v prvih tednih po ozdravljenju preobremenjevati srca.

(Dalje prih.)

RAZGLEDI

Petrolej — tekoče zlato

Petrolej, ali tekoče zlato, kakor mu danes še pravimo z ozirom na njegovo važnost in dragocenost kot vir, iz katerega se pridobivajo pogonska sredstva, je kot prirodni produkt zmes plinastih, tekočih in trdnih ogljikovodikov.

V večjih količinah se pridobiva v Evropi v Rumuniji (Ploesti), v Galiciji (Shodnica in Borislav) v Rusiji (Baku); v Aziji v Iraku ali Mezopotaniji; v Ameriki v Kanadi in U. S. A. (Pensilvanija). Največja produkcija je ona v Združenih ameriških državah, saj dosega 65% celokupne svetovne produkcije in predstavlja vrednost nad 4 milijarde zlatih frankov.

Kaj je petrolej prav za prav v svojem bistvu? Po današnjih nazoranjih (o tej stvari je predaval nedavno v Zürichu prof. H. Fierz-David) je petrolej (ali zemeljsko oz. kameno olje) produkt majhnih živih bitij, ki žive v morju. Ko se ta bitja razkrojijo, se sesedejo na dnu morja ter pretvorijo v petrolej, ki pa ne ostane na svojem mestu, kjer se je pretvoril, temveč „potuje“ skozi zemeljske plasti in je njegova pot določena po geoloških spremembah v zemeljski skorji. Ta proces je trajal, oziroma traja skozi nepojmljivo dolga časovna razdobja (do 500 milijonov let!). Zato je tudi razumljivo, da se nahajajo najdišča petroleja globoko pod zemeljsko površino; znana so najdišča, ki leže 3800 m pod njo. Domnevajo pa, da leži petrolej še globlje, približno do 8000 m. Vsekakor pa ima globina, v kateri se petrolej še lahko nahaja, svoje meje. Zakaj od površja proti sredini

zemeljska vročina vedno bolj narašča in ob določeni temperaturi ogljikovodike razkroji.

Pridobivanje petroleja se je začelo najprvo v Ameriki okoli leta 1860. Sprva seveda s črno in umazano tekočino niso vedeli kaj početi. Uporabljali so jo kot mazilno sredstvo, pozneje za razsvetljavo in šele polagoma so uvideli njen pomen, ko so začeli s posebnimi postopki pridobivati iz nje pogonska sredstva, zlasti bencin za avtomobile in ostala motorna vozila.

Petroleja ni treba iskati vedno v takih globinah, kot smo jih zgoraj navedli; na nekaterih krajih izvira kar iz površja zemlje. Navadno pa morajo na mestih, kjer slutijo petrolejska nahajališča, vrtati navpične rove globoko v zemljo in iz njih s posebnimi pripravami petrolej sesati. Pri tem se večkrat zgodi, da zaradi vrtanja sproščeni plini pritiskajo na petrolej, ki v močnih in visokih curkih sili na dan.

Nad vsakim izvrtanim rovom je zgrajen vrtalni stolp (Amerikanci mu pravijo derrick) iz lesa ali železa, ki služi zato, da se v rov, ko je do neke določene globine izkopan, lahko zavrtajo daljše železne cevi.

Na ta način pridobljen surovi (prirodni) petrolej se mora čistiti, t. j. iz njega se morajo odstraniti razne druge sestavine, zlasti tiste, ki se rade vnamejo in ki so na zraku eksplozivne. Izločiti se morajo tudi trdni ogljikovodiki. Čiščenje petroleja se imenuje rafinacija, kakor imenujemo čiščenje tudi ostalih snovi in kovin s pomočjo toplote. Da očistimo petrolej od trdnih snovi, ki so mu v tekočem stanju primešane, se poslužujemo tako zvane destilacije. Pri destilaciji (izparivanju) s pomočjo segrevanja nečisti tekoči petrolej spremenimo v paro, iz pare pa ga zopet zgostimo v tekočino. S tem se trdne primesi kot ostanek izločijo. Ako pri destilaciji z ozirom na vrelišča raznih snovi, ki so primešane petroleju, (vrelišče = temperatura, pri kateri kaka tekočina zavre), uporabljamo razno temperaturo, imenujemo tak postopek frakcionirano destilacijo, destilate pa, ki prihajajo iz prvotne tekočine pri teh različnih temperaturah, pa frakcije. Glede na to dobimo pri frakcionirani destilaciji petroleja kot destilat:

Frakcija z vreliščem do 150° — petrolejski eter, bencin, gazolin itd.;

frakcija z vreliščem od 150° — 300° — navadni petrolej;

frakcija z vreliščem nad 300° — vazelinovo in parafinovo olje, vazelin in kot končni produkt parafin in asfalt.

Bencin, o katerem danes toliko govorimo, pa se ne pridobiva samo iz petroleja, temveč tudi iz premoga, ki se loči od prvega po čiščeni in prijetnejšem vonju.

Glede obravnave bencina, pa tudi ostalih produktov, ki jih pridobivamo z rafinerijo petroleja, je v zadnjih desetih letih tehnika zelo napredovala. Ti produkti, zlasti bencin, se namreč morejo s posebnim postopanjem zelo izboljšati. To postopanje (cracking) temelji na principu visoke temperature, na katero petrolej segrejemo, in to postopanje ne samo omogoča pridobivanje boljšega bencina, nego se po njem lahko tudi mnoga druga olja kot frakcije petrolejeve destilacije pretvarjajo v bencin.

* * *

Čeprav se pričenja prava industrija in izkoriščanje petroleja šele v drugi polovici minulega stoletja, vendar je prišel človek v stik s to, danes tako dragoceno tekočino, že pred stoletji, da pred tisočletji. Nekateri, kolikor toliko zanesljivi podatki o kamenem polju, segajo vprav v sivo davnino.

Najstarejše poznano polje, ki ga je namakal petrolej, je polotok Apscheron ob Kaspiškem morju. Tik izpod površine zemlje so tamkaj izvirali nešteti vreli in v gorečih zubljih silili na dan. „V temnih nočeh so nudile te vedno žareče bakle na obrežju morja čudovito sliko. Človeka takratne dobe je pretresala fantastika tega večnega ognja. Zmeden in poln vzvišene groze je padal na kolena in molil k nepoznanemu ognjenemu bogu. Pogled nanj ga je prevzel: večni ogenj mu je postal svet.“*

Ko je prerok Zarathustra (ustanovitelj religije starih Parzov) več stoletij pr. Kr. na svojih potovanjih prišel na polotok Apscheron in zagledal ognjene studence, je v nemem spoštovanju obstal pred njimi. In takrat se mu je razodela resnica: Počelo vsega dobrega je Ahura-Mazda (Ormuzd), bog ognja, pravir svetlobe...

Za Zarathustro je videl tiste kraje in občudoval večni ogenj Aleksander Veliki, za njim rimski vojskovodja Pompej; toda nihče od njiju in tisoč let nihče za njima ni doumel ne vzroka ne pomena tega čudovitega pojava. Še več: zemeljsko olje je bilo izven religioznih občutkov prezirano in prištevano k ostalim nadlogam, ki so ovirale izkoriščanje plodne zemlje. Tako se je godilo tudi drugod: kjer koli so stara ljudstva zadela na polja, prepojena z umazano in smrdljivo tekočino, so se jim izognila; in če je poljedelec, v prizadevanju izvabiti iz zemlje rodne žitne bilke, nenadoma zašel v njih območje, je proklinjal. Ista slika povsod: v Peruju, v Mehiki, v Perziji in Srednji Aziji. Samo eno izjemo lahko zasledimo — stari Kitaj. Pri iskanju soli v globinah zemlje so Kitajci pri vrtanju zadeli na petrolej (bilo je to ca. 200 let pr. Kr.). Sprva jih je nepričakovana tekočina pri delu

* Essad-Bey: *Flüssiges Gold, ein Kampf um die Macht*, Berlin, 1935. Iz tega dela povzemamo zgodovinske podatke v drugem delu našega članka.

motila in so se jezili nanjo, potem so si jo pa vendar natančneje ogledali in so ugotovili, da je porabna za razsvetljavo. In cesar kitajski je bil, ki je v svoji palači namestil prve petrolejke.

Še neko staro in zanimivo sporočilo imamo o prvi porabi kame-nega olja. Plinij, znameniti rimski pisec, poroča namreč, da se je nahajalo v Siriji, v bližni mesta Samosate jezero, ki je vsebovalo neko olje. Ko so rimske legije pod poveljstvom Lukula l. 68. pr. Kr. hotele zavzeti obmorsko mestece Samosato, so doživele nepričakovan poraz. Ko se je vojno brodovje bližalo obali, so prebivalci površino morske gladine polili s tem surovim oljem in ga zažgali. Goreč kanal je med tem tudi s suhega zapiral dostop do mesta. Na vojake so meščani polivali goreče olje, ki jim je razjedlo železne oklepe. Brodovje so objeli plameni in ga uničili. Mesto je bilo rešeno, petrolej je prvič v zgodovini odločil bitko.

Tisoč let po iznajdbi petrolejke po Kitajcih je med tem ugasli večni ogenj ob Kaspiškem morju znova zažarel. Takrat so pustošile Perzijo in pokrajine od Kaspiškem morju divje čete islanskih kalilifov. Ob tem morju s polotokom Ascheronom in z novim mestom ob njem je bil ustanovljen kanat — Kanat Baku. Novi kan ni bil bogat, pa je hotel postati in je tudi postal. Mastna zemeljska tekočina je zbudila njegovo pozoronst; dognal je, da lahko gori in razsvetljuje. Lotil se je dela in ga sam vodil. S svojimi inženjerji mu je uspelo, iznajti celo nekak primitiven destilacijski postopek. Nastale so nove, boljše petrolejke. Trgovina je uspevala — saj tudi ni bilo konkurence — kan je postal premožen človek — prvi petrolejski magnat se je pojavil. Dolga, dolga stoletja so pretekla, preden mu je sledil Rockefeller, Deterding in Nobel.

Toda vse na svetu je minljivo; tudi za bakunske kane je odbila ura sreče in blagostanja, ki o njem danes pričajo samo še razvaline njihovih nekdaj prekrasnih palač. S severa je prišla usoda.

L. 1805. se je javil bakunskemu kanu ruski general knez Cicianov in v imenu carja vseh Rusov zahteval oblast nad Kanatom. Hasan Kuli Kan je takrat vladal v pokrajini večnega ognja. Ruskega kneza je lepo sprejel, ga povabil v svojo palačo, pa mu tamkaj z mečem prijazno odrobil glavo in jo poslal svojemu suverenu perzijskemu šahu. Rusi za to postopanje niso imeli razumevanja, se naslednje leto vrnili z vojsko in to pot svojo nalogo opravili. Kan je z receptom, kako se pripravlja petrolej, pobegnil, Rusi pa so od takrat ostali v njegovi deželi. Toda s petrolejem niso vedeli kaj početi. Prvi guverner je cesarju sicer poročal o njem in ga prosil, naj odpošlje komisijo, ki bi stvar preiskala in povedala svoje mnenje. No, to se je zgodilo in mnenje komisije, ki jo je poslala carska akademija znanosti, se je glasilo tako-le: „Petrolej je brezkoristen iz-

loček zemlje. Po svoji naravi je lepljiva tekočina, ki smrdi. Petroleja ni mogoče na noben način porabiti. Ž njim bi se kvečjemu lahko mazala le neznosna škripajoča kolesa vozil domačega prebivastva.“

Sodba in obsodba ruske akademije znanosti je bila splošna, vendar so se našli posamezniki, ki se niso strinjali z njo. Tako n. pr. je l. 1814. angleški kemik de Witt Clinton znova postavil domnevo, da se iz petroleja lahko pridobiva cenen material za razsvetljavo — ne da bi vedel, da so stoletja pred njim to že drugi dognali. Toda ljudje so ostali skeptični; celo tedaj, ko se je nemškemu kemiku Reichenbachu (okoli l. 1830.) posrečilo iz surovega petroleja pridobiti bencin. Šele Francoz Selligne je porabnost petroleja z uspešnimi poskusi prepričevalno dokazal. Posrečilo se mu je pridobiti iz njega svetilno olje ter parafin in razna farmacevtična zdravila. Toda Sellignejeva dognanja so imela več ali manj le teoretično vrednost; praktično se niso mogla izrabljati iz enostavnega razloga, ker v Evropi ni bilo prirodnega petroleja. (Na Baku so očitvidno vsi pozabili!). Zato je bilo pridržano novemu svetu, da prične in organizira eno najpomembnejših in usodo narodov in držav soodločujočih industrij današnjega časa. Imena kakor Joschua Merrill, Samuel Kier, Georg H. Bissell, profesor Silliman, Colonel Drake i. dr. so združena z zgodovino porajajoče se nove indultrije v 50-tih in 60-tih letih prešnjega stoletja. In začel se je boj za petrolejska polja, lov za bogastvom, nastala so nova selišča, iz njih rastla mesta. Intrige, podkupovanja, procesi in kri je spremljala brezobzirno borbo za posest tekočega zlata, bodoče svetovne velesile.

L. 1875. je bilo v U. S. A. pridelanega že šest milijonov sodov petroleja, 200 milijonov je bilo investiranih, 60.000 ljudi zaposlenih.

V tistem času se je že pojavilo ime John D. Rockefeller.

S 14 leti je začel Rockefeller delati. Kot deček za vse je zaslužil 4 dolarje tedensko, z 20 leti je bil solastnik majhnega komisijskega podjetja v Clevelandu, 24 let star ustanovi z nekaterimi tovariši (Clark, Andrews i. dr.) rafinerijo in zasluži z njimi v treh letih 100.000 dolarjev. Nato izpodrine svoje sodelavce in postane sam lastnik rafinerije. Posel se razširi polagoma na ostala področja produkcije in vnovčevanja petroleja in uspeva imenitno. Z genialnimi trgovskimi in finančnimi potezami izloči Rockefeller konkurenco in odstrani vse motne in ovire na potu k neizmernemu bogastvu in moči. O začetku tega stoletja je Rockefeller razpolagal z dvema milijardama dolarjev lastnega premoženja in bil najbogatejši človek na svetu, pa tudi najbolj osovražen, vsaj v Amriki. Njegovi nasprotniki so mu naprtili mnogo procesov. L. 1907. bi bil moral plačati za številne kršitve zakonov denarno kazen v znesku 29,240.000 dolarjev.

Tako visoke denarne kazni dosedaj in tudi nikdar pozneje še ni bilo izreklo nobeno sodišče. Rockefeller kazni seveda ni plačal ...

Kmalu za tem je sledil drug proces: Združene države ameriške contra Standart Oil (Rockefellerjeva petrolejska družba). Rockefeller je bil obdolžen neštetihi nepoštenih pogodb in prepovedanih dejanj. Najvažnejši produkt zemlje in last celokupnega naroda, da je izrabljaj v svojo privatno korist. „Rockefeller in tovariši“, pravi obdolžnica dalje „so se zarotili proti svojim sodržavljanom. V interesu varnosti republike se odredi, da se ta nevarna zarotniška organizacija do 15. novembra 1911. leta razpusti“.

Standart Oil je bila res razpuščena; ali Rockefeller in tovariši so si znali pomagati. Formalni razpust njihove družbe zanje še ni pomenil konca. Njen duh je ostal in pod raznimi firmami, z raznimi akcijami, pa nezmanjšanim uspehom je deloval naprej. —

Rockefeller je sicer ustanovitelj moderne petrolejske industrije, toda Amerika mu ne more biti hvaležna. Petrolejski zakladi v U. S. A. so bili nesmiselno, skoraj roparsko izkoriščani, bodoče generacije se bodo šele tega zavedale.

Kar pomenja za Ameriko Rockefeller, to predstavlja za britansko cesarstvo Henry Deterding.

Deterding je Holandec. Rodil se je v Rotterdamu. Kot bančni uradnik je dolgo služil v raznih krajih nizozemskega kolonialnega posestva v Indiji. Potem ga je sprejel v službo Avgust Kessler, ki je vodil neko manjšo petrolejsko družbo. Deterding se je takoj znašel. Kmalu je postal direktor in Kessler mu je končno pustil popolnoma svobodne roke. V svoji podjetnosti pa zadene na Rockefellerjeva petrolejska območja v Kini. Da bi se znebil nevarnega tekmeca, hoče Rockefeller prevzeti Royal Dutch (tako se je imenovala holandska Kessler-Deterdingova petrolejska družba), pa ga Deterding gladko in kratko zavrne: Za noben denar! Rockefeller je popustil, Deterding je korakal dalje. Centralo družbe preloži v Haag, od tamkaj snuje nove načrte. Prepričan je, da so na svetu še mnoga neizkoriščena petrolejska polja. Toda Royal Dutch je majhna družba, kako bi mogla uspeti z novimi podvigi? Tedaj prešine Deterdinga nova misel: v Ameriki (U. S. A.) je boj z Rockefellerjem brezuspešen. Vzlic notranjim sporom stoji za njim moč države. Prav tako ni izgledov na Kavkazu; tudi tamkaj končno odločuje mogočna carjeva oblast. To sta dva giganta, s katerima se ni mogoče meriti. Preostaja še britsko cesarstvo, ki je na polju petrolejske industrije sedaj še malo storila. Treba se je zasigurati najprvo njena ozemlja in njeno pokroviteljstvo. Deterding se preseli v London, Marko Samuel, lastnik banke

Schell in pozneje Rothschildi mu nudijo denar. Deterding nakupuje povsod petrolejska polja, upa se končno tudi na Kavkaz in celo v Severno Ameriko. Povsod ga ščiti Anglija. In uspeh: Nekaj let pred zadnjo svetovno vojno je imelo britsko cesarstvo 2%, ob sklepu verzejskega miru pa 75% celokupne svetovne zaloge petroleja!

Boj za tekoče zlato gre svojo pot dalje. — — —

L. B.



A. S. Puškin:

Strel

(Konec.)

Bilo je ob prvem svitu. Stal sem na določenem mestu s svojimi sekundanti. Z nepopisno nestrpnostjo sem pričakoval svojega nasprotnika. Pomladansko sonce je bilo že vzšlo in začelo pripekati. Zagledal sem ga oddaleč. Prihajal je peš z na sabljo obešenim vojaškim suknjičem v spremstvu enega sekundanta. Šli smo mu naproti. Približeval se nam je s čepico polno črešenj. Sekundanti so nam odmerili dvanajst korakov. Moral sem streljati prvi; toda zlobni nemir je bil v meni tolikšen, da se nisem zanesel na sigurnost roke. Da bi pridobil na času in se ohladil, sem mu prepustil prvi strel. Nasprotnik je odklonil. Sklenili smo žrebat: prvo številko je potegnil on, večni ljubljenelec sreče. Pomeril je in mi prestrelil čepico. Zdaj sem bil jaz na vrsti. Končno je bilo njegovo življenje v mojih rokah. Hlastno sem gledal nanj in se trudil ujeti vsaj senčico nemira v njem. Stal je pred pištolo, izbirajoč zrele češnje iz čepice in izpljuvajoč pečke, ki so letele do mene. Njegovo ravnodušje me je spravilo v besnost. „Kakšna korist,“ sem pomislil, „odvzeti njemu življenje, ko ni zanj njemu samemu prav nič mar?“ Zlobna misel mi je šinila v glavo. Povesil sem pištolo. „Zdi se mi, da vam zdaj ni do smrti,“ sem mu rekel, „vi ravno zajtrkujete, ni mi na tem, da vas zdaj motim.“ „Vi me niti najmanj ne motite,“ je odvrnil, „kar izvolite streljati, sicer pa, kakor vam drago; vi ste zdaj na strelu; vsak čas sem vam na uslugo.“ Obrnil sem se k sekundantom in izjavil, da ta dan ne bom streljal in s tem je bil dvoboj končan...

Šel sem v pokoj in se umakni v to mestece. Odtlej ni minulo niti enega dneva, da ne bi razmišljal o maščevanju. Danes je napočila moja ura.

Silvij je potegnil iz žepa zjutraj prejeto pismo in mi ga dal prebrati. Nekdo (menda njegov zaupnik), mu je sporočal iz Moskve, da bo znana oseba kmalu stopila v zakon z mladim in krasnim dekletom.

„Uganili ste,“ je rekel Silvij, „kdo je ta znana oseba. Grem v Moskvo. Da vidimo, ali bo enako ravnodušno pred svojo svatbo sprejel smrt, kakor je čakal nanjo svoje dni ob črešnjah!“

Pri teh besedah je Silvij vstal, treščil ob tla svojo čepico ter pričel hoditi gori in doli po sobi kakor tiger v kleti. Negibno sem ga poslušal; čudna, nasprotujoča si čustva so me vznemirjala.

Sluga je vstopil in javil, da so konji pripravljeni. Silvij mi je krepko stisnil roko, poljubila sva se. Sedel je na voz, kjer sta že ležala dva kovčega, eden s pištolami, drugi z njegovimi stvarmi. Še enkrat sva se poslovila in konji so odbrzeli.

II.

Minilo je nekoliko let in domače okoliščine so me prisilile, da se naselim na revnem posestvu n***skega kraja. Ko sem se ukvarjal z gospodarstvom, sem venomer vzdihoval za svojim prejšnjim šumnim in brezskrbnim življenjem. Najtežje mi je bilo privaditi se, da preživim pomladanske in zimske večere v popolni samoti. Do obeda sem še nekako pregnal čas s tem, da sem se pomenkoval z oskrbnikom, da sem se vozil po poljskih opravkih, ali pa da sem si ogledoval novo uvedene gospodarske naprave; toda, čim se je pričelo mračiti, nisem več vedel, kam bi se dal. Maloštevilne knjige, ki sem jih bil našel pod omarami in v kleti, sem znal že iz ust. Vse pravljice, kolikor jih je le obdržala oskrbnica Kirilovna v svojem spominu, so mi bile povedane; pesmi žensk so me spravljale v otožnost. Skoro sem bil že pričel piti neoslajen domači liker, a me je od njega bolela glava. Razen tega, priznam, sem se bal, postati pijanec iz nesreče, kar je od vseh vrst pijancev najtežja vrsta, kar sem jih v nešteto primerih videl v našem okraju.

Sosedov v moji neposredni bližini ni bilo, razen dveh, treh težkih pijancev, katerih pogovor se je večinoma izražal v kolcanju in v vzdihovanjih. Samota mi je bila znosljivejša. Končno sem se bil odločil, da sem odhajal kolikor mogoče zgodaj k počitku in da sem kar moči pozno obedoval; na ta način sem večer skrajšal, a število dni povečal in s tem uganil pravo.

Štiri kilometre od mene je stalo bogato posestvo, ki je pripadalo grofici B... Tu je živel le upravitelj. Grofica sama pa je posestvo obiskala le prvo leto po svoji poroki, a še tedaj ni na njem ostala delj nego mesec dni. Toda v drugi pomladi mojega samotarstva se je

raznesla govorica, da prispe na grad čez poletje grofica s svojim možem. In res, v začetku junija sta prispela.

Prihod bogatega soseda je dogodek za podeželane. O njem razpravljajo grajščaki in njih služinčad par mesecev naprej in nekaj let za tem. Kar se mene tiče, priznam, da je name vest o prihodu mlade in lepe sosede močno delovala; žarel sem od nestrpnosti, da jo vidim, pa sem se zato že prvo nedeljo izza njenega prihoda odpravil po obedu v vas N., predstavil se kot najbližji sosed in najpokornejši sluga njihovi svetlosti.

Lakaj me je vedel v grofov kabinet, nakar me je šel prijaviti. Prostrani kabinet je bil opremljen z vsakojakim razkošjem; okrog sten so stale omare s knjigami, a na vsaki omari je stalo bronasto oprsje; nad marmornatim kaminom je bilo široko ogledalo; tla so bila obita z zelenim suknom in nastlana s preprogami. Ker sem se bil odvadil razkošja v svojem revnem kotu in že davno nisem bil videl tujega bogastva, sem se preplašil in čakal grofa z nekim trepetom, kakor čaka prosilec z dežele na prihod ministra. Vrata so se odprla. Vstopil je mož kakih dvaintridesetih let, prekrasen po videzu. Grof se mi je približal z odkritim in prijaznim licem; zbral sem svoj pogum in se mu predstavil. Toda prehitel me je s svojimi vljudnostmi. Sedla sva. Njegov preprosti in ljubeznjivi pogovor je skoro razpršil mojo podivjano zmedenost. Že sem prehajal v svoj vsakdanji položaj, kar je vstopila grofica in se me je lotila zmeda, močnejša od prejšnje. Ona je bila v resnici lepotica. Grof mi jo je predstavil. Hotel sem se narediti preprostega, toda bolj ko sem se trudil nadeti si videz neprisiljenosti, tem bolj sem se čutil nespretnega. Da bi mi ona dva dala časa, da se zberem in da se privadim novemu znanstvu, sta se pričela med seboj razgovarjati in se vedla napram meni kakor napram dobremu sosedu, brez slehernih ceremonij. Medtem sem se pričel izprehajati gori in doli po sobi, ogledujoč si knjige in slike. Nisem poznavalec slik. Ali ena je privezala nase mojo pozornost. Predstavljala je neko švicarsko pokrajino; toda ni me na njej iznenadila slikarska stran, pač pa to, da je bila slika prestreljena z dvema kroglama, nanizanima druga nad drugo.

„Glejte, to vam je strel,“ sem dejal, okrenivši se h grofu.

„Da,“ je odvrnil: „čudovit strel.“

„Streljate dobro?“ je nadaljeval.

„Precej,“ sem odgovoril, vesel, da se je končno pogovor dotaknil predmeta, ki mi je bil blizu: „Na trideset korakov bom zadel karto, seveda iz znane pištole.“

„Res?“ je dejala grofica z videzem velikega zanimanja: „a ti, dragi, bi zadel karto na trideset korakov?“

„Bomo enkrat poskusili,“ je odgovoril grof. „Svojčas nisem slabo streljal; toda štiri leta je že, kar nisem prijel za pištolo.“

„O,“ sem pripomnil, „v takšnem primeru, stavim, da vaša svetlost niti na dvanajst korakov karte ne zadene; pištola zahteva vsakodnevne vaje. To vem po izkušnji. Pri našem polku so me smatrali za enega najboljših strelcev. Nekoč se mi je primerilo, da se nisem celi mesec dotaknil pištole; moje so bile v popravilu; kaj bi dejali, vaša svetlost? Prvikrat, ko sem pričel potem streljati, nisem štirikrat pogodil buteljke na petindvajset korakov. Imeli smo tačas v polku ritmojstra, nadvse zabavnega in duhovitega moža; bil je slučajno navzoč in mi je dejal: gotovo ti ne gre dvigati roko zoper buteljko! Ne, vaša svetlost, takšne vaje ni zanemarjati, sicer se takoj odvadiš. Najboljši strelec, ki sem ga imel priliko srečati, je streljal vsak dan vsaj trikrat pred obedom. To je bilo pri njem upeljšano kakor šilce žganja.“

Grof in grofica sta bila vesela, da sem se razgovoril.

„Kako pa je oni streljal?“ me je vprašal grof. „Glejte, kako, vaša svetlost: včasih je zagledal muho, ki je sedla na steno... Vi se smejete grofica? Pri Bogu, res... Zagleda muho in zakriči: Kuzma, pištolo! In Kuzma mu nese nabasano pištolo. On pok, in muha je pribita na steno!“

„To je čudovito!“ je rekel grof; „a kako mu je bilo ime?“ „Silvij, vaša svetlost.“ „Silvij!“ je vzkliknil grof in skočil z mesta: „Vi ste poznali Silvija?“ „Kako ga ne bi, vaša svetlost, saj sva si bila prijatelja; v našem polku smo ga sprejemali kot svojega tovariša; ali — evo — pet let je že, odkar nimam o njem nobene vesti več. Torej ga je poznala, kakor kaže, tudi vaša svetlost?“ „Poznal, in še kako. Ali vam morda ni kdaj pripovedoval o nekem zelo čudnem dogodku?“ „Glede zaušnice morda, vaša svetlost, ki jo je dobil na plesu od nekega vetrnjaka?“ „Ne, vaša svetlost, ni povedal... Ah, vaša svetlost!“ sém nadaljeval, ko sem bil uganil resnico: „oprostite... nisem vedel... niste morda vi?“ „Sem,“ je odvrnil grof z videzem nerazpoloženja: „in prestreljena slika je spomin na poslednje najino srečanje.“ „Ah, dragec,“ je rekla grofica, „ne pripoveduj, za Boga, o tem: strah me je to poslušati.“ „Ne,“ je odvrnil grof, „vse bom povedal; on ve, kako sem razžalil njegovega druga; naj zatorej izvé, kako se je Silvij maščeval nad menoj.“ Grof mi je ponudil naslonjač, jaz pa sem z najbolj živim zanimanjem poslušal sledečo zgodbo:

„Pred petimi leti sem se poročil. Prvi — medeni mesec — sem preživel tu, na tem gradu. Temu domu sem dolžan najlepše minute svojega življenja, a tudi enega izmed najtežjih spominov. Nekoč, zvečer sva jezdila z ženo; ženin konj je postal trmast; ona se je preplašila, mi izročila povodce in odšla peš domov. Sam sem odjezdil dalje. Na dvorišču ugledam popotni voz; povedo mi, da sedi v moji delovni sobi mož, ki ni hotel povedati svojega imena in ki je enostavno dejal, da ima z menoj posla. Ko vstopim v sobo, zagledam v temi moža, zaprašenega in z zaraslo brado; stal je tu pri kaminu. Pristopim k njemu in se trudim, da razberem njegove poteze. „Me ne poznaš, grof?“ dene s tresočim glasom. „Silvij!“ zakričim in, priznam, začutim, kako so se mi zaježili lasje. „Točno tako,“ je nadaljeval on, „jaz sem s strelom na vrsti; prišel sem izprazniti svojo pištolo; ali si pripravljen?“ Pištola mu je molela iz stranskega žepa. Odmerim dvanajst korakov in obstanem tamle v kotu. Prosim ga, naj strelja čimpreje, dokler se žena ne vrne; odlašal je; prosil je za luč. Pri- nesem sveče. Zaprem vrata, ukažem, da ne sme nihče vstopiti in ga zopet prosim, da strelja. Izvlekel je pištolo in pomeril... štejem se- kunde... Mislim nanjo... Mine grozna minuta! Silvij pobesi roko.“ „Žal mi je,“ dene, „da ni pištola nabasana s črešnjevimi pečkami... Krogla je težka. Ves čas se mi zdi, kakor da tu ne bi šlo za dvoboj, temveč za uboj; nisem vaje meriti na neoboroženega. Pričniva iz- nova. Vrziva žreb, kdo bo streljal prvi.“ „V glavi se mi je vrtelo... Zdi se mi, da se nisem soglašal... končno nabaševa še drugo pištolo; posvaljkava dva lističa; on ju položi v kapo, nekoč od mene pre- streljeno; potegnem zopet prvo številko. „Vražjo srečo imaš, grof,“ je dejal z nasmeškom, ki ga ne bom nikoli pozabil. Ne razumem, kaj se je z menoj godilo in kako me je mogel prisiliti k temu... Toda vseeno ustrelim in pogodim, evo, to sliko. (Grof je s prstom pokazal na prestreljeno sliko; obraz mu je gorel kakor ogenj, grofica je bila bolj bela kakor njen robec; nisem se mogel vzdržati vzklika).

„Ustrelil sem,“ je nadaljeval grof, „in hvala Bogu, sem zgrešil; tedaj Silvij... (to minuto je bil res grozen). Tedaj je Silvij pomeril name. Nenadoma se odpro vrata, Maša priteče in se mi z vzkrikom vrže okrog vratu. Njena navzočnost mi povrne vso mojo bodrost. „Ljuba,“ ji rečem, „ali ne vidiš, da se šaliva? Kako si se prestrašila! Pojdi, izpij kozarec vode in pridi k nama, predstavim ti starega druga in tovariša.“ Maša še vedno ni verjela, okrenivši se h groznemu Sil- viju: „Ali se res oba šalita?“ „On se vedno šali, grofica,“ ji je od- vrnil Silvij, „nekoč mi je dal za šalo klofuto, za šalo mi je prestrelil tole čepico, za šalo je pravkar zgrešil svoj strel name; sedaj bi se

jaz rad pošalil ...“ Pri teh besedah je hotel pomeriti name ... Vpričo nje! Maša se mu je vrgla k nogam. „Vstani, Maša, sramuj se!“ sem besen zakričal, „a vi gospod, ali se ne boste nehali norčevati iz uboge ženske? Boste že streljali, ali ne?“ „Ne bom,“ je odvrnil Silvij, „zadovoljen sem: videl sem tvojo zmedo, tvojo plahost; prisilil sem te streljati name. Zame je dovolj. Zapomnil se me boš. Predajam te tvoji vesti.“ Pri teh besedah je skoraj že odšel. Toda pri vratih se je ustavil, se ozrl na pravkar od mene prestreljeno sliko, sprožil vanjo ne da bi pomeril in se izgubil.

Žena je ležala v omedlevici; sluge si njega niso upali zaustaviti in so z grozo gledali za njim; stopil je iz hiše, poklical voznika in se odpeljal, prej nego sem se utegnil zbrati.

Grof je obmolknil. Na ta način sem zaznal za konec povesti, katere začetek me je bil svoje dni tolikanj iznenadil. Z njenim junakom pa se nisem srečal več. Pravijo, da je Silvij za časa upora Aleksandra Ipsilantija vodil četo upornikov in bil ubit v bitki pri Skulanih.

(Iz ruščine prevedla Mirko Kragelj in Sergej Kun).

Joža Prinz:

Epitaf

Postavljam Ti pomnik, da časov sile

Odnesle ne bi Tvojega imena

Bodočim rodom, ko bo utešena

Razlita bol, ki vre že iz gomile.

A iz solzà, ki v nji so se strnile

Takrat, ko duša šla je v raj sproščena

In z nje poslednja padla je koprena,

Molitve moje so se v pesem zlile.

Utrip srca, ki mi še v prsih bije

Medleč, kot vzdih mladosti hrepenenja

Izliva se v odmev pobratimije.

Razkrile, kar mi sanje so življenja

Krasote v nji, je Tvoj spomin, ki krije

Utrinke Tvojega srca poštenja.

Zadružni vestnik

Iz uprave

Nakupovalni termini za mesec september

Z avgustom uvedeni termini po abecednem redu so se radi discipliniranosti članov obnesli; zato bo ostalo pri tem načinu ter za mesec september objavljamo sledeče termine:

Dne	Ljubljanski člani po abecedi	Za člane s proge ne glede na abecedo	Dne	Ljubljanski člani po abecedi	Za člane s proge ne glede na abecedo
3. IX.	A, B	Škofljica — Grosuplje vklj	11. IX.	M, N, O	—
4. IX.	C, Č, D, E	Višnja g. — Mirna Peč Trebneje — St. Janž	12. IX.	P	—
5. IX.	F, G	Novo mesto loco Novo m. — Straža T.	13. IX.	R, Ž	Verd — Rakek
6. IX.	H, I, J	Cušperk — Kočevje	15. IX.	S	D. M. v Polju Zalog
9. IX.	K	Kandija — Metlika	16. IX.	Š, T	
10. IX.	L, Z	Brezovica — Borovnica Vrhniška proga	17. IX.	U, V, W	
			18. IX.	—	Ježica

Posebej opozarjamo, da pride črka Z na vrsto 10. septembra obenem s črko L, črka Ž pa 13. septembra obenem s črko R.

Razen tega še pripominjamo:

1. Vsak član mora kupovati robo le v oni prodajalni (v Ljubljani ali šiški), ki je označena s štampiljko v njegovi nakupovalni knjižici.

2. Abecedni red članov pride v poštev samo za člane mesta Ljubljane. Se-stavljen je tako, da bo, kolikor mogoče, v naših prodajalnah vsak dan postreženo enako število članov.

3. Člani s proge, ki prihajajo v Ljubljano nanakupovat robo s proge osebno, niso razvrščeni po abecednem redu, temveč po posameznih progah, kakor je to razvidno iz tabele.

4. Za člane s proge, ki robe ne naročajo osebno, v tabeli navedeni nakupovalni termini ne veljajo. Ti člani naj pošljejo svoja naročila in zaboje na zadrugo ob sledečih terminih:

a) Z vseh dolenjskih prog 6. v mesecu;

b) s proge Brezovica—Rakek in Brezovica—Vrhnika ter s postaje Zalog in D. M. v Polju 9. v mesecu.

5. Člane opozarjamo, da pri osebem naročilu prinesejo s seboj brezplačno karte za moko, riž, mast itd. Člani, ki robe ne naročajo osebno, morajo vse te karte priložiti k nakupovalnim knjižicam v zaboj oziroma k embalaži.

Brez karte se roba ne sme in se ne bo izdajala!

6. Članom s proge se bodo živila, v kolikor jih ne bodo osebno odnesli, odpremila z vlakom v sledečih terminih:

a) Na progo Škofljica—Novo mesto—Straža Toplice in Trebnje—Št. Janž (izključno postaje Grosuplje) 16. v mesecu;

b) na progo Grosuplje (vključno) —Kočevje 17. v mesecu;

c) na progo Kandija—Metlika 16. v mesecu;

d) na progo Ljubljana—Rakek in Brezovica—Vrhnika 20. v mesecu;

e) na progo Ljubljana—Zalog 20. v mesecu.

Če pade na te datume nedelja ali praznik, se roba odpremi naslednji dan.

Člane še opozarjamo, da zadruga ne prejema vseh vrst živil (zlasti ne moke, testenin, riža itd.) naenkrat, temveč postopoma v obrokih v manjših količinah; zato te robe tudi članom ne bo mogla vedno naenkrat dostavljati. V teh primerih bo zaostalo robo zadruga izdajala izven določenih terminov in se bodo v ta namen odprle posebne pomožne blagajne. Če bo pa le mogoče, bo zadruga skušala dobiti — vsaj za člane s proge — celotno mesečno količino in jo naenkrat odpremiti

UPRAVNI ODBOR

Gospodarski in tržni pregled

Mleko.

Zadruga je razdelila količino mleka, ki ga dobiva iz mlekarne na Vrhniki tako, da ga prejemaajo vsi stari odjemalci in potem na novo priglasieni sorazmerno po številu družinskih članov, posebno otrok. Že večkrat smo naprosili mlekarne na Vrhniki, da bi nam dostavljala vsaj 1000 l mleka na dan, kar bi zadostovalo, da bi bili vsi člani postreženi, pa s tem do danes še nismo uspeli.

Zadruga dobiva danes 625 l mleka dnevno.

Upamo, da nam bo čez nekaj časa uspelo, da količino mleka povišamo, tako da bodo vsi stari in tudi novo priglasieni člani dobili polno prejšnjo količino. Seveda se bodo tudi v bodoče upoštevale družine z otroci.

Olje.

Stara zaloga namiznega olja je popolnoma pošla in smo zadnji mesec razdeljevali že olivno olje, s katerim nekateri člani niso bili zadovoljni, čeravno je olivno olje zdravilno, le da ima močen poseben okus, katerega nekateri ne prenesejo. V Dalmaciji stane liter olivnega olja L 25,—, v zadrugi pa L 14,—.

Sedaj smo dobili od Prevoda namizno olje, napravljeno iz koruznih klic. Iz koruze potegnejo na posebni način klice in iz teh napravijo olje. To so prakticirali pred vojno tudi v Banatu.

Kakšno olje in koliko bomo dobili v bodoče, nam še ni znano, le toliko slutimo, da ga iz Hrvaške ne bomo dobivali kot je bilo to do sedaj.

Mast.

Preskrba članov z mastjo je kočljivo vprašanje, ki dela preglavice in skrbi vsem gospodinjam in tudi gospodom, ki imajo skrb za prehrano ljudstva v rokah.

Za sedaj še gre. Masti je sicer bolj malo, pa se vendar še dobi. Opozarjamo člane, da posvečajo vso pažnjo temu problemu in naj ga skušajo sami rešiti na ta ali na drugi način. Zadruga bo pa s svoje strani v tem pogledu podvzela vse korake.

Baje primanjkuje tudi na Hrvatskem masti, zato bodo uvozili 5000 kom. prašičev-špeharjev iz Madžarske.

Krompir.

Zadruga je zadnje čase kupila 2 vagona goriškega krompirja in ga je prodajala po L 1'40 in sedaj po L 1'30 za kg. Cena novemu domačemu krompirju je postavljena po L 1'30 za kg.

Že v zadnjem „Zadrugarju“ smo priporočali članom, naj si sami po možnosti že sedaj zasigurajo zadostno količino krompirja za zimo.

Če bo dovoz krompirja iz Goriške in Istre še v bodoče tako obilen, potem se nam ni treba bati, da ga bo premalo za prehrano.

Vodstvo naše zadruge se bo potrudilo kakor vsako leto, da dobi kolikor mogoče velike količine krompirja po primerni ceni iz vseh v poštev prihajajočih krajev, vendar ne moremo obljubljati, da bodo nabavljene količine zadostovale za potrebe vsega članstva.

Drva in premog.

Obveščamo članstvo, da oddaja zadruga do 3.000 kg bukovih ali gabrovih drv na družino, dokler traja zaloga. Sedaj so drva suha in naj si jih člani nabavijo za zimo takoj, dokler je dovoz mogoč in cena primerna. Zadruga ima na zalogi tudi ca 10 vagonov gabrovih drv, ki glede kalorij prekašajo bukova. Posebno so priporočljive za kurjavo peči. Ta drva se v vseh drugih krajih prodajajo za 1 centesim dražje. Pri nas jih prodajamo po isti ceni kot bukova.

Trboveljska premogokopna družba nam je določila mesečni kontingent kočevskega premoga, ki pa še daleko ne zadostja za potrebe ljubljanskega članstva. Zadruga sprejema od časa do časa naročila, dokler ni kontingent izčrpan. Naslednje mesece bodo prišli ostali člani na vrsto. Prvi bodo postreženi oni, ki so premog že plačali.

Zadruga naroča tudi črnomeljski premog, ki je dobre kvalitete, samo nekoliko dražji je.

Cene premogu in tudi dobava sama je neobvezna, ker dobavitelji cene vedno zvišujejo.

Novi cenik mesa.

Na podlagi nove tabele za plačevanje živine so bile uradno določene tudi nove najvišje dopustne cene za nadrobno prodajo mesa. Novi cenik je naslednji:

1. voli, telice in biki — meso sprednji del 8'10 L, zadnji del 8'90 L;

2. krave — meso, sprednji del 6'90, zadnji del 7'70 L;

3. goveje drobovje — (ohranjene so stare cene, ker pač to vrsto največ kupujejo siromašnejši sloji): jezik 9—10, pljuča 3'10, srce 6'90, jetra 6'90, vranca 6'90, ledvice 7'60, vampi 3'80, glava 3—, možgani 7'60 L;

4. teleta — sprednje meso 9—, zadnje 11— L, telečje drobovje: pljučka in srce 9'50, jetra 12—, rajželjce 10—, vranica 2—, priželjce 4—, jezik 5'50, možgani 7'50 L.

Novi cenik se je uveljavil v soboto, 9. t. m. Prodaja mesa je dovoljena samo na tržnih stojnicah, odnosno v oblastveno dovoljenih lokalih.

Zelenjava na trgu.

Na trgu so od oblasti maksimirane cene za zelenjavo. vsak teden se cene menjajo oziroma znižujejo, vendar se naše gospodinje pritožujejo, da je zelenjava še vedno predraga.

Kg solate stane L 2—,

kg zelja glave L 0'80,

kg fižol, visoki stročji L 2'50.

kg kumarce za vlaganje L 8—,

kg endivije solata L 2—.

Kar se tiče cen sadja, so cene sledeče:

Breskve L 8 do 9 za kg,

hruške L 5 do 7 za kg.

Potrošnja mesa v Italiji.

O oskrbi z mesom v Italiji prinaša „Frankfurter Zeitung“ zelo instruktiven članek. (Glej „Jutro“ od 6. avgusta t. l.):

„Potrošnja mesa v Italiji se je v zadnjih desetletjih vidno povečala. V primeri z drugimi deželami, kakor tudi v primeri z italijansko potrošnjo drugih živinskih proizvodov, kakor mleka, masla in sira, pa potrošnja mesa tudi pred izbruhom vojne ni bila posebno velika, zato v mirnem času oskrba Italije z mesom ni delala nobenih težkoč. Pred izbruhom vojne je Italija krila z uvozom 10% svoje celotne potrošnje mesa. Po izbruhu vojne se je uvoz naravnost zmanjšal. Docela je odpadel uvoz iz Južne Amerike, Južne Afrike in Avstralije, uvoz iz balkanskih držav pa se je krčil. Na drugi strani je potreba vojske povzročila večjo potrošnjo v celoti.

Z vstopom Italije v vojno je zaradi tega nastopila potreba dirigiranja potrošnje. Medtem, ko je bilo mogoče na področju oskrbe z žitom zagotoviti redno oskrbo z organizacijo velikih zalog, je bilo to vprašanje pri mesu težavnejše. Ker obstajajo velike razlike v potrošnji mesa med posameznimi pokrajinami, zato

v začetku ni bilo misliti na kakšno racioniranje in je prišlo le do delne omejitve konsuma v korist kritja potrebe za vojsko. Na drugi strani je šlo prizadevanje za tem, da se prepreči vsako zmanjšanje stanja živine v državi in da se doseže po možnosti višje stanje. Ta naloga je do cela uspela. Tako je imela Italija v oktobru 1940 8'25 milijonov glav goveje živine nasproti 7'88 milijona glav pred enim letom in 7'09 milijona glav v letu 1930. Od lanskega oktobra se je stanje zopet zmanjšalo, in sicer v zvezi z vojno na zapadni fronti, zlasti v Piemontu in Liguriji. Država pa je takoj poskrbela, da se v teh pokrajinah stanje živine zopet dvigne in je v ta namen odredila znatno državno podporo za nakup potrebne živine.

Ob vstopu Italije v vojno je obstajala za dirigiranje mesnega konsuma le posebna družba za uvoz živine, ki je bila ustanovljena v letu 1938., ko je zaradi pomanjkanja krmil vladala na trgu velika ponudba živine. V načelu je trg ostal prost. V prvih dneh vojne je bil izdan predpis, da se 30% skupnega stanja živine (v teži preko 180 kg) pri vsakem kmetu rezervira v korist vojske, s čimer se je Italija lahko izognila potrebi rekviriranja živine, kakor se je izvajalo med vojno. Seveda bi bilo treba ustvariti še posebne organe za dirigiranje potrošnje. Najprej so bile ustvarjene kolektivne ustanove za nakup in prodajo živine, ki so nadomestile sejme. Te ustanove imajo nalogo skrbeti za oskrbo vojske in civilnega prebivalstva. Kmalu so bile uvedene za goveje meso tudi fiksne prodajne cene. V decembru 1940 so bili uvedeni štirje brezmesni dnevi, medtem ko so bili prvotno določeni le trije in se sedaj prodaja goveje meso povečini le ob sobotah in nedeljah. Ponudba živine se je spomladi spričo ugodne oskrbe s krmo zmanjšala. Oblastva pa so to tendenco podpirala, da se zopet zboljša številčno stanje živine. V vseh glavnih mestih pokrajin so bili letos sestavljeni načrti za oskrbo z mesom

in za razdelitev razpoložljivih količin. Glede na možnost povečanja ponudbe, pri tem niso bili postavljeni nikakšni dodelilni kontingenti, tako da je celotni sistem zelo elastičen. Razpoložljive količine klavne živine se pravično razdelijo na posamezne organizacije in mesarje. Tedenske kvote se sedaj gibljejo med 200 in 100 g. Omejene količine razpoložljivega govejega mesa so seveda povzročile večje povpraševanje po ostalem mesu, kjer so določene maksimalne cene, medtem ko veljajo za goveje meso fiksne cene.

Gori na kratko opisani ukrepi so se izkazali kot zelo primerni. Vsa skrb za tekočo oskrbo z mesom pa ni ovirala države, da ne bi skrbela tudi za daljšo bodočnost in da ne bi nadaljevala z ukrepi za pospeševanje živinoreje in večje pridelovanje živinske krme, ter končno za boljše izkoriščanje razpoložljive krme (gradnja silosov, zboljšanje plemena, zatiranje živinskih bolezni, racionalno pridelovanje krmil itd.). Vsi ti ukrepi bodo pripomogli, da bo italijanska živinoreja ob koncu vojne z nezmanjšano produkcijsko sposobnostjo lahko znova napredovala.“

Ostale vesti

Reja domačih zajcev (kuncev).

Najvažnejša navodila.

Reja domačih zajcev je bila že pred minulo svetovno vojno zelo razširjena; deloma se je gojila iz športnih razlogov, pa tudi z vidika koristi. Danes je prišel zadnji razlog še posebno do veljave. Tudi mnogo naših članov se je v zadnjem času začelo baviti s tem koristnim poslom. Zato bomo gotovo marsikomu ustregli, če navedemo v naslednjem nekaj najvažnejših podatkov in najpotrebnejših navodil za uspešno kuncerejo, zlasti še, ker to stvarna literatura pri nas ni posebno velika, pa je tudi mnogi nimajo pri roki.

Kletke.

Reja kuncev uspeva seveda najbolje, če se živalce goje pod stalnim strokovnim

vodstvom v posebnih, smotrno urejenih in edino temu namenu služočih prostorih in napravah. Toda tudi malemu rejcu je dana možnost, da v okviru svojega skromnega gospodarstva najde prostor in priliko, da redi za lastno potrebo, pa mogoče tudi preko nje, prilično število kuncev.

Prostor si poiščemo v hlevu ali v zagrajenem in pokritem prostoru svojega vrta; če nimamo na razpolago niti prvega niti drugega, pa tudi v kleti. Pogoji pa je seveda, da je klet kolikor toliko prostorna, suha, svetla in zračna.

Tudi kletke same nam ne bodo delale posebne preglavice. Napravimo jih lahko iz starih zabojev. Bodo sicer primitivne, vendar bodo ustrezale namenu, če upoštevamo sledeče:

Kletke (zaboji) ne smejo biti premajhne; vsaj 40–50 cm naj bodo široke, prav toliko visoke in 1 m dolge. Te mere so približne in veljajo, če imamo v kletki par odraslih živali ali samico do 8 mladičev. Najbolje je seveda, če imamo v vsaki kletki samo po eno odraslo žival. V tem primeru zadostuje dolžina kletke 70 do 80 cm. Vrata na sprednjem ali stranskem delu naj bodo opremljena z mrežo ali steklom. Še bolje je, če je ves sprednji del zamrežen in je prost samo del, kamor se namestijo vratca, ki pa v tem primeru ni treba, da bi bila omrežena ali opremljena s steklom. Če vratca ali kaka stena kletke ni zamrežena, je treba zaradi dostopa zraka v stene navrtati več luknjic.

V spodnji del zaboja (tla) zavrtamo tudi luknje, da omogočimo odtok urina. Isti namen dosežemo tudi, če napravimo tla kletke iz prečnic ali ozkih desk, ki so 1–2 cm vsaksebi.

Če imamo v kleti mišjo nadlogo ali celo podgane, pritrdimo kletko na 4 ca ½ m visoke količke, ki jih zabijemo v tla. V tem primeru je treba k izhodu (k vratcam) prisloniti desko, da žival, posebno noseča samica, lahko doseže tla, kadar gre tjakaj h krmljenju. Sicer pa nam pove prost razum, kako bomo to reč najbolj enostavno in smotrno napravili.

*

Navodila za napravo teh primitivnih kletk veljajo samo tistim, ki si zaradi pomanjkanja denarnih sredstev ne morejo omisliti boljših. Kdor pa le more, naj si napravi moderne kletke. Kako take izgledajo, mu bo izkušen in napreden rejec pokazal, oziroma razložil.

V kletke položimo steljo (slamo, žagovino, šoto, morsko travo in podobno) v taki količini, da so tla z njo dobro pokrita. To steljo je treba od časa do časa izmenjati; v onem delu kletke, kamor žival odlaga svoje odpadke, moramo steljo izmenjati vsaj vsak drugi dan.

Ob kletki ali njeni bližini postavimo korito ali primitivno napravljene jasli, kamor pokladamo krmo. Polagati krmo v samo kletko ni dobro, ker jo žival poneznaži. Potrebna je tudi posoda za vodo. Kdaj je treba živalcam nuditi vodo, bomo povedali kasneje.

Kunci pred mrazom niso občutljivi; le ob posebno mrzlih zimskih dneh pokrijemo kletke s slamo, starimi odejami in sličnim.

Če je v kletki kaka živalca poginila, ali zbolela za nalezljivo boleznijo, kletko očistimo z raztopino ½ l kreolina ali karbolne kisline na 10 l vode.

Prehrana.

Prehrana kuncev je dvojna: sveža in suha. Glede hrane rejci niso enakih naziranj. Nekateri priporočajo pretežno svežo, drugi pretežno suho krmo.

Sveža krma je ista kot pri prežvekovalcih, t. j. trava, detelja, lucerna; dalje listi oz. poganjki od akacije, breze, smreke, leskovine, resje itd. Potem hranilna repa in korenje, pesa in skoro vsi odpadki iz kuhinje izvzemši čebule in česna. Škodljive so sploh čebulnice, listi od črešenj in sliv, dalje trobelika ali mišnik (*conium maculatum*, Schierling), nalip ali pasja smrt (*aconitum*, Eisenhut), naprstek (*digitalis purpurea*, Fingerhut), beladona, mleček ali pasje mleko (*euphorbia*, Wolfsmilch).

Ako se nahajajo med svežo krmo te rastline, jih je treba odstraniti. Sicer pa

se odrasli kunci škodljive hrane navadno ne dotaknejo.

Sveže krme ne smemo pokladati, če je mokra od dežja ali rose; trave tudi ne, ko je še preveč mlada. Nekateri trdijo, da mokra krma ne škoduje, vsi pa se strinjajo v tem, da krma ne sme biti zmrznjena.

Suha krma je zlasti seno in oves. Seno pokladamo tudi poleti in ga v kletki ne sme nikdar manjkati. Ovsu ne smemo preveč pokladati, ker povzroča vročino.

Izkušen rejec je priporočal za kunce naslednji „jedilni list“:

Pozimi: seno; tu in tam krompirjeve olupke, mešane z ovsem ali koruzo; ostale odpadke iz kuhinje, repo in podobno. Ob hrani, ki vsebuje sama dovolj vode (repa, korenje, krompir itd) živali posebej vode ne potrebujejo; ob suhi hrani pa jo jim moramo nuditi, vendar ne sme biti premrzla. Dobro je če vodi primešamo posnetega mleka.

Poleti: seno in zelenjava (prej naštetu). Seno pokladamo vsaj 2 krat na teden.

Parjenje in ploditev.

Ko je samica 6—7, samec pa 10 do 12 mesecev star, sta sposobna za ploditev. Kadar hočemo pariti, damo samico v kletko k samcu (ne narobe!); če paritev ne uspe, samice pri samcu ne puščamo dalj časa, nego jo vrnemo v njeno kletko in poskus naslednji dan ponovimo. Če je samica oplojena, vrže čez 29—31 dni mladiče. Ako se to ne zgodi, jo čez nekaj dni zopet lahko damo k samcu. Dobra samica povrže letno 4 do 5 krat (skupaj 30—40 mladičev).

3—6 dni, preden samica povrže, si začne pripravljati gnezdo. Skrbeti moramo tedaj, da bo imela v tem času dovolj stelje, še prej pa moramo kletko temeljito očistiti. Dva dni pred in dva dni potem, ko je samica povrgla, ji je treba dajati vode in dvakrat na dan $\frac{1}{2}$ olupljene krompirja. V tem času mora samica imeti tudi popoln mir!

Zgodi se, da samica mladičev noče ali zaradi velikega števila (8—14) ne more

negovati. V tem primeru damo mladiče ali nekaj njih k drugi samici, ki je bila povrgla v približno istem času.

Mladiči pridejo na svet brez dlake in so do 10. dne slepi. Po 2—3 tednih gnezdo zapuste. Takrat kletko zopet dobro očistimo. Zaradi boljšega uspevanja je priporočljivo, da mladiče odstavimo šele po 8—10 tednih. Po tem naj jemljejo hrano, ki jo uživa samica. Dobro je, če jim med glavnim krmljenjem pokladamo vsak dan nekoliko ovsu. Po osmih tednih jih lahko materi odvzamemo, toda ne vseh naenkrat, temveč vsak dan po dva. Za zakolj so mladiči godni po 4 mesecih.

Ko smo mladiče ločili od matere, jih spravimo v posebno kletko. Po 6 mesecih jih ločimo tudi po spolu.

Bolezni.

O boleznih domačih kuncev bomo govorili morda ob drugi priliki. Za sedaj naj povemo samo to, da povzroča največ boleznih vlažen prostor, nesnaga, prepih, pa seveda nepravilna prehrana in nepravilne kletke.

*

V kratkem, predvidoma v začetku meseca oktobra t. l., bo izšla brošura o kuncereji v založbi Splošne železničarske gospodarske zadruga („žegoze“), na kar naše člane in ostale interesente že sedaj opozarjamo. Brošura bo obravnavala na strokoven in vendar poljuden način ter obširno vsa navodila za rejo gospodarskih pasem kuncev, kakor angorcev, orjakov in ovnačev.

Delo bo obsegalo v malem formatu ca 5 tiskovnih pol (80 strani).

Vabimo vse interesente, da prijavijo že sedaj svoja naročila (z dopisnico na „žegozo“, Ljubljana-šiška). Naročniki do 1. oktobra dobijo popust. —o.

Glasbena šola „Sloge“.

Slogina glasbena šola bo tudi v prihodnjem šolskem letu poučevala glasbene predmete v nezmanjšanem obsegu. Po potrebi bo otvorila tudi nove oddelke.

Šola se vsako leto izpopolnjuje in se trudi nuditi svojim gojencem čim boljšo glasbeno izobrazbo. Ker vrši svoje strokovno delo tiho, brez krika, marsikatere mu tudi izmed železničarjev ni znan njen obseg in ustroj. Doslej je vzdrževala pouk igranja na sledeča glasbila: klavir, gosli, viola, violončelo, kontrabas, flauta, klarinet, saksofon, rog, trompeta, pozavna in kitara. Poleg tega goji močno pouk solopetja. Teoretično izobrazbo nudi gojencem tečaji glasbene osnovne in višje teorije. Pouk osnovne teorije je obvezen in brezplačen. Zelo priporoča vodstvo šole pouk glasbene harmonije. Da bi bilo gojencem olajšano napredovanje v pouku harmonije, je šola uvedla enoletni pripravljalni tečaj za harmonijo. Gojenci imajo priliko vaditi se v mladinskem zborovskem petju, v orkestralni igri, v komorni glasbi in v mimiiki, ki jo poučuje operna šola. Ukovina Slogine glasbene šole je nizka in zmojljiva tudi za železničarje, katerim je šola predvsem namenjena.

Gojenci prejemalejo za popolnitev svojega glasbenega znanja društveno glasbeno revijo „Mlada Sloga“, ki obravnava razna vprašanja glasbene vede. S tem nudi Slogina glasbena šola svojim gojencem dragoceno glasbeno čtivo. V „Mladi Slogi“ morejo gojenci stavljati tudi vprašanja, na katera prejemalejo strokovne odgovore.

Vpišite svojo mladino v Slogino glasbeno šolo in opozarjajte na njo svoje prijatelje in znance! Čas vpisovanja in pričetek pouka bo objavljen v dnevnem časopisju in na šolski deski v društveni pisarni v Pražakovi ulici 19. Ne zamudite vpisa, ker s tem le oškodujete gojence v pouku!

Opozorilo

članom Nar. žel. glasb. društva „SLOGE“ v Ljubljani.

Po določbah društvenih pravil lahko sodelujeta pevski zbor in godba žel. glasbenega društva „Sloga“ pri pogrebih naših članov. V vseh primerih, ki so bili pravočasno prijavljeni, je društvo ustreg-

lo. Zapoznele prijave o pogrebih pa povzročajo težkoče, ki skoraj onemogočajo pevcem in godbi njihovo sodelovanje, kar seveda ustvarja nevoljo pri v društvu včlanjenih železničarjih.

Nar. žel. glasbeno društvo „Sloga“ prosi zaradi tega vse svoje članstvo, da prijavi pogrebe članstva pravočasno, t. j. vsaj 24 ur pred pogrebom. S tem se omogoči društvu pravočasno obvestitev onih godbenikov in pevcov, ki sodelujejo pri pogrebu umrlega člana.

Društvo vabi po tej poti tudi članepokojence, da plačujejo redno in pravočasno članarino, ker so ugodnosti, ki jih društvo nudi svojim članom, deležni le oni, ki imajo članarino v redu plačano.

Prijava o pogrebih in poravnava članarine se vrši v pisarni društvene glasbene šole v Pražakovi ulici (Ljubljanski dvor).

Zadružno zavarovanje v vojnem času.

V sedanjem času mnogi ne morejo odpošiljati mesečnih prispevkov za zadružno zavarovanje, ker je v mnogih primerih pošiljanje denarja nemogoče. Še več pa je ljudi, ki so zašli zaradi narasle draginje v take plačilne težkoče in zavarovalnine enostavno ne morejo več plačevati.

V takih prilikah je marsikdo v skrbah, da ne bi izgubil zaradi neplačevanja pravic iz zavarovalne pogodbe. Taka skrb je v zadružnem zavarovanju odveč.

Že v zakonu o zavarovalni pogodbi z dne 23. decembra 1917. (§ 141) se mora članom izplačati nabrana matematska rezerva, ki je povečini enaka višini vplačil, ali pa se izplača vsaj odgovarjajoč del podpore, pod pogojem, da je trajalo zavarovanje odnosno vplačevanje vsaj tri leta. Za zadružno zavarovanje v okviru Saveza Nab. zadrug je ta doba na dve leti. Ako je tedaj kdo dve leti vplačeval, ne izgubi ničesar, tudi če je nehal vplačevati.

Za izredne prilike v vojnem času pa je Savez Nab. zadrug predvidel v čl. 25 splošnih določb za zadružno zavarovanje še sledeče izjemne določbe:

1. Obveznosti vseh zavarovancev do „Zadružnega zavarovanja“ se prekinejo za časa trajanja vojne. Tudi obveznosti „Zadružnega zavarovanja“ se prekinejo za časa vojne, toda pogodba o zavarovanju ne izgubi veljavnosti.

2. Tri mesece po ukazu o splošni demobilizaciji se zavarovanja avtomatično obnove brez doplačanja zaostalih premij, a trajanje zavarovanja se podaljša za toliko časa, za kolikor je trajala prekinitev.

3. Če umre kateri od zavarovancev v času, ko so bile njegove obveznosti „Zadružnega zavarovanja“ prekinjene, se opolnomočenemu lastniku izplačajo že vplačane premije brez odbitkov. Poleg tega se zakonskim naslednikom izplača

po preteku 3 mesecev po ukažu o splošni demobilizaciji sorazmeren del iz fonda za vojni riziko „Zadružnega zavarovanja“.

4. Za časa trajanja vojne se 75% vseh poslovnih viškov vnaša v fond za vojni riziko.

Za onega tedaj, ki je zavarovan na smrt in doživetje (to je, da prejme že pred smrtjo v dogovorjenem roku) — in ki hoče prejeti ta denar ob pogojenem roku, je potrebno, da nadaljuje s plačevanjem mesečnih premij.

Vplačila za „Zadružno zavarovanje“ ubira Kreditna zadruga uslužbencev drž. žel. v Ljubljani, Kolodvorska ul. 33, ki vrši tudi vsa izplačevanja v okviru omejenih splošnih pogojev.

Podporno društvo železniških delavcev in uslužbencev

Vsem delegatom in članom društva!

Izvoljeni delegati Ljubljanske pokrajine so se po večkratnem sestajanju in v sporazumu z Visokim Komisarijatom odločili za sledeče:

Izvolili so iz vrst delegatov, zastopnikov vseh posameznih panog službe, štiri-članski odbor ter dvočlanski nadzorni odbor, ki bo v bodoče upravljal društvo za Ljubljansko pokrajino ter zastopal vse interese tega članstva.

Po sedanjem že vpeljanem načinu bo odbor začel takoj pobirati mesečno članarino in s temi dohodki pričel izplačevati akontacije posmrtnin, v kolikor bodo finančna sredstva na razpolago.

Kot začasni lastnik parcele bo isto upravljal ter poskrbel za prenos pripadajočega dela rezervnega imetja.

Zaradi tega naprošamo vse člane, da še nadalje redno vplačujejo mesečne prispevke ter da poravnajo še zaostanek v dveh mesečnih obrokih. Vsem pripadajočim edinicam smo poslali tozadevne sezname s prošnjo, da bi v mesecu juliju in avgustu pobirali dvojno članarino v kolikor je posamezni že poprej niso poravnali.

Upokojenci pa prejmejo pozneje nove položnice za vplačilo članarine preko čekovnega urada, kjer bo društvo imelo svojo **ново številko tekočega računa**. Do prejema položnic naj vplačajo prispevke direktno v pisarni društva, ki se nahaja začasno v prostorih Ljubljanskega podpornega društva v Ljubljani, Sv. Petra cesta 25. Vsak naj prinese člansko izkaznico s seboj.

Opozarjamo članstvo, da veljajo dosedanja pravila v celoti in da naj v lastnem interesu redno vplačujejo članarino, da ne bi utrpelo škode v smislu § 8 društvenih pravil.

Prednja navodila ter tudi novi odbor so seveda le prehodnega značaja in se bo dala članstvu možnost legalnim putem doseči spremembe, predvsem pa izvoliti upravni odbor po želji članstva čim bodo prilike to dovolile. Zaenkrat pa upamo, da smo članstvo s prednjimi ukrepi zadovoljili in rešili nadaljnji obstoj našega humanega društva.

Začasni upravni odbor:

Škof Zdravko, s. r. glavni arhivar
predsednik.

Peternel Franc, s. r. kontrolor
tajnik.

Baša Alojzij, s. r. svetnik v p.
blagajnik.

Mrakar Albin, s. r. viš. nadz. proge
odbornik.

Nadzorni odbor:

Jesih Josip, s. r. gl. arhivar
predsednik nadz. odbora.

Weber Matija, s. r. zv. I/1
odbornik.

Angorski zajci.

Angorske zajce prodaja Beguš Viktor, upokojenec, Šmarje-Sap, Tlake 14. Cena po starosti od L 20— dalje.

Drva

Naročite in založite se pravočasno
z drvami, dokler je lepo in suho vreme

Novi krompir

Dobili smo zopet novo pošiljko **goriškega krompirja**, ki ga prodajamo po 1.30 lir. Opozarjamo posebno člane s proge, da ga pravočasno naroče.

Opozorilo

Po razpisu Prevoda prejemajo vsi naši člani izven Ljubljane vse živilske nakaznice pri svojih občinah, živila pa v naši zadrugi.

Vse člane s proge opozarjamo, da pravočasno dvignejo krušne in druge karte pri svojih pristojnih občinah in jih pri naročilu osebno oddajo ali pošljejo zadrugi.
