

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

ŠT. 7

LJUBLJANA, 20. JULIJA 1935

LETO XI

Ivan Deržič — 50 letnik



Kdo izmed železničarjev ne pozna Ivana Deržiča! Ni ga bilo pokreta med narodnimi železničarji, kjer ne bi bil odlično sodeloval tudi on. Povsod ga najdemo, če že ne med osnovevatelji, gotovo pa med prvimi in vodilnimi borci. Kot dalekoviden železničar in navdušen Jugoslovčan ni omejil svojega delovanja le na področje Slovenije, njegovo plodovito delo je obsegalo vso državo. Širom prostrane naše domovine je znana njegova neumorna pridnost in požrtvovalna podjetnost. Ime Ivana Deržiča ni priznано in upošteevano le v armadi nacionalnih železničarjev, temveč tudi med drugimi stanovi prebivalstva. Ljubijo in cenijo ga pa tudi stanovski tovariši izven državnih meja, naši bratje Čehi in Poljaki,

saj je eden ustanoviteljev lige slovanskih železničarjev.

Vsestransko delovanje za dobrobit in osamosvojitve železničarjev je privedlo Ivana Deržiča seveda tudi v vrste zadrušnikov, ki so mu izkazali svoje zaupanje s tem, da so ga postavili v upravo Zveze nabavljajlnih zadrug državnih uslužbencev v Beogradu, kjer opravlja že vrsto let važne posle upravnega odbornika.

Rodil se je Ivan dne 19. julija 1885 v prijaznih Rigoncih pri Dobovi. Roditelja kmeta, oče Josip in mati Ana, sta čuvala nad njegovo zibelko. Ko je končal ljudsko šolo, je odšel l. 1897 na državno gimnazijo v Maribor, ki jo je zaključil z zrelostnim izpitom l. 1905. Že kot dijak se je prav živahno udeleževal pokretov slovenske omladine. Po maturi je odslužil enoletni vojaški prostovoljski rok, potem pa vstopil l. 1906 v službo pri

južni železnici, ki ga je namestila kot uradniškega pripravnika v Litiji. Iz Litije je romal l. 1907 v Zalog in od tu l. 1908 v Zidani most, kjer se je odlikoval kot organizator narodno zavednih železničarjev in je bil steber slovesnega življa, pobornik jugoslovanske ideje. Njegovo delovanje mu je nakopalo jezo in sovraštvo takratnih vladodržcev in ob izbruhu svetovne vojne je bil premeščen kot politično sumljiv in nezanesljiv na varno v Lieboch. Vendar novega službenega mesta ni nastopil, ker je premestitvi že tudi sledil vpoklic k vojakom. Odšel je 8. avgusta 1914 na rusko bojišče. Vojna ga je zanesla tudi na jugovzhodno fronto, kjer je vodil v Črni gori upravo in promet na tamkajšnjih progah, ki so bile pod vojaško oblastjo. Po končani svetovni vojni se je vrnil v Slovenijo, kjer je po prehodni dodelitvi stanici Trbovlje nastopil službo dne 26. dec. 1918 pri novo ustanovljenem obratnem nadzorništvu južne železnice v Ljubljani. Na tem mestu, ki se je preobrazilo kasneje v direkcijo drž. železnic v Ljubljani, deluje še danes v prometno komercialni stroki. Velika pridnost, obsežno njegovo strokovno znanje in mnoga praktična izkustva so ga usposobila, da je po uradniški lestvici stopal od položaja do položaja. Decembra l. 1930 je postal šef odseka in od 13. februarja 1931 vodi z vso vnemo važni in odgovornosti polni prometno komercialni oddelek direkcije; začetkoma kot vršilec dolžnosti, od 18. 12. 1933 pa kot imenovan in postavljen načelnik. Oktobra 1923 si je izbral za življenjsko družico go. Bogomilo iz ugledne rodbine Caharijev na Nabrežini.

Ivan Deržič ne prednjači in se ni odlikoval samo kot izredno uporabljiv in marljiv železniški uslužbenec ter načelnik, temveč z vso njemu lastno žilavostjo posveča skoraj ves svoj prosti čas še študiju in delu za zboljšanje socialnega, gospodarskega in kulturnega položaja svojih stanovskih tovarišev. Med svoje ustanovnike ga šteje strokovno Udruženje jugoslovanskih nacionalnih železničarjev in brodarjev kraljevine Jugoslavije, med sotrudnike, pripravljenega vedno in kjerkoli pomagati, narodno železničarsko glasbeno društvo »Sloga«, Sokol kraljevine Jugoslavije, Narodna odbrana in večina ostalih kulturnih in narodnoobrambnih društev. Marljivo se je udeleževal tudi na političnem polju in bil je preko 2 let poslanec v svoječasni ustavodajni skupščini.

Za svoje požrtvovalno domoljubno delo in za svoje zasluge je prejel priznanje z najvišjega mesta: odlikovanje z redom sv. Save in Jugoslovanske krone, a Utruženje nacionalnih železničarjev in brodarjev in glasbeno društvo »Sloga« sta ga imenovali za svojega častnega člana.

Zadrugarji cenimo tov. Deržiča in njegove zasluge za naš pokret. Mnogokrat nam je v dvomih pokazal pravo pot, poudarjajoč ob vsaki priliki zlasti čistost zadrugarnih načel, ki jo moramo zadrugarji varovati vedno in povsod.

Veliko dela je opravil Ivan Deržič, nešteto noči je žrtvoval za dobro tovarišev in domovine. Usoda ga ni baš blagrovala, niso mu bili prizane-

šeni udarci in pogosto je naletel na nerazumevanje prijateljev in tovarišev, za katere je nastopal ob vsakem trenutku. A vendar slok in vitek, mladeniško čil koraka plamtečih oči med nami, skomigne z rameni in že je pri novem delu. Ne moreš skoro verovati, da je 19. julija t. l. potrkal oče Abraham na njegova vrata in mu zaklical: »Ivane, nič ne pomaga, moj si in v mojo četo spadaš!«

Tovarišu Deržiču železničarji in zadrugarji ob njegovem jubileju iskreno čestitamo in mu želimo še mnogo let plodonosnega udejstvovanja.

L. P.:

O solidarizmu in zadružništvu

(Razvoj zadružništva v Italiji in Rusiji.)

(Konec.)

Prve praktične začetke italijanskega konzumnega zadružništva nahajamo v obliki kratkotrajnih vzajemnih delavskih skladišč že koncem prve polovice preteklega stoletja.

Med prvimi najpomembnejšimi ideologi italijanskega zadružništva sta prof. Vigano ter italijanski domoljub Guiseppi Mazzini (1805—1872), ki je v svojem delu iz l. 1852. »Dolžnosti človeka« postavil idejne temelje novega gibanja. Sadovi tega dela se kažejo v osnovanju konzum. zadrug, ki so pa bile organizirane po vzorcu züriškega konzum. društva. To konzumno društvo namreč svojim članom ni prodajalo potrebščin po tržnih cenah kot ročdelski zadružni pionirji, temveč se je uprava tega konzum. društva zadovoljila le z neznatnim pribitkom na lastno ceno, kar je bilo vseh članom, ki so s svojo zadrugo dobili blago po nizkih cenah, na drugi strani so pa te zadruge tlačile krajevne tržne cene in vzbujale nevoljo med tamkajšnjimi trgovci in tudi producenti. Konzumne zadruge po ročdelskem vzorcu se razvijejo v Italiji šele okrog l. 1860., vendar ta oblika konzumnega zadružništva zaradi prodaje po tržnih cenah in takratne obubožanosti italijanskega prebivalstva ni zavzela pričakovanega obsega.

Kasnejšega datuma so italijanske produkcijske zadruge in zadruge za zemeljska in javna dela, ki so, posebno v začetku, pokazale prav lepe uspehe.

Kreditno zadružništvo je propagiral in organiziral znani teoretik narodnega gospodarstva in kasnejši minister L. Luzzati, vendar je bila prva kreditna zadruga osnovana šele l. 1883.

Posebno vrsto italijanskega zadružništva predstavljajo zadruge za vzajemni, ozir. kolektivni najem, ozir. obelovanje zemlje, katerih prvi začetki so se pojavili okrog l. 1886. Po načinu zakupa in obdelave zemlje se ta vrsta zadrug deli:

a) v zadruge za skupni nakup in skupno obdelavo zemlje ter

b) v zadruge za skupen nakup in individualno obdelavo zemlje. Prvi tip teh zadrug so zagovarjale levičarske, drugega pa katoliške stranke.

Kot po drugih državah so se tudi v Italiji na škodo zadružne ideje posameznih vrst zadružništva polastile razne politične stranke ter si področja razdelile tako, da so italijanske katoliške stranke prevladovala v kreditnem, socialisti pa v vseh drugih vrstah zadružništva.

Sledeča zadružna zakonodaja iz l. 1890., ki je uredila in uzakonila nastala formalno in materialno pravna vprašanja na področju zadružništva, je pospešila njegov razvoj tako, da je s sodelovanjem pristašev zadrugarstva dr. E. Bassija, G. Valentija, dr. Orlanda, F. Nittija, A. Mattija, A. Verganinija in drugih ob prihodu fašističnega režima italijansko zadružništvo predstavljalo važen in močan činitelj v italijanskem gospodarskem, socialnem in političnem življenju. Novi režim je iz političnih razlogov sprva obstoječemu zadružništvu silno nasprotoval, vendar je moral kmalu spoznati njegov pomen za italijansko narodno gospodarstvo ter ga — seveda pod lastno novo firmo — začel močno in uspešno podpirati. Sadovi tega stremljenja so nov porast zadružne ideje in osnivanje novih, močnejših zadrug za skupen nakup.

Rusko zadružno gibanje je sicer (če ne vpoštevamo primitivnih ardelov) razmeroma mlajše kot v drugih evropskih državah — prve prave konzumne zadruge datirajo šele iz šestdesetih let preteklega stoletja — vendar je to gibanje našlo v Srednji in Južni Rusiji mnogo privržencev in ustvarilo nove oblike zadrug in zadružnih zvez ter posebno v zadnjem času nadkrililo število zadrug in članov v drugih državah.

Pod vplivom nemških zadružnih poizkusov v baltskih pokrajinah ruske konzumne zadruge niso bile organizirane po vzoru ročdelskih pionirjev, temveč so posnemale prvotno obliko kreditnih in konzumnih zadrug Schulze - Delitzscha; kreditne zadruge, osnovane po načelih Reifeisena datirajo pa šele iz l. 1895.

Značilno za rusko zadružništvo te dobe je zlasti dejstvo, da so se tega gibanja v začetku oprijeli največ boljše situirani sloji prebivalstva (plemstvo, višje upravno uradništvo, veliki posestniki, hišni posestniki, bankirji, odvetniki, notarji, zdravniki, inženirji, duhovščina itd.), vendar te zadruge zaradi pomanjkanja moralne in socialne discipline članov večinoma niso uspele.

Šele v devetdesetih letih se je, posebno v industrijaliziranih pokrajinah pojavil močnejši razvoj zadružnega gibanja. Nove zadruge so opustile organizacijo tipa Schulze-Dolitzschevih zadrug ter se oprle na organizacijo ročdelskih pionirjev.

Posebno vidno so se v ruskem zadružništvu odražale konzumne zadruge železniških uslužbencev (transbajkalske, uralske in permske železnice), ki so štejele med največje in najstarejše oblike ruskega konzumnega zadružništva ter so izkazovale v predvojnih letih večmilijonski promet in znatne čiste prebitke, katere so vporabljevale v korist svojih članov in v občno koristne namene.

Številni vseruski zadružni kongresi so rodili močne zadružne zveze, ki so prav tako pokazale kmalu lepe uspehe. Razen znatnih gmotnih ugodnosti (povračilo dobička, padec previsokih tržnih cen) so nudile nove številne zadruge in zadružne zveze tudi odlične šole za kulturni napredek posameznikov in praktično razumevanje za socialno življenje, posebno če vpoštevamo še takratno razmeroma nizko kulturno stopnjo ruskega prebivalstva. Na ta način je postalo rusko zadružništvo tudi važen gospodarski pa tudi vzgojni in izobraževalni činitelj.

Med preteklo svetovno vojno in v prvem obdobju ruske politične in socialne revolucije se je rusko zadružništvo kljub vsemu pričakovanju močno dvignilo. Kasnejše politične, gospodarske in prometne prilike so pa ta razvoj vsaj za nekaj časa zavrle. Temu padcu je kmalu sledil močnejši podvig, ki je ustvaril celo vrsto novih zadružnih podjetij (mlinov, mlekarn, pekarij, slaščičarn, tovarn za izdelavo mesnih izdelkov, žag, kovačij itd. itd.), tako da je že l. 1918 znašal blagovni promet vseh ruskih zadrug nad 5 milijard rubljev. Število zadrug se je kljub vsem neprilikam dvignilo v dobi od l. 1915. do 1918. od 35.200 na 54.400.

Sledeča sovjetska zadružna zakonodaja, ki temelji na konzumnih zadrugah, je v začetku — večinoma iz političnih razlogov — zadela v prvi vrsti zadruge v mestih, podeželsko zadružništvo, ki predstavlja jedro vsega današnjega sovjetskega zadružništva, pa je ostalo skoro neprizadeto.

V polpretekli dobi so imeli v Sovjetski Rusiji 3 oblike kolektivnega poljedelskega obratovanja, ki so se razlikovale po sfopnji kolektiviziranja individualnega gospodarstva, in sicer:

a) komuno, kjer je bila kolektivizirana ne le produkcija, temveč tudi hišno gospodarstvo članov komune;

b) artel, kjer je bila kolektivizirana le obdelava zemlje in ponekod tudi produkcijska sredstva (stroji in orodje); razdelitev dohodka je bila v tej obliki poljedelske produkcije različno organizirana;

c) zadrugo, ki se je omejevala le na skupno oranje in posejanje zemlje.

Sovjetska zadružna zakonodaja, ki je podredila zadružništvo komisarijatu za prehrano, je združila konzumno zadružništvo s kreditnim, zmanjšala število zadružnih zvez ter zmanjšala s tem njih medsebojno konkurenco ter dopustila za vsako mesto le po eno zadrugo. Na deželi je pa istočasno ustvarila takozvane enotne zadruge s težiščem v konzumu in produkciji. Nekaterim od teh zadrug je država izročila v izkoriščanje celo nekatera nacionalizirana podjetja. Na ta način so te nove zadruge postavile zvezo med prebivalstvom in osrednjo gospodarsko upravo. Z ustanovitvijo »Centrosojusa« (Osrednja zveza konzumnih društev) so sovjeti centralizirali vse konzumne zadruge, uvedli novo notranjo organizacijo po političnih okrajih, nekakšno prisilno članstvo in opustili sistem povračila dobička ter se s tem oddaljili od vseh dosedaj znanih tipov zadrug. Dasi je

sovjetska zunanja trgovina monopolizirana po državi, vendar ima omejeni »Centrosojus« že l. 1923. pravico neposrednega uvoza in izvoza.

Kasnejše odredbe so vrnilo sovjetskemu zadrugištvu izgubljeno avtonomijo ter mu določile važno mesto v sovjetskem gospodarskem sistemu. Pravica prodaje potrebščin je pripadla edino le konzumnim zadrugam. Vsi produkti, ki preostanejo od produkcije po obveznih oddajah, pripadajo tem konzumnim zadrugam za prodajo ozir. zamenjavo. Na ta način so postale zadruge edine in največje institucije za razdelitev izdelkov državne industrije in produktov poljedelstva.

Zaradi nezadovoljivih uspehov so kasneje za mestno prebivalstvo prav tako razširili delokrog posameznih konzumnih zadrug tako, da so zadruge lahko postale lastnice izdelkov svojih produkcijskih zadrug. Razen tega so dovolili zadrugam prvenstveno pravico za bančni kredit, jim dovolili razne davčne in transportne olajšave itd. Na ta način so sovjeti do konca l. 1927. dvignili število članov konzumnih zadrug na 15 milijonov kar predstavlja 62½ % vsega članstva ruskih zadrug.*

Na področju šolstva so uvedli obvezna predavanja, na univerzah pa posebne stolice za zadrugištvo ter ga s tem še močnejše približali odločilnim činiteljem sovjetskega gospodarstva.

Poudarim naj še, da je pravo zadrugištvo politično nevtravno, vendar idealistično, evolucionarno gibanje, ki je samemu sebi cilj.

Zadrugiška organizacija dviga delavno ljudstvo gospodarsko in moralno ter bistveno izpreminja odnos dela do kapitala. Ta dejstva so tudi vzrok hitremu razvoju zadrugištva v vseh drugih državah, tako n. pr. posebno na Irskem, v Švici, v nordijskih državah, v Belgiji, na Poljskem itd.

Nevtravnost zadrugištva moramo razumeti tako, da se zadrugištvo ne vmešava v boje strank ter mora zato zagovarjati le nestrankska in nadstrankska politična načela.

Zadrugištvo ima pa tudi mnogo načelnih nasprotnikov, posebno med nacionalnimi ekonomii-individualisti liberalne šole, med nekaterimi moralisti, kakor tudi med socialisti, anarhisti in sindikalisti; nasprotja so večinoma posledica različnega gledanja na gospodarske in socialne pojave.

* Po podatkih zadrugiškega kongresa v Moskvi l. 1920. je štelo rusko konzumno zadrugištvo 333 zadrugiških zvez z 3 in pol milijoni članov. Zadrugiški kapital je pa znašal takrat nad 120 milijonov rubljev. Promet so pa cenili na 8 milijard rubljev, katerega so v l. 1926/27 dvignili na 10 milijard (med tem časom že stabiliziranih) rubljev.

Navedeni podatki dokazujejo, da je današnja Rusija po številu — predvsem poljedelskih in konzumnih zadrug — in članstva nadkrilila vse države na svetu.

Literatura. Ch. Gide, Potrošačke zadruge, Beograd 1923; Principi političke ekonomije, Beograd 1928; Die Geschichte der volkswirtschaftlichen Lehrmeinungen, Jena 1923; Grundsätze der Volkswirtschaftslehre; V. Totomianz, Osnovi zadrugarstva, Beograd 1931; Istorija ekonomskih i socialnih doktrina, Beograd 1928; Geschichte der Nationalökonomie und des Sozialismus; Einführung in das Genossenschaftswesen; Konsumentenorganisation, Berlin 1929; Archiv für Sozialwissenschaften und Sozialpolitik, Band 56, Tübingen 1926; Fr. Stampfer, Grundsätze der Politik, Berlin 1931.

Delavec v upravi zadrug

Na zadnjem občnem zboru Zveze nabavljajalnih zadrug v Nišu je bil izvoljen v upravni odbor tudi preprost delavec, rudar.

Kaj bo delal v upravi Zveze med univerzitetnimi profesorji in višjimi uradniki, inženjerji? Ali se bo spoznal v bilanci, knjigovodstvu, v raznih zakonih in v poslovanju v obče? Kako bo odgovarjal za poslovanje? Tako vprašanje so si stavili nekateri na kongresu in podobna vprašanja si stavljajo večkrat, kadar se omenja, naj bi prišel v odbor tudi delavec.

Kaj bo delal delavec v zadrugi? V čem obstoji delo odbornika v zadrugi? O tem bi moral napisati celo knjigo ali vsaj par člankov, da bi to dobro pojasnil.

Na vsak način mora vsak odbornik obvladati celokupno delo v zadrugi tako dobro, da lahko daje pojasnilo članom in pred uslužbenci zadruge ne kaže neorijentiranosti. Glavne pojme mora imeti vsak, v odboru pa se morajo posamezniki še specializirati za izvrševanje posebnih poslov. Kdor naših članov se je zanimal in čital »Zadругarja«, ta že nekaj zna. Kdor pa ni čital ali je površno čital in je obstojala vsa njegova znanost v več ali manj prikupljivem zabavljanju čez zadrugo med člani, ne more imeti potrebne kvalifikacije za odbornika. Res, da obstoja delo v trgovskem podjetju v glavnem v posrečenih nakupih, vendar je potrebno tudi vse ostalo znanje in delo: poznavanje davčnih in taksnih predpisov, obrtnega zakona, knjigovodstva, blagoznanstva, biti moraš vešč v organiziranju, kontroli itd. Naj manjka v takem obratu samo en kolešček, naj bo le nekaj zanemarjenega, ura ne bo šla več dobro.

Podobno velja vse to za delo v kreditni zadrugi. V glavnem postoji to delo v pribavljanju kapitala, v organizaciji in propagandi štednje. Vendar, denarni zavod, ki ne zna paziti na denar, katerega je prejel, propade. Tudi so potrebni ljudje, ki se specializirajo za propagando, za kontrolo knjigovodstva itd. Ljudje, ki bi bili ignoranti in navadni statisti, taki so neuporabni, pa naj bodo delavci ali uradniki.

V zadrugah potrebuješ ljudi, ki delajo! Ne zadošča ugotovitev: Jaz sem maturant ali jaz sem univerzitetni profesor, ali pa: jaz sem zastopnik delavcev. Pokaži, kaj si se naučil, kako znaš svoje znanje vporabiti!

Če se maturant — akademik — sklicuje le na znanje, ki ga je pridobil v srednji šoli — na univerzi —, pa je v praktičnem življenju samo tu in tam zabavljajal — ne bo donesel haska v združno delo.

V fizičnem delavcu, inteligentnem, poštenem in marljivem, ki je opazoval, se učil, dobiš osebo, ki bo dosti pomagala v združnem pokretu, ako ji odkážeš njeni sposobnosti ustrezajoče delo.

Tajnik Mednarodne združne zveze, Henry May, je bivši tovarniški delavec. Častni predsednik, pionir in ustvaritelj švicarskega združništva

je dr. Jaeggi, bivši trgovski pomočnik. In takih primerov je mnogo, da so se delavci povzpeli na odlična mesta. Vendar ti delavci so se zavedali, da je treba gledati in upoštevati tudi druge ljudi in njih delo, da se morajo dosti učiti, preden smejo obstoječe kritizirati in misliti na spopolnitev in izboljšanje.

Pozdravljen delavec, ki si združil težko šolo trpljenja in zapostavljanja, borbe in bede, z znanjem in sposobnostjo! Tvojega nasveta, tvojega sodelovanja potrebujemo.

Preglejmo naše vrste! Kdo je pokazal ambicijo in veselje do združništva? Kdo zna povedati, kaj vse je čital v »Zadругarju« in zavzeti k temu kritično stališče, da pokaže, ali pozna stvarino ali ne? Kdo se je zanimal za članke o manufakturi, o naših gospodarskih ustanovah? Bilo bi res pametno in koristno, da se zahteva malo izpita, kot je predlagal na občnem zboru nek član. Naj se pokaže, kdo je res s srcem in s svojim razumom spremljal razvoj zadruge in njeno delo in kdo je torej tudi sposoben s srcem in razumom v njeni upravi sodelovati.

Pravilnik

za »Trajno štednjo« Kreditne zadruge uslužbencev državnih železnic v Ljubljani.

- Člen 1. Kot »Trajno štednjo« je smatrati redno mesečno vlaganje določene denarne vloge tekom gotove dobe po določbah tega pravilnika. Vlagatelj se nepreklicno odpove dvigu dobroimetja iz te štednje pred potekom te dobe, v kolikor to v pravilniku ni drugače določeno.
- Člen 2. Vlagatelj lahko postane tudi tisti, ki ni član Kreditne zadruge.
- Člen 3. Za člane zadruge so glede višine in trajanja vlaganja na trajno štednjo mero-dajni sklepi občnega zbora. Nečlan-vlagatelj in član-vlagatelj, ki hoče vlagati preko od občnih zborov določenih zneskov in dobe, poda pismeno izjavo, da so mu dgločbe tega pravilnika za trajno štednjo znane ter da na nje pristaja.
- Člen 4. Najmanjša mesečna vloga znaša Din 10.— Član vlaga lahko na svoje ime ali na ime svojih otrok.
- Člen 5. Ob vplačilu prve vloge se izstavi na ime vlagatelja odnosno otroka (otročja štednja) glaseča se vložna knjižica za trajno štednjo. Vpis plačanih mesečnih vlog in odpadajočih obresti se izvrši samo po vsakoletnem zaključku.
- Člen 6. Mesečne vloge se ubirajo redno z odtegovanjem od službenih prejemkov.
- Člen 7. Mesečne vloge trajne štednje se obrestujejo pri mesečnih vlogah od Din 10.— do Din 50.— po 4%. Ko doseže vloga višino Din 2.000, pa po 5%. Pri mesečnih vlogah preko Din 50.— se obrestujejo te vloge po 5%. Obresti se vkapitalizirajo koncem vsakega koledarskega leta.
- Člen 8. Dobroimetje iz te štednje se more dvigniti razen v primerih, navedenih v členu 11 in 12, šele po preteku treh let ali tudi pozneje, ako to odloči občni zbor. Rok se računa od dneva vplačila prve vloge.
- Člen 9. Ako se vlagatelj te štednje, ki je istočasno tudi član zadruge, v železniški službi smrtno onesrečil, izplača Kreditna zadruga takoj razen vsega njegovega odosno otrokovega dobroimetja iz štednje še kot izredno podporo za ta nesrečni slučaj znesek v enaki višini do maksimalno Din 5.000.
- Člen 10. Kreditna zadruga izplača za primer naravne smrti vlagatelja takoj vse njegovo dobroimetje iz te štednje.

- Člen 11. Kreditna zadruga mora zahtevati v slučaju smrtnega ponesrečenja v službi (čl. 9) ali nastopa smrti (čl. 10) potrebna dokazila.
- Člen 12. Za primer smrti otroka, za katerega se vlaga (otročja štednja) po določbi člena 4, zamore vlagatelj ali nadaljevati to štednjo ali pa jo prenesti na ime drugega otroka. Če opusti nadaljno vlaganje, ostane vloga, ki se nadalje obrestuje, v zadrugi do določenega časa.
- Člen 13. Kdor ni vplačal zapadlih treh vlog, se smatra, da je opustil nadaljevanje trajne štednje in nastopijo za njega posledice določbe člena 12. ter nima več pravice na ugodnosti iz člena 9.
- Člen 14. Pravica do podpore, navedene v členu 9 tega pravilnika, ugasne:
- a) ako zahteva ni stavljena Kreditni zadrugi v enem letu, odkar je nastala, ali v primeru dokazanega nezakrivljenega zadržka v enem letu, odkar je prenehal dotični zadržek; v poslednjem primeru pa jo je treba staviti najkasneje v treh letih, odkar je nastala;
 - b) ako upravičenec zahteve ni izročil sodišču v enem letu, odkar jo je bila zadruga odklonila.
- Člen 15. Ako preneha Kreditna zadruga s trajno štednjo, mora to objaviti tri mesece preje v zadrugnem glasilu. Vlagatelji razpolagajo lahko ob prestanku takoj s celim svojim dobroimetjem. Vloge, s katerimi se ni razpolagalo, se smatrajo od prestanka dalje kot navadne hranilne vloge in veljajo zanje običajne tozadevne določbe.
- Člen 16. Za vlagatelje na trajno štednjo, ki so prejeli po starem pravilniku za trajno štednjo darilo v višini Din 100.— oziroma Din 50.—, ostane stari pravilnik v veljavi.

Gospodinjstvo

Hladilnik

Poleti, ko je huda vročina, se tudi v manjšem gospodinjstvu pogreša hladilnik za shranjevanje mleka, mesa, jajec itd. Električni strojčki za izdelovanje umetnega ledu so za majhna gospodinjstva še vedno predraga reč, pa tudi, da bi kupovali vsak dan led, pride predrago. Večina gospodinj si pripravi hladilnico kar v kleti, a kaj, ko pa v novih stavbah, zlasti v manjših stanovanjskih hišah kleti ponavadi niso dovolj hladne.

Star, dober pripomoček v gospodinjstvih brez dobre kleti so hladilniki iz nepološčene gline, ki se dobe v raznih primernih oblikah. Tako so na primer za sirovo maslo glinasti hladilniki v obliki skodelice s steklenim ali porcelanastim vložkom, ki se pokrijejo s pokrovom v obliki zvona. Za meso dobite hladilnik v obliki večjega zvona, ki se povezne čez krožnik ali skledo, v kateri je meso. Za tekočine, na primer za mleko, so hladilniki v obliki valja, v katerega vtaknemo steklenico, podobno kakor pri termos steklenici. Vsak tak nov hladilnik je treba dobro prekuhati, zato da izgubi neprijeten duh, ki bi se ga jed navzela. Pa tudi, če se s časom zamaže ali navzame duha jedi, ga je treba dobro omiti. Pred uporabo na-

močimo hladilnik v mrzli vodi. Nekateri hladilniki imajo zgoraj malo vdolbino, v katero se vlije voda, ki potem počasi izhlapeva. Hladilnike postavimo po možnosti na prepih, zato da voda hitreje izhlapeva, seveda pa moramo paziti, da je hladilnik vedno dovolj moker, kar poskrbimo na ta način, da ga polivamo ali pa pokrijemo z moko cunjjo. Hlajenje povzroča namreč izhlapevanje vode, ki jo vsrka vase tak hladilnik iz nepološčene gline. Voda počasi izpareva in hladi notranjost hladilnika.

Večkrat vidimo, da pokrije gospodinja meso ali mleko, če nima pri roki hladilnika, kar z lončeno skledo ali cvetličnim loncem, čez katerega vrže moko cunjjo. M.

Kuhinja

Marmelade

Sadje shranimo za zimo na več načinov. Tako na primer ga lahko posušimo na soncu, v peči ali sušilnici, lahko pa naredimo iz njega tudi sadni zdriz ali sok, različne marmelade, mezge (povidle, džeme, jame). Marmelada je pretlačeno sadje, ki ga kuhamo s sladkorjem toliko časa, da se strdi, za mezgo (povidel) se kuha sadje samo brez sladkorja; pri tako imenovanih džemih je nekaj sadja pretlačenega, ostalo pa je pridejano kar celo, včasih celo kar v olupkih in kuhano s sladkorjem.

Nekatere sadeže, na pr. jagode, ribez, kresno grozdčije, maline itd. pretlačimo kar sirove, druge pa najprej poparimo ali prevremo in šele zmehčane pretlačimo. V večih gospodinjstvih imajo za tlačenje posebne strojčke. V takem strojčku se na primer lahko pretlači ribez kar s peclji vred, s čimer si prihranimo obiranje. Maline pretlačimo na strojček ali pa skozi žimnato sito, in sicer z leseno žlico ali pa gobo. Če nimamo strojčka, si pri pripavljanju ribeza pomagamo na ta način, na stresemo prebrani ribez v večjo posodo, katero postavimo na štedilnik za toliko časa, da se ribez nekoliko spari, zato da se potem lažje pretlači.

Najbolje je, če pretlačeno sadje takoj skuhamo. Med kuho ga mešamo. in sicer ne po kastroli naokrog, marveč v obliki osmice, to pa zato, ker se marmelada prismodi najrajše v sredini dna. Čim manj časa se bo marmelada kuhala, tem boljši okus in barvo bo imela. Če se namreč marmelada dolgo kuha, izhlapi iz nje sadni aroma, sladkor pa, ki se spremeni v karamel, povzroči, da postane rjava. Da je torej marmelada hitreje gotova, jo kuhamo v posodi s širokim dnom, pa tudi v takih posodah čim manjše množine (3-5kg), da je hitreje kuhana. Po tovarnah ne kuhajo marmelade več v velikanskih kotlih, marveč v nizkih s širokim dnom.

Za kuhanje je pač najbolj primerna kamena posoda, ki pa ni nujno potrebna. Tudi v glinasti in emajlirani posodi se pripravi okusna marmelada.

Pripravljanje dobre in okusne marmelade, ki se ne bo pokvarila, pa zahteva poleg dobrih predpisov in skrbi tudi precej izkušenj.

Plesen s kuhanjem nima opravlka. Plesnoba je namreč v zraku. Gospodinja, ki ima plesen v shrambi ali kleti, lahko skuha marmelado kolikor hoče skrbno in ji povrhu lahko pridene še praška za konzerviranje, pa ji bo marmelada vzlic temu prej ali slej splesnila. Če postavimo v tak prostor nepokrito steklenico z marmelado samo za ta čas, da se shladi, je že lahko okužena. Pod mikroskopom je plesnoba takšna, kakor je regratovo seme, lučke, ki jih prenaša veter. Podgobje in trosi plesni so pa še manjši in lažji, tako da jih prenaša tudi najmanjši preprih. Ker je marmelada izboren hranivec plesni, se na tej tros ali najmanjši delec podgobja kaj hitro razvija.

Marmelado zavarujemo pred plesnijo na ta način, da jo shladimo v prostoru, kjer ni plesni, ali pa da jo zavežemo še toplo, tako da se papir, ki se prilepi na marmelado, z njo vred sterilizira. Plesen v kleti ali shrambi preženemo, če shrambo prebelimo z apnom, ki mu dodamo formalina. To beljenje sicer neprijetno diši, toda formalin zamori vso plesen.

Da je marmelada kar najhitreje kuhana, torej da z izparevanjem ne izgubi sadne arome, in z dolgim kuhanjem lepe barve, so kemiki vrgli na trg preparate, ki se primešajo marmeladi, da je potem kuhana lahko že v desetih minutah. Ti preparati, ki se dobe v drogerijah in lekarnah pod različnimi imeni (Fruchtpekta, Koldi-Petosa), so za naše razmere še precej dragi. Na vsakem zavitku je točen predpis, kako naj se preparat uporablja. Ti preparati so pripravljeni iz pektina. Pektin je tista snov v sadju, ki povzroča, da se marmelada strdi. Različno sadje vsebuje različne količine pektina, saj vemo, da se na primer marmelada iz ribeza zgosti prej, kakor marmelada iz jagod, to pa zato, ker vsebuje ribiz več pektina ko pa jagode. Ti preparati so za to, da se pektin, katerega je itak nekaj v sadju, s pridejanim pektinovim preparatom pomnoži, in sicer toliko, da se marmelada strdi že po kratkem kuhanju (10 do 20 minut). V tem kratkem času ne izhlapi iz sadja sadni aroma. Zato ima na primer marmelada iz rdečih jagod, tudi ko je skuhana, okus po svežih jagodah in lepo rubinasto barvo, če jo pa kuhamo po starem načinu eno do dve uri, pa izhlapi iz nje aroma in ker se sladkor izpremeni v karamel, izgine tudi lepa rdeča barva. Kdo nima rad marmelade, ki ni samo okusna, marveč tudi lepa za oko? Marmelado kuhamo poleti. Katera gospodinja ne bo vesela, če bo marmelada gotova v desetih minutah? Ko pridenemo pektinov preparat, ne smemo marmelade več kuhati, marveč samo pustiti, da prevre. Če bi marmelado kuhali še naprej, bi vročina uničila učinek preparata.

Jagode so zrele že . . .

Marmelada iz rdečih jagod. Prebrane jagode najprej izplaknemo in pustimo na situ, da se odtečejo, nato jih premečkamo ali pretlačimo in

stresemo v kastrolo, kjer jih med neprestanim mešanjem kuhamo pet minut. Nato prisujemo sladkor in pustimo, da vse skupaj deset minut vre. Potem pridenemo po okusu limonov sok in pektinov preparat, nakar pustimo vse še enkrat prevreti. Nazadnje odstavimo kastrolo in napolnimo z marmelado suhe in pogrete steklenice. Kaj potrebujemo za tako marmelado?: 75 dkg pretlačenih jagod, 75 dkg sladkorja, sok ene limone in 10 dkg pektinovega preparata.

Džem iz rdečih jagod. Prebrane in očiščene jagode razdelimo na dva dela. En del jagod pretlačimo in stresemo v kastrolo, nakar prisujemo polovico sladkorja. Kastrolo postavimo k ognju in pustimo, da jagode zavro. Vro naj pet minut. Ves čas jih moramo neprestano mešati. Ko že pet minut vro, pridenemo še ostalo polovico celih jagod in ostali sladkor, nakar kuhamo vse skupaj še deset minut, ne da bi prenehali mešati. Temu pridenemo potem sok ene limone in pektinov preparat in pustimo, da vse dobro prevre. Nato odstavimo kastrolo, dobro vse premešamo in zlijemo vsebino v pripravljene suhe in pogrete steklenice.

Za tak džem potrebujemo: 75 dkg pretlačenih jagod, 75 dkg celih jagod, $1\frac{1}{2}$ kg sladkorja, sok ene limone, 20 dkg pektinovega preparata. Iz tega dobimo 3 kg džema.

Torta z rdečimi jagodami. Deset dkg sladkorja v prahu, 10 dkg sirovega masla, 1 jajce in nastrgano limonovo lupino mešano četrť ure. Nato prilijemo pet žlic mrzlega mleka, prisujemo 3 dkg kakava, 12 dkg moke in nekoliko pecivnega praška, potem pa vse narahlo premešamo in stresemo v majhno, dobro pomazano kastrolo ali tortni model in pečemo v srednje vroči pečici tri četrť ure. Ko je torta pečena, jo oblijemo z jagodno peno in serviramo. Pena iz rdečih jagod. Jagode (15 dkg) najprej pretlačimo ali zmečkamo, potem zmešamo s sladkorjem (10 dkg) in enim beljakom, nato pa tolčemo ali mešamo toliko časa, da se napravi trda pena.

Španski veterci z rdečimi jagodami. V trd sneg iz šestih beljakov, vmešamo 375 g sladkorja v prahu. Iz tako pripravljenega snega naredimo z žlico na povoščen pekač srednje velike kupčke, ki jih posušimo v mlačni pečici, kar traja dve do tri ure. Nato poberemo kupčke oprezno s pekača ter jih na spodnjem delu, torej tam, kjer so se držali pekača, napolnimo s smetano. Okrasimo jih pa s celimi gozdnimi ali vrtnimi jagodami.

Marmelada iz borovnic. Prebrane in oprane borovnice pustimo najprej, da se na situ dobro odtečejo, nakar jih pretlačimo in stresemo v kastrolo. Nanje stresemo potem sladkor in to vse skupaj mešamo na hudem ognju toliko časa, da zavre. Vre naj deset minut. Nato dodamo pektinovega preparata in limonovega soka, dobro vse premešamo in pustimo zo pet prevreti. Gotovo marmelado odstavimo in nalijemo v suhe in pogrete steklenice.

Za $1\frac{1}{8}$ take marmelade potrebujemo: 75 dkg pretlačenih borovnic, 75 dkg sladkorja, sok manjše limone, 10 dkg pektina.

Marmelada iz malin. Prebrane maline najprej pretlačimo in stresemo v kastrolo. Nato jim dosujemo sladkorja in jih kuhamo na hudem ognju tako, da vro deset minut. Ves čas moramo dobro mešati. Nato stresemo noter še pektinovega preparata in vlijemo soka od polovice limone. Vse to pustimo, da še enkrat prevre, medtem vse dobro premešamo nato pa odstavimo kastrolo in napolnimo z marmelado suhe, pogrete steklenice.

Marmelada iz ribeza. Prebran ribez stresemo v kastrolo in pustimo najprej na štedilniku, da se nekoliko spari, nakar ga pretlačimo. Take-mu soku dodamo sladkorja, potem pa pustimo vse skupaj, da vre 12 minut. Ko je to storjeno, dodamo pektinovega preparata, nakar pustimo posodo na ognju samo toliko časa, da zmes prevre. Nazadnje stresemo me-zgo v pogrete in suhe steklenice. Množine: $1\frac{1}{4}$ kg pretlačenega ribeza, $1\frac{1}{4}$ kg sladkorja, 10 dkg pektinovega preparata. To da $2\frac{1}{2}$ kg marmelade.

Marmelada iz kosmulje. Zrelim kosmuljam najprej potrgamo peclje in muhe, nato jih operemo in osušimo, potem pa sparimo ali zmeljemo na strojčku in pretlačimo. Pretlačene stresemo v kastrolo, nakar jim do-damo sladkorja in pustimo vse skupaj vreti deset minut. Ko je to vrelo deset minut, pridenemo pektinovega preparata in soka od polovice limo-ne. Nato pa vse skupaj dobro premešamo, n pustimo da prevre, nato pa odstavimo kastrolo in spravimo marmelado takoj v suhe, pogrete stekle-nice. Za 2 kg marmelade potrebujemo 1 kg pretlačenih kosmulj, 1 kg sladkorja, sok od polovice limone in 10 dkg pektinovega preparata.

Džem iz marelic. Za vkuhanje pripravljene marelice razdelimo na dva dela. Prvo polovico marelic vržemo za minuto v vrelo vodo, nakar jih olupimo in pustimo, da se odtečejo. Nato jim odstranimo koščice in jih razrežemo na majhne koščke. Drugi polovici marelic pa samo odstra-nimo koščice in jih denemo v kastrolo, nakar jim dodamo polovico slad-korja in jih pustimo, da vro pet minut na hudem ognju. Nato stresemo noter še prvo polovico marelic, ki smo jih olupili in pustili, da so se do-bro otekle, in pa ostanek odtehtanega sladkorja. Vse skupaj pustimo, da deset minut dobro vre. Šele nato dodamo po okusu limonovega soka in pektinovega preparata. Ko vse skupaj dobro prevre, še enkrat premeša-mo, potem pa odstavimo. Še gorak džem spravimo v suhe in pogrete steklenice.

Množine: 75 dkg marelic (polovico olupljenih in razrezanih, polovico celih), 75 dkg sladkorja, 10 dkg pektinovega preparata, sok manjše li-mone. To da $1\frac{1}{2}$ kg džema.

K. Kos:

Mala papiga - tigrica

Vrtne letalnice. Prvi pogoj takega letališča je zaščita pred vetrom. S streho pokrijemo le en del letališča, ostalega pa z žično mrežo. V zemljo posejemo travo in posadimo razno grmičevje. Razen tega je potrebno, da nasujemo po tleh mivke, zelo dobro je tudi, da natresemo na drobno zmletega starega zidu. Čeprav papigice redkokedaj pijejo, jim vendar damo posodice z vodo. Sobe in vrtna letališča opremljamo z odprtimi napajalniki in s kopalnicami, zlasti tekom poletja.

Gnezda. V svoji domovini, daljni Avstraliji, gnezdiijo tigrice najraje v duplih; temu dejstvu sledeč jim lahko tudi tu napravimo umetna dupla iz debel listnatega ali iglastega drevja.

Notranja votlina dupla naj ima sledeče mere: 20 do 24 cm višine in 15 cm širine. Vhodno luknjo, 4,5 cm široko, napravimo približno 13 cm nad notranjim dnom. Na mesto umetnega dupla vporabimo lahko navaden zabojček, ki ima iste notranje mere. Zato nam služijo približno 2 cm debele deščice iz mehkega lesa. Da lahko tak zabojček čistimo in nadziramo valjenje odnosno mladiče, mora biti pokrov zabojčka snemljiv, še bolj pa je, ako se da pokrovček odpirati. Ako hočemo ptičkom vstop v gnezdo olajšati, pritrdimo približno 3 cm pod vhodno luknjo 1,5 cm debelo palčico, ki naj sega 10 cm izven in vsaj 2,3 cm v notranjost zabojčka. Na dnu zabojčka napravimo primerno vdolbino, v katero zleže samica jajčka nakup in jih tako lažje vali. Novejši tip zabojčka, ki je zelo praktičen, je nekoliko širji. Notranja višina in globina ostane ista, širina pa je 26 do 28 cm. Vhodna luknja in palčica sta na eni polovici, vdolbina za jajčka pa na drugi polovici zabojčka. Dno pod vhodno luknjo naj nalahno visi proti vdolbini. Tak zabojček ima to prednost, ker onemogoča, da bi valeča samica ali samec skakala kar na jajčka, nahajajoča se pod vhodno luknjo, oziroma pri pitanju na nežne mladiče. Pa tudi mladiči sami imajo v takem zabojčku več prostora.

Zabojčke namestimo vedno tako, da se dajo lahko snemati, in da je vhod obrnjen proti svetlobi.

Nabava papigice. Kupujemo jih vedno le pri dnevni svetlobi, nikdar ne v mraku ali zvečer. Paziti moramo na to, da je ptič, ki ga nameravamo kupiti, poln v perju, katero mora biti gladko in blesteče ter ne sme kazati golih mest. Perutnice morajo biti dolge in šilaste, prav tako rep dolg, oko živahno, nožice in krempljčki brez napak.

Priporočljivo je kupiti papigice pri gojiteljih samih. Oni dobro poznajo svoje ptičke, nudijo veliko izbiro in kaj radi v lastnem interesu postrežejo z najboljšim blagom.

Paritev. Kdor pari premlade papigice, ta dobi slabe in za nadaljnjo ploditev nesposobne mladiče.

Za paritev namenjene papigice morajo biti vsaj 8 mesecev stare, mlajše nikakor ne. Priporočljivo je, da sta samec in samica enake velikosti. Pri gojitelju teh ptic, kateri ima odrasle, za paritev že sposobne papigice v večji preletalnici, se takoj spozna, kateri parčki spadajo skupaj. Ljubimkata in kljunčkata se med seboj, tu dva, tam dva, in tako vidimo, da se že kar sami razdelijo na pare.

Ako nameravamo gojiti več parov skupaj, jih moramo vse istočasno spustiti v letališče ali v sobo. Po tleh prostora, kjer parimo, natrosimo zmletih jajčnih lupin in zmletega starega zidu, položimo tudi kos krede. Ko opazimo, da se samica zadržuje v zabojčku, znači to, da bo v nekoliko dneh valila. Jajčka so popolnoma bela. Vsak drugi dan zleže po eno, skupno 4—9. Valjenje traja 16 do 18 dni, kar je odvisno precej od temperature prostora. Navadno se vsak drugi dan izvali po eden mladič. Na svet pridejo goli in slepi, spregledajo šele po 12 dneh. V teku 30 dni jim zraste že vse perje in čez par dni že zapustijo gnezdo. Zunaj jih stari pitajo le še malo časa, ker pričnejo kaj hitro sami jesti.

Samica pa zleže navadno že spet jajčka za novo valitev, ko niso še zadnji mladiči zapustili gnezdo.

Samec je med valjenjem izredno požrtvovalen. Lušči zrna in si z jedrcami polni goljšo, iz katere spušča s svoj slino omehčano hrano v kljune samice in mladičev. Ima lahko več samic, ker vse oplodi. Pita in skrbi pa samo za eno in njen zarod, dočim morajo druge samice same pitati svoje mladiče.

Enkrat tedensko vzamemo oprezno mladiče iz gnezda, otresemo iz zabojčka žaganje in vso drugo nesnago, ga dobro počistimo in nabrizgamo s flitom, nato natrosimo v zabojček spet svežega žaganja. S tem preprečimo, da mladiči ne dobe mrčesa. Med tem opraviлом damo mladiče v košarico in jih pokrijemo z ruto.

Barva mladih papigic je bolj motna. Ko so 3 mesece stare, se skubijo in dobijo nato izrazitejšo blestečo barvo. Na čelu in glavi je perje lepo rumeno, pri modrih papigicah pa belo.

Preden odstavimo mladiče od staršev, jim radi evidence pritrdimo na nožice nalašč za to pripravljene obročke.

Krotitev in pouk. Te ljube in živahne ptice so posebno inteligentne in kažejo izredno nadarjenost za priučitev govorjenja, posebno samci brez izjeme, dočim se samice redkokedaj in zelo težko priučijo govorjenja. Ta sposobnost ne zavisi nič od barve perja.

Prvi in poglobitni pogoj za dober uspeh pri tem trudu je popolna krotkost ptiča. Ko zapusti mladiček gnezdo in že sam zoba, ga damo v majhno kletko in mu pristrižemo par daljših peres v perutnicah, da ne

more odleteti. Že od narave ljubka in prijazna ptica postane že v par dneh popolnoma krotka, ako se mnogo ž njo ukvarjamo, govorimo in igramo, in čim večji stik imam ž njo, tem prej se udomači in ukroti, ter se nas tako privadi, da se dolgočasi, ako jo zapustimo količkaj časa. Ko postavimo mladiča, ki ga nameravamo ukrotiti, v kletkico, moramo pobrati iz nje vse palčice, da mora čepeti na tleh. To pa ni zanj nič prietnega in bo takoj, ko mu pomolimo kazalec v kletko, skočil nanj. Kleko imamo odprto ves dan. Hrano mu pustimo v kletki in ko bo lačen, bo kar sam šel vanjo, da se nazoba. Tako ukročen ptiček se popolnoma naveže na svojega gospodarja, pozabi na svoje druge in odda vso svojo ljubezen svojemu krotitelju. Ves vesel, prežet izredne udanosti in neizmerne zvestobe gleda svojega gospodarja in mu je vseskozi pokoren ubogajoč ga vse, kar hoče. Ko smo s samčkom vse to dosegli, lahko pričnemo s poukom govorjenja. Vzamemo ga na kazalec, držimo prav blizu ust in mu večkrat na dan ponavljamo eno in isto besedo. Takoj bomo opazili pri njem izredno zanimanje: mirno in zvesto bo prisluškoval govornemu besedi in tako pazljivo sledil našemu glasu, da bi najraje zlezel nam kar v usta. Ko se pa od njega oddaljimo in ga pustimo samega v miru, bo že sam začel nalahko in tiho ponavljati našo besedo. Čudil se bo samemu sebi in prav z veseljem pokazal svojo zmožnost in nadarjenost ter ponosno izgovarjal priučeno besedo. Ko smo to dosegli, nadaljujemo pouk s kratkim stavkom. Na ta način se bo samček v teku enega tedna lahko naučil do 15 besed, in z rednim sistematičnim šolanjem ga naučimo izgovarjati do 200 besed. To so vspehi, ki se primerijo le pri tigricah, ker so jako nadarjene in inteligentne.

Od narave že gibčen in živahen, poln zanimana za vse, kar se godi okoli njega, je sprejemljiv za vsak prizor, ki ga vidi. Našega krotkega ptička lahko navadimo tudi raznih umetnih in težkih akrobacij in lažjih smešnih vragolij. Ne moremo tu vsega naštet, kaj ga lahko naučiš, povemo le toliko, da ga s primernim, vztrajnim in sistematičnim šolanjem navadiš vse, kar se izmisliš. Seveda ne smeš pri tem pretiravati.

Bolezni. Naše tigrice redkokdaj zbole, če skrbimo za izbrano in čisto hrano ter pazimo, da ne pridejo na prepah.

Bolnega ptička pa takoj spoznamo. S strlečim perjem čepi v kotu na palčki ali celo na tleh kletke. Otožen je, ne je in se za nič ne zmeni, čeprav je bil prej tako živahen. Ako ga vzameš v roko in se še takrat ne zgane, vedi, da je zelo in opasno bolan. Kaj težko je ugotoviti, kakšno bolezen ima bolnik, zato hočem navesti le nekoliko glavnih bolezni.

Pred vsem moramo bolnega ptiča odstraniti takoj od drugih in ga postaviti v posebno kletko. Hranimo ga samo s prosom in svetlim semenom. Če gre za nalezljivo bolezen, moramo vse očistiti in razkužiti z vrelo vodo, hipermanganskim kalijem, lizolom ali kreolinom (raztopina 1:1000).

Težko valjenje. Samica sedi mirno na tleh ter se nič ali le malo giblje. Zadek ji je otekel. Do tega pride, ker ji ob času paritve nismo dali v

kletko krede ali zmletih jajčnih lupin. Tu pomaga parna kopel, ki jo napravimo na sledeči način: bolnico denemo v malo kletko, ki jo postavimo na lonec vrele vode, in vse to pokrijemo z odejo. Navadno bo po tej kopeli samica v 15 minutah znesla jajce. Ako to ne pomaga, položimo samico vznak na dlan in spodnji del trebuščka previdno pritisnemo na jajce, da poči lupina. Nato samica sama izloči vsebino.

Driska. Pri tej bolezni je blato belkasto, rumenkasto ali vodeno. Vzrok driski je nezdrava hrana in mokra zelenjava. Namesto pitne vode damo bolnemu ptičku 4 dni zaporedoma vodo, v kateri smo skuhalo oves ali kamilce; ta čaj dobro osladimo. Ptiča držimo le na toplem.

Katar. Ptič kiha in iz nosa se mu cedi rumenkasta tekočina, oči ima motne in solzne. Ptič se je prehladil na prepihu ali pa je nagloma izpremenil temperaturo. Prehlajenega in katarja polnega ptička postavi na topel in miren prostor. Pridaj mu mlačne vode in napravi mu enkrat na dan parno kopel. Če je katar v sapniku ali če je ptič bolan v pljučah, skoro vedno podleže.

Kap. Ako ptiče predobro hraniš, ga lahko zadene kap. Ne da bi kazal predznakov kakšne bolezni, se ptič na palčki strese in pade mrtev na tla. Ako si v tem trenutku pripravljen in ga brž poliješ z mrzlo vodo ali mu pa puščaš kri tako, da mu odrežeš krempeljček na nogi in se prikaže kri, ga lahko otmeš. Take zunanje poškodbe in ranice se pri ptičih kaj hitro zacelijo in ozdravijo. Naj ob sklepu tega odstavka opozorim še na sledeče nedostatke pri ptičkih.

Ptič ima predolge kremplje. Premalo se je gibal in zrastle so mu. Odstranimo mu jih na sledeči način: Vzamemo ga v roko, držimo krempeljček proti svetlobi, da bolje vidimo živec, ter s škarjami prestrižemo roženi del krempljčka. Ravno tako prestrižemo tudi predolg ali nepravilno zrastčen kljun.

Tudi perje ima svoje bolezni. Gola mesta pričajo, da ima ptiček mrčes. Da ga odstranimo, poberemo hrano iz kletke, nato nabrizgamo celo kletko s flitom. Gola mesta na ptičevem perju pa namažemo vsak dan z glicerinom.

Potrudil sem se, kratko sicer, toda vse najvažnejše, kar se tiče teh ljubkih in mičnih živalic, nazorno povedati in moj trud bo obilo poplačan s tem, ako bom na podlagi tega vzbudil zanimanje za naše papigice.

(Konec.)



Dr. V. Arko, Ljubljana:

Jetika

(Nadtljevanje in konec.)

Nadaljujoč svoj cikel o jetiki, bomo danes govorili še v drugih vrstah jetike, in sicer o jetiki možganske mreže, o jetiki črev in o jetiki sečnega aparata.

Jetika možganske mreže. Izmed vseh oblik vnetja možganske mreže, je jetično vnetje najbolj pogosto. Najčešče obole otroci.

Začetni znaki so povsem nejasni. Pogosto tožijo otroci samo, da jih boli glava, da so zaprti, da nimajo apetita, da so utrujeni in da se jim ne ljubi igrati. Vse te znake opazamo tudi pri drugih, zlasti nalezljivih boleznih in niso torej tipični. To stanje traja lahko par dni, pa tudi par tednov. Med tem časom pa se razvija bolezen dalje. Otrok ždi mirno v kakem kotu, se ne igra več, v spanju je silno nemiren. Pogosto otroci v spanju presunljivo kriče.

Na višku bolezni pa opazamo sledeče. Glavobol je vedno hujši, bolnikov se polasča vrtoglavica, bruhamo. Zelo važen znak je ta, da ne morejo bolniki vpogniti tilnika, in sicer niti sami, niti kdo drugi. Vse to je tudi zelo boleče. V tem stadiju bolniki kmalu izgube zavest, iz katere se sprva od časa do časa prebude, ki pa preide sčasoma v popolno otopelost, kar traja do konca. Razen tega opazamo še druge znake, ki so tipični za vnetje možganske mreže. Vsled vnetja možganske mreže ohrome razni možganski živci, kar ima za posledico, da začno bolniki škileti, da ne morejo odpreti oči, ali pa da imajo razvlečena usta. Ohrome lahko tudi posamezne okončine kot pri kapi. Pogosto izgube bolniki tudi govor. Navadno leže na hrbtu, z uvlečenim trebuhom, pri čemer imajo skrčene noge v kolenu. Venomer se grabijo za glavo, hoteč naznačiti, da jih boli, dasi so večinoma popolnoma nezavestni.

Tako stanje traja 8 do 14 dni in se konča večinoma s smrtjo. V zelo redkih slučajih ostanejo bolniki pri življenju, vendar ne brez posledic.

V splošnem spadajo vsi tovrstni bolniki v bolnico. Le v bolnici je mogoče do neke meje takemu bolniku pomagati. Ako pa ostane bolnik v domači oskrbi, ne moremo za njega storiti drugega, kot da mu dajemo na glavo led ali pa mrzle obkladke in da skrbimo za primerno hrano in redno odvajanje.

Od drugih vnetij možganske mreže se loči jetično vnetje v glavnem po tem, da obole večinoma samo otroci ali pa osebe, ki imajo že kje drugje kako jetično ognjišče (pljuča, kosti), in pa, da se začne primeroma počasi, dočim se druga vnetja razvijejo tekom par ur ali dni.

Jetika trebušne mrene je slična, kar se tiče nastanka jetike možganske mre. Loči pa se od te po tem, da še zdaleka ni za življenje tako nevarna, zakaj približno 50% bolnikov ozdravi.

Razlikujemo v glavnem 2 obliki jetičnega vnetja trebušne mre, zato so tudi znaki različni.

Pri prvi obliki se tvorijo velike množine (po več litrov) svetlorumene izcedka. Bolniki imajo vročino, ki pa ni posebno visoka (do 38°). Lahko so pa tudi po več tednov brez vsake vročine. Pri tem jim polagoma narašča trebuh, v katerem se nahaja že omenjeni izcedek. Bolečin nimajo posebnih, razen, če pride do vnetja okolice popka, kar dostikrat opazamo. Pač pa so bolniki zelo shujšani in slabokrvni.

Pri drugi obliki nahajamo poleg malenkostnega izcedka v glavnem zarastline med posameznimi črevesnimi vijugami, ki povzročajo motnje pri iztrebljenju. Vsled zarastlin med črevesi ni odvajanje redno. Več dni trajajočemu zaprtju slede driske. Prav tako je ovirano tudi odhajanje vetrov. Trebuh je v celoti napihnjen, oziroma je opaziti povečano gibanje črevesa, ker hoče telo s silo spraviti blato in vetrove preko zoženih mest. Pri tem trpe bolniki močne bolečine.

Možna je pa tudi kombinacija obeh navedenih oblik.

V zdravljenju prihajajo v poštev topli obkladki, zlasti pa je uspešno obsevanje s kremensko lučjo (tkzv. umetno višinsko sonce). V težkih slučajih, ko je črevo tako zoženo, da se bolnik sploh ne more izrebiti, je operacija seveda neizbežna. Razumljivo pa je, da so uspehi operacije vsled splošnega težkega stanja bolnikov samo začasni.

Važna je pri teh bolnikih prehrana, ki mora biti lahka in ne sme vsebovati začimb (poper, paprika). Ravno tako so prepovedane stvari, ki napenjajo (fižol, grah, svež kuh).

Bolezen traja po več let in je kot že preje omenjeno v 50% ozdravljiva.

Jetiko črev opazamo najbolj pogosto na prehodu ozkega v debelo črevo, to je tam, kjer se nahaja slepič. Znaki so v glavnem isti kot preje omenjeni. Ako je jetika omejena samo na del črevesa, je operacija uspešna in obstoji v tem, da se oboleli del odstrani ostalo črevo pa nanovo spoji.

Navedenih znakov ne opazamo samo pri jetiki. Slične znake opazamo tudi pri črevesnem raku, pri zarastlinah, ki nastanejo po vnetju slepiča, in pri drugih vnetjih. Razpoznavna teh bolezni je zlasti v začetku zelo težka.

Jetika ledvic in sečnega mehurja nastopa med 30. in 40. letom, dočim je pri otrocih in starih ljudeh zelo redka. Skoro vedno je bolezen omejena samo na eno ledvico. Pač pa oboli v polovici primerov tudi sečni mehur.

Jetika sečnega aparata se začne, kot vse jetike, zelo počasi, s povsem neznatnimi znaki.

Bolniki morajo puščati vodo bolj pogosto kot sicer, posebno ponoči. Pritisk na vodo je zelo močan. Kakor hitro bolnik ne pusti takoj vode, dobi takoj močne krče v mehurju. Voda je v začetku še čista, postane pa sčasoma kalna. Kmalu se pojavijo bolečine pri uriniranju, in sicer posebno na koncu uriniranja. Množina urina se poveča in znaša dnevno 3—4 litre, dočim znaša normalno približno 1 liter. V sesedku urina najdemo poleg gnoja in krvi vedno tudi bacile jetike.

To so znaki zlasti glede mehurja, dočim ne opažamo glede ledvic, razen tu pa tam nastopajočih bolečin v križu, nikakih znakov.

Po teh začetnih znakih preide bolezen v nadaljnji stadij. Tu opažamo predvsem povečane temperature (38°). Bolniki so zelo shujšani in se počutijo zelo slabo. Kmalu skoro ne morejo več držati vode in morajo urinirati takorekoč noč in dan. Vsled tega so tudi za vsako delo in družbo nesposobni. Vsak pritisk na mehur je zelo boleč. Celo pri opravljanju velike potrebe pride do močnih krčev v mehurju, pri čemer se izloči z istega malo krvi.

Bolezen traja 3—5 let, pa tudi več. Ozdravljenje samo po sebi je zelo redko. Nasprotno! Bolezen preide še na drugo ledvico, ali pa se še pojaví jetika v drugih organih.

Pri zdravljenju prihaja v poštev samo operacija, ki je uspešna posebno tam, kjer je bolezen omejena samo na eno ledvico in kjer še ni težkih znakov s strani mehurja. S tem, da odstranimo obolelo ledvico, dosežemo v več kot polovici slučajev trajno ozdravljenje.

Z naštetimi vrstami pa število jetičnih obolenj še ni izčrpano. Tako poznamo več vrst jetike kože, jetiko sapnika. Sem spada tudi škrofuloza, o kateri smo že tudi govorili. Jetika ne prizanaša niti očesu, kjer vodi, če ne do oslepljenja, pa vsaj do močnega poslabšanja vida. Tako, da ima narod popolnoma prav, ko trdi, da je jetike sto vrst, ker skoraj ni organa človeškega telesa, kjer se jetika ne bi mogla naseliti.

Končujem ciklus člankov o jetiki. Opozarjam pa, da je obramba proti jetiki važnejša kot pa zdravljenje. Da pa bo obramba uspešna, morajo skrbeti za prosveto, pa tudi za socialni položaj prebivalstva. Kako pa naj se to izvrši, je bilo govora v prvem članku tega ciklusa.

Iz življenja in prirode

Janko Sotošek:

Življenje prazgodovinskega človeka

(Nadaljevanje.)

Iz neolitika je ohranjenih mnogo sledov v vsej Evropi, Mali Aziji in Egiptu, odkoder je dobila Evropa mnogo kulturnih elementov. Neolitiku

pripada najstarejša naselbina poznejšega slavnega grškega mesta Troje v Mali Aziji. Naša država je še posebno bogata glede neolitskih najdišč, ki jih je največ v Slavoniji, Sremu in bosenski Posavini, najvažnejši pa sta **Butmir** pri Sarajevu in **Ljubljansko barje**. Poleg kamenega orodja je zlasti mnogo keramičnih izdelkov. Posode so često zelo lepo izdelane in okrašene z geometrijskimi figurami. Posebno lepi so butmirski glinasti predmeti, ki spadajo med najimenoitnejše v Evropi in kažejo na razmeroma visoko kulturo neolitskega človeka. V tako velikem številu kot v Butmiru niso našli nikjer na svetu glinastih kipcev, takozvanih idolov, ki najbrž predstavljajo domače bogove. Nekateri so prav umetniško izdelani. Večina teh izkopanin je shranjena v sarajevskem muzeju, ki ima najbogatejši in najbolj urejeni prazgodovinski oddelek od vseh muzejev v naši državi.

Na ljubljanskem barju so odkrili prve ostanke iz neolitika že l. 1854. Sistematsko pa je začel raziskovati to dobo pri nas Karel Deschmann, kuštos ljubljanskega muzeja, ki je l. 1875. in 1876. našel pri Igu-Studencu dvojne mostiščarskih naselbin; tretjo je pozneje odkril Walter Schmid, profesor arheologije na univerzi v Grazu, pri Notranjih Goricah, končno pa je bilo odkritih več tovrstnih sledov, tako na prostoru sedanjega botaničnega vrta ob začetku Ižanske ceste, na Prulah ob Gruberjevem kanalu in ob Ljublanici od ustja Malega grabna do izliva Gradaščice. Mostiščarski predmeti so se našli tudi na ozemlju pravega mesta, v sedanji Florijanski in Rožni ulici ter na Kongresnem trgu. Najdenih predmetov je obilica v ljubljanskem muzeju, in sicer so tu čolni iz enega samega debela, glinaste posode, okrašene z ornamentami, ročni mlini ter vsakovrstno orodje in orožje iz kresilnika in kosti.

Kateri momenti so vplivali na neolitskega človeka, da je postavil svoja bivališča na kole v jezero, ki se je takrat razprostiralo na mestu sedanjega barja? Običajno so merodajni za napravo mostišč: lažja obramba, varnost pred poplavami, nedostajanje odprte zemlje, ribištvo, higienski vzroki itd. Za naše stavbe na kolen pa ni niti eden teh razlogov povsem prepričevalen. Najdenine z barja so prav mirnega značaja in torej ni govora o kaki posebni nevarnosti pred sovražnikom. Obramba pred poplavami ne prihaja v poštev, prav tako ne pomanjkanje odprtega sveta, kajti gozdovi v Srednji Evropi takrat niso bili tako gosti, da bi se človek ne mogel lotiti njihove krčitve. Tudi ostali vzroki niso dovolj tehtni. V novejšem času prevladuje mnenje, da so naše stavbe na kolen zgrajene z ozirom na trgovinski promet kot prometne postaje za prelaganje tovorov. Blago, ki je prišlo sem po suhem, so v teh krajih odpravljali dalje vodnim putem proti Italiji in na robe. Trgovina pa je imela takrat že precejšen pomen, saj je prav njej pripisovati, da se je ljubljanska keramika, ki jo je mogoče spoznati po njeni značilni ornamentiki, razširila še severneje od Dunaja in do bližine Pečuha. Trgovina je prinesla v naše kraje tudi kresilnik in razne druge kamenine.

Bronasta doba.

Z odkritjem kovin se začne mlajša prazgodovinska doba. Poznavanje kovin človeka mnogo olajša delo pri napravljanju orodja in orožja, kajti kovine se dajo mnogo lažje oblikovati kot material kamene dobe. Šele z uporabo kovin so dane velike možnosti za razvoj kulture kajti nastane industrija, poveča se trgovina in uvede se denar. V človeški družbi se pojavijo novi stanovi, kot n. pr. rudarji, kovači in livarji poleg drugih. Z razvojem rudarstva in industrije se pospešuje dvig poljedelstva in nastanek večjih naselbin v okolici rudnikov in na mestih industrijske obdelave kovin.

Prve kovine, ki jih človek pozna in izkorišča, sta zlato in baker. Zlato vzbudi človekovo pozornost z barvo, bleskom, težo, raztegljivostjo in nespremenljivostjo. Ker pa je premehko in ga ni veliko, je uporabljivo le za lepotiche. Baker je trši in več ga je kot zlata. Toda čist je še vedno premalo trd za izdelavo ostrega in koničastega orodja. Če se mu pa pridene le malo kositra ali drugih kovin, kot arzena ali antimona, postane skoro tako trd kot kovno železo. Tako nastane bron, ki vsebuje spočetka običajno 90% bakra in 10% kositra. Najstarejši način oblikovanja kovin je kovanje, vendar v mrzlem stanju, ne da bi se poprej segrele v ognju. Velik napredek je iznajdba vlivanja, ki je bilo bržkone slučajno odkrito. Razen večje trdote se da bron tudi mnogo lepše vlivati kot baker, ima lepo zlatorumeno barvo in zlat sijaj. Železo je sicer enostavna kovina in ga je mnogo več kot sestavin brona, ostalo pa je dolgo časa nepoznano zato, ker se nahaja večinoma kot ruda in se ga v naravi dobi le malo čistega. Poleg tega ima tudi razmeroma visoko tališče in ga je težko obdelovati.

Najstarejše kovinsko orodje je bodalo, ki se uporablja kot orodje in kot nož. Iz bodala se razvije meč, ki pa je zelo kratek in redko presega dolžino 70 cm. Rezilo je na obeh straneh ostro in lepo izdelano. Ponekod so našli celo lesene ali kožnate nožnice za meče. Tudi sulica se razvije iz bodala, konice sulic so dolge običajno 25 do 30 cm. Bron se uporablja dalje za čelade, ščite in drugo vsak dan potrebno orodje. Znani so že celo noži za britje, ki je bilo takrat v navadi, kar dokazujejo moške figure iz te dobe, ki imajo skoro vse obrita lica.

Okraševanje telesa in obleke postane bogatejše šele z odkritjem kovin. Lepotilni predmeti v bronasti dobi so zelo številni in često merodajni za določitev kulturne stopnje. To so razne mnogokrat zelo umetniško izdelane in bogato okrašene zapestnice, prstani, ovratnice in igle vseh mogočih oblik. Materijal je največ bron, zlato, srebro in jantar, to je smola iglastih dreves iz tercijera. Najvažnejše so vsekakor zaponke ali fibule, ki služijo za spenjanje obleke na ramah ali prsih. Na vrhnji strani imajo vedno pokrov, ki je navadno bogato okrašen in kamor se igla tudi vtakne. Umetnost ni ravno na visoki stopnji, večinoma celo pod neolitsko, višje se dvigne le na otoku Kreti v Sredozemskem morju in v območju Myken, ka-

snejšega grškega mesta. Poleg pokopavanja mrličev nastopi v bronasti dobi, in to predvsem v njenem mlajšem delu, sežiganje mrličev. Grobovi so dostikrat celi griči, ki hranijo v notranjosti žare s pepelom umrlih.

V gospodarskem oziru pomeni velik napredek uvedba rudarstva in industrije in poživitev trgovine, ki je posledica naravnih potreb. Ležišča bakrenih in kositrnih rud so namreč redka, bron ali posamezne kovine si je torej treba nabaviti od daleč. Potreben je poseben trgovski stan, ki pa ne posreduje samo nabave brona temveč tudi zlata, srebra, jantarja, alabastra in soli. J a n t a r, ki ga v bronasti dobi zelo čislajo v Italiji in Grčiji, dobivajo z jütlandskega polotoka (celin. del Danske). Steklene bisere pošilja Egipt. Naravno se vrši trgovina z izmenjavanjem surovin ali izdelkov. V prvi vrsti služijo trgovini vodna pota: morja, jezera in reke. Čez naše ljubljansko barje poteka znamenita jantarska pot iz Italije v Panonijo in dalje proti severu. Od žitnih vrst se v bronasti dobi uvede oves in z njim nova domača žival, k o n j, ki koristi človeku kot jezdna in vprežna žival in mu daje meso. Od takratnih vozov so še ohranjena lesena kolesa, to so okrogle in preluknjane lesene plošče. Vozovi so dvo in štirikolesni. Bivališča te dobe se od neolitskih v bistvu ne ločijo.

V Egiptu je bronasta doba že zgodovinska v Evropi pa še prazgodovinska. Tu ločimo dva velika kulturna kroga, egejskega, ki obsega pokrajine ob Egejskem morju in izvenegejskega, kateremu pripada ostala Evropa, ki kulturno daleč zaostaja za prvim. Središče egejskega kulturnega kroga je na otoku Kreti, od koder se razširi na Grčijo. Kretska kultura, imenovana po mitičnem vladarju Krete tudi »minojska«, je podlaga za kasnejšo grško in rimsko. Trajala je od konca 4. do konca 2.tisočletja pr. Kr. Deli se na več kulturnih stopenj, ki se ločijo med seboj zlasti v pogledu barvanja in okraševanja keramičnih izdelkov. Za kretske in myken-ske (na kasneje grških tleh) kulturo so značilne velikanske kamnite zgradbe, v skale vsekani grobovi in visoko razvita umetnost.

Ostanki prazgodovinske bronaste dobe so se našli zlasti v Evropi, Sev. Afriki, Prednji Aziji, Indiji, južni Sibiriji in Vzhodni Aziji, dalje v Mehiki, srednji Ameriki in Peruju. Od prometa odmaknjene in na rudah revne pokrajine pa ostanejo še dolgo neolitske. V naši državi je več najdišč iz te dobe, predvsem v osrednjem in vzhodnem delu. Časovno je v naših krajih trajala približno od l. 2000 do l. 1000 pr. Kr. (Dalje prih.)

Po domovini

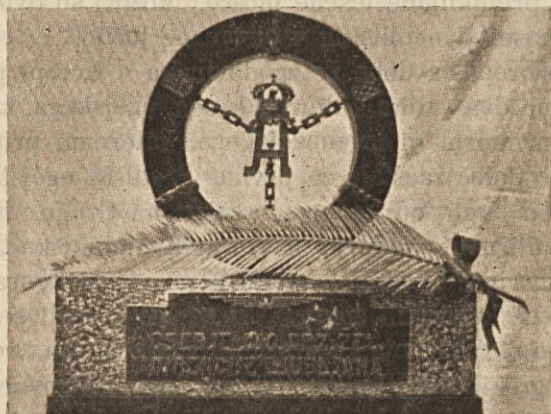
Mirko Kragelj:

Naše romanje na Oplenac

Ko se vračaš po opravljeni pobožnosti utrujen in očiščen iz tega veličastnega hrama miru, te zunaj spet pozdravi in objame poživljajoče sonce. Nepregledna množica ljudstva se je razvrstila na ploščadi pred cerkvijo

v pričakujoč špalir, spoštljivo pozdravljajoč pravkar prihajajočo dvojico visokih kraljevih namestnikov. Ko sta gosta vstopila čez prag, se za njima trumoma zagrne v svetišče vsa pred cerkvijo zbrana pisana in ogromna ljudska množica. Tudi če bi si pomagal s komolci, ne bi zdaj več mogel nazaj v natrpni hram božji in le s cerkvenega praga ti je mogoče prisostvovati tam notri pravkar pričetemu pobožnemu opravilu. Zvoki orgel zabučé, glas duhovnikov zadoni in le s kora zazvene ubrani glasovi otožnoveličastnega psalma. Poje pa zbor k poklonitvi prispelih čeških učiteljic.

Cerkveni obred še ni končan, a tam doli pred zadužbinskim hotelom se že iz avtobusov spet izkrcavajo nepregledne množice nenehoma dohajajočih romarjev. Daljnogled nam pomaga v obrazih prišlecev spoznati drugo skupino naših železničarskih tovarišev, ki je dopotovala po začrtanem programu semkaj naravnost iz Arangjelovca. Zdaj so kot novinci oni na vrsti, da vstopijo v cerkveni hram, ki se medtem polagoma prazni,



in po našem zgledu v njem opravijo svojo poklonitveno pobožnost. A ljubljanski tovariši se jim kot že preizkušeni vodniki pridružijo, da jim potolmačijo in pojasne ob lastnem ponovnem občudovanju vse one divote, ki so jih uro poprej sami kakor v sanjah doživljali . . .

Skupina naših tovarišev se v ospredju le s težavo izlušči iz gneče in po stopnicah dviga naš poklonilni dar, jekleno kolo na mramornem podstavku, simbolično povezano s tremi prameni, ki jih v osišču neločljivo spaja zlat kraljevski emblem. Dragoceno ročno delo marljivih železničarjevih rok predstavlja naše ujedinjenje in iz ust nepristranskih opazovalcev sem čul laskavo oceno, da to delo sodi med umetnine prve vrste. (Glej sliko!)

Pod monumentalnimi oboki leve cerkvene ladje polože oznojeni nosači svoj dragoceni tovor med ostala tu nagromadena dragocena darila

na tla, da bo naš skromen pomnik s tega svetega in nedotakljivega mesta v veke vekov pričal o neizmerni ljubezni našega ponosnega in samoza-vestnega stanu do svojega nesmrtnega vladarja . . .

In nato zadone v svečano tišino pokojnega bleska pomembne, pre-sunljive zadušne besede našega starejšine — gospoda direktorja Cug-musa. Tegobne in trpke so, kakor bol in tuga, ki je prevzela ves ta, vase skrušeni navzoči žalni zbor. Bolečina smrti je predramila te besede in jih izvabila kakor svetle solze iz naših oči. Toda iz vsake veje čudežen žar k bodremu sproščanju. K onemu velikemu, notranjemu sproščanju, ki naj nam ga v podvojenem delu in naporu, v postoterjeni ljubezni in zvestobi prinese Njegova odrešujoča kri . . .

In kakor da se je v resnici zgodil čudež! Ko po končanem pietetnem obredu zopet izstopamo iz posvečenega hrama, nas zunaj kakor v potrdilo naše svete zaobljube in v bodrilo k novemu življenju pozdravi žarko sonce! Po trije, štirje foto-objektivi hkrati in ponovno sprožijo svoje neslišne svetlobne projekte v nas, da obvarujejo naš nepozabni, mogočni, od šumadinskega solca in duha zajeti železničarski zbor pred sahujočo pozabo.

Komaj utegnemo ustreči vsem tem neugnanim fotografskim strelcem, že so spet reditelji tu, vljudno nas opominjajoč, da smo napotu novim, venomer prihajajočim in odhajajočim romarskim trumam.

Ker je do določenega nam odhoda še časa na preteg, se porazdelimo v manjše skupine in jo lagodno mahnemo po oplenskem griču nizdol, raz-gledovat se po Topoli. Šestorica iz našega kupeja kar ne more narazen, pa si zatorej brez besed obljubimo zvestobo tudi še za čas sklenjenega sprehoda. Podjetnega Franceta predlog ponazoruje dišečo slast »čevap-čičev«, žareči Riko predlaga »tursku«, a črnooka in brhka Mira se nav-dušuje za slastno »bozo«. Končno prodre sintezni Lujev kompromis, pri-poročujoč zakusko »ad libitum«. In res, predno se zavemo, že sedimo za pogrnjeno mizo prijazne domače »kafane« pri litru žlahtnega soka, ki mu naša iznajdljivost ne ve imena. Riko trdi, da je »prokupsko«, Lujo, da je smederevsko, France celo, da je enakega pil v prijetni senci Fruške gore. Šele »čika gazda« razreši naš načelni spor in poduči, da je vino pred nami — »tako mu boga« --- iz bližnjega Venčca in pristno, ka-kor mi pristni Kranjci.

Smehljamo se starčevi horoskopski modrosti, a tovariš France kvitira, da za šalo odvali od nas »inkriminacijo«, čikino precizno dijagnozo z be-sedami: »Pa kakvi Kranjci, čiko? Mi smo Bosanci — Serajlije --- eto --- pa da vidiš, ajd, donesi nam, ako imaš, svakome čašicu naše turske!« —

»Bosanka?« se tomaževsko namrdne čika in obrne do naše temnooke Mire. »A iz kojeg sela?«

»Pa nismo iz sela gospod,« se zapostavljena deključa ničemurnost hitro odreže, »nego iz mesta, iz Ljubljane!« —

In že odhiti starec med splošnim smehom nad našim izjalovljenim »izdajstvom« po naročeno kavo za svoje »razkrinkane« Bosance.

Tako nam v prijetnem kramljanju ob drugi, tretji in še četrti »turški« minevajo urice in bliža se določeni čas odhoda. Pred zadužbinskim hotelom se že zbira vsa naša ogromna truma in oblega kakor za stavo k povratku pripravljene avtomobile. Dokaj truda in spretnosti je treba, da se nam posreči skupen naskok od vseh strani obleganega orjaškega vozila, ki že trobi k odhodu in se s težavo premika skozi zgoščeno množico. Oko se še enkrat ozre proti oplenskem svetišču, še enkrat se zaleskeče naša nezaceljiva srčna bol, pa smo se že sprostili obdajajočega nas ljudskega vrveža in hajd z vozilom po beli cesti skozi Topolo nizdol, v petdeset kilometerskem tempu! Po vinorodnem svetu, nalikujočem našim dolenjskim gričem, se zdaj spuščamo v serpentinah in ko zavijemo naenkrat na levo, z zanimanjem pričakujemo, kdaj se nam prikaže vtis novega razgleda: — Arangjelovac! Že po 25 minutni vožnji zdrčimo mimo prvih hiš, razvrščenih pod hribom Bukuljo, ob eni sami glavni, 3 km dolgi cesti s svojo značilno »kaldrmu«. Dve i pol tisočglavo mestece se nam predstavlja kot bogato šumadinsko vinsko in sadno tršišče, ki mu človek še posebej ob našem nastroju le težko pripisuje burno zgodovinsko prošlost krvavih prekih sodov izza časa topolskih viharnih vstaj. Kraj, ki je danes znan tudi kot zdravilišče, se poleg ličnih drugih stavb tudi še ponaša z razkošnim zdraviliškim domom in s ponosno »Sokolano«.

Žal, nam primanjkuje časa, da bi si mogli ogledati mestece in njegovo okolico pobiže. Komaj da utegnemo po izkrcanju iz naših vozil nagloma zaužiti tešeče kosilo, pa že moramo v poldanski soparici hiteti na arangjelovski kolodvor, kjer na vsa pljuča opominja k odhodu puhajoča prtilikava lokomotiva, da nas v idilični vožnji potegne po slikoviti ozkotirnici — tja, kjer smo bili dali nekako pred 8 urami železni cesti slovo, v --- Mladenovac . . .

Skozi okno vlaka še en pogled na panoramo šumadinskega raja! Še enkrat se napije oko zlata, razlitega čez slikovite holme in prijazne dolbrave, dokler ne obvisi — poslednjič in zadnjič --- na labodjem trupelcu čepeče golobice oplenske, ki se kakor čudežna fatamorgana zdajci dokončno izgublja našim utrujenim očem. Niti opazili nismo, kdaj je pravzaprav izginila in koliko časa že spet sedimo sami s seboj, iskaje zaman s prisiljeno besedo povratka v površno vsakdanjost . . . Veke nam trudno zastrejo oči in komur se posreči odoleti neizprosному spancu, ga šele klic sprevodnika ob pristanku vlaka v Mladenovcu opomni, da je treba prestopiti in poiskati v zori tu ostavljene vozovne prostore z našo prtljago. In potem gre v ritmičnem drdranju koles naša vožna spet jadrno dalje, nazaj proti našemu prestolnemu Beogradu. Mogočni dvorec dedinjski nas pozdravi, Dunav in Sava nas sprejmeta vnovič v svoje prostrano razvodje. Na beograjskem osrednjem kolodvoru izstopimo, da razkažemo

»novincem« med nami krasote in posebnosti našega ponosnega kraljevskega mesta. Časa je premalo, da bi poleteli s kalimegdana do Topčiderja in še tja do Avale na grob neznanega junaka . . . Komaj da nam utegne naš pogled začrtati z našega stojišča krog po obzorju in le v slutnji zajeti vso to mogočno in orjaško jugoslovansko metropolo . . .

V naši »Nabavljalni zadrugi« nas še gostoljubno pogoste z okusno skupno večerjo in ko potem še malo pomotrimo velikomestni vrvež Terazij in Avenije kneza Mihajla ob tisočerm svitu velikomestnih žarnic, napoči ura končnega, nepreklicnega slovesa . . .

V vzornem in lepem redu, kakor smo prišli, spet vstopamo v naše vozove, vrata se za nami zaklepajo in že zadoni ob naših nogah bučna pesem jeklenih koles, ki je obenem simbolična himna našega, kakor jeklo v ognju kaljenega železničarskega stanu. (Konec.)

Zadružni vestnik

Proslava 13. mednarodnega zadružnega dneva

Kot vsako leto je pozvala tudi letos Mednarodna zadružna zveza v Londonu zadrugarje vsega sveta, da proslavijo prvo soboto v juliju svoj praznik — mednarodni zadružni dan.

V Beogradu je proslavila ta dan Glavna zadružna zveza kraljevine Jugoslavije v dvorani Zveze nabavljalnih zadrug drž. uslužbencev. Po nagovoru predsednika in notranjega ministra g. dr. A. Korošca ter referatu dr. A. Jevremovića o »Ekonomsko socialnem in kulturnem pomenu zadružnega pokreta« je bila prečitana in sprejeta

r e s o l u c i j a :

Na 13. mednarodni zadružni dan sto milijonov potrošačev, združenih v Mednarodni zadružni zvezi, znova izjavlja svojo neomajno vero v načela, ki so ideal in osnova njihovega pokreta:

Svobodno članstvo za vsakogar, ne glede na raso, narodnost, barvo in vero, je temeljni pogoj tega pokreta in pravo njegovo obeležje; neodvisna uprava in svoboden razvoj njegova življenska vsebina. Služba skupnosti mesto osebnega dobička ni samo poslednji kamen na zadružni zgradbi, nego osnova ekonomske organizacije in najvišji cilj zadružništva.

Zadrugarji izjavljajo, da so prepričani o nedvomni prednosti svojega ekonomskega sistema, kar je jasno pokazala tudi njegova odpornost v krizah, ki so v minulih desetih letih pretresale gospodarsko življenje. Zadrugarji so uverjeni, da se le s splošnim izvajanjem zadružnih načel lahko pospeši in trajno zagotovi svetu povratak k blagostanju.

Mednarodno združno sodelovanje je pogoj za odstranitev mnogoštevilnih mej, ki so po vojni nastale in ovirale promet med narodi in državami, kar je v svojih posledicah porazno vplivalo na edinstvo in solidarnost mednarodne družine.

Zadrugarji vsega sveta se zedinijo, da bi dali izraza svoji miroljubni volji. Zahtevajo zasiguranje miru kot edino krepke osnove za kulturno življenje in blagostanje človeštva.«

V Ljubljani je priredila naša nab. zadruga v četrtek, dne 4. julija v svojih prostorih na Masarykovi c. predavanje za delegate in uslužbence zadruge, v soboto, 6. julija pa je v prostore »Sloge« povabila mlade zadrugarje, jih pogostila in obdarovala ter jim s predavanjem in nagovori tolmačila pomen združne proslave

V Mariboru so tovariši enako praznovanje združnega dne posvetili zlasti mladini. Zbrali so jo v nadvse lepem številu ter ji nudili darila in razvedrila. Mladina se bo tega dne prav gotovo še dolgo spominjala.

Zadrugarji z Rotovškega trga so zasnovali proslavo kot javno manifestacijo združne ideje in zbudili še posebno pozornost občinstva.

Odličen rumunski zadrugar med nami.

12. julija je prispel v Ljubljano g. dr. Gromoslav Mladenac, profesor na visoki šoli za trgovske in industrijske vede v Bukarešti, član ožjega odbora Mednarodne združne zveze v Londonu in voditelj združnega pokreta v Romuniji. Na svojem potovanju v Basel, kjer je bil določen kot predavatelj na združni šoli, se je ustavil v Beogradu, Zagrebu in drugih mestih Jugoslavije, obiskal Maribor in Ljubljano ter si ogledal združne ustanove. Povsod se je pohvalno izrazil o solidnosti in napredku jugoslovanskega združništva. G. Mladenac se zavzema za čim tesnejše gospodarsko sodelovanje med državami na jugovzhodu Evrope. Preperičan je, da morajo te države predstavljati skupno ekonomsko fronto, pri čemer bo imelo združništvo najvažnejšo vlogo.

Pri tej priliki nekaj podatkov o rumunskem združništvu. Rumunija ima okoli 7.000 zadrug z 1.500.000 člani. Najbolj je razvito kreditno združništvo, ki šteje nad 5.000 zadrug. Ostale zadruge so šumarske, ribarske in konzumne. Konzumne zadruge dosedaj niso imele pogojev za širši razmah, toda tudi to vrsto združništva čakajo po izjavi g. Mladenaca v bodoči preobrazbi rumunskega gospodarstva velike naloge.

Znižane cene za poset Beograda.

Zveza nab. zadrug državnih uslužbencev nas obvešča, da nudi zadrugarjem, ki hočejo posetiti našo prestolico izjemne cene za prenočišče in hrano, in sicer za 5 dnevno bivanje (v mesecu juliju ali avgustu) Din 180.- za 10 dnevno a Din 300.-. Te ugodnosti se morejo poslužiti zadrugarji samo s člansko legitimacijo svoje zadruge. Prijave je treba poslati Zvezi 1 teden pred prih. v Beograd, znesek Din 180 oz. 300 pa ob prih. plačati vnaprej.

Gustav Strniša:

Na tračnicah življenja

Dve pismi.

Draga gospodična Pavla!

Preteklo je že skoraj leto dni, kar sem se nepričakovano hitro moral posloviti od Vas. Le včasih sem se oglasil s kako razglednico, iz česar ste lahko sklepali, da se Vas često spominjam. Več si Vam dolgo časa nisem upal pisati, čeprav sem notranje čutil in spoznal, da sva si duševno mnogo bližja, kakor sva si bila sploh kdaj poprej. In zato sem sklepal, da je pač tudi v Vašem srcu vzvalovala sila, ki je tajinstvena in globoka, polna miline in blaženstva, da je človek srečen, če zazna njene čare, ki ostanejo vedno novi in sveži čeprav se ponavljajo iz dneva v dan, najsi tudi posega vmes vsakdanjost s svojimi skrbmi in tegobami! Sila, ki struji v mojem srcu, me je vsega prevzela. In ta sila je ljubezen do Vas, vsa drugačna kakor tedaj, ko sem Vam prvič ponudil svoje srce, ljubezen, ki mi poraja tajno blaženstvo in mi ne dovoli čakati, temveč me je prisilila, da Vam pišem in se Vam razodenem.

Ko ste me prvič odslovili, sem bil prepričan, da je med nama za vedno vse končano. Hudo mi je bilo, toda potegnil sem črto preko tega in hotel vse pozabiti. Poglobil sem se v delo, ki mi je dalo uteho. Prepričan sem bil, da bom igraje in kmalu vse prebolel ter spet veselo živel in počasi vzljubil drugo, saj sem smatral vsiljivost in žalost za cmeravost, ki sem jo vedno sovražil. Mojemu značaju se vsako vsiljevanje protivi, ker sem prepričan, da tudi naši usodi ne godi, če je človek preveč siten in ji hoče že na vsak korak prečiti pot, ki mu je usojena, ker je lahko mogoče, da prav tedaj, ko prekoračimo strmino, dospemo na ravno cesto, ki nas privede sreči v objem.

Tedaj še niti vedel nisem, da Vas takrat sploh nisem notranje spoznal, da se v svoji površnosti nisem niti skušal poglobiti globlje v Vašo plemenito, lepo in skromno dušo, ki se mi je šele kasneje odkrila kot tajinstveno gorsko jezerce polno čarobne krasote.

Sreča mi je bila mila, da sem še in še smel v Vašo družbo, ki mi je bila vedno draga.

In potem?

Oprostite, da imenujem njega! Potem, ko se je pripetil Kolarjev slučaj sem postal po svoje še bolj pozoren na Vas. Opazoval sem Vas in menil, kako boste enkrat izbruhnili v pravični jezi nad njim. Toda ostali ste plemeniti! Nikoli niste rekli o njem niti besedice in vendar ste vedeli in ga sami videli, da se je pogrezal globlje in globlje. Spočetka sem dom-

neval, da ste ga tako nesebično in globoko ljubili in ste skrivaj še celo trpeli zavoljo njegove propasti. Pa sem kmalu začuden spoznal, da niste bila notranje nikoli tako silno združena, da bi se bila globlje ljubila, in se ni nobeden od vaju čutil kot ločeni jaz svojega dragega.

Gospodična Pavla!

Te dni sem dobil imenovanje v višji razred. Rad bi se kmalu poročil. Ali smem upati na Vaš pristanek? Ali se smem smatrati za tako srečnega, da zaspim zvečer z zavestjo, da imam nekje bitje, ki me ljubi, ki je moje, ki misli z menoj in ki živi za mene, kakor jaz zanj in ki ga povedem srečen in vesel pred božji oltar, kjer mu vpričo sveta za večno poklonim svoje srce.

Ne bi Vam pisal, če ne bi bil v svoji notranjosti popolnoma prepričan, da globoko simpatizirate z menoj in da mi boste povoljno odgovorili. Slutim, da sva si že zdaj duševno tako blizu, da najini duši iz daljave izžarjate skupne misli, ki se spajajo in se zato čutiva še bolj združena in notranje močna. Dozdeva se mi, da čutim kadar ste žalostni, saj postanem včasih nemiren in otožen tudi sam, strmeč v nejasno meglo bolesti, čakajoč, da se razkroji in da zasiije sonce. Slutim, da sem vesel, kakor ste tudi Vi veseli in da prav tako čutite tudi Vi ter si često ne morete razložiti hipne pobitosti ali notranjega skrivnega veselja, ki vznikne brez pravega vzroka, ker struji iz mene k Vam in prevlada v mili duši.

Nameraval sem Vam že pred meseci pisati, pa sem vendar še odlašal, kakor bi bil čul Vaš tajni ukaz, naj čakam, ker še ni prava ura, ko me pokličete sami in me povabite, naj se oglasim.

Čakal sem.

Zdaj sem čul Vaš klic. V globokih sanjah sem Vas slišal, ko ste me zvali po imenu. Vstal sem in dvignil roke v objem ter segel v praznino noči.

Tedaj sem vedel, da je pravi čas, slutil sem, da se moram oglasiti, da me kličete in pričakujete moje pismo.

Zdaj bom nestrpno koprnel za Vašim odgovorom. Vsaka ura mi bo dolga večnost, slednji trenutek se mi bo vlekel v brezkončnost, dokler ne dobim Vašega sporočila. Vendar me bo tolažila misel, da ste v duhu često pri meni, misel, da kmalu prejmem Vaš list. In Vaš odgovor me bo dvignil, oplemenitil in prerodil, da bom še lažje vztrajal pri svojem delu in bom srečen vršil svoje dolžnosti.

Vem, da se ne varam in da mi boste kmalu odpisali ter razpršili zadnje očitke dvomov, da bom ponosno zastrmel sreči in soncu ljubezni nasproti.

Poljubljam Vam roko ter Vas iskreno in prisrčno pozdravljam

Vaš

Andrej Premk.

Pisano avgusta 1934 v Kamnu.

Dragi gospod Andrej!

Res je, kar ste slutili! Ljubav se je naselila v mojem srcu, prava, velika, silna ljubezen! Kamor se ozrem, cvete pred menoj življenje in se bohota v najbolj pestrih in živih barvah, ponujajoče mi vse, kar vidijo moje željne oči.

Kako dolgo je, kar ste se poslovili od mene! Moje hrepenenje je iz dneva v dan postajalo silnejše. Ljubezen se je bolj in bolj oglašala, silila skozi vse stene srca in me popolnoma obvlada. Ko ste odšli, sem vedno bolj spoznavala, da je ostalo v meni tajno koprnenje in slutila sem, da je to ljubav.

Dragi Andrej, res Vas tudi jaz ljubim!

Tudi jaz sem si skušala v delu krajšati svoje samotne dni. Vrgla sem se nanj kakor v tolmun, v katerem sem hotela plavati le, da bi ne utočila v lastni bolečini. Vendar je tisto tegobno občutje kmalu popustilo in se umaknilo misli, da bo našla moja ljubezen odmev. Čimbolj sem delala, tembolj sem čutila, da je moja ljubav resnična in močna, da je pač že odjeknila tudi v Vašem srcu, saj sva oba čutila tesnobo, ko sva se poslovila.

Dolgo se mi niste razodeli.

Pričeli ste se oglašati. Pisali ste mi razglednico. Zaslutila sem, da je to prvi cvet moje nove pomladi, ki kmalu priklije in zasije v srcu, ki je samo ljubeče čakalo.

Kako srečna sem Vam odpisala in se zahvalila za Vašo razglednico, kajti že tedaj sem vedela, da se še oglasite.

In postala sem mirna čudovito mirna. kakor bi se bila bala, da česa ne pokvarim v tisti skrivnostni, komaj zasluteni uri sreče in ljubavi, lepote in življenja.

Zadnje tedne se je v meni spet pojavil nemir, toda to ni bil več strah, da bi ne bila moja ljubezen uslišana, temveč le nemir iz pričakovanja. ker sem vedela, da stopim slednji hip nekam v kraj miline in poezije, čudežni ljubavi nasproti.

In ta nemir se je stopnjeval bolj in bolj. Zbala sem se že, da zbolim od samega pričakovanja.

Tedaj sem Vas poklicala. V tihih urah sem Vas klicala, vabila in prosila, da se oglasite, da je že prišel tisti hip, ker moja duša željno hrepeni za Vami.

Potem se je vse v meni spet pomirilo in prelilo v tiho veselje. Čutila sem da je Vaše pismo na poti. Moja duša je zavriskala. Življenje je v meni zaplalo, tajinstveno in novo, da bi najraje objela ves svet in sproščena ter prerojena zapela.

Pismo je dospelo. Kako mirno so ga moje roke sprejele, kako hladno so gledale moje oči, da nihče ni mogel opaziti razburjenja, ki je trepetalo v meni in sililo v izraz. Skrila sem list kakor petnajstletnica, ki dobi prvo pisemce od študenta, kateri ji razodene svojo ljubezen.

Hitela sem s pismom v svojo sobico, saj mi je bilo najdragocenejši zaklad. Zaklenila sem se zvečer in ga šele tedaj čitala. Vsesala se je moja duša v vsako besedo kakor v dehtenje neznanega cvetja, ki širi nov, mameč vonj.

Iz vsake Vaše besede sem pila ljubezen. Vsa sem bila poleg Vas, zaživela sem z Vami in podrhtevala sreče in blaženstva.

Da, to je bilo pismo, ki sem ga pričakovala! To so bile besede, ki so kar cvetele na belem papirju in mi očarale dušo, da se je razigrana in sproščena dvignila, hoteča v višave, v vesoljno bleščavo v dehtenje duševne pomladi, v vedno nove daljine in vendarle samo k Vam, ki Vas silno in neizmerno ljubim!

Ne pišem Vam, kakor plašno dekle, ali kakor ženska, ki skriva svojo ljubav in je ljubosumna na sebe, češ, da ne sme preveč pokazati svojih čuvstev in odkriti zaklada ljubavi, ker se mora z njim skopariti, sicer se marsikdo naveliča njegovega bleska in bogastva.

Kakšen nesmisel! Kdor to trdi, ne pozna tega zaklada, tega živega vrela, iz katerega vedno kipi studenčnica, ki okreпча duše in jim daje nove življenjske sile!

Zato Vam odgovarjam odkrito in jasno ter z vsem čuvstvom svojega srea!

Kako mučno mi je, ker se moram posloviti! Meni je, da je ta drobn list papirja del Vašega in mojega življenja, kos moje in Vaše duše, ki se vedno bolj spoznavata in se spajata v veliki, nesebični ljubezni!

Kmalu na veselo in srečno svidenje!

Vaša

Pavla.

L., dne 28. avgusta 1934.

(Dalje prih.)

Pojasnilo! Cenjenemu članstvu sporočamo, da se je julijska številka »Zadrugarja« zakasnila vsled stavke v tiskarnah. Uredništvo.

Vsebina: Ivan Deržič — 50 letnik str. 193. — O solidarizmu in zadrugi str. 195. — Delavec v upravi zadrug str. 199. — Pravilnik za »Trajno štednjo« Kreditne zadruge uslužbencev drž. železnic v Ljubljani str. 200. — Gospodinjstvo: Hladilnik str. 201. — Kuhinja: Marmelade str. 202. — Ptičjereja: Mala papiga - tigrica str. 206. — Zdravstvo: Jetika str. 210. — Iz življenja in prirode: Življenje prazgodovinskega človeka str. 212. — Po domovini: Naše romanje na Oplenac str. 215. — Zadrugi vestnik: Proslava 13. mednarodnega zadrugnega dneva str. 219. — Leposlovje: Na tračnicah življenja str. 221.

»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.

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

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

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

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 7

veljaven od 20. julija 1935.

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

Na reklamacije se oziramo le
tako ob prejemu blaga!

Mlevski izdelki

Moka Og	kg	2.75
" Og	"	2.75
" št. 2	"	2.55
" št. 5	"	2.40
" št. 6	"	2.20
" enotna	"	2.50
" ajdova	"	3.75
" koruzna	"	1.50
" krmilna	"	1.30
" ržena	"	2.50
Otrobi, koruzni	"	1.—
" pšenični, debeli	"	1.35
" " drobni	"	1.25
Zdrob, slakvantin	"	2.75
" koruzni	"	2.—
" pšenični	"	3.—

Testenine

Domače

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

Jajčne

Makaroni	kg	8.25
Polži	"	8.25

Jajčne v kartonih

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

Riž

Carolina	kg	12.—
Ia	"	8.—
Ila	"	7.—

Deželni pridelki

Čebula, domača nova	kg	dnevna cena
" egiptovska, nova	"	3.—
Češenj	"	5.50
Fižol, cipro	"	3.—
" prepeličar	"	2.75
Grah, zelen	"	12.50
Ješprenj	"	3.50
Ješprenjek	"	7.50
Kaša	"	3.50
Koruzna, debela	"	1.25
" drobna	"	1.75
Krompir novi	"	dnevna cena
Leča, Ia	"	12.—
Leča, Ila	"	5.50
Piča za kure	"	1.85
Ptičja hrana	"	8.—

Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia	kg	15.—
Rozine, Ila	"	12.—
Cvebi	"	12.—
Grozdiči (vamperli)	"	12.—
Slive, suhe, bosanske	"	—
Datelj	kart.	—
Fige, dalmatinske	kg	—
" v venci	"	7.—
Lešniki, tolčeni	kg	32.—

Limone	kom.	1.—1.25
Mak, plavi	kg	10.—
Mandeljni, Ia	"	46.—
Mandeljni, Ila	"	32.—
Orehi, celi	"	8.—
Orehova jedra	"	28.—
Pinjoli	"	66.—
Pomaranče	kom.	—
"	"	—
Rožiči, celi	kg	5.50
Rožičeva moka	"	5.50

Sladkor

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

Sol

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

Kava

Peri	kg	76.—
Portoriko	"	76.—

Surova, Ia	kg	62'—
„ Ila	„	51'—
Viktoria	„	46'—
Žgana	„	71'50
„ Rio	„	62'50
„ Special	„	84'50
Hag, mali	zav.	14'—
„ veliki	„	27'—

Žitna kava

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

Ostale kavine primesi

Cikorija Favorit	kg	14'75
„ Franck	„	15'50
„ kolinska	„	15'50
Enrilo	„	19'—
Figova kava	kg	20'—
Redilna kava	„	18'—

Mast

Mast	kg	15'—
„ v dozah	doza	85'—
Ceres, bel in rumen	kg	21'—
Čajno maslo Ia	„	32'—
„ „ Ila	„	26'—
Kuhano maslo	„	24'—

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	„	*
Oevirki	„	*

Plečeta, cela	kg	—'—
Prsni vršci	„	14'—
Reberca, brez kože	„	*
Safalade	kom.	2'—
Salama, jetrna	kg	—'—
„ krakavska	„	22'—
„ letna	„	19'—
„ milanska	„	50'—
„ mortadela	„	—'—
„ navadna	„	10'—
„ ogrska	„	50'—
„ posebna	„	20'—
„ tirolska	„	21'—
Slanina, hamburška	„	*
„ krušna	„	*
„ papricirana	„	*
„ prekajena, deb.	„	18'—
„ soljena	„	*
„ tirolska	„	18'—

Svinjske glave, brez kosti	„	*
„ parklji	„	*
„ repi	„	*

Šunka, domača	„	*
„ „ kuhana	„	40'—
„ praška	„	—'—
„ zvita	„	*

Želodec, nadevan, kuhan	„	—'—
-----------------------------------	---	-----

* Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

Ribe — pastete

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

Delikatese

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

Čaj v zavitkih	„	9'—
„ „ „	„	17'—
„ brazilski »Mate«	„	3'50
„ odprti	kg	120'—
Čokolada à $\frac{1}{4}$ kg	tabl.	10'—
„ „ $\frac{1}{10}$ kg	„	4'50
„ „ $\frac{1}{20}$ kg	„	2'50
„ „ lešniki à $\frac{1}{24}$ kg	„	2'50
„ „ „ „ $\frac{1}{2}$ „	„	29'—
„ „ „ „ $\frac{1}{3}$ „	„	20'—
„ „ „ „ $\frac{1}{5}$ „	„	12'—
„ mlečna „ $\frac{1}{14}$ „	„	5'50
„ „ „ „ $\frac{1}{7}$ „	„	11'—

Drobtine	kg	6'—
Gorčica	„	17'—
„	koz.	6'50

Guljaž ekstrakt	zav.	4'—
Jajca, štajerska, dnevna	„	—'—
cena	kom.	—'60

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'—
„ Ila	„	40'—

Kapri	„	40'—
Keksi v zavitkih	zav.	6'—

„ „ „ „ à 1 kg	„	18'—
„ na drobno	kg	18'—

„ v pločev. dozah	doza	24'—
Kruh črn in bel	štruca	2'—

Kumarce, mali kozarec	„	—'—
„ veliki	„	—'—

Kvargelni	kom.	—'50
Kvas	kg	38'—

Maggi, mali	stekl.	12'—
„ srednji	„	18'75

„ veliki	„	31'50
„ na drobno	dkg	1'60

„ kocke	kom.	1'25
Marmelada, jabolčna	kg	19'—

„ „ doza	„	—'—
à 1 kg	„	20'—

Marmelada, marelična	„	29'—
„ „ doza	„	—'—

à 1 kg	„	30'—
Med, cvetlični	„	18'—

„ ajdov	„	14'—
„ cvetlični, mali kozar.	kom.	12'—

„ „ vel.	„	20'—
„ „ mali lonček	„	1'50

„ „ sred.	„	4'—
„ „ vel.	„	7'—

Desert šnite	„	2'—
„ „	„	1'—

Napolitanke, dolge . . .	kom.	1—
" " " " " "	zav.	15—
Oblati . . . " "	"	15—
Otroški piškoti . . . " "	"	15—
Ovomaltine, mala . . .	doza	13—
" srednja . . . " "	"	32—
" velika . . . " "	"	56—
Paradižniki, 1/5 kg . . .	"	4'50
" 1/2 " " " " "	"	9—
Sir, Chalet, Ia . . .	kom.	3—
" " " " " "	"	1'50
" " " " " "	skatl.	7—
" emendolski, Ia . . .	kg	25—
" Parmezan . . . " "	"	85—
" stiški . . . " "	"	22—
" trapistovski . . . " "	"	20—
" liptavski . . . " "	"	30—
Soda, jedilna . . . " "	"	14—

Pudingi in pecilni praški

Božanska jed	zav.	5—
Citronin prašek za puding . . .	"	2'50
Čokoladne jedi	"	4'20
Čokoladna krema	"	3'50
Čokoladni prašek za puding . . .	"	2'80
Makronin prašek za puding . . .	"	4'20
Malinov prašek za puding . . .	"	2'50
Mandeljevi prašek za puding . . .	"	2'50
Pecilni prašek	"	1—
Pripomoček za vkuhanje	"	2—
Rdeči zdrob	"	3'50
Rumenilo	"	1—
Vaniljeva krema	"	3—
Vaniljin 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—
Paprika, sladka	"	3—
Piment, cel in mlet	"	2'50

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

Tekočine

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

Potrebščine za perilo

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

Pralni praški

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

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

Druga potrebščine

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

Obeležniki za sušenje perila . . .	"	20—
Ščipalke za perilo	kom.	—50

Toaletni predmeti

Milo, Favorit	kom.	8—
" Glycerin	"	4, 9
" Kopalno	mali	—
" " " " " "	vel.	12—
" Ideal	"	15—
" Karbol	"	4—
" mandeljnov	"	6—
" Marija	"	10—
" Olivia	mali	4—
" " " " " "	vel.	7'50
" domate	"	3—
" Oatris	"	6—
" otroško	"	8—
" za roke	"	4'50
" Spelak	"	10—
" za britje Ia	"	8—
" " " " " "	IIa	3—
Cimean, zobna krema tuba . . .	"	6'50
Chloredent, " " " " " "	"	6'50
Doromat, " " " " " "	"	7'50
Kalodont " " " " " "	"	6'50
Odol	mala stekl.	22—
" " " " " "	sred.	35—
" " " " " "	vel.	65—
Olje, orekovo, pristno	"	10—
Olje za solnčenje in maslo	"	8—
Ustna voda Cimean	"	18—
" " Elida	"	20—
Kolonska voda, mala	"	13—
" " " " " "	velika	24—
Esene za kolonsko vodo	"	16—
Krema za kožo Cimean	doza	10—
" " " " " "	Elida	tuba 12—

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

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mala škatl.	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	„	1'25
„ „ dolge	„	1'50
„ rujave, kratke	„	1.—
„ „ srednje	„	1'25
„ „ dolge	„	1'50
„ usnjene, črne	„	2.—
„ „ rujave	„	2.—

Razno

Brusači	kom.	13.—
Celofan, papir	zav.	3'50
Čistilo za parkete	mala doza	12.—
„ „	vel.	24.—
Črnilo	stekl.	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, »Šampion«	„	1400.—
„ »Westa«	„	1500.—
„ »Zenit«	„	1500.—
„ ženska, po naroč.	„	—
Krtače za obleko	„	16-20.—
„ „ parkete	„	27.—
„ „ ribanje	„	4.—
„ „ roke	„	2'50
„ „ „ dvostr.	„	5.—
„ „ zobe, male	„	8.—
„ „ „ velike	„	12.—
»Mali sadjar«	knjiga	5.—
»Mali vrtnar«	„	5.—
Metle, male	„	8.—
„ velike	„	11'50

Metlice, otroške	kom.	5'50
„ za obleko	„	6.—
„ „ posodo	„	1'50
Morska trava Ia	kg	4.—
Nagrobne lučke	kart.	11.—
Nočne lučke	škatl.	2.—
Obešalniki, mali	kom.	2'50
„ veliki	„	15.—
Olje za šivalne stroje	stekl.	4.—
Omela, bombažna	kom.	32.—
„ mala	„	12.—
„ za parkete	„	24.—
Ominol	„	2'50
Pasovi, usnjeni	„	8.—
Pasta za peči	škatl.	3.—
Peharji, mali	kom.	4.—
„ srednji	„	5.—
„ veliki	„	7.—
Peresniki	„	1'50
Pergament papir	pola	1.—
Pesek za email posodo	zav.	1.—
„ „ „ „	„	1'50
„ „ „ „	„	2.—
„ „ alum.	„	3'25
Pile, trioglate, male	kom.	4'50
„ „ srednje	„	5.—
„ „ velike	„	5'50
„ plošnate, male	„	9'50
„ „ srednje	„	11.—
„ „ velike	„	13.—
Platnene vrečice, male	„	6-7
„ „ srednje	„	12.—
„ „ velike	„	16.—
Prašek za čiščenje oblek	zav.	10.—
„ „ „ zlata	„	—
„ „ „ srebra	„	3'25
Prazne pušice	kom.	5, 10
Predpražniki Ia	„	14'50 do 60
„ IIa	„	10.—
„ IIIa (slama)	„	4.—
Priljatelj gospodinj (za šte- dlnik)	„	170.—
Rahljači, brez ročaja	„	12.—
„ z ročajem	„	15.—
Sidol	doza	5'50
Evitol	„	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
Sveče, dolge	zav.	7.—
„ „	kom.	1'20
„ kratke	zav.	7.—
„ „	kom.	—'70
Švinčniki, navadni	„	1'50
„ tintni	„	3'50
Šivanke	zav.	1'50

Šmirkovo platno, belo	pola	1'50
„ „ sivo	„	2.—
Sparklet steklenice	kom.	150.—
„ patroni, polni	„	4.—
„ „ prazni	„	2'50
Sted Regulator obroči:		
160-220 mm	„	80.—
230-270 „	„	100.—
280-300 „	„	120.—
Sted 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
Vozički za prevoz živil	kom.	320.—
Vžigalice	zav.	10.—
„	škatl.	1.—
Zobotrebi	zvez.	0'50
Žlice, navadne, jedilne	kom	3, 6 50
„ „ kavne	„	2.—
„ alpaka, jedilne	„	13'50
„ „ desertne	„	12.—
„ „ kavne	„	7.—
„ „ jed., krom.	„	14.—
„ „ kav., „	„	7'25
Vilice, navadne	„	9-13
„ alpaka	„	13 50
„ „ kromirane	„	14.—
Noži, navadni	„	10-13
„ alpaka	„	23.—
„ „ kromirani	„	23, 27

Kurivo

Drva, bukova, cela	Po dnevni ceni
„ „ žagana	
„ mehka, v kolob.	
Premog, trboveljski, kosovec	Po
Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.	

Vsak četrtek ali petek sveže morske ribel

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

Vpeljali smo prodajo dišav v ličnih, pločevinastih dozah (vsipalnikih) po Din 3.— za komad. Pri bodočem naročilu popra, paprike sladke ali cimetne Vas bomo postregli z omenjenimi dozami.