

# ZADRUGAR

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

9

V S E B I N A

ALI JE MOŽNA TEORIJA ZADRUŽNIŠTVA / ORGANIZACIJA  
PREHRANE / NAŠE OGNJIŠČE: DOM IN DRUŽINA — IZ KU-  
HINJE — MED MOZEM IN ŽENO / ZDRAVSTVO: NEKAJ O  
OTROŠKIH BOLEZNIH / RAZGLEDI: BOMBAŽ — BELO ZLATO  
/ PISANO POLJE: PRASTARA ZADRUGA SE DELUJE — STA-  
RI BABILON — KITAJSKA — EKONOMIJA — UTOPIJA / LE-  
POSLOVJE: POKLIC SESTRE AGNEZE — TRIOLET / ZADRUŽ-  
NI VESTNIK: IZ UPRAVE — GOSPODARSKI IN TRŽNI PRE-  
GLED — GLASBENA ŠOLA SLOGA — IZ „ŽEGOZE“

## **OPOZORILO**

Člani, ki so naročili pri naši zadrugi

### **krompir,**

naj se čimprej zglasijo pri blagajnah, da naročeni krompir plačajo odnosno dvignejo svoje račune. Pri blagajnah bodo obveščeni, kdaj jim bo krompir dostavljen, kdor ga ne bo sam odpeljal. Skrbite, da boste vskladiščili suh krompir!

---

## **Obvestilo**

Naši člani lahko dobijo nakaznice

### **za nakup šolskih knjig**

in drugih potrebščinah pri sledečih knjigarnah:

**Učiteljska, Ljudska (prej Jugoslovanska) in Mohorjeva**

Zadruga sama pa bo imela v galanterijskem oddelku v centrali in v prodajalni v Šiški na zalogi:

šolske zvezke, pisalni in risalni papir, peresa, držala, svinčnike, ravnila in ostale manjše predmete.

---

## **Opozorilo**

Članstvo opozarjamo, da pri naročilu pošilja za blago svojo embalažo, ker zadruga ne razpolaga z vrečami, zaboji itd. za odpremo živila na dom. Še posebej naj člani prilagajajo potrebne vreče pri naročilu krompirja in moke.

Ponavljamo, da brez doposlane embalaže blaga ne bomo mogli odpremiti!

---

# Z A D R U G A R

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

Št. 9

Ljubljana, 27. septembra 1941 — XIX.

Leto XVII

Dr. Benko Leopold:

## Ali je možna teorija zadružništva?

**N**a konferenci zadružnega tiska, ki se je vršila oktobra meseca lanskega leta pri bivši naši Zvezi nabavljalnih zadrug državnih uslužbencev, se je mnogo razpravljalo tudi o teoriji oziroma ideologiji zadružnega pokreta. O tem vprašanju sem podal takrat v imenu naše zadruge izčrpno poročilo, ki zagovarja možnost zadružne teorije. S svojimi izvajanji nisem popolnoma uspel. V načelu je konferenca osvojila stališče prisotnega Mihajla Avramovića: **da „v zadružništvu ni in ne more biti edinstva, zato je tudi nemogoče govoriti o neki zadružni teoriji ali zadružni ideji. Enotno stališče glede zadružnih vprašanj je sicer potrebno, toda zadružništvo samo se mora in more umevati samo s stališča socioloških in družbenih činjenic.“** —

Potem takem so vse oblike zadružnega gibanja nujen rezultat socialnih in ekonomskih dejstev; ker se pa dejstva menjajo, se logično morajo menjati tudi same osnove zadružništva. Torej, tako je treba sklepati nadalje, tudi zadružništvo nima nikakih trajnih, vedno in povsod veljavnih načel, tudi nanj moramo gledati le z vidika historičnega pojmovanja vsake duhovne in gospodarske stvarnosti.

V „Zadrugarju“ štev. 12/40, kjer smo podali kratko poročilo o omenjeni konferenci, smo opozorili na dalekosežnost tega stališča in izjavili, da bomo k stvari še spregovorili. To obljubo hočemo ob tej priliki izpolniti.

Prav dobro se zavedamo, da je današnji čas kaj malo prikladen za teoretiziranje, zlasti še za razpravljanje o teoriji zadružništva, ko leži vendar na dlani, da zadružniki pričakujemo baš sedaj od svojih ustanov, da nam v prvi vrsti in neposredno gospodarsko pomagajo in s praktičnimi uspehi dokažejo upravičenost svojega obstanka.

Vendar ne more biti brez koristi, če si od časa do časa razbistrimo in osvežimo pojme, ki se nanašajo tudi na teoretično stran zadružnega pokreta. Kajti oboje je važno: teorija in praksa. Že star latinski izrek ugotavlja:

Praxis sine theoria sicut coecus est in via;  
theoria sine praxi, sicut carrus sine axi.

(V prostem prevodu:

Brez teorije sama praksa kot slepec tava brez poti;  
brez prakse vsaka teorija je voz na cesti brez osi.) —

Če govorimo o teoriji in ideologiji združništva, moramo kajpada najpreje vedeti, kaj je teorija ali ideologija vobče.

Oba pojma imata sicer podobno vsebino, nista pa popolnoma istovetna. Teorija je v logičnem, miselnem sestavu prikazano naziranje ali nauk, ki se tiče vprašanj s področja prirode ali človeškega življenja. Teorija v pravem pomenu besede se nanaša na znanstvene probleme, pa ne na vse. So znanosti, ki teorije ne potrebujejo, oziroma se zatekajo k njej šele tedaj, ko se bližajo svojim mejam in niso več v stanju, razpolagati z že povsem dognanimi in za vse razvidnimi dejstvi. Matematika n. pr. nima teorij, dokler ostaja na svojem ožjem področju. Prav tako ne moremo govoriti o teorijah na polju prirodoslovnih znanosti ali zgodovinske vede, v kolikor gre za samo ugotavljanje semkaj spadajočih dejstev. Pri sociologiji ali nauku o človeški družbi pa že trčimo na razne teorije, in sicer zato, ker na tem področju mnoga vprašanja, s katerimi sociologija mora računati, niso povsem jasna (nekatera bodo ostala celò za vedno nerešljiva) in ne morejo torej nuditi povsem zanesljivega izhodišča za sklepanje in za končne zaključke. V boljše razumevanje naj navedem samo primer tako zvanih socioloških šol. Pa ne samo v boljše razumevanje, nego tudi zato, ker so baš sociološki problemi v ožjem stiku s pojavom in razvojem združništva.

Sociologija ima torej svoje šole in razne teorije. Tako n. pr. nekateri trdijo, da je gibalno vsega človeškega razvoja duh, drugi nasprotno, da določa ta razvoj materija ali ekonomska dejstva. Nekim je vse posameznik (individuum), drugim celota (kolektiv). Ti zagovarjajo svobodo človeške volje (indeterministi), oni menijo, da je sleherno početje človeka nujno, torej tudi ves porces družbe kavalno določen itd. Tedaj v isti vedi razna izhodišča, razne teorije.

Razna osnovna naziranja o izvestnih problemih imajo torej za posledek razne teorije na istem področju. Zgodi se tudi, da so izhodišča ista, zaključki pa različni; v tem primeru pa sklepanje ni bilo pri vseh logično pravilno. Človeški duh je pač omejen: ali ne more dojeti pravilnosti osnove, na kateri hoče graditi, ali pa pogrēši v presojanju vzročnega in posledičnega razmerja med posameznimi dejstvi.

Svoje teorije ima tudi politika in celo nacionalna ekonomija (narodno gospodarstvo), pravna veda itd. Čim širše polje zavzema kaka

znanost, tem več teorij je v njenem okviru možnih. Največ teorij zasledimo v filozofiji, ker se njeno polje razteza skoro na vsa področja prirodnoslovnih in duhovnih ved, oziroma mora imeti stike z vsemi ostalimi znanostmi. Če pa imajo že te posamezne znanosti različne teorije, tedaj je umljivo, da jih mora imeti filozofija še več.

Vsaka znanstvena teorija gradi svoj sistem torej na nekih osnovah, ki jih jemlje kot istinita ali vsaj več ali manj verjetna dejstva. Ta dejstva ni treba, da bi po svoji naravi spadala v območje dotične znanosti, ki postavlja teorije; mnoge znanosti izhajajo iz osnov, s katerimi se bavijo prvenstveno druge vede. Tako n. pr. mora sociologija za svoje teorije iskati osnove, ki jih sicer raziskuje zgodovina, paleontologija, prirodnoslovje, primerjalno veroslovje, psihologija itd. Le te vede ji lahko nudijo podatke, iz katerih more črpati gradivo za lastne teorije; kajti kdor hoče dognati, kakšni činitelji so določali razvoj človeške družbe, mora poznati dejanski potek tega razvoja, kakor nam ga kaže zgodovina, upoštevati najdbe iz prehistorične dobe, ki pričajo o življenju takratnega človeka, uvaževati vpliv geografskih in klimatičnih razmer itd.; pa tudi seveda, in to v ne mali meri, dušeslovne zakonitosti, ki prevevajo človeški razum, čustva in voljo. Ker pa podatki, ki jih nudijo našete in druge znanosti, večkrat niso popolnoma zanesljivi in obstajajo glede njih razne, pogosto celo nasprotujoče si teorije, mora sociologija do njih zavzeti lastno stališče in s tega stališča graditi svojo teorijo, oziroma svoje nauke o človeški družbi.

Omenili smo, da moramo razločevati med teorijo in ideologijo. V čem je ta razloček? Ideologija je tudi teorija, vendar govorimo o njej samo v okviru problemov, ki niso zgolj teoretično-znanstvenega značaja ali se tičejo praktično-gospodarskega udejstvovanja človekovega, nego zadevajo tudi območje kulturno-socialnega in etično-moralnega reda. Ni torej ideologij na polju fizike, zgodovine, jezikoslovja ali prirodnoslovnih ved, v kolikor ugotavljajo samo že popolnoma dognana dejstva, tudi ne na področju filozofskih disciplin, kakor so n. pr. logika, spoznavna teorija etc., še manj v okviru čistega gospodarstva. Povsod tukaj govorimo lahko samo o teorijah, ne pa o ideologijah.

Na podlagi teh splošnih izvajanj o teoriji poskušamo sedaj ta pojem ožje opredeliti, to je poiskati in formulirati bistvene znake, ki jih mora imeti kaka znanost, pokret ali pojav, da je mogoče govoriti o pristojni teoriji, oziroma ideologiji.

1. Teorija je logično spajanje raznih dejstev v namenu, na podlagi teh dejstev in njih medsebojnih odnosov dobiti od vseh strani osvetljeno in enotno pojmovanje nekega pojava.

Dejstva, iz katerih kaka teorija izhaja, se imenujejo osnove (izhodišča), njih logično spajanje zaključki.

2. Osnove teorij so lahko popolnoma dokazana in razvidna dejstva, ali pa morajo imeti vsaj večjo ali manjšo znanstveno verjetnost: zaključki pa morajo na vsak način biti izvedeni logično in po znanstveni metodi.

3. Ker osnove teorij po svoji vsebini ne spadajo vedno v področje znanosti, ki teorijo postavlja, ali pa so v okviru iste znanosti različne, mora teoretik do takih različnih naziranj zavzeti stališče, odločiti se za eno osnovo, jo utemeljiti in na njej zgraditi svojo teorijo.

4. Nobena teorija ne sme niti v osnovah niti v zaključkih nasprotovati rezultatom drugih znanosti.

5. Teorije so možne — izvzemši nekaterih tako zvanih pozitivnih ali dognana dejstva zgolj naštevajočih odnosno opisujočih ved — na vseh poljih človeške znanosti; nanašajo se torej skoro na vse pojave, ki zadevajo prirodo in življenje. Teorije so nujne, če glede na isto vprašanje obstajajo razne osnove, bodisi da tvorijo po naravi problema te osnove, nekatere ali pa le ena izmed njih izhodišče in podlago za izgradbo teorije.

Kadar se osnove tičejo etičnega in moralnega reda, govorimo mesto o teoriji o ideologiji.

Teorija, oziroma ideologija je tedaj nujna povsod, kjer o nekem pojavu obstajajo razna naziranja (se jemljejo za podlago razne nasprotujoče si osnove s področja iste ali drugih ved). V takih primerih moramo, kakor že rečeno, z ozirom na ta naziranja zavzeti stališče, to se pravi, osvojiti si to ali drugo naziranje, ter s tega stališča izhajajoč na podlagi logičnega mišljenja izvajati nadaljnje zaključke in graditi lasten pogled na vpoštev prihajajoče vprašanje.

Naša naloga bo tedaj, da ugotovimo predvsem, dali je združni pokret že enovito določen, to je tak pojav, da je znanstveno razpravljanje o njem odveč, ker je v svoji osnovi in logičnih zaključkih popolnoma jasen; če bi pa to ne bilo, kakšne osnove so glede njega možne in h kakšnim končnim zaključkom lahko vodijo.

Ko bo to vprašanje odločeno, bomo lahko ugotovili, ali je v načelu mogoča teorija združništva, in naposled tudi, ali taka teorija (ideologija), oziroma take teorije o njem morda dejansko že obstajajo.

(Konec prih.)

## Organizacija prehrane

Odkar živi človeško pleme na svetu, odkar obstajajo narodi in države, se vodi borba za obstanek, borba za čim boljši obstanek. V prvi vrsti je šlo in gre še vedno za materialne dobrine, in zopet poglavitno za prehrano; šele v drugi vrsti prihaja v poštev obleka, obutev, stanovanje itd.

Boj za materialna dobra so določevale v raznih dobah različne potrebe. Te potrebe niso bile vedno enake; menjavale so se, kakor se je človeška družba razvijala, v kakršnih okoliščinah so posamezni narodi živeli, kakor je napredovala njihova civilizacija in kultura.

Dobrine niso po vsem površju zemeljske oble enako razdeljene. Bili so tudi časi, ko so bili posamezni predeli zemlje med seboj popolnoma ločeni. Mnogo današnjih potreb svojčas ljudje niso imeli, ker jih pač niso poznali ter so se jih „priučili“ šele od narodov, s katerimi so prišli tekom časa v stik. To velja za vse življenjske potrebščine in tudi za hrano.

Če izvzamemo sladokusno gospodo med starimi Rimljani in nekaterimi drugimi narodi prejšnjih vekov, je bila prehrana človekova svoje dni zelo preprosta. Dandanes pa je — izvzeti je treba seveda naš izredni čas — v tem pogledu mnogo, mnogo drugače. Odkar plovejo ladje po vseh širnih svetovnih morjih, odkar preprezajo železnice in druga prometna sredstva vse kontinente in spajajo med seboj vse pokrajine, se je tudi v prehrani človeštva veliko spremenilo.

Odkritja novih dežel v 15. in 16. veku so imela za posledico izmenjavo blaga, trgovina je doživela velikanski razmah, porajati se je začela in nove oblike je zadobivala industrija, ves gospodarski sistem se je pričel snovati na novih podlagah, ustroj družbe je dobil novo lice. Ta proces še traja, zakaj življenje ne pozna mirovanja.

Gospodarski in socialni ustroj mogočno vpliva na življenje in bitje človeške družbe. Nekateri trde celo, da moramo iskati edino le v njem vzroke in posledice vsega, kar se v okviru te družbe dogaja. Pa naj bo tako ali tako, res je, da so gospodarski činitelji in z njimi v zvezi trgovina in industrijalizacija popolnoma preobrazili življenje. Posamezni sloji so si postali nasprotniki, ločili so jih interesi, ločila jih je borba za obstanek, borba za kruh. Izkoriščani in zapostavljeni so se začeli družiti, da bi v skupnosti lažje varovali svoje interese, da bi si zagotovili vsaj to, kar je za življenje najbolj potrebno: to je vsakdanji zaslužek za vsakdanji kruh.

Čez 5 leta bomo praznovali 100-letnico, odkar je bila osnovana prva moderna konsumna zadruga kot posledica izkoriščanja de-

lavskega stanu; prva na principu samopomoči in na osnovi jasnih ciljev in določenih metod zgrajena oblika organiziranega potrošnika.

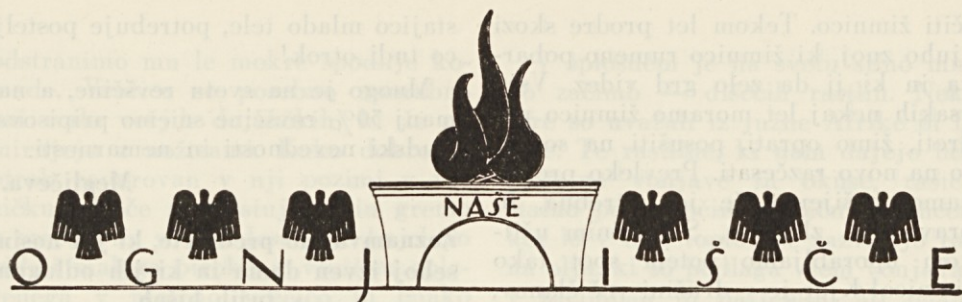
Nabavljalne (konsumne) zadruge so v teh 100 letih izvršile ogromno delo. Zanimiva bi bila statistika, ki bi prikazala, kolikim milijonom potrošačev je lajšala boj za kruh, koliko milijard so jim te zadruge posredno ali neposredno prihranile.

Tudi današnji izredni časi zadrug ne morejo pogrešati ali njih poslovanja izločiti. Vendar zahtevajo izredne prilike izredne ukrepe. Prehrano prebivalstva v vojnem času je treba organizirati z vidika najsplošnejših potreb države in ljudstva. To pa nikakor ni lahka stvar. V spominu so nam še časi zadnje svetovne vojne; zlasti zadnja leta, ko so se glede prehrane pojavile največje težkoče. Vsaka vojna, posebno pa še takega obsega kot so današnje, nujno vpliva na produkcijo in potrošnjo, in to v vsaki državi, ki je vanjo zapletena. Popolnoma umljive so težave, ki v posledici nastanejo tudi glede prehrane. Izmenjava pridelkov med posameznimi državami je onemogočena ali vsaj omejena, lastna produkcija ne more biti na onem višku, kot je v mirnih dobah, potrebe pa so enake, oziroma še večje. Zato je prav tako umljivo, da zahteva najvišji interes vsake države, da prevzame po svojih organih kontrolo nad potrošnjo najvažnejših živilkih potrebščin, na drugi strani pa tudi, da išče možnosti zvišanja produkcije. Državljeni se za časa vojne morajo marsičemu odreči in to vsi brez razlike. Kar je na razpolago, mora biti enakomerno razdeljeno med vse sloje prebivalstva. Da se to zgodi, mora skrbeti država kot vrhovna čuvarica splošne blaginje. Zato obstajajo v vseh državah, ki so v vojnem stanju, posebne institucije, odbori, uradi itd., ki bdijo nad tem, da v prehrani prebivalstva ni težkoč.

Tudi v naši pokrajini je ustanovljen prehranjevalni zavod pod imenom „Ente per l'alimentazione dell' Alto Commissariato per la Provincia di Lubiana“ (Prehranjevalni zavod Visokega Komisarijata za ljubljansko pokrajino). Ta zavod ima svoje pomožne urade, t. j. občinske prehranjevalne odbore, ki razdeljujejo za prehrano prebivalstva v maksimiranih količinah posamezna živila na trgovine in zadruge. Trgovine in zadruge na podlagi osebnih nakaznic za nabavo racioniranih živil le-te razdelijo med svoje konsumente. Našim članom v Ljubljani razdeljuje te nakaznice zadruga, članom s proge pa pristojne občine. Vsa racionirana živila prejema naša zadruga od „Prevoda“, ali mestnega ljubljanskega prehranjevalnega urada.

Pri nas obstaja tudi urad za kontrolo cen, ki končno odloča za racionirano in neracionirano robo maksimalne cene.

Priznati moramo, da gredo naši zadrugi oblastva zelo na roko in da cenijo važnost prehrane železničarjev. E. K.



## Dom in družina

### Naše postelje.

Ko si nabavljamo postelje, imamo nekakšno zavest, da nam bodo trajale večno. Skoro bi lahko res bilo tako, če bi posteljam posvečali tisto skrb in nego, ki jo je postelja potrebna in ki jo zasluži. Toda tako nego uživajo le boljše postelje v tako zvanih boljših domovih, kjer imajo sredstva, da si lahko nabavijo nove, če bi bilo potrebno. Po ubožnejših domovih uživajo nego le pri tistih hišah, kjer gospodari umna in občutljiva žena. V splošnem postelje zelo trpe. Nikomur se ne smili posteljnina, ne žimnica ne peresnica. Nekatere matere dovoljujejo svojim otrokom, da se po dnevi valjajo po posteljah, male otroke posajajo nanje, ne da bi jih preje zaščitile z nepremočljivim platnom. Pa tudi odrasli ljudje se „zavalijo“ tekom dneva na posteljo kar preko pregrinjala v svojih zaprašenih oblekah in umazanih čevljih. Prav to nam je dokaz, kako nujno potreben je vsaki hiši divan. Ni treba, da je divan iz delavnice uglednega mojstra, tudi divan, ki ga lahko naredi prav vsak mož, izvrstno služi svojemu namenu. V trgovini kupimo za mal denar okrogle noge ali pa sami naredimo čisto preproste večje kocke, nanje naslonimo lesen obod, v ta obod mrežo ali pa samo deske, v prostornino pa žimnico ali spet samo prevleko, napolnjeno dobro z koruznim ličjem, prevleko sešijemo in je kakor prava žimnica. Če postavimo tak divan v sobo, morda v toplo kuhinjo, se bo vse zbi-

ralo okrog njega, posteljam pa bo vsaj malo prizanešeno.

V nekem ameriškem mestu so bili pregledali 800 domov in ugotovili, da je bilo nad 30% žimnic starih čez 16 let, ne da bi bile kdaj popravljene. Blazine pa so bile v službi preko 25 let. V takih domovih, kjer najdemo žimnice in blazine v takem obupnem položaju, hitro ugotovimo, kako kratko mora biti življenje odej! Žimnice in blazine so v nekaterih rodbinah večna dedščina. Mali otroci rabijo blazine, ki so jih rabili stari starši, ko so bili stari, bolni, ko so vanje dihali in kašljali. Ne da bi te blazine ljudje prečistili, ali perje oprali in presončili, jih podlagajo svojim malim otrokom pod glavice. Potem pa se sprašujejo, od kod ta in ona bolezen, zakaj otrok tako slabo napreduje, saj ima vendar dovolj hrane in druge nege!

Postelja ima v našem življenju zelo veliko vlogo. Najmanj 7 ur preživimo v nji vsak dan. K nji se zatekamo tekom dneva, če smo trudni ali bolni, v nji iščemo počitka in zdravja, v njej se rodimo in tam tudi umremo. Matere bi morale svoje otroke že v zgodnji mladosti podučiti in privzgojiti nekakšno spoštovanje do postelje. Nikoli bi ne smeli iti v posteljo, če nismo temeljito čisti in preoblečeni. Če bodo otroci tako navajeni doma, bodo v tem pogledu tudi v življenju imeli boljše zahteve.

Vsako jutro moramo posteljnino temeljito prezračiti in nato posteljo spet skrbno narediti. Preko žimnice pogrnmemo kos kakšnega blaga, ki nam

ščiti žimnico. Tekom let prodre skozi rjuho znoj, ki žimnico rumeno pobarva in ki ji da zelo grd videz. Vsaj vsakih nekaj let moramo žimnico podreti, žimo oprati, posušiti na soncu, jo na novo razčesati. Prevleko prekuhamo, pošijemo, če je potrebna, in prav lepo zlikamo. S kakšnim užikom uporabljamo potem spet tako žimnico! Kjer je v družini več članov, je priporočljivo popravljati postelje vsako leto.

Tudi peresnice potrebujejo nege. Po parkrat v letu jih moramo dobro prezračiti in presončiti ter peresa skrbno očistiti prahu. Novodobne žimnice so spodaj zaprte z navadno rjavo kotonino. Zdaj je to vrsto blaga težko dobiti, zato lahko uporabljamo tudi težki ovojni papir, ki ga pritrdimo na obod z ročnimi žeblički. Na straneh pa moramo pustiti malo odprtine, ker sicer se nam žimnica ne bo udajala.

Po nekaterih domovih najdemo postelje in divane: peresa škripljejo in cvilijo, žimnice so strgane in umazane, v sredini imajo vdolbine ali jame. Nikdar niso bile v popravilu in so take preživele morda nekaj rodov. Gospodinje se pritožujejo, kako slabe so njihove postelje, da bi pa poskrbele, da bi se te postelje popravile, jim pa ne prihaja na misel.

Nabava novih postelj in posteljnine sploh je danes skoro nemogoče. Kar imamo, to bomo imeli, če pa si teh stvari ne bomo znali ohraniti in obvarovati, se bo v naše domove nasečila kmalu revščina. Imamo mlade gospodinje, ki so pred nekaj leti prinesle bogato balo v svoj novi dom. Že po nekaj letih pa vidimo v teh domovih vse te stvari uničene, umazane, strgane, skrinja je prazna prav takrat, ko gospodinja mnoge stvari najbolj potrebuje, ko raste družina, ko pride bolezen itd. Otroci nimajo svojih posteljic, po kmetških domovih prenočujejo v capah na peči, pri peči ali pa se tišče v posteljah ob znojnih telesih odraslih ljudi! Če potrebuje

stajico mlado tele, potrebuje posteljico tudi otrok!

Mnogo je na svetu revščine, a najmanj 50% revščine smemo pripisovati ljudski nevednosti in nemarnosti.

**Megličeva.**

### **Zaznamvajmo predmete, ki jih nosimo seboj izven doma in ki jih odlagamo v tujih hišah.**

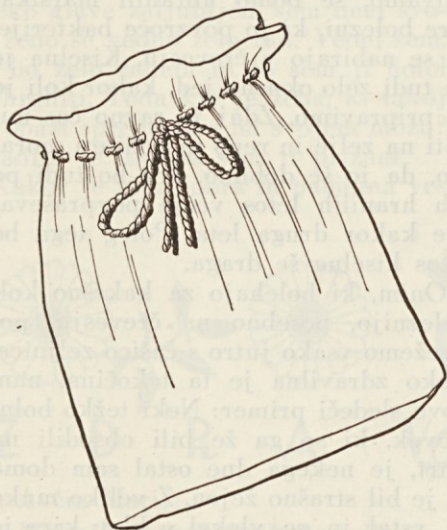
Neredkokdaj se zgodi, da zgubimo rokavico, dežnik ali kak drug neobhodno potreben predmet, in vselej nam je silno žal za njim. Toda v prejšnjih časih smo zgubo lahko kako nadomestili, danes tega ni mogoče več. V bodoče bomo imeli to, kar imamo, imeli pa bomo le, če bomo na svoje stari skrbno pazili, da jih ne izgubimo ali kako drugače uničimo. Otroci v šoli kaj radi zamenjujejo svoje stvari. Pri naglem oblačenju si zamenjajo čepice, galoše, dežnike pa tudi plašče. Če bi bili vsi ti predmeti zaznamovani z imenom lastnika, bi se take pomote redkeje dogodile in otrok bi dobil nazaj svojo stvar, če jo je izgubil.

Na majhen podolgovat košček obliža napišemo s črnilom ime in stanovanje lastnika. Če nimamo obliža, napišemo naslov na košček belega gostega blaga in prišijemo na mesto, ki ni takoj vidno. Pošten najditelj bo gotovo vrnil najdeni predmet, dočim ga ne more vrniti, če bi ga še tako rad, ako ni na predmetu nikakega znamenja, komu pripada. Tako zaznavanje je posebno potrebno v zimskem času, ko mobiliziramo vse zimске stvari, ki jih nosimo izven doma in odlagamo v tujih hišah. **L. M.**

### **Topla vrečica za dojenčka.**

Takele vrečice so se izkazale skoro bolj primerne za otroka, kakor pa spalna zaprta srajčica. Če se nam dete ponoči pomoči, mu moramo sleči vso srajčko, dočim ostane otrok pri vrečici v zgornjem životku lepo oblečen.

odstranimo mu le mokre spodnje komade. Vrečice so posebno uporabne pri malo večjih dojenčkih, ki že ne mirujejo z nožicami. Kako dobro je otrok zavarovan v nji pozimi v vozičku, ali če ga pestujemo in gremo k sosedovim v vas! Jeseni je kaj lepo videti malega otroka v vozičku oblečenega v pleteno vrečico in enako jopico. Pozneje tako vrečko podere-mo in naredimo iz nje kaj drugega.



Pod tako vrečico moramo vedno imeti nepremočljivo platno, ker sicer bi jo bilo treba neprestano prati. Vrečico zavežemo visoko gori nad trebuškom, skoro pod ročicami.

## ***Iz kuhinje***

### **Začimbe v naši kuhinji.**

Pozimi bodo začimbe zelo drage, če jih bomo kupovali na trgu. Brez začimb pa si ne moremo danes misliti gospodinjstva, saj se bo tako pogosto zgodilo, da bodo začimbe edina naša „uteha“, s katerimi bomo zboljšali okus jedem. Sedaj jih je polno po vrtovih in tudi na trgu jih je še mogoče kupiti po zmerni ceni.

V splošnem je na svetu silno mnogo začimb — dišečih rastlin. Nekateri so uvažali iz južne Afrike in Indije. Te rastline, ki nam dajejo tako prijetne vonjave in okuse, rastejo stalno pod vročim tropičnim soncem, ker le v taki toploti se razvijajo razna olja, ki so podlaga vsem vonjavam v začimbah in parfemih. Mi imamo dovolj domačih začimb, uvožene bomo lahko pogrešali. Peteršilj, zeleno, čebulo in česen, pa paradižnik so stalni gostje v naši kuhinji. Brez teh začimb ne moremo niti en dan izhajati. Prave začimbe imenujemo pa le tiste, ki prihajajo iz daljnih dežel. Te začimbe uporabljamo skoro vse pri vlaganju kumaric, paradižnikov in gob, pa tudi pri mesnih jedeh. Oglejmo si njihovo porabo!

**Muškadni orešek:** Nastrganega uporabljamo pri močnatih jedeh, zelenjavi in kuhanem sadju.

**Klinčki:** Dodajamo jih vloženim kumaricam, kuhanemu vinu, potisnemo jih v pečenko in kuhamo v omaki.

**Ingver:** Strtega pri vlaganju raznih sadežev, s svežim začinimo meso in ribe.

**Črna paprika:** Cela zrna pri vlaganju.

**Rdeča paprika:** Sveža pri vlaganju in pečenkah.

**Majaron:** Dodajamo ga pečenkam.

**Gorčica:** Seme dodajamo vloženim sadežem.

**Cimet:** Zmletega potresamo na močnate jedi, skorjo uporabljamo pri izdelovanju likerjev.

**Kumina:** Dodajamo jo kruhu, pecivu, zelenjavam, mesu in omakam.

**Janež:** Pri vlaganju, dodajamo ga tudi pecivu, čaju, iz njega pripravljamo zdravila proti kašlju.

**Lorbarjev list:** Kuhamo ga v olupljenem krompirju.

**L. M.**

## Paradižnik namesto mesa.

Zdaj, ko so nam odmerjene precejšnje količine riža in testenin, še posebno pogrešamo mesa in omak. Nismo navajeni uživati testenin drugače kakor z omakami. Ali treba bo privaditi se tudi drugačni obliki uživanja teh hranil. Svetovno znana italijanska „pasta asciutta“ je sicer pripravljena z mesom in moko, toda Italijani znajo izvrstno pripraviti testenine tudi brez mesnih omak. Testenine s paradižnikovo omako ne zaostajajo za onimi z mesno omako, posebno če so potresene še z nastrganim sirom.

Vsak dan prihajamo v večjo zadrego, kaj bi kuhale. Iz koliko zadreg nam bi pomagal paradižnik! Paradižnikovo omako po italijanskem navodilu lahko uporabimo k vsaki močnati jedi, pa ne bomo prav nič pogrešali mesa, posebno če jo bomo pripravile nekoliko pikantno. Omako naredimo iz svežih ali vloženih paradižnikov, pa tudi iz mezge. Priprava take omake je zelo enostavna. Na mrzli maščobi začnemo pražiti čebulo, peteršilj in paradižnike. Ko je vse mehko, pretlačimo skozi cedilo, po okusu dodamo še začimb, nekoliko pokuhamo, če je treba, malo zalijemo in omaka je gotova. Pa tudi naša domača sladka paradižnikova omaka je okusna. Še boljša je, če najprej opražimo na maščobi sladkor, potem šele pretlačimo nanj kuhane paradižnike.

## Kuharska knjiga.

Od kraja do konca menda nismo še nikoli prečitali nobene kuharske knjige. Danes bi morala to storiti vsaka gospodinja. Koliko dragocenih kuharskih navodil bi našle v nji. Pozabljena navodila, ali navodila, ki jih nismo še nikoli preizkusile, bi obogatile naš „suhi“ jedilni list. Tudi v kuharski knjigi je dosti preprostih navodil, ki se jih bomo morale čedalje bolj posluževati. Pri čitanju se nam osveži spomin, novo veselje dobimo do kuhanja. Vsa tista navodila, ki so pri-

merna za našo kuhinjo, si izpišemo in jih takoj uvedemo v naš jedilni list. Zima bo huda, posebno če nam bo primanjkovalo maščob. Spomladi se bo to maščevalo na naših organizmih. Zato moramo skrbeti, da bomo imeli dovolj vsaj drugih stvari, saj nekatera hranila sama vsebujejo neko količino maščob.

Niti ena naša hiša bi ne smela letos ostati brez sodečka kiselne, zelja ali repe. Kiselna je zelo zdravilna, če jo uživamo, se bomo ubranili marsikateri bolezni, ki jo povzroče bakterije, ki se nabirajo v črevesju. Kiselna je pa tudi zelo okusna jed, kakor koli jo že pripravimo. Zdaj je ravno čas misliti na zelje in repo in pohiteti moramo, da jo še dobimo, ker bo tudi po teh hranilih letos večje povpraševanje kakor druga leta. Poleg tega bo letos kiselna še draga.

Onim, ki bolehalo za kakršno koli boleznijo, posebno na črevesju, postrežemo vsako jutro s čašico zeljnice. Kako zdravilna je ta tekočina, nam pove sledeči primer: Neki težko bolni človek, ki so ga že bili obsodili na smrt, je nekega dne ostal sam doma in je bil strašno žejen. Z veliko muko je vstal in se vlekel v klet, kjer je bilo zelje. Napil se je zeljnice, kolikor je je mogel dobiti. Vsi so mu prisodili po tem dogodku skorajšnjo smrt. Možu pa je odleglo in se mu je takoj obrnilo na bolje. L. M.

## Med možem in ženo

### 6. pismo.

Moja žena je veliko žrtvovala zame. Zapustila je bila udoben dom in živela pri meni dostikrat v uboštvu. Vse, kar sem podvzel, mi je spodletelo. Nisem imel sreče. Toda ona se ni nikoli pritoževala. Skozi vse moje uspehe in padce je vstrajala tiho ob meni. Nikoli se ni pritoževala, imela je trdno vero, da bo nama šlo še zelo dobro. Moja žena je bila najboljša tovarišica!

In tako sem končno res uspel. Gospodar, pri katerem sem bil v službi, je umrl, njegova vdova me je prosila, naj bi ji tudi naprej pomagal voditi podjetje. Ostal sem tam in podjetje je uspevalo kakor nikoli prej. Z vdovo sva bila skupaj od jutra do večera. Posledica tega je bila seveda ljubezen. Strastno sva se zaljubila drug v drugega.

Skušal sem to čustvo skriti pred svojo ženo. Kljub temu, da sem bil preko glave zaljubljen, sem imel svojo ženo še vedno zelo rad. Vedel sem, da bo zelo zadeta in to sem ji hotel prihraniti. Toda kje je žena, ki takoj ne opazi spremembe na svojem možu? Uganila je, in jaz sem ji priznal.

Kakor je bila dobra in pametna ves

čas najinega skupnega življenja, tako je postopala tudi v tem, tako kritičnem trenutku. Rekla je, da me ne obtožuje in da nisem sam kriv. Hvaležna mi je bila za lepe trenutke, ki jih je doživela pri meni in zdaj mi vrača prostost. Lahko da grem k ženi, katero ljubim.

Tisti dan pa, ko bi jo moral zapustiti, sem prišel do spoznanja, da jaz svobode, ki mi jo je žena vrnila tako velikodušno, ne maram! Pri vsej strasti, ki sem jo čutil do one vdove, sem tudi vedel, da mi po tolikih letih skupnega življenja ne bo mogoče živeti brez nje. Ona je bila del mene samega. Nova ljubezen je kmalu umrla in z ženo sva živela srečneje kakor kdaj poprej.

Kid.



Dr. Avčin Marij:

### Nekaj o otroških boleznih

(Konec.)

Ko obravnavamo to poglavje, moramo končno omeniti še zadnje tri bolezni iz te skupine: mumps, rdečke in tako zvano četrto bolezen.

Mumps je vnetje obušesne slinavke, ki se pojavlja epidemično, to se pravi, hkrati pri večjem številu ljudi, ki jih družijo skupno življenje. Najčese obolijo na ta način otroci po šolah, vzgojevaliških, otroških vrtcih, pa tudi odrasli po zavodih, vojašnicah, delavnici itd. Bolezen je nalezljiva, njena inkubacijska doba znaša 2—5 tedne. Prenaša se najčese od obolelega človeka na zdravega, redkeje preko tretje zdrave osebe ali s predmeti, ki jih je rabil bolnik. Nalezljivost je precejšna,

vendar pa je večina ljudi kolikor toliko odporna proti mumsu, zlasti so odporni dojenčki.

Kako se bolezen prične? Otrok dobi lahko vročino, je nejevoljen in imamo vtis, da bo postal resno bolan. Na lepem prične otekati na eni strani ali na obeh straneh obraza, pred in za pokončnim krakom spodnje čeljusti. Otekline bolj vidimo, kakor jo moremo tipati in čestokrat le s težavo doženevmo v sklad z obušesno slinatko. Otekline ne boli, koža nad njo je testena in gladka, da odseva od nje svetloba. Hkrati imajo otroci včasih driske, prav tako jim včasih oteče vranica, da jo lahko tipamo povečano za nekaj prstov pod levim rebrnim lokom. Tudi druge žleze slinavke, zlasti slinavka pod spodnjo čeljustjo obole in otečejo na sličen način.

Bolezen, dasi se nam zdi kaj enostavna, ima lahko dokaj težavne komplikacije, tako vnetje modov pri dečkih po pričetku pubertete, vnetje možganske mrene, vnetja ušesnega živca, vnetja trebušne slinavke in jeter. Včasih se sicer samo po sebi negojno vnetje obušesne slinavke sprevrže v gnojno tako, da moramo oteklino prevezati in odpustiti gnoj. Čim bolezen krene na eno izmed teh stranpoti, je nujna nega v bolnici ali drugih zavodih, sicer pa lahko zdravimo bolnika doma.

Boljšje kakor zdraviti je seveda bolezen preprečiti, zato moramo, čim doženemo v družini mumps, bolnega otroka ločiti od zdravih, kar pa je v večini primerov žalibog prepozno. Tak otrok seveda ne sme v šolo, tudi še teden dni, ko je bolezen že minula, ker je nalezljiva tudi še nekaj časa potem, ko je oteklina že minila.

Če pa že zdravimo, potem ne bodimo v zdravljenju preveč silni. Če ima otrok vročino, naj lepo leži doma in mu ne dajajmo preveč „težke“ hrane t. j. mesovja, sira, jajec itd. Oteklino namažimo s toplim oljem ali kakim mehkim mazilom in jo pokrijemo z vato in privežimo okrog obraza ruto. Otroka naj izipra usta z 1% vodikovim prekisom ali pa naj jé tablete, ki razkužujejo ustno votlino.

Kadar sumimo, da se je pojavila kakšna komplikacija in kadar oteklina v doglednem času ne mine, potem pokličimo zdravnika ali pojdemo v bolnico, da ne zavozimo na stranpot, s katere je včasih pretežko priti zopet do pravega zdravlja.

\*

Rdečke so otroška bolezen in so znak dogajanja v organizmu, ki dobi svoj videz izraz v spremembah na koži. Opisati bi jih morali torej hkrati z ošpicami, noricami in škrlatinko. Vendar pa, da jih bomo boljše ločili od teh bolezni, jih opisujemo posebej.

Otroci se nalezajo boleznimi potom direktnega prenosa od obolelega, le redkokdaj preko tretje zdrave osebe ali s predmeti, ki so jih rabili bolani otroci. Inkubacijska doba traja 2—3 tedne. Bolezen je nalezljiva od zadnjih dni inkubacije do takrat, ko izgine izpuščaj. Rdečke zapuste dosmrtno imuniteto.

Bolezen včasih lažje, včasih težje razpoznamo. Včasih oklevamo med škrlatinko, ošpicami in noricami, med zastrupljenji in krvnimi boleznimi, vendar pa imajo rdečke nekatere svoje značilnosti, na katere se lahko naslonimo. Izpuščaj se pojavlja mahoma, večkrat zapored. Najprej se pojavi za ušesi, na čelu in na licih. Sestavljen je iz različnih peg, kakršne opazimo pri ošpicah, vendar so te pege manjše, manj rdeče, bolj okrogle in se največkrat ne spajajo med seboj. Le na licih se včasih spoje v manjše mrežaste ploskve. V ustih največkrat ne najdemo izpuščaja v razliko od ošpic, angine in v razliko od škrlatinke. Značilno je nabrekkanje bezgalk po vsem telesu, zlasti za ušesi, na zaglavju, na tikniku, pa tudi drugod, n. pr. v komolčnem, kolenskem, pazdušnem in dimeljskem pregibu. Včasih tudi otečejo bezgalkke prej, kakor se pojavi izpuščaj. Posebno visoke vročine otroci ponavadi nimajo.

Otroci, ki imajo rdečke, ne potrebujejo posebne zdravniške nege. Pač pa naj bodo doma, če imajo vročino, naj leže. Zlasti moramo paziti na nego ustne votline, s tem, da izpiramo usta z 1% vodikovim prekisom. Stroga izolacija ni potrebna. Po dveh tednih smejo otroci zopet v šolo.

\*

In končno še tako zvana četrta bolezen. Zakaj tako ime? Menda zato, ker so si v svojih izpuščajih kolikor toliko slične škrlatinka, ošpice, rdečke in četrta bolezen, dasi bi lahko po sličnosti imeli še nekaj bolezni, ki bi jih imenovali po številkah. Pra-

vimo jim tudi škrlatinkaste rdečke, s čemer bi hoteli povedati, da je bolezenska slika nenevarna in rdečkam podobna, da pa izpuščaj nekoliko sliči škrlatinki. Inkubacijska doba znaša 1—3 tedne. Bolezen nima nikake preddobe, splošno počutje otrokovo ni moteno, vročina je nizka.

Izpuščaj se hitro razširi po vsem telesu, je bolj bled kakor pri škrlatinki, je pa prav tako sestavljen iz drobnih peg. Še celo okrog ust se ne izpusti, slično kot pri škrlatinki. Včasih imamo tudi lahno angino, vnetje očesnih veznic in nabrekanje bezgalk po vsem telesu. Izpuščaj traja le tri dni, potem se koža lahko ljušči. Komplikacij običajno ni. Da je ta lahka bolezen drugega bistva kakor škrlatinka, sklepamo iz tega, da oni, ki so oboleli za četrto boleznijo, prav lahko dobe škrlatinko. Vendar so pa še vedno deljena mnenja, da li je četrta bolezen res nekaj svojkega, in če ni le posebna lahka oblika škrlatinke.

Posebnega zdravljenja otroci, oboleli za četrto boleznijo, ne potrebujejo, vendar pa je pri vsakem kolikor toliko nejasnem izpuščaju, ki bi bil podoben škrlatinki, bolje poklicati strokovnjaka, da ne bi zamudili ničesar, kar bi morali storiti, če bi bila bolezen res škrlatinka. V vsakem dvomljivem primeru je ugotovitev lažje in nenevarne bolezni prav tako važna in potrebna stvar, po kateri vsaj družini mnogo bolj odleže, kakor če zdravnik ugotovi nevarno bolezen. Tudi so v marsikaterem primeru prevelike očetovske ali materinske skrbi radi male rdeče pikice kje na njihovem miljenčku, odvali velik kamen od srca, če zdravnik prepriča in pomiri nekoliko pretenko vest mladih staršev.

\*

Če končno zaključimo to poglavje o otroških boleznih, potem nahitro še enkrat preletimo vse, kar smo povedali o tej skupini boleznij in od vsake poudarimo ono, kaj moramo sto-

riti, da se izognemo večjim zlom, ki bi nastala, če bi bolezen zanemarili:

1. pri oslovskem kašlju čakajmo 6 tednov in se ne razburjajmo preveč, če nam otrok dobro izgleda, se redi in ne hira. Dajajmo mu sredstva za umirjenje kašlja in bruhanja, vodimo ga na sveži zrak in dajajmo mu dobre hrane. Če pa otrok prične hirati, bledeti in hujšati, je nujen posvet z zdravnikom;
2. pri ošpicah naj bo otrok lepo doma, naj se lepo vleže. Čim bi prišlo do komplikacij, ki smo jih našteali v poglavju o tej bolezni, je nujna zdravniška nega. Z izolacijo skušajmo preprečiti širjenje boleznij;
3. za norice velja isto;
4. škrlatinka spada v bolnico, slehršen sum na to bolezen zahteva strokovnjakovega mnenja, ker le takrat moremo in smemo otroka pustiti doma, če se izkaže, da je izpuščaj le škrlatinki sličen, ne pa bolezni sama. Slehršno namerno zadrževanje na škrlatinki obolelih brez zdravniške nege se čestokrat kaznuje v zlih posledicah, ki trajajo vse življenje;
5. isto velja za davico. Pri sumu na to bolezen se moramo čim preje priboriti do jasne razpoznave, ali je, ali ni davica. Od tega zavisi, dali bomo dali serum ali ne. In serum proti davici je edino sredstvo, ki nam reši otroka;
6. mumps je včasih jako resna bolezen, zlasti če nastopijo komplikacije. Marsikaj sliči mumpsu, zato rej svetujemo tudi pri tej bolezni predvsem jasne razpoznave;
7. rdečke in četrta bolezen zahtevajo zaradi sličnosti z ošpicami oziroma škrlatinko znatne pazljivosti, zato rej tudi pri njih skoraj ne moremo pogrešati strokovnjakovega mnenja. Še enkrat poudarjamo: pri tej skupini boleznij je potrebno čim več jasnosti v razpoznavi, zdravljenju je uspešno in lahko, če se prične ob pravem času.

# RAZGLEDI

## Bombaž — belo zlato

**B**ombaž (pavola) je blago, za katerega posest so se vodile in se še vodijo ljute borbe v vseh oblikah in povsod: na gospodarskem, finančnem, socialnem in političnem polju.

Cel niz vojn bi lahko našteli, ki se na njih ozadju odraža bombaž — belo zlato. Navedem le ameriško secesijsko vojno, Egipt, Sudan, Abesinijo. Saj je tudi porazdelitev tega dragocenega produkta med posamezne narode vse prej kot enakomerna. Pred 10 leti je odpadlo od celokupne svetovne produkcije bombaža na:

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Angleško (kolonije) . . . . . | 34'05 %     |
| U. S. A. . . . .              | 21'21 %     |
| Nemčijo . . . . .             | 6'07 %      |
| Italijo . . . . .             | 6'21 %      |
| Rusijo . . . . .              | 5'52 %      |
| Francosko . . . . .           | 5'15 % itd. |

Dandanes se je razmerje nekoliko spremenilo. Največ bombaža pridelajo U. S. A., potem sledi britanska Indija, nato Kina.

Naj sledijo še nekateri statistični podatki o pridelovanju bombaža:

### Svetovna produkcija.

| Leto | Število bal* | Od tega U. S. A. |
|------|--------------|------------------|
| 1791 | 980.000      | 4.000            |
| 1903 | 17,305.000   | 10,827.000       |
| 1913 | 25,968.000   | 14,795.000       |
| 1920 | 22,612.000   | 12,029.000       |
| 1927 | 30,475.000   | 18,977.000       |
| 1933 | 24,755.000   | 13,175.000       |

V zadnjem bombažnem letu (1940/41) so U. S. A. pridelale 12,570.000 bal. Dočim torej glede produkcije ni posebne razlike v primeru s prejšnjimi leti, je izvoz v zadnjem času občutno padel, kar kažejo naslednje številke:

\* 1 bala = 500 angl. funtov, t. j. ca 220 kg.

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Leto 1935/36 . . . . . | 5,960.000 bal |
| „ 1936/37 . . . . .    | 5,440.000 „   |
| „ 1937/38 . . . . .    | 5,600.000 „   |
| „ 1938/39 . . . . .    | 5,530.000 „   |
| „ 1939/40 . . . . .    | 6,180.000 „   |
| „ 1940/41 . . . . .    | 1,200.000 „   |

Padeč izvoza je pripisovati izgubi trga v večini evropskih držav, Rusije in Japonske. Pač pa se je domač konsum v U. S. A. v zadnjem času izdatno dvignil.

Da je borba za belo zlato huda, je umevno; bombaž se namreč uporablja za najrazličnejše namene v industriji: iz njega izdelujejo tkanine, svilo, steklo, laki, celoloid, filmski trakovi, razna olja itd.; bombaž se rabi v medicini, pa seveda, — in to je sedaj tudi važno — za izdelavo eksplozivnih snovi, kakor dinamita, introceluloza, brezdimnega smodnika etc. Razen tega je seme bombaževe rastline tudi izvrstna hrana za živino.

Bombaž uspeva najbolje v tropskih in subtropskih predelih Afrike, Amerike in Azije. V Peruju ga je poznal in gojil že narod starih Inkov. V Ameriki so ž njim bogate seveda najbolj U. S. A., mnogo ga pridelala tudi Brazilija; v Afriki se goji v Egiptu in angleških kolonijah srednje, vzhodne in južne Afrike; v Aziji se prideluje v severovzhodni Kitajski in angleški Sprednji Indiji. — Navedli smo samo pokrajine, ki se izrazito odlikujejo z bombaževo kulturo. V ilustracijo naj še dodamo, da se v Ameriki z nasadi bombaža bavi nad 2 milijona farmarjev.

Bombaž uspeva, toda v veliko skromnejši meri, tudi v Evropi. Njegova mnogostranska uporaba je prisilila nekatere države, da kolikor mogoče zvišajo lastno produkcijo in se osamosvoje od uvoza. Velik napredek v tem pogledu pokazujejo Italija, Rusija, Bolgarija in Grška. Italija n. pr. je še pred 10 leti pridelala letno komaj ca. 5.000 kvintalov bombaža, danes znaša njena letna produkcija že ca. 100.000 kvintalov; Bolgarska ga je pridelala l. 1922. ca 2.000, l. 1938. pa že ca 90.000 kvintalov; pridelek Grške se je v istem času dvignil od 18.000 na 160.000 kvintalov.

Napor nekaterih držav, zlasti Italije in Nemčije, da se osvobodijo bombaža iz tujine, se je razvijal tudi v drugi smeri: začeli so misliti in poskušati, kako bi prišli do produkcije vlakna, ki bi ono od pravega bombaža nadomestovalo. Uspehov, ki so bili v tem pogledu doseženi, ne smemo podcenjevati.

Bombaževih raslin je več vrst. Najbolj razširjen je ameriški bombaž (*Gossypium hirsutum*) in azijski (*Gossypium herbaceum*).

Bombaž je grmu podobna rastlina, ki zraste navadno 2—4 m visoko. Ima rumenkaste cvetove. Okrog semena se nahajajo 2—5 cm dolga, fina vlakna, ki se ob dozorevanju s posebnimi pripravami odločijo, s hidravličnimi stiskalnicami stisnejo in kot surov bombaž omotajo v bale. Kako so ta vlakna res fina, pove dejstvo, da jih je v ½kg nad 100 milijonov.

\* \* \*

Najstarejša poročila o bombažu, njegovi kulturi in industriji segajo preko 5000 let v zgodovino. Indija je bila prva dežela, kjer so se prebivalci že 3000 let pr. Kr. ukvarjali s pridobivanjem vlaken z bombaževega grma. Nekateri najdbe iz tistih časov pričajo, da je bila tehnika v tej panogi že takrat precej razvita. Dolgo časa je ostal bombaž izključen monopol Indije: prav tako, kakor je bila svila monopol Kine in platno monopol Egipta. Seveda so se vse tri dobrine izmenjavale v živahnem prometu med civiliziranimi narodi Orienta. Toda pohlep po blagu in dobičku je rodil krvave vojne, zlasti med Babilonom in Ninivami. V vojno so se zapletli tudi Egipčani in kasneje Perzijci.

Monopoli niso trajni, ne morejo biti. Tako je bil zlomljen tudi v zgodovini morda najdalje obstoječi monopol — kitajske industrije svile.

Kitajci so poznali sviloprejkko že od pradednega časa. Trdili so, da so jo prejeli v dar od samih bogov; zato kajpada njene skrivnosti niso smeli nikomur izdati! In so to skrivnost trdovratno čuvali skozi tisočletja. Okrog leta 500 po Kr. pa so odgrnili zastor, ki je zakrival njihovo tajno: neki svoji princezi, ki se je zaljubila v indijskega princa, so dali za doto jajčeca sviloprejke in seme murve. Kmalu nato so jim tudi Japonci ukradli skrivnost in l. 552. sta dva bizantinska meniha v votli bambusovi palici prinesla sviloprejkina jajčeca v Evropo.

Po zlomu dragocenega monopola — konkurenca se je kmalu občutila iz Indije, Japonske in Bizanca — so Kitajci začeli izdelovati tkanine, ki so v njih kombinirali bombaž in svilo. Tako so se tudi oni lotili v velikem gojitve bombaža. Z vztrajnim delom so izboljšali kulturo in sčasoma pridobivali tako fino bombaževo vlakno, da so se jim izgubljena tržišča svile zopet odprla za bombaževe izdelke.

Po vzgledu Kitajcev so začeli tudi Indijci mešati bombaž med svilo. Tudi tamkaj se je kultura bombaža znatno dvignila in izboljšala.

Evropa se je seznanila z bombaževimi tkaninami in tkaninami, ki so jih izdelovali Kitajci in Indijci iz svile in bombaža, najprvo preko Bizanca. Nekako generalno zastopstvo za dobavo in razpečavanje

tega blaga je imelo mesto Carigrad. Ta posel je donašal mestu ogromne dohodke. Nikakor ne smemo misliti, da so bili ti dohodki zadnji razlog, da so se Turki, sami prevejani trgovci, hoteli mesta na vsak način polastiti. Abotno bi bilo tudi verjeti, da je križarske vojske iz Anglije, Nemčije, Francoske in Italije vodila le vnema za krščansko stvar in osvobojenje svetih krajev; v veliki meri so pri teh pohodih odločevali trgovski interesi. Ko je n. pr. l. 1096. šlo za to, da se tudi Genua udeleži križarske vojske za osvobojenje Svetega groba, je stavila pogoj, da se njenim trgovcem v vsakem osvojenem pristanišču odstopi prostor in pravica prestreči tekstilno blago, ki je prihajalo iz Orienta in bilo preko Carigrada namenjeno v Evropo.

Prvi Evropejec, ki je prinesel iz Kine natančnejše podatke o bombažu, je bil sloviti Benečan Marco Polo (l. 1254). Prve preizkušnje bombaževega vlakna so bile izvedene l. 1325. v Manchestru. Polagoma se je začel bombaž uvažati iz Kine in Indije, nastale so prve bombaževe predilnice in tkalnice tudi po raznih nemških mestih. Doba velikih odkritij je Evropo še bolj seznanila z belim zlatom. Tako se je polagoma razvijala ena največjih in najpomembnejših industrij novega časa.

Zgodovina belega zlata — bombaža ima marsikatero podobnost z zgodovino tekočega zlata — petroleja. Tudi njo spremljajo brezobzirni boji, trdo delo pravih in dejanskih sužnjev, špekulacije, konkurzi, zavist, pohlep in obup.

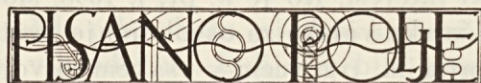
V borbi za bombaž pa nastopa od časa do časa še drug pojav: načrtno uničevanje bombaževih nasadov v špekulativnem namenu, da bi cena ostala na višini, ki je po volji magnatov — producentov. To se dogaja seveda zopet v Ameriki. Tako je izdala ameriška vlada že milijarde za znižanje produkcije „belega zlata“, leta 1933 n. pr. čez 100 milijonov dolarjev. V istem času pa se je borilo  $\frac{1}{4}$  milijona ljudi v obmejnih sovjetskih pokrajinah s sušo in škorpijoni, da bi spremenili pustinje v rodovitna bombaževa polja. 70.000 ljudi je razen tega poginilo v krvavem boju z domačini. Indija je tedaj izdala 400 milijonov mark za namakanje zemlje, Japonska se je z vsemi sredstvi trudila pridobiti si izven domovine zemljišča za pridobivanje žlahtnega vlakna.

Človeku zastane pamet ob vprašanju, kako je mogoče, da se dobrine na eni strani uničujejo, in prav za iste se na drugi strani vodijo neizprosne borbe s naravo in ljudmi. Vse to se dogaja v dobi največjega kulturnega in tehničnega razmaha človeškega plemena. To pleme ni v stanju, da bi si dobrine izmenjalo na pravični podlagi. Ogromne energije, čas in denar se trošijo za produkcijo in uničevanje

blaga. Vse brez načrta, brez smisla — načrti so, in smisel tudi, ali se nanašajo samo na pohlep po dobičku. Zato vlada v produkciji in konsumu in v posledici vsepovsod kaos in bo vladal vse dotlej, dokler se človeštvo ne bo zavedalo, da vodi to do propasti same družbe.

In le malo upanja je, da bi se ta zavest kedaj rodila in zmagala.

L. B.



### Prastara zadruga še deluje.

V Erivanu v Armeniji, blizu gore Arat, kjer je po bibličnem poročilu stekla zibelka človeštva, oziroma kjer je po vesoljnem potopu obstala Noetova barka, obstaja še danes mlekarška zadruga, ki datira iz prehistorične dobe. Armenke, ki se bavijo s proizvodnjo mlečnih izdelkov, imajo zadrugo urejeno tako-le:

Vse žene, ki so pristopile k zadrugi, prinašajo mleko samo k eni članici, ki segreje peč za pripravo masla in sira. S tem si prihranijo mnogo kuriva, ki ga je v tamkajšnjih krajih malo. Mleko donašajo v enakih prstelih loncih. Če lonec ni poln, se vsebina izmeri s palčico in na površini lonca označi. Tako se torej ugotovi, koliko mleka je vsaka zadrugarica prinesla. Skupni mlečni izdelki pa se ne razdelijo, temveč postanejo zaporedoma last samo ene članice. Ker je mleko poleti slabše in izdelki bolj pičli, jih prejmejo v tej dobi premožnejše zadrugarke.

### Stari Babilon.

Že v starem Babilonu zasledimo neke vrste zadrug poljedelskih delavcev. Te zadruge so imele namen, na principu medsebojne pomoči preživljati člane s tem, da so jemale v zakup večja zemljišča in jih članom oddajale v obdelovanje.

Babilon spada brez dvoma med najstarejše kulturne države. Njegova kultura je segala do ca 3000 let pred

Kr. Dežela je bila izredno rodovitna. Namakala sta jo reki Eufkrat in Tigris, razen tega je bila vsa preprežena z vodnimi prekopi. Štela je nad 20 cvetočih mest. Babilonci so imeli urejen sistem mer in uteži. Trgovina je bila močno razvita, državna uprava prav dobra. Žene so bile bolj upoštevane kot drugod v Orijentu; sodelovale so v bogoslužju, pri pravosodju in pri vodstvu raznih podjetij.

### Kitajska.

Kitajska je najstarejša še danes obstoječa država. Dasi se ponaša z najmanj 5—6000 letno kulturo, je vzlic temu v bistvu najbolj konservativna in je ohranila najbolj trdovratno staro izročila. V mnogih ozirih so stari Kitajci prekosili sodobne in poznejše kulturne narode. Tiskarstvo so poznali še pred našim štetjem. Pridelovali so svilo, ko so stari Egipčani hodili še brez obleke. 2500 let pr. Kr. so imeli Kitajci že svoj kovan, 100 let pr. Kr. pa tudi že svoj papirnat denar.

Kitajska je bogata z raznimi rudninami. Najbolj v čislju pa je vedno bilo pri njih poljedelstvo. Ob začetku poljskih del je sam cesar odložil svoj cesarski plašč in prvi prijel za plug.

### Ekonomija.

Ekonomija je grška beseda, sestavljena iz „oikos“ (hiša) in „nomos“ (postava, pravilo) in je pomenila domače ali hišno gospodarstvo. Danes rabimo besedo ekonomija za gospodarstvo vobče.

## Utopija.

Utopija je prav tako beseda grškega izvora, sestavljena iz nikalnice „u“ (ni, ne) in „topos“ (kraj). Pomeni torej dobesedno „kraj, ki ga ni“; v prenešenem pomenu pa nekaj, kar je neizvedljivo, kar se ne dá uresničiti.

Znano je delo angleškega ministra in prvega teoretičnega komunista Tomaža Mora (Thomas Morus, 1478 do 1535), ki ga je napisal pod naslovom „Utopija“.

Mor pripoveduje v svojem delu, da se je sestal v Antwerpenu z nekim portugalskim praporščakom Rafaelom Hitladeo-m, ki je spremljal Amerigo Vespuccija na potovanju v Ameriko.

Na svojem potovanju je Hitladeo videl mnogo dosedaj nepoznanih dežel, med njimi tudi otok „Utopija“. Opisuje življenje prebivalcev na tem otoku in Mor njegov opis natančno zabeleži. (Vse je seveda fikcija!)

Otok ima 24 krasnih palač, ki so vse zgrajene po istem načrtu. Ljudje govorijo vsi isto govorico, imajo iste navade, iste potrebe, iste zakone. Prebivalci se pečajo z vrtnarstvom in poljedestvom, razen tega pa je vsak izučen še v enem rokodelstvu.

Vsi nosijo obleko iz enakega blaga. Utopisti delajo na dan samo 6 ur, 8 ur spijo, ostali čas pa lahko vsak porabi kakor hoče. Šesturi delovnik popolnoma zadošča, da si prebivalci pridelajo vsega, kar jim je za življenje potrebno. Delati morajo vsi, toda nihče se ne ukvarja z nepotrebno produkcijo. Le nekateri se na priporočilo duhovnikov in na podlagi tajnega ljudskega glasovanja smejo baviti z znanostmi, toda če ne pokažejo uspehov, se morajo vrniti k ročnemu delu.

Privatne lastnine Utopisti ne poznajo, zato tudi denarja ne potrebujejo. Zlato in srebro cenijo manj kot železo. Žlahtne kovine porabljajo, kolikor so za to sposobne, za napravo navadnega orodja in — nočnih posod.

Vsako mesto ima svoje trge, kamor prebivalci prinašajo svoje produkte

in izdelke. Kar kdo potrebuje, dobi tamkaj, sam pa odda, kar ima odveč za lastno porabo. Nikomur ni treba skrbeti, da bi mu kedaj česa manjkalo; njegova dolžnost je samo, da prispeva k skupnim zalogam. Drugače je to v državah izven Utopije; tamkaj se posameznik zaveda, da bi lahko tudi ob blagostanju svoje domovine od lakote poginil, če se ne bi brigal sam za svoj obstoj.

Vojno smatrajo Utopisti za nečloveško, vendar se vadijo v orožju, in to ne samo moški, nego tudi ženske; toda le za primer lastne obrambe, ali obrambe prijateljskega naroda, ki so ga drugi zaslužnili.

Z ozirom na državnopravni ustroj je Utopija zvezna država, v kateri ima vsako mesto s svojo okolico avtonomijo. Najvišji nosilec oblasti v vsakem mestu je knez, ki ga obdajajo predstavniki ljudstva (pilarhi) s protopilarhom na čelu. Knez se voli na življenjsko dobo, vendar ga ljudstvo odstavi, če bi stremel po samooblasti.

Nekako 100 let po „Utopiji“ je izdal podobno delo italijanski menih Tomaž Campanella pod naslovom „Civitas Solis“ (Solčna država). Tudi Campanella je od nekega pomorskega kapetana, ki je mnogo potoval, zvedel (zopet seveda izmišljotina), da obstaja na nekem neznanem otoku država s čudovitim ustrojem. Na čelu države je duhovnik, imenovan Metafizik, ki odloča v vseh duhovnih in svetnih stvareh. Ima tri pomočnike, ki se nazivajo: Moč, Razum in Ljubezen. Prvi je vojni minister, drugi minister za znanost in umetnost, tretji minister za sklepanje zakonov. Uradniki so po en astrolog, kozmograf, geometer, historiograf, pesnik, logik, govornik, gramatik, zdravnik, fizik, politik in moralist. Vsaka krepost ima še posebnega uradnika, tako n. pr. za čistost, hrabrost, abstinenco itd.

Lastnina je skupna, zlasti se goji poljedelstvo in živinoreja. Vsa dela so smotrno porazdeljena, tako da ni

nihče preobremenjen. Trgovina obstaja le v najnujnejšem obsegu, kolikor je potrebna v stiku s sosednjimi ljudstvi in državami. —

Oba, Mor in Campanella, sta si

predstavljala vzor države z blagostanjem in s srečnimi državljani, toda računala sta s človekom, kakršen naj bi bil, ne s takim, kakršen v resnici je.



Giovanni Verga:

## Poklic sestre Agneze

Ko so starši donne Agneze propadli, so jo pripravili do tega, da je stopila v samostan, da je vsaj tako prišla do koščka kruha; in tako si je morala uboga donna Agneza nadeti nunsko haljo.

Preje so jo namenili posvetnemu življenju. Ko so ji potekali zadnji dnevi v samostanskem vzgajališču pri sv. Mariji Angelov, so ji doma tkali in šivali perilo za balo. Njen oče, don Bazilij Arlota jo je namreč že zaročil s sinom doktorja Zurla, ki je veljal materam vse okolice kot najboljša partija. Fant je bil lepoteč, da le malo takih, belega in rdečega obraza, z zmagoslavnim izrazom v očeh, ki je ljubimkal z vsemi dekleti. Ker je bil edinec, donna Agneza pa bi v njegovo družino prinesla plemstvo, je pustil, da so ga zaročili z njo in je celó pokazal, da je zadovoljen. Oče Zurlo pa, ki je na vso stvar gledal po svoje in je na komedije malo dal, si je dejal pri sebi: „Besedo bom imel jaz. Če ne bo don Bazilij Arlota odštél dote v denarjih, ne bo iz te moke kruha.“

\* \* \*

Don Bazilij pa se je gnal, da bi zbral doto, ki je po rojstvu pripadala njegovi Agnezi. Plemstva je bilo v njegovi hiši kar dovolj, prav malo pa imetja in še za to so se pravdali. Ubogi mož, ki bi rad videl vse zadovoljne in je hotel, da bi bila hčerka srečna, je zabredel v izdatke: ledino na Golem svetu je posejal vso naenkrat; paternska pravda pa mu je zrasla čez glavo. Bil je kot norec, ki stavi vse na eno karto. Resda za srečo družine; toda to je bila njegova propast.

Garal je ko pes, bil vedno v poslih, zdaj tu, zdaj tam, z vsemi mogočimi ljudmi, ki so kričali in razgrajali. Z zarjo je odhajal na polja in se ves ubit, z odsotnim izrazom v očeh vračal pozno v noč. Bržkone je tudi sanjal le o posevkih, v katere je dal tisto malo, kar

je še imel in v katere je stavil vso svojo nado. — „Sv. Janez Krstnik! Duše v vicah! Pomagajte mi!“ — Tako je prosil Idrijsko Marijo, prižigal pred njo in pred blagoslovljeno podobo papeža vsako soboto na skrivaj luč, vse za to, da bi deževalo. Skrival je pisma, s katerimi ga je obveščal advokat o poteku pravde. Doma se je, ubožec, trudil, da bi kazal vesel obraz. Plašnim in zaskrbljenim pogledom žene je odgovarjal: „Vse je dobro. Šlo bo! Gospod Bog nas ne bo vprav sedaj zapustil.“ O Veliki noči se je spovedal in prejel obhajilo; predal se je božji milosti in s hostijo v ustih prosil Boga za dobro letino, za uspeh pravde, za srečen izzid ženitve, ki naj osreči njegovega otroka . . .

In ona, Agnezina, je dobro, ki so ji ga hoteli, zaslužila. Dobra in ljubezniva je bila in ko so ji skozi samostanske rešetke pokazali njega, ženina, in ji je mati šepnila na uho: „Oni-le tam je. Ali ti ugaja?“ je sklonila ko žerjavica zardeli obraz: „Da“. In ko je potem prišlo do poloma in so ji dali razumeeti, da se mora odreči donu Giacominu in se posvetiti Bogu, je zopet sklonila glavo in pritrdila: „Da“.

Bila je Velika noč, ko so jo spoznali z njim, ženinom. Skoraj pričakovala, skoraj vedela je za to. Nekaj so ji povedale zaupljivosti prijateljic, nekaj nenadni obiski njegovih sorodnikov in napol izražene besede matere . . . Oh, kako je bilo lepo tedaj, ko ji je mati naročila, da naj po službi božji pride v govorilnico! Kako milo so bučale orglje, kakšne slike v modrikastih oblačkih, ki so tja do kora prinašali vonj kadila. Kako ji je utripalo srce v tistem pričakovanju! Skoraj pričakovala, skoraj vedela je za vse to, kar je prihajalo izpod kora, tisti šum ljudi, ki so vstopali v cerkev. O, ne bo, ubožica, pozabila te Velike noči. Še po toliko letih, ko ji je preko planjave doneče pritrkavanje veselo udarjalo na uho, se ji je dozdevalo, da vidi vrtič ves v rožah, tovarišice, ki se gnetejo na oknih, da sliši živžav vrabcev in veselo kramljanje tako dragih in tako znanih ji glasov, da čuti brnenje v ušesih in tisto zadrego, ko je zagledala njega, mladeniča s prikupnim, narejenim smehljajem, z desnico v telovniku. In zdelo se ji je, da mu je kljub temu, da je bil s starši, ušel nežen pogled . . .

Za ta dan, ko je prišla iz samostana, so ji pripravili vsi, tudi njegovi starši, veliko slavlje. Kako je bil očka srečen ta večer! Vse skrbi in trpke misli je zadržal zase. Za druge pa je pripravil slaščice in prigrizke, ki so ga stali Bog ve koliko. Bog in samo on. In nihče drugi. — Ne deklica, za katero je pripravil to slavlje, ne mladenič, ki so ga postavili poleg nje. Če bi don Giacomino vedel, koliko slaščic imajo v hiši, da pa dota, ki so mu jo obetali, skoraj visi na niti

dobro in slabe letine, bi pobral klobuk in izginil, ne da bi se še dalje dajal opravka z ljubeznijo.

In bilo bi bolje tako; tedaj še ni bila mladenka navezala vse svoje ljubezni na tega mladeniča, ki ga je videla sleherni dan poslej, ko je skoroda že pripadal družini, ki jo je obiskoval in se je zdelo, da tudi on ne more prebiti dneva, ne da bi jo videl in sedel ob njej in ji govoril polglasne besede. In mati, tudi ona je bila tako zadovoljna, tudi ona je čakala na uro, ko je navadno prihajal in je v stisku rok izrazila svojo ljubezen do njega. Napravili so ji lepo, novo, svetloplavo obleko, po modi nabrano, s preporo po sredi. Imela je lepe, kostanjeve lase, ki so mu tako ugajali; dejal ji je, da bi jih bilo škoda odstriči, čebi vstopila v samostan. Z očetom in materjo je razpravljajl o različnih stvareh, o tem, kako sta se dogovorila z očetom, da bo uporabil doto, ki so mu jo obljubili, o tem, kako bi rad uredil svoj bodoči dom in o vsem. Mati je opozorila Agnezino, naj posluša in upošteva to, kar govori on, ki bo gospodar. Nekega dne ji je podaril par lepih uhanov in hotel, da bi jih ji vpričo matere, s svojimi rokami pripel. Kako so prešli ti dnevi! Tiste ure, ko je bil on pri njej, ure, ko ga je pričakovala, ure, ko je mislila nanj — njegove besede, zvok njegovega glasu, njegove geste, vse, prav vse. — Ona pa je s srcem polnim sreče sklanjala glavo nad delom in šivala poleg matere. Zdelo se je, da mati prodira v njeno dušo s tistimi ljubeznivimi, božajočimi pogledi. In molčala je pri vsem, kar je rekla, pri njnih nasvetih, kako naj ureže rokave in obveze podglavnik na katerega bo poleg močeve položila glavico njena hčerka. Često je mladenka mislila na to in sklanjala do tilnika zardel obraz. In zdelo se je, da mati bere sladko misel v zamišljeno uprtih očeh, in da se tudi ona, uboga star-ka, veseli ob njej, ne da bi dvignila oči od dela; in delala se je kot da ne bi videla, kako mladenič skrivaj išče trepetajoče roke mladen-ke, takrat, ko je izrabil zmešnjavo ob prihodu kakega sorodstva. Večkrat so prišli sorodniki in prijateljice, ki so se vsi udeleževali splošnega veselja. Neka slovesnega je bilo v hiši, v očiščeni opravi, v raztresenih kupih perila, v beganju šivilj in delavk, v petju v delo zato-pljenih žená. Oče pa je na svoj, v srce segajoč način, izražal svoje veselje. Večkrat je objel hčerko in ulile so se mu solze: „Naj te Bog blagoslovi! Naj te Bog blagoslovi, moje dete!“ In s trepetajočimi rokami je objemal svojo Agnezo. Ob sv. Janezu, ko so kmetje kleli Boga in svetnike radi slabe žetve, je samo on pogumno dejal: „Saj ni tako slabo. Lahko bi bilo še slabše. Tam na Golem svetu imam precejšnje posevke. Računajmo na srednji pridelek ... Dobil sem dobra poročila o pravdi“ ...

Toda govoril je tako radi tega, ker je bila tam v gruči, ki je na trgu poslušala glasbo, tudi njegova hčerka in sedela ob ženinovi stra-

ni, oblečena v merinos obleko in s klobukom, ki je bil kupljen na up. Zdelo se je, da je mladenka tako srečna, da nima ne slabe misli ne sumnje o svetu. A doktor Zurlo, ta pa je imel vse predirajoče oči in je trdovratno vztrajal pri nekaterih, ne preveč obzirnih vprašanjih, ki so ubogega dona Bazilija oblila s kurjo poltjo: „In koliko mislite vam bo dal Goli svet? In kako je s pravdo. V veliko podjetje ste zabredli, moj dragi. Jaz v vaši koži ne bi zatisnil očesa... In pri takšni letini! Pravim vam, da se še boljše družine ne vedo kam obrniti. To leto bo dalo preglavice mnogim ljudem!“ — Skoraj bi povedal vse sinu, ki pa ni mislil na drugo kot na lepe oči donne Agnezine, ves navdušen od glasbe in lepega vročega večera.

\* \* \*

Pa tudi don Giacomino ni bil neumen, prav gotovo ne. V takih-le majhnih krajih pridejo prej ali slej na dan težave vsakega človeka. Ubogi don Bazilij pa se je opletal ko riba v mreži, oblegan od upnikov, ves v skrbah za toliko potrebnih stvari, ko je bilo treba šteti denar za pravdo, davke in plačo dninarjem. Dirjal je od enega k drugemu, se vbadal na vse načine, se skušal zoperstaviti nevihti, tako-rekoč z obrazom je kljuboval vetru, plačeval kolikor je mogel. Ko je v času žetve hudo zbolel in je za las manjkalo, da ga ni pobralo — in tako bi bilo bolje zanj — ni v omotici govoril drugega kot: „Pustite me, da vstanem. Ne morem lenariti v postelji. Moram iti... Vem, dobro vem...!“

In tudi drugi so vedeli za to, Don Giacomino predvsem, ki je postal hladnejši z nevesto in prihajal redkeje. Tako je donna Agnezina pre jokala vse noči in dneve in ni njena mati vedela, kaj naj si misli. Uboge žene so imele še zaprte oči in niso vedele za nesrečo, ki je pretila hiši, ker je don Bazilij skušal prikriti vso stvar, da bi jim dalje prihranil boleščino, ki je njega živega žrla.

Zamolčal je izvršitelja, ki je zarubil pol pridelka Golega sveta. Zamolčal staršem prizor z dninarji, ki so mu grozili z vilami, ko so videli, da ne bo z njihovo plačo nič. Ženi, ki je pometala parno za mlačvo žito, ki bi morale priti z Golega sveta, je dejal, da je prodal žito na skednju. Ko je pričakovala denar od prodaje, ji je dejal, da so mu ga oljubili za božič. — Jutri. Pojutrišnjem. Na koncu meseca. Ubožec je skušal dobiti na času pri vseh, izmikajoč se jim z lažmi, ki jim je skoraj sam verjel, tako je izgubil glavo. — Ob trgatvi. — Ob berli oliv! A izvršitelj je bil že v vinogradu in oljkovem nasadu. Končno pa je prav ob devetdnevni božiči, ko so se žene zaobljubile, da se bodo postile devet dni zato, da bo svatba prešla brez ovir, prav tedaj se je razpočila bomba.

\* \* \*

V Arlotovi hiši so tisto jutro pekli kruh. Agneza je vsa zadovoljna pripravljala za dona Giacomina jedi, ki se jih je naučila pripravljati v samostanu. On je opazoval brezbržno njeno delo, od časa do časa posvaljkal košček krhkega testa, in da bi vsaj nekaj dejal, ji raztreseno govoril, da ima roke bolj bele ko moka. Stal je v kuhinji, s klobukom na glavi, pred mizo, kot da bi pripadal družini, prav ko se je prikazala vsa prestrašena in osupla Menica s povezkom protja, ki ga je nabrala na dvorišču: „Gospa, gospa!“ V predsobi se je zaslíšal glas dona Bazilija, ki je prosil in zaklinjal. Gospodinja je hitro odšla, da bi videla, kaj je in se ni več vrnila, ne da bi pazila na to, da sta don Giacomino in Agnezina sama. Uboga deklica, kot da bi vedela, da ji ni ostala druga pomoč in opora kot on, se je stisnila k ženinu: „Kaj je, don Giacomino, za božjo voljo?“

Oh, ko je zagledala očetov obraz, obraz umirajočega! Opetekal se je ko pijanec; hodil je sem in tja, ne da bi vedel, kaj dela, zapiral okna in vrata, da ne bi mimoidoči videli izvršitelja v njegovi hiši. Ko se je zdajci zadel v zaročenca svoje hčerke, ga je gledal prestrašeno, s smrtnim potom na obrazu. Sklenil je roke in odprl usta, ne da bi kaj rekel. Tedaj je pa don Giacomino brez besedi pričel iskati palico in plašč in se iz uljudnosti delal, kot da za nič ne ve. Da bi se izognil morečemu prizoru je zamrmral:

„Oprostite... Nadlegujem... Oprostite...“

Toda don Bazilij je hotel nadaljevati komedijo, a bil je bled bolj ko mrlič in potne srage so se mu svetile na čelu: „Toda don Giacomino... Predstavljajte si... Trenutek in vse bo dobro... Pojdite za kak hipec z ženskami v mojo sobo!“ A don Giacomino ga je pričel motriti, zelenega kot žolč, bržkone pripravljen, da mu zabrusi v obraz: „Kakšno igro imamo? Končajmo s komedijo! Vsaj ves svet vè, da ste uničen! Ali hočete osramotiti plemenitega človeka?“

A je previdno molčal. Toda zadržati ga ne bo mogel nihče. Ne pogled na Agnezo, ki je bila že blizu omedlevice, ne solze matere, ki ga je s trepetajočim se glasom rotila: „Don Giacomino, sinko moj!“ Dejal je, da se bo hitro vrnil, da ne bi prišlo do prizorov: „Oprostite! Zelo mi je žal. Zares, ne morem. Trenutek! Takoj bom nazaj.“

Prišel pa je le notar Zurlo z darili, ki jih je poklonila nevesta: Z žametnim klobučkom in vezanimi copatami. Napravil je obraz plemenitega očeta in dobrosrčnega godrnjavca in govoril prav tako ko njegov sin: „Zelo mi je žal. Moja srčna želja je bila to. A vi niste krivi, vi, donna Agnezina. Lahko boste z vašimi čednostmi dobili še druge.“

In hotel ji je očetovsko, z dobrosrčnim smehljajem, z dvema prstoma pobožati lice.

A ko je videl, da deklica omahuje in da je bleda ko lipa, si je z robcem otrl oči in dostavil: „Kakšna nesreča, hčerka moja! Oprostite, ako vam tako pravim. Res, skoraj sem vas že imel za svojo hčerko. Kakšen udarec me je zadel!“

\* \* \*

Tako je dobila uboga donna Agneza svoj poklic. Novinkam, ki so trepetale pri svečanih zaobljubah, jo je kaplan stavil za vzgled: „Poglejte sestro Agnezo! Zgledujte se po njej, ki je že okusila to, kar je na svetu. Svet je prevara in domišljija. Prevaraj me, da te prevaram. Eno na ustih, drugo v srcu. In kaj ostane na koncu vsega? Prgišče prahu! Vanitas vanitatum!“

Tako je sirota po malem izgubila popolnoma stik z zemeljskimi stvarmi in se posvetila oltarju, za katerega je morala skrbeti, spovedniku, ki jo je vodil po poti odrešenja, kotu v spalnici, kjer je bilo že toliko let njeno ležišče, prostoru, ki ji je bil določen v obednici in na koru, zvoncu, ki je uravnaval vse njene opravke, ki so bili vedno enaki, jedem, ki so se vedno vrstile glede na dan v tednu, ob isti uri, na istem krožniku. Njen svet se je končal tam, pri napustniku nasproti hiše, ki ga je videla nad zidom vrta, pri koščku griča, ki ga je gledala skozi okno, pri šumu z uličice, ki se je zaznaval v govorilnici. Ure in letni časi so se v samostanu vrstili na enak način, s soncem, ki je zahajalo bolj ali manj visoko nad napustnikom, z gričem, ki je bil zelen in gol, s kokošmi, ki so brskale po uličici in se zbirale pri kokošnjaku. Tudi glasovi sosed so ji bili znani. Tedaj, ko je odšla tkalka, ki je živela onkraj ulice, je bil to že dogodek, ker ni bilo poslej vsak dan več slišati rihljače. In sestra Agneza ni imela miru, dokler ni zvedela od cerkovnika, kam in zakaj je odšla ta žena.

Ne zato, da bi klepetala, ampak iz radovednosti. Smo iz mesa ustvarjeni in svet je mikal celo tam, z govori spovednika, s klepetanjem cerkovnika, razgovori s sorodniki, ki prihajajo v govorilnico, s prepiri med nunami in spletkami tedaj, ko gre za izvolitev in odločitev poslov za triletno dobo. Oh, kako je tedaj! Sestra Gabrijela, ki je je sicer sama ošabnost, postane ponižna ko velikonočno jagnje; sestra Marija Faustina že osem dni prej kaže na mračnem obrazu prikupen smehljaj. Med sestrami pa je prišlo itak vedno do pomenkov; ob času jutranjega vstajanja ali ko so ob Veliki noči in božiču pripravljale slaščice in jedi za svečanosti. Sestri Agnezi pa tega ni bilo treba, saj ni imela moke ne sladkorja, ne denarja ne sorodnikov, ki bi jim poslala slaščice v dar. Njena mati, dobra duša, je pred kratkim umrla; tudi don Bazilij, ki se je moral še dolgo ubijati v svojih nesrečah — Bog mu je namenil vice že na zemlji — tudi dobrosrčna teta, ki je dala 120 unč denarja donni Agnezini, da je lahko imela

doto za samostan. Mir njihovim dušam! Tudi donu Giacominu, ki je umrl v krogu mnogoštevilnih otrok in so ga pokopali pri sv. Mariji Angelov. Zgodila se je božja volja. A ubogi sestri Agnezi, dobri stariki, je pa Bog bil milostljiv. S šestimi unčami na leto od dote, torej manj kot trideset centesimov na dan, je živela in se obdržala. Dva para čevljev in novo haljo je dobila na leto. Prodajala je mandeljne in orehe, ki jih sama ni mogla več ogolodati. Od dveh jajc je eno požila sama, drugo pa je razdelila med dve služkinji. Prištedila je od svoje juhe za ti dve ženi, ki sta imeli vedno volčji glad. Ona, uboga starka, je živela od zraka. Tako je postala trda do same sebe, da je vsako jutro prihranila nekaj kave in piškotov za spovednika.

\* \* \*

V resnici je imela tudi ona malo stremljenje, da bi brala pastorage, vsaj enkrat v toliko letih. Toda te službe so vedno dali onim nuna, ki so znale boljše spletkariti in so imele zaslombo od zunaj. Molčala je torej in se zahvalila Božji previdnosti: Kaj ji manjka tu notri, Bogu bodi hvala? Zunaj, v svetu, pa so takšne nevarnosti! — Z dobrim vzgledom in z dobrimi besedami je krepila novinke, ki so jih skoraj za lase privlekli v samostan in niso imele poklica za to. Ena med njimi, slabo vzgojena in groba, jo je nekega dne jasno in točno zavrnila:

„Ali veste prav za prav, kako je? Moj poklic je, da se zlepa ali zgrda poročim z donom Pepinom Bertolom.“

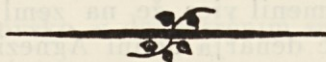
(Iz italijanščine B. V.)

Joža Prinz:

## *Triolet*

*Kot mlado popje brstov nežnih,  
tako mi v srcu pesem klije,  
dehteč v utripih harmonije,  
kot mlado popje brstov nežnih.*

*Se v cvet bohoten mi razvije  
v lepoti bajni stihov bežnih,  
kot mlado popje brstov nežnih,  
tako mi v srcu pesem klije.*



# Zadružni vestnik

## Iz uprave

### Nakupovalni termini za mesec oktober

| Dne   | Ljubljanski člani po abecedi | Za člane s proge ne glede na abecedo     | Dne    | Ljubljanski člani po abecedi | Za člane s proge ne glede na abecedo |
|-------|------------------------------|------------------------------------------|--------|------------------------------|--------------------------------------|
| 2. X. | A, B                         | Škofljica — Grosuplje vklj               | 10. X. | M, N, O                      | —                                    |
| 3. X. | C, Č, D, E                   | Višnja g. — Mirna Peč Trebnje — St. Janž | 11. X. | P                            | —                                    |
| 4. X. | F, G                         | Novo mesto loco Novo m. — Straža T.      | 13. X. | R, Ž                         | Verd — Rakek                         |
| 6. X. | H, I, J                      | Cušperk — Kočevje                        | 14. X. | S                            | D. M. v Polju Zalog                  |
| 7. X. | K                            | —                                        | 15. X. | Š, T                         |                                      |
| 8. X. | K                            | Kandija — Metlika                        | 16. X. | U, V, W                      |                                      |
| 9. X. | L, Z                         | Brezovica — Borovnica Vrhniska proga     | 17. X. | —                            | Ježica                               |

Posebej opozarjamo, da pride črka Z na vrsto 9. oktobra obenem s črko L, črka Ž pa 13. oktobra obenem s črko R.

Razen tega še pripominjamo:

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

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

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

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

a) Z vseh dolenjskih prog 6. v mesecu;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Člane še opozarjamo, da zadruga ne prejema vseh vrst živil (zlasti ne moke, testenin, riža itd.) naenkrat, temveč postopoma v obrokih v manjših količinah;

zato te robe tudi članom ne bo mogla vedno naenkrat dostavljati. V teh primerih bo zaostalo robo zadruga izdajala izven določenih terminov in se bodo v ta namen odprle posebne pomožne blagajne. Če bo pa le mogoče, bo zadruga skušala dobiti — vsaj za člane s proge — celotno mesečno količino in jo naenkrat odpremiti.

Člane z notranjskih prog (Brezovica—Borovnica, Vrhiška proga, proga Verd—Rakek) ter člane iz Zaloga in D. M. v Polju opozarjamo, da naj prihajajo k nakupu samo ob njim določenih terminah in ne poljubno kot doslej.

**Posebej še opozarjamo, da 1. oktobra naše prodajalne ne bodo izdajale nikakih živil za mesec oktober!**

Kakor smo to delali že v avgustu in septembru, bomo tistim članom, ki s celotnim nakupom živil ne morejo čakati do svojega termina, ker jim je bil z abecednim redom preložen preko starega nakupovalnega termina, izdajali tudi v oktobru pri posebni blagajni izven določenih terminov sledeča živila: testenine, riž, moko, mast in sladkor. Po ostala živila pa naj pridejo ob svojih terminih.

## *Gospodarski in tržni pregled*

### **Mleko.**

V zadnjem „Zadugarju“ smo člane obvestili, da se vodstvo zadruga trudi izposlovati pri mlekarni na Vrhniki večjo količino mleka, tako da bi bilo ustrezno vsem, ki so se za odjem mleka pri zadrugi prijavili. Danes lahko sporočimo, da je stvar toliko uspela, da bo zadrugi dnevno dostavljeno 150 l mleka več in imamo upanje še za majhen dodatek k temu povišku. Čim bo mlekarna montirala aparat za pasteriziranje, bomo lahko mleko članom dostavljali v zgodnejših urah.

### **Sadje.**

Letošnja letina sadja ni obilna, vendar se bodo dobila dobra jabolka po primer- ni ceni. Seveda zahtevati, izbirati in se kapricirati na posebne vrste jabolk letos ne bo mogoče, ker odpade dobava iz Štajerske, kjer gojijo po večini samo plemenito sadje. Naš kmet na Dolenjskem ima večji del starejše sadno drevje in domače vrste jabolk, ki so pa tudi dobra, le razvajencem ne bodo povsem ugajala. toda za današnje čase in za prehrano otrok bo zelo prav prišlo tudi to sadje in bo marsikateri družini z dobavo jabolk z Dolenjske ustrezno.

Zadruga bo nabavila večjo količino jabolk in jih bo oddajala svojim članom

po primerni ceni. Člani bodo o dospelih pošiljkah jabolk pravočasno obveščeni.

### **Krompir.**

Pozvali smo naše člane, da prijavijo potrebno količino krompirja, kolikor ga bodo približno rabili za zimsko in pomladansko dobo. Prejšnja leta smo v jeseni naročili 25 do 35 vagonov krompirja in ga del razdelili na člane, del pa deponirali v naše kleti za dobo preko zime. Letošnja potreba krompirja za naše člane pa znaša po prijavah rekordno količino, t. j. 48 vagonov.

Vodstvo zadruga ima mnogo skrbi z dobavo take ogromne količine dobrega in zdravega krompirja. Priprave za nakup so v polnem teku. Upamo, pa da bo upravnemu odboru uspelo, da bo mogel nakupiti vso to količino krompirja za svoje člane in jih tudi z blagom zadovoljiti. Letošnja letina za krompir ni bila posebno dobra. Naši kmetovalci tarnajo, da je krompir gnil, posebno beli, to je onajdec, da j edroban in objeden ter da niso toliko krompirja pridelali kakor druga leta. Da je to res, o tem smo se prepričali sami.

Na Dolenjskem je bil letos krompir bolj droban in je v zemlji zaradi preobilice dežja močno gnil. To predvsem beli krompir. Druge vrste krompir je

rdečkast kakor zgodnji ter je odpornejši in debelejši. Nakupili in razdeljevali bomo oboje vrste, kakor bodo prihajale pošiljke, da bo mogoče ustreči vsem našim članom. Člani naj mirno počakajo, ker teh velikih količin krompirja ne bo moči vse naenkrat razdeliti med vse naročnike, zgodilo pa se bo to postopoma.

### **Kako spravimo krompir čez zimo.**

Krompir si priskrbi skrbna gospodinja za vso zimo do novega, ako ima le količjak ugoden prostor. Za malo gospodinjstva računamo najmanj 300—500 kg od jeseni do počitnic.

Krompirju ugaja hladno, zračno, a bolj mračno mesto, najbolje v kleti. Potrebno je, da krompir prav nalahko posipavamo s prahom živega apna (neugašenega), ko ga vlagamo v zaboj ali v ograjen prostor. Živo apno sproti uničuje klice, ki pospešujejo gnitje. Ob uporabi se krompir dobro opere.

Za krompir je zelo pripraven zaboj, ki je sestavljen iz samih lat, tako da propušča zrak. Ko kupujemo krompir, moramo paziti, da je ves enake vrste. Če je mešan, se namreč ne skuha ves istočasno. Zelo važno je tudi, da je krompir pravilno in dobro osušen, preden ga vskladiščimo. Pred vkletenjem moramo krompir prebrati in odstraniti slabega ali nagnitega.

Krompirja je več vrst, kakor holandec, onajdec, rožnik itd. Vse te vrste krompirja, ki rastejo v Ljubljanski pokrajini, so skoro enako dobre vrste in namenjene prehrani. Industrijskega krompirja pri nas ni. Že naprej pa opozarjamo, da bo zadruga imela na zalogi vse tri vrste krompirja in ga bo razpošiljala od kraja kakor bodo prišle pošiljke. Glavni centri, kjer smo preje prejeli krompir, niso več v naši pokrajini. Zato se bomo morali zadovoljiti sedaj tudi s temi vrstami.

L. J.

### **Konserviranje paradižnikov.**

Najbolj preprost način za ohranitev svežih paradižnikov je sledeči:

Dobro zrele, suhe paradižnike obriši ter jih na stroju za pasiranje zmelj.

Zmletim dodaj soli in jih tekoče nalij v navadne steklenice in dobro zamaši.

Tako konservirani paradižniki se obdrže celo leto sveži in jih lahko porabiš za juho, goljaž, paprikaš in za razne omake. Paradižniki ostanejo v steklenicah popolnoma sveži in rdeči.

### **Drva in premog.**

Zadruga je domalega razprodala svojim članom vso veliko zalogo drv. Povprečno je prišlo na vsakega člana v Ljubljani in okolici ca 1.500 kg drv. Vsa ostala količina drv, ki je danes še na zalogi, je že naročena po članih, tako da starih zalog dejansko nimamo več. Sedaj smo nabavili nove količine, ki bodo kmalu začele prihajati, toda po znatno višjih cenah, ker so drva večji del že razprodana za izvoz in javne potrebe.

Upamo, da bodo nabavljena drva zadostovala za potrebe naših članov preko zime. Potrebe drv so letos toliko večje, ker ni dobiti zadostne količine premoga, kakor je to bilo prejšnja leta. Iz rudnika Kočevje dobimo mesečno sto ton premoga, kar pa ne zadostuje in bi potrebovali mesečno vsaj 30 vagonov, da bi zmogli kriti potrebe naših članov. Za nadomestilo manjkajoče količine premoga si morajo naši člani nabaviti drva, zato je potreba in povpraševanje po njih večja kot prejšnja leta. Da je povpraševanje po drvah večje, je vzrok tudi to, ker naši člani ne dobivajo več režijskega premoga.

### **Kokoši in jajca.**

Gospodinjje se pritožujejo, da je težko dobiti jajca in da so predraga. Res je vzrok pomanjkanju jajc, ker ni dovoza iz sosednih pokrajin in ker je tudi poraba doma večja, kot je bila v prejšnjih časih. Vendar bi se to pomanjkanje ne občutilo tako hudo, če bi kmetje in mali posestniki gojili perutnino v večji meri. Ko si svoje dni prihajal na deželo, si lahko opazil v hlevih, na dvorišču in sadovnjakih polno kokoši, piščancev, rac, gosi i. t. d.; danes teh pestrih slik ni, oziroma so mnogo redkejše in skromnejše. Pa bi se perutnina baš sedaj morala gojiti v

večji meri; saj je toliko povpraševanja za njo.

Vzrok, da se perutninarstvo ne goji več v toliki meri kot nekdanj, je tudi v tem, ker primanjkuje pič (pšenice, koruze, kaše etc.) To zrnje kmetovalec danes lahko proda, kar mu več donša kot sama kurjereja.

„Slov. narod“ od 20. IX. t. l. piše: „**Za selekcijo in širjenje štajerske kokoši.** Kmetje, ki žele urediti rejsko središče, bodo lahko v jeseni dobili subvencijske plemenske peteline in jarke, spomladi pa vsa rejska središča tudi valilna jajca štajerskih kokoši. Za rejska središča so kokošjerejcem predpisani posebni pogoji, po katerih se zagotovi reja čiste pasme. Kdor nima primerne kurnice, bo dobil prispevek za novo ali preurejeno kurnico. Interesenti naj se javijo pristojni občini.“

Mi pa smo še mnenja, da naj bi se po osiguranju pogojev uvedla prisilna kurjereja.

### **Mast, surovo maslo in olje.**

Zadruga bo oddajala članom mast in olje v predpisanih količinah na nakaznice, dokler bo trajala zalog, odnosno kolikor nam bo ta živila dobavil Mestni prehranjevalni urad oziroma Prevod.

Dabili bomo tudi surovo maslo namesto masti, katerega bomo razdelili na člane po dovoljeni kvoti.

### **Semenska pšenica za male posestnike.**

Malim posestnikom, ki doslej niso sejali pšenice, pa bi jo vsled večje potrebe sejali, bo dovoljen nakup potrebne količine, ako zaprosijo za to Prehranjevalni zavod Visokega komisarijata.

### **Prepoved izdelovanja in prodaje slaščic, izdelkov iz žitne moke in jajc.**

Visoki Komisar za Ljubljansko pokrajino

na podstavi kr. ukazov z dne 3. maja 1941. XIX. št. 291 in 7. VI. 1941-XIX št. 454 ter smatrajoč za potrebo ukreniti zaradi prehrane,

**odreja:**

Člen 1. Nihče ne sme proizvajati, prodajati, uporabljati in trošiti mlečne smetane.

Člen 2. Od 1. oktobra 1941-XIX dalje se prepoveduje izdelovanje piškotov in slaščičarskih izdelkov, svežih ali suhih, pripravljenih iz žitne moke (pšenične, rži, ječmena, ovsa, koruze, riža) z racioniranimi maščobami (surovim maslom, oljem, slanino, mastjo in z jajci).

Člen 3. Prodaja piškotov in sladčic, že proizvedenih iz snovi, navedenih v prednjem členu, je dovoljena do 15. oktobra 1941-XIX.

Člen 4. Količine žitne moke, maščob in jajc, ki jih bodo imele izdelovalnice piškotov in slaščičarnic o polnoči dne 30. septembra 1941 XIX, se morajo prijaviti do vstetega dne 3. oktobra 1941-XIX pokrajinskemu prehranjevalnemu zavodu, ki odredi uporabo zaloga.

Člen 5. Kršitelji predpisov te naredbe, ki stopi v veljavo z dnem objave v „Službenem“ listu za Ljubljansko pokrajino, se kaznujejo z denarjem do 5000 lir, v hujših primerih pa z zaporom do 6 mesecev in eventuelno tudi z začasnimi ali trajnim odvzetjem obrtnega dovolila.

(Opomba: To velja le za tovarne in izdelovalce slaščic).

Ljubljana, dne 11. septembra 1941.

### **Vrednost živinoreje.**

V hrvatski državi je ocenjena na okroglih 18 milijard kun. Živinoreja stalno napreduje in lahko popolnoma krije domačo potrebo, ostane pa še zadostna množina za izvoz. Kakor kaže Zagrebški velesejem, se bo živinozdravniška služba v hrvatski državi organizirala na podoben način kakor v Bolgariji: uvedene bodo ambulate in veterinarske bolnišnice po vseh živinorejskih krajih. Z gosto mrežo ambulant bo mogoče popolno nadzorstvo in najhitrejša pomoč vsakemu gospodarju.

Služba veterinarjev v hrvatski državi se približuje stanju v zapadno evropskih dražavah. V Zagrebu nastaja majhno veterinarsko mesto, nova veterinarska fakulteta, ki bo privabljala čim več akadem-

skega naraščaja. Z naglim posredovanjem veterinarske službe in izdelavo preparatov na veterinarski eksperimentalni postaji v Zagrebu je doslej rešenih kakih 70.000 konj pred boleznijo in poginom („Jutro“ z dne 14. IX. 1941).

### **Popisovanje hrane.**

V posameznih hrvatskih mestih so začeli popisovati zaloge hrane in stanje živine, da se ugotovi prehrana čez zimo. V posameznih mestih delijo dve vrsti krušnih nakaznic: najtežje zaposleni delavci dobivajo po 400 gramov kruha na dan, vsi ostali prebivalci pa po 200 gramov. Peki morajo vsako nedeljo zjutraj prinesiti na magistrat obračune o tem, koliko kruha so v preteklem tednu izdali svojim odjemalcem („Jutro“ od 16. IX. 1941).

### **Kako se pospešuje draginja.**

Privatniki, prekupci in verižniki (tudi železničarji so vmes), se vozijo dnevno na Dolenjsko in izstopajo na postajah od Grosuplja do Metlike. Iz teh postaj gredo do bližnjih in oddaljenih kmetov za sadjem, pšenico in krompirjem. Do tu bi bilo vse v redu in ne moremo jim zameriti, če jih žene skrb za prehrano čez zimo, le način, kako kupujejo in kakšne cene nudijo kmetom za živila, ni v skladu z obstoječimi predpisi in z moralo. Zvedeli smo na licu mesta, da so nekateri nudili 200.— L za mernik pšenice, t. j. 8.— lir za 1 kg, za krompir pa 1'20 L in še celo več za kg na licu mesta, t. j. pri kmetu doma. Cene za krompir so pravilno maksimirane na L 0'80 za kg pri kmetu doma, za nadrobno prodajo v Ljubljani pa L 1'10 za kg. Taki ljudje mislijo samo na sebe. Ker imajo denar, vse preplačajo ter jim je cena postranska stvar, ne pomislijo pa, da s takim postopkom zelo škodujejo splošnosti, posebno pa malemu človeku, ki ima nizke prejemke in si tega privoščiti ne more. Nje briga samo lastni jaz, kako bo z drugimi, jim ni mar.

Sedaj pa pomislimo, kako težko je kupovati krompir pri kmetih po 0'80 L za

kg, postavljen na postajo, če jim takle verižnik nudi na domu 1'10 do 1'20 L za kg. Dnevno se je oddajalo na postajah dolenjske železnice po več tisoč kg krompirja kot kosovna roba, nakupljena po verižniški in previsoki ceni ter se je s tem delala škoda in težkoča zadrugi in trgovini, ki ima nalogo, da oskrbuje nižje sloje v Ljubljani s krompirjem po predpisani maksimalni ceni.

### **Strog nastop zoper spekulante v Srbiji.**

„Jutro“ z dne 16. septembra 1941 piše: Ker sta se močno razvili spekulacija z živili in verižniško trgovanje, so začele oblasti ostro nastopati proti spekulantom in verižnikom. List „Obnova“ objavlja od prilike do prilike imena kaznovanih spekulantov in verižnikov. Globe segajo do višine 5000.— Din. Zasačena roba se vsa zapleni. Za hujše primere so bile izrečene tudi zaporne kazni.

## **Glasbena šola Sloga**

v novem šolskem letu.

Doslej je glasbena šola Sloga vzdrževala v instrumentalnem oddelku pouk v čelu, flavti, goslih, kitari, klarinetu, klavirju, kontrabasu, pozavni, rogu, trompeti, violi in orkestralni igri; v vokalnem oddelku solo petje, operno šolo in mladinsko zborovsko petje; v teoretičnem oddelku: pouk o osnovni teoriji, pripravljalnem tečaju za harmonijo in in harmoniji.

Letos je šola razširila svoj delokrog in je dodala instrumentalnemu oddelku še vaje v komorni glasbi, vokalnemu oddelku pevski skupinski pouk in zborovo petje za starejše gojence in teoretičnemu oddelku še glasbeno zgodovino.

Vaje v komorni glasbi so važen del glasbenega instrumentalnega pouka, ker zahteva izvajanje komorne glasbe mnogo tehničnega znanja, gotovosti v igri ter razumevanja skladb. Strokovno vodstvo pomaga gojencu pravilno spoznavati krasote komorne glasbe in ga navaja na njih pravilno izvajanje.

Pevski skupinski pouk je namenjen onim pevcem, ki ne nameravajo šolati

svojega glasu, kakor se to dela v pouku solopetja, temveč se hočejo izobraziti v pevske umetnosti bolj v širokih obrisih. Marsikomu je pouk solopetja predolgotrajen in tudi predrag, zato mu bo pevske skupinski pouk dobrodošel, ker se bo v njem izobrazil v vseh elementih pravega petja, toda v skupinskem pouku, to pomeni, da pouku ne prisostvuje le po en pevec, temveč več hkrati. Ta vrsta pevskega pouka bo važna zlasti za pevce, ki že sodelujejo v raznih pevske zborih.

**Zborovsko petje za starejše gojence** je namenjeno onim Sloginim gojencem, ki so že prestali glasovno mutacijo, to je onim, katerim so se glasovi že izpremenili iz deških oz. deklških v moške oz. ženske glasove. Dostop v zbor pa bo dopusten tudi drugim mladeničem in mladencem. Mlajši gojenci morejo obiskovati mladinsko zborovsko petje, starejši pa zborovsko petje odraslih. Pouk bo obsegal poleg praktičnega zborovskega petja tudi intonacijske, ritmične in dihalne vaje.

**Glasbena zgodovina** je važen predmet glasbene vede, ki nas uči, kako se je glasba razvijala, prehajala iz sloga v slog in kako ogromno delo je bilo izvršeno v davnih stoletjih. Odkriva nam vpogled v naziranje prejšnjih dob in nam na ta način pomaga pravilno razumevati današnjo in poznejšo glasbo. Glasbena zgodovina more obiskovati vsakdo. Ukovina bo zmogljiva.

Poleg teh novih predmetov bo skušala Sloga v okviru svoje glasbene šole ustanoviti v letošnjem šolskem letu tudi **mladinsko godbo**, če bo dovolj prijav. Dečke, ki bi imeli veselje za vezbanje in nastopanje v mladinski godbi, bo šola poučevala v igranju na pihala in trobila in nato vezbala z njimi skupno igranje.

S temi predmeti je Slogina glasbena šola napravila nov korak k svoji izpopolnitvi, kar bo nemala žrtev društva. Vpisujte zato svoje otroke v Slogino glasbena

šola, starši, zanimajte se za delovanje šole, prisostvujte od časa do časa pouku in posvetujte se z učnimi močmi.

Slogina glasbena šola izdaja vsak drugi mesec svojo glasbeno revijo „**Mlada Sloga**“, ki prinaša sestavke iz raznih panog glasbene vede. Čitajte „**Mlado Slogo**“ in opozorite nanjo svoje znance! Z leti bo tvorila lepo knjigo glasbenih člankov.

## Iz „Žegoze“

### Gospodarska reja kuncev.

Tak je naslov knjižici, ki izide prve dni oktobra t. l. Izda jo Zveza društev „Mali gospodar“ v Ljubljani v založbi Železničarske spl. gospodarske zadruge v Ljubljani („Žegoze“), Bleiweisova cesta 35/II.

Razprava bo vsebovala vsa navodila za smotrno gospodarsko rejo naših gospodarskih pasem kuncev. Zato bo v sedanjih časih dobrodošla tako začetnikom kakor tudi starejšim rejcem, saj bo najobširnejša od vseh naših dosedanjih te vrste. Naročite jo že sedaj z dopisnico pri „Žegozi“, ker bo izšla z ozirom na postoječe razmere le v omejenem številu.

**Angorsko volno**, t. j. dlako od angorskih kuncev, domačo ovčjo volno in kožice od kuncev kupuje po dnevnih cenah Železničarska spl. gospodarska zadruga („Žegoza“) v Ljubljani, Bleiweisova 35/II, ki prevzema volno in kožice tudi v predelavo. Kupuje samo od članov, izdelke pa prodaja tudi nečlanom. Zahtevajte cenik in druga pojasnila!

**Pozivamo** vse člane „Žegoze“, ki stanujejo na teritoriju ljubljanske občine, da prijavijo število plemenskih kuncev, koz in kokoši na prijavnici, ki jo dobe med uradnimi urami v „Žegozi“. Dobljeni podatki so zadrugi potrebni zaradi pravilne razdelitve krmil (ovsa, otrobov). Podatki se bodo kontrolirali.