

1931

Bežig 22. V. 1931

LSTO VII.

Priloga

ZADRVGAR.

G · L · A · S · I · L · O · N · A ·

B · A · V · L · J · A · L · N · Σ

Z · A · D · R · V · G · Σ · V · S ·

L · V · Ž · B · Σ · N · C · Σ · V ·

D · R · Ž · A · V · N · I · H

Ž · Σ · L · Σ · Z · N · I · C

L · J · V · B · L · J · A · N · A · VII.

S.



Iz upravnega odbora

Upravni odbor se je na svoji seji dne 29. aprila t. l. konstituiral sledeče:

predsednik: zadr. Ponikvar Ciril,
podpredsednik: zadr. Čerček Srečko,
tajnik: zadr. Kobal Albert,
knjigovodja: zadr. Železnik Franjo,
blagajnik: Škerjanc Ivan.

Posli upravnega odbora so se razdelili sledeče:

1.) revizija kreditov in nadzor nad prodajalno v Šiški bo vršil zadruhar Punčuh Mirko;

2.) kontrolo računov in cen zadr. Škerjanc Ivan;

3.) nadzor nad prodajalno na Masarykovi cesti zadr. Novak Ivan;

4.) revizija kreditov in nadzor trgovine v Mariboru zadr. Mohorko Josip in Tumpej Rudolf;

5.) nadzor nad premičnim premoženjem in gospodarstvom zadruhar Kobal Albert.

6.) Uredništvo »Zadrugarja« bo še nadalje v rokah zadr. Ponikvarja, kateremu ob strani bo stal redakcijski odsek, sestoječ iz zadrugarjev: Čerčeka, Punčuha in Škerjanca.

Imenoval se je tudi

Sosvet za Maribor,

in sicer so bili imenovani sledeči zadrugarji: Artič Franjo, Regent Franc, Prevoljšek Janko in Kralj Roman.

Iz nadzornega odbora

Na prvi seji 29. aprila t. l. se je konstituiral nadzorni odbor sledeče:

predsednik: zadr. Furlan Josip,
podpredsednik: zadr. Feldin Hinko,
tajnik: zadr. Negro Ivan.

Posli nadzorstva pa so se razdelili sledeče:

za kontrolo upravnih in administrativnih zadev sta določena zadrugarja Furlan in Feldin Hinko, za kontrolo knjigovodstva in finančnih zadev zadr. Klebel Emil in Negro Ivan, za kontrolo gospodarskih in trgovskih zadev pa zadr. Božič Alojzij in Koprivec Ivan.

Reklamacije. Cenjeno članstvo opozarjamo, naj ne iznaša svojih pritožb in reklamacij pomočnikom v prodajalnah, ampak poslovodjem, odnosno upravnemu odboru, kajti reklamacije, iznešene na nepravo mesto, nimajo potrebnega uspeha niti za članstvo niti za zadrugo.

Preskrba s kurivom. Cenjeno članstvo naprošamo, da se preskrbi s kurivom, drvni in premogom čimprej in naj tega ne odlaša na jesen, da bomo lahko vstregli vsem. Opozarjamo, da posebno letos ni na razpolago prvovrstnih bukovih drv, ker je nastala kriza v trgovini z drvni pustila velike zaloge starih drv in se novih ni napravljalo.

Ivan Deržič

Po letošnjem občnem zboru

Letošnji občni zbor naše Nabavljalne zadruge pomeni nedvomno velik napredek zadružne ideje med slovenskimi železničarji. Potek občnega zbora lahko v vsakem oziru vsak nepristranski opazovalec pohvali. Poročila vodstva zadruge, upravnega in nadzornega odbora, so bila izčrpna in pregledna. Ravno tako pa so bili govorniki pri vseh svojih izvajanjih dovolj stvarni. Ni bilo nikakih prikritih namenov; govorniki so iznašali svoja opažanja o poslovanju zadruge v preteklem letu konkretno in tudi predlagali predloge, ki bi naj po njih mišljenju pripomogli zadrugi do čim večje popolnosti. Še tov. Mušiča v njegovih izvajanjih nihče ne sme obsojati. Govoril je sicer o stvari, ki je popolnoma ne obvlada, vendar je po mojem mišljenju glavni vzrok, da se je priglasil k besedi, ta, da se boji, da ne bi zadrugarji prevzeli prevelikih obveznosti in bi bili eventualno materialno oškodovani. Namen torej ni bil slab, samo tov. Mušič ni o vseh vprašanjih točno informiran.

Zakaj sem navedel ta slučaj? Zato, ker je zame dokaz za že ponovno iznešene trditve, da moramo naše članstvo izobraževati in ga narediti za pravega zadrugarja. Po mojem prepričanju ni dovolj, da imamo nekaj znanstveno v zadružništvu podkovanih sotovarišev slovenskih železničarjev, nego je potrebno, da se vse članstvo upozna z zadružništvom bolj globoko in bolj temeljito. Je res, da nihče ne more zahtevati od slehernega člana naše zadruge, da je točno poučen o dvojnem knjigovodstvu, o borznih uzancih in ostalem trgovskem poslovanju zadružne trgovine, vendar sem mnenja, da mora imeti članstvo vsaj delno pravilno sliko o gospodarstvu in o zadružni trgovini.

To je možno doseči s poukom članstva in je dolžnost slehernega zadrugarja naše zadruge, da pri tem delu aktivno sodeluje. Oni, ki ima znanje in sposobnost, da uči, oni pa, ki tega še nima, da se tega pouka udeleži in si pridobi potrebnega znanja. Načina za dosego cilja sta dva, potem našega lista »Zadrugarja« in potem sestankov — ustnega pouka. Zadruga to svoje vzgojno delo med članstvom vrši! Zadrugar je v zadnjih

2 letih zelo napredoval ter naš list danes že lahko uvrstimo v vrsto enega najboljših listov v državi. To sem slišal pohvalno izgovorjeno iz ust priznanih jugoslovanskih zadrugarjev izven naših vrst! Drugi način je ustni pouk in je bil lanskoletni sklep občnega zbora po mojem mnenju zgodovinske važnosti za nadaljnji razvoj naše zadruge, da se od vodstva zadruge imajo sklicevati sestanki članstva ter mu od vodstva pojasnjevati dejansko stanje in poslovanje zadruge. Ti sestanki so se v lanskem letu vršili, a po mojem mnenju še v premalem številu. Po mojem mnenju mora vodstvo takoj s takimi sestanki nadaljevati po točnem programu in razen tega pritegniti zadružne strokovnjake izven naših vrst za zadružna predavanja v vseh naših večjih železničarskih centrih. Le tem potem bo prišlo naše članstvo do pravilne presoje o poslovanju naše zadruge.

Navedem samo en primer, ki se mi zdi najbolj važen in je lahko tudi usodepoln za zadruge. Posamezna volišča so na svojih sestankih pred letošnjim občnim zborom sklenila predloge, da naj se osnujejo podružnice zadruge na Jesenicah, v Novem mestu in Celju. Na občnem zboru je pri tej točki dnevnega reda prišlo skoraj do nepotrebnega nesoglasja. Zakaj? Zato, ker večina zborovalcev na sestankih teh volilnih okrožij ni mirno in stvarno pretresla vseh vzrokov, ki govore za in proti ustanovitvi podružnic. Reklo se je samo, da ima Maribor podružnico, da je na Jesenicah, v Novem mestu in Celju precejšnje število članstva in da je za članstvo v teh treh centrih potrebna podružnica. Res je, da je v teh treh krajih precejšnje število članstva, vendar ta argument sam ne more biti tako tehten, da bi samo radi števila članstva bila potrebna podružnica. Za vsako podružnico je potrebno troje: lokali, personal in zaloga robe. Za to troje je potreben denar: za plačilo lokalov, osebja in zalogo robe. Da bi podružnice imele samo gotovo vrsto trgovskih artiklov na razpolago, je izključeno, ker bi članstvo proti temu protestiralo. Ako pa naj podružnice imajo v zalogi vse artikle, kakor obe glavni prodajalni v Ljubljani in Mariboru, potem sledi iz tega samo eno, da mora biti celotna zaloga potrebne robe naše zadruge veliko večja nego je sedaj. S tem je zvezano denarno vprašanje, ker čim večja je zaloga, toliko več zadruginega denarja je vezanega v zalogi. Dalje so lokali in osebje. Čisto sigurno je, da bi se število osebja v obeh centralah v Ljubljani in Mariboru ne moglo tako reducirati, oziroma oddati v podružnice, da bi ostalo isto skupno število sedanjih uslužbencev. Potrebno bi bilo sprejeti novo osebje, torej zvišati skupno število. Če sedaj to vse skupaj seštejemo, dobimo naslednji račun: večja zaloga — večja vsota vezanega denarja, več lokalov in več osebja — večji izdatki za oboje. Torej režijski stroški zadruginega poslovanja bi se precej povečali radi ustanovitve podružnic. Povrh tega bi se kontrola nad poslovanjem novih podružnic morala točno voditi. Kdo naj jo vodi? Upravni in nadzorni odbor, ker tako predpisujejo zadružna pravila. Upravni in nadzorni odbor v sedanjem številu tega ne bi zmogel, torej povečanje števila in s tem povečanje izdatkov — režijskih stroškov.

Če pa bi sedaj te podružnice dobile še oskrbovanje najbližjih edinic in prog, potem rabijo še večje število osebja, ako bi hotele točno zadostiti vsem potrebam. Čisto sigurno je, da bi podružnice skušale dobiti tudi okoliške edince v svoje področje! Nastopi pa še v tem primeru eno zelo važno vprašanje, namreč pregled vodstva zadruga nad njenim poslovanjem. Ta pregled bi bil po mojem mnenju pod sedanjimi razmerami skoraj nemogoč.

Kaj je naš zadrugni princip? Svojim odjemalcem nuditi vse potrebnosti po najnižje mogočih cenah. Te dobimo, ako k nakupni ceni pribijemo kolikor mogoče malo pribitkov. To se da doseči samo na ta način, ako se drže režijski stroški na najnižje mogoči višini in ako se ne zahteva prevelik čisti dobiček. Sedanji režijski stroški naše zadruga znašajo nekaj čez 6%. Po mojem mnenju se morajo ti stroški znižati pod 6%. To se da doseči samo z racionalnim in točnim poslovanjem zadruga. To pa je dosegljivo takrat, kadar ima vodstvo zadruga vse poslovanje zadruga točno v svojih rokah, da lahko ob vsaki potrebi zaključi take sklepe, ki garantirajo ceneno poslovanje celega zadruginega aparata.

Pa še eno je potrebno, namreč sodelovanje vsega članstva. Članstvo mora točno in takoj obveščati vodstvo o vseh ugotovljenih nedostatkih, ker le na ta način se taki nedostatk v resnici odpravijo in s tem doseže pravilno poslovanje.

Vsega tega po mojem mnenju imenovana volilna okrožja na svojih sestankih niso točno premislila, ker bi sicer ne bili predloženi predlogi za ustanovitev podružnic. Ni to nič hudega in nihče radi tega teh naših članov ne more in ne sme napadati. Dokazuje pa to, kar sem že povedal, da je potrebno točno obveščati in poučevati vse članstvo, oziroma, da se moramo slovenski železničarji zadrugarji vsi brez izjeme še veliko učiti, ako hočemo, da bomo vodili svojo zadrugo tako, da bo ista res kos vsem na njo stavljenim zahtevam, v dobrobit nas vseh.

Letošnji občni zbor nam je pokazal, da smo že v vsakem oziru kot zadrugarji napredovali. Dal je pobudo za novo delo, določil smernice upravnemu in nadzornemu odboru. Sklenil pa je tudi sklepe, ki bodo dali v bližnji bodočnosti slovenskim železničarjem zadrugarjem še večjo gospodarsko samostojnost, ako se pravilno in srečno izpeljejo.

Mislim, da to želimo vsi, kar nas je v naši zadrugi in s to željo vsem in vsakomur:

»Z združenimi močmi vsi in vsak po svojih močeh na delo za pravi razvoj in napredek naše Nabavljalne zadruga.«



IX. Redni letni občni zbor N. Z. U. D. Ž. Ljubljana VII.

26. aprila t. l. se je vršil v dvorani »Sloge« v Ljubljanskem dvoru deveti redni letni občni zbor naše zadruge, katerega se je udeležilo 151 delegatov, ki so zastopali 5508 članov. Občni zbor je vodil predsednik upravnega odbora tov. Čerček Srečko, ki je ob otvoritvi občnega zbora pozdravil vse navzoče in ugotovil, da je občni zbor v smislu čl. 39. in 40. pravil zadruge sklepčen in so njegovi sklepi pravomočni.

Občni zbor so posetili za Savez nabavljalnih zadrug v Beogradu g. Miloš Štibler, za zagrebško železničarsko zadrugo g. dr. Hojanič, za nabavljalno zadrugo javnih nameščencev v Ljubljani gg. Božič in Beguš, gosпода direktorja direkcije drž. železnic pa je zastopal g. Planinšek.

Občni zbor je poslal vdanostno brzojavko Njegovemu Veličanstvu kralju Aleksandru I. in pozdravne brzojavke predsedniku vlade g. generalu P. Živkoviću, ministru saobračaja g. L. Radivojeviću ter predsedniku Saveza nabavljalnih zadrug g. Letici.

Pred občnim zborom izdano letno poročilo, ki je bilo dostavljeno vsem članom, za poslovno leto 1930. je izpopolnil tov. predsednik, na razna stavljena vprašanja k bilanci pa so bila dana pojasnila.

Razrešnico upravnemu odboru na predlog nadzornega odbora je občni zbor sprejel soglasno.

Za razdelitev čistega dobička je predlagal upravni odbor, da se razdeli:

- 1.) za rezervni fond 30 %,
- 2.) za penzijski fond 3 %,
- 3.) za podporni fond v smislu čl. 7. uredbe 137.073.30 Din,
- 4.) nagrada uslužbencem v smislu čl. 64. zadružnih pravil 2 %,
- 5.) za posmrtninski fond 140.000 Din, in
- 6.) preostanek se je razdelil kot 6 % povračilo od nakupa članom v l. 1930.

Po krajši debati je bil predlog upravnega odbora soglasno sprejet.

Predlog volišč Maribor za spremembo čl. 15. in 27. pravil je bil tretiran vsestransko in občni zbor je sklenil, da se čl. 15. pravil spremeni v toliko, da se voli v upravni odbor še en član iz Maribora; dočim je bil predlog za spremembo čl. 27. odklonjen.

Pri točki dopolnilnih volitev za izpadle tri člane iz upravnega odbora in dveh članov iz nadzornega odbora je bil izvoljen poseben kandidacijski odsek, ki je občnemu zboru predložil listo članov za izpopolnitev izpraznjenih mest.

Lista je bila na občnem zboru spremenjena v toliko, da sta bila kandidata tov. Furlan in Čerček med seboj zamenjana, nakar je bila sprejeta

ter so bili izvoljeni v upravni odbor tov. Čerček Srečko, Punčuh Mirko, za Maribor Tumpej Rudolf, v nadzorni odbor pa tov. Furlan Jožef in Klebel Emil.

Zadolžitev zadruga v smislu čl. 47. pravil se je odobrila na člana do 1200 Din.

Na predlog volišč V, VI Ljubljana in I—IV Maribor za zgradbo lastnih zadružnih domov se je sklenilo:

1.) Upravni odbor se pooblasti, da se tekom petih mesecev informira pri Savezu in denarnih zavodih, če in pod kakimi pogoji bi mogel dobiti kredit ca. 10 milijonov dinarjev, da zadruga najame posojilo, ki pa ne sme presegati 8% obrestne mere z anuiteto vred. Na izrednem občnem zboru se to odobri.

2.) Upravni in nadzorni odbor se pooblastita, da kupita zemljišče za bodoči zadružni dom, če se nudi prilika po ugodni ceni in če prostor odgovarja namenu, in to v Ljubljani in Mariboru. Za nakup zemljišča ima upravni odbor absolutno pravico in tekom petih mesecev poroča na izrednem občnem zboru proti naknadni odobritvi.

Glede investicij se je sklenilo, da upravni odbor ne sme preseči meje pravil.

Predlog, da upravni odbor večkrat letno skliče delegate, je bil odklonjen.

Predlog za zvišanje posmrtnine in raztegnitev posmrtnine tudi na otroke članov je občni zbor odklonil.

Predlog za ustanovitev podružnic zadruga je bil odklonjen.

Predlog, da vidirajo prošnje za podpore iz zadružnega dobrodelnega fonda trije delegati dotičnega okoliša, je bil odobren.

Predlog volišča Trzin, da se loči člane pri povračilih v one, ki kupujejo proti gotovini, in v one, ki kupujejo na kredit, je bil odklonjen.

Predlog, da se dostavlja blago članom na dom brezplačno, je bil odklonjen.

Glede ostalih predlogov, ki jih je bilo mogoče rešiti v kompetenci upravnega odbora, bo odgovoril tov. delegatom upravni odbor pismeno, v kolikor se tega že ni storilo.

Občni zbor je pozdravil za Savez nabavljalnih zadrug g. Štibler Miloš, ki se je izjavil jako pohvalno in s priznanjem o delu naše zadruga ter ji želel v bodoče istih uspehov, kakor jih je imela doslej.

Dr. Stojanič je pozdravil občni zbor v imenu bratske zadruga iz Zagreba in izrazil željo, da s skupnim in smotrenim delom ustvarimo za članstvo lepše čase in razmere, pod kakršnimi živimo danes.

Pri točki slučajnosti dnevnega reda se je izneslo več teženj in zahtev članstva, ki jih bo upravni odbor upošteval in skrbel, da svoje članstvo zadovolji.

Občni zbor je po izčrpanem dnevnem redu ob 13. uri 20 min. predsednik zaključil.

Občni zbor in potek razprav je ponovno dokazal, da se železničarji zavedajo važnosti svoje ustanove in da so prepričani, da je pot, katere se držimo, pravilna.

S. Č.:

O moki

V zadnjem času imamo zopet pritožbe radi moke. Posebno dvojka ne vzhaja kot običajno. Pojasniti moramo članstvu vzroke. Spomladi, ko se narava prebudi iz zimskega spanja in poganja povsod sveže novo življenje, pri ljudeh, živalih in prav posebno pri rastlinah, doživlja tudi pšenica ono dobo revolucije, nagon, da vzklije, zraste in obrodi. Ne samo pšenica, tudi zmleta moka je še vedno živ organizem, katerega posamezni drobeci še vedno stremijo za svojo življenjsko nalogo, da zrastejo v rastlino. Ta pojav v organizmu moke se izraža tudi v njeni kvaliteti. Kruh iz te moke ni več tak kot pozimi.

Drugi še bolj tehtni vzrok v poslabšanju današnje kvalitete pa je pomanjkanje dobre pšenice. Takih razlik v kvaliteti in tedaj tudi v ceni pšenice že ni bilo dolga leta. Medtem ko je bilo prodano dosti potiske pšenice, predvsem za izvoz, po ceni Din 1.45 do 1.50 niso mogli prodati drugod svoje pšenice niti po Din 1.10 za kilogram, celo po 90 par so jo ponujali. Zakaj? Potiska pšenica ima dosti lepiva, in sicer dobrega lepiva. Nekatere, oziroma večina letošnje pšenice pa je imela malo lepiva in še to je bilo slabe kakovosti.

Pšenice danes zmanjkuje in nazadnje se pred žetvijo porabi vse, kar je ostalo. Danes je prišla na vrsto slaba mehka pšenica. Naš mlin v Adi je mlel lani moko iz same potiske pšenice; ta je bila premočna, ni ugažala članom. Na naš predlog so začeli primešavati $\frac{1}{3}$ mehke pšenice. Zdaj je bila moka za naš okus res dobra. Danes, ko primanjkuje potiske pšenice — meljejo samo $\frac{1}{2}$ trde potiske s $\frac{1}{2}$ mehke pšenice — morda pridemo še na slabše.

Danes se lahko učimo spoznavati in ceniti vrednost dobre pšenice in dobre moke, kot smo jo imeli v zadnjem polletju.

Začetkom julija se bo pojavila na trgu nova moka. Morda bo dobra že takoj, morda šele avgusta, septembra. To je odvisno predvsem od vremena — in nazadnje tudi od nepoznatih organskih pojavov v pšenici, katerim ne more diktirati ne kmet, ne upravni odbor naše ali katerikoli zadruge.

Radi višjih nakupnih cen smo morali zvišati tudi našo prodajno ceno. Ako bi dobil kdo moko — enake kvalitete — drugod cenejše, mu svetujemo tudi v našem interesu, da jo pokupi tam. Prihrani nam itak že pičlo zalogo, ki je danes razmeroma poceni.



Jaka Seher:

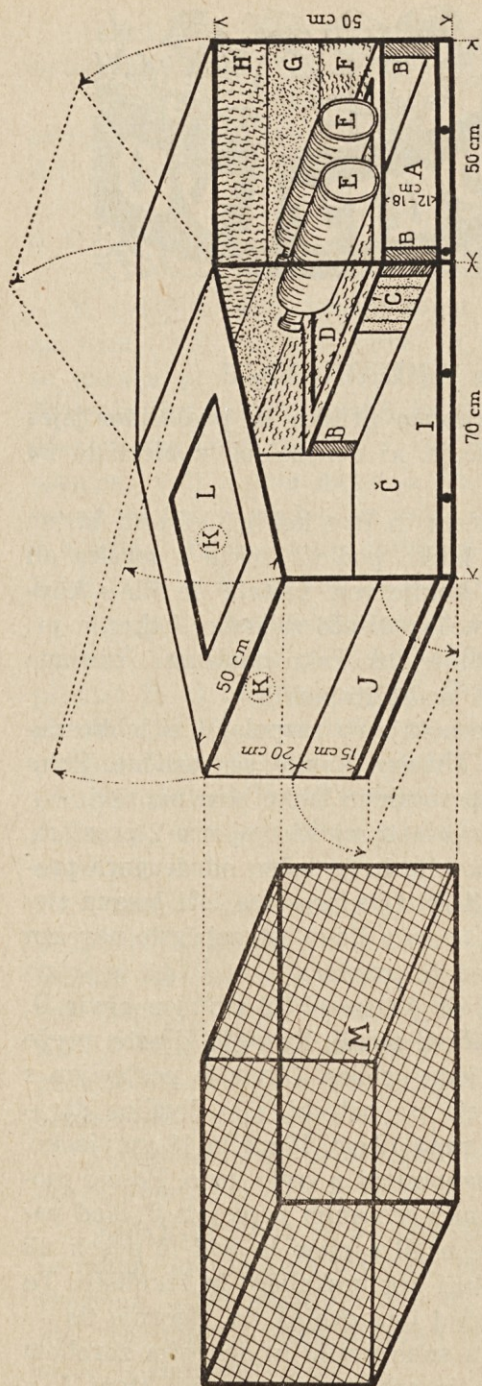
DELO PERUTNINARJA V MESECU MAJU

Kokoši letos še pozno kočejo. Izrabimo priliko in podložimo jajca za valjenje. Gotovo bomo veseli naraščaja, ki donese lep dobiček in na jesen sočnih pulardov.

Kdor si je nabavil enodnevna piščeta in ima kokljo, ki vodi lastna piščeta v približno enaki starosti, jih lahko podloži koklji v mraku ali ponoči. V to svrho mora vzeti izpod koklje vsa piščeta in jih s kupljenimi vred namazati ali poprašiti z močno disečo začimbo, kakor n. pr. prah od majrona, cimeta, klinčkov, vanilije itd. Tako namazana, oziroma poprašena piščeta moramo takoj zopet podložiti koklji.

V primeru pa, da nimamo naravne koklje na razpolago, si lahko napravimo enostavno umetno kokljo. — Umetne koklje so različne. Slika nam kaže najenostavnejšo, ki jo vsak perutninar lahko sam napravi.

Umetna koklja je lesen zaboj, ki je v notranjosti deljen v 2 prostora. Prvi prostor A služi kot nadomestilo koklje in je ločen od drugega prostora Č, ki služi za tekališče in brskališče. Oba prostora loči lesena stena, ki preide v spodnjem delu v višini 18 cm v flanelast, zobčasto narezan zastor C, da je piščetom mogoč prehod iz prostora A v Č, to je izpod koklje v tekališče. V prostoru A je 12 do 18 cm od tal pritrjen okvir D, v katerem je napeta flanela na tenki žičasti mreži. Namesto žičaste mreže služijo lahko tudi lesene v okvir pritrjene palčice. Okvir je postavljen s 4 labilnimi količki B, ki se izmenjujejo po potrebi, čim živalice doraščajo. Količkov potrebujemo 3 vrste, in sicer 12 cm, 15 cm in 18 cm visoke. Na okvirju ležita 2 glinasti posodi E, napolnjeni z vrelo vodo. Posodi morata biti dobro zamašeni in gosto obdani z zrezanim papirjem F. Nad papirjem je blazina G, napolnjena s puhom ali perjem in nad to pesek ali oves vsebujoča blazina H. Prostor Č služi kot brskališče in tekališče. Tu pokladamo živalicam hrano in pičo. Zaboj ima dvojna tla. Zgornja tla — deska I, je pokrita z lepenko, posuta s suho prstjo in senenim zdrobom ter se lahko potegne v svrhu čiščenja iz zaboja pri sprednji steni I, v spodnji polovici, ki se odpira navzdol. Z vrha je vdolano v prostor Č okence L, da živalice lahko opazujemo. Na obeh stranskih stenah teka-lišča sta po dve odprtini K, v premeru 1½ cm, ki služita za ventilacijo.



Odprtina I služi tudi za izhod živalic na prosto, oziroma v mrežo M, ki jo v poletnem času s piščeti polagamo na sonce, v travo, da se piščeta lahko zavarovano solnčijo in pasejo.

Preden položimo piščeta v umetno kokljo, jo moramo dobro pregreti. Ako imamo umetno kokljo v prostoru, ki ima sobno toploto ca. 15°C , obnovimo toplo vodo v posodah E vsakih 8 ur, po ca. 10 dneh pa na vsakih 10 ur. Največ grešimo pri umetni vzgoji piščet s tem, da rabimo previsoko temperaturo. Prve dni zadostuje toplota 30 do 35°C , ki jo stopnjema znižujemo. Piščetom moramo dati vedno priliko za gibanje. V to svrho obesimo v tekališču snopič sveže detelje, trave in slično na nit, ca. 20 cm od tal in jim damo nekaj odpadkov sveže kuhanega mesa, črvičkov ali hroščev, da se navadijo skakanja in gibanja. Ne pozabimo nikdar, da živalce rabijo zraka in solnca. Zato jih puščamo pri lepem vremenu čimprej na prosto, v kar nam jako udobno služi mreža M.

Od 5. do 8. tedna odvadimo živalice umetne koklje: odvezamemo najprvo 1 glinasto posodo, pozneje pa še drugo. Po tej dobi ne potrebujejo več umetne toplote. Zato jih posadimo v navaden zaboj, ki ima v višini 30 cm pritrjene 4 cm široke deščice, kjer živalice udobno prenočujejo.

V toplih dneh damo perutnini večkrat svežo vodo in skrbimo za svež zrak tudi ponoči.

Sredi maja bodo zvalile pegatke. Mladiči so zelo občutljivi in rabijo mnogo toplote. Mokrota, jutranja in večerna megla ter rosa jim jako škoduje. Pokladamo jim isto hrano kakor piščetom, samo večkrat na dan.

Race lahko še valijo. Na jesen imamo racke za zakolj.

Pavice začnejo valiti sredi ali koncem tega meseca. Pava ne smemo pustiti k pavici, ki vali, ker jo vznemirja in uniči jajca. Voda in hrana mora biti pavici vedno na razpolago.

K članku »Perutninar« v »Zadrugarju« št. 4 sporočam sledeče:

V tukajšnji dolini je perutninar, katerega posestvo leži na samoti ob gozdu, tik pod Veliko goro. Goji vsakovrstno perutnino, med drugim tudi pave, o katerih se je že večkrat prepričal, da so izborni varuhi, zlasti pred kragulji. Posebno pazljiva je pavica, katera skrbno opazuje obzorje in takoj ko opazi ptico roparico, opozori s posebnim glasom perutnino na nevarnost. Blizajoče se ptice roparice ne izpusti izpred oči. Zgodilo se je že, da se je kragulj spustil na tla in zgrabil piščanca. Pavica se je takoj pogrnala za njim ter ga prisilila, da je ugrabljeni plen zopet izpustil.

Ker je roparica radi teže plena precej neokretna, se ne more uspešno braniti, navadno tudi katero skupi, ter se v bodoče izogiblje nevarnega kraja.

Navedeni posestnik bo tudi letos vzredil več pavov ter jih nekaj lahko vsak čas odproda. Reflektantom — eventualno kupcem — postrežem drage volje z naslovom.

Jereb Josip, nadzornik proge, Ribnica.

Našim zadrugaricam v pomoč

MIMOGREDE

Kako preženemo zimo iz stanovanja? To ni boj s prirodnimi silami, to je samo najpotrebnejše delo, katero prinese prvi majski dnevi. Solnce posije že zgodaj zjutraj skozi okno — in, joj! Vse posušene potočke jokajočih aprilskih dni zagleda na šipah. Zavesa, ki so bile do sedaj še dosti čedne, se zde naenkrat žalostne in zaprašene. Vsa soba, v kateri smo se vse do sedaj dobro počutili, se nam zdi naenkrat neprijazna, skratka: vse kliče po čiščenju. Kar najraje bi razmetali celo stanovanje, da bi ga zopet nanovo, pomladansko preuredili.

Že zjutraj opozorimo družino na preprost obed, da lahko celo dopoldne hitimo zračiti, čistiti in pomivati. Zato pa sije solnce drugo jutro že skozi čista okna nekam ironično na peč. Na okna postavimo še lončke in zabojčke, polne svežega zelenja mladih cvetlic, na karnise pa obesimo čiste, pomladanske zavesa. Vse to in še šop zelenega bukovja ali cvetja na mizi prinese v sobo pomladansko razpoloženje.

NEKAJ NASVETOV ZA ČIŠČENJE.

Neprijeten duh po plesnobi preženemo iz sobe, če postavimo vanjo posodo z negašenim apnom. Apno srka vlago, zrak se osuši in neprijetni

duh po plesnobi izgine. Slab duh sploh pa preženemo iz sobe, ako postavimo vanjo posodo z ostrim, vrelim kisom, ali pa če pustimo močan kis vreti na samovarju kar v sobi.

Mravlje preženemo, če potresemo na njih zbirališče kašo iz dveh delov stolčnega sladkorja in enega dela boraksa.

Ščurke zatremo, če jim zavremo v enem litru vode 50 g borove kisline, v kateri zakuhamo koruzno moko, drobtinice ali star kruh. To zmes, gost močnik, stresemo na papir ali desko in postavimo zvečer v bližino njihovega skrivališča.

Če je v pohištvu črv, je treba žuželke, ki so v luknjicah, uničiti. Najbolj zanesljivo sredstvo je sublimat, razredčen v špiritu, katerega nanesemo s kurjim peresom ali tenkim čopičem v luknjice.

Politirano pohištvo zadobi lep blesk, če ga zdrgnemo z mehko volneno cunjo, namočeno v lanenem olju, kateremu je primešano nekoliko petroleja, madeže iz belega pohištva pa izmijemo z mlekom.

Okna se lepo umijejo z vodo, hitreje pa s špiritom ali sidolom. Ko so že suha, jih obrišemo še s svilenim papirjem, da se lepo svetijo.

Če potrebujete nove zavese, si najprej oglejte zalogo v združni prodajalni. Za eno okno tridelnih, izgotovljenih zaves z znamko »Madras«, v ekri barvi, z modrim, zelenim ali rožastim vzorcem, dobite že za 90 dinarjev. Boljše vrste pa stanejo za eno okno 190 dinarjev. Sicer si jih pa lahko naredite tudi sami, zlasti če hočete imeti iz enakega blaga tudi posteljno pregrinjalo, saj je v združni prodajalni velika zaloga etamina, tusorja in modnega blaga za zavese »Voal fantazi« v beli ali ekri barvi. To modno blago je široko 150 cm in se dobi po raznih cenah od 42—90 dinarjev meter. Tusor je širok 150—220 cm in stane od 56—88 dinarjev. Tudi tusor se dobi bel in ekri. Za kuhinjo, ravno tako pa tudi za sobo lahko dobite prav lepo blago za zavese na metre, ki ima videz platna. Za ozka okna vzemite 80 cm široko, ki stane 26 dinarjev meter, za široka okna pa 120 cm široko, ki stane 32 dinarjev meter. To blago ima ob strani ozko vzorčasto borduro ali pa po celi širini ozke, barvaste tkane črte.

V združni prodajalni imajo tudi prav lepe preproge iz jute, volne in linoleja. Preproge iz jute so zelo trpežne in čedne, zato jih radi pogrnemo bodisi v sobi, predsobi ali na stopnišču. Te vrste preproge se dobe že po 26 dinarjev meter. Boljše in z lepim vzorcem pa stanejo 56 dinarjev meter. Finejše so seveda volnene preproge, katere imenujejo v trgovini »Holender«, ki so pa seveda nekoliko dražje (55—60 dinarjev meter). Pri vodovodu, pred umivalnik, pa tudi pod mizo v jedilnici radi pogrnemo linolej. Te preproge so praktične, ker se v njih ne nabira prah in se lahko zbrišejo kar z mokro cunjo. Le sempatja se zbrišejo s cunjo, namočeno v olju. V zalogi so linoleji na metre v raznih širinah in pa že

odmerjeni manjši in večji kosi. Preproga za pred umivalnik, velika 68×90, stane 45 dinarjev; preproga, široka 68 cm, pa stane od 46—65 dinarjev meter, 2 m široka pa 110 dinarjev meter.

Za prevlako otoman, foteljev in za španske stene pa dobite res lep rips v raznih barvah z lepimi vzorci. Cene so različne; 120 cm široko blago se dobi že za 78 dinarjev, boljša vrsta pa stane 110 dinarjev.



ČESA NE SMEMO POZABITI MESECA MAJA?

Poruvati iz gredic odevele mačhe, spominčice, jegliče in druge spomladanske cvetlice, nato pa znova urediti gredice in vsaditi cvetlice, katere smo posejali meseca marca in pikirali meseca aprila. Če si jih nismo sami vzgojili, tedaj jih moramo kupiti pri vrtnarju, da si prav lepo uredimo cvetlične gredice in obrobke (rabate). Če hočemo imeti salvije, klar-kije, nageljčke, v lepih, nizkih in košatih grmičkih, jim moramo odščipniti vršiček, kakor hitro napravijo tretji par listov.

Posejati že kar na gredo enoletne cvetlice, ki bodo cvetele šele takrat, ko bodo tiste, katere smo pikirali, že odevele. Ravno tako lahko sasi-mo še v maju tudi gladiole in druge cvetlice, zato da bomo imeli vse-skoz dovolj cvetja.

Posejati sredi meseca na plano, na bolj senčno gredico, zlati šeboj ali fiolo. Rastlinice pikiramo prvič meseca junija, drugič pa meseca ju-lija po 25 cm vsaksebi. Jeseni jih presadimo posamezno v lončke, spo-mladi nam pa na oknih prav zgodaj cveto.

Razredčiti pregosto sejane rastline, kjer se pa grmičevje in cvetlice trajnice niso dovolj razrastle, posadimo še visoke enoletne cvetlice, n. pr. zajčke, ostrožnike, zvončnice, kapucinčke, cinije in drugo.

Posejati tudi turške nageljčke, ki bodo cveteli šele drugo pomlad.

Razmnožiti binkoštna nageljna s potaknjenci ali pa, kar je še boljše, z grebenicami, in sicer takoj, ko odeveto. Z grebenicami razmnožujemo na rastočem nageljnu. Stebelca, s pomočjo katerega hočemo razmnoževati, torej ne odrežemo od rastline. V močnejše stebelce, katerega hočemo upo-rabiti za razmnoževanje, zasadimo malo klino ostrega nožička v sredo tik pod kolenčkom in zarežemo poševno proti prvemu spodnjemu kolencu tako, da pride nož ven nad kolencem. Narezani del se torej pri zgornjem kolencu drži, nad spodnjim pa visi v obliki jezička proč. Ta jeziček pri-

trdimo z leseno kljukico k zemlji v isti posodi kakor je nagelj, na kar ga (jeziček) nato zasujemo z rahlo gnojno zemljo in redno zalivamo. V štirih tednih že poženo vršički. Dobro je, če vršičke potem odrežemo od stare rastline in posamezno presadimo, ko so že prav močni.

Vsaditi dalije, in sicer šele tedaj, ko se ni treba več bati slane. Za dalije izkopljemo pol metra globoke jame, v katere nasujemo dobre težje zemlje, ki pa ne sme biti gnojna, na kar posadimo gomolje. Razmnožujemo jih z delitvijo gomoljnih skupin, ki se v dobri zemlji vsako leto zelo razrastejo. Gomolje moramo deliti vedno tako, da se vsakega dela drži vsaj po en kos starega stebela, na katerem je brst, ker sami gomolji brez vratu ne odženo. Razmnožujemo jih pa tudi s potaknjenci, in sicer na ta način, da močne poganjke, ki poženo junija meseca iz gomoljev, odrežemo in jih potaknjemo v zemljo.

Prenesti lončne rastline, palme, oleandre, aralijs in druge na vrt, na prostor, kjer niso izpostavljene žgočemu solncu.

Zrahljati in prisuti zemljo okrog rastlin po vsakem dežju, da ne nastane krog njih trda skorja, ki ne prepušča zraka.

Zalivati vrt, in sicer od druge polovice meseca naprej že zvečer, ker je jutrnje solnce že toliko toplo, da odvzame precej vlage. Če pade pozna slana, tedaj moramo rastlinice poškropiti z mrzlo vodo še preden jih obsije solnce. Nič ne dé, četudi zmrznejo vodne kapljice na njih, ker če rastline prav počasi dvignemo, se bodo še popravile.

Prav skrbno zalivati, gnojiti in kositi trato na vrtu, saj če je vrt še tako lep, ga zanemarjena trata pokvari.

Preganjati razne škodljivce s tobakovo vodo in arborinom. Če se pa pojavi plesen ali rja, tedaj poskusimo najprej samo s tem, da odščipnemo napadene liste in jih sežgemo. Če še to ne pomaga, moramo žveplati, in sicer zjutraj, ko se rosa posuši!

Cvetoče grmičevje vedno privezovati.

Pleti plevel po gredicah, tratah in potih.



Juha iz zelene. Zeleno razrežemo na drobne koščke in jo dobro skuhamo v slanem kropu, lahko jo pa tudi pražimo na masti tako dolgo, da postane mehka. V kastrolu napravimo prežganje. Na razbeljeno mast vržemo drobno sesekljanje čebule, da prav malo zarumeni, nato pa moke

in tako svetlo napravljeno prežganje zalijemo potem z govejo ali kostno juho, če pa juhe ni, pa kar s kropom. Ko to prevre, pridenemo pretlačeno zeleno in nekoliko paradižnika, posolimo in popopramo, na kar vse še enkrat prevremo in postavimo na mizo z opečenim kruhom.

Juha iz kolerabic. Nadzemeljske kolerabice olupimo, zrežemo na ploščice in dušimo na maslu, zelene liste pa zrežemo in skuhamo v slani vodi. Nato pripravimo na masti svetlo prežganje, ki ga zalijemo z juho, na kar stresemo noter kuhane liste in dušene kolerabice, če se nam pa zdi, tudi par koščkov krompirja. Končno vse osolimo in popopramo.

Vsaka brezmesna juha pridobi na okusu, če ji prilijemo žlico omake, v kateri se peče pečenka. Zelo dober okus in pa tudi lepo barvo dobi zelenjadna juha, če ji dodamo, preden jo zlijemo v skledo, rumenjaki, zžvrkljan s par žlicami mleka ali pa s svežo, dobro, kislo smetano.

Kolerabice. Mlade liste nadzemeljskih kolerabic osmukamo, operemo, zrežemo na prav tanke rezance in denemo kuhat v slan krop. Kolerabice same pa olupimo, narežemo na ploščice in jih posebej kuhamo. Vodo, v kateri so se kuhali listi, vržemo stran, vodo v kateri so se kuhale kolerabice, pa postavimo na štedilnik, da ostane gorka. Potrebno sicer ni, lahko pa kuhane kolerabice in liste prav na drobno sesekljam. Medtem pa pripravimo prežganje. Na razbeljeno mast namreč vržemo najprej drobno sesekljanje čebule, na kar pridenemo moke, da prav blede zarumeni, nato pa še sesekljanega peteršilja in nekoliko na soli strtega česna. Vse to prav hitro in dobro premešamo, nato pa dodamo skuhane kolerabice in liste, vse malo dušimo, potem pa zalijemo z govejo juho in vodo, v kateri so se kuhale kolerabice, a ne preveč, da jed ni prerodka. Končno jed popopramo in osolimo po svojem okusu, jo dobro še enkrat prevremo, pred serviranjem pa ji pridenemo nekoliko mleka ali pa kisle smetane.

Za majhne želodčke zrežemo kolerabice in jih skuhamo prav tako kakor za velike, prežganje pa napravimo iz 2 g moke brez masti in ga zalijemo z vodo, v kateri smo skuhali kolerabice. Nato dodamo pretlačene kolerabice, pustimo vse prevreti, potem pa pridenemo še 3 g sirovega masla in 2 g sladkorja.

Goveji zrezki v omaki. Pri mesarju kupimo že na zrezke narezano meso. Vsak zrezek posebej potolčemo na deski z lesenim kladivom in posolimo. V kastroli razbelimo potem mast, na njo pa vržemo zrezke, ki jih hitro opečemo od obeh strani. Opečene zložimo na gorak krožnik in jih pustimo na štedilniku. Na masti, ki je ostala nato v kastroli, rumeno zapražimo drobno sesekljanje čebule, ki jo posujemo z moko in mešamo, da tudi moka lepo zarumeni. Potem vse skupaj zalijemo z govejo juho ali pa s kropom, pridamo pa še paradižnika, dosolimo in popopramo in pustimo, da vse dobro prevre. V to omako denemo nato zrezke in jih pokuhamo. Komur je všeč, lahko doda masti drobno zrezane slanine.

Šparglji (beluši). Šparglje operemo, povežemo v butarice in jih kuhamo v slani vodi tako dolgo, da postanejo glavice mehke. Nato jih pobe-

remo iz vode in pustimo, da se odcede, potem jih pa zložimo na krožnik tako, da so vse glavice na enem koncu. Z drobtinicami, katere smo zarumenili na presnem maslu, jih zabelimo. Šparglji so zelo okusni tudi v salati. Na krožniku pripravimo omako iz olja, jesiha, soli in popra in v tako omako kuhane šparglje nato sproti pomakamo in jemo.

Sirovi cmoki. V posodi penasto vmešamo 4 dkg sirovega masla, ščepec soli, 2 rumenjaka, malo drobno sesekljane limonove lupinice, 2 dkg ostre moke in 25 dkg pretlačenega sira. Iz te zmesi napravimo okrogle cmočke, ki jih devamo v slan krop, ter kuhamo do 15 minut. Ko so kuhani, jih vzamemo ven, razpolovimo z vilicami in zabelimo z drobtinicami, katere smo zarumenili na maslu ali pa na masti. Kdor ima rad sladko, naj si jih pa polije z malinovcem ali pa z razredčeno marmelado.

Pehtranovi štruklji. Z mlekom zamešano, kvašeno testo, razvaljamo prav tenko na deski. V loncu zžvrkljamo $\frac{1}{4}$ litra smetane, 2 jajci, žlico sladkorja, 3 žlice drobtinic in malo pest drobno zrezanega pehtrana. S tem nadevom pomažemo razvaljano testo, ki ga zvijemo, narežemo na štruklje, zložimo v pomazan pekač in pustimo shajati. Preden denemo štruklje v pečico, jih pomažemo še po vrhu z raztepenim jajcem. Ko so pečeni, jih stresemo iz pekača in dobro pokrijemo, da se počasi shlade in da ostane skorja mehka.

Jajčna omleta. Tri jajčka stepemo v skodelici, osolimo in zlijemo v široko ponev na prav zelo razbeljeno mast ali maslo. Na mirnem ognju to lepo zapečemo, stresemo na gorak krožnik, prepognemo čez polovico in damo s solato ali kompotom na mizo.

Jajčna jed v salami. Rezino debele in neolupljene salame opečemo po eni strani v široki ponvici na masti, potem jo pa položimo na gorak krožnik na štedilniku, da ostane gorka. Na razbeljeno mast v ponvi ubijemo takoj nato 2 jajčka, ki ju posolimo, popopramo in premešamo, nato pa stresemo na opečeno salamo, ki ima obliko plitve skodelice, na kar še vse potresemo z drobno sesekljanim peteršiljem in damo s salato na mizo.

Jajca v krompirju. Bolj debel krompir spečemo v oblicah in ga prav hitro olupimo, v sredini izdolbemo in postavimo v razbeljeno mast v kastrolu. Nato ubijemo v vdolbine po eno drobno jajce, posolimo, opopramo, potresemo s sesekljano šunko ali pečenko in potem vse skupaj prav hitro spečemo v pečici.

Rado Silvín:

Strta mladost

Roman nesrečne dijakinje.

(Nadaljevanje.)

Albina o vsem tem ni nič vedela. Stanko ji ni pravil, njegov brat pa ni maral tožiti; samo toliko je povedal, da se namerava udeležiti prihodnje veselice na Taboru tudi večje število Brezjanov. Gospa Wintrova, ki

Stanka takoj od početka ni mogla trpeti, je sicer vedela dosti povedati o njem in njegovem vedenju, toda to Albini ni prišlo na uho. Njena sestra Melita je slučajno nekaj slišala, pa ji ni hotela delati težkega srca.

Za slavlje »Skok preko kože« so bila razposlana vabila na vse strani, nekatere pa so vabili osebno. Tudi Albina je bila vabljen, toda iti ni upala zaradi šole. Bilo je prepovedano in njen razrednik je bil zelo siten in strog. Razen tega ji je pisal Stanko, da bo prišel k njej. Da je namenjen tudi on na veselico, o tem se ji ni niti sanjalo.

Stanko je res prišel. Predlagal ji je, da bi šla skupaj na Tabor, ali Albina ni hotela iti, zato je ostal ves večer pri njej. Bil pa je bolj nervozen kakor navadno, in večkrat je že vstal, da bi šel, medtem ko se mu včasih ni nikamor mudilo. Albini se je to zdelo sumljivo. Začela se je bati, da je ne bi kar sam mahnil na veselico. Kakor da je uganila njegovo namero, ga je lepo prosila, naj ne hodi. Obljubil ji je in prisegel, da ne bo šel. Bila je pomirjena. Ko ga je okoli polnoči spremila do vežnih vrat, ji je še enkrat obljubil, da bo šel naravnost domov.

V resnici pa je mislil drugače. Na ulici je malo postal. Ko je slišal, da je Albina izginila po stopnicah, je hitro stopil in usmeril korake naravnost proti Taboru. Po poti je premišljeval in govoril sam s seboj: Hlinil sem se, lagal sem — toda nisem mogel drugače. Tega nisem storil zato, ker grem morda rad tjakaj, ampak zato, da ji ne bi bilo hudo, ko sama ne more in ne sme. Ker jo imam rad, ker nečem, da bi bila žalostna — zato sem lagal. Tako se je opravičeval pred seboj, pomislil pa ni, da ji bo še veliko hujše, ko bo zvedela, da je prelomil obljubo. Zvedela pa bo gotovo prej ali slej.

Usoda je hotela, da je zvedela takoj drugi dan. Njena prijateljica jo je vprašala pri šolski maši, zakaj je ni bilo na Taboru. Stanko pa je bil in je do štirih zjutraj plesal s tistimi ošabnimi Brezjankami.

Albina se je zdrznila, kakor da je udarila strela vanjo. Toda hitro se je zopet zbrala, da prijateljica niti ni opazila njenega razburjenja. Rekla je samo:

»Saj me je vabil, pa nisem upala iti.«

Ko pa je prišla od maše domov, je začela ihteti na glas. Ne, kaj takega ni pričakovala! Da se ji je tako grdo nalagal, da jo je tako nesramno varal, tega skoro ni mogla verjeti. Tega ni zaslužila s svojo zvesto in udano ljubeznijo! Da bo tako ranil njeno ljubezen, da ji bo ubil vse ideale, razpršil njene sladke sanje in uničil to, kar bi mu moralo biti najsvetejše — njeno zaupanje, tega ni nikoli mislila. In zakaj je to storil?

Mati jo je tolažila. Prigovarjala ji je, naj se umiri, saj morda ni tako hudo, kakor misli, ali Albina se ni dala potolažiti. Revica je tisti dan v polni meri okusila trpljenje, ki ga rodi ljubezen, a o njem, ki ji je bil vse na svetu, je sedaj prvikrat v svojem življenju začela dvomiti...

*

Popoldne je legla v posteljo. Ni se mogla več držati pokonci. V prsih jo je tiščalo, glava jo je bolela in v ušesih ji je šumelo. Bati se je bilo, da resno zboli.

Že dopoldne je pričakovala, da bo Stanko prišel in se opravičil. Pa ga ni bilo! Zakaj? Dobro se zaveda, da ni storil prav; sedaj ne upa priti in sram ga je!

Ko ga tudi popoldne dolgo ni hotelo biti, je že mislila, da ga sploh ne bo. Pa vendar ga je željno pričakovala. Neprestano se je ozirala proti vratom in čakala, kdaj se bodo odprla. Naposled je le prišel. Boječe je vstopil. Obraz mu je bil bled od neprespane noči, oči vdrte, pogled moten in plašen, hrbet skrivljen, da se mu je na prvi pogled videlo, da ga teži greh.

»Vedela sem, da boš prišel,« je rekla z žalostnim glasom. »Stanko, zakaj si mi to naredil?«

»Odpusti, oprosti mi. Zlagal sem se ti, besede nisem držal, toda nisem mogel drugače. Moral sem iti, ker sem obljubil, a tebi nisem hotel delati težkega srca, zato sem se zlagal.«

»Pa saj si meni tudi obljubil!«

»A onim sem obljubil poprej... Vem, da ni bilo prav, zato te prosim, Albina, odpusti! Dosti sem se pokoril za svojo nepremišljenost — in sedaj, če še nikoli, se bom poboljšal.«

Sedel je na rob njene postelje. Pogledal ji je v žalostni obraz in začel nežno božati njene lase.

»Ali morda nisi več srečen pri meni?« je rekla in ga proseče pogledala.

»Zakaj me tako vprašuješ? Saj veš, da si edino ti prinesla srečo mojemu srcu, da si edino ti zacelila rano, ki mi jo je nekoč zasekala usoda. Odkar sem te prvič videl, sem bil vedno srečen v tvoji bližini in še vedno je v tvojem naročju tvoj Stanko najsrečnejši...«

Albini so dobro déle njegove besede, obraz se ji je zjasnil in na ustnah ji je zaigral smehljaj. Vedela je, da Stanko nič ne more zato in da ni sam kriv, kadar dela drugače, nego ona želi. Zato mu je odpuščala, zato mu je odpustila tudi sedaj.

»Če bi ne bila tako trdna in zvesta moja ljubezen, bi že zdavnaj omagala. Za danes bodi odpuščeno — skušala bom pozabiti, toda glej in čuvaj se zanaprej...«

»Hvala ti za tvojo dobroto! Kedaj ti bom povrnil vse to, kar mi nudiš v svoji veliki ljubezni? Vem, da večkrat nisem vreden te tvoje ljubezni! Toda prepričala se boš, da zna Stanko prav tako ljubiti kakor ti in da hoče biti vreden tebe in sebe. Saj je moja edina želja, da bi ti vedno sijalo solnce sreče v tvojem življenju. Ne vem, če bom mogel, ali potrudil se bom, da ti napravim to življenje tako lepo, kakor zaslužiš! To bo storila moja ljubezen! Človeško življenje je tako kratko, ljubezen pa je večnost v večnosti! Ni je lepše stvari na svetu, kakor je ljubezen! Ljubezen

je vse; ljubezen je življenje; ljubezen je sila, ki je močnejša od viharja, bliska in groma, a slajša od nektarja. Albina! Ali ne občutijo tvoje ustne te slasti, kadar poljubljaš njega, ki te ljubi? Ali ne občutiš v sebi one mogočne sile, onega hrepenenja po nečem velikem, po nečem svetem? Oh, da bi bil kmalu ves samo tvoj in vedno samo pri tebi! Moral bom iti, moral bom zopet daleč od tebe, toda najini duši bodeta vedno druga pri drugi. Še v sanjah te bom imel pred očmi! Nad menoj bo bdel angel, ki bo imel tvoj obraz, in moje ustne bodo šepetale tvoje ime...»

Albina je vstala. Odleglo ji je popolnoma. Glava je ni bolela več in tudi v prsih je ni več tiščalo. Izlivi njegovega srca so vplivali nanjo, kakor vpliva hladilni balzam na skelečo rano. In zvečer ga je spremila na kolodvor.

Ko je čez nekaj dni prejela od njega še lepo pismo, je bila popolnoma pomirjena in potolažena. Samo vera vanj in nekdanje zaupanje se ji ni povrnilo nikoli več.

Ljubezen je zmagala, a zahtevala je svoj dar! V ozadju njunega mladega znanja se je pojavila temna senca.

IV.

Stanko je baš pri zadnjih dogodkih spoznal lepoto njene duše in za trenutek se je zavedel, da je ni vreden. Bil je trdno odločen, da se poboljša. Nekaj časa se je držal, a kmalu je postal zopet stari.

Naslednjo nedeljo jo je prišel sicer obiskat, toda še nikoli se mu ni tako mudilo nazaj kakor sedaj. Odpeljal se je že s popoldanskim vlakom, kajti zvečer je moral na neko zabavo, kamor je obljubil, da bo prišel. Ko se je vozil od Ljubljane, so bile njegove misli še pri Albini, ko pa se je bližal Brezju, so hitele že nekam drugam...

Tisto zimo je bilo v Ljubljani zelo mraz. V sobi ni bilo nikoli dosti zakurjeno. V šolah so zmrzovali otroci in na nekaterih zavodih so dijaki demonstrativno odšli domov, ker je bilo premalo zakurjeno. Koliko se jih je takrat prehladilo in si nakopalo težko bolezen!

Tudi Albina je zbolela. Ona je vztrajala v šoli, če je bilo še tako mraz, a dobila je močno angino. Morala je ostati doma. Toda vrnila se je zopet v šolo, ko še ni bila popolnoma zdrava. Profesor Janko, ki jo je slučajno srečal, ji je svetoval, naj ostane rajši še nekaj dni doma, ali ni se marala zameriti razredniku, in to je bilo zanjo usodno.

V mrzli sobi se je prehladila ponovno in sredi februarja je zbolela na težkem sklepnem revmatizmu.

Sledile so strašne, v nepopisnih bolečinah prečute noči. A najhujše od vsega ji je bilo, da Stanka kljub njegovim obljubam že tako dolgo ni bilo blizu.

Na pustni torek, ko se je njena bolezen že obračala na slabše, se je Stanko nemoteno zabaval na maškeradi. Ko pa drugi dan ni prejel nobe-

nega pisma od nje, ga je začelo skrbeti. Težke slutnje so ga začele vznemirjati in čudna žalost je težila njegovo dušo. Zbegan je taval okoli, bolelo ga je srce in nikjer ni našel miru. Ponoči ni mogel spati; premetaval se je po postelji in ko je zadremal, so ga mučile neprijetne sanje, da je večkrat zakričal na glas.

Ali je bila to slaba vest? Ali je bil to kes, ali je morda pomenilo kaj drugega? Šele brzojavka iz Ljubljane je posvetila v njegovo strašno negotovost:

»Albina težko zbolela, pridite nemudoma!«

S prvim vlakom se je odpeljal v Ljubljano. Tu je kupil šopek svežega cvetja. Doma se ni nič oglasil. K njej, kar naravnost k njej ga je gnala neka tajna sila. Med potjo si je očitil, da je to migljaj in resen opomin neba, da ni ravnal prav in da naj se končno vendarle spametuje, dokler ni prepozno. In zopet je imel polno dobre volje.

Albina je ležala v svoji sobici. Bolezen ji je zvila ude in skoro polomila prste na rokah. Še pred nekaj dnevi tako lepa in cvetoča — je bila sedaj vsa bedna in utrujena do smrti. Ležala je nepremično. Vsak gib ji je povzročal silne bolečine.

Počasi je okrenila glavo proti vratom, ko je vstopil Stanko. Žalostno je uprla vanj svoj nemi pogled; govoriti ni mogla. Hipen blisk je šinil preko izmučenega obraza, kakor bi se mu s tem hotela zahvaliti za njegov obisk.

Stanko se je prestrašil. Zasmilila se mu je v dno srca. Padel je pred njeno posteljo na kolena in se razjokal kot otrok.

*

Zdravnik je odredil, da prepeljejo Albino v bolnico. V soboto, predzadnji dan v mesecu, se je to tudi zgodilo. Revica je morala prestatl strašne bolečine, preden so jo spravili v majhno sobico, ki je bila določena zanjo.

Bila je vsa žalostna in nesrečna, ko je ostala sama. Toda sama ni bila dolgo. Ponoči je bdela ves čas usmiljenka pri njeni postelji, zdaj ta, zdaj ona — po dnevi pa so prihajali njeni domači, njene prijateljice in znanke, njeni sošolci in drugi, tako da ji ni bilo dolg čas.

Večkrat je prišel tudi Stanko iz Brezja in vedno ji je prinesel vrtnic in nageljnov, ali pa jih je poslal po bratu, kadar sam ni mogel priti. Obiskal jo je tudi profesor Janko in ji prinesel lepih, belih nageljnov, ki je vedel, da jih ima tako rada. Tudi njegova hčerka je prišla, prišla je Nuša in vsi, ki so jo obiskovali, so ji prinašali cvetja, da je izgledala njena soba kot kak cvetličnjak. Od doma so ji morali prinesiti kozarčke in lončke, v katere je postavila usmiljenka vse to cvetje. Samo Svetinova Rezika ni prišla nikoli blizu, kakor da jo je popolnoma pozabila: imela je pač druge misli.

Marec je bil prijeten in topel, kakor so bili prejšnji meseci mrzli in neprijazni. Pomlad se je vračala v naravo in upati je bilo, da bo tudi Albini prinesla novih moči. Bolečine so se res nekoliko polegale in sedaj je tudi že včasih malo zaspala, ali bolezen je bila trdovratna in vse je kazalo, da ne bo še tako hitro dobro.

Njena postelja se je nahajala tik pri oknu, ki je bilo odprto dan in noč. Kolikrat je zrla Albina ven skozi to okno in gledala gori v nebo — zdaj jasno, zdaj oblačno in zdaj zopet posuto s srebrnimi zvezdami... Vedela je, da tudi on ne more spati, da tudi njegovi pogledi hitijo proti Bogu, in mislila, da se morda srečajo z njenimi tam gori v nedosežnih višavah...

Po štirih tednih je bila toliko boljša, da je lahko zapustila bolnico. Prepeljali so jo na njen dom. Bila pa je še vedno zelo slaba. V želodcu jo je tiščalo; srce jo je bolelo; glavo ji je hotelo včasih razgnati; roke so se ji tresle, da sama niti jesti ni mogla, a noge so ji bile otekle, da jih je komaj premikala. Postala je popolnoma apatična. Nobena stvar je ni več veselila. Niti za Stanka, ki ga je včasih tako ljubila in ki je bil sedaj res dober in nad vse nežen z njo, se ni več dosti zmenila. Najrajši bi bila umrla, da bi bila vsega rešena...

Mati se je jokala, sestra ji je prigovarjala in jo tolažila, da bo že bolje, zato naj ne obupava, in očetu se je smilila, da mu je včasih na skrivnem zdrknila solza po licih. Vse so storili zanjo, da bi se pozdravila, ali da bi ji vsaj olajšali njene bolečine. Vse prihranke so znosili zdravnikom, samo da se jim ne bi moglo kaj očitati. Toda bolezen se ni hotela, pa se ni hotela obrniti na bolje.

Najhujše je bilo, ker ni mogla ničesar jesti. Prav prisiliti so jo morali, da je vsaj toliko zavžila, da ni od lakote umrla. Toda njeno telo je bilo popolnoma shujšano; bila jo je sama kost in koža. To ni bila več Albina, to je bila samo njena blede senca...

Dobro bi bilo, da bi šla malo v naravo, da bi jo prenesli ven na pomladansko solnce, ako že sama ne more iti, je menil zdravnik. Toda Albina ni hotela:

»Saj nisem za med ljudi, ko sem takšna reval« je rekla s solzami v očeh in žalostno pogledala na tresoče se roke.

Končno se jim je vsaj toliko posrečilo, da so jo spravili na balkon. Kupili so ji poseben stol in tako je presedela po cele ure tam, kjer je včasih s tolikim veseljem čakala na svojega Stanka. Sveži zrak, zelena okolica, prijazni grički in bele Kamniške planine tam v daljavi: vse to je blagodejno vplivalo na njeno zdravje. In na veliki petek se je čutila že toliko boljšo, da je dovolila, da so jo prvič odvedli v Tivoli.

Stanko, sestra in mama: vsi so ji pomagali po stopnicah. Počasi je prestavljala noge, opirajoč se na mamo in Stanka, a dalje ni mogla kakor samo do prve klopice. Tu je ostala samo kakih deset minut, potem pa je

prosila, naj jo odpeljejo zopet nazaj. Bilo ji je preveč ljudi in mislila je, da jo vsi gledajo, kakor bi se hoteli norčevati iz njene bede.

Sedaj je niso mogli več pregovoriti, da bi šla vsaj do bližnjega parka. Zopet je po cele dneve sedela na balkonu in poslušala petje veselih ptičkov, ki so se podili po drevju v njeni bližini.

»Ko bi bila tako zdrava, kot so te nedolžne živalce!« si je mislila večkrat.

Ko je prišel maj — njen in njegov mesec — je začutila, da se obrača na bolje. Začela je malo rajši jesti; tudi spala je že včasih precej dobro in napram Stanku ni bila več tako mlačna in brezčutna. Njeno otrplo srce je začelo znova delovati. Zazrla se je časi tja v bele breze in vitke topole, ki so tolikrat šepetali o njuni ljubezni. V duši se je vžgalo upanje, da ji bodo z majem prinesli ozdravljenje in vrnili nekdanjo srečo: v njuna srca se bo zopet naselila pomlad.

In tihe majnikove noči so ji res prinašale novega zdravja in novih moči...

(Dalje prih.)

Darinka:

Planinske drobtine

Golica (1836 m) — Kepa (2143 m)

Lepšega nikjer ni kraja —
kot je kraj tam vrh planin...

(Narodna.)

Golica je poleg Triglava najbolj znan vrh med ljudstvom. Triglav slovi kot najvišji vrh in po nesrečah, s katerimi se je družilo njegovo ime. A Golica ni zaslovela po svojih nesrečah; zaslovela je le po svoji naravni lepoti, po lepem razgledu, a najbolj po krasnih narcisnih poljih, ki pokrivajo spomladi njena pobočja. Od daleč prihajajo izletniki, da napasejo svoje oči na tej bujni flori in si odnesejo domov obilne šopke nežnih cvetk. Nikdo se ne razburja, ako nabere polno naročje cvetja, ker vsakdo se tolaži z mislijo, da jih je dosti. In kadar bodo odevele spodaj, bodo pričeale cveteti zgoraj na vrhu in tako bo vedno dovolj.

V celih karavanah se vrstijo planinske družbe v cvetočem maju proti tej dišeči gori narcisnih poljan. — In v eni takih velikih družb sem se nenadoma znašla, ko sem izstopila na Jesenicah iz večernega vlaka z namenom, posetiti Golico v noči in zjutraj oditi naprej po Karavanških grebenih. Mnogo je bilo teh navdušenih in veselih izletnikov. Pelo se je — smejalo in vriskalo na lepo speljani cesti proti Kapiščarju, zlasti še, ko je postala pot po par neprehudih serpentinah položnejša. — Kmalu se je drevje ob cesti razredčilo in razprostrle so se pred nami livade. Ozračje je bilo polno dehtečega vonja svežega cvetja velikih jablan, ki so stale ob cesti kakor ogromen nevestin šopek mlade narave.

Pri Kopiščarju smo prižgali lučke, ker lepa pot se je kmalu vzpela v gozd in prešla v ozko stezico. Nebo je bilo temno, le semintja je medlala na širni nebesni planjavi oddaljena lučka, kakor bi žalovale prijazne zvezdice nad odsotnostjo svoje gospodarice, ki se je skrila v najtemnejši kot, da si odpočije od neprestanega romanja in se okoplje v novem srebru.

Ob svitu svetilk smo se hitro dvigali v ozkem, ilovnatem jarku. Pred nami so se tla nenadoma zravnila in došli smo do narcisnih polj, obkroženih s čuvajočimi smrekami. V vseh se je zbudilo posebno veselje opazovati, ob medli svetlobi svetiljke, skromno k tlom nagnjene glavice. Nad vso to dolinico pa se je zibal sladek, mameč vonj. Uživali smo ob tem divnem vrtičku, a nismo trgali ljubkih cvetk; škoda nam je bilo uničiti jim njih skromno in lepo življenje.

Še par vijugastih strmin skozi gozd, par prehodov preko narcisnih gajev — in v noči mine vse tako hitro — smo vriskajoč prestopili prag Jeseniške koče (1582 m). Koča ni snivala, kakor zunaj priroda. Bila je polna posetnikov, ki so si poiskali prostora za mizami, da prebijejo noč; spalnice so bile že vse prenapolnjene. Slabo nas je zadovoljevala ta okolnost. Počakali smo le toliko, da so si odpočili najbolj trudni in nato zapustili kočo, da bi si v Kadilnikovi prosteje oddahnili. Preden smo se prav zavedli, smo stopili na greben. Pred nami se je pobočje pogreznilo, le ostro skalovje se je sivilo v temi. Tam daleč nizko na Koroški strani pa so svetlikale vrste lučic. Slika pred nami je bila tako mična, da se nismo niti zmenili za veter, ki je valoval v naših plaščih.

Temeljito smo se varali. Kadilnikova koča vrh Golice je bila še mnogo bolj napolnjena. Niti stola, niti klopi nismo mogli dobiti. Končno je nekdo poiskal stole po spalnicah in nudil nekaterim vsaj najpotrebnejše. Drugi pa so odšli pred kočo, da počakajo solnčni vzhod.

Tam daleč na obzorju se je zelo polagoma širila svetla lisa in rasla. Rasla je proti zapadu — pol neba je objela, pri tem pa sipala zlatordečo svetlobo po vsemirju. Rahli oblaki, ki so nepremično viseli na nebu, kakor bi jih narisal na modro platno, so pordeli veselja, pozdraviti svojega vladarja. Širil se je sij na obzorju, rdečkasto se je prelivalo v čisto zlato in svetli rob je rdel. Pred nami v daljavi plamen zlata, dvigajoč se višje in višje, za nami jasna bledina orjaških vrhov Julijskih planin. Ni jih še dosegel rožnati svetli rob in Triglav je zrl proti horizontu brez življenja. — Za zlatimi prameni je pogledala zlata obla. Vídno se je dvigala — vse nebo je bilo razsvetljeno, oblaki so veselo pozdravljali proti vzhodu, bledina je prešla v rožnat sij. Vrhovi so mahoma oživel v nepopisnem blesku; vsa narava se je zasmejala v jutranjem pozdravu.

Pozvali smo tovariše iz koče, da si ogledajo to krasno planinsko jutro. Solnce je nadaljevalo svojo pričeto pot, preganjalo sence noči in hlad, poljubljalo nežne cvetke, ki so prebujene dvigale rosne glavice, na katerih so se razbijali solnčni žarki v mavrico barv. Tam nad obzorjem,

kjer je pravkar izšla zlata obla, so se blestele snežene Visoke Ture v ledenem siju.

Kdo bi še iskal v koči prostora! Par tovarišev je natovorilo svoja ramena, pa hajdi naprej proti Kepi. Greben Golice se je znižal na greben Jekelj (1400 m), takoj pa zopet vzpel na Klek ali Petelina (1754 m). Krasen je razgled od tu na Golico in obe njeni koči. Gorenja se je že kopala v solnčni luči, ko je Jeseniška še pokojno snivala v temni senci. Nam pa je jutranja sapica že mršila lase in nas je ljubo solnce obsevalo s svojo toploto. Z veselim vriskom smo pozdravili zaspance na Golici in se razkropili po cvetoči livadi na sedlu Rožica (1594 m). Tako lepe flore ni kmalu najti. Na gosto zakriva zeleno travo modri encian, narcise pa se ponašajo s tako velikimi in lepimi cvetovi, da se čudiš. Dišeči volčin se vpleta v ta diven šopek planinske livade in s svojim vonjem prekaša ostale. Nemogoče je primerjati Golico s to livado, ki se razprostira preko celega sedla in zanimivega vrha Baba, do sedla Mlinica (1654 m). Po grebenu te vede pot, ako te zanima; lahko pa prideš nižje, ako obideš vrhove, k istemu cilju. V celotnem sta greben in okolica od Golice proti Kepi mnogo lepša in zanimivejša od onega, ki se vleče proti Stolu, in zaželeli smo si takrat, napraviti ga še večkrat. Malo pod vrhom Babe, kjer se združita zgornja in spodnja pot, smo si odpočili k zajutрку. Skromna zračna daljava nas je ločila od Triglava, ki je kipeč v sinjo modrino in ovit v ogromne snežene krpe, obdan od cele verige svojih podložnih orjakov, veličastno prisostvoval našemu oddihu.

Na sedlu Mlinica smo spravili svoje nahrbtnike v skrivališče gostih smrečjih vej, da bi lažji in neobremenjeni nadaljevali svoje romanje proti Kepi. Bister studenček nam je prijazno žuborel dobrodošlico in nas okrepčal z jutranjim požirkom. Pot pa se je zvila v strmih serpentinah in prešla iz travnatega v prodnato pobočje. — Pred nami se je dvigal zelen vrh in serpentina se je na koncu dotikala prav njegovega grebena. Dospevšim na njen konec, se je nagajivo zasmel vrh Kepe še daleč pred nami — eno uro oddaljen. Nadaljnje pobočje ni bilo več poraslo, suhe skale so razkazovale svojo goloto. Kmalu pa se je pot pogreznila k nizko visečim skalnatim kipom, preko katerih je pomagala žica in klini.

Solnce je obsevalo z vso svojo dobrohotno naklonjenostjo obsežni vrh. Na golih skalah so se greli planinci. Z nemo pobožnostjo smo sedli za neko skalo in zastrmeli v sliko pred seboj.

Nam prav nasproti so se ponosno črtali vrhovi; vsako grapo bi bili opazili, tako so bili razločni. Z zanimanjem smo opazovali vitki Jalovec z razvpitim žlebom in mogočni Mangart; zanimal nas je Montaž, Bovški Grintovec in ostali. Levo pa je strmел na nas Triglav in razložili smo le gornji del njegove grozne severne stene. Mrka in temna je bila ta stena, le vrh Triglava je blestel v solncu. Izbirali smo si svoje vrhove, kamor nas je vleklo hrepenenje.

Proti avstrijski strani se je nasmehnila mična dolinica, zlasti pa je zablestelo Blaško jezero s sinjo modro površino ob skromni vasici; takoj za njim pa Beljak. Vse je ležalo prav pod nami in zazdelo se nam je, da bi padel kamenček, ki bi ga vrgli preko tega roba, naravnost v jezero. Tam v dalji pa so se belile Ture.

Skoraj pol ure smo strmeli v to lepoto in priznali smo, da je Kepa vrh, ki po svoji lepoti in krasnem razgledu zasluži več upoštevanja in je eden izmed najlepših, akoravno ne najbolj obiskanih vrhov.

Na povratku smo se lovili skoraj vso pot in smo neverjetno hitro prišli do studenčka na sedlu Mlinica. Pili smo vodo iz kruhove skorje in si poiskali nahrbtnike, ki so bili tako varno shranjeni v smrečjem za-
tišju, da bi jih kmalu sami ne mogli najti. Spustili smo se po precej viseči stezi proti Dovjemu. Solnce je že potovalo proti zatonu, sence so se vidno daljšale, v gozdu smo občutili ohlajevanje ozračja. Ono lepo, jasno jutro je prehajalo v tajinstven mrak večera...

Na planoti nad Dovjem smo se ustavili. Planine so žarele v poslavljajočem se solncu, a vendar v drugačnem siju kakor zjutraj. Še naše obraze so obsevali solnčni žarki in jih ožareli, dolina pa je že tonila v senco. Lahna večerna sapica je zapihljala, zlata obla se je pravkar skrila za mogočnimi Julijskimi vršaci, nebo je mahoma zažarelo, takoj nato pa je pričela svetloba ugašati.

Na Dovjem je že čakal vlak, a na Jesenicah ostali tovariši z Golice. Bili so vsi zelo dobre volje in bralo se jim je z obrazov veselje nad dobro uspelim izletom. Pripovedovanju »Goličanov« ni hotelo biti konca. Z zadovoljstvom in notranjim ponosom smo zrlili na glasno družbo in si v duhu predstavljali, kako bi se vsi ti navdušeni pripovedovalci šele radovali onega lepega vrha in razgleda raz njega. Molčeči smo sledili njih pripovedovanju, kajti v nas je še živela slika one valovite verige okrog Triglava, njegova temna stena in vitki Jalovec, živelo je v nas vstajenje in umiranje solnca in oboje je bilo enako veličastno...



REŠITEV UGANK.

Zadrugar štev. 4.

Pravilna rešitev se glasi:

Karte: »Pijanci in kartavci ne bodo videli nebeškega kraljestva.«

Črkovnica: »Ivan Cankar: Kralj na Betajnovi.«

Zamenjalnica: nove besede pomenijo: »kri, rod, Ida, nos, imeti, Vas, ona, dom, ako, »Kri ni voda«.

Pravilnih rešitev smo prejeli 39. Za nagrade po 30 Din so bili po žrebu določeni sledeči uganjkarji: Kocjan Radovan, Maribor; Kogovšek Miloš, Ljubljana; Grimšič Josip, Preserje; Kodrič Mici, Celje; Šeme Branislav, Ljubljana; Vrbovšek Leopold, Dol. Logatec; Peternelj Verica, Maribor; Zgaga Milan, Kandija; Jelenc Milena, Novomesto; Bernik Ivan, Medvode.

Številnica.

Najprej poišči besede, ki imajo sledeči pomen:

- 1, 2, 3, 4, 5 vladar
- 6, 7, 8, 9, 3 muzika
- 10, 11, 12, 2, 13 igralni instrument
- 12, 14, 9, 3 igralni instrument

nakar dobiš ključ za sledeči lahko umljivi
hrvatski izrek (tek-le)

- 10, 3, 2 — 10, 3, 2, 14, 5, 13
- 2, 7, 9 — 2, 7, 9, 14, 5, 13
- 3, 4, 11 — 7, 9, 3
- 12, 13, 2 — 8, 7 — 6, 2, 7, 9, 3

Vremenska za maj.

1	Č	O	E	B	F	S	2
◀	P	V	O	O	M	P	—
K	A	B.				L	Z
T	A					O	L
A	T					A	E
—	R					K	—
◃	I	L	S	I	O	D	G
4	Λ	N	O	I	T	D	3

Za pravilno rešitev ugank razpisujemo 10 nagrad po 30 Din. Nagradnega tekmovanja se lahko udeleže otroci naših članov, ki že obiskujejo šolo in še niso preskrbljeni ter jih vzdržujejo starši. Nagrade se izplačujejo v obliki hranilnih vlog, ki so vezane na eno leto, pri ljubljanski odnosno mariborski kreditni zadrugi. Rok tekmovanja je do 10. junija in naj se pošiljajo rešitve upravnemu odboru pod posebnim ovitkom z označbo: »Nagradno tekmovanje.« Ugankarje naprošamo, da prilože točen naslov svoj in člana zadruge s člansko številko. Žrebanje se vrši 15. junija in nagrade se razdele po 20. juniju. Pravilno rešitev in imena nagrajenih objavimo v prihodnji številki.

VSEBINA: Po letošnjem občnem zboru (str. 117). — IX. redni obč. zbor NZUDŽ Ljubljana VII (str. 120). — O moki (str. 122). — Perutninarstvo: Delo perutninarja v mesecu maju (str. 123). Pripomba k članku »Perutninar« v Zadrugarju št. 4 (str. 125). — Našim zadrugarjem v pomoč: Mimogrede. Nekaj nasvetov za čiščenje (str. 125). — Cvetlice: Česa ne smemo pozabiti v mesecu maju (str. 127). — Kuhinja: Juha iz zelene (str. 128). Juha iz kolerabice. Kolerabice. Goveji zreski v omaki. Šparglji (str. 129). Sirovi cmoki. Pehtranovi štruklji. Jajčna omleta. Jajčna jed v salami. Jajca v krompirju (str. 130). — Strta mladost (str. 130). — Planinske drobtine: Golica — Kepa (str. 136). — Za naše male: Rešitev ugank iz »Zadrugarja št. 4. Uganke (str. 139 in 140).

»Zadrugar« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka pa 2 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana VII, Mahničeva cesta št. 7, kamor se pošilja tudi dopise. — Odgovorni urednik: Ponikvar Ciril, Ljubljana, Masarykova cesta 7. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

Spremembe cen v špeceriji

stopijo v veljavo dne 20. maja 1931.

Moka Ogg	kg	Din	3.40	+	0.20	=	Din	3.60
„ Og, Om	„	„	3.30	+	0.20	=	„	3.50
„ 2	„	„	3.—	+	0.20	=	„	3.20
„ 5	„	„	2.70	+	0.20	=	„	2.90
„ ajdova	„	„	4.40	+	0.20	=	„	4.60
„ ržena	„	„	2.80	+	0.10	=	„	2.90
„ koruzna	„	„	1.80	+	0.20	=	„	2.—
„ krmilna	„	„	1.50	+	0.40	=	„	1.90
Zdrob, pšenični	„	„	3.60	+	0.40	=	„	4.—
Otrobi, pšenični, drobni	„	„	1.50	+	0.20	=	„	1.70
„ „ debeli	„	„	1.75	+	0.15	=	„	1.90
Makaroni v kartonih	„	„	10.40	+	1.—	=	„	11.40
Špageti v kartonih	„	„	10.40	+	1.—	=	„	11.40
Koruzna, debela	„	„	1.30	+	0.20	=	„	1.50
„ drobna	„	„	2.—	+	0.20	=	„	2.20
Ješprenj št. 10	„	„	4.—	+	0.40	=	„	4.40
Cikorija, frank	„	„	17.—	—	1.—	=	„	16.—
„ kolinska	„	„	17.—	—	1.—	=	„	16.—
Slanina, tirolska	„	„	26.—	—	2.—	=	„	24.—
„ krušna	„	„	16.—	—	1.—	=	„	15.—
„ prekajena, debela	„	„	18.—	+	2.—	=	„	20.—
Salame, ogrske	„	„	72.—	—	2.—	=	„	70.—
„ turistovske	„	„	72.—	—	2.—	=	„	70.—
„ milanske	„	„	72.—	—	2.—	=	„	70.—
„ krakovske	„	„	32.—	—	2.—	=	„	30.—
„ letne 24—	„	„	24.—	—	2.—	=	„	22.—
„ navadne	„	„	18.—	—	2.—	=	„	16.—
Reberca, prekajena	„	„	24.—	—	4.—	=	„	20.—
Carsko meso	„	„	24.—	—	4.—	=	„	20.—
Prekajeno meso	„	„	24.—	—	4.—	=	„	20.—
Svinjski parklji	„	„	10.—	—	2.—	=	„	8.—
Glave brez kosti	„	„	18.—	—	4.—	=	„	14.—
Čebula	„	„	4.50	+	0.30	=	„	4.80
Kruh, črn in bel	„	„	3.20	+	0.40	=	„	3.60

Novo blago

Milo »Sunlicht« kom. Din 2.—.

Milo »Jelica« kg Din 11.—.

Milo »Tribor« kg Din 9.—.

Pomaranče oval, 300tice kom. Din 1.50.

Pomaranče oval, 300tice kom. Din 2.—.

Pomaranče oval, 300tice kom. Din 2.50.

Jeziki, svinjski, suhi kg Din 20.—.

Brusači, jekleni kom. Din 13.—.

Luks za fino perilo zavoj Din 6.—.



Cenik Nabavljalne zadruge uslužbencev državnih železnic za mesec april—maj

MLEVSKI IZDELKI			KAVA			Med, cvetlični			Limonadni prašek		
Moka 0 gg	kg	3 40	Kava, Perl	kg	68—	Med, cvetlični	mal. lonč.	2 50	Vanilijin prašek za pu-	zav.	1—
Moka 0 g O. m.	"	3 30	Kava, Portorico	"	68—	Sir, Chalet, Ia	vel. "	7 50	ding	"	2 50
Moka 2	"	3—	Kava, surova, Ia	"	56—	Sir, Chalet, IIa	kom.	3—	Malinov prašek za puding	"	2 50
Moka 5	"	2 70	Kava, surova, IIa	"	44—	Sir, trapistovski	kg	24—	Citronin prašek za puding	"	2 50
Moka ajdova	"	4 40	Kava, žgana	"	64—	Sir Ia	"	32—	Mandljev prašek za pu-	"	2 50
Moka ržena	"	2 80	Kava, žgana, »Special«	"	76—	Sir IIa	"	24—	ding	"	2 50
Moka koruzna	"	1 80	Kava, Hag, mali	zav.	14—	Sir, Parmezan	"	60—	Čokoladni prašek za pu-	"	2 80
Moka krmilna	"	1 50	Kava, Hag, veliki	"	27—	Maggi, velike	stekl.	28 50	ding	"	2 80
Zdrob pšenični	"	3 60	KAVNE PRIMESI			Maggi, srednje	"	17—	Makronin prašek za pu-	"	4 20
Zdrob koruzni	"	2 60	Kava, dr. Pirčeva, sladna	kg	14—	Maggi, male	"	11—	ding	"	4 20
Zdrob iz činkvantine	"	3 20	Kava, Kneipp	"	14—	Maggi, na drobno	dkg	1 50	Čokoladne jedi	"	3 50
Otrobi pšenični drobni	"	1 50	Kava, žitna	"	8—	Maggi, juha, gobova	zav.	4—	Rdeči zdrob	"	3 50
Otrobi koruzni	"	1 20	Kava, žika	"	13—	Guljaž ekstrakt	"	3 30	Vanilijeva krema »Dibo-	"	3—
Otrobi pšenični debeli	"	1 75	Kava, figova	"	22—	Maggi, juha, grahova	"	3 50	na«	"	3—
TESTENINE			Kava, Enrilo	"	20—	Juhan, velike	stekl.	12—	Čokoladna krema »Dibo-	"	3 50
Makaroni v kartonih	kg	10 40	Kava, Enrilo	škatla	16—	Juhan, male	"	6—	na«	"	5—
Špageti v kartonih	"	10 40	Cikoriija, Franck	kg	17—	Juhan, na drobno	dkg	1 10	Božanska jed	"	12—
Makaroni jajčni	"	8 50	Cikoriija, kolinska	"	17—	Kocke za juho	kom.	1—	Zmes za šartelj	"	—
Makaroni domači	"	7—	Cikoriija, redilna	"	20—	Kocke za juho, 25 kom.	doza	25—	SADJE		
Polži jajčni	"	8 50	MAST			Gorčica (zenf)	kozarec	9—	Češplje, sveže	kg	—
Polži domači	"	7—	Mast	kg	17—	Gorčica	kg	24—	Češplje, suhe, domače	"	—
Rezanci domači široki	"	7—	Mast v dozah po 5 kg	doza	90—	Keksi v zavitkih	zavitek	6—	Češplje, suhe, bosanske	"	10—
Špageti domači	"	7—	Ceres, bel, rumen	kg	25—	Keksi v zav. à 1 kg	kg	24—	Hruške, suhe	"	—
Fidelini domači	"	7—	Čajno maslo Ia	"	48—	Keksi	"	24—	Hruške, sveže	"	—
Bleki domači	"	7—	Čajno maslo IIa	"	40—	Kvas	"	36—	Orehi, celi	"	8—
Zvezdice domače	"	7—	Kuhano maslo	"	36—	Otroški piškoti	zavitek	15—	Orehova jedrca	"	28—
ZRNJE			DELIKATESE			Oblati	"	15—	Rožiči, celi	"	4—
Riž Carolina Non plus ul-	kg	11 50	Slanina, soljena	kg	16—	Nepolitanke, dolge	komad	1—	Marellice	"	—
tra	"	8—	Slanina, tirolska	"	26—	Nepolitanke, dolge	zavitek	15—	Mandeljni Ia	"	52—
Riž Ia	"	5 60	Slanina, krušna	"	16—	Polenovka, suha	kom.	28—	Mandeljni IIa	"	40—
Riž IIa	"	1 30	Slanina, »hamburška«	"	20—	Dezert šnite, velike	komad	2 50	Rozine Ia	"	24—
Koruza debela	"	2—	Slanina, prekajena, deb.	"	18—	Slaniki, novi	"	2—	Rozine IIa	"	18—
Koruza činkvantin	"	3 60	Slanina, papricirana	"	18—	Guljaž, goveji	doza	9—	Rozine IIIa	"	14—
Kaša	"	4—	Salame, ogrske	"	72—	Jetrna pasteta	"	6—	Rozine IIIa	"	12—
Ješprenj	"	8—	Salame, milanske	"	72—	Sardelna pasteta	"	7—	Grozdiči-Vamperli	"	4—
Ješsprenjček	"	3 50	Salame, graničarska	"	44—	Čaj v dozah	vel. doza	26—	Čebula, nova	"	6—
Fižol cipro	"	3—	Salame, krakovske	"	32—	Čaj v dozah	mal. "	14—	Čebuljček	"	12—
Fižol Ia	"	2—	Salame, letne	"	24—	Čaj v zavitkih	zav.	2—	Česen	"	—60
Fižol IIa	"	12—	Salame, navadne	"	18—	Čaj v zavitkih	"	3 30	Limone	kom.	1—
Leča Ia	"	7—	Kranjske klobaske	kom.	4 70	Čaj v zavitkih	"	6 50	Pomaranče	"	1 50
Leča IIa	"	12—	Klobase, suhe	"	3—	Čaj v zavitkih	"	7 50	Pomaranče	"	2—
Grah zelen	"	1 80	Rebrca	kg	24—	Čaj v zavitkih	"	14—	Fige v vencih	kg	12—
Piča za kure	"	10—	Meso, prekajeno	"	24—	Čaj	kg	96—	Fige, dalmatinske	"	—
Piča za kure, Promiul	"	10—	Šunke, praške	"	24—	Kakao Ia	"	40—	Jabolka	"	12—
SLADKOR			Šunke, domače	"	24—	Kakao IIa	"	24—	Cvebe	"	12—
Sladkor v kockah	kg	13 50	Šunke, zvite	"	24—	Paradižniki 1/5	doze	4 50	Mak, plavi	"	12—
Sladkor, sipa	"	24—	Krače	"	14—	Paradižniki 1/2	"	10—	Rožičeva moka	"	32—
Sladkorčki (bonboni)	"	13 50	Svinjski parklji	"	10—	Marmelada IIa	kg	18—	Lešniki, tolčeni	"	—
Sladkor v prahu	"	18—	Svinjske glave brez kosti	"	18—	Marmelada, jabolčna, do-	"	20—	Lešniki, celi	"	—
Kandis	"	50—	Sardine, velike, 1/4 kg	škatla	11—	ze à 1 kg	"	30—	Zelje v glavah	"	—
Margo, slad	"	2 75	Sardine, srednje, 1/5 kg	"	9—	Marmelada, marelična	"	28—	Zelje, kislo	"	1 10
SOL			Sardine, male, 1/10 kg	"	5—	Marmelada, marel., doze	"	30—	Krompir (dnevna cena)	"	—
Sol, morska	kg	2 75	Sardele v slani vodi	kg	—	Čokolada 1/4 kg	tabl.	9—	Kostanj, domači	"	—
Sol, kreška	"	2 75	Sard. obročki s kaperni	vel. škat.	12—	Čokolada à 1/10 kg	"	4 50	Kumarce, kisle, vel.	stekl.	16—
			Sard. obročki s kaperni	mal. "	5 50	Čokolada à 1/20 kg	"	2 50	Kumarce, kisle, mala	"	11—
			Tunina	škatl.	16—	Čokolada z lešniki 1/24 kg	rebro	2 50	Fižol, stročji, vel.	"	—
			Postrvi	"	16—	Čokolada z lešniki 1/8 kg	tabl.	18—	Fižol, stročji, mali	"	—
			Med, ajdov	kg	14—	Čokolada z lešniki 1/5 kg	"	11—	TEKOČINE		
			Med, cvetlični	"	18—	Ovomaltine, velika	doza	56—	Kis za vlaganje	l	—
						Ovomaltine, srednja	"	32—	Kis, vinski	"	6—
						Ovomaltine, mala	"	16—			

Prodajalne Ljubljana in Maribor

Kis, dvojno močan . . .	l	4—	Milo »Apolo«, toaletno . . .	kom.	7—	Odol,	mal. stekl.	65—	Hranilniki	komad	40—
Olje, namizno	„	16—	Milo »Elida«, toaletno . . .	mal. kom.	7.50	Esenc za kolonsko vodo	stekl.	16—	Prazne pušice	„	5—
Olje, bučno	„	12—	Milo »Elida«, toaletno . . .	vel. „	18—	Krema za kožo	tuba	12—	Prazne pušice	„	10—
Olje, olivno	„	18—	Milo »Speik«, toaletno . . .	kom.	6—	Vazelin Elida	škatl.	6—	Peharji	„	4.50 7—
Brandy 0.35 l	stekl.	32—	Milo »Glycerin«, toaletno . .	„	9—	Puder Elida	„	10—	Stručnice	„	6—
Brandy $\frac{7}{10}$ l	„	52—	Milo »Viola«, toaletno . . .	„	4—	Krtače za zobe, velike . . .	kom.	12—	Stručnice	„	8.50
Rum IIa. à $\frac{1}{2}$ l	„	22—	Milo »Marija«, toaletno . . .	„	—	Krtače za zobe, male . . .	„	8—	Solnice	„	9—
Rum Ia. à $\frac{1}{2}$ l	„	36—	Milo, toaletno, karbol . . .	„	—	Krtače za obleko	„	18—	Šivanke	zavitek	1.50
Rum Ia. à 1 l	„	60—	Milo, mandeljnov	„	9—	Krtače za ribati	„	4—	Olje za šivalne stroje . .	stekl.	5—
Žganje borovničar à $\frac{1}{2}$ l .	„	29—	Milo za roke	„	4.50	Krtače za parkete	„	30—	Sukanec, bel, črn št. 10		
Žganje hrušev	„	25—	Milo za britje II	„	3—	Omela za parkete	„	30—	do 16	valjček	5—
Žganje tropinovec à $\frac{1}{2}$ l .	„	25—	Milo za britje I	„	8—	Omela, mala	„	14—	Sukanec, bel, črn št. 20		
Žganje brinjevec à $\frac{1}{2}$ l .	„	25—	Soda za pranje	kg	2—	Metle, velike	„	10—	do 36	„	3 75
Žganje slivovka à $\frac{1}{2}$ l .	„	25—	Lug	„	4—	Metle, male	„	6 50	Sukanec, bel, črn št. 40		
Žganje, marečno, à $\frac{1}{2}$ l .	„	25—	Plavilo	zavitek	2.50	Metlice za obleko	„	6—	do 60	„	3—
Vino, belo	l	12—	Boraks	„	2 50	Metlice za posodo	„	1.20	Kruh črn in bel	kg	3 20
Vino, črno	„	12—	Boraks, carski	škatla	4 50	Čistilo za parkete	vel. tuba	24—	Morske ribe	dnevna cena	
Francosko žganje	vel. stekl.	25—	Škrob, rižev	„	5—	Čistilo za parkete	mal. „	13—	Pile, ploščnate	kom.	9.50, 11, 14
Francosko žganje	sred. „	14—	Škrob, rižev	zav.	1.50	Sidol za kovine	tuba	5 50	Pile, trioglate	„	4.50, 5—
Francosko žganje	mal. „	8—	Pralni prašek:			Svitol za kovine	„	4.80	KUHINJSKA POSODA		
Rum esenca	stekl.	8—	Ženska hvala	zav.	2.50	Vim čisti vse	zav.	3.50	Lonci »Ideal« od $\frac{1}{2}$ do 10 litrov.		
Malinovec à $\frac{1}{2}$ l	„	14—	»Tri«, soda	„	3 50	Fix, čisti vse	„	3.50	Kozice od $\frac{1}{2}$ do 8 litrov.		
Rogaška voda à $1\frac{1}{2}$ l . . .	„	6.30	»Radion«	„	6—	Fix, čisti vse	doza	7—	Mlečne ponve od 2 do 4 litrov.		
Rog. Donati à 1 l	„	6—	»Persil«	„	6—	Ominol	„	2.50	Lonci, aluminium, od $\frac{1}{2}$ do 6 litrov.		
Radenska voda $1\frac{1}{2}$ l . . .	„	6.30	»Labod« za fino perilo . . .	„	7—	Šmirkovo platno Ia	pola	2—	Kozice, aluminium, od $\frac{1}{2}$ do 4 litrov.		
Grenka voda Fr. Jožefova	„	10—	»Lux«	„	—	Tepači, veliki	kom.	18—	Zajemalke, aluminium, od 7 do 11 cm.		
Medica	l	6—	Vrvi za perilo, velike	komad	40- 60-	Tepači, srednji	„	13—	Kozice, vlite, od $\frac{1}{2}$ do 5 litrov.		
Mošt, sadni	„	—	Vrvi za perilo, srednje . . .	„	30—	Tepači, mali	„	8—	Delavski lonci, email, od $\frac{1}{2}$ do $2\frac{1}{2}$ litra.		
Chabeso	stekl.	2 50	Vrvi za perilo, male	„	20-, 25-	Sveče, velike	paket	6—	Lonci za perilo, pocinkani, od 10 do 40 litr.		
Sok, limonaden	„	—	POTREBŠČINE			Sveče, velike	kom.	1—	Pokrivače, email, 10 do 34 cm.		
Malinovec	kg	18—	ZA ČEVLJE			Sveče, male	paket	6—	Zajemalke, email, od 7 do 12 cm.		
DIŠAVE			Globin, črn	vel. škatl.	12—	Sveče, male	kom.	—60	Penovke, email, od 8 do 12 cm.		
Poper, cel in zmlet	zavitek	3—	Globin, črn	sred. „	7—	Nagrobne lučke	karton	14—	Cedila za čaj aluminium.		
Cimet, cel in mlet	„	3—	Globin, črn	mal. „	5—	Vžigalice	paket	10—	Cedila za zelenjavo, email, od 20 do 34 cm.		
Klinčki (žbice)	„	3—	Globin, rjav	škatl.	5—	Vžigalice	škatl.	1—	Cedila za juho, pocink., od 14 do 16 cm.		
Piment, cel in mlet	„	2.50	Globin, rumen	„	5—	Zobotrebci	zvezek	—50	Škafi, email, 40 cm.		
Lavorjevo zrnje (lorber)	„	2 50	Globin, bel	„	5—	Črnilo	stekl.	3—	Škafi, pocinkani, od 40 do 45 cm.		
Lavorjevo listje	„	—	Albion, bel	stekl.	6—	Svinčniki, navadni	kom.	1.20	Korci, email, 14 cm.		
Janež	„	2.50	Albion, siv	„	6—	Svinčniki, tintni	„	3—	Škropilnice za vrt od 8 do 15 litrov.		
Kumna	„	2.50	Mast za čevlje	škatla	4.50	Peresniki	„	2—	Pralnice, 30 × 40, 30 × 50 cm.		
Muškatovi orehi	komad	0.50	Krtače za blato	komad	4—	Slama za predsobe Ia . . .	„	12—	Kavni mlinčki, veliki in mali.		
Vanilija v šibkah	„	1—	Krtače za mazati	„	1.50	Slama za predsobe IIa . . .	„	4—	Pekve, email, od 32 do 40 cm.		
Vaniljni sladkor	zavit.	1—	Krtače za svetliti	„	12—	Muholovci	„	1—	Vedrice, email, 30 cm.		
Pecilni prašek	„	1—	Vrvice za čevlje, črne,			Prah za čiščenje obleke . .	„	10—	Vedrice, pocinkane, od 30 do 32 cm.		
Zafran	„	—80	dolge	par	1.50	Šampon	„	3—	Umivalniki, email, od 40 do 45 cm.		
Paprika, huda	„	3—	Vrvice za čevlje, črne,			Drva, mehka	kolobar	4.50	Nočne posode, email, od 20 do 24 cm.		
Paprika, sladka	„	3—	kratke	„	1.25	Pergament papir	pola	1—	Smetišnice, pocinkane.		
Muškatov cvet	„	3—	Vrvice za čevlje, rjave,			Celafon papir za vkuha-			Mlečne kangle, pocinkane, od $\frac{1}{2}$ — 3 litre.		
Ingver	„	3—	kratke	„	1.25	vanje	zavitek	6—	Kmečke skleda, email, od 24 do 30 cm.		
Korjander	„	—	Vrvice za čevlje, rjave,			Pasovi, usnjeni	komad	8—	Drobilnice št. 1—3.		
POTREBŠČINE ZA PE-			dolge	„	2—	Barva za piruhe	zavitek	—	Mesoreznice št. 5, 8, 10.		
RILO			Vezalke, usnjene	„	2—	Ostara papir	„	—	Ponve, železne, od 16 do 20 cm.		
Milo Benzit	kos	5—	Olje za mazanje podplatov	stekl.	10—	Jajca (dnevna cena) . . .	komad	0.75	Škafi, pobarvani.		
Milo Hubertus, terpentin	kg	15—	DRUGE POTREBŠČINE			Jajca za valjenje	„	—	Stiskalnice za sok.		
Milo Schicht, terpentin . .	„	16—	Kalodont	tuba	6.50	Platnene vrečice, male . . .	„	8—	Jedilni noži.	Jedilne vilice.	
Milo Schicht	„	14—	Chlorodont	„	6.50	Platnene vrečice, srednje . .	„	12—	Jedilne žlice.	Kavne žličke.	
Milo Zlatorog	„	13—	Ustna voda	stekl.	20—	Platnene vrečice, velike . .	„	13—	Kavne skodelice.		
Milo Zlatorog, terpentin . .	„	15—	Kolonska voda	mal. stekl.	12—	Semena:	mali zav.	1—	Jajčne ponve od 16 do 24 cm.		
Milo Gazela	„	13—	Kolonska voda	vel. stekl.	24—	Grah	vel. zav.	2—	Cvrtne ponve od 20 do 24 cm.		
Milo Gazela, terpentin . . .	„	15—	Odol,	mal. stekl.	22—	Fižol	„	2—	Pomivalne skleda, email, od 42 do 48 cm.		
Milo Merima à la Mar-	„	14—	Odol,	sred. stekl.	35—	Umetno gnojilo	kg	2—	Pomivalne skleda, pocin., od 42 do 48 cm.		
seille	„	14—				Morska trava	kg	5—	Thermid steklenice po $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ in 1 liter.		
									Patroni z ogljikovo kislino.		