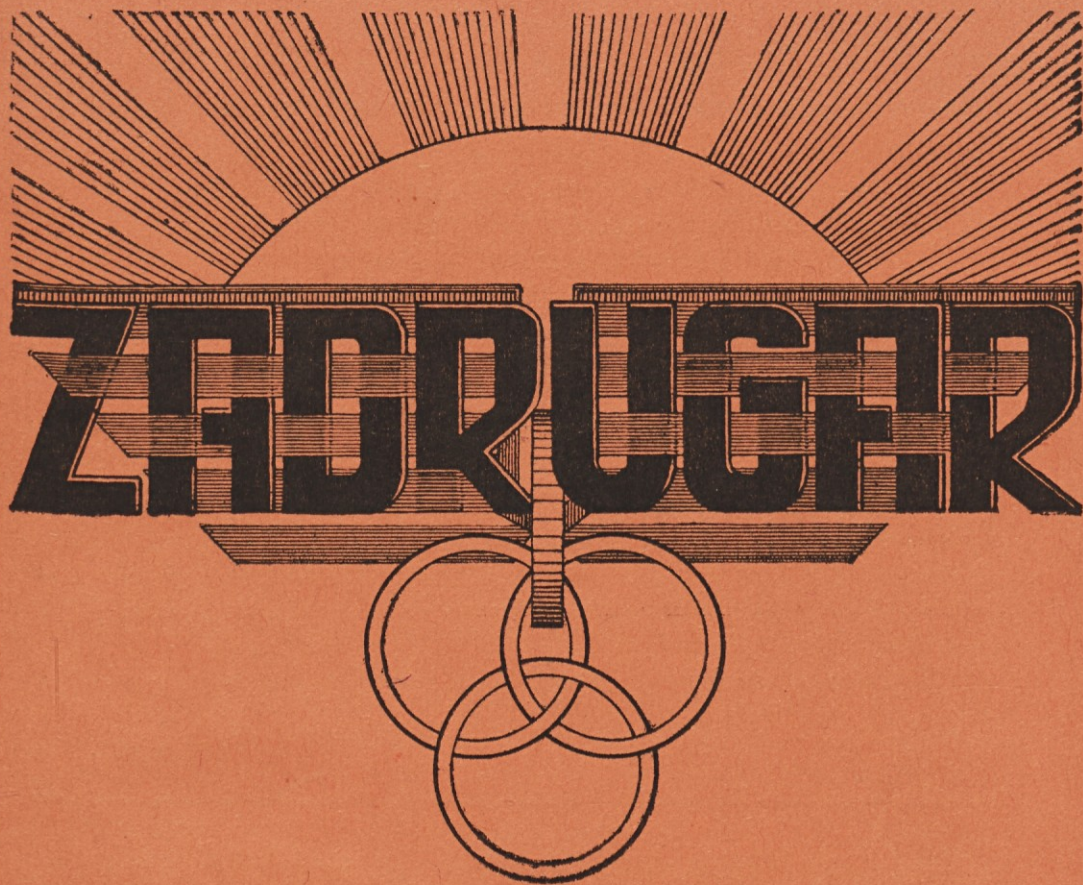


POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI.



LETO IX

GLASILO
NABAVLJALNE ZADRUGE
USLUŽBENCEV DRŽAVNIH
ŽELEZNIC V LJUBLJANI

IV. gospodinjski in kuharski tečaj

Nabavljalne zadruge uslužbencev državnih železnic v Ljubljani.

VPisovanje gojenk v 4. (pomladanski) gospodinjski in kuharski tečaj naše zadruge se bo vršil v četrtek, 26. in v petek 27. januarja t. l. ob 10. uri v pisarni železničarske menze v Ljubljanskem dvoru.

Tečaj, ki traja 3 mesece, se bo pričel dne 1. februarja t. l.

Namen tečaja je, podati gojenkam občo gospodinjsko naobrazbo in temeljit teoretičen in praktičen pouk v vseh strokah gospodinjstva.

Za sprejem je treba, da je gojenka dovršila najmanj 16. leto starosti.

Učni predmeti so: živiloznanstvo, nauk iz gospodinjstva, zdravstvo, serviranje, kuhanje, šivanje in likanje, po potrebi tudi zelenjadarstvo in perutninarstvo.

Vse navedene predmete poučuje strokovno izprašano učiteljstvo pod vodstvom ravnateljice gospodinjske šole Mladike, ge. Zemljanove. Ukovina znaša mesečno Din 150.—, ki jo je plačevati vnaprej. Vsaka gojenka je s prijavo in z vstopom z reverzom zavezana, da redno obiskuje tečaj, sicer je dolžna plačati odškodnino.

Nadaljnja podrobnejša pojasnila se dobe v pisarni železničarske menze pri vpisovanju.

Odbor.

Naročite mleko v zadruzi!

Mleko v zadruzi je prvovrstne kakovosti in prvovrstne čistoče. Samo tako mleko pripomore bolnim do zdravja, zdravim pa do visoke starosti. Naročila sprejemajo vse naše blagajne v Šiški in na Masarykovi cesti.

OPOZORILO ČLANSTVU!

S 1. januarjem t. l. se je preselil oddelek manufakt. trgovine v Šiški na Masarykovo cesto.

Današnji številki „Zadrugarja“ smo priložili kazalo za lanski letnik.

Zadrugarji! Hranite naše glasilo, ker vsebuje mnogo stvari, ki imajo trajno vrednost!

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUZBENCEV D. Z.

ŠTEV. 1. LJUBLJANA, 20. JANUARJA 1933. LETO IX.

Deržič Ivan:

Ob zaključku.

Poslovna doba za leto 1932 v naših zadrugah je končana. Čeprav zaključki niso še formalno dogotovljeni in napravljeni letni računi in bilanca, vendar lahko ob novem letu trdim, da je poslovanje vseh naših zadrug v preteklem letu bilo plodonosno. Naše zadruge, Nabavljalna, obe Kreditni in Čebelarska so se dobro razvile. Perutninarstva je najmlajša, komaj ustanovljena, vendar je tudi v tej gospodarski panogi bil postavljen za slovenske železničarje v minulem letu trden in soliden temelj.

Leto 1932. je bilo za naš zadružniški pokret zelo poučno in trdim, da je zadružništvo državnih uslužbencev tako pri nas v Sloveniji kakor tudi v ostalih pokrajinah naše države vestno in uspešno nastopalo za pravice konsumenta malega človeka.

Gospodarska kriza je v tem letu pritisnila z vso pezo tudi pri nas. Mnogi so mislili, da jo bo možno pri nas hitreje premagati in da bomo v naši državi obvarovani vsakih večjih gospodarskih pretresljajev. To svoje mišljenje so utemeljevali s tem, da je struktura našega prebivalstva kmetijska in da vsled tega nimamo reševati tako težkih problemov kakor one države, ki imajo velik odstotek prebivalstva v velikih industrijskih centrih.

Ta teza bi bila tudi točna, vendar samo takrat, ako bi bilo s strani odgovornih faktorjev pravočasno pripravljena prava podlaga. Tega na žalost v naši državi ni bilo možno izvršiti, oziroma se ni izvršilo. Kje je krivda, ni namen razprave oziroma razglabljanja pričujočih vrstic. Če bi bilo v naši državi izvedeno primerno razmerje med padcem cen zemeljskih pridelkov in dejanskimi cenami industrijskih izdelkov kakor tudi višino stanovanjskih najemnin, in če bi se obdavčenje izvršilo percentuelno po davčni moči poedinih stanov in posameznikov, potem bi bilo kmalu konec gospodarske krize, oziroma bi se le-ta v sedanji obliki pri nas sploh ne bila mogla ustaliti.

Dejansko pa smo doživeli s padcem cen zemeljskih pridelkov in živine, kar je glavni dohodek našega kmetijskega ljudstva, manjšo kupno moč ogromne večine našega prebivalstva, kar je takoj vplivala na vse ostalo gospodarstvo. Reducirali so se obrati in z njimi delavstvo. Nastopila

je brezposelnost, zmanjšanje zaslužka je zadelo delavstvo v vseh privatnih obratih ter poseglo tudi na državne obrate. S tem je bila kupna moč tudi tega dela našega naroda zmanjšana in kriza še poostrena. Za nameček pa so se našli tudi pri nas ljudje, ki so pričeli špekulacijo z denarjem ter tako podprli one mednarodne borzne špekulante in kroge, ki imajo interes, da zmanjšajo vrednost oziroma kupno moč našega državnega denarja.

V vsem tem vrvenju minulega leta so naše zadruga stale trdno na svojih temeljih in z uspehom vršile dejansko zaščito svojega članstva. Nabavljalna zadruga je bila neizprosni regulator tržnih cen in je povsod tam, kjer je bila pomoč najbolj nujna, posegla uspešno po orožju samopomoči. Z uvedbo mesnice in proizvodnje mesnih izdelkov pa je celo svoje delovanje razširila na gospodarsko panogo, ki bo vsemu članstvu v bodočnosti prinašala še veliko več materijalnih koristi. Kreditna zadruga v Ljubljani pa je osobito uspešno vršila svojo nalogo in s svojo visoko likvidnostjo obvarovala marsikaterega tovariša-železničarja pred izkoriščanjem privatnega kapitala.

Zaznamujemo pa še en razveseljiv napredek. Vrste združnih sodelavcev med slovenskimi železničarji se vedno bolj utrjujejo. Vzgojno delo, ki ga izvršuje naše zadrugino glasilo, pričanja počasi roditi prave združne uspehe. Če je v prejšnjih letih ogromna večina članstva naše Nabavljalne zadruge bila odjemalka samo radi materijalnih koristi, ki jih je imela od nakupovanja v zadrugi, se je v preteklem letu že vidno odražala zavest skupnosti in spoznanja, da se konsumenti morejo braniti in gospodarsko vzdržati le s samopomočjo.

Vzlic hudi borbi in napadom, ki jih je bilo deležno v lanskem letu združništvo državnih uslužbencev s strani privatne trgovine in njenih korporacij, se je obratovanje v naših železničarskih zadrugah in v onih državnih uslužbencev v Sloveniji brezhrebno vršilo. Vse zadruga so vzdržale in napredovale pod smotrenim vodstvom svojih odborov in ob dejanskem sodelovanju in pomoči članstva — zadrugarjev. Težka preizkušnja je prestana dobro in dokumentira, da se v bodočnosti ni bati nikakih potresov, ako bomo nadaljevali po načrtani poti.

Združništvo v naši državi na splošno v minulem letu ni imelo lahke naloge. V vseh pokrajinah naše domovine in skoraj pri vseh zadrugah so se pojavile ogromne težkoče. Te težkoče so razkrile vse one velike rane, ki podvezujejo krepko življenje in napredek zadrug pri nas. Več denarnih zavodov na združni podlagi je prišlo v velike težkoče in moralo prositi za tako zvan moratorij, ker ni bilo likvidnih sredstev, denarja. Veliko kmet-skih produktivnih zadrug je moralo zmanjšati svoje poslovanje in se ome-jiti na najnujnejše, samo da se obdrže nad vodo. Veliko zadrug pa je šlo v likvidacijo in tudi zadruga državnih uslužbencev niso bile izvzete. Lahko pa smo hvaležni usodi, da je teh bilo zelo malo in še one, ki so napo-vedale likvidacijo, so bile v to prisiljene radi pogreškov, zagrešenih v prvih letih obstoja, ko še ni bilo obče gospodarske krize.

Pri nas v Sloveniji smo doživeli težak udarec na združnem polju. Konsumno društvo za Slovenijo je moralo zaprositi za moratorij za svoj tako zvani hranilni oddelek in se obvezati, da likvidira blagovni oddelek. Zmanjšanje zaslužka delavstva v Sloveniji, redukcije obratov v raznih industrijah, odpust delavstva, vse to je porazno vplivalo na poslovanje in stanje tega konsumnega društva. Lastnih sredstev je bilo premalo, vsled česar je pretila popolna propast. Ni moj namen iskati krivcev, vendar je potrebno povedati glavni vzrok temu zelo težkemu dogodku. Podlaga konsumnega društva ni bila trdno zgrajena na združnih principih samopomoči zadrugarjev-članov. Deleži zadrugarjev in rezervni fond konsumnega društva so predstavljali zelo skromen del potrebnega obratnega kapitala. Ta kapital se je pridobival deloma od vlog lastnega članstva, slovenskih delavcev, deloma pa od privatne strani kot posojilo. Za vloge in posojila pa je treba plačevati obresti, kar silno podraži obrat vsake nabavljalne zadruge ter tvori trajno in zelo veliko opasnost za njen obstoj in napredek. V dobi gospodarske konjunktore in občega blagostanja tudi malega človeka se že še da shajati, a vsaka gospodarska depresija rodi toliko hujše zlo.

Likvidirali sta tudi obe Gospodarski poslovalnici državnih železničarjev, ki sta zadnje leto poslovali pod imenom Splošne gospodarske poslovalnice v Ljubljani in Mariboru. Tudi pri teh nimam namena iskati krivcev niti rekrimirati iz preteklih let. Rečem samo to, da tega ni bilo treba in da sta politična strast in deloma celo zagrizenost bili glavni vzrok, da je del slovenskih železničarjev v boju za likvidacijo in po likvidaciji nekdanje uradne organizacije Gospodarske poslovalnice bivše južne, pozneje državnih železnic, postavil diktat političnega prepričanja za podlago združne ideje in samopomoči slovenskih železničarjev. Preizkušnjo smo prestali oboji, oni in mi.

Mogoče bo marsikdo vprašal ali si mislil: to ne spada sem. Ravno tem bi rad ob novem letu odgovoril na vse njihove pomisleke in vprašanja. Nas državne uslužbenice, ki imamo svoj Savez nabavljalnih zadrug državnih uslužbencev, najprej po uredbi enega najboljših jugoslovanskih državnikov, pok. Koste Stojanovića, sedaj po zakonu, so leta in leta napadali in pomilovali, češ, kaj hočete vi kot zadrugarji, ki imate svoje zadruge uradno diktirane! To niso zadruge po lastni volji zadrugarjev — članov in vsled tega ne morejo nikdar biti prave pobornice za vzvišeno združno idejo! Take napade, taka predbacivanja in pomilovanja sem ne samo enkrat sam slišal iz ust visokih gospodov, ki obenem veljajo tudi za velike zadrugarje in združne kapacitete. Ti napadi in te govorice so tudi preslepile zelo veliko število naših jugoslovanskih državnih uslužbencev vseh panog in strok. Niso hoteli v skupne zadruge pod okrilje Saveza, ali če hočete Zveze nabavljalnih zadrug državnih uslužbencev, raje so si ustanavljali zadruge po še obstojećih različnih zakonih ali se vćlanili v splošne zadruge raznih pravcev in smeri. Kaj in kje je torej prava resnica?

Zadružna ideja je najčistejša stran doktrine kolektivizma proti doktrini individualizma, kakor jo uči in zastopa kapitalizem. To zadružno idejo so razni zastopniki individualizma in kolektivizma po svoje utemeljevali, uporabljali in prikrojevali za doseg svojih ciljev, ki so bili in so deloma še za gospodarstvo velikega pomena. Tako se je zadružništvo razvijalo v Evropi do svetovne vojne. Nekateri narodi so imeli v obeh vrstah propagatorjev radi svojega značaja, višje stopnje obče kulture in boljšega gospodarskega stanja več pozitivnih uspehov, drugi pa manj. Poglejmo in omejimo se samo na nas Slovence! Prve kreditne zadruge, naše hranilnice, so bile ustanovljene, da rešijo našega kmeta iz rok oderuhov, ki so bili po ogromni večini nemški mogotci. Mesto da bi se te zadruge držale čiste zadružne ideje, je prišlo po nepotrebnem do ločitve po političnih pripadnostih in svetovnemu naziranju. Dobili smo tako zvane liberalne ali napredne, in klerikalne ali krščanske zadruge s svojimi zvezami. Potem so prišle pa še internacionalne, socialistične zadruge. Kaj je bil v bistvu glavni pogon za zadružno delo, kaj končni cilj tega dela? Odločno trdim, da čista ideja zadružne solidarnosti in samopomoči ni imela veljave! Res je, da se je naše kmetско ljudstvo rešilo in iztrgalo iz rok individualističnih oderuhov, zato pa je počasi prišlo v oblast politične stranke — torej ne v oblast kolektivne samopomoči malega človeka proti izrabi kapitalizma, nego samo iz rok brezobzirnega individualističnega oderuha v roke znabiti malo bolj uvidnih in obzirnih strankarsko političnim oligarhov, ki jim pa je nujno lebdel pred očmi cilj — politične oblasti. Da so potem taki doktrinarji pri vsaki priliki naglašali in še naglašajo, da mora zadružništvo biti svobodno, in da se mora pustiti popolna svoboda poedinega individua radi zadružnega principa, je umevno, pomeni pa v bistvu največji in najhujši naglavni greh proti vzvišeni zadružni ideji.

Kje bi bili mi Slovenci, ako se naš lepo zasnovani zadružni pokret ne bi bil ločil po svetovnih naziranjih, politično-strankarskih programih in ciljih? Imeli bi danes popolnoma druge razmere. Priznavam uspehe in velike zasluge za naš narod našim zadrugam vseh smeri v predvojnih letih, tudi za časa vojne, a v svobodni domovini so odpovedale! Ko bi se bil našel leta 1920 tudi tak jugoslovanski državnik, ki bi bil dekretiral tudi za tako zvano svobodno zadružništvo enotno podlago in onemogočil razne postranske cilje, danes naše kmetско ljudstvo ne bi bilo tako tepeno, ker bi enotno zadružništvo bilo znalo najti sredstva in poti za pravilno izmenjavo kmetiskih proizvodov in pridelkov ter s tem uspešno reševalo gospodarsko krizo. Dejansko pa imamo toliko in toliko raznih zadružnih zvez in kot vrhovno instanco Glavno zadružno zvezo, ki pa je radi strukture zadružništva v naši domovini brez moči in sredstev za uspešno takojšnje delo za naš jugoslovanski kmetски narod in našo domovino.

Taka je dejanska slika stanja na osnovi tako zvane individualne in zadružne svobode! Ali smo torej mi zadrugarji na osnovi zakona o Savezu nabavljalnih zadrug državnih uslužbencev v naših zadrugah prikrajšani na

svobodi? Da, smo prikrajšani na tisti svobodi, ki noče priznati zadrुžne ideje, ker zahteva podreditev lastnih koristi in dobička višji in večji dolžnosti — napram sočloveku, skupnosti. Tej svobodi pa se sami odrečemo prostovoljno, ko pristopimo v zadrugo in priznamo skupnost. Zakon pa je samo predpisal, da ta naša skupnost mora in sme služiti čisto altruističnim ciljem in da naše zadrugarstvo ne sme imeti nikakih postranskih in sebičnih namenov. In to je prav, ker je s tem podana garancija, da v našem zadrुžnem delu, razvoju in napredku ostanemo zvesti čisti zadrुžni ideji.

Zato pa tudi zadrुžna ideja med državnimi uslužbenci vseh panog in vrst vedno lepše napreduje, število članstva dnevno raste, a zadruge vzlic težkočam, žrtvam posameznikov in celote in gospodarski krizi uspešno ščitijo obstoj in napredek velikega stanu državnih uslužbencev v dobro nas vseh in v korist našega naroda in države. Pri tem zadrुžnem delu moramo vsi železničarji enotno in nesebično sodelovati. Od začrtane poti se ne smemo oddaljiti, potem ni nobene nevarnosti za naše zadruge ne za čistost zadrुžne ideje med nami. Poglobili bomo zadrुžno zavest med našimi tovariši in usposobili naš stan, da bo v bodočnosti še uspešneje s svojim zadrुžnim delom in vzgledom služil svojemu narodu. In to je ter sme biti edini postranski cilj našega zadrुžnega udejstvovanja,

Ob zaključku poslovnega leta presodimo odkrito, tovariško in nesebično vse delovanje naših zadrug, strnimo še tesneje naše vrste in po začrtani poti v novem letu naprej, navzgor in vedno bližje k cilju: k dejanski in splošni preosnovi duševnega in gospodarskega življenja našega stanu, našega naroda po naukih vzvišene in čiste zadrुžne ideje!

Fr. Gorše:

Gospodarske krize.

Zdrav razvoj narodnega gospodarstva zahteva, da služi produkcija konsumpciji, oziroma da se druga drugi kar najbolj prilagodi. Popolna prilagoditev pa je radi svobodne konkurence in živahne gospodarske delavnosti nemogoča. Motnje v ravnovesju obeh imenovanih gospodarskih straneh so tudi v normalnih razmerah neizogibne. Ako se to ravnotežje poruši ter se pojavi trajen in dalekosežen zastoj v gospodarskem življenju, in sicer ne samo posameznika, nego tudi v prometu in obratu mnogih gospodarskih podjetij in celih gospodarskih panog, tedaj govorimo o krizah.

Pojav krize dokazuje, da je kapitalizem odpovedal, da ne izpolnjuje več svoje temeljne naloge: vzdržati v ravnotežju produkcijo in konsumpcijo. Odpovedal pa kapitalizem ni v produkciji, temveč v konsumpciji. Njegova dolžnost je namreč tudi, da razpeča producirano robo na tržiščih. Le na ta način prejme tovarnar svoj kapital nazaj, da ga porabi za obnavljanje produkcije. Če se pa roba ne razpeča, se mora proces prekiniti. Zato se vsak producent v prvi vrsti zanima za razpečavanje robe, torej za kupca in konsumenta. Ako proda tovarnar vso svojo robo, se mu posli izplačajo,

tedaj govorimo o dobri konjunkturi. Ako ostane mnogo robe neprodane v skladiščih in na tržiščih, govorimo o gospodarski depresiji. In če zadene ta depresija celokupno narodno gospodarstvo, nazivamo ta pojav krizo.

Prebivalstvo se neprestano množi. Še hitreje pa raste produkcija, ki s tehnične strani svojega razvoja izločuje vedno več ljudi, t.j. osvobodí vedno več delavskih rok. S tem ustvarja padec kupne moči, istočasno pa tudi vedno večje težave glede razpečavanja robe. Z drugimi besedami bi lahko tudi rekli: področje produkcije se razširja, področje konsumpcije pa se zožuje. Nesoglasje med ponudbo in popraševanjem postaja vedno bolj izrazito. Vse to se izraža v gospodarski krizi.

Krize so se pojavljale že pred 19. stoletjem, Povzročale so jih prirodne katastrofe, kuge, vojne i.t.d. Njihova značajka je bila tako zvana podprodukcija, t.j. gospodarstva so proizvajala premalo za človeške potrebe. Odpovedala je torej produkcija. Take krize so nastopale le tu in tam, neredno, in so bile povzročene, kakor že rečeno, po vzrokih, ki niso izhajali neposredno iz gospodarstva samega.

Krize kapitalistične dobe pa nastopajo redno v gotovih dobah. Zanje je značilno, da nastajajo vsled tako zvane nadprodukcije, t.j. ako se producira preveč za človeške potrebe. Odpove tedaj razpečavanje robe.

Krize povzročajo politični preobrati, slabe letine, prehodi k novim metodam produkcije, spremembe trgovskih potoov, trgovske politike, spopolnitev transportnih sredstev itd. Tako so na pr. nove metode produkcije žita in konserviranja mesa povzročile okoli l. 1870. v poljedelstvu evropskih centralnih držav veliko agrarno krizo.

Razvrednotenje denarja in inflacije povzročajo denarne krize. Te krize vplivajo na celokupno narodno gospodarstvo, ker se vse cinitve in določevanja vrednosti izražajo v denarju. Od te krize se razločuje kriza, povzročena vsled pomanjkanja plačilnih sredstev. Pomanjkanja plačilnih sredstev pa nastane, ako je bančna politika neprevidna, ako se izvažá denar, vsled česar se v določenih rokih zapadla plačila ne morejo izvršiti, ker manjkajo potrebna denarna sredstva. Taka kriza onemogoča torej dolžnikom, da ne morejo vršiti svojih obveznosti, in ima v svojih nadaljnjih vplivih za posledico bankrot. Radi tesne medsebojne povezanosti gospodarstev vplivajo take krize daleč na okoli in povzročajo motnje v prometu in produkciji. Vsled denarnih kriz nastanejo kreditne krize, ker se mnogi podjetniki prekomerno poslužujejo kredita, če prevzamejo na pr. na efektnem ali robnem tržišču preveč kreditnih obveznosti, ki jih nameravajo izpolniti iz dohodkov trgovskih ali drugih poslov. Ti posli pa mnogokrat odpovejo — kar je običaj posebno pri pretiranih spekulacijah — ter zmanjkajo radi tega sredstva za izpolnjevanje kreditnih obveznosti. Nadaljnja posledica je ukinitév kreditov ter skrčenje produkcije in konsumpcije. Značilno je pa še nekaj. Predno se pojavi kriza, prikazuje narodno gospodarstvo poseben razmah. Že obstoječa podjetja se povečavajo, ustanavljajo

se nova, ves razpoložljivi kapital se investira, vsi delavci so zaposleni, cene in plače se zvišujejo, dobički rastejo. To blagostanje pa ne traja dolgo, spremeni se kmalu v depresijo.

Klasična doba gospodarskih kriz nastopa s padcem Napoleona. Po tem dogodku se pojavljajo krize v tako rednih presledkih, da smatrajo nekateri ugledni narodno-gospodarski pisatelji njih reden nastop za nekak zakon, ki vlada v gospodarskem življenju. Krize l. 1811., 1815. in 1818. spadajo po tipu pojavov k onim iz prejšnjega stoletja in so bile izzvane po napoleonskih vojnah. Njim sledeče krize imajo to skupno, da periodi dviga, rastoče produkcije, splošnega zaupanja, splošne kreditne sposobnosti in rastoče konsumpcije nenadoma sledi zmanjšanje zaupanja, kreditne sposobnosti in konsume. Te vrste krize so nastopile na Angleškem l. 1825., 1836. in 1847. Pred krizo 1825. l. so bila ustanovljena mnoga podjetja za gradbo cestnih železnic, kanalov, plinskih naprav itd. Vsemu temu pa je prednjačil razvoj južno- in centralnoameriških tržišč z naložilvijo angleškega kapitala. Zadnja štiri leta pred l. 1836. so bile zaporedoma izredno dobre letine. Severnoameriške države so potrošile ogromne množine angleške robe, z angleškim kapitalom so bila osnovana velika transportna podjetja in razne industrije. V 40tih letih je nastopila znova perioda procvita, ki ga je povzročil ugoden razvoj zunanje trgovine in napredek v gradbi železnic. Toda spekulacija je odpovedala, prišel je zastoj, kriza, ki jo je pospešila še splošno slaba letina in pa še posebej slaba letina na bombažu. L. 1857. je zajela Angleško nova velika kriza, ki je učinkovala preko domačih mej na Severno in Južno Ameriko, pa tudi na nekatere evropske kontinentalne države. Tudi glede te krize velja, kar smo na splošno rekli o predznakih vsake krize. Predno se je namreč ta kriza razvila, je bilo zaznamovati v Sev. Ameriki v narodnogospodarskem pogledu velikanški razmah. Tjakaj so se bile preselile ogromne množice ljudi, tja pa je šel tudi kapital. Pa tudi v Evropi se je gospodarsko življenje razcvetelo. Železnice, trgovina in industrija so angažirale mnogo kapitala in povečale splošno delavnost.

Od te dobe dalje izginejo nekako sami od sebe redni pojavi periodskih gospodarskih kriz. L. 1864. in 1866. se je na Angleškem pojavila denarna in kreditna kriza, kar pa je le malo zadelo trgovino in industrijo. Šele po l. 1873. nastopajo nova in dalekosežna zastajanja v gospodarstvu. Tega leta je prišel „krah“, ki ima svoj izvor v Avstriji in se je odtod razširil preko Rusije, Italije, Nemčije in Angleške celo v Južno Ameriko in Avstralijo. Vse panoge svetovne trgovine in industrije so bile prizadete.

Kriza, v kateri se nahajamo dandanes, je pa najtežji pretresljaj, katerega preživlja v zadnjih letih narodno gospodarstvo. Ta kriza je splošna in svetovna in je preplavila nešteto gospodarskih področij. Prizanesla ni niti državam s svobodno trgovino, ne onim z visokimi carinami, zajela je industrijske in agrarne države, zmagalce in premagance v svetovni vojni.

Ob sklepu miru so prevzele evropske države kaj slabo dedščino. Prebivalstvo je bilo sestradano, tovarne so bile zanemarjene. Kaj naj storijo? Najpotrebneje je bilo, da zamenjajo takoj vojno produkcijo za mirovno in se vsepovsod prilagodijo narodi in države ter vse gospodarstvo novim potrebam. Treba pa je bilo računati tudi še z drugimi dejstvi.

Rusija je prenehala biti kupec industrijskih produktov centralnih in in zapadnoevropskih držav. Gospodarsko-politična emancipacija Indije in Kine ter predramljenje kolonijalnih držav k gospodarski samostojnosti, vse to je bilo razlog, da so se tržišča močno zožila in da je postala konsumpcija veliko manjša. Evropski narodi so obubožali, kar je tudi vplivalo na tržne konjunktura radi zmanjšanja kupne moči ter zahtevalo padec robnih cen. Izgledi na dobiček so bili majhni. Industrija, ki dela vendar za odjemalce, je morala znižati cene vsem proizvodom, ako se je hotela sploh vzdržati. To pa je bilo mogoče doseči le s pocenitvijo proizvodnih stroškov in slednje zopet le z izboljšanjem tehnike, z znižanjem izdatkov za surovine in znižanjem mezd. Najcenejši obrat je tisti, ki je pri enakih proizvodnih stroških najsposobnejši.

(Konec prihodnjic.)

E. T.:

Izhod iz stiske.

Videl sem slikan prizor, kako propada Egipt v zasledovanju Izraela v brezdnih Rdečega morja. Valovi se zgrinjajo nad armado, v paničnem strahu vojščaki krčevito iščejo vsake opore, ki bi jim pomogla. V grozi in obupu se roka oklepa edinega dosegljivega, spoznave soseda.

V vseh stiskah, ki često presenečajo ljudstva, se je pokazalo, da so vprav one glavni povod uveljavljanju družnosti. One odpirajo možu oči, da spozna osamljen svojo nemoč. Uprav one so mu vspodbuda, da se v tem spoznanju, iskaje pomoči, ozre naokrog in spozna sosede, ki bi jih, zaverovan vase, niti ne opazil. Da se zave svoje pripadnosti k družbi. Tisti, ki piše zgodovino človeške družbe, bi upravičeno mogel pričeti takole: V začetku je bila beda. In iz bede je zrastle želja življenja, da se osvobodi iz stisk rer se v veselju razgiba. Ta želja vseh živih je bila vzgon k strnitvi, ustvarila je družbo.

Pogoj za uspešno rešitev iz stisk je samopomoč, oprta na sopomoč. Egoizem, po sili razmer spremenjen v altruizem.

Življenje se izraža v neštetih oblikah. Tudi družba, rojena iz pomanjkanja, kaže različne njegove obraze. Eden je gospodarstvo. Drevo, bi rekel, drevo gospodarstva ima mnogo vej, poznamo mnogo načinov gospodarjenja. Kje je vrh drevesa? Domnevati moramo, da tam, kamor iz korenin najlažje prihajajo soki naravnost, brez ovir in brez ovinkov. Tam, kamor korenine pošiljajo najboljše svoje. Samopomoč, oprta na sopomoč je temelj združnega gospodarskega sistema. Sèm je torej drevo pognalo najčistejši in najdražji sok svojih korenin, sèm je zaplala kri iz aorte na-

ravnost in brez krivulj. Vrh gospodarskega življenja je združništvo.

Do danes je zelenela veja gospodarskega individualizma. Pred dobrim stoletjem je zacvetela brezobzirna gospodarska samopašnost. Ni računal ta sistem s potrebami človeštva, z divjim tempom strojev je pričel proizvajati dobrine. Kmalu je bilo teh več, kakor so jih ljudje mogli rabiti, proizvodnja je zastala, ker ni bilo več prodaje. Individualno gospodarski red priznava sebičnost in lov za dobičkom kot edini gospodarski princip. Če ni prodaje, ni dobička, če tega ni, proizvodnja ni z ničemer utemeljena in se avtomatično neha, proizvajalci — delavci izgubijo delo. Brez dela ni zaslužka, kdor ne služi nima in ne kupuje. Če nihče ne kupuje, ni vsodbude k nadaljnji produkciji. Proizvodnja dobrin, započeta brez ozira na potrebe ljudi, nosi v sebi kal smrti.

Pravimo, da je vsaka naravna smrt posledica bolezni. Bolezen opazamo po raznih zunanjih znakih. Naš vladajoči gospodarski sistem je bolan, znake njegove bolezni vidimo v gospodarskih krizah. Danes prestajamo morda najopasnejšo stopnjo te bolezni. V nevarnih slučajih zdravniki vedno prorokujejo. Našemu bolniku neki prorokujejo smrt, drugi izboljšanje, ni ga pa, ki bi upal na popolno ozdravljenje. Cel svet pričakuje rešitev zagonetke, kako se bo obrnila z „bolnikom te zemlje“, z boleznijo našega gospodarstva. Kje je zdravilo?

Sebičnost kot gospodarski princip znači priznanje izkoriščanja vseh v prid posameznika. Naravno je, da se proti izkoriščanju zavaruje vsak po svojih močeh. Tudi narodi in države. Te so se obdale s kitajskim zidom: omejile so uvoz ali so ga deloma prepovedale, zgradile so carinske barijere, podpirale so lastne gospodarske panoge, industrijo, poljedelstvo itd. s subvencijami in podporami vseh vrst in jih še podpirajo. Če produkcija v državi raste preko potrebe državljanov, sili preko mej, ker preko njih ne more, se vedno jasneje kažejo simptomi bolezni, nastopa gospodarska kriza. Kriza vstvarja krizo in ni konca. Zato neki svetujejo, da naj bi se podrle vse gospodarske meje brez izjeme, da naj se svobodnemu tekmovanju posameznikov pusti prosta pot. Res, pravijo, bi to povzročilo nevarne krče v telesu bolnika, cele gospodarske panoge bi izginile iz posameznih dežel, toda sčasoma bi se vendarle avtomatično vspostavilo ravnesje. A zdravilo je le nasvetovano, nihče si ga ne upa uporabiti, čeprav je povsem v skladu z nazeri gospodarskega individualizma. Prevladuje strah da bi se vse ne končalo z znano konstatacijo: operacija uspela — bolnik umrl. Ta strah dokazuje splošno nezaupanje do individualistične teze.

Mi ne prorokujemo in ne svetujemo, mi pustimo, da se v naravi končavajo pota. Ozdravljenja gospodarstva prihaja samo. Veja, ki je prinesla svoj sad, admira, vrh pa zeleni in žene novih mladik. Uveljavljajo se vsa ona gospodarska stremjenja, ki hočejo, da se gospodarstvo podredi volji družbe, da se brezredno gospodarstvo sebičnega privatnika spremeni v občekoristno, brezprofitno gospodarstvo, uravnano po potrebah ljudi. Izšla

so la stremljenja iz нравnih in materialnih spoznanj, ki jih prinaša stiska. Splošna blaginja more zrasti le iz človeške solidarnosti, ki dviga veselje do združevanja sil v dobrobit vseh ljudi in z njimi dobrobit posameznika. Visoko je to pojmovanje. Temelj je vsega združnega dejanja in nehanja. V vrhu zelenijo nove mladike!

Pred sto leti je v angleški gospodarski krizi zrastla prva zadruga v Roždalju. Okrog petdesetih let preteklega stoletja so v času gospodarske stiske Avstrije, Madžarske in Nemčije vznikale v teh deželah prve zadruge. Z navdušenjem so mogli zadružniki med veliko vojno ugotoviti, da je kljub propadanju vsega življenja število članov in višina prometa v konsumnih zadrugah z vsakim letom vojne silovito rasla. Danes, v času potresov, v katerih grozi propast gospodarstva te zemeljske krogle, vidimo, kako se vedno bolj čvrsto spleta vrste zadrugarjev, kako vse bolj se dviga zavest skupnosti. Pa še majhen primer doma: Ko je pred nedavnim mala trgovina pričela boj proti našim konsumnim zadrugam, je bil uspeh sijajen: sporazumeli smo se in smo strnili vrste. Naša moč je porasla desetero. Nismo-li dolžni hvaležnosti svojim nasprotnikom, ki ne morejo razumeti, da je zadruga dete stiske in bede? Hvaležni smo njim, ki so nam dvignili voljo k sporazumu in znova podnetili naše stremljenje po samopomoči.

V·R·T ∞ J·N ∞ G·V·E·T·L·J·G·E

Er. M.:

Cvetlice.

Enoletnice so tiste lepe poletne cvetlice, ki zahtevajo razmeroma malo nege, in ki jih sejemo spomladi bodisi na plano, v toplo gredo, v lončke ali pa zabojčke na oknih. Za majhen domač vrt bo dovolj sadik, če boste sejali v lončke ali zabojčke, samo glejte, da boste imeli dobro seme. Čas setve se ravna po tem, kdaj hočemo imeti cvetje ali pa po tem, koliko časa potrebuje posamezna cvetlica, preden se lahko posadi na plano. Zajčke, lobelije, petunije in podobne vrste je priporočljivo sejati že januarja ali februarja. Druge enoletnice, kakor na primer astre, letne krizanteme, nageljne šeboje, plamenice, tagetes, verbene itd. sejemo v drugi polovici marca, cinije in balzamine pa v prvi polovici aprila. Na plano lahko sejemo kalendule, klarkije ostrožnike, volčji bob, nigelo, dišečo grahoro, mak in tako naprej, in sicer šele potem, ko je zemlja lepo obdelana in osušena, kar je navadno v prvi polovici meseca aprila, samo ostrožnike in dišečo grahoro tudi poprej.

Lončki, v katere sejemo, morajo biti čisti in napolnjeni s peščeno rahlo zemljo (humus). Preveč gosto ne smemo sejati. Setev v lončku ali v zabojčku pokrijemo s šipo. Dokler seme ne skali, morajo biti posode

na toplem, potem jih pa postavimo na hladen, svetel in zračen prostor. Še prav majhne rastlinice presadimo (pikiramo) v zabojčke, zato da dobimo z večkratnim presajanjem prav lepe in močne sadike. Če sejemo na plano, je priporočljivo, da sejemo v ravni vrsti. Sejavniki se potem toliko iztrebijo, da ostanejo v vrsti samo tisti, ki jih bomo pustili za cvetje. Rastline, ki so občutljive proti poznim slanam, kakor ageratum, balzamine, krizanteme, cinije in podobne presadimo šele po treh mrzlih svetnikih. Nekatere enoletnice, kakor astre, viole, cinije itd. lahko presajamo brez škode kar z grudo vred, druge pa, ki jim presajanje škoduje, moramo saditi v lončke, da jih lahko prenesemo kamorkoli.

Mačehe, potočnice, marjenice in druge cvetlice ki jih posejemo že v jeseni, moramo pokriti čez zimo s smrečjem.

Med enoletnicami je tudi cela vrsta priljubljenih plezalk, nekaj zelo visokih, ki so prikladne za stene, zidove, visoke špalirje, pa veliko nizkih, ki pridejo prav za nizke obrobke.

K•U•H•J•N•J•A

Fr. Mohorčič :

Dva jedilnika iz kuharskega tečaja Nabavljalne zadruga.

1.) Obed : goveja juha z vraničnimi rezinami, govedina v pehtranovi omaki s praženim krompirjem, jabolčni zvitek.

Za govejo juho pristavimo meso s kostmi vred v mrzli vodi, kar takoj osolimo. V manjši posodi pražimo posebej na mozgu ali na nekoliko masti čebulo, koreninico peteršilja, zeleno in zrezana jetra in ko je dobro prepraženo, stresemo v vrelo juho. Ako hočemo, da bo juha boljša, dodajmo nekoliko paradižnika, ohrovtovega ali karfiolnega storžka, grahovega stroka, pora, par zrnj belega popra, muškatoovega cveta ali oreška in lovoroovo jagodo. Nobene dišave pa ne sme biti preveč, ker bi pokvarila pravi okus jedi.

Juha mora vreti počasi dve do tri ure in lonec naj bo med kuhanjem pokrit. Ko je juha kuhana, jo odstavimo, in če hočemo, da se hitreje ustavi, ji prilijemo par kapljic mrzle vode. Ko je popolnoma ustavljena, je precedimo skozi cedilce ali gost prtič. Za dobro juho računamo na osebo 10 dkg govedine in četrt litra vode. Ker pa voda med vrenjem izhlapi, je moramo pristaviti nekoliko več.

Ocvrte vranične rezine. Na 3 dkg masti ali masla prepražimo seseklano čebulo in zelen peteršilj. Posebej umetemo 5 dkg masla, 2 jajci

in 20 dkg nastrgane vranice. Ko je to dobro premešano, dodamo prepraženo in že ohlajeno čebulo in peteršilj, razen tega pa tudi nekoliko nastrganega muškatovega oreška, popra in soli. To zmes namažemo na tenke rezine iz žemelj ali kruha. Tako namazane rezine pomočimo v razlepeno jajce in jih ocvremo na razbeljeni masti. Lepo ocvrte serviramo k dobri goveji juhi ali kot samostojno jed s solato.

Govedina v pehtranovi omaki: Ako hočemo imeti dobro govedino, moramo pristaviti meso v vroči vodi.

Za govedino v pehtranovi omaki pripravimo v kastroli iz 10 dkg razbeljene masti in 2 dkg moke prežganje, kateremu dodamo dve žlici sesekljane čebule, 3 dkg drobljnic, nekoliko zelene, peteršilja, za pest pehtrana in strok česnja. Ko je vse lepo prepraženo, zalijemo vse skupaj z juho in pridenemo še nekoliko drobnjaka. Ko omaka dobro prevre, jo okisamo z limonovim sokom, popaprimo in osolimo, potem pa vzamemo iz juhe meso, ki mora biti skuhano skoro do mehkega in ga v njej dušimo. Končno zrežemo meso, ga polijemo z omako in postavimo s praženim krompirjem ali krompirjevimi svalki na mizo.

Pražen krompir. Cel, neolupljen, dobro opran krompir skuhamo, nakar ga olupimo in zrežemo na tenke rezine. Te rezine stresemo potem v kastrolo, v kateri smo prepražili na masti sesekljano čebulo in za noževkonico sladke paprike. Vse to osolimo in pražimo tri četrt do ene ure.

Jabolčni zvitek (glej Zadrugar VII/10).

1.) Večerja: sadje, jetra na lovski način, polenta.

Jetra na lovski način: 1 kg svinjskih ali telečjih jeter operemo, osolimo, popopravimo, nadrgnemo s stolčenimi brinovimi jagodami, potem pa še preslanimo s 5 dkg slanine. V pekaču ali kastroli razbelimo 8 dkg masti. V tej masti opečemo jetra od obeh strani, nakar dodamo zrezane čebule. Ko čebula lepo zarumeni, zalijemo vse skupaj z juho in dušimo eno uro v pokriti posodi. Med tem odlijemo nekoliko masti, na kateri prepražimo 3 dkg moke. Tako prežganje zalijemo nato z juho in pridenemo omaki. Pred serviranjem primešamo omaki še kisle smetane in dodamo košček timeza. Naposled zrežemo jetra na tenke rezine, naložimo na krožnik in jih oblite z omako serviramo z rižem ali polento.

Polenta: 33 dkg koruznega zdroba vsujemo v 1½ litra slanega kropa, potem pa mešamo tako dolgo, da se polenta loči od posode in kuhalnice, kar traja najmanj pol ure. Ko je kuhana, jo stresemo z skledo in zabelimo z razbeljenim maslom. Ako hočemo imeti prav dobro polento, tedaj ji med kuhanjem primešamo košček masla.

2.) Obed: Zelenjavna juha s praženim zdrobom, fižol v omaki, krompirjevi grebenčki.

Zelenjavna juha s praženim zdrobom: Na rezance zrezano čebulo, korenje, peteršilj, zeleno in por denemo na 8 dkg razbeljenega masla in ko je vse to že nekoliko oprazeno, dolijemo malo juhe, potem pa pridenemo še na maslu oprazenih gobic, nakar vse skupaj dušimo. Posebej

pa pražimo na maslu 15 dkg pšeničnega zdroba tako dolgo, da lepo zarumeni. Ko je zelenjava mehka, dolijemo še juhe, kolikor se nam zdi potrebno in pridenemo zdroba, ki ga pustimo, da vre počasi 10 minut, na posled vse skupaj osolimo in če hočemo, legiramo z enim rumenjkom.

Fižol v omaki: 35 dkg fižola izberemo, operemo in pristavimo v mrzli vodi. Ko zavre, odlijemo prvo vodo, nakar ga iznova zalijemo s toplo vodo, osolimo, pridenemo košček čebule, strok česna in lovorov list. Posebej pa napravimo prežganje iz 8 dkg slanine in masti in 6 dkg moke, čemur dodamo še sesekljan čebule in česna. Prežganje razredčimo s fižolovko, izboljšamo ga pa s kislo smetano, kisom in poprom. Ko je to storjeno, stresemo vse skupaj v kuhan fižol. Ko jed še enkrat dobro prevre, jo postavimo s krompirjevimi grebenčki na mizo.

Krompirjevi grebenčki: Iz 1 kg kuhanega in pretlačenoga krompirja, 25 dkg moke in 2 jajc naredimo testo, ki ga hitro razvaljamo, potem pa protresemo ob robu z nadevom v štiricentimeterskih presledkih. Razen tega pomažemo rob še z raztepenim beljakom, nakar ga zapognemo čez nadev in pritsnemo na spodnje testo tako, da se z njim dobro sprime. Iz tega nadevanega testa izrežemo nato z okroglim obodom grebenčke, ki jih skuhamo v slanem kropu. Ko so skuhani, jih izložimo v skledo in zabelimo s 6 dkg masla ali masti, na kateri smo prav lepo zarumenili drobtinice. Grebenčke serviramo k fižolovi omaki ali pa kot samostojno jed s solato ali kompotom.

Za nadev umetemo 10 dkg masla z dvema jajcema, čemur dodamo 30 dkg pretlačenega krompirja, sesekljanega pehtrana, na masti prepražene čebule, zelenega peteršilja in soli.

2.) Večerja: mlečni riž, čokoladna krema.

Mlečen riž: V 2 litra vrelega mleka vsujemo 70 dkg riža. To posolimo, dodamo še košček sladkorja, potem pa kuhamo toliko časa, da postane riž mehak. Pred serviranjem primešamo jedi košček sirovega masla, da je bolj okusna.

Čokoladna krema: $\frac{1}{2}$ litra mleka, 15 dkg sladkorja, 3 rumenja ke, košček vanilije, 3 dkg moke in 10 dkg zmehčane čokolade stepamo v kotliču nad soparo tako dolgo, da se zgosti, nakar stresemo vse skupaj v skledico in serviramo z mlečnim rižem.

M • A • N • U • F • A • K • T • U • R • A

Novo blago za sportno perilo.

Tekstilna industrija nam zadnji čas ne nudi samo novega modernega blaga za obleke, marveč se je že prilagodila povsem duhu časa in skrbi tudi za higiensko perilo, zlasti za sportno. Kakšno je blago za higiensko

perilo? Vsako rahlo tkano, belo in barvasto pralno blago, ki je prožno in vzdušno in za to ne ovira pristopa zraka do kože, in ki se dobro pere, je higienično.

Prošlo poletje in jesen so se pojavile moške sportne srajce in ženske sportne bluze, sešite iz takega blaga v živahnih pastelnih barvah, pod raznimi imeni, kakor „Polo“, „Maroko“ itd. Kmalu so se pa trgovci založili tudi z blagom te vrste, tako da ni treba več kupovati samo narejenih takih srajc in bluz, marveč da si jih damo lahko napraviti po meri. Pri teh vrstah blaga, ki ga dobimo v raznih kvalitetah in barvah, na prvi pogled ne ločimo prav lahko dobre kvalitete od slabe, prav težko se pa to določi pri barvastem blagu. Ta razlika se pa tem bolj vidi pri opranem blagu. Cenejša vrsta tega blaga je namreč tkana iz slabšega bombaža in zato je potem, ko s pranjem izgine apretura, katera ji daje lep videz, medla in srhka. Tudi na barvo pazite, kadar kupujete tako blago. Ostre kričeče barve dostikrat izdajo slabo kvaliteto blaga. Boljše blago je vedno barvano v finih odtenkih jasnih barv. Dobra tkanina te vrste je, če jo potipljemo, mehka, če jo raztegnemo in spustimo na tla, pade v mehkih pomečkanih gubah, dočim ostane slaba tkanina, ki je precej škrobljena, v trdih štrlečih gubah.

Kadar kupujete blago, pogledjte vselej živi rob. Pri dobrem blagu živi rob ni škrobljen in je lepo raven, niti so pa enakomerne. Slabo blago pa ima neenakomeren, redek, škrobljen rob.

Pri omenjeni novi vrsti blaga za higienično perilo boste opazili več vrst tkanja. Nekateri vzorci tkanja so podobni vezbi panama, drugi so luknjičasti, je pa tudi blago, ki je tkano v redki mrežasti vezbi. Ker je vsako tako tkano blago redko, pri pranju precej vskoči in zato je najbolje, da se pred pri krojevanjem popari, nato pa splakne v mrzli vodi in mokro zlika. Tudi če je blago primeroma gosto tkano, je dobro, da se pred pri krojevanjem prelika čez mokro cunjo.

V naši prodajalni imamo iz takega blaga sportne srajce, ki se ne zapenjajo z gumbi, ampak s patentnim zapiranjem. Prišle bodo gotovo prav zlasti sportnikom, ker so vzdušne in dobro pijejo pot.

Tvid.

Kdor opazuje izložbe modnih trgovin, vidi, da moda ne menjava samo fazon oblek, marveč, da si nič manj ne prizadeva za nove vzorce, barve in vrste blaga. Kakor prihajajo tako tudi izginjajo v pozabljenje najučinkovitejši modni domisleki in večkrat se čudimo, kaj vse je že bilo „zadnja novost“. Vse pride, vse gre. Če pa izjema potrjuje pravilo, potem bi bila po mojem mnenju ta izjema volneno blago tvid, ki ga gotovo vse poznate, saj sem vam ga že tolikokrat priporočala za plašče, kostume in obleke.

Daleč na severu Škotske in nam bolj malo znanih koncih Irske se tke še danes na roko po slarem preprostem načinu in po prvotni obliki trpežno blago tvid.

Ime ima najbrž po obmejni reki Tweed (izg. tvid), ki loči Škotsko od Angleške. Škotski tvidi so bolj znani kakor irski, kajti na Škotskem je ta industrija tako stara kakor svetovnoznana škotska industrija pletov. Torej tvid tkó na Škotskem že cela stoletja. S tem blagom ne zalagajo Škotje samo angleškega in kolonijalnega trga, marveč trg vsega civiliziranega sveta. Tvid se pa tke tudi na stroj vendar se pa na stroj tkani tvidi, pa če so še tako lepi, ne dajo primerjati po mehkobi, lepem videzu in trajnosti z ročno tkanimi tvidi. Razlika med obema vrstama je tako velika, da jo opazi tudi lajik.

Obsežni kompleksi zemlje se uporabljajo za napenjanje in belenje tvida, belijo ga namreč na prostem, podobno kakor pri nas domače platno. Od daleč se vidi taka naravna belilnica kakor zorano in posejano polje. V naravni barvi se tvid uporablja bolj malo, po večini se barva, in sicer z najboljšimi in najtrajnejšimi rastlinskimi barvami.

Križasto škotsko blago, šale in trakove (šotiš) v lepih modrih, zelenih, rdečih, rjavih, rumenih in drugih barvah gotovo poznate.

Lažje kakor na Škotskem se kupi tovarniški in ročno tkani tvid na Irskem, kajli škotski tvid kupujejo velika podjetja kar en gros. V nekaterih malih mestih in po vaseh na zapadnem obrežju tkejo tvid samo za domačo uporabo. Po malih trgovinah in branjarijah ga prodajajo zelo poceni. Tu se lahko kupi za štiri angleške šilinge meter takega tvida, kakršen stane v Londonu desetkrat toliko. Pravi tvid je prepojen z naravno maščobo, ki je v ovčji in kozji volni, iz katere se tke to blago in zato je nepremočljiv in se menda sploh ne zguli in ne raztrga.

Angleški pregovor pravi, da je tvid kakor dober prijatelj ali zvest pes, ki človeka nikoli ne zapusti. Blago, ki se pri nas prodaja pod imenom tvid, je iz večine samo tkano na način pravega tvida, a je vkljub temu zelo trpežno in elegantno, zato pa tudi zelo priljubljeno.

Ni boljšega blaga za vsak dan in za sport kakor je tvid. Kdor na Angleškem ni lovec ali kdor ne igra golfa, mora imeti vsaj za sprehode obleko iz tvida, kajti tvid kombinira dvoje: dobro kvaliteto in eleganco. Čeprav tkejo tvid vsako leto tudi v modnih novih vzorcih, se večina angleških krojačev najrajše drži starih tradicionalnih vzorcev. Edinburgh, ki je glavno mesto Škotske, ima svojo družbo tako elegantno kakor London, ampak ta eleganca je tvidova.

Irski tkalci tvida so zelo skromni. Žive v malih hišicah, v katerih sta navadno samo dva prostora in še ta dva si složno deli družina z drobnico, ki ji daje volno za tkanje. In čeprav tkó tam tudi znano irsko platno in svetovno znane irske čipke, visi skoro v vsaki hišici na steni fotografija hčere ali sina, ki je odšel za zaslužkom po svetu.

J. Seher:

Valilna centrala.

Valilna centrala je zavod, v katerem se izvalijo jajca na umeten način. Važna je taka centrala za perutninarje, ki nimajo lastnega inkubatorja, ali nimajo v pravem času kohlje na razpolago, ali pa ki hočejo več piščet, kakor jih bi lastne kohlje zamogle izvaliti. Valilne centrale prevzamejo valilna jajca za določeno odškodnino v valjenje.

Perutninarska selekcijska zadruga drž. železničarjev v Ljubljani je postavila lastno valilno centralo in je določila sledeči poslovnik:

1) Jajca za valjenje ne smejo biti pri oddaji v valilno centralo starejša kakor 8 dni.

2) Valilna jajca naj imajo velikost, ki odgovarja dolični pasmi in normalno obliko. — Valjenje nenormalnih jajec se vrši le na izrecno zahtevo.

3) Jajca za valjenje sprejema Perutninarska selekcijska zadruga drž. železničarjev v Ljubljani, Masarykova ulica št. 17. Lahko se pošljejo po pošti ali železnici kot brzovozno ali ekspresno blago na gornji naslov ob določenem času.

4) Valilna jajca naj odpošiljatelj zavijejo v papir, seno ali oblance, ako nimajo za tako pošiljatev določenih zabojčkov ali košaric na razpolago. Jajca se postavijo tako, da je topi konec zgoraj in naj bodo tako zavarovana, da se ne premikajo. Zabojčki naj bodo opremljeni z ročaji iz vrvice ali podobno, da se ne mečejo. Potrebna je tudi označba: „Pozor — valilna jajca — ne mečite!“ Kdor prinese jajca osebno, seveda ni vezan na ta določila.

5) Valilna jajca čistokrvnih pasem ali več vrst kokošjih pasem se sprejemajo le sortirane po pasmah in zaznamovane z navadnim svinčnikom (ne tintnim) v valjenje. Topi konec jajca ne sme biti popisan. Kdor želi za svoje kokoši napraviti rodovnik, mora imeti napisano na jajce številko kokoši in datum, kedaj so bila jajca izležena. Taka piščeta bodo zaznamovane v valilni centrali z obročkom na peruti. Mešane domače pasme ali pasme brez kontrole nesnosti ne dobijo obročka. Piščeta čistih pasem s kontrolo nesnosti oz. rodovnikom, zaznamovana z obročkom, bodo predana stranki s seznamom proti potrdilu. Iz seznama bodo razvidni podatki, ki so potrebni za sestavo rodovnika.

6) Interesenti naj se takoj javijo z dopisnico na perutninarsko zadrugo, ali in koliko komadov jajec želijo valiti in v katerem času. Ker se valjenje prične lahko le vsakih 30 dni, bo zadruga na podlagi teh prijav izdelala valilni red.

7) Stranka mora pri predaji jajec oddati valilni centrali listek z naslovnim naslovom, navesti število jajec, označiti pasmo ali napisati, da so mešane (domače, navadne) pasme.

8) Za vsako jajce pošlje perutninar pri predaji valilnih jajec Din 1.— kot vložnino; ko prejema žive izvaljene piščance, plača še Din 1.—.

9) Zadruga rezervira prostor v aparatu le za taka naročila, s katerimi je obenem vložnina že plačana. Ta vložnina se ne vrne, če določeni rezerviranih mest ne zasede.

10) Prevzem živih piščancev se vrši na določen dan v valilni centrali ali na mestu, ki ga ta določi. Za varno in toplo embalažo za žive piščance skrbi stranka sama. Vsaki stranki se z izvaljenimi piščanci preda tudi navodilo za vzgojo in prvo prehrano piščancev. Ako stranka ne pride po izvaljena piščeta na določen dan in določen kraj, se ji piščeta dostavijo na dom na njeno lasno odgovornost. Embalaža in stroški se računajo v tem slučaju po lastni ceni.

11) Za število izvaljenih piščancev kakor tudi za transport jajec in živih piščet ne prevzame valilna centrala nobene odgovornosti. Valilna centrala se pa obveže, da bo z jajci strokovno ravnala in jamči, da se jajca in piščanci ne bodo zamenjavali.

12) Pri prvem pregledu (6. dan valjenja) izločena, neoplojena ali pokvarjena jajca so stranki na razpolago tri dni po obvestilu. Po preteku tega časa razpolaga z njimi valilna centrala sama, ne da bi imela stranka pravico do kakršnekoli odškodnine. Pri drugem pregledu (po 14tih dneh valjenja) izločena jajca se oddajo obenem s piščanci stranki oz. se uničijo.

13) Ogled valilne centrale je mogoč le z dovoljenjem od perutninarske zadruge povlaščenega strokovnega vodstva.

14) Začasno sprejema valilna centrala samo kokošja jajca za valjenje. — Priporočamo, da se naj valilna jajca, ki so določena za valjenje, varujejo doma pred solčno svetlobo in prepihom; shranjujejo naj se do odpošiljatve v sobi ali kleti, ki ni preveč gorka (ca 10—12° C).

Strokovni perutninarski list.

Imamo izvrstno urejevan in bogato ilustriran strokovni list za perutninarstvo, „Živinarjev Glasnik“, ki izhaja mesečno. Urejuje ga g. profesor inž. agr. Drag. Grujić. Ta list prinaša izvrstne strokovne članke, razprave in nasvete za rejo, vzgojo, ravnanje pri boleznih perutnine, o najnovejših pridobitvah v tej panogi i. t. d. List je vestnik skoraj vseh perutninarskih društev, zadrug, rejnih postaj, valilnih central in sličnih organizacij.

Železničarji so dosegli to prednost, da lahko naročijo ta list po izredno nizki ceni po naši perutninarski zadrugi. Naročnina za železničarje znaša izjemno letno le Din 24.— za druge naročnike pa Din 60.—

Toplo priporočamo ta edini perutninarski strokovni list v naši državi vsem, ki se zanimajo za to panogo. Naročilo z dopisnico je poslati na Pe-

rutninarsko selekcijsko zadrugo drž. železničarjev Ljubljana, Masarykova cesta št. 17. Kakor je vsak umen čebelar naročen na „Čebelarja“, tako naj bi imel doma vsak perutninar „Živinarjev Glasnik“, ki se lahko dostojno primerja z najboljšimi inozemskimi časopisi te vrste.

Obvestilo: Proda se družina črnih orpington kokoši, obstoječa iz petelina in dveh pišk. Naslov pove Perutn. zadruga.

Vabilo na I. redno skupščino

Perutninarske selekcijske zadruge drž. železničarjev, r. z. z. o. z., v Ljubljani, ki se bo vršila dne 19. februarja 1933 ob 9. uri v glasbeni dvorani „Sloge“ v Ljubljani (Ljubljanski dvor), s sledečim dnevnim redom:

- 1.) Poročilo upravnega in nadzornega odbora;
- 2.) odobritev računskega zaključka;
- 3.) razrešnica upravnemu in nadzornemu odboru;
- 4.) dopolnilna volitev članov upravnega in nadzornega odbora ter njihovih namestnikov;
- 5.) slučajnosti.

Če bi skupščina ob določni uri ne bila sklepčna, se bo vršila poi ure kasneje z istim dnevnim redom nova skupščina, ki bo sklepčna, če je prisotna le ena desetina vseh članov. —

Upravni odbor.

Č•E•B•E•L•A•R•S•T•V•O

Čebelarška zadruga poziva tem potom svoje člane, da ji do 31. t. m. pismeno javijo, koliko sladkorja bodo na spomlad potrebovali za krmljenje čebel.

Kjer je večje število članov pri eni edinici, prosimo člane, da napravijo seznam, iz katerega bo razvidno ime člana in količino sladkorja, ki jo bo naročil.

Kdor proda vosek ali voščine naj nas pismeno obvesti. V pismu naj navede prodajno ceno za ponudeno blago.

D•O•M•A•Č•A ∞ T•E•H•N•J•K•A

Uporaba kovin v gospodinjstvu.

Težko si je predstavili, kako bi izgledalo naše življenje, ako bi nenadoma zmanjkalo kovin. V kratkem bi padlo na ono stanje, ko se je

človek moral boriti s kamnom, kostjo in lesom za svoj obstanek. Na tako možnost pač ne misli nikdo, ker ni potrebno. Malokdo misli tudi na to, odkod vsi ti nebrojni kovinasti predmeti, koliko glav in rok je sodelovalo pri vsaki teh malenkosti, ki obdajajo naše vsakdanje življenje. Če ničesar drugega, dà to slutiti čudovito organizacijo človeške družbe. Delitev dela je danes že tako razčlenjena, da le malokdo pozna in sledi vsem raznovrstnim spremembam kovine od rude do predmeta. Zato ni niti čudno, če navaden človek razpoznava pač železo od svinca, zlato od srebra, ne vè pa ničesar več o posebnih lastnostih posameznih kovin, ki bi jih pa, ako bi jih poznal, mnogokrat lahko s pridom izkoristil. Marsikoga bi to najbrž zanimalo, toda tako delo bi zahtevalo debele knjige. Na tem prostoru moremo naznačiti le glavne obrise in nekatere lastnosti kovin, ki so važne za gospodinjstvo.

Najvažnejša in najbolj razširjena kovina je železo. Čisto železo v naravi ne eksistira niti se ne proizvaja, ker bi bilo predrago. Bilo bi pa tudi neuporabljivo, ker je premehko. Vse, kar v navadnem življenju imenujemo železo, je zlitina (mešanica) železa s kako drugo snovjo, ki železo preobrazi tako, da dobi lastnosti, kakor jih potrebujemo. Najvažnejša primes je ogljik. Navadno železo ima le malo ogljika (0.06 do ca 0.15%), je mehko, vlačno, se lahko kuje in vari. Ako je primes ogljika večja (0.15 do ca 1.6%), se železo imenuje jeklo. Čim več ima ogljika, tem trše postaja, toda bolj prožno do golove meje, se da kaliti, to je: ako se ogreje in naglo ohladi, postane zelo trdo, izgubi pa na prožnosti ter se rado zlomi. Ako je odstotek ogljika še večji, čez 2%, se lastnosti železa popolnoma spremenijo, postane krhko, se ne da kovati niti kaliti; tako železo se imenuje lito železo. To so glavne tri vrste železa.

Navadno železo se uporablja za žeblje, razne vrste pločevin, za okovje pri štedilnikih, za cenene ključavnice pri omarah (zalo se navadno hitro obrabijo), za žico, za navadne cevi, za ograje, mreže itd. To je najcenejša kvaliteta, mehko železo, ki se dà tudi mrzlo kovati in razstegniti (vendar postane s tem krhko in lomljivo!) in zelo rado rjavi. Ogromne množine tega železa uniči dan za dnevom rja v gospodarstvu. Večina je za človeka za vekomaj izgubljena, le majhen del se vrne kot staro železo zopet v peči, kjer se pretopi. Veliko železa bi se dalo ohraniti, ako bi se pravočasno zaščitilo pred rjo. Čuvati ga je treba pred vlago s tem, da se namaže večkrat s kako mastjo. Očiščen štedilnik postane v vlažni kuhinji v enem dnevu ves rjav, ako se ne obriše po čiščenju s kako masno cunjjo. Dobra je, ako gre le za kratko dobo, kakršnakoli mast, živalska, rastlinska ali mineralna. Ako pa naj hrani mast železo dalje časa pred rjo, ne sme vsebovati kislin. Železni predmeti ki so stalno kje nameščeni, se najbolje zaščitijo z dobro barvo. V gospodinjstvu se veliko rabijo predmeti iz „bele“ pločevine (na pr. razna strgala, forme, kanglje za škropljenje itd.). To je navadna železna pločevina, prevlečena z zelo fino plastjo cina. Tako posodo je treba varovati pred odrgnjenjem, ne sme se čistiti s smir-

kovim papirjem ali s peskom, ker se s tem poškodbe le povečajo. Pri nakupu take posode je treba paziti, da so vsa mesta, kjer je bila pločevina narezana, zopet zacinjena, ker se drugače rja hitro razširi na okolico. Isto velja za navadne žlice in vilice, ki so prešane iz železne pločevine in močno pocinjene. Predmet, na katerem se je cinova plast pokvarila ali odrgnila, je najbolje zopet pociniti. V to svrho se pa ne sme rabiti navaden cin za lofanje, ki je mešan s svincem in ki je strupen, temveč samo čisti cin.

Druga, najvažnejša vrsta železa, ki se uporablja v gospodinjstvu, je jeklo. Iz njega se izdelujejo noži, vilice, sekire (iz boljšega jekla), pa tudi vrtno orodje (iz navadnega). Mnogokrat je težko razpoznati jeklo od navadnega železa, ker med njima ni ločene meje, temveč le počasen prehod. Največ jeze povzročajo gospodinjam slabi noži. Velikokrat pa tega ni krivo samo jeklo, temveč slabo ali nepravilno kaljenje. Dober nož mora biti prožen in trd, ne sme pa biti krhek. Za razpoznanje raznih kvalitet jekla ni mogoče dati kakih navodil. To se da doseči le z dolgo vajo, približno s preizkušanjem s pilo, deloma s presojo po barvi. Treba se je zaneseti na solidnost dobrega trgovca. Pri tej priliki je treba omeniti, da večino nožev, vilic in drugega takega orodja uničijo gospodinje same z nepravilnim čiščenjem. Res je lepo, če se ti predmeti vedno lepo svetijo, toda čiščenje z grobim smirkovim papirjem ali s peskom ni primerno. Le na ta način je mogoče, da postanejo noži in vilice v par letih tanki kot papir, na kar se skrivijo in polomijo. Jeklo je veliko manj podvrženo rji kakor železo; zadostuje, če se redno čisti z vodo (mogoče z dodatkom malo sode), pač pa ga je treba popolnoma osušiti in obrisati. Rjo pospešujejo zlasti kisline, kakor kis, jabolka, citrone itd. ki vsebujejo razne kisline. Posebno nevarna je vsakemu železu jodova tinktura, solna ali žveplena kislina. Zadostuje že posoda s tako kislino v bližini železa, če ni posebno dobro zaprta, da pare uničijo železo.

Tretja vrsta železa, to je lito železo, ima to slabo lastnost, da je večinoma zelo krhko. Varovati se mora pred udarci, ker se zelo rado prelomi. Tej nevarnosti so izpostavljene zlasti štedilniške plošče in obročki ter notranja vratca v pečeh. Skoro sigurno pa morajo ti tanki, liti predmeti razpokati takrat, ako se močno razžarjeni naglo ohlade (na pr. polijejo z vodo). Samo radi tega imamo toliko počenih štedilniških plošč. Notranja lita vratca v pečeh se večkrat ogrejejo do rdečega žara, ako se gorivo nepravilno naloži samo pri vratcih. Pri tem se močno raztegnejo in spremejo z okvirjem, pri nasilnem odpiranju pa polomijo. V takem slučaju je treba vratca pustiti zaprta, da se polagoma shladijo. — Ako se z litim železom ravna previdno in oprezno, lahko traja večno, ker se ga rja, zlasti ako vsebuje večje odstolke ogljika, ne prime, ali pa le malo. Še to pa se da lahko preprečiti s kakršnokoli barvo.

Z.

Kurjava.

„Zadrugar“ je že v svoji 12. številki letnika 1931 tako mimogrede pokazal na nedostatnost našega „štedilnika“, ki bi se smel pravzaprav z vso pravico imenovati „zapravljivec“, saj nam zapravi devet desetlin proizvedene toplote, ki jo moramo v obliki drv in premoga tako drago plačevati. „Zadrugar“ je takrat pokazal tudi načrt majhne naprave, ki omogoča izkoristiti toploto štedilnika za ogrevanje kuhinje. Preprost pločevinast valj, ki ga z neznatnimi stroški napravi vsak klepar, prestreza vroče pline ki odhajajo neizkoriščeni z ognjišča, jim odvzema toploto in jo oddaja zraku, oziroma jo izžareva v kuhinjo. Migljaj je bil uspešen: danes, po komaj enem letu, je v naših železničarskih kuhinjah že cela vrsta takih ogrevalcev, in kdor ga ima, je ž njim zadovoljen. Uspeh „Zadrugarjevega“ nasveta in njegov učinek kažeta, da so v „Zadrugarju“ potrebna praktična opozorila na take neznatne tehnične izpopolnitve našega gospodinjstva.

V letošnjem našem koledarju je strokovnjak obravnaval poglavje o kurjavi. Poljudno nam je razložil poglobitve kemične in fizikalne pojave pri gorenju sploh in pri ogrevanju prostorov posebej. Pokazal nam je, kako te pojave izkoriščamo v štedilniku in peči. Naznačil je, v kakšni smeri se razvija ogrevalna tehnika ter pripomnil, da bošta za nas ostala peč in štedilnik še dolgo nepogrešna atributa domačnosti. S svojim razmotrivanjem nam je razbistril in pokazal na nekatere nedostatke pri naši kurjavi z namerom, da dá osnove in vspodbude k razmišljanju in praktičnim poskusom, kako bi se z izpopolnjevanjem tega, kar imamo, dali doseči prihranki v našem tako razsipnem gospodarjenju s toploto.

Ne bo odveč, če tem teoretičnim izvajanjem sledimo in si jih ogledamo na nekaterih praktičnih primerih.

Racionalnost kurjave. Za ogrevanje imamo danes razen lesa, šote, oglja, raznih vrst premoga še špirit, petrolej, bencin, svetilni plin in električni tok. Iz prakse vemo, vsaj zdi se nam tako, da je najcenejša kurjava pač z drvami in premogom, vendar pa so že tu mnenja različna. Iz navodil, ki smo jih čitali v koledarju, pa si prav lahko izračunamo razmerje cen različnega kuriva. Vemo namreč, da tudi izkušnja včasih moti človeka in da ravnamo zanesljivo, če vzamemo za osnovo izsledke znanosti.

1 kg rjavega premoga, ki daje 5000 kalorij, stane danes 0'20 Din, stroški za proizvedenih 1000 kalorij znašajo torej eno petino od 20 par, to je 0'04 Din. Članek v koledarju pa nas opozarja, da je proizvedena toplota izrabljena le deloma, in sicer v raznih štedilnikih ali pečeh v različni meri. Vzeli moramo torej v poštev, da izrabi štedilnik največ samo 10% vse proizvedene toplote, da stane torej le ena desetina od 1000 proizvedenih kalorij, to je 100 izrabljenih kalorij 0'04 Din, ozir. da moramo plačati za 1000 vporabljenih kalorij, proizvedenih v štedilniku iz premoga, 0'40 Din.

Tak račun si lahko napravimo za vsako vrsto goriva posebej, pa si sestavimo sledečo razpredelnico.

Kurivo	1 kg snovi		1000 proizv. kal. stane torej Din	Korisna izraba toplote v % proizvedenih kal.	1000 izkorisčenih kal. stane torej Din
	proizv. kal.	stane Din			
Drva, posušena na zraku	2.800	0·15	0·054	v štedilniku 10%	0·54
Lignit, suh	3.000	0·15	0·05	v peči 30%	0·18
				v štedilniku 10%	0·50
Lignit, vlažen	2.000	0·15	0·075	v peči 30%	0·17
				v štedilniku 10%	0·75
Rjavi premog	5.000	0·30	0·06	v peči 30%	0·25
				v štedilniku 10%	0·60
Svetilni plin	4.000	3—	0·75	v peči 30%	0·20
				plin. štediln. 60%	1·25
Bencin	11.000	9—	0·90	benc. kuhaln. 50%	1·80
Petrolej	10.000	6·50	0·65	petrol. „ 50%	1·30
Špirit	7.000	16—	2·28	špirit. „ 50%	4·56
Električni tok	1 kilow. ura 860kal.	5—	5·80	elektr. „ 100%	5·80

Tale pregled nam pokaže, da so drva in premog kljub temu, da njune toplotne energije še zdaleč ne moremo tako racionalno izrabititi kot ono plina in elektrike, vedno še edino za nas zmagljivo kurivo. Električni tok je predrag. Tudi če bi stala 1 kw ura samo 1— Din, bi znašali stroški za 1000 iskoriščenih kalorij še vedno Din 1·16, tako da je dragi bencinov kuhalnik še vedno cenejši, in seveda tudi plin. Omeniti moram še, da je tehnika danes zgradila peči za trajno ogrevanje z drvami in premogom, ki izkoristijo do 60% proizvedene toplote. So to peči, v katere se na pr. naenkrat naloži za cel dan 10 kg drv, ki počasi izgorevajo do konca. Taka peč nam nudi najcenejšo kurjavo, saj da že za 0·06 Din 1000 koristnih kalorij. Žal, da so te peči precej drage, vendar pa bi le še mogli z njimi opremiti svoje hišice vsi oni, ki si postavljajo lasten dom. Svetlini plin je dosti drag, z ozirom na snažnost, ki jo v kuhinji omogoča in priročnost, je pa za sedaj v ceni nenadkriljiv. Dražje je kuhanje čaja in kave na bencinovitih, petrolejskih in špiritovitih kuhalnikih, ki so vsled tega le pomoč tam, kjer ni plina, izhod v sili, da se prihrani na času in udobnosti.

T.

M. U. Dr. R. Vidmar:

Rane.

Iz malega raste veliko, pravi pregovor. Tudi za rane velja to: iz neznatne ali majhne poškodbe oziroma rane lahko nastane nevarnost za življenje ali za nemoteno izvrševanje poklica. Prav ozka pot zadošča, da vderejo smrtonosne klice v človeško telo ter ga popolnoma uničijo ali napravijo za delo nesposobnega.

Ko se vgnezdijo klice v rani, ostanejo še približno 6 ur tam, kjer so se bile nastanile. Potem pa potujejo s prvotnega mesta ter se že javljajo v organizmu kot „vnetje žil“; to je vnetje mozgovnih potov in bezgavk. Roka ali kak drug organ postane rdeč, bezgavke otečejo. Človeka začne tresli mraz, temperatura se zviša in se pojavi vročina. Potrebna je zdravniška pomoč, ker je življenje vsled „zastrupljenja“ v nevarnosti. Rana se prisadi. Takoj v začetku, ko so še klice na prvotnem mestu, lahko preprečimo z modernimi sredstvi njih prodiranje v organizem, oziroma jih napravimo neškodljive ter pomagamo telesu, da se jih otrese. Človek ima v svojem organizmu že pripravljene protistrupe, ki jim lahko z različnimi sredstvi pomoremo do zmage.

Drugače pa je, če so klice že vdrle v organizem. Tedaj nastane pravi pravcati boj med klicami na eni ter med krvjo in obrambnimi sredstvi na drugi strani. Že na zunaj je to vidno, na pr. pri šenu. Mala ranica na obrazu, žulj ali kaka druga odrgnina na roki ali nogi je lahko vhodišče klic v telo, obraz postane rdeč (po navadi v obliki metulja ob nosu) in močno zateče. Od te otekline se raztezajo podaljški kot jezički proti ušesom, bradi itd. Človeka trese mrzlica, temperatura se zviša na 39—40° C. Stanje bolnikovo postane resnejše, ker vderejo klice lahko po krvnih potih v možgansko votlino. Tedaj se lahko vname možganska mrena in smrt napravi konec trpljenju. V večini slučajev pa se da to s pravočasno z zdravniško pomočjo preprečiti. So pa tudi primeri, ko so klice močnejše kot organizem in preparati, ki jih premore sedanja zdravniška veda.

Tudi na videz nedolžni vbodljaji z iglo ali trsko imajo često nevarne posledice. Pozimi nastanejo kaj rade majhne rane na rokah in prstih, posebno tam, kjer se koža v členkih grbanči. V te gube pride namreč vlaga in mraz, kar kožo pretrga — in rana je tu. Vrata klicam so odprta. Kajti klice so jako majhne in jih moramo povečati približno 1200 krat, ako jih hočemo videti s prostim očesom. To se pravi: če bi bila klica velika 1 mm, bi bila v navedeni povečavi dolga 120 m!

Prav nevarna reč so take kožne razpoke pri ljudeh, ki delajo v prostorih ali krajih, kjer se nahaja živina, predvsem konji. V konjskem gnoju

živi klica, imenovana tetanus. Ta klica se oprime zemlje, prahu, gnoja in sploh vsega ter je jako odporna napram solncu in vročini. V večini slučajev se ranica pod to klico popolnoma zaceli. Tudi običajno gnojenje se ne pokaže. Po 4 do 60 dneh, navadno pa v teku enega tedna, pa se pojavi ona strašna bolezen — tetanus ali krč. Umrljivost za to bolezen znaša do 91%, ako je pravočasno ne zapazimo in zatremo, kar stori zdravnik z injekcijo protistrupa.

Pojavi in razvija se tetanus na sledeči način:

Okuženi dobi vročino, čeljustne in obrazne mišice se skrčijo, tako da izgleda človek, kot da bi se sarkastično smejal. Ko hoče zaužiti požirek vode, mu ta v grlu zastane, ker so otrple tudi mišice v grlu. Polagoma se ta krč razširi po celom telesu, v roke, prsne mišice itd. ter se človek v silnih mukah zaduši. Če je pri nezgodah, ki imajo za posledico rane, zdravniška pomoč pri rokah, se vbrizgne protistrup, sicer pa se lahko zgodi, da povzročitelji gnojenja vderejo iz rane v krvni obtok. Na roki ali na kakem drugem mestu se rana začne gnojiti. Vsled poškodbe, ali pa ker je gnitje (prisad) že prejedlo steno žil, imajo ti povzročitelji lepo pripravljen vhod v krvni obtok. Ko vderejo klice v kri, reagira telo z visoko temperaturo — 40° do 41°. Človeka trese mraz. Ko premaga organizem to vročino, se ista skrči na 36°6'. Čez en ali dva dni se ponovi nov vpad, temperatura se zopet zviša. Telo se tudi tega napada ubrani, boj pa se ponavlja toliko časa, da podleže ali organizem ali klice. Seveda mora človek v takih slučajih takoj k zdravniku, ki mu rano izčisti oziroma ukrene, kar je pač potrebno.

Na isti način nastane vročina pri porodu. Ko se je posteljica odločila, nastane v maternici rana, in sicer velika rana v velikosti malega krožnika. S tem je dana možnost, da se klice lahko sijajno množijo, ker najdejo v zastali krvi dovolj hrane. Toda klice ne ostane v maternici; čez nekaj časa se podajo na izprehod po krvi. Porodnico napade zopet vročina, trese jo mraz, temperatura raste in pada. Človek se bori na življenje in smrt in v 75% navadno podleže. Zato je nujno potrebna čistoča pri porodu oziroma splavu, ki ni nič drugega kot porod v manjšem obsegu. Ker je splav nekaj nenaravnega, je tudi telo manj pripravljeno na vse te napade in če ne pazimo prav posebno na čistočo, ali se ne brigamo, če bolnik venomer naprej krvavi, oziroma ne pokličemo zdravnika, so posledice lahko težke in tudi smrtonosne.

Zgodi se tudi, da pridejo te klice po krvnem obtoku v srce. Tam se vsedejo na zaklopkah in povzročajo razna vnetja. Če človek to preboli, ostane navadno srčna napaka, ki mu dela skozi vse življenje preglavico.

Vidimo torej, da imajo lahko rane težke posledice, čeprav na videz same niso težke. Kaj naj torej storimo, če se poškodujemo? To je odvisno od vrste rane. Če je rana majhna, jo pustimo, da nekoliko krvavi. Nato speremo kri pod tekočo vodo, rano namažemo z jodovo ali arnikovo tinkturo, če ni ene ne druge pri roki, pa s špiritom ali žganjem.

S tem dosežemo dvoje: rana se izčisti in zasuši. Napravi se namreč na površini kože nakaka krasta, pod njo se rana celi in klice nimajo proste poti v njo. Če izpiramo rano z lizolom, jo sicer čistimo, ker lizol desinficira, t. j. zamori klice; vendar ima lizol to slabo stran, da uničuje tudi zdrave dele organizma. Kamor pride lizol, požge celice, ki odmrejo in rana se gnoji, kar ima za posledico, da imajo klice zopet odprto pot v rano. Zato je torej najbolje, ako namažemo rano z jodovo ali arnikovo tinkturo, nato jo zavežemo in rana je v 2—4 dneh zaceljena. Krasto pustimo toliko časa, da se sama odlušči.

Pri večjih ranah pa je treba zdravniške pomoči. Zdravnik rano izčisti in zašije. Prvič to nič ne boli, drugič se s tem prepreči dostop klicam in tretjič je tudi taka rana v 6 dneh zaceljena, čeprav je 10 cm dolga. Če pustimo večjo rano nezašito, kar je sicer v gotovih slučajih potrebno, se ta rana navadno grdo zaceli. „Divje“ meso začne rasti, ki ga je treba izžgati.

L. E. P. O. S. L. O. V. J. E

11. Zorec:

Naši prazniki v luči vraž in praznoverja.*)

Novo leto.

Naši predniki niso let šteli po sončnem letu, marveč so poznali le leto (poletje) in zimo. Kakor pravijo, se jim je leto začenjalo o božiču, to je: O zimskem sončnem kresu, ko dan začne rasti.

Beli Kranjci in Hrvati novemu letu pravijo tudi „mlado leto“, Srbi pa „mali božič“.

— Kdor zgodaj vstane novega leta dan, bo zgodaj vstajal vse leto.

Če ta dan luči v cerkvi goré mirno, lepo in svečano, bo leto dobro, mirno in rodovito; če gorijo slabo, bo tudi leto viharo in slabo.

Če si ta dan vesel, boš vesel vse leto; če pa imaš dolg, se ga vse leto ne boš znebil.

Če na dan novega leta srečaš najprej babo, ti bo joj vse leto; če pa ti mrha babja ta dan prva pride v hišo, se te Bog usmili, toliko nadlog te čaka v tem letu.

Kdor na novo leto najhitreje pride domov od maše, tisti bo vse leto najbolj spešen ob vsakem delu.

O novem letu si čestitamo ali „voščimo“ ustno ali pismeno. Ta navada je iz dobe, ko si je pagan mislil, da se tisto, česar kdo živo želi,

*) Vire je navedel avtor v 12. števil. „Zadrugarja“ iz l. 1932. — Op. uredn.

zlasti ob posebnem času, zgodi prav zares. Želja se zato mora izreči, zakaj živa beseda ima posebno moč. Te šege smo se naučili od Rimljanov, ki so za spomin nekdanje „zlate dobe“ Saturnove praznovali vesela „saturnalia“ prav v času današnjega božičevanja. Odtod torej tudi naš novoletni pozdrav „Veselo (srečno) novo leto!“

Beli Kranjci nekod načenjajo na dan novega leta „novoletnico“, t. j. hlebec belega kruha, ki ga že o božiču dadó na mizo.

Koroški Slovenci (v Rožu) snejo na novo leto „drugi hlebec“ kruha izmed treh hlebcev, ki jih že na sveti večer položijo na mizo, in sicer tako, da ležijo v trikotu, ob trikot dadó še hlebec slabšega kruha. V trikot hlebcev postavijo križ in svečo. Vse to ponoči blagoslovi Bog.

Prvi hlebec snedo na sveti dan, drugega na novo leto in tretjega na dan sv. treh kraljev; od slabšega hlebca, ki je ležal ob trikotu, dobí vsako živinče po en košček.

Sveti trije kralji.

Ta praznik se praznuje za spomin, kako se je zvezda prikazala „trem modrim“ in za spomin kriščevanja Gospodovega. V stari slovenščini se je praznik imenoval „bogojavljenje“; Srbi in Bolgari mu še zdaj pravijo tako.

Zvečer tega dne se končuje koleda.

Od božiča do svetih treh kraljev nekod Slovenci nočejo naprezati živine.

Kakor na božični in starega leta večer, tako tudi ta dan s kadilom pokadimo in z blagoslovljeno vodo pokropimo hišo in hlev in druga poslopja.

Na notranjo stran hišnih, hlevskih in skedenjskih vrat pišemo začetnice treh modrih, in sicer s križem vmes in z letnico zraven.

Slovenski gospodar ta dan na glas moli z vso družino, poſlej na dvojce prereže božičnik (kruh) ali poprtnik, razdeli eno polovico družini, drugo pa živini. Nekoliko tega kruha shranijo za prijatelje, nekoliko pa za živino, da ga dobi, če oboli.

Goriški Slovenc napravi sveti večer na mizo s kredo križ in jo pogrne s prtom, ki se nanj da hlebec belega kruha. Ta kruh se imenuje „prtnjak“ in se ohrani še za oba druga sveta večera: novo leto in sv. tri kralje. Na dan sv. treh kraljev si ga vsakdo izmed družine odreže po en kos.

Med štajerskimi Slovenci gospodinja o sv. treh kraljih prinese zjutraj na mizo božičnik („stalnik“, „močni kruh“ ali „pomožnjak“), da ga gospodar razreže. Zbere se vsa družina, gospodar vsakomur moli kos tega kruha, in sicer kolikor mogoče zviška, da mora dotični visoko poskočiti ponj: čim više skoči, tem više bo zrasel. — Pri Konjicah (na Tepanjskem vrhu) pravijo, da bo močan, kdor jê „pomožnjak“ od devetih hiš; zato ga med seboj zamenjujejo, dokler ga vsakdo ne okusi od devetih hiš. — Tega kruha dado o svetih treh kraljih tudi živini. — Pri Svetem Jurju za Sčavnico ta dan peko pogačo iz bobove moke; to pogačo imenujejo „bobov ded.“ Navada je prišla od Nemcev. — V Žrečah pri Konjicah v božičnik

vmesijo zrno sezama ali pa divjega hmelja. Ta kruh načno na dan sv. treh kraljev po rani maši. Kdor v svojem kosu najde zrno, bo vse leto zdrav in močan, da se ne bo bal nikogar, — tudi v vojni ne. . .

Na dan sv. treh kraljev se nebo odpira in Bog izpolni vsakomur, česar si želi tedaj.

Kdor se od sedmega leta posti (da jè sam kruh) na čast sv. treh kraljev, zna, kateri dan bo umrl (Kras).

Če se na dan sv. treh kraljev postliš že od tačas, ko se začneš zavedati, pa do sedmega leta, ti sv. trije kralji pridejo tri dni pred smrtjo. povedati, kdaj boš umrl (Stična).

V Bolcu na Goriškem vedo, da na dan po sv. treh kraljih straši Perta, ki ima sekiro. — Ta Perta je nemška Berchta, znana tudi po Gorenjskem, kjer jo imenujejo Pehtra ali Pehtra babo.

Pehtra je demon in ima tudi ime Torka ali Torklja, ki je posebno nevarna predicam.

Pehtra baba se je med štajerskimi Slovenci spremenila v Lucijo ali Lucko.

Sv. Anton, puščavnik.

Ta svetnik je Slovincem varuh prašičev.

V Adlešičah (Bela Krajina) ta dan nihče ne napreza živine.

Dekleta, ki bi se rada omožila še ta predpust, butajo v peč, preden gredo v cerkev. Taki peči pravijo v Motniku na Gorenjskem „babja peč.“

Sv. Vincencij.

Ta dan gre v Adlešičah vsak gospodar v svoj vinograd in obreže nekaj trti; s seboj vzame kos božičnika, da bi trte rajši rodile. Živina se ta dan ne sme naprezati.

Vincencijevo lepo vreme prinese obilo vina; če je slabo vreme, ne bo dosti vina.

Če od strehe kaplja, bo dosti vina; če ne, pa nič.

Nekaterim štajerskim Slovincem se tega dne že ptički ženijo.

Sv. Pavla spreobrnjenje.

Če ta dan sije sonce, bo proso obrodilo in bo sploh dobra letina.

Sv. Pavla spreobrnjenje spravi zimo na goro.

Svečnica.

Ta dan pride medved iz brloga; če je vreme oblačno, ostane zunaj, sicer se spet skrije še bolj globoko v brlog, kar je dokaz hude zime.

Če na svečnico prej kane od „sveče“ kakor od strehe, bo toplota pomlad in bo kmalu zime konec.

Če sonce vzhaja na jasnem, bodo tudi vinski sodi jasni (prazni).

Če sneži, bo lepa velika noč.

Svečnica v zemljo vtakne iskro, Mati božja (25. marca) pa že goreč panj. V Adlešičah pazijo, kam se nagiba plamen na svečah. Od tiste strani dimajo vetrovi vse leto svojo moč.

Cerkev blagoslavlja sveče. Vsak vernik ima svojo prižgano med blagoslovom in mašo. Ta sveča se daje v roko umirajočemu človeku, če ni pri rokah sveče s Svetih Lušarij.

V Krškem hodijo po hišah pet; pevce je treba obdarovati s slanino in z jajci.

Sv. Blaž.

Da človeka ne boli vrat, si mora ta dan v cerkvi pod vrat držati dve sveči navzkriž.

V Dubrovniku pravijo: Kandelora — zima fora — (o svečnici je konec zime), a veli Blaž, da je to laž. Tako se praznoverje samo postavlja na laž... (Se bo nadaljevalo v 3. številki „Zadrugarja“.)

Maksim Gorkij :

Na postaji.

(Prevel Rad. Peterlin-Petruška.)

Potniški vlak je bruhal cele oblake težkega sivega dima in se izgubljal kakor ogromna kača v stepni daljavi, v žoltem morju žita. Obenem z dimom vlaka je tudi tajal v soparnem zraku srditi šum, ki je motil nekaj minut ravnodušni molk široke in puste ravnine, sredi katere je vzbujala mala železniška postaja s svojo samotnostjo čustvo otožnosti.

Ko se je pa porazgubil in zamrl votli, a živahni šum vlaka pod jasnim obokom brezoblačnega neba, je zavladala okoli postaje zopet mučna tišina in večala dolgočasno enoličnost stepe.

Step je bila zlatožolta, nebo svetlomodro in oba sta bila tako neizmerno velika, da so rjava poslopja med njiju vržene postaje izgledala kot slučajna pega, kvareča sredino melanholične slike, ki jo je napravil priden slikar brez vsake domišljije in navdiha.

Vsak dan ob dvanajstih opoldne in ob štirih popoldne prihaja iz stepe vlak in stoji dve minuti. Te štiri minute so glavna in edina zabava na postaji in prinašajo njenim uslužbencem vedno nove vtise.

V vsakem vlaku je množica raznovrstnih, različno oblečenih ljudi. Samo za trenutek se pokažejo pri oknih njih utrujeni, nestrpni ali ravnodušni obrazi, udarec zvonca, vlak zažvižga — in z ropotom, ki razburja živce, oddrdrajo v step, v daljavo, v mesta, kjer kipi šumno življenje.

Uslužbenec postaje, ki se v tej samoti dolgočasijo, zanimajo ti obrazi, in ko so spremili vlak, pripovedujejo drug drugemu, kar so v naglici opazili. Okrog njih leži molčeča step, nad njimi ravnodušno nebo, njih srca pa navdaja nejasna zavist do teh ljudi, ki hite dan na dan mimo njih nekam naprej, medtem ko ostanejo sami zaprti v puščavi in morajo živeti kakor izven življenja ter imajo priložnost videti ljudi samo tekom štirih minut.

In ko so torej spremili vlak, stoje na peronu postaje, spremljajo z očmi črni trak, ki izginja v zlatem morju žila in molče pod vtisom življenja, ki je odhitelo mimo njih.

Skoraj vsi so tukaj: postajenačelnik, dobrodušen, okrogel blondin z velikimi kazaškimi brki; njegov pomočnik, rdečelas mladenič s šiljasto bradico; mali, urni in zviti postajni čuvaj Luka ter eden izmed kretničarjev — Gomošov, zastaven molčeč kmet s široko brado in z resnim, okroglim obrazom.

Na klopi pri vratih postaje sedi načelnikova žena, majhna, debela ženska, ki silno trpi od vročine. Na njenih kolenih spi otrok, prav tako okrogličen in rdeč kakor mati.

Vlak se skrije za sklonom in zdi se, da se je zaril v zemljo.

Tedaj se postajenačelnik obrne k ženi in pravi:

— No, Sonja, ali je samovar že pripravljen?

— Seveda je! — odgovori leno in tiho žena.

Luka! Pojdi no, . . . pomeči tir in peron . . . le poglej, kaj vse so pometali iz vagonov. . . .

— Že vem, Matvjej Jegorovič. . . .

— Je že prav . . . kaj pa . . . Ali gremo pit čaj, Nikolaj Petrovič?

— Kakor po navadi . . . — pravi pomočnik.

Po odpravi dnevnega vlaka je pa Matvjej Jegorovič povpraševal ženo:

— No, Sonja, ali je kosilo pripravljeno?

Nato da Luki povelje, vedno eno in isto, ter povabi pomočnika, ki je pri njih na hrani.

— No, kaj, ali gremo h kosilu?

A pomočnik mu s preudarkom odgovarja:

— Kakor po navadi . . .

Gresta s perona v sobo, kjer je mnogo cvetlic in malo pohošiva, kjer diši po kuhinji in plenica, in tamkaj se za mizo razgovarjala o tem, kar je švignilo mimo njiju.

— Nikolaj Petrovič, ali ste zapazili v drugem razredu brunetko v žolti obleki? Zapeljivo dekletce, ali ne?! . . .

— Ni bila napačna, toda oblečena je bila brez vsakega okusa . . . odgovarja pomočnik.

On govori vedno kratko in samozavestno, ker se smatra za omikarja človeka in poznavalca življenja. Dopršil je gimnazijo. Ima v črno platno vezan zvezek; vanj si zapisuje razne izreke znamenitih ljudi, katere pobira iz podlistkov časnikov in iz knjig, ki so mu prišle slučajno v roke. Načelnik priznava brez ugovora njegovo avtoriteto v vsem razen službe in ga posluša vedno s pozornostjo. Posebno so mu všeč modrosti iz zvezka Nikolaja Petroviča in on se je vedno odkritosrčno navduševal zanje. Opazka pomočnika o obleki brunetke izzove pri Matvjeju Jegoroviču vprašanje:

— Ali se rumena barva ne poda brunetkam?

— Jaz govorim o kroju, a ne o barvi, — pojasni Nikolaj Petrovič, ker si pazno polaga vkuhano sadje iz steklene posode na krožnik.

— Kroj — to je seve drugo delo . . . pritrdi načelnik.

V pogovor seže njegova žena, ker ji je ta predmet blizu in razumljiv. Toda, ker je njih razum v takih stvareh premalo razbistren, se vleče pogovor počasi in redko vznemirja njih čuvstva.

Skrozi okna pa gleda step, ki jo je očaral molk in nebo, mogočno v svojem prekrasnem pokojiu.

Skoro vsako uro prihajajo tovorni vlaki, toda uslužbenci, ki jih spremljajo, so že vsem dobro znani. Vsi ti sprevodniki živijo kakor v polsnu, potrjeni od dolgočasne vožnje po stepi. Vendar, včasih pripovedujejo o dogodkih na progi — na tej in tej vrsti so povozili človeka; ali pa govorijo o službenih novicah — ta je kaznovan, ta pa premeščen. O teh novicah ne razpravljajo; požirajo jih, kakor požira sladkosnedež okusno in nenavadno jed.

Sonce se pa počasi spušča z neba na kraj stepe, ko se pa tam skoraj dotakne zemlje, postane naenkrat krvavordeče. Step objame rdečkasta svetloba, ki vzbuja otožno čuvstvo nezadovoljstva, nejasno hrepenjenje, bežati daleč kam, ven iz te puščobe. Potem se solnce dotakne z robom zemlje in leno zaide vanjo ali zanjo. Na nebu pa še dolgo potem tiho igra godba jarkih barv večerne zarje, toda ta bolj in bolj blede, blede in kmalu objame zemljo topel in tihoten mrak. Zvezde zažare in trepetajo na nebu, kakor da so se ustrašile dolgega časa na zemlji.

V mraku se step krči; na postajo leze brezšumno od vseh strani tema noči. In že prihaja noč sama, črna in mračna.

Na postaji prižgo luči; najsvetlejša in najvišja je zelenkasta luč semafora. Okrog nje vlada tema in molk.

Včasih se razlegne zvonjenje, naznanilo vlaka; hiteči zvok zvonca odleti v step in naglo utone v nji.

Kmalu nato prihiti iz temne daljave rdeč, bliskajoči se ogenj in tišina v stepi zadrhti od zamolklega bobnenja vlaka, bližajočega se samotni, v temo zaviti postaji.

Nižji sloj maloštevilne postajne družbe živi malo drugače kot aristokracija. Čuvaj Luka se večno bori z željo, pohiteti k ženi in bratu v vas, sedem verst daleč od postaje. Tam ima svoje gospodarstvo, kakor govori Gomozovu, kadar prosi tega molčečega in resnobnega kretničarja, naj pazi na postaji namesto njega.

Pri besedi „gospodarstvo“ Gomozov vselej težko vzdihne in govori Luki:

— No, pa pojdi. Gospodarstvo zahteva nadzorstva, to je res. . .

A drugi kretničar, Afanasij Jagodka, star vojak okroglega, rdečega obraza s sivimi ščetinami, zasmehljiv in zloben človek, ne verjame Luki.

— Gospodarstvo! — zavpije smeje se. — Žena! . . . Že vem, kaj to pomeni . . . Tvoja žena je gotovo kaka vdova, ka-li? Ali je pa njen mož pri vjakih?

— Ah ti ptičji gubernator! — ga prezirljivo zavrne Luka.

Dal je pa Jagodka ime ptičji gubernator zato, ker stari vojak strastno ljubi ptice. Vsa njegova čuvajnica je od znotraj in od zunaj polna ptičjih kletk in gajbic, v nji in okrog nje se ves dan razlega ptičje žvrgolenje. Prepelice, ki jih je ujel vojak, neprestano kriče svoj enolični „pet—pedi“, škorci mrmrajo dolge govore, raznobarvne male ptičice pa neprenehoma ščebečejo, žvižgajo in pojo ter slade samotno vojakovo življenje. Ves svobodni čas ima ž njimi opraviti, ž njimi je vedno ljubezniv in skrbi zanje, za svoje tovariše se pa niti ne zmeni ne. Luki pravi „vož“, Gomozovu — „kozel“ in se kar nič ne obočavlja, povedati jima naravnost v obraz, da sta obadva prava „babjeka“, ki bi jih bilo treba našeškati.

Luka se za njegove besede ne zmeni preveč, toda, če se vojaku posreči razdražiti ga, potem ga Luka na dolgo in strupeno ozmerja.

— Ah, ti siva garniza, ti podganji objedek! Kaj ti razumeš, ti bobnar upokojene koze? Vse svoje življenje si preganjal žabe izpod topov in stražil pri polku zelje . . . pa boš tukaj modroval? K svojim prepelicam pojdi, tam zapoveduj, ti, ptičji komendant!

Jagodka je mirno poslušal psovanje čuvajevo, potem ga je pa šel zatožiti načelniku; ta se je pa kregal, kaj hodijo s takimi marnjami k njemu in zapodil vojaka. Tedaj je Jagodka poiskal Luko in ga začel sam zmerjati, čisto mirno, ne da bi se razburjal, s težkimi, grdimi psovkami, pred katerimi je Luka kmalu pljuvaje zbežal.

Z • A N • A • Š • E M • A • L • E



Črkovna podobnica.

(L. R.)



eludi $\frac{\text{ere}}{\text{grad.}}$

Črkovna skrivalica.

(L. R.)

N

Kdb zcn fdu, rš čninčrčd edczgbzcd — skn
gjčš iš mčžzc, n čnčž ifdoziz čš lčn.

M

Rešitev ugank v „Zadrugarju“ štev. 12 l. 1932.

Prejeli smo 38 pravih rešitev. Za nagrado si je izbral žreb sledeče: Jager Marta, Ljubljana; Jaušnik Franc, Maribor; Gerbec Josip, Štraža Toplice; Černigoj Boris, Ljubljana; Bajt Franc, Maribor; Perc Vida, Ljubljana; Jelenec Milena, Novo mesto; Šporn Franc, Meribor; Smole Erna, Maribor; Štrukelj Milan, Borovnica.

O • B • V • E • S • T • J • L • A

Zadružno prenočišče v Sarajevu in Splitu.

Savez Nabavljalnih zadrug v Beogradu nas obvešča: Železničarska kreditna in podporna zadruga v Sarajevu je otvorila zadružno prenočišče v svojem domu v Kraljice Marije ulici štev. 7. Prenogišče ima 6 udobno opremljenih sob: 3 so z eno, 1 z dvema, 1 s tremi in 1 s štirimi posteljami. Cene za eno noč in osebo: za sobo z eno posteljo Din 20, za sobo z dvema ali tremi posteljami Din 16 in za sobo s štirimi posteljami Din 12. - Pravico posluževati se tega prenočišča imajo vsi zadrugarji (železničarji in ostali državni uslužbenci s svojimi rodbinskimi člani).

Kdor prenoči v tem zadružnem domu, dobi za 20% znižano hrano v restavraciji tega doma.

Zadružno prenočišče je otvorila tudi Nabavljalna zadruga v Splitu, katerega naj se zadružniki poslužujejo, ako se mudijo v tem mestu.

Vsebina: Ob zaključku. (str. 1). — Gospodarske krize. (str. 5). — Izhod iz stiske. (str. 8). — Cvetilice. (str. 10). — Dva jediln ka iz kuharskega tečaja „Nabavljalne zadruge“. (str. 11). — Novo blago za sportno perilo. (str. 13). — Valilna centrala. (str. 16). — Vabilo na I. redno skupščino. (str. 18). — Uporaba kovin v gospodinjstvu. (str. 18). — Kurjava. (str. 21). — Rane. (str. 23). — Naši prazniki v luči vraž in praznoverja. (str. 25). — Na postaji. (str. 28). — Za naše male. (str. 31). — Obvestila. (str. 32).

„Zadrugar“ izhaja mesečno 20lega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Kolo-dvorska ulica 39. — Tiskarna „Sava“ d. d. v Kranju. (Odgovarja Nikola Stokanović, Kranj.)

Iz železničarske menze.

Ljubljanska železničarska menza N.Z.U.D.Ž. v prostorih nekdanje restavracije „Ljubljanski dvor“ obstoja že tretje leto. Večje število železničarjev se je pred njeno ustanovitvijo posluževalo drugih sličnih institucij — menz, bolje situirani pa so se hranili v gostilnah in restavracijah. Z ustanovitvijo železničarske menze so se zbrali po večini vsi železničarji, ki nimajo lastnega gospodinjstva, v naši menzi. Mnogo je bilo takih, ki so iz navade ali kakega drugega vzroka oklevali, so se naposled le omajali in prišli v našo sredo. Zelo malo je še takih, ki ne posečajo te naše institucije. Kaj jih odvraca, še sami ne bi mogli povedati. Mogoče cenejša in boljša hrana, kar pa dvomimo, kajti porast članov v naši menzi je zanesljivo merilo za kvaliteto in kvantiteto hrane.

Železničarji, ki prihajate po opravkih v Ljubljano, poslužujte se izključno naše menze, kjer dobite poceni in dobro hrano.

S 1. novembrom l. l. se je nedeljsko kosilo znižalo za abonente na Din 9.— za neabonente pa na Din 10.—.

Razveseljivo dejstvo je, da se je porast abonentov v preteklem letu zvišal za 82%!



Vabilo na obični zbor.

I. redni občni zbor Čebelarške zadruge uslužbencev državnih železnic v Ljubljani, r. z. z. o. z. se bo vršil dne 15. januarja 1933 v prostorih glasbenega društva „Sloga“ v Ljubljani.

Po čl. 34. združnih pravil ima vsak član le en glas, ki ga mora osebno oddati.

Občni zbor se bo pričel ob 9. uri predpoldne.

Dnevni red:

1. Otvoritev občnega zbora;
2. poročilo upravnega odbora;
3. blagajniško poročilo o letnem zaključku;
4. poročilo nadzornega odbora;
5. razrešnica upravnemu odboru;
6. volitev članov upravnega in nadzornega odbora, ki so izstopili po čl. 16 in 23 združnih pravil in
7. slučajnosti.



F. M.: Božične potice iz kuharskega tečaja nabavljalne zadruge.

Preprosto kvašeno testo za potice. V posodi stepamo mleko, jajca, rumenjake, sladkor in sol na toplem tako dolgo, da se vse enakomerno pregreje. To vlijemo potem na pogreto moko, čemur dodamo še raztopljenega masla, naslrgane limonove lupine in vzhajan kvas. Nato stepamo naprej, in sicer tako dolgo, da se začno delati mehurčki in da se testo loči od skleda in kuhalnice. Ko je testo tako pripravljeno, ga potremo ob straneh z moko, da se ne prime skleda, nakar ga pokrijemo s

pogretilim prtičem in postavimo na toplo shajat. Dovolj shajano testo razvaljamo in raztegnemo na vse strani na prt, ki smo ga bili potresli z moko, potem pa pomažemo z nadevom in tesno zavijemo. Naposled ga denemo v pomazan model, ki ga postavimo na toplo. Vzhajano potico potem prav lepo rumeno zapečemo.

Za tako testo je treba: 1/4 litra mleka, 2 rumenjaka, 2 jajci, 8 dkg sladkorja, 10 dkg masla, kavno žličko soli, 3 dkg vzhajanega kvasa in 60 dkg moke.

Fino kvašeno testo naredimo ravno tako kakor navadno, samo da zmešamo zanj nekoliko več dobrih stvari, in sicer: 1/4 litra dobrega mleka ali sladke smetane, 6 rumenjakov, 10 dkg sladkorja, kavno žličko soli, 15 dkg masla, nekoliko limonove in pomarančne lupine, 3 do 4 dkg kvasa in 75 dkg moke.

Krhko kvašeno testo. Na deski zdrobimo maslo z moko, čemur pridenemo še presejanega sladkorja, rumenjake, limonovo lupinico, kislo smetano in vzhajan kvas. Vse skupaj nato dobro in naglo pognetemo v testo, ki ga razvaljamo in zložimo; ko je to storjeno, ga še dvakrat ravno tako razvaljamo in zložimo, naposled ga pa pustimo pol ure na hladnem počivati. Ko je testo dovolj shajano, ga še enkrat razvaljamo, nakar ga pomažemo, zavijemo in spečemo prav tako kakor preprosto kvašeno testo.

Za tako testo je treba: 75 dkg moke, 50 dkg sirovega masla, malo soli, 12 dkg sladkorja, 4 rumenjakov, limonove lupinice, četrta litra kisle smetane in 4 dkg kvasa.

Nadevi za potice. Orehov nadev I. 25 dkg sladkorja kuhamo s četrta litra vode tako dolgo, da se zgosti. Potem ga ohladimo in vlijemo na 40 dkg zmletih orehov. Ko pridenemo tej zmesi še dva rumenjaka, 10 dkg masla, nekoliko limonove lupinice, cimeta in par žlic kisle smetane, je nadev gotov.

Orehov nadev II. 40 dkg zmletih orehov oblijemo najprej s četrta litra vrelega mleka, nato pa umešamo vanje 20 dkg sladkorja, 5 dkg sirovega masla, limonove lupinice, cimeta, žlico ruma in eno jajce.

Orehov nadev III. V dobro položeni kastroli zarumenimo 30 dkg sladkorja in ko se slatkor speni, prilijemo za eno zajemalko mrzle vode, nakar pustimo da se vse dobro prekuha. Potem stresemo noter 40 dkg zmletih orehov, 15 dkg sladkorja, košček masla ali par žlic kisle smetane in 2 jajci. Vse skupaj odišavimo s cimetom, klinčki in limonovo lupinico.

Fin orehov nadev. 40 dkg orehov poparimo najprej s četrta litra sladke smetane ali dobrim mlekom, nato pa stresemo noter 30 dkg sladkorja, tako zmes odišavimo z limonovo lupinico, žlico ruma in cimetom. Posebej pa zmešamo 15 dkg masla s tremi rumenjaki in s par žlicami smetane. Testo pomažemo najprej s tem, nato pa še z orehovim nadevom, po vrhu vsega pa posujemo 15 dkg rozin.

Meden nadev. 3/4 kg medu zavremo, v to stresemo 40 dkg orehov, 10 dkg moke, žlico ruma, cimeta, stolčenih klinčkov in limonovih lupinic.

Tak nadev ne sme biti prehladen, ker se potem preveč strdi in se težko maže, prevroč pa tudi sme biti, ker bi potem testo ne shajalo. Na lepo enakomerno pomazano testo posujemo še nekoliko zmletih orehov.

Rozinova potica I. 25 dkg masla umešamo s 25 dkg sladkorja, čemur pridenemo 4 rumenjake, nekoliko dobre kisle smetane in naposled še sneg iz 4 beljakov. Tak nadev namažemo na zvaljano kvašeno testo, ki ga potresemo po vrhu še z rozinami (40 dkg), katere smo poprej skrbno izrabili in pokapali z rumom.

Rozinova potica II. 20 dkg masla umešamo dobro z 20 dkg sladkorja, nakar pridenemo zmesi še tri rumenjake, par žlic smetane in limonove lupinice. To namažemo na testo, po vrhu pa potresemo še četrt kg izbranih rozin.

Lešnikov nadev I. 1/2 kg praženih olupljenih in zmletih lešnikov poparimo s četrt litra vrele smetane ali z dobrim mlekom. Posebej umešamo 25 dkg masla ali pa četrt litra smetane s tremi rumenjaki, čemur dodamo še 25 dkg sladkorja, malo vanilije, ohlajene lešnike in nazadnje še sneg treh beljakov.

Lešnikov nadev II. 30 dkg sladkorja zarumenimo, zalijemo nekoliko z vodo in prevremo. Nato stresemo noter 40 dkg olupljenih, prepraženih in zrezanih lešnikov, nekoliko kisle smetane, 10 dkg masla in 2 jajci.

Čokoladni nadev. 20 dkg masla umešamo prav dobro z 20 dkg sladkorja in 5 rumenjaki. Tej zmesi dodamo 20 dkg zmehčane ali nastrgane čokolade in nazadnje še sneg 5 beljakov. S lakim nadevom pomažemo zvaljano testo, ki ga potem potresemo s 15 dkg praženih, zmletih mandljev.

Mandljev nadev I. Najprej umešamo 20 dkg masla in četrt litra smetane s tremi rumenjaki, nato pa pridemo 25 dkg sladkorja, nastrgane limonove lupinice, 40 dkg zmletih mandljev in nazadnje sneg 3 beljakov. S tem nadevom pomažemo razvaljano testo, ki ga po vrhu potresemo s 15 dkg suhih zmletih mandljev. Tak nadev pa lahko napravimo tudi samo iz masla, sladkorja, smetane in rumenjakov, s čimer pomažemo testo. Po vrhu nadeva potresemo vse mandlje, nato pa pomažemo vse skupaj s trdim snegom. Tako pripravljena potica je rahla in sočna.

Mandljev nadev II. 60 dkg zmletih mandljev in četrt kg sladkorja denemo v pekač in svetto zarumenimo. Nato stepemo 5 beljakov, ki so nam ostali od kvašenega testa, z žlico sladkorja v trd sneg, ki mu prav narahlo primešamo polovico mandljev. S takim nadevom namažemo testo, po vrhu nadeva pa potresemo še ostale mandlje in sladkor.

Mandljev nadev III. 25 dkg sladkorja kuhamo s četrt litra vode. Ko se sladkor zgosti, ga vljemo na 40 dkg mandljev. Tej zmesi primešamo še 20 dkg masla in 4 rumenjake, če je pa še pregosta, jo razredčimo s par žlicami dobre sladke smetane.

Makov nadev. 1/2 litra drobno zmletega maka kuhamo s približno četrt litra mleka tako dolgo, da se zgosti. Ko se to nekoliko ohladi, pridenemo 20 dkg sirovega masla in 15 dkg sladkorja.

Pripombe h krojni poli oblek.

K šte. 1. Otrok hitro raste in kmalu mu je vse premajhno, zato pa naj ima samo toliko oblek, kolikor jih sproti potrebuje. Ko je ena strgana, mu kupimo drugo. Zlasti dobro moramo premisliti, kadar kupujemo otroku plašč. Za šolarje so najprimernejši trenčkoti in hubertusi. Varujejo jih pred vlago in mrazom vso jesen, vso zimo in tudi na pomlad in ker niso krojeni priležno, jim ne postanejo tako hitro premajhni. Za trenčkote se dobi v naši prodajalni specialno blago trenčkot v drap in zeleni barvi, za hubertuse pa kamelsko kosminje, ki je tudi v zalogi, in, sicer zelenega temnorjavega, črnega, sivega in temnosivega v treh kvalitetah.

Navadno je plašč podšit s podlogo, torej tako, da je podloga v plašč všita. Za podlogo, ki se v trenčkot všije, imamo v združni prodajalni karirani serž v lepih temnih barvah. Gotovo pa veste, da se topla podloga iz kamelskega kosminja lahko tudi izdelava popolnoma zase in potem, kadar se pač hoče, vpne v plašč. Dokler ni mraza, nosi torej otrok samo plašč brez podloge, pozimi ga pa greje še topla podloga, ki jo v plašč vpnemo.

Priprava blaga in prikrojevanje. Preden začnemo šivati, moramo vsako blago prelikati od leve strani čez mokro tenko cunj, da nam pri likanju med delom ne vskoči. Likati moramo vselej toliko časa, da postane blago popolnoma suho, in sicer zato, da se pri šivanju ne mečka. Ko je blago tako pripravljeno, ga prepognemo in ob robu spnemo, zato da se med prikrojevanjem ne premika, nato ga pa položimo na mizo ali desko tako, da imamo živ rob obrnjen proti sebi. Kroji se polagajo po dolžini blaga v eni smeri. Na smer moramo paziti zlasti pri blagu, ki ima dlakasto površino. Sicer je pa treba polagati kroje vedno tako, da se blago dobro izrabi in da je čim manj odrezkov. Če hočemo imeti na hrbtu gubo, tedaj jo moramo najprej narediti na pripravljenem blagu, nakar šele položimo na blago kraj in prikrojimo hrbet. Najprej se prikroje večji deli (prednji del, hrbet, kapuca, rokav), iz ostankov se pa urežejo še rokavi, sedla, žepi, pas, zapestnika in spodnji in zgornji ovratnik. Vrhnji in spodnji del ovratnika prikrojimo vselej iz poševnega blaga, in sicer vrhnjega iz celega kosa, spodnjega pa iz dveh, ki ju zada v sredini sešijemo. Da se ovratnik ne viha, vložimo vanj platno. Platno vložimo tudi v rever. Posamezne dele označimo ob kroju s kredo, nakar označene črte prešijemo z navdarkom. Z navdarkom zaznamujemo tudi sredino sprednjega in zadnjega dela. Za šive dodamo na rami in pri rokavu po 3 cm, pri strani po 3 do 4 cm, pri vratnem in rokavnem izrezu po 1 cm, pri dolžini rokava 4 cm, pri dolžini plašča pa 4 do 6 cm. Sedlo, ki je podloženo ali obrobljeno z usnjem, je všito v ramo in v rokavni izrez skupaj z rokavom, prosti del se pa zapenja z gumbom na prednik. Prednji del podložimo z mehkim sivim platnom, če je plašč brez podloge, se všije v prednji del samo toliko platna, kolikor je široko blago, s katerim je preoblečena fazona. Ker imajo otroci vedno polne žepe, je dobro, če jih podložimo z močno pod-