

ZADRUGAR

GLASILO NAB. ZADRUGE ŽELEZNIČARJEV LJUBLJ. POKRAJINE

Št. 11

Ljubljana, 26. novembra 1942 — XXI.

Leto XVIII

Za naše gospodinje

Naše gospodinje morajo biti dandanes prave umetnice v kuhinji, da morejo pripraviti iz odmerjenih vrst in količin živil kar le mogoče izdatne in okusne jedi. Nekatere so postale že zelo iznajdljive in delajo že kar prave pravcate čudeže. Mnoge pa nimajo potrebnih izkušenj in nimajo priložnosti, spopolniti svoje kuharsko znanje, kakor to narekuje današnji čas. Le-tem bo „Zadrugar“ gotovo ustregel, ako bo redno prinašal razna navodila iz tega področja našega gospodinjstva.

Nekaj nasvetov o mleku

Najbolje je seveda, če dobimo čim bolj sveže mleko, po možnosti takoj izpod krave, in ne mešamo potem z mlekom druge krave. Tako sveže mleko je posebno priporočljivo za dojenčke in težko bolne osebe. Na žalost pa si sami navadno ne moremo izbirati mleka in dobimo ne samo mešano — od različnih krav — temveč tudi večerno in jutranje mleko skupaj zmešano. In če tako mleko v zaprtih posodah še delj časa stoji, ni čudno, če se nam pri kuhanju skisa in zasiri ter včasih še prismoji. Da to kolikor mogoče preprečimo, je priporočljivo:

1. Popolnoma sveže mleko, ki ima sladek okus, hitro zavremo in nato hitro ohladimo v mrzli vodi ter vodo večkrat menjamo, in ko je popolnoma ohlajeno, postavimo posodo z mlekom v večjo posodo z mrzlo vodo. Ako vodo večkrat čez dan menjamo, — posebno v poletnem času —, ohranimo mleko lahko tudi več dni nepokvarjeno.

2. Mleko, ki ima že kiselkast vonj in okus, ohranimo dobro na ta način,

da mu pridenemo noževo konico jedilne sode in ga na močnem ognju hitro zavremo ter medtem ves čas dobro mešamo s šibico (za sneg) ali vsaj s kuhalnico. Potem ga hitro ohladimo v mrzli vodi in tudi shranjujemo v mrzli vodi, ki jo večkrat med dnevom menjamo. Ako imamo mleko še za prihodnji dan, ga zvečer še enkrat prevremo (ter ves čas mešamo) in na enak način ohladimo in shranimo, kot je to bilo preje že povedano.

3. Ako je pa mleko že preveč kisano, tedaj ga najbolje uporabimo tako, da ga postavimo v široki skledi na ne premrzeli kraj ter ga pustimo, da se popolnoma skisa in zgosti, nakar ga uporabimo kot kislo mleko, ki ga zdravniki zaradi mnogih vitaminov, katere vsebuje, ne morejo dosti priporočati. Ali pa ga postavimo na rob štedilnika, da se počasi zasiri in se loči sir od tekočine, nakar ga popolnoma ohladimo in potem precedimo skozi prtič, ki ga položimo preko cedila, ali pa še bolje je, če ga privežemo na noge narobe obrnjenega stola in pustimo, da se sirotka (teko-

čina) sama počasi odteče čez noč. Tak sir je posebno okusen. Sir uporabljamo lahko na najrazličnejše načine v kuhinji, kot za štruklje, ali med testenine pomešanega, ali za žlikrofe, ali pa kot nadev krompirjevemu testu itd.

4. Kako zabranimo, da se mleko ne prismodi? — Mleko, ki je nakisano, se posebno rado prismodi, pa tudi pri dobrem mleku se more včasih to pripetiti. Vzrok je beljakovina, ki se izloči pri kuhanju mleka — posebno, če je to posneto mleko. Beljakovina mleka se zgosti pri kuhanju, se zbere delno na površini med smetano in sede tudi na dno posode v zdrobasti obliki, kar vidimo v izpraznjeni posodi. Ako posoda ni dobro položena, da je lošč po nekod oškrbljen, ali če posoda ni čisto pomita, tedaj sede beljakovina v te špranje in se pri kuhi zažge, kar da mleku tako skrajno neprijeten okus, oziroma vonj. Zato je potrebno, da vzamemo za kuho mleka le dobro (celo) posodo, ki naj bo samo za ta namen in ki mora biti vselej skrbno in čisto pomita. Ako pa se je mleko enkrat zasmodilo, ne zadostuje, da bi posodo samo dobro umili, temveč jo moramo prav izkuhati s sodo.

Sigurno sredstvo, da se mleko ne prismodi, je, da položimo v lonec narobe obrnjen krožniček. V tem primeru odpade tudi mešanje.

Dobro je tudi, če posodo, preden vlijemo mleko vanjo, izplaknemo z mrzlo vodo, ali če podrgnemo dno lonca s kožo od slanine, da je mastno in se beljakovina potem ne prime, da okus mleka pri tem nič ne trpi.

Ker ima mleko lastnost, da se navzame vsakega vonja, moramo paziti, da je prostor, kjer je shranjeno, ne le svež in hladen, temveč tudi, da nima mo v bližini nikakih dišečih živil.

Dobra zabela iz loja

Ako hočemo dobiti dobro zabelo iz loja, tedaj moramo upoštevati posebna pravila:

Predvsem moramo loj pravilno raztopiti in če hočemo, da dobi dober okus in pravo gostoto, ga mešamo s surovim ali kuhanim maslom.

Loj najprej dobro operemo in potem namočimo čez noč v mrzli vodi v zadosti prostorni posodi. Naslednji dan zrežemo loj na kocke ali pa ga zmeljemo na mesni stroj. Na 1 kg loja vzamemo 2 del vode ali mleka in pristavimo na ne prevroč štedilnik, — nikdar pa ne na odprt ogenj — V začetku imamo posodo pokrito, ker loj rad poka in se razškropi iz posode. Ko pa se je voda, oziroma mleko posušilo, pričnemo mešati, dokler ne dobimo čiste maščobe in svetlorjave ocvirke. Nazadnje loj precedimo v drugo posodo in ko se precej ohladi, pridenemo surovo ali kuhano maslo in še skupno prekuhamo ter nato precedimo skozi gosto cedilo. Vzamemo pa najbolje na 1 kg loja 1 kg surovega, ali 70 dkg kuhanega masla; če pa še več, je tem bolje.

Tako pridobljena zabela je prav dobra za vse vrste jedil, tudi za močnate jedi in sladice. Ker dobivamo surovo maslo na živilske nakaznice, nam je ta postopek lahko mogoč.

Kruh v vojnem času

Kadar primanjkuje pšenične moke, jo mešamo ne samo z rženo, kar da najboljši domač kruh, temveč pridenemo tudi koruzno moko, ali pa mešanico iz različnega žita. Tak kruh je jako redilen ter vsebuje mnogo tolšče in beljakovin. Koruzno moko za kruh vedno poparimo in pridenemo vzhajan kvas še le, ko se že primerno ohladi.

V sedanjem času pa si pomagamo lahko tudi s krompirjem, testeninami, z rižem (kdor samega rad ne jé) in včasih celo s fižolom.

Kruh s krompirjem. Za kruh s krompirjem vzamemo lahko na 1 kg moke od 30 dkg do 1 kg krompirja, ki ga skuhamo, pretlačimo še vročega, ali pa mrzlega nastrgamo ali zmeljemo z mesnim strojem in zmešamo z

moko. V tem primeru dodamo moki manj vode, drugače pa je postopek priprave kruha kot običajno.

Kruh s testeninami. Kruh s testeninami je jako okusen. Razmerje pri tem kruhu naj bo: $\frac{1}{2}$ kg ali več, (ne pa manj) moke, do $\frac{1}{2}$ kg testenin in $\frac{1}{2}$ litra vode. Testenine polijemo že prejšnji večer z mrzlo vodo ($\frac{1}{2}$ l) in jih namakamo čez noč. Prihodnji dan jih zmečkamo in dobro premešamo, da dobimo gladko, močniku podobno zmes, ki jo na robu štedilnika pogrejemo, nakar primešamo še moko, sol in vzhajan kvas. Testo dobro pregnetemo in stopamo nadalje ž njim kot pri navadnem kruhu.

Kruh z rižem. Riževa moka napravi okusen, a bolj težak kruh; zato vzamemo na 1 kg moke le 30 do 40 dkg riževe moke, ki jo pripravimo lahko doma na ta način, da zmeljemo riž v mlinčku za kavo ali za drobtine. Ako riž ni prav fino zmlet, tedaj je priporočljivo, da rižovo moko namočimo čez noč v mrzli vodi. Sicer pa pripravimo ta kruh kot običajno domač kruh.

Kruh s fižolom. Moko za kruh bomo mešali s fižolom samo, če imamo veliko fižola na razpolago, ne pa testenin in krompirja, ker je kruh s fižolom vedno težak. Vzamemo pa 20 do 30 dkg kuhanega, pretlačenega fižola na 1 kg moke, drugače pa stopamo tudi v tem primeru kot običajno.

Kako štedimo z moko

Glede štednje moke za kruh je bilo že povedano.

Štedimo pa lahko z moko tudi, ko delamo prežganje; in sicer vzamemo nekoliko manj moke za prikuhe in postne juhe, ki jih zgostimo s surovo nastrganim, ali kuhanim in pretlačenim krompirjem. Lahko primešamo namesto moke makarone, ki smo jih prejšnji večer namočili in potem zelo razredčili. Še bolje je, če primešamo raztopljenim makaronom malo tople

vode, oziroma dotične prikuhe ali juhe, da se zmes polagoma pogreje in ne zakrckne, ko jo primešamo jedi. Vsako juho ali prikuho zgostimo lahko tudi z rižovo moko, ki jo z vodo razžvrkljamo na enak način, kot to napravimo, kadar n. pr. kislo zelje „podmedemo“.

Okusno in zdravo pripravimo prikuhe in juhe, ako jim sploh pride-nemo manj moke in raje več zelenjave. Tako primešamo lahko skoraj vsaki taki jedi nastrgan ali na rezance ali male kocke zrezan korenček, petršilj, kolerabo itd.

Važno je tudi, da vsako prežganje prav dobro prevremo in ni nič preveč, če ga kuhamo 1 uro, ker le na ta način izrabimo vse redilne snovi in se celice škroba v moki dovolj napoje, ter dobi jed potem mnogo boljši okus, kot če prežganje ali „podmedeno“ jed samo na hitro prevremo. Kadar primešamo prikuhi raztopino iz makaronov ali rižovo moko, dodamo navadno malo paradižnikove konzerve, da je jed bolj okusna in lepše barve.

Dobre so tudi juhe in nekatere prikuhe, če jim primešamo namesto prežganja testenine, in sicer polžke, ali pa na kratko zrezane makarone; ako pridenemo še malo nastrganega parmezana, je jed še boljša in prištedimo tudi na maščobi.

Jedila iz makaronov

Juhe napravimo lahko iz raznih, na rezance ali male kocke zrezanih zelenjav, ki jih malo prepražimo s čebulo vred na majhni množini maščobe, potem zalijemo in parimo do mehkega, nato pridenemo posebej kuhane polžke ali na kratko zrezane makarone. Na ta način pripravimo lahko: ohrovtovo juho, korenčkovo, kolerabično, zeljno, ali italijansko, ki jo napravimo iz korenjčka, petršilja, zelene in kolerabe in to zalijemo navadno z mesno ali kostno juho in primešamo

posebej kuhano testenino in malo nastrganega parmezana.

Paradižni juhi jako prija testenina. Fižolova juha, bodisi, da je pretlačena ali ne, je izborna z makaroni, ki jih na kratko zlomimo. Napravimo lako tudi juho iz kislega zelja s testenino (kakor kislo zelje, le manj moke — ker je testenina — in več vode).

Prikuhe napravimo lahko bolj izdatne, ako jim primešamo posebej kuhane polžke ali na kratko zrezane makarone, n. pr.:

1. Krompirjeva prikuha (krompir v omaki), zmešana s testenino.

2. Testenine, zmešane s paradižno omako, ki ji lahko primešamo tudi mehko dušene in pretlačene zelenjave (čebula, korenje, petršilj, zelena, koleraba).

3. Testenine s krompirjem pripravimo na ta način, da krompir olupimo, zrežemo na male kocke, skuhamo v slanem kropu, odcedimo in zmešamo s posebej kuhano testenino ter na praženih drobtinicah v pečici nekoliko prepražimo. Poleg serviramo solato in omako.

4. Testenine s fižolovo prikuho (fižol v prežganju). — kar navadno imenujemo pasta-fižol.

5. Gulaž iz testenin. Pripravimo najprej dobro gulaževo omako na ta način, da prepražimo na maščobi precej čebule, ko zarumeni, potresemo z moko, pozneje pridenemo papriko in paradižnik, nakar zalijemo, primešamo še malo kumine in kisa ter solimo in prav dobro prevremo. Nazadnje zmešamo omako s kuhano testenino. Jed naj bo dovolj sočna.

6. Gulaž z zelenjavo in testenino. Pripravimo vse kot je navedeno pod „gulaž iz testenin“, samo, da primešamo omaki še posebej kuhane, na male kocke ali rezance zrezano zelenjavo, kot: korenček, ohrovt, zeleno, kolerabo, petršilj. Še bolje pa je, ako te zelenjave najprej s čebulo

vred na masti prepražimo, potem mehko parimo in nato še le zalijemo in prevremo.

Ako nimamo radi paprike, dodamo lahko malo popra, ali pa tudi nobene ostre začimbe, temveč samo sesekljan zelen petršilj; zelo okusno je tudi, če pridenemo malo mehko dušenih gobic.

7. Žličniki in testeni grah iz makaronov. Makarone namočimo zvečer in prihodnji dan mešamo in stepamo, da dobimo gladko testo kot običajno za močnate žličnike. Iz tega oblikujemo z zmoceno žlico žličnike, ki jih skuhamo v slanem kropu in odcejene lahko še zabelimo s prepraženimi drobtinicami ali pa samo z maščobo in serviramo poleg solato. Kar pa serviramo žličnike ali testeni grah poleg omake, jih ni treba posebej zabeliti. — Testeni grah pa pripravimo na enak način, samo da iz testa ne oblikujemo žličnikov, temveč ga stisnemo skozi cedilo z velikimi luknjami v slan krop (z gobico ali žlico).

8. Testenine z jabolki. Skuhane testenine naložimo v kozico, ki smo jo nekoliko namazali z mastjo, potem na rezance zrezana jabolka, ki jih potresemo s sladkorjem in cimetom, naložimo po vrhu še makarone ali drugo testenino ter spečemo v pečici (pol do tričetrt ure). Če hočemo, da se makaroni po vrhu preveč ne osuše, naložimo še zgoraj malo jabolk. Ako imamo marmelado, tedaj lahko opustimo sladkor in primešamo jabolkam nekoliko marmelade.

9. Testenine s kislim zeljem. Na masti zarumenimo precej čebule, pridenemo kislo zelje in ko se prepraži, potresemo s papriko in pridenemo paradižno konzervo, nakar zalijemo in parimo do mehkega. Nazadnje primešamo še posebej kuhane testenine, po okusu solimo in primešamo lahko še malo sesekljane kumine.

10. Zelenjavni žličniki iz makaronov. Makarone namočimo čez noč v mrzli vodi. Na masti ali drugi maščobi prepražimo najprej se-

sekljano čebulo in potem še otrebljene, na male kocke zrezane zelenjave, kot: 1 korenjček, 1 korenina petršilja, košček zelene, 1 zelena koleraba, lahko tudi malo gobic, kar napravi posebno dober okus. Ko so zelenjave prepražene, jih zalijemo in parimo do mehkega, a paziti moramo, da ne razpadejo. Potem mešamo najprej makarone same, da se razpuste, ter jim nato pridenemo zelenjave, sesekljan zelen petršilj in po okusu solimo in popramo. Iz zmesi napravimo lepe žličnike, ki jih skuhamo v slanem kropu, nato odcedimo in zabelimo s prepraženimi drobtinami. Ako nismo prilili makaronom preveč vode, tedaj bodo ostali žličniki brez moke in jaje lepo skupaj. Če pa smo napravili slučajno preveč mokro testo, tedaj primešamo še malo moke in izboljšamo žličnike seveda lahko tudi z jajcem. Za vsak slučaj je priporočljivo, če skuhamo najprej en sam žličnik, da se prepričamo, če smo napravili dovolj gosto testo in to še lahko popravimo.

Jedila iz riža

Riževe juhe napravimo lahko na najrazličnejše načine, bodisi, da riž zakuhamo na kostni ali goveji juhi, ali pa samo v slan krop, s prežganjem, ali pa brez njega. Lahko mešamo riž z ohrovtom, zeljem ali mešano zelenjavo, kot: korenjček, košček zelene, korenina petršilja, zelena koleraba ali namesto te ohrovt ali karfijski. Vse zelenjave zrežmo na male kocke in prepražimo s čebulo vred na maščobi, zalijemo in parimo do mehkega ter nazadnje primešamo posebej kuhan riž, ali pa ga tudi skuhamo kar na zelenjavni juhi. Če delamo juho s prežganjem, tedaj lahko zelenjave skuhamo v slanem kropu in jih dodamo prekuhanemu prežganju s kuhanim rižem vred. Ako dodamo taki juhi malo parmezana, nastrgane-ga na strgalniku, dobimo jako okusno in zdravo juho. Riž zakuhamo lahko

tudi na paradižnikovo juho, ali na pretlačeno fižolovo, ali na juho iz suhega graha, ali na prežganko itd.

Prikuhe iz riža so jako izdatne in tudi okusne. Lahko pripravimo namesto navadno dušenega riža n. pr. zelenjavni riž, na ta način, da denemo riž na prepražene in že mehke zelenjave in ga potem mehko parimo. Tudi porov riž je okusen in lep za oko. Por posebej skuhamo in ga primešamo sprazenemu rižu, ko ga zalijemo.

Riž s krompirjem je tudi priljubljena jed. Pripravimo ga lahko tako, da denemo najprej na liste ali kocke zrezan krompir kuhati v slan krop in potem pridenemo še riž ter nazadnje zabelimo. Na boljši način pa pripravimo jed tako, da na masti prepražimo najprej sesekljano čebulo, nato na zelo tenke listke zrezan krompir in kmalu pridenemo še riž, ki ga tudi najprej prepražimo, ter potem zalijemo in parimo vse skupaj do mehkega. K takemu rižu serviramo solato ali omako. —

Zelo enostaven in dober je pečen riž. Riž skuhamo gosto v slanem kropu in mu pridenemo malo sladkorja in limoninih lupinic. Potem ga stisnemo v pekač, ki smo ga namazali z mastjo, in nekoliko opečemo v pečici, da dobi po vrhu rjavo skorjico. Serviramo ga z jabolčnim kompotom ali z zelo razredčeno marmelado, ali tudi z figovim kompotom; v zadnjih dveh primerih riža še ladjati ni treba.

Pečen riž z jabolki je posebno okusna jed. Pripravimo jo, da riž skuhamo in potem stlačimo polovico v pekač, ki smo ga namazali z mastjo, nadevamo z zrezanimi jabolki, ki jih potresemo s sladkorjem in cimetom, in po vrhu naložimo zopet plast riža, nakar vse skupaj počemo približno pol do tričetrt ure v pečici. Rižu dodamo lahko malo sladkorja in limone.

Ričetiz riža je malo manj znana jed, a je okusna in izdatna. Pripra-

vimo jo pa lahko z mesom, ali tudi brez njega. Seveda skuhamo v tem primeru fižol posebej in ga potem primešamo rižu, ki smo ga skuhali z na male kocke zrezanim korenjčkom in krompirjem vred. Nazadnje vse skupaj zabelimo, če nismo skuhali „ričeta“ na suhi juhi, ali če ne primešamo sesekljanega mesa.

Riževi kolački so dobra jed. Pripravimo jih tako, da riž skuhamo in mu primešamo prepraženo čebulo, sesekljan zelen petršilj in malo moke ter po možnosti 1 jajce in iz zmesi oblikujemo kolačke, ki jih denemo na pomaščen pekač in spečemo v pečici.

Riževe kroglice z mesom pripravimo tako kot faširane zrezke, le da vzamemo namesto kruha kuhan riž in oblikujemo male kroglice in jih spečemo na namazanem pekaču. Vzamemo lahko vsako, še tako majhno količino mesa za to jed. Dobro je, če polijemo kroglice pred serviranjem s paradižnikovo omako.

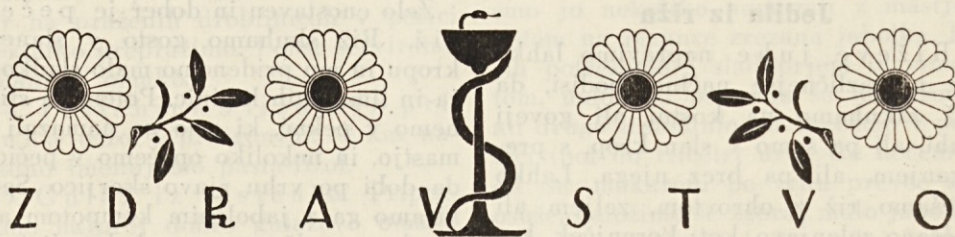
G. Prašnikar-jeva.

Pripravimo si zelene zimske začimbe

V našem listu smo že večkrat imeli navodilo o pripravi teh začimb. Da ne bomo iskali po lanskih številkah, navodilo ponovimo — morda v nekoliko drugačni sestavi:

Potrebujemo: 2 dela peteršilja, 1 del čebule, 1 del rdečega korenja, 1 del zelene, nekoliko rumene kole-rabe ter malo popra. Zelenjavo dobro očistimo, operemo, nekoliko posušimo ter zmeljemo na mesnem strojčku. Na vsak kg dodamo 20 dkg soli. Zelenjavo v skledi dobro zmešamo, pokrijemo in pustimo tako počivati en dan ter med dnevom še večkrat premešamo. Drugi dan jo napolnimo v kozarec ali lončene posode ter dobro pokrijemo s celofanom in zavežemo.

L. M.



Dr. H. Hawlina:

O prirojenem izpahu v kolku

(Konec.)

Ko otroku po 6 mesecih snamemo zadnjo mavčevo obvezo in so rentgenske kontrole zadovoljive, pa zdravljenje še ni končano. Približno za 6 tednov se nogici še fiksirata v razkoračeni legi na kovinski opornici. Ta je že nekoliko prožnejša kot mavec in tudi lega stegenc je navadno že bolj poševna in ne več čisto pravokotna. Po 6 tednih se še ta opornica sname in otrok je rešen tesnih vezi.

Seveda tako otrok, ki je bil več kot $\frac{1}{2}$ leta v tej prisilni legi fiksiran, ne more takoj normalno gibati v kolkih — ne more hoditi. Zato je treba s postopnim razgibavanjem, kopanjem in masažo sklepe omehčati. To je navadno v 3 tednih doseženo, tako da otrok potem že začenja hoditi.

Ugovarjali bi, češ zakaj je treba otroka tako dolgo oklepsti v mavec, da je potem res trd v sklepih, in še druge pomisleke boste imeli, otrok da bo zaostal v rasti in saj se „ubogi revček“ v svojem oklepu nikamor giniti ne more.

Kaj je torej namen, da takega malčka tako dolgo „mučimo“?

S tem, da smo glavico stegnjenice uravnali v njeno pravilno lego, smo dosegli še nekaj več. V tej popravljeni in utrjeni legi je glavica stegnjenice stalno v čašici na ledveni kosti. Ta stalni stik je naraven dražljaj za hitrejši in močnejši razvoj glavnice na eni strani, in koščeno izgradnjo čašice na drugi. Tako torej dosežemo pravilno izoblikovanje kolčnega sklepa.

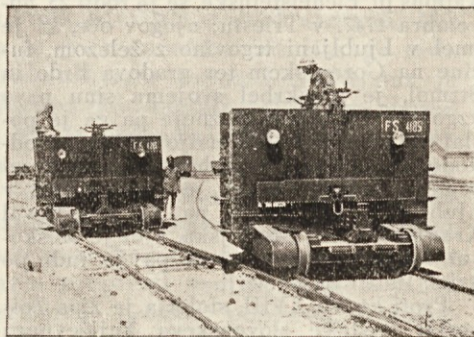
Zaostanka v rasti zaradi mavca navadno ni opaziti; nekoliko pač oslabi mišičje, ki toliko časa ne dela, vendar se to kaj hitro popravi. — Kar se tiče gibanja v splošnem, moremo reči, da se otrok svojega „oklepa“ hitro navadi, leze z njim po tleh okrog, je živahen in se prav tako rad igra, kot drugi otroci.

Po končanem zdravljenju je pač treba še daljši čas paziti na otroka, da ne bi n. pr. prav nerodno padel, pri čemer bi mogel ponovno nastopiti izpah.

Čim starejši je že pohabljeni otrok, čimbolj izoblikovan je tudi že izpah s spremembami v obdajajočem tkivu, tem težje je uravnati tak sklep in napako odstraniti. V kolikor to ne gre na nekrvav način, je treba pritegniti tudi operativno pomoč. Če se na te načine posreči spraviti glavico stegnjenice na njeno pravo mesto, kar se da doseči približno do 6. leta starosti, potem je rezultat zdravljenja navadno še vedno — normalna hoja. Če pa pride tak pohabljenec v zdravniško oskrbo pozneje, po 6. letu, ni mogoče

več vzpostaviti normalnih razmer, kajti kite in mišice so že preveč nategnjene, oz. skrajšane, glavica stegnjenice pa si je napravila na črevnici novo, jako prostorno ponvico, po kateri drsi pri hoji. V teh primerih se da operativno napaka v toliko popraviti, da zibanje pri hoji v veliki meri odpade; odpraviti popolnoma pa se ne da več.

Iz povedanega lahko posnamemo sledeče: Če pri otroku opazite morda malenkostno razliko v dolžini nog, ali da morda bolj nerodno in zibajoče se hodi, ne čakajte, rekoč: „Se bo že ugodil“, kot to žal še prepogosto slišimo tudi od izobraženih ljudi, ampak ga čimpreje peljite k zdravniku, oz. v bolnišnico, kjer se lahko ob rentgenski sliki jasno dožene, ali so kolčni sklepi pravilno grajeni ali ne. — Če bi taki izpahi prihajali pravočasno v roke strokovnjaku, bi kaj kmalu postali šepavci zaradi zastarelega izpaha v kolkih — prava redkost.



Italijanski železničarski motorizirani oddelki na egiptskem zasedenem ozemlju.

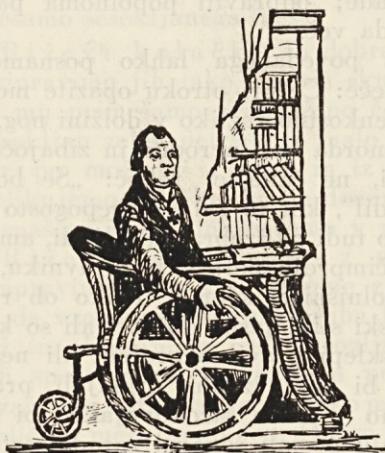
Kralj in astrolog.

Neki astrolog je točno napovedal smrt neke dame, ki je bila favoritinja Ludvika XI. Ko se je njegova napoved res izpolnila, ga pokliče kralj k sebi, svojim služabnikom pa obenem naroči, da astrologa na dano znamenje zrežejo, spravijo v vrečo in ga vržejo v Seno. Ko se astrolog javi, ga kralj vpraša: „Ti, ki veš za usodo drugih, povej mi takoj, koliko časa boš še živel!“ „Na žalost,“ odvrne astrolog, „zvezde mi pravijo, da bom umrl tri dni pred Vašim Veličanstvom.“

Kralj ni dal dogovorjenega znamenja.

NAŠI SLAVNI MOŽJE

Žiga Zois baron Edelsteinski



Žiga Zois baron Edelsteinski, sin Mihelangela Zoisia in Ivane Katarine Kappus pl. Pichelsteinske, se je rodil 23. novembra 1747. v Triestu; njegov oče, ki je imel v Ljubljani trgovino z železom, fužine na Gorenjskem ter gradova Brdo in Strmol, je preskrbel svojemu sinu prvo vzgojo v Ljubljani, pozneje pa ga je poslal na plemiško akademijo v Reggiju, odkoder se je vrnil v Ljubljano ter prevzel očetovo posest. Odslej je stalno bival v Ljubljani, pogostoma pa je prepotoval Kranjsko, zlasti Gorenjsko, kjer je obiskoval svojo posest, potoval pa je tudi po Švici, Italiji in Nemčiji.

Proti koncu XVIII. stoletja je Žiga Zois postal središče slovenskega književnega ustvarjanja; bil je učitelj in bodrivec celemu krožku vnetih kulturnih delavcev. Vzpodbujal je zanimanje za slovensko narodno pesem, podžigal k ustvaritvi dobre slovenske slovnice in slovarja, Antonu Linhartu pa je pokazal pot v narodno zgodovino; velike zasluge si je pridobil kot mentor prvega slovenskega pesnika Valentina Vodnika. Linhart je v sporazumu z Zoisom pospeševal akcijo za ustanovitev licealne knjižnice v Ljubljani, kar se mu je leta 1791. tudi posrečilo.

Leta 1793. je Žiga Zois zadnjič obiskal svoja podjetja v Bohinju, leta 1795. se je poslednjič mudil na svojem gradu Brdu, kjer je imel lepo galerijo umetnin, prav

posebno pa mnogo bakrorezov, po letu 1797. pa je bil navezan zaradi ohromelosti na prvo nadstropje svoje hiše na Bregu v Ljubljani, ki so jo nazivali „hram umetnosti“, kjer mu je premikanje iz sobe v sobo omogočal voziček, ki ga je sam izumil.

Kako velik ugled je užival Žiga Zois, nam izpričuje, da je bil od leta 1782. član Društva prijateljev mineralogije na Dunaju, od leta 1793. član Karolinske akademije v Erlangenu, od 26. oktobra 1806. član francoske „Académie celtique“, v letih 1814. do 1816. predsednik Kmetijske družbe v Ljubljani in član Filharmoničnega društva v Ljubljani.

Po zemljiški knjigi je bil baron Žiga Zois leta 1808. eden najbogatejših fevdalcev in industrijcev na Kranjskem; toda zaradi propada fužinarstva, plačevanja kontribucij in najema posojil je zašel v gmatne težkoče, toda vkljub težkemu gospodarskemu položaju je v javnih akcijah še vedno sodeloval. Z njegovo pomočjo je prišlo 28. decembra 1789. do prve, leta 1790. do druge uprizoritve Linhartove „Županove Micke“, proti koncu leta 1791. pa je izšel z njegovo denarno pomočjo drugi zvezek Linhartove zgodovine.



Grb
rodbine Zois.

Za svoje kulturno delovanje je prejel več odlikovanj, mineralogi Klaproth, Werner in Karsten pa so v „čast gospodu baronu Zoisu v Ljubljani“ imenovali neko kamenino s Sinje planine na Koroškem „Zoisit“.

10. novembra 1819. je Žiga Zois baron Edelsteinski, idealni mecen slovenske preporodne knjige, umrl in so ga pokopali na pokopališču pri sv. Krištofu v Ljubljani. Svojo posest in znanstvene ostaline je zapustil nečaku Karlu, ki je leta 1824. iz stričeve zapuščine prodal 3885 zvezkov licealni knjižnici v Ljubljani.

Žiga Zois baron Edelsteinski, ki je na polju znanosti in umetnosti vzbujal in podpiral vse, kar je moglo koristiti slovenskemu narodu, je v našem gospodarskem in kulturnem življenju zapustil tako globoko sled, da dobo preporoda imenujemo tudi „Zoisovo dobo“.

D. V.

• LJUBLJANA •

MONOGRAFIČEN ORIS

Damjan Vahen

(Nadaljevanje.)

Fr an č i š k a n s k a ž u p n i j a je obsegala Kapucinsko predmestje, Gradisce do Rimske ceste ter zgornji del Šentpeterskega predmestja od Blatne vasi do Ljubljane in sv. Krištofa; kot podružnice je imela cerkev Matere božje na Rožniku, ki jo je frančiškonom prepustil šentpeterski župnik leta

ditvi škofijskih mej, pri katerem ga je vodilo načelo, da bodi deželna meja hkrati tudi škofijska meja. L. 1788. se je to vprašanje končno rešilo ter je papež Pij VI. 7. marca 1788. ukinil goriško nadškofijo, ki jo je ustanovila cesarica Marija Terezija, ter ustanovil ljubljansko nadškofijo; škofijsko stolico je zasedel edini ljubljanski nadškof Mihael baron Brigido.²²⁶

Na vspodbudo cesarice Marije Terezije je vlada izročila dela za osuševanje Ljubljanskega barja jezuitu p. Gabrijelu Gruberju, ki je sprva zgradil most, leta 1775. pa je pričel s kopanjem prekopa okoli Gradu, da bi se voda odtekala v dveh strugah; ker pa je po razpustitvi jezuitskega reda Gruber kmalu zapustil Ljubljano, je njegovo delo nadaljeval baron Strupi, in ga je dokončal leta 1780., prekop pa še danes imenujemo po Gruberju Gruberjev kanal. Toda uspeh Gruberjevega kanala je bil majhen, zato so se kasneje odločili za osušitev barja prepresti vse močvirje z jarki, regulirati potoke, poglobiti Ljubljano in Gruberjev kanal ter odstraniti vse jezove ob mlinih na Ljubljani; istočasno pa so zgradili tudi lžansko cesto, ki so jo ob straneh zasadili z jagnedi.²²⁷

Turški pohodi na slovensko ozemlje so ponehali, naselil se je mir, zato se je v XVIII. stoletju mestno obzidje zanemarilo ter so mestna vrata, stolpi in jarki začeli razpadati. Zaradi slabega stanja obzidja je kresija leta

²²⁶ 1788.—1806.

²²⁷ dr. A. Melik, Kolonizacija Lj. Barja



Cerkev Matere božje na Rožniku.

1836.,²²⁵ cerkev sv. Jerneja v Sp. Šiški in cerkev sv. Antona Pad. na Viču.

Trnovska župnija pa je obsegala Krakovo, Trnovo, Mirje do Rimske ceste, levo stran Rimske in Tržaške ceste, Hauptmanico, Ilovico in Črno vas. Cerkev sv. Janeza Krstnika je bila zgrajena v XVIII. stoletju, ki pa so jo že leta 1854. podrli ter zgradili sedanjo cerkev po načrtih ing. Fr. Schöbla v novobizantinskem slogu.

Cesar Jožef II. je istočasno s preosnovo župnij načel na pobudo škofa Herbersteina tudi vprašanje o preure-

²²⁵ Izvestja 1898., str. 24

1787. ukazala mestni gosposki, da naj obzidje podere, in tako so leta 1787. podrli Vodna in Frančiškanska vrata, leta 1791. Vicedomska vrata, Špitalska vrata pa so podrli že leta 1786. Iz porušenega obzidja so razširili pokopališki zid pri sv. Krištofu, kjer so začeli pokopavati mrlične leta 1779., ko so zaradi povečanja šentpeterske vojašnice ter zaradi prepovedi cesarice Marije Terezije pokopavati mrlične v obljude-nih krajih, prenehali pokopavati pri sv. Petru; prav tako pa so z ruševinami obzidja tudi zasuli globoke obrambne jarke ob obzidju.

Z porušenjem obzidja je Ljubljana postala odprto mesto, obzidani trgi so se v začetku XIX. stoletja strnili s predmestji v celoto in mesto se je tako začelo širiti ob glavnih prometnih cestah, ki so vodile v mesto, kjer so tako nastali povsem novi mestni deli, ki pa so ostali povsem kmečkega značaja brez vsakih ožjih stikov z mestom, tako Vič - Glince, Sp. Šiška, Vodmat, Selo, Moste, itd.

Ko pa se je Avstrija zapletla v vojno s Francijo in so francoske čete stale med rekama Piavo in Brento, je potoval na južno bojišče nadvojvoda Karel, ki se je mudil v Ljubljani 17. februarja 1797., toda tudi on ni mogel zaustaviti zmagovitega Napoleonovega pohoda ter je 31. marca prijezdil v Ljubljano francoski stotnik s 40 huzarji s pomirjevalnim razglasom,²²⁸ v katerem general Bernadotte izjavlja, da Francozi cenijo in spoštujejo šege in navade vseh narodov, ki jim želijo, da bi mogli v miru in brez strahu uživati sadove svojega dela. 2. aprila je prišel v Ljubljano sam Bernadotte, ki je ukazal, da naj se naslednji dan zberejo v mestni hiši zastopniki meščanstva, katerim je naznanil, da je odpustil Kranjski vso vojno doklado, ter postavil komisijo 10 mož kot osrednji gubernij. Po miru v Leobnu²²⁹ se je na poti v Italijo Napoleon v sprem-

stvu generalov Massene in Murata ustavil 28. aprila v Ljubljani ter se nastanil v škofijskem dvorcu, vojaki generala Massene pa so se naselili 4. maja 1797. v frančiškanski, kapucinski in nunski cerkvi. Toda to je bilo samo mimo grede in so Francozi kmalu popolnoma zapustili naše kraje.

Leta 1805. so se vneli ponovni boji med Francijo in zveznimi državami;²³⁰ Napoleon je napadel Avstrijo ter 28. novembra 1805. zasedel Ljubljano. Francozi so oplenili javne blagajne ter zahtevali 3.000.000 frankov vojnega davka. General Massena je zajel nekaj uglednih meščanov²³¹ kot talce, ki so jih po plačilu vojne kontribucije izpustili. Po božičnem miru v Bratislavi so Francozi do 25. februarja 1806. zapustili Ljubljano, general Massena pa je 4. januarja pred svojim odhodom iz Ljubljane izsilil še 50.000 goldinarjev.

Ponižana Avstrija se je začela pripravljalati na novo vojno; snovati je začela deželne brambe. Do 1. julija 1808. se je k deželni brambi v Ljubljani priglasilo samo 43 prostovoljcev, zato so v črno vojsko vteknili dijake, rokodelske pomočnike in inozemce.²³² Ob novem letu je bila organizacija Kranjske deželne brambe končana ter je imela 7 bataljonov; začeli so utrjevati Ljubljanki grad, Golovec in Rožnik. Baron Žiga Zois poroča 18. decembra 1808. da vse te utrdbe ne morejo koristiti mestu in mu je žal „da Ljubljana neha biti skromna, prijazna, brezskrbna in tiha vas, kar je bila doslej.“²³³

Že leta 1809. se je vnela vojna med Francijo in Avstrijo; obrambo Ljub-

²³⁰ Anglija, Rusija, Švedska in Avstrija

²³¹ barona Basellija, magistratne svet-nike Alborghettija, Damiana, Birsuttija, Mayerja (dr. J. Mal, Zgod. slov. naroda, zv. 7., str. 35)

²³² dr. J. Mal, Zgod. slov. naroda, zv. 7., str. 39, 40

²³³ dr. J. Mal, Zgod. slov. naroda, zv. 7., str. 42

²²⁸ datiranim v Logatcu 29. marca 1797.

²²⁹ 18. aprila 1797.

ljane je nadvojvoda Janez prepustil Dominiku pl. Monteillu, toda posadka na Tržaški cesti se je predala, avstrijski vojaki pa so opleni blagajne in dezertirali. S padcem Ljubljane so bile vojne operacije na slovenskem ozemlju zaključene, v schönbrunskem miru 1809. pa je morala Avstrija odstopiti Gornjo Koroško, pokrajini Gorizia in Trieste, Kranjsko in Hrvaško južno od Save Napoleonu, ki je tem deželam priključil še Istro, Dalmacijo, Dubrovnik in Pustriško dolino ter tako ustvaril „Kraljestvo Ilirskih provincij“ s prestolnico v Ljubljani.



Francozi so reformirali šolstvo, dovolili uvedbo slovenskega jezika v ljudske in deloma tudi v srednje šole, ustanovili v Ljubljani vseučilišče, proglasili obrtno svobodo, ter tako ukiniteli starodavne cehe, pospeševali industrijo in trgovino in poostriili celinsko zaporo. Leta 1810. so razpustili kapucinski samostan v Ljubljani, poslopje in cerkev pa so porabili za topničarsko skladišče. Usmiljenim bratom so ukinili državne prispevke, zato so 8. marca 1811. zapustili konvent, bolnišnico pa je do leta 1849. upravljal magistrat, ko jo je odstopil stanovom; 1. novembra 1855. so bolnišnico prevzele sestre iz reda sv. Vincencija Pavelskega,

po potresu leta 1895. pa so cerkev in bolnišnico porušili. Francozi so zaplenili tudi verski zaklad, škofu Kavčiču²³⁴ pa so dovolili letno samo 6 mašniških posvečenj. Uvedli so revolucionarni koledar²³⁵ in civilno poroko. 6. avgusta 1811. se je v Ljubljani v stari reduti ustanovila framazonska loža, katere člani pa so se po avstrijski reokupaciji deloma odpovedali loži, deloma pa razkropili. Ostanke ložine opreme so leta 1815. uničili.

Že pred francosko okupacijo je začel delovati v Ljubljani Zoisov preporoditeljski krožek,²³⁶ leta 1797. so začele izhajati „Ljubljanske Novice“, v dobi Napoleonove Ilirije pa uradni list „Télégraphe officiel“.

Po veliki bitki narodov na Lipskem polju leta 1813. so zavezniki porazili Francijo in Ilirske pokrajine so prišle zopet pod avstrijsko oblast. Že 13. oktobra 1813. je prišel v Ljubljano avstrijski guverner baron Lattermann, ki je v Ljubljani oživil gledališče, leta 1702. ustanovljeno Filharmonično društvo in Kmetijsko družbo ter dovršil dela za nov, pozneje po njem imenovan Lattermannov drevored; uvedel je stari cerkveni red in gregorijanski koledar.

Škofu Kavčiču je sledil na škofovski stolici v Ljubljani Avguštin Gruber,²³⁷ njemu pa Anton Alojzij Wolf,²³⁸ ki je leta 1846. ustanovil deško semenišče „Alojzijevišče“, izdal novo izdajo sv. pisma, v oporoki pa je določil, da naj se iz njegove zapuščine poravnajo stroški za nemško-slovenski in slovensko-nemški slovar.

26. septembra 1815. so sklenili avstrijski cesar Franc I., ruski car Ale-

²³⁴ 1807.—1814.

²³⁵ s katerim so odpravili večino praznikov

²³⁶ Vodnik, Japelj, Kumerdej, Linhart, Kopitar

²³⁷ 1816.—1824. — ²³⁸ 1824—1859.

ksander I. in pruski kralj Friderik Viljem III. takozvano „sveto zvezo“;²³⁹ ki pa jo je knez Metternich premeteno izprevrgel v policijsko ustanovo za zatiranje podjarmljenih narodov. Zaradi nemirov, ki so nastali, se je car Aleksander odločil za kongres v Opavi leta 1820., leta 1821. pa v Ljubljani.



Kongresni trg sredi XIX. stoletja.

V Ljubljani so zaradi bližajočega se kongresa začeli urejevati „Zvezdo“ na stavbišču kapucinskega samostana, ki so ga podrli leta 1817., ter se odslej imenuje Kongresni trg, popravili so vse ulice in trge, obnovili izvožene mostnice na mostovih, pomnožili število svetilk za razsvetljavo mestnih ulic, popravili gledališče in obnovili redutno dvorano.

Na kongres so prispeli v Ljubljano cesar Franc I., ruski car, sicilsko-napolitanski kralj Ferdinand, nadvojvodinja Klementina Salernska, nadvojvoda Franc Modenski, pruskega kralja pa je zastopal knez Hardenberg. Zastopnike so poslale tudi druge države, tako Francija, Anglija, Sardinija, Toskana, Portugalska, Danska in papeževa država.

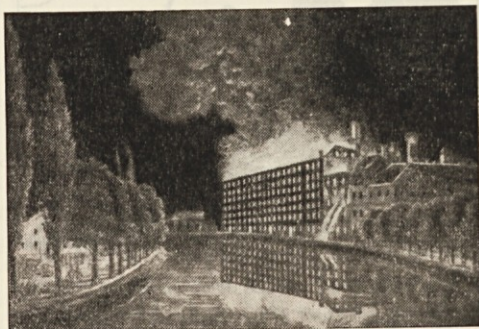
Pod neposrednim nemškim uplivom se je pojavila pri nas doba romantike, ki je imela predvsem znanstven značaj; snovati so se začeli domoznanski muzeji, med njimi leta 1821. v Ljub-

²³⁹ sveta alijansa

ljani, pojavil se je ilirizem, v Ljubljani se je osnovala „Kranjska Čbelica“, leta 1838. je začela izhajati „Carniola“, leta 1845. pa „Kmetiške in rokodelske novice“.

Leta 1827. je bila v Blatni vasi ustanovljena čistilnica sladkorja, ki je leta 1837. pogorela ter so na tem prostoru zgradili leta 1838. mehanično predilnico in tkalnico.²⁴⁰ ki je bila največja ljubljanska tvornica; segala je od zgornje Kolodvorske ulice do sedanje Miklošičeve ceste ter od Pražakove ulice do Ceste Soške divizije.

Leta 1828. je trgovec Rosman ustanovil družbo za rafiniranje sladkorja, ki je leta 1829. začela graditi na prodišču Ljublanice na Poljanskem nasipu tvornico, ki je bila že naslednje leto dograjena; leta 1858.²⁴¹ je tvornica pogorela ter ni bila več obnovljena. Leta 1864. so bili v poslopju nastanjeni



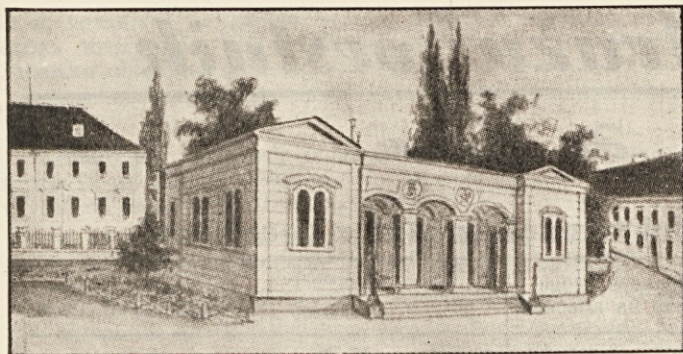
Cukrarna (ob požaru).

„Meksikajnarji“;²⁴² okoli leta 1870. pa je bila v poslopju nastanjena tvornica smotk, ki je leta 1872. pogorela; ker so v tem času zgradili sedanjo Tobačno tovarno na Tržaški cesti, je poslopje postalo zopet vojašnica, šele po svetovni vojni 1914.—1918. pa se je v poslopje vselila tvornica pletenin Kunc & Co.; pred nekaj leti pa

²⁴⁰ last Angleža Williama Moline-ja

²⁴¹ 25. avgusta

²⁴² vojaki, ki so bili namenjeni v Mehiko



Stražnica narodne straže in deželni dvorec.

je mestna občina začela v poslopju nastanjevati svoje socialne ustanove, tako kuhinjo, prenočišče za ubožne, otroški prehodni dom, itd.

Marčna revolucija leta 1848.²⁴³ pa je zrušila Metternichov absolutizem, podjarmljeni narodi so si priborili enakopravnost, tiskovno svobodo in svobodo združevanja. Slovensko časopisje se je začelo razvijati, snovati so se začela razna narodna društva, slovenski jezik se je začel polagoma uvajati v šole in urade. „Kmetiške in rokodelske novice“ so postale političen list, njihov urednik dr. J. Bleiweis pa političen voditelj Slovencev. Ustanovili so se listi „Slovenija“,²⁴⁴ mladinski list „Vedež“,²⁴⁵ „Zgodnja Danica“,²⁴⁶ „Ljubljanski časnik“,²⁴⁷ itd. Ustanovile so se narodne straže, ki so bile ustanovljene, da bi vzdrževale red in mir; ustanovitev ljubljanske narodne straže je cesar potrdil 29. marca 1848. ter je prevzela celo vrsto poslov, ki jih je dotlej opravljala policija ali vojaštvo. V Ljubljani se je 25. aprila 1848. osnovalo „Slovensko društvo“, ki je prirejalo po češkem vzgledu „besede“.²⁴⁸

²⁴³ 13. marca

²⁴⁴ 1848.—1850. — ²⁴⁵ 1848.—1858.

²⁴⁶ 1848.—1902. — ²⁴⁷ 1850.—1851.

²⁴⁸ zabave s petjem in igro

Prva taka „beseda“ je bila v gledališču na Kongresnem trgu 30. maja 1848., druga 19. junija, 8. julija pa so igrali „Županova Micko“.

Leta 1836. se je po slovenskih deželah širila kolera, ter je samo v Ljubljani umrlo 5—7 oseb dnevno; gosposka je zaradi tega prepovedala zvoniti

mrličem, da bi se prebivalstvo ne vznemirjalo. Leta 1849. so vojaki zopet занesli kolero v Ljubljano, kjer je bila končna postaja še nedograjene južne železnice Dunaj—Trieste, katere zgraditev je cesar dovolil 30. maja 1838.

Železniški inženirji, ki so potegnili trase železniških prog okrog Ljubljane so se v splošnem držali smeri rimskih cest z izjemo proge Ljubljana—Zidani most. Po zgraditvi železnice je Ljubljana postala tranzitna postaja; minuli so zlati časi za mesto, v katerem se je moralo vse blago, tudi če je



Ljubljanski glavni kolodvor (XIX. st.).

bilo namenjeno v druge kraje, iztovoriti in za določen čas zložiti v skladišči. Tako je Ljubljana v trgovskih poslih začela zastajati za Gradcem in Triestom in se morala zadovoljiti z vlogo središča Kranjske.

(Se bo končalo.)

Zadružni vestnik

Iz uprave

Nakupovalni termini za mesec december

Dne	Ljubljanski člani po abecedi	Za člane s proge ne glede na abecedo	Dne	Ljubljanski člani po abecedi	Za člane s proge ne glede na abecedo
1. XII.	A, B	Škofljica — Grosuplje vklj.	10. XII.	M, N,	—
2. XII.	C, Č, D, E	Višnja g. — Mirna Peč Trebnje — Št. Janž	11. XII.	P	—
3. XII.	F, G	Novo mesto loco Novo m. — Straža T.	12. XII.	R, Ž	Verd — Rakek
4. XII.	H, I, J	Čušperk — Kočevje	14. XII.	S	D. M. v Polju Zalog
5. XII.	K	—	15. XII.	S, T	
7. XII.	K, O	Kandija — Metlika	16. XII.	U, V, W	
9. XII.	L, Z	Brezovica — Borovnica Vrhniška proga	17. XII.	—	Ježica
			*		

Živilske nakaznice za mesec december

V mesecu decembru je nastala sprememba pri raznih količinah maksimalnega blaga. Vsaka oseba dobi osnovno živilsko nakaznico, ki se spremeni samo v toliko, da namesto $1\frac{1}{2}$ kg prejme vsak 1 kg testenin in mesto $\frac{1}{2}$ kg 1 kg riža.

V decembru so uvedeni še naknadni dodatki. Dodatna karta „a“: otroci do starosti 3 let prejmejo dodatno karto še za $\frac{1}{2}$ kg sladkorja, $\frac{1}{2}$ kg testenin in $\frac{1}{2}$ kg riža. Dodatek „b“: otroci od 3—9 let prejmejo samo dodatek 100 gr sladkorja. Dodatek „c“: mladina od 9 do 18 let prejme dodatek 100 gr sladkorja in 1550 gr kruha, ali 1343 gr enotne ali 2325 gr koruzne moke (po razmerju razdelitve). Če je mladina zaposlena kot delavec, prejema tudi še poseben dodatek za ročne delavce.

Opozarjamo naše člane, da bodo morali delodajalci predložiti nove sezname za težke delavce Mestnemu prehranjevalnemu uradu, ki jih odstopi Prevodu v revizijo, nato zopet vrne Mestnemu prehranjevalnemu uradu, ta jih pa podeli delodajalcu, ki jih bo razdelil med prizadete. Na to obveščamo vse člane, če bi morda v mesecu decembru že teh dodatkov za težke delavce ne prejeli.

Živilske nakaznice za člane na prog.

Ker naši člani s proge ne dobvajo več svojih živilskih nakaznic po službeni poti, prejemajo nakaznice pri občinah, kasneje. V teh primerih prosimo člane, da naj takoj po prejemu nakaznice s službeno pošto pošljejo v zadrugo, da ne bo zastoja pri odpremi živil.

Nove oblačilne nakaznice

Visoki komisar za Ljubljansko pokrajino je izdal naredbo št. 203, objavljeno v št. 89 službenega lista za Ljubljanko pokrajino.

Člen 1.

Od 1. novembra 1942-XXI pa do 31. decembra 1943-XXII morajo potrošniki, tako odrasli obeh spolov kakor tudi dečki in deklice, kupovati tekstilne izdelke,

ki so vezani na nakaznico, samo s „posebno oblačilno nakaznico“ (svetlosive barve), otroci obeh spolov od dovršenega prvega do dovršenega četrtega leta pa samo z „otroško oblačilno nakaznico“ (rožnate barve).

Člen 2.

Naslovniki nakaznic iz prednjega člena smejo uporabiti po eno tretjino odrezkov z arabskimi številkami in po eno tretjino odrezkov z rimskimi številkami v vsakem naslednjih treh razdobjih:

1. od 1. novembra 1942-XXI do 31. marca 1943-XXI,
2. od 1. aprila 1943-XXI do 31. avgusta 1943-XXI,
3. od 1. septembra 1943-XXI do 31. decembra 1943-XXII.

Izjemoma je tudi v prvem teh razdobjih dovoljena nabava predmeta, za čigar nakup je treba po vrsti nakaznice odrezati več ko 40 ali 24 odrezkov z arabskimi številkami, ako dotlej še ni bilo nobenega nakupa z uporabo arabskih števk.

Člen 3.

Za nakup prejice za šivanje, vezenje, krpanje in spenjanje veljavne abecedne črke so črke od A do I.

Črke A, B in C se morejo uporabljati v razdobju od 1. novembra 1942-XXI do 31. marca 1943-XXI, črke D, E in F v razdobju od 1. aprila 1942-XXI do 31. avgusta 1943-XXI, črke G, H in I pa v razdobju od 1. septembra 1943-XXI do 31. decembra 1943-XXII.

* * *

S členom 4 se razveljavljata prejšnji tabeli A in B z novima. Tabela A navaja izdelke, ki so vezani na nakaznice, tabele B pa izdelke, ki niso vezani na nakaznice.

Ker je tabela A zelo obsežna, ponatiskujemo le tabelo B. To bo zadostovalo za presojo, kaj se more kupiti le proti izročitvi odrezkov oblačilne nakaznice in kaj moreš dobiti, ne da bi rabil nakaznico.

Tabela B.

Izdelki, ki niso vezani na nakaznice:

Mašni plašči, perilo in paramenti za cerkvene obrede. — Oblačila (izdelana) za novorojenčke. — Čepice in podbradniki za otroke. — Žalni narokavniki in trakovi. — Čipke, tuli in vezene. — Na roko vezene tkanine, če je vezena več ko polovica njih površine. — Higijenski servijeti do največje mere 60 × 60 cm. — Modrci in stezniki. — Nedrci, intimni pasovi in pasovi kakršne koli vrste. — Naramnice, podveze za nogavice, nogavice za krčne žile, kolenke in potnice. — Pozamentarije. — Trakovi in trakci v širini pod 20 cm. — Ščitniki za nogavice. — Aseptične obveze in gaze za zdravilne namene. — Dežniki in njihove prevleke. — Predmeti drobne galanterije, tkani, pleteni ali zaviti, za okras oblek ali opreme, širši ko 5 cm. — Zastavice, zastave, distinkcije. — Gumirane tkanine za zdravstvene namene in izdelki iz njih. — Umivalniki in kadi iz gumirane tkanine. — Specialne gumirane tkanine. — Specialne gumirane tkanine za topografične in litografične stroje. — Platno za zaobalo. — Platno za tehnično rabo (povoščeno platno, gumirano platno, platno za jadra, za precejalne stroje itd.). — Tkanine in izdelki iz slame, papirja, stekla in iz oblanja. — Imitacije pergamenta in kože za torbarstvo. — Sportni predmeti iz tekstilne tvarine (razen oblačilnih predmetov). — Rabljeni oblačilni predmeti, ako jih prodajajo trvdke, ki imajo od oblasti za javno varnost dovolilo za tako trgovino.

* * *

Kupujte oblačilne predmete za moške, ženske, dečke, deklice in otroke, pletenine in nogavice, hišno perilo, tkanine, prejice in šolske potrebščine v naši manufakturni prodajalni!

Iz naših prodajalen

RAZVOZ KROMPIRJA NA PROGO. Člane s proge obveščamo, da zadruga letos ni smela svojim članom na progi pošiljati krompirja, ker je bilo odrejeno, da morajo za to skrbeti posamezni občinski prehranjevalni uradi. Toliko v vednost.

KONDENZIRANO MLEKO V PRAHU. Prejeli smo novo pošiljko sladkega kondenziranega mleka v prahu v pločevinastih dozah. Priporočljivo je zlasti za pošiljanje svojcem v paketih. Cena L. 14'40 za dozo.

NESTLEVO REDILNO MOKO posebno priporočamo za otroke in slabotne odrasle. Prodajata jo obe naši prodajalni v dozah po L. 15'40.

ČEBULA je danes blago, po katerem je mnogo povpraševanja. Prejeli smo ponovno lepo in zdravo čebulo. Naročite jo!

FIZOL bomo po dosedanjih informacijah delili na živilske karte, najbrže po 1 kg na osebo mesečno. Kakšen bo, nam še ni znano, dokler od Prevoda ne dobimo blaga. Cena bo maksimalna.

Pohitite z naročili odprtega PARADIŽNIKA. — Condimento, dokler je še zaloga. Za nove dobave se ne moremo obvezati. Priložite posodo!

LIPOVO CVETJE-SREBRNJAK prav odlično namešča vsak drug čaj.

DRVA. Člani, ne odlašajte z naročili drv! Dovoz na dom izvršuje zadruga.

PRISTNI DOMAČI BRINJEVEC je že kuhan in ga prodajata obe naši prodajalni in gostilne. Nabavite si ga, dokler traja zaloga in prinesite s seboj steklenice.

VINO CHIANTI „GALLO“, letnik 1938, rdeč, izborne kakovosti v pletenkah po 2 ltr. prodajata obe naši gostilni in prodajalni po ceni L. 31'95 za pletenko.

NOV BELI BURGUNDEC, istrki, ter stari **TIROLSKI TRAMINEC** se toči v naših gostilnah, kjer boste postreženi tudi s toplimi in mrzlimi jedili. Dvakrat tedensko so na razpologo tudi tople sardele.

CVEBE IN GROZDIČE ima zadruga še nekaj na zalogi — vsaj malo spomina na Božične praznike!

KISLO ZELJE dobite v obeh naših prodajalnah po ceni L. 5'50.

* * *

KUPUJEMO PRAZNE STEKLENICE, čiste in umite, in sicer: steklenice-zelenke 1'40 ltr. po L. 2'50, 1 ltr. po L. 2'—, ½ ltr. po L. 1'50.

Trgovine zaprte

Zaradi letne inventure bo zaprta

manufakturna trgovina v Ljubljani dne 29., 30. in 31. decembra ves dan, špecerijske trgovine v Ljubljani pa dne 30. decembra popoldne, 31. pa ves dan.

Vljudno prosimo vse člane, da upoštevajo to objavo in navedene dneve ne pridejo kupovat, ker bodo trgovine zaprte

„Zadrugar“ izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 15— L, posamezna številka 1'50 L. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana, Cesta Šoške divizije, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Bleiweisova cesta št. 89. — Tiskali J. Blasnika nasled.. Univerzitetna tiskarna in litografija, d. d. v Ljubljani. — Odgovoren Fr. Kralj.