

ZADRUGAR

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

10

V S E B I N A

ZADRUŽNA MISEL IN SVOBODA ČLOVEKA / „THE COOPERATOR“ / NAŠE OGNJIŠČE: VODA JE NAŠE NAJBOLJŠE KOZMETIČNO SREDSTVO / RAZGLEDI: VEČ LJUBEZNI ŽIVIM, PA BO MANJ KESANJA IN ŽALOVANJA ZA POKOJNIMI — POTUJ S KNJIGAMI / PREHRANA: JEDILA IZ ZELJA / LEPOSLOVJE: MATIC DELA OPOROKO / NESREČA — REŠITELJICA ŽIVLJENJA — BERAČ TONA / ZADRUŽNI VESTNIK

Ljubljanske člane

opozarjamo in vabimo na

širši članski sestanek,

ki se bo vršil v petek, dne 28. oktobra t. l. ob 19.30 uri v glasbeni dvorani železničarskega glasbenega društva „Sloge“, Pražakova ulica.

Ta sestanek se bo vršil po želji članstva, posetite ga zato mnogobrojno in pripeljite nanj tudi svoje žene.

Ne pozabite,

da v zadrudni prodajalni dobite najboljše prešite odeje v raznih kva-
litetah, flanelaste rjuhe v različnih barvah 220 cm dolge, oprano čisto
volno za polnjenje madracev, kemično čisto perje. Na zalogi imamo
veliko izbiri preprog in tekačev v volni in juti. V Vašo korist je, da
si ogledate pred nakupom to veliko izbiro.

Kje si boš nabavil volnene vestje in toplo perilo za zimo?

V ZADRUŽNI prodajalni!

Za dež si preskrbite nepremočljive dežne plašče! Imamo samo
prvovrstno kvaliteto.

Ako nisi še nabavil za jesen dobrih trpežnih čevljev, stori to
takoj! S tem si čuvaš svoje zdravje!

Lepa izbira razne svile za plesne obleke.

Zadrudni krojači

Ponovno obveščamo naše člane, da ima zadruga dogovor z neka-
terimi krojači in šiviljami, pri katerih si lahko na podlagi nakaznic
pustijo izgotoviti obleko in perilo. Izdelujejo prvovrstno, cene solidne.

Ti zadrudni krojači so:

Kveder Leopold, Ljubljana, Tyrševa cesta 37 (Poštni dom).

Rus Anton, Ljubljana, Hrvatski trg šte. 1.

Resetič Ignac, Ljubljana, Masarykova cesta (Palača „Grafike“).

Dovžan Ivan, Ljubljana, Sv. Petra cesta 81.

Špendel Jože, Ljubljana, Kolodvorska ulica 26.

Čerar Srečko, Ljubljana, Kolodvorska ulica 6.

Brus Rudolf, Ljubljana, Šmartinska cesta 15.

šivilje:

Senčar Doroteja (Modni atelje „Dorka“), Ljubljana, Tavčarje-
va 3/l.

Tavčar Olga (Modni salon), Ljubljana, Sv. Petra cesta 79.

France Veber:

Zadružna misel in svoboda človeka

(Konec.)

III. Zadružni red življenja.*

Ob koncu prejšnjega članka sem omenil, da zahteva tudi sama svoboda človeka še posebno „obliko“, poseben „sistem“ gospodarskega življenja in sicer tako obliko ali tak sistem, ki ustreza zlasti trem osnovnim pogojem pravilne gospodarske vzajemnosti: da tudi sam varuje resnične gospodarske potrebe človeka, da ne zanemarija neposrednih in zato že izven gospodarskih teženj človeške narave in da opira vprav na te težnje tudi vse svoje gospodarsko delo in prizadevanje. Samo zadružna misel je pa že po svojem zgodovinskem nastanku poklicana, da izpolni vse te tri glavne pogoje res pravega „gospodarskega sistema“. Tudi zadružno misel so v prvem redu oživile prave gospodarske potrebe in je zato njen glavni cilj v enako pravi gospodarski pomoči. Zadružno misel so nadalje rodile gospodarske potrebe človeka in je zato glavni cilj njene gospodarske pomoči v varovanju in pospeševanju samih izvengospodarskih in res neposrednih potreb in namenov življenja. Vprav zato podreja končno ista zadružna misel tudi samo gospodarsko delo le vsemu temu, kar takó ali drugače označuje še samo naravo človeka in družbe in ni v odnosu do te narave le — sredstvo.

Že vse to dokazuje, da tudi pri zadružni misli ni prvi poudarek na sami vsebini gospodarskega dela in prizadevanja, temveč da gre tudi njej prvenstveno le za poseben način, za poseben sistem ali, da se še „moderneje“ izrazim, za poseben red — vsega gospodarskega življenja na zemlji. Po sami „vsebini“ gospodarskega dela se tudi najizrazitejša zadružna misel ne razlikuje in niti ne more razlikovati od nobenega drugačnega „gospodarskega sistema“, tudi

* V prejšnjem članku (Zadugar št. 9) čitaj na str. 260 v sedmi vrsti od zgoraj namesto „in samih“ — in ne samih.

ne od kakor koli skrajnega gospodarskega individualizma ali kolektivizma. Tudi zadružnik se bori in se mora boriti za ista sredstva življenja, ki so človeku pač potrebna in ki jih človek le s posebnim gospodarskim delom tudi dejanski dosega. Tudi zadružniku gre n. pr. za hrano, obleko, stanovanje, orodje in najrazličnejša drugačna sredstva življenja. Tudi ob sami zadružni misli ima celo denar, to kar mrtvo in zato tudi najsplošnejše „menjalno“ sredstvo, enaki pomen kakor ob kakršni koli drugačni zamisli vsega gospodarskega zanimanja.

Načeto vprašanje ima za vpogled v zadružno misel in njeno mesto v življenju še svoj posebni pomen. Sama sredstva življenja in torej vse to, kar dosežamo tudi s posebnim gospodarskim delom in trdom, se utegnejo resda poljubno menjavati. Toda vse tako menjavanje je le menjavanje v sami vsebini gospodarskega dela in ves ta „vsebinski“ razvoj gospodarstva meri le na vprašanje, kaj je človeku potrebno v tej dobi in kaj v drugi, ali kaj mu že sama priroda nudi v enem predelu in kaj v drugem, ali tudi na vprašanje posebne stopnje v sami — tehniki gospodarskega dela. N. pr. življenjske potrebe divjaških ljudstev se razlikujejo od onih civiliziranih narodov, v enem delu zemlje se pridobivajo drugačne dobrine nego v drugem in stroj pomaga do izdelkov, ki jih ne zmore sama ročna produkcija. Toda vse to ne sme motiti spoznanja, da utegne tudi ob povsem enakih vsebinah samega gospodarskega dela biti kaj različen še oni posebni — sistem ali red, v katerem se to delo dejanski vrši. N. pr. tudi naša doba ima posebne vsebinske gospodarske potrebe in vendar je tudi zanjo in vprav zanjo takó pereče vprašanje, ali naj obvelja v njej n. pr. posebni „individualistični“, ali „kolektivistični“ ali „zadružni“ sistem vse gospodarske vzajemnosti.

Šele s tem posebnim „sistemom“ ali „redom“ gospodarske skupnosti je označeno to, kar vsi imenujemo pravi notranji duh pristojnega gospodarskega dela in prizadevanja. Zato velja tudi na samem gospodarskem polju načelo, da ne gre v prvi vrsti za to, kaj delaš, pač pa za to, kdo in kakšen si ti, ki vse to delaš, proizvajaš. Dva gospodarstvenika utegneta v samem vsebinskem pogledu vršiti enako gospodarsko delo: ali eden med njima je ob tem svojem delu še — pravičen in drugi krivičen. Tem važnejše je spoznanje, da je tudi pri pravi zadružni misli prvi in glavni poudarek samo na takem posebnem „sistemu“, na takem posebnem „notranjem duhu“ vsega gospodarskega dela. Tudi zadružna misel ima takó dve strani, vnanje-vsebinsko in notranje-duhovno. Po svoji prvi strani izpoveduje tudi ta misel svoj pravi „gospodarski“ značaj: tudi ona pospešuje same gospodarske dobrine

življenja. Po svoji drugi strani pa ta misel še posebej zahteva, da naj se vrši vse to „gospodarsko“ delo tudi še v posebnem redu, v takem redu, ki bo človeku in družbi res v srečo in ne v škodo. In ta druga stran združne misli je obenem njena glavna, osnovna stran: združna misel velja neposredno samo za družnemu duhu, kateri edini naj vodi tudi vse gospodarsko teženje človeka.

Temu važnemu dejstvu bi morala posvečati čim večjo skrb tudi gospodarsko-šolska vzgoja mladine. Imamo že najrazličnejše gospodarske šole, tudi združne. Toda vse te posebne šole obračajo malone vso pozornost samo k vsebinski in morda še k posebni „tehnični“ strani gospodarstva, prav malo ali nič pa ne upoštevajo onega drugega vprašanja, čemu naj tudi gospodarstvo izhodno ter končno služi, ali pa postaja tudi samo človeku in družbi pogubno. Zato še to opazujemo, da se tudi tako imenovane „združne šole“ po svojih dejanskih programih zelo malo razlikujejo od takih šol, ki jih dobimo tudi ob kakršnem koli drugačnem ter nezadružnem „sistemu“ gospodarskega življenja. Povsod prevladujejo le tako zvani strokovni predmeti (blagoznanstvo, knjigovodstvo, nauk o tržiščih, itd.), povsod naletimo na sam snovno-gospodarski pouk, nikjer pa ne dobimo tudi prave gospodarske vzgoje človeka. Priznavam, da je tudi združniku potrebno pravo vsebinsko-tehnično poznanje gospodarskega dela. Toda vprav združnik mora tembolj paziti na vse to, kar loči njegovo, združno misel od drugačnih gospodarskih sistemov, ki pa niso — združni. In če je res, da ima vsaka prava šola dva osnovna namena, poučnega in vzgojnega, tedaj morajo vprav združne šole razen samega „gospodarskega pouka“ pospeševati tudi pravo — združno vzgojo človeka.

Z vsem tem je pa v bistvu tudi že nakazano pravo razmerje združne misli do same — svobode človeka in družbe. Združna misel ne vklepa človeškega življenja v samo vsebino gospodarskega dela, temveč nasprotno podreja to vsebinsko — sameму življenju človeka in družbe in zato tudi oni svobodi, brez katere takega življenja ni in biti ne more. Samo v tem je tudi glavni smisel onega posebnega „sistema“ ali „reda“, v katerem naj se vrši vse pravo združno gospodarsko teženje in delo. To sploh ni več sam „gospodarski“ sistem ali sam „gospodarski“ red, temveč to je in hoče biti sistem ali red samega življenja in to življenje, ki je in naj bo za človeka značilno in bistveno. Vprav v naših časih mnogi radi govore o nekih „železnih zakonih“ gospodarskega razvoja, ki da ne poznajo nobene izjeme in ki da ustvarjajo ter spreminjajo tudi vse prave človeške potrebe in namene življenja. No, taki nazori so samo tam možni, kjer se uvaža le sama vsebinska stran gospodarskega dela in pozablja, da vprav ta sama „vsebina“ (n. pr.

hrana ali tudi denar) izhodno ter končno je in more biti le — sredstvo in ne tudi namen. Odkod pa taki pravi nameni, take prave neposredne potrebe in težnje življenja? Odkod „žeja“, „glad“, odkod „teženje“ po lepoti, dobroti, resnici, odkod potreba po „svoobodnem“ razmahu vseh življenjskih sil in sposobnost? Kaj nam pa tu pomagajo omenjeni „železni zakoni“ samega — gospodarskega razvoja in napredka?

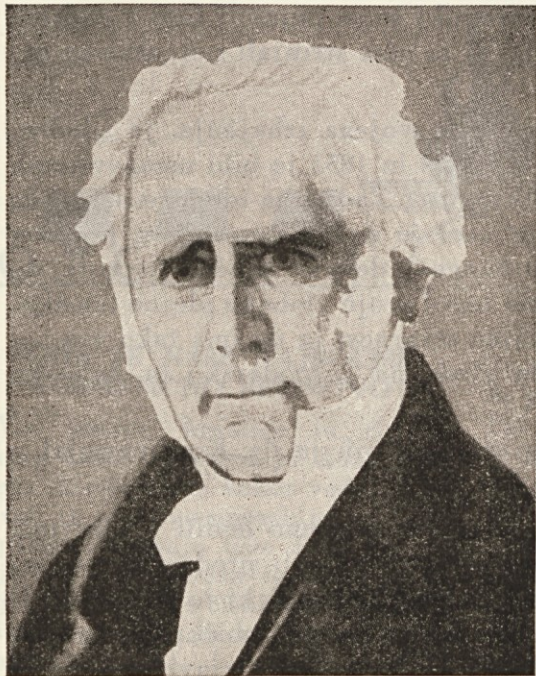
Vprav na tej točki pa nastopi združna misel s svojim posebnim, združnim pojmovanjem onega mesta, ki ga ima in naj ima tudi gospodarstvo v življenju. Za človeka in družbo gre in ne za „gospodarstvo“! Tudi takó smemo govoriti še o posebnem „gospodarskem“ razvoju in napredku, to pa le toliko, kolikor mislimo pri tem le na posebni gospodarski odraz samega življenjskega razvoja in samega življenjskega napredka. Če pa hočemo takó misliti, tedaj pa moramo zopet nujno paziti tudi na omenjeni posebni red gospodarskega življenja in ne smemo ostajati pri sami „vsebini“, pri samih „proizvodih“ gospodarskega dela. Zakaj v tem drugem primeru utegnemo resda zadeti na kar „idealno“ višino gospodarskega proizvajanja, ki pa bije obenem v obraz resničnim življenjskim potrebam človeka in družbe: utegnemo zadeti na neizmerna skladišča vseh mogočih gospodarskih dobrin, ob katerih je pa večina ljudi brez vseh sredstev in brez vsake potrebne svobode življenja. Tembolj razumevamo zdaj oni veliki pomen združne misli, ki je ta, da ta misel prvenstveno je in hoče biti sistemska, redovna in ne snovna, vsebinska. In k temu je še dodati to, da vprav pravi združni sistem ali red enako prvenstveno je in hoče biti sistem ali red samega življenja in ne — gospodarstva, ki je samo sredstvo življenja. Po združni misli zahtevani „gospodarski red“ je neposredno — sam življenjski red človeka in družbe, ki ga pa more in to posredno ohranjovati ter pospeševati samo enako „urejeno“ posebno gospodarsko delo in prizadevanje. Ta poteza združne misli loči to misel od vseh ostalih „gospodarskih sistemov“ in ji daje obenem mesto in vrednost edine učinkovite gospodarske zaščitnice neobhodno potrebne in prave svobode človeka.

Čim bolj se posamezni „gospodarski sistemi“ oddaljujejo od združne misli ali ji kar nasprotujejo, tem bolj nasprotujejo tudi osnovnim zahtevam oboje, vnanje in notranje svobode človeka. Razlog je v tem, ker iščejo taki sistemi zaželeno rešitev človeka in družbe v samem „gospodarstvu“, v samem sredstvu, ne pa v samem namenu, v samem življenju človeka. Skrajni kapitalizem in skrajni socializem sta za to prejasna dokaza.

„The Cooperator“

Ob stodesetletnici prvega „Zadrugarja“.

Letos je minilo 110 let, odkar je začel v Brightonu na Angleškem izhajati zadružni mesečnik „The Cooperator“ („Zadrugar“). Izdajal ga je zdravnik dr. Viljem King (1786—1863), ki ga



Dr. Viljem King

moramo prištevati k najpomembnejšim predhodnikom modernega zadružništva.

Kot tovarnar Robert Owen, tako je tudi zdravnik dr. Viljem King že po svojem poklicu imel mnogo prilike, opazovati gospodarsko revščino, v kateri se je v tistem času nahajalo ljudstvo, zlasti še delavski sloji. Pričel je razmišljevati, kako bi bilo mogoče pomagati. Pri tem prizadevanju ga je bodrila globoka njegova religioznost.

Rešitev delavcev iz njih bednega stanja je videl King v samopomoči. Kako se naj ta samopomoč praktično realizira in na kakšni idejni podlagi naj sloni, je pokazal King v svojem „Coopera-

torju“. Kakšnega pomena je bil ta prvi „Zadrugar“ za širjenje in poglobitev zadružne ideje, priča med drugim izjava z zadružnega kongresa l. 1852 v Liverpoolu: „Zadrugar“ je pridobil stotine, da tisoče ljudi za našo stvar.“

V „Zadrugarja“ je pisal King sam. Njegovi članki se odlikujejo po izredni jasnosti, bistrini in prepričevalnosti. Robert Schloesser pravi, da je bil „Zadrugar“ v resnici prvovrstno delo, ki je obravnavalo zadružno misel. „Bil je tako temeljito zasnovan, da smo še danes presenečeni spričo globoke miselne vsebine, ki jo je King izražal v „Zadrugarju“.*

King sam ni razpolagal z zadostnimi sredstvi, da bi list izdajal in ga vzdrževal. Bil je navezan na tujo pomoč. V tem pogledu ga je pod-

* Holyoakes Geschichte der Rochdaler Pioniere, deutsch in neuer Bearbeitung von Robert Schloesser, str. 23.

pirala zlasti ločena žena znamenitega angleškega pesnika lorda Byrona, ladi Noel-Byronova.

Prva številka Kingovega „Zadruharja“ je izšla maja l. 1828., zadnja avgusta 1832. Naklada je znašala v zadnjih mesecih nad 50.000. Zakaj je moral list tako kmalu prenehati? Prvič je King pri vladi, oziroma oblasteh zadel na nerazumevanje, tako da s te strani ni mogel pričakovati nobene podpore, še več, imeli so ga slično kot R. Owna za socialista in revolucionarja. Nasprotniki so se pojavili tudi v zadružnih vrstah; bili so to zlasti ljudje, ki se niso strinjali s stvarno in nepolitično smerjo „Zadruharja“.

Vzlic razmeroma zelo kratki dobi svojega izhajanja, je „Zadruhar“ imel ogromen uspeh. Med leti 1828 in 1832 je bilo ustanovljenih na Angleškem nad 400 konsumnih zadrug. Zadružna ideja je nastopila svojo zmagovito pot. Doživela je sicer še mnogo neuspehov, porazov in razočaranj — to velja tudi za Kingovo delo — vendar je postajalo vedno bolj jasno, da ima zadružna misel svoje globoke idejne temelje, da upošteva gospodarsko in socialno stvarnost in da ima tako vse pogoje za soodločujočega činitelja glede na gospodarsko in duhovno preobrazbo človeške družbe.

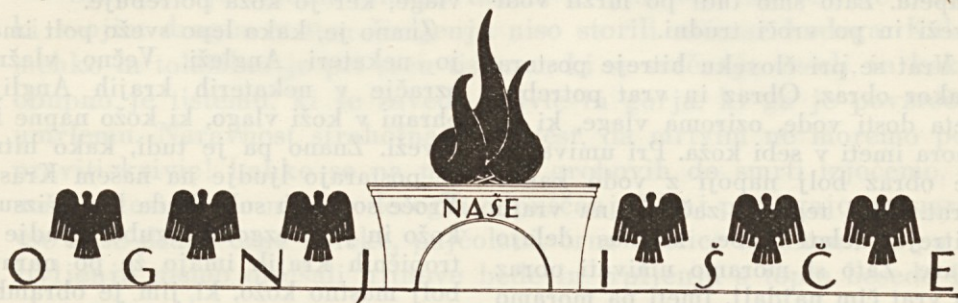
Oglejmo si sedaj na kratko ideje, ki jih je dr. King razvijal v svojem „Zadruharju“.

Predvsem ugotavlja King: „Vsak dan moramo hoditi v trgovino, da si nakupimo življenskih potrebščin in drugih predmetov. Zakaj ne bi hodili v svoje lastne prodajalne? To misel, ki jo je bil izrazil že v 1. številki „Zadruharja“, razpleta nadalje. O dobičku, ki ga prejemaajo trgovci za svoje posredovalno delo, pravi: „Izjavljamo, da je samo ta dobiček, ki ustvarja blesk trgovcev in trgovskih družb.“ Ker so svote, ki jih delavske množice potrošijo za svoje vsakdanje potrebščine, naravnost ogromne, so tedaj sredstva za samoosvojitev delavca od kapitala na razpolago. Treba je tudi pomisliti, da delavec za svoje delo nikakor ne prejema polnega plačila, temveč samo delno vrednost tega, kar z delom v resnici ustvarja. Delo je, oziroma bi moralo biti merilo vsega. „Delo je esenca življenja“. Kapital se more roditi samo iz dela. Zato sta delo in kapital nujno združena, zato pa ima vsak, ki dela, ne samo pravico, temveč tudi možnost, da postane deležen kapitala. Če vzlic temu med delovnim ljudstvom vlada revščina, je tega kriva nevednost. „Nevednost je korenina uboštva!“

Delo, znanje in kapital so osnove, na katerih naj se gradi zadružništvo. Delavski sloji naj se združujejo, zbirajo lastna sredstva, snujejo lastne prodajalne. Tako se bodo osvobodili, razpolagali sčasoma sami s svojim kapitalom in delo bo organizirano tako, da bo v korist vseh, ki delajo.

Kasnejši program Ročdelskih poinirjev je prav za prav le nekaj resumè idej, ki jih je King razvijal v svojem časopisu (Totomianz).

Pred nekaj leti je izdala Angleška zadružna zveza na novo „Cooperatorja“ (T. W. Mercer, Dr. William King and the „Cooperator“).



VODA JE NAŠE NAJBOLJŠE KOZMETIČNO SREDSTVO

Vse mastne, hranilne in čistilne kreme nam ne ohranijo kože tako sveže in mladostne kakor voda, če jo dovolj in pravilno uporabljamo. Kako napačno postopajo tiste žene, ki mislijo, da voda obrazu škodi, in si čistijo obraz samo s čistilnimi kremami, z vodo in milom pa se umivajo le na vsake „kvatre“.

Milo je koži res škodljivo. Vsak dan sproti se o tem lahko prepričamo. Pri pranju ali pomivanju kuhinjske posode, v kateri smo razstopili nekoliko sode, dobimo trde in suhe roke. Tenka kožica okrog nohtov postane bela in začne pokati. Koža na notranji strani prstov postane ohlapna, finih, tenkih stvari z njimi ne moremo prijemat, ker je milo razjedlo vso maščobo v njih. Iz istega razloga se je tudi ogibati zobnih krem, ki se močno penijo. Pena je neke vrste milo in zato zdravniki zadnje čase tako opozarjajo na kreme, ki se ne penijo. Milo poškoduje dlesno, ki se potem kaj rado vname, ker je odprto bakterijam.

Voda je telesu potrebna, toda če z njo pretiravamo, je pa tudi škodljiva.

Znanstveniki so prišli do zaključka, da prepogosto kopanje telesu škoduje. Pri tem mislijo na kopanje v banji, v topli vodi, in na preobilico mila, ki ga pri tem porabimo. Milo raztopi v koži maščobo, ki je kožino naravno hranilo in pa obramba proti bakterijam. Trdijo tudi, da se s kopanjem izločijo iz kože vitamini. Tej trditvi bi bilo potem pripisovati šibkost, ki jo nekateri občutijo po kopeli. Nekaj telesne energije se pri kopanju prav gotovo izgubi, če nastanejo take neugodne posledice. V Ameriki so zdaj uvedli namesto jutranjega kopanja samo prho.

Obraz in vrat sta še bolj občutljiva kakor ostalo telo. Mila bi se morali ogibati posebno tisti ljudje, ki imajo po naravi suho kožo. Če se pa že moramo umivati tudi z milom, potem si naglo, preden se je koža posušila, uteremo vanjo nekaj mastne kreme ali pa finega olivnega ali mandljevega olja. Pravilo bi bilo: Krema ne smemo nikdar utreti v suho kožo, temveč vedno v nekoliko vlažno, in puder ne sme priti nikdar na obraz, če ni spodaj lahka plast kreme. Puder kožo suši.

Kako koristna je voda za naše telo, smo se lahko prepričali pri kopanju na prostem. Če smo ostali v vodi nekoliko dalj časa, pa smo opazili, kako se je koža napela in dobila svežo ržnato barvo. Pri kopanju v topli vodi in z milom pa dobimo nekakšno hrpavo kožo, ki je bolj upadla kakor napeta. Zato smo tudi po mrzli vodi sveži in po vroči trudni.

Vrat se pri človeku hitreje postara kakor obraz. Obraz in vrat potrebuje ta dosti vode, oziroma vlage, ki jo mora imeti v sebi koža. Pri umivanju se obraz bolj napoji z vodo kakor vrat. Radi tega se začnejo na vratu hitreje delati gube, ki nas delajo stare. Zato si moramo umivati obraz in vrat čim najdalj. Imeti pa moramo na razpolago dovolj vode, ki ne sme biti premrzla. Obraza ne drgnemo in raztezamo z rokami, temveč vodo v obraz samo pljuskamo ali jo nanašamo nanj v pesteh. Z vratom je težje, posebno spredaj je to skoro nemogoče. Zato si lahko pomagamo dru-

gače. Za nekaj minut na dan si položimo na vrat topel ali hladen obkladek. Dobro je, če dodamo vodi nekoliko kisa. Čez mokro krpo ovijemo še suho. Nato hitro uteremo vsaj nekoliko maščobe. Različne sopare v kozmetičnih salonih imajo vedno tudi ta namen, dovoditi koži čim več vlage, ker jo koža potrebuje.

Znano je, kako lepo svežo polt imajo nekateri Angleži. Večno vlažno ozračje v nekaterih krajih Anglije ohrani v koži vlago, ki kožo napne in osveži. Znano pa je tudi, kako hitro se postarajo ljudje na našem Krasu. Vroče sonce in suha huda burja izsuši kožo in jo prezgodaj zguba. Ljudje v tropičnih krajih imajo že po naravi bolj mastno kožo, ki jim je obramba proti suhemu zraku.

Mlademu človeku se izguba masti hitro nadomesti, starejšemu le težko, popolnoma pa nikdar več. Zato nam postajajo roke, ki največ trpe pri umivanju z milom, čedalje bolj trde in suhe.

Megličeva.



Več ljubezni živim, pa bo manj kesanja in žalovanja za pokojnimi

Misli za dneve spomina umrlih.

Ko se pojavijo na vrtovih prve krizanteme, rože, ki jih ljubeče polagamo na grobove naših dragih, se nam stisne srce od žalosti. Misel na tiste, ki so za vedno odšli iz našega življenja, se pogosteje vrača v naš spomin, dokler ne pride dan vseh svetnikov in se naše

rane ob grobovih spet nanovo ne odpro. Nikogar ni na svetu, ki bi ta dan ne mislil na tiste, ki jih ima na onem svetu. Nihče ne more reči, da nima tam nikogar. Na dan vseh vernih doživljamo svoje drage tako, kakor da so med nami, da z nami govorè, mislijo in čutijo. In vendar, kje so? Ali in kje jih bomo srečali, kje in kdaj nas pričakujejo?

Srečanje je sladka tolažba tistim, ki jim vest ničesar ne očita, ki svojim dragim v tem življenju niso storili ničesar hudega. Kako mehko in tolažilno je pri srcu tistemu, ki se srečanja veseli, in kako obupno je tistemu, ki se zaveda krivic in gorja, ki ga je povzročil umrlemu. Naravnost strahotna je zavest, da mrtvim ne moremo popraviti krivic! Lahko se na njihovih grobovih do smrti izjočemo, a naša zavest ne bo nikdar dosegla odpuščanja! Kaj pomagajo po smrti vse naše drage črne obleke, pajčolani, črne ogrlice in uhani, če pa v življenju nismo olajšali njihove bede in trpljenja s toplo besedo in plemenitim dejanjem.

Divjaki in preprosti narodi se svojih umrlih boje. Verujejo, da se bodo vrnili in maščevali za krivice, ki so jim bile storjene. Civiliziran človek sicer v vrnitev ne verjame, pač pa verjame v svojo vest, ki se z vso silo oglašča v njem, ko onega, kateremu je storil krivico, ni več na svetu in mu storjenega zla ne more popraviti.

Kako se morejo veseliti svidenja s starši otroci, ko so jih zapustili v njihovih zadnjih in najsamotnejših letih življenja, ko so umirali osamljeni, v bedi in žalosti?

Kako naj se veseli svidenja s svojo ženo mož, ki je morda s svojo mladostno brezobzirnostjo do njenega šibkega organizma povzročil, da je umrla mlada in mu pustila majhne otročičke?

Kako naj se veseli svidenja s svojim možem žena, ki mu je zagrenila sleherni trenotek skupnega življenja? Večna slaba volja, ljubosumje, očitki, da premalo zasluži, in ki mu je do skrajnosti omejevala svobodo!? Nebesa, ki so bila obljubljena pred poroko, so se kaj kmalu spremenila v pekel. In vendar je v življenju žene napravljena globokejša vrzel, če ji umrje mož, kakor v življenju moža, če mu umrje žena. Mož je človek zunanjega življenja, žena notranjega. Možu se zunaj v svetu hitreje zabriše praznота, ki jo je napravila smrt, ženi se pa največkrat ne zabriše nikoli.

In kako naj se veselimo srečanja z vsemi tistimi, ki smo jih v življenju srečali in so bili kdaj odvisni od nas, pa ne moremo beležiti nobenega svojega dela v njih dobro?

Ko je lansko leto umrl neki sedemdeset let stari gospej edini sin, ki je živel z njo in ki ji je bil dober, je rekla: „Kako sladka je zavest, da nisem svojega otroka nikdar užalila, da mu nisem zagrenila niti

trenotka njegovega mladega življenja, da je imel od mene samo dobroto in ljubezen.“

Roosevelt je dejal: „Sklenimo mir pred vojno in ne šele po vojni!“ Mi pa sklenimo: Bodimo z ljudmi dobri v življenju in ne šele po smrti, ko naše dobrote več ne potrebujejo! Ali je res tako težko, biti dober? Kaj je tisto, kar zaslepi človeka, da je krut, osoren in brezsrčen, namesto da bi bil dober in usmiljen do tistih, ki njegove dobrote potrebujejo? Ali ni to samo egoizem? Vse preveč mislimo na sebe, kakor da bomo mi večno živeli! Ob smrti pride spoznanje, kako minljivo je vse, radi bi popravili krivice, stokrat bi jih radi popravili, takrat, ko to ni več mogoče. Resnično dober človek uživa bolj ob tem, kar stori dobrega drugim, kakor ob tem, kar store drugi zanj.

Dobrota je edina pozitivna vrednota na tem svetu. Kogar je spremljala skozi življenje, ga bo spremlila tudi na oni svet, potni list mu bo, do svojih dragih in do Boga.

J—t.

Potuj s knjigami

(Prevela iz chicaškega „Herald & Examiner“ L. Megličeva.)

Za dobro knjigo ni moratorija. Knjižnice in knjigarne so vsak dan odprte in ker so odprte, so nam tudi odprta vsa pota na vse strani življenja: v preteklost, v sedanost in v prihodnost.

Dobra knjiga so naše perutnice, s katerimi lahko obletimo vso zemeljsko oblo: v zgodovino preteklosti, v prihodnost znanstvenih spekulacij, do najskrajnejših meja vesoljstva.

Nič več bi ne bilo zatiranih ljudi, nič več duhov, omejenih na majhen svet, če bi človek spoznal korist in vrednost dobre knjige.

*

Kaj je več vredno, znanje ali imetje? Odgovor: znanje. Znanje je v knjigah. Vse nam povedo, kar so človeška bitja ustvarila od kamenite dobe 12.000 let nazaj in še tisočletja pred tem.

Imetje lahko izgubiš, znanja nikdar. Oblasti lahko ukinejo banko, v kateri imaš naložen denar, znanosti ti ne more ukiniti nihče. Znanje je tvoja večna lučka!

Odloči se in prepotuj vso zgodovino. Posluži se najhitrejšega prometnega sredstva: dobre knjige.

*

Kaj so vlaki, avtomobili in aeroplani v primeri z brzino duha, ki ga prenaša knjiga? Ona te ponese na vse strani sveta: Od vrat tvoje hiše do obzidja Kitajske, k prekrasnemu templju Taj Mahal, ki ga je

zgradil indijski princ za svojo princeso, do vseh velikih mest, na vse celine in otoke.

Knjige te ponese z zemljelovci v središče zemlje, s kemiki in fiziki v laboratorije in njihove tajne.

Knjiga te ponese do najoddaljenejših zvezd, ki nam jih odkrije teleskop, deset milijonov svetlobnih let do vesoljstva izven naše zemlje. Človek živi, misli in ustvarja in se koristno udejstvuje s pomočjo knjig, katere je čital.

Telovadec zmaga v tekmi ne radi hrane, ki jo je zaužil danes ali včeraj, temveč s pomočjo živcev in mišičja, ki so se zdravo in močno razvili vsled pravilne prehrane skozi vse njegovo življenje. Prav tako je s knjigami. V tvojem razumu se razodevajo šele potem, ko poteče nekaj časa, odkar si jih čital, ko jih dobro prebaviš in ko postanejo del tvojega razuma.

*

Znanje je svoboda. Svoboda je v knjigah.

Misel je moč. In kakor rastejo v pragozdu drevesa iz debel že davno minulih dreves, tako nastajajo misli iz misli ljudi, ki so nam jih zapustili v knjigah.

Vprašaš: Kako naj čitam?

Odgovor je vedno isti: Zamisliti si moraš pot skozi knjige, kakor vidiš pot skozi pokrajino. Ko potuješ skozi knjige, so tvoje misli tvoje oči.

Če čitaš s pametjo, ni potreba, da veliko čitaš. Čitati eno uro in misliti tri ure je bolje, kakor čitati tri ure in misliti malo ali nič.

Telovadec se hrani pol ure in se vadi štiri ure. Pri nobeni tekmi ne bi zmagal, če bi se hranil 4 ure in vadil pol ure.

Vrednost ima le to, kar napravimo z lastnimi možgani. Goba vsrka vase desetkratno težino same sebe, pa ko je polna, je še vedno samo goba. Prav tako je s človekom. Lahko požreš vse knjižnice in knjigarne, pa boš ostal prav tako neveden, kakor če bi ne bil čital ničesar, ako nisi čital z mislijo in smotrom. Drugi pa si obogati svoj um pri prav malem številu knjig, ker je znal čitati in ni hlatal samo za dogodki.

Marsikdo vpraša: Kakšne knjige pa naj čitam? Odgovor na to je zopet vprašanje: Kaj želiš izvedeti, kaj te zanima, kakšno znanje si želiš pridobiti?

Ali te zanima zgodovina človeštva, katerega del si ti sam? Potem čitaj zgodovino, toda ne zgodovino podatkov bitk itd., temveč zgodovino človeškega napora in prizadevanja ter duševnih uspehov.

Če te zanimajo važni posamezniki, potem čitaj knjige, ki obravnavajo biografijo, življenje posameznih mož in ženâ.

Če poznaš eno samo kapljico slane vode, poznaš lahko morje, ki je samo ogromna množina takih kapljic.

Če natančno poznaš življenje enega samega velikega moža, potem poznaš vso njegovo dobo. Če dobro poznaš življenje, nagibe, okoliščine, omejitve in napore petdesetih najvažnejših mož, ki so živeli, potem poznaš zgodovino človeštva v splošnem precej dobro.

*

Če te zanima življenje na tem planetu, kako je nastalo in kako je po tisočih milijonov let prišel človek in je začel oskrbovati in vladati, čitaj knjige o razvoju, o zgodovini življenja na tej zemeljski obli.

Če hočeš kaj vedeti o tej zemlji, o veliki krogli, ki je lahko ploščata na tečajih, trda in težka, kakor da je iz samega jekla, ki na njej živimo in potujemo skozi neskončne prostornine, študiraj astronomijo in čitaj zemljeslovlje, da boš razumel, kako je zgrajena zemlja. Prečitaj knjigo, ki preprosto obravnava to snov. Nič težkega ni v tem študiju, treba je samo prilagoditi duh neskončno velikemu in neskončno majhnemu.

*

Čitaj pisatelje vseh vrst. Nekaj od teh jih čitaj ponovno, toda v presledkih, in čitaj jih temeljito. Vsak mož, žena in otrok bi morali čitati dobre pesmi in se jih čim več učiti na pamet. Kdor misli, da mu pesmi ne ugajajo, naj jih čita tako dolgo, da mu bodo.

Čitaj dobro prozo. Proza poživlja misli, plodi fantazijo.

Vprašanje: Kaj naj čitam? je prav tako kakor če bi vprašal: Kaj naj jem? Prehrana se mora prilagoditi želodcu, prebavljivim organom in načinu življenja posameznika sploh. Knjiga mora ustrezati razumu, zanimanju in prebavljivim silam razuma individua.

Dela genijev, poezija ali proza ne more biti zgoščena. Toda človek, ki mora delati, naj si izbira knjige, da si prihrani čas. Tisti, ki verjame, da je brez vrednosti, če prečita eno samo poglavje velikega dela, češ, da je le celota nekaj vredna, ni na pravi poti. Majhno znanje ni tako nevarno kakor popolna nevednost!

Svet potrebuje novo, kratko zgodovino človeštva. Napisana bi morala biti na dve do tristo straneh. Biti bi morala zgodovina misli, iznajdb, odkritij, borb za svobodo, važnih uspehov in neuspehov. Prav neuspehi so dostikrat zelo važni.

Idealne knjige resnic in dejanj za široke množice še niso napisane.

Da nam je mogoče razumeti človeka, ni potreba vedeti vse njegove bitke, vsa grozodejstva, ki jih je storil. Tudi volka lahko razumemo, ne da bi morali vedeti za vso njegovo mesarjenje. Prak-

tična zgodovina človeštva bi bila lahko napisana v desettisočih besedah, zgodovina, ki bi vzpodbujala človeka vse njegove življenje k nadaljnjemu čitanju.

Kdo ne pozna najvišje gore v svojem kraju? Prav tako bi moral poznati najvišjo misel onega plemena, h kateremu pripada.

V literaturi so: Homer, Dante, Shakespeare; v filozofiji, Sokrat, Plato, Aristotel, Bacon.

Največji pisatelj je Shakespeare, največji umetnih Michelangelo, največji muzik Beethoven, največji znanstvenik morda Archimedes.

Čitaj Shakespearja dokler živiš. „Hamlet“, „Macbeth“, „The tempest“, vsako po večkrat. Čitaj Sterna in če znaš nemško, čitaj Heinove „Reisebilder“.

Ne čitaj ničvrednih knjig, dokler nisi prečital vseh dobrih. Slabih knjig ne boš potem nikdar čital, ker še vseh dobrih ne boš mogel.

Bacon je rekel:

Čitanje človeka izpopolni, govorjenje ga pripravi in pisanje ga napravi natančnega in točnega.

Nobena definicija bi ne mogla biti boljša. Čitanje te napolni z znanjem, skrbno pisanje pa, če je namenjeno za publikacijo ali ne, ti pomaga izraziti tvoje misli bolj natančno. Pogovor z inteligentnimi ljudmi te napravi pripravljenega, čuječega, opreznega in hitrega. Toda Francis Bacon je izpustil, kar je najbolj važno: „Pravega človeka napravi šele misel.“

Vse, kar delaš, zgubi veljavo, če ne spremlja dela intenzivna misel. Čitanje dela misli, misli delajo človeka.

P R E H R A N A



JEDILA IZ ZELJA.

Zeljna juha s krompirjem.

10 dkg masti, čebula, $\frac{1}{2}$ kg zelja, 6 dkg moke, juha ali voda za zaliti, poper, sol; 30 dkg krompirja, ena klobasa ali 10 dkg prekajene svinjine.

Na masti prepražimo seseklano čebulo, pridenemo otrebljeno, na rezance zrezano zelje, in ko se prepraži, zalijemo nekoliko ter parimo do mehkega. Ko je zelje zmehčano, ga potre-

semo z moko, ki jo prepražimo in nato zalijemo z vodo ali juho ter prevremo. Nazadnje juho solimo, popopramo, pridenemo na majhne kocke zrezan krompir ter jo izboljšamo s klobaso, ki smo jo na lističe zrezali.

Zeljna juha — pretlačena.

Pripravimo jo na enak način kot zeljno juho s krompirjem, samo, da mehko zelje pretlačimo (kuhano ali sprazeno) in denemo v prežganje ter uporabljamo samo kuhan krompir in klobaso ali kuhano svinjino.

Zeljna juha z rižem.

6 dkg masti, $\frac{1}{2}$ kg zelja, čebula, 5 dekagramov moke, juha za zaliti, sol;

4 dkg masti, 7 dkg riža, 1 klobasa ali 8—10 dkg prekajene svinjine.

Na masti prepražimo seseklano čebulo, pridenemo na drobne rezance zrezano zelje, ki ga parimo, da se zmehča. Ko se sok posuši, potresemo z moko, nekoliko prepražimo, zalijemo z juho in prevremo. Posebej na masti prepražimo prebran in hitro opran ali zbrisan riž, ki ga zalijemo in pokritega parimo, da se tudi zmehča. Nazadnje pridenemo juhi riž in jo izboljšamo še s kuhano, na male kocke zrezano meseno klobaso, hrenovko, ali prekajeno svinjino.

Vsako zeljno juho lahko zalijemo s suho juho.

Zeljni zrezki.

1 kg zelja, slan krop, 3 jajca, 2 dkg masti, čebula, sol, poper, zelen petršilj; 5—5 dkg drobtin, 8 dkg moke, 2 jajci, 15 dkg drobtin; $\frac{1}{2}$ kg masti.

Zelje otrebimo, operemo liste, skuhamo v slanem kropu, dobro odcedimo in drobno seseklamo. Temu primešano še jajca, seseklano, prepraženo čebulo, nakar po potrebi solimo, popramo in primešamo drobtinice. Ko se zmes enakomerno napoji, oblikujemo ne prevelike zrezke, ki jih povajljamo v moki, raztepenih jajcih in drobtinah ter ocvremo v razbeljeni masti. Poleg zrezkov serviramo solato.

Nadevana zeljna glava.

1 večja zeljna glava, slan krop, kis, kumina. Nadev: 40 dkg prekajene svinjine ali pečenke ali drugih ostankov mesa, 3 dkg masti, 2 dkg čebule, sol, poper, zelen petršilj, 1 jajce; — 5 dkg slanine, juha ali voda za zalivanje, 3 dkg masti, 3 dkg čebule. — Maslena omaka: 3 dkg surovega masla, 3 dkg moke, suha juha.

Zeljno glavo operemo in pristavimo v slan in okisan krop, pridenemo kumino in skuhamo na pol. Zeljno glavo vzamemo previdno iz vode ter jo na cedilu dobro odcedimo in ohladimo. Potem odpremo posamezne liste

zelja, nadevamo na notranji strani z nadevom, nakar jih zopet stisnemo tako, da dobe prvotno obliko. Da se nadevo zelje ne odpira, ga povijemo z vrstico. Potem prepražimo v kozici (ne preveliki) na masti seseklano čebulo, obložimo dno posode z na liste zrezano slanino, na katero položimo zeljno glavo, ki jo parimo, medtem ko jo večkrat polijemo, 1 uro. Pol ure pred serviranjem polijemo zeljno glavo še z masleno omako, v kateri jo parimo do mehkega. Nazadnje odstranimo vrstico, zrežemo zeljno glavo na rezine, polijemo s precejeno omako in serviramo.

Nadev: Prekajeno meso skuhamo (enako tudi drugo meso, ki ga pa moremo tudi speči), nato ga drobno seseklamo in primešamo jajce, sesekljan zelen petršilj, na masti prepraženo seseklano čebulo ter po okusu solimo, popramo in premešamo.

Maslena omaka: Iz masla in moke pripravimo svetlo prežganje, ki ga zalijemo s suho juho in prevremo.

Namesto prekajene svinjine uporabljamo lahko tudi polovico sveže surove svinjine.

Opomba: Na preprostejši način pripravimo zeljno glavo tako, da jo nadevamo s kuhanim, pretlačenim krompirjem, ki smo mu primešali malo oreščka, nekaj žlic smetane (kisle ali sladke) in če hočemo, še nekaj malega kuhane sesekljane svinjine.

„Domače klobase.“

10—15 velikih svežih zeljnatih listov, slan krop; 10 dkg masti. — Nadev: $\frac{3}{4}$ kg svinjske sveže glave (rilec) slan krop; 10—15 dkg riža, 10—15 dkg jeter (lahko tudi svinjska), sol, poper, majaron, cimet, zmleti klinčki, 3 dkg masti.

Glavo in jetra skuhamo v slanem kropu in potem ohlajeno zmeljemo z mesnim strojem. Na ostali juhi skuhamo riž (precej gosti) in mu potem primešamo vse drugo. Zeljne liste samo prevremo v slanem kropu, nato raz-

grnemo na desko, potolčemo z lesenim kladivom srednje rebro, nakar jih nadevamo z nadevom, dobro zavijemo v klobase, ki jih naložimo tesno drugo poleg druge v razbeljeno mast v pekač in jih pečemo v pečici, da precej zarumene. „Domače klobase“ izboljšamo, ako zavijemo vsako posebej ali vse skupaj, preden jih dene-mo peči, v svinjsko pečico.

Prisiljeno zelje.

2 glavi zelja, 8 dkg masti, 5 dkg sladkorja, čebula, kumina, sol, 6 dkg moke, kis in sladkor po okusu.

Zelje otrebimo, izrežemo debelejša rebra, operemo ter zrežemo na fine rezance kot za solato. Nato razbelimo v kozici mast, zarumenimo na njej sladkor, pridenemo seseklano čebulo in ko se ta prepraži, še zrezano zelje, seseklano kumino, nakar solimo in parimo, da se zmehča. Ko se sok posuši, potresemo zelje z moko, jo prepražimo, nato zalijemo z juho ali vodo in po okusu še osladimo in okisamo ter prevremo.

Sladko zelje.

1 glava zelja, slan krop, 8 dkg masti, 8 dkg moke, čebula, zelen petršilj, kostna juha ali voda, sol, kumina.

Zelje otrebimo tako, da izrežemo posameznim listom debeljša rebra, potem jih operemo, zrežemo na 1 cm široke rezance ter skuhamo v slanem kropu. Iz masti in moke pripravimo prežganje, v katerem zarumenimo seseklano čebulo, potem zalijemo z juho ali vodo, pridenemo odcejeno zelje, drobno sesekljan zelen petršilj in kumino ter prevremo.

Rdeče zelje.

12 dkg masti, 3 dkg sladkorja, čebula, 2 glavi rdečega zelja, sol, juha ali voda za zaliti, 5 dkg moke, 1—2 dcl rdečega vina.

Na masti zarumenimo sladkor, potem seseklano čebulo in nato še na drobne rezance zrezano zelje, ki ga

solimo in parimo, da se zmehča. Ko je zelje mehko ga potresemo z moko, ki jo prepražimo, nato zalijemo po potrebi z juho ali vodo, izboljšamo z vinom in še enkrat prevremo. Zelje po okusu lahko še okisamo s kisom.

Višnjevo zelje s kostanjem.

2 glavi rdečega zelja, slan krop, 10 dkg masti ali masla, 8 dkg moke, čebula, juha ali voda za zaliti, zelen petršilj, sol; $\frac{1}{4}$ kg kostanja, 10 dkg sladkorja.

Zelje otrebimo, skuhamo v slanem kropu, odcedimo in sesekljam. Na masti ali maslu zarumenimo moko, nato še sesekljam čebulo in zalijemo ter pridenemo še zelje in prevremo. Nazadnje po okusu solimo in primešamo 5 do 6 kuhanih ali pečenih in olupljenih ter pretlačenih kostanjev. Ostali kostanj pa skuhamo ali spečemo in povaljamo v karamelu, t. j. da sladkor zarumenimo in v njem povajamo posamezne kostanje, ki jih potem naložimo na krožnik, ki smo ga namazali z maslom. Pred serviranjem naložimo zelje v skledo in ga obložimo z vencem posladkorjenega kostanja.

Sarma.

$\frac{1}{2}$ kg sveže svinjine ali govedine, 3 dkg masti, čebula, zelen petršilj, česen, 25 dkg riža, sol, poper, žlica kisle smetane, 1 zeljna glava (sveža ali pa kisl), slan krop; 1 kg kislega zelja, 10 dkg masti, čebula, 6 dkg moke, paradižnikova konzerva, juha, 1 dcl kisle smetane, $\frac{3}{4}$ kg svinjskih reberc.

Sveže meso zmeljemo z mesnim strojem, pridenemo na masti prepraženo seseklano čebulo, zelen petršilj, strt česen, posebej skuhan in odcejen riž, žlico smetane ter po okusu še solimo in popramo. V slanem kropu prevremo lepe zeljne liste (sveže ali kisle), ki jih previdno razgrnemo na desko, nadevamo z nadevom in zvijemo v klobasice. Posebej skuhamo ali

parimo kislo zelje in ko se zmežča, naložimo nanj klobasice, potem zelje itd., da vse porabimo. Zadnja plast mora biti zelje. V sarmi skuhamo prekajena svinjska rebrca, katerih meso nazadnje zrežemo in pridenemo s prežganjem vred skoraj zgotovljeni sarmi. V celem parimo sarmo 1 uro. Tik pred serviranjem pridenemo še kislo smetano. — Lahko pustimo reberca tudi v celem in serviramo poleg sar-me.

Segedinski guljaž.

1½ kg svinjine (pleče ali flam), 20 do 30 dkg čebule, 10 dkg masti, paprika, žlica paradižnikove konserve, česen, kumina, ¼ kg kislega zelja, 1—2 del smetane, 5 dkg moke.

Na masti prepražimo seseklano čebulo, pridenemo na kocke zrezano meso in ko zarumeni, pridenemo še kislo zelje, ki ga preje nekoliko zrežemo. Ko je meso in zelje mehko ter se sok posuši, potresemo z moko, jo prepražimo in nato pridenemo še seseklano kumino, česen in slednjič še paradižnik ter vse skupaj po potrebi zalijemo z juho ali vodo in dobro prevremo. Pred serviranjem pridenemo guljažu še kislo smetano.

Kislo zelje z oljem — surovo.

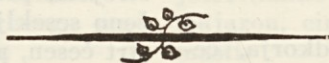
Kislo zelje, sol, kumina, olje; surovo maslo (črn kruh). Dobro kislo zelje zrežemo nekoliko, potem po oku-

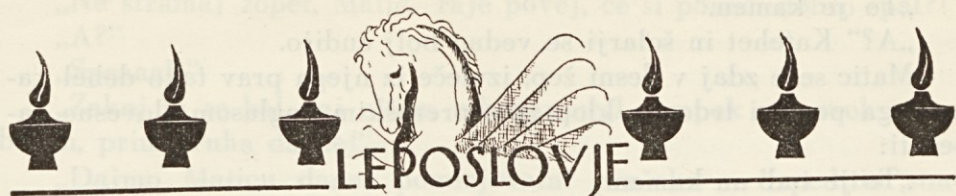
su solimo, potresemo s sekljano kumino ter zabelimo dobro z oljem in prav dobro premešamo. Zelje naložimo v skledo, garniramo z lično narezanim ali brizganim surovim maslom in serviramo s črnim kruhom.

Pečeno kislo zelje.

5 dkg masti, 5 dkg slanine, čebula, ¼ kg kislega zelja, sol, ½ kg krompirja, ¼ kg prekajene svinjine; ¼ l kisle smetane, mast in drobtine za skledo.

Na razbeljeni masti zarumeni na male kocke zrezano slanino in drobno seseklano čebulo, nakar pridenemo še kislo zelje, solimo ter parimo, da se zmežča. Potem naložimo v skledo za narastke, ki smo jo z mastjo namazali in z drobtinami potresli, ali v navadno kozico plast kislega zelja, nato plast kuhanega olupljenega in na tanke rezine zrezanega krompirja in povrh kuhamo, na lističe zrezano svinjino. To ponavljamo toliko časa, dokler nam ne zmanjka snovi; a končati moramo s kislim zeljem. Nazadnje polijemo vse skupaj s kislo smetano in pečemo 1 uro v pečici. Pečeno kislo zelje serviramo lahko kar v skledi oziroma v kozici, v kateri smo spekli, ali pa ga zvrnemo v skledo ali na krožnik. Ako spečemo zelje (ali kaj drugega) v kozici, tedaj jo postavimo za serviranje na krožnik in ovijemo s čistim prtičem (servijeto), da se kozica ne vidi. **G. Prašnikarjeva.**





Strmiški:

Matic dela oporoko

O negavi Matic s prelepe bloške planote, tisti namreč, ki so ga bili svoje dni tako s pridom opulirali, da je zaslovel tja v deveto vas, prav ta Matic, vam pravim, se je bil oni dan zopet zglasil v taistem oddelku in je zaprosil, da bi ga čimprej predložili samemu gospodu krmariju, kateremu da prinaša pristne bloške pozdrave.

Ker je bil pa tisti čas gospod krmarij na daljšem študijskem potovanju, ga je prevzel gospod sokontarij, ki je z velikim trudom in z izdatno uporabo pljučnega meha poizvedel od Matica, da mu je prišlo nekaj v ušesa in da ga skrbi, če ni morda le še ostala v glavi kakšna škrbina od tiste litrske steklenice, saj veste, katere.

Stežka so mu dopovedali, da se mora preseliti na ušesni oddelek, kjer da ga bodo temeljito pozdravili. Matic se je ljuto branil, češ, da na tistem oddelku vsakemu pacinetu — Matic je kaj rad uporabljal, kakor je rekel, glasične izraze — vrtajo uho s svedrom in to kar skozi nos in da kaj radi kar z dletom klešejo globoke jarke tam za ušesom, kar da ni baš prijetno.

Naposled so ga le premotili in poizpremili na ušesni oddelek.

Preden sledimo Maticu tja na svedrovski oddelek, naj vam prav na tihem izdamo, da ni imel v ušesu niti drobca kakšnega stekla, namreč da smo ga imeli že izmláda za precej naglušnega, torej še iz prelepe dobe betičarjev, kakor so v tistih dobrih časih rekli glavačem, ki so šolo pohajali.

Kadar Matic v šoli ni vedel kaj pametnega odgovoriti, se je počasi, zelo počasi dvignil, precej časa debelo gledal, sem ter tja celó malce pokašljaj, naposled pa zategnjeno vprašal: „A?“

Več pa ni bilo spraviti iz učenega Matica.

Pač. Da mu ne bi delali krivice! Pri veronauku je bilo večkrat govornjeno o različnih egiptovskih faraonih. Pa vam nekoč vpraša katehet, kdo ve, kdo je bil faraon Tutankamon. Nihče se ne oglasi. Po dolgem čakanju pa se dvigne Matic, se zareži, da je imel usta do ušes, in blekne:

„To je drugi kamen.“

„A?“ Zdaj je bil katehet na vrsti, da se čudom čudi.

Matic pa privleče zdajci iz žepa debel kamen, ga postavi predse na klop rekoč:

„To je kamen.“

„A?“ Katehet in šolarji se vedno bolj čudijo.

Matic seže zdaj v desni žep, izvleče iz njega prav tako debel kamen, ga postavi trdo na klop in s preroškim naglasom slovesno zapéčati:

„To je tud' an kamen.

Od tistega časa smo imeli Matica za strašno pametnega. In še nekaj smo ugotovili: Da namreč Matic sliši, kadar hoče. —

Na ušesnem ali svedrovskem oddelku so Matica medtem pripravili na zdravniški pregled.

„Da boš dobro poslušal, Matic, in prav odgovarjal!“ ga je pripravljajl strežnik Fortunat. Strežnik Ciril, če še veste, je bil namreč na prvem oddelku.

Vizita vstopi. Gospod krmarij — tudi tukaj so imeli krmarija, samo da ni bil videti preveč vreden zaupanja, kar si je Matic na prvi hip priznal — gospod krmarij, sem dejal, Matica dodobra pretipa in pretrka, ga prevrača zdaj na eno zdaj na drugo uho, mu bezga s srebrno žlico po ušesih, da Matica močno šegeče, naposled mu pa zakliče, držeč obe roki pred usta:

„Te kaj boli?“

„A?“

„Pravim in vprašam, če ti v ušesih kaj tolče?“

„Če se mi kolče? Nak. Samo takrat se mi kolče, če jem sesedeno mleko in prigrizujem vroč krompir v oblicah. Veste, nekoč sem...“

„Matic ne čenčaj! Povej, če ti v ušesih klopoče. Si razumel? Klo — po — če!“

„Kaj ne bo vroče! Saj smo že okoli sv. Jakoba. Soparno je, soparno, pa v postelji se že prestane. Ampak ko smo kosili...“

Usta so mu zamašili, ker niso iz Matica izpravili pravdanskega odgovora. Zapisali so mu tedaj aspirin s pripombo: Fiat expeditio simplex.

Drugi dan so prinesli ob zdravniškem pregledu do Matica nekako trobilo, kakor fagot ali nekaj podobnega, ter so Maticu namigavali, naj ga nastavi na uho.

„Mislite, da sem trčen, ka-li? Dajte mi v roke tisto „trobento“. Trobite pri vas z ušesi?“

In je trobilo zgrabil z obema rokama, nastavljal na našobljena usta in začel pihati, da je bil v hipu ves zaripljen.

„Vzemite mu, za božjo voljo, brž slušalko, saj vidite, da je pokvaril bobenček!“

„Ne bobenček, kar boben prinesite in harmoniko! Jaz bom glodal ta-le fagotek, da bo malo veselja. Veste zadnjič enkrat smo godli pri Nosanu in ...“

„Ne štramáj zopet, Matic, raje povej, če si ponoči dobro spal?!“

„A?“

„Spaaaal!“

„Zakaj bi se bal, saj nisem nikogar ubil. Ampak vas vseh se ne bojim, primejruha da ne!“

„Dajmo Maticu danes pomirjevalni prašek — expeditio simplex!“

Tako je bil pregled tudi drugi dan zelo povoljno končan.

Ko je tisti dan zazvonilo poldne, se je prikazala za vrati bolniške sobe vsa zasopljena, spotena in zaprašena sama Urša, ki je, še preden je prišla do Matičeve postelje, začela izpraševati, pripovedovati in zopet izpraševati, da Matic sploh ni prišel do sape:

„Lej ga našega Matica! Zdrav in vesel se valja po beli postelji, doma pa pripravljamo za pogreb. So dejali, da umiraš in smo se bali, da poromaš na óni svet kar brez oporoke.“

„Na obroke? Ne, kar vse daj sem, kar si prinesla, klobase, kruh in če imaš kaj jabolčnika! Ne bo treba skrivati, da veš, zakaj ne bom opuliran.“

„Ljubi Matic, saj ti privoščimo še dolgo življenje, ampak bog ve, da ne boš večno živel. Poskrbi vsaj za otroke!“

„A?“

„Za o — tro — ke!“

„Tudi jaz imam žuljave roke, pa se ne hvalim. Seve, če bom kaj dolgo polegaval, tudi žulji po malem izginejo.“

„Naredi, kar je prav!“

„Kaj sem bral? Saj veš, da sem v branju počasen in sem se bukvic že skoro odvadil.“

Urša se ni mogla več obvladati. Začela je krčevito jokati in to je tudi Matica privzdignilo:

„Saj tudi jaz mislim večkrat na našega Matevžka, ki ga je ljubi Bog tako zgodaj poklical k sebi. Če bi ga bila dala v komunistično gomazijo, bi bil danes že lahko duhovni gospod. Če bi bil šel pa v jeralno, bi pa lahko danes že toplomiral za jezičnega dohtarja.“

Urša se je zdajci v resnici ujezila. Zatrobila mu je tedaj na desno uho, kjer je baje bolje slišal:

„Pusti mrtve in skrbi za žive!“

„Ti me pred vsemi bolniki plombiraš. Kričiš, kakor bi bil gluha.“

„Daj si kaj dopovedati! Če umrješ brez onegá, se bo vse premoženje kakor sneg na soncu raztopilo in kakor prah na vetru razpršilo.“

„Ne samo pršilo. Saj je bila nevihta, ploha in vihar, da še nisem doživel enakega. Kar strah me je bilo. Ravno smo se z avtom...“

„Ne gobezdaj več, Matic! Kdor skrbi za ženo in večno življenje, samo ta bo imel pravo srečo.“

„A? Kaj je s kravo rdečo?“

„Na Brezje sem te obljubila.“

„Kdaj se je oteletila? Je junček ali telička?“ —

Urša je vstala ter odrinila iz prašne Ljubljane, ne da bi bila kaj prida opravila zastran oporoke.

Obilo obiskovalcev je prejemal Matic. Skoro same stare znance s prelepe bloške planote. Vsi so ga onegavili zlepa in zgrda zastran tiste zadeve, toda naleteli so vsi na gluha ušesa.

Prišel je tudi onegávi Janez, s katerim sta nekoč fantovala in tudi ta ga je — mimogrede — vprašal:

„Matic, kako si pa kaj ukrenil zastran tvoje poslednje volje?“

„Kakšno je polje? E, suša je, suša, da se Bogu usmili.“

Tudi Fortunat se je ob večernih urah oglasil pri Maticu in ga med drugim seveda tudi opomnil, kako kaj misli s testamentom.

Pa je Matic matičasti pomežiknil in na dolgo in široko razlagal, da se mu zgodbe starega testamenta bolj dopadajo, ker so, je dejal, bolj kratkočasne, ker ...

Saj ni, da bi še kaj dopovedovali. Vsak pameten človek bo uvidel, da bi bila vsaka beseda odveč.

Osmi dan menda, morda tudi dan prej ali pozneje, so Matica poslali domov.

Doma pa, berite in strmite: Doma so prišli sosede — gospodarji kar tako slučajno do Matica, ki je vzlic precejšnji vročini ležal na peči, postavili na sredo javorjeve mize lonček črnila, razgrnili polo papirja, se dodobra med sabo pomenili in zlagoma napisali oporoko. Nataknili so mu potem črno obrobene naočnike na ušesa in mu potisnili tisto pisanje pod nos.

Dolgo je ogledoval Matic tisto prebito pisanje, metal začudene oči zdaj na sosede, zdaj skozi okno in zopet na pisanje in zopet na sosede, naposled se je pa zatopel v vsebino in dolgo uro, morda še nekaj čez, abecedaril od vrste do vrste, od strani do strani. Naposled je še enkrat začudeno pogledal proti oknu in počasi podpisal.

Še je dolgo molčal, naposled se je pa možem zahvalil za uslugo in dodal:

„Ta prebiti testament! Saj bi ga bil napravil že zadnjič v bolnišnici, kjer sem imel dovolj časa. Pa mislite, da me je kdo opomnil? Samo gobezdali so nekaj in mi trobili na ušesa, da mi je v njih kar šumelo, povedali pa niso nič pravdanskega.“ —

Mi pa vemo, da Matic napisane oporoke ne bi bil podpisal, če se med vasovanjem sosedov pri Maticu ne bi bilo dogodilo nekaj čisto posebnega.

Neki vaški navihanci so prav dobro vedeli, da se Matic neizrečeno boji strahov. Pa so po svojih zmožnostih malo pripomogli do podpisa oporoke in sicer tako:

Od prédlanskega miklavževanja je bil ostal pod streho kosmat črn parkelj z žarečimi očmi in velikanskim rdečim jezikom. Tega so privlekli pred Maticovo hišo in ga potisnili v gost grm. Od neke vaške predstave so pa iztaknili za odrom prosvetnega društva prelepega angela z dolgimi zlatimi lasmi. Tudi tega so shranili za plot ob hiši.

Ko je prišel čas, torej ko so možje potisnili narejeno oporoko Maticu pod nos, je sosedov Jernač zgrabil hudimana čez pas in ga vzdignil do spodnje šipe težkega okna, ki je bilo vzdano nasproti peči. Njegov pomagač Štefan pa je prav tako storil z angelom in sta zdaj oba privzdigovala in skrivala angela in parklja: počasi enega gori, drugega doli in tako naprej, dokler pač oporoka ni bila podpisana.

„Čutim, da bom umrl,“ se je po podpisu oporoke udano poslovil od sosedov, „zakaj čudne reči sem doživel“.

In se je obrnil na peči, da je kazal hrbet proti sobi in ni izpregovoril več nobene besede. —

H. Smrekar:

Nesreča — rešiteljica življenja

S sreča v nesreči, to je vsem ljudem dobro znan pojav, bodisi da je manjša nesreča obvarovala človeka pred večjo ali največjo, katastrofalno nesrečo, bodisi da je mala ali velika nesreča naklonila človeku v trpki lupini sladko jedro čiste sreče. Cele knjižnice takih slučajev bi zlahka hitro nabrali. Ali, to se vendar ne dogaja vsak dan, vsaj v pogostih, človeku najbližjih in bližjih primerih ne.

Tako se je pripetilo gospodu Juriju Podlipniku, bivšemu boljšemu, dobro plačanemu zasebnemu uradniku. Godilo se mu je zares sijajno. Imel je dobro in pametno ženo, ki je bila biser vseh gospodinj. Rejen kot prošt se je veselil svojega življenja, ki si ga ni dal greniti od vsakdanjih, malih nevšečnosti, ki niso nikomur prihranjene.

Nekega lepega večera pa je padla grenka kaplja v njegovo dobro, sladko počutje. Nekje v želodcu ali okrog njega mu nekaj ni bilo prav. Ženina kuharija temu gotovo ni bila kriva, to je docela izključeval. Morda je bil prehladno zvrnil kupo premrzlega vinca, morda se je drugače malo prehladil. Sicer vse življenje zdrav in čil, je to motnjo močnejše občutil nego bolehave „griže“. Slabo prespan je zjutraj ženski potožil; skuhala mu je močnega kameličnega

čaja, nakar mu je nekoliko odleglo, a le za kratke ure. Dva, tri dni ga je še žena zdravila z domačimi čaji in z obkladki, a ko boli ni mogla pregnati, ga je napotila k dobremu prijatelju zdravniku.

Ta ga je temeljito preiskal in izprašal, pa ni ničesar posebnega ugotovil. „Prijateljček, nemara da se ti predobro godi! Malo manj jej, posebno mesenih dobrot nikar preveč!“...

Podlipnik ga je rad ubogal. Mnogo je bral listov in knjig, pa mu je bilo znano, da mnogi slavni zdravniki svare pred preobilno meseno hrano. Neprijetni občutki okrog želodca pa le niso hoteli čisto prejenjati. Začelo ga je resno skrbeti. Slabo prespanemu je dobra volja vsa skopnela, upadala mu je tudi okroglina trebuščka vidno od dne do dne hitrejša. Neprestano je moral misliti na svoje neprijetne počutke, brskal je po zdravniških knjigah in revijah, tožil prijateljem in jih spraševal za nasvete. Ravnal se je po vseh nasvetih, dasi je bil še najpametnejši svet, naj opusti vse čaje, a naj se spet pogumno najé in napije do sitega vsega, kar mu je kdaj dišalo. Nadaljeval je zdravljenje s čaji — brez uspeha! Ženske na trgu so mu komaj sproti zadosti nanosile vseh mogočih zdravilnih rož in korenin. Globlje in globlje se je pogrezal v nevarno hipohondrijo...

Nekega dne se odloči, da z mesno hrano sploh preneha. Bral je mnenja slavnih zdravnikov - vegetarijcev: „Meso je strup!“ Zagabilo se mu je meso. V težkih sanjah so ga napadale živali, govedo, prašiči itd., vse čudno spremenjene v divje nestvore. Koža jim je bila vsa posuta z ogromnimi gnojnimi čiri, iz gobcev se jim je pocejala zelenkasta gnojna snov, vse so bile mnogo- in dolgorogate, in še iz rogov jim je brizgal ostuden strup v curkih...

Moževe težave in slabosti so zrahljale polagoma živce tudi ženi. Smilil se ji je tako, da je bila vsa pre jokana. Prosila je prijatelja zdravnika, naj vendar za božjo voljo možu pomaga. Le-ta ga je ponovno preiskal, a spet ni našel „nič posebnega“; podvomil je sam o svoji nezmotljivosti ter ga je poslal v bolnico na klinično preiskavo. A tudi tu je bil končni izvid konzilija: „Nič posebnega“. Da je vsemu kriva le bolna domišljija, mož da preveč stika po zdravniških knjigah, ki jih kot lajik ne razume. Naj ne misli na svoj trebuh in naj spet vse od kraja jé.

Podlipnika in ženo je ta izvid za nekaj časa potolažil. Spet je poskušal po malem z mesno hrano, a s hromečim strahom v srcu. Staro dobro počutje se mu ni hotelo vrniti.

Izgubil je vse zaupanje v zdravnike-rojake, v moč čajev in „padaric“. Na jok je šlo tudi njemu. Bilo mu je pri srcu, kot da na trhli deski plava na sredi podivjanega morja...

Živčno je stikal še nadalje po knjigah, revijah in dnevnikih za zdravniškimi mnenji in nasveti glede prehrane. Dognal je to-le:

Nekatera strokovnjaška mnenja so izjavljala, da zmerna mesna hrana ne škoduje, druga so meso odločno prepovedovala, posebno še svinjsko meso, z izrečnim poudarkom pa še klobase, ki da so stoodstoten strup. (Podlipnik se je čudil, da Slovenci strastni klobasojedi niso že davno izumrli.) Nekatera mnenja so svarila pred preveliko množino zelenjadne hrane; ta da dela mnogo sečne kisline, posebno še fižol, grah in podobni sadeži. Nekateri kapacitete priporočajo obilne množine paradižnikov, druge tem pripisujejo nastanek ali vsaj pospeševanje raka. Nekateri hvalijo špinačo, druge jo grajajo, da ustvarja v večjih količinah nered v prebavi, drisko itd. Nekateri veščaki priporočajo velike mere surovega sadja, drugi dovoljujejo le prekuhanu sadje, ker je surovo, dasi pod tekočo vodo oprano, vse obloženo z nevarnimi bakterijami in bacili. Nekateri zdravniki priporočajo mleko, predpisujejo celo posebno mlečno kuro, drugi so spet prepričani, da je mleko zadosti dobra hrana le za dojenčke, za odrasle pa da je mleko — strup, ne glede na to, da je navadno vse mleko okuženo in bi bila tuberkuloza na mah uničena, če bi oblasti prepovedale uživanje mleka. Nekateri veščaki trdijo tudi, da je v pokrajinah in krajih, kjer ljudje uživajo velike mere mleka, rak hudo razširjen, in da bi ne bilo raka, če bi ne bilo mleka na svetu. Nekateri sloveči zdravniki nujno priporočajo v prvi vrsti močnate jedi, drugi opominjajo v tej stvari k previdnosti, ker da prebavila izločajo le omenjeno količino fermentov za prebavo moke in da se ta količina v zrelejših letih postopno zmanjšuje. Nekateri vrači priporočajo male množine alkohola, celo žganja, drugi prepovedujejo sploh vsako pijačo pred in med jedjo. Nekateri vsiljujejo mineralne vode, drugi bolj hvalijo vino. Našel se je celo veščak, ki je trdil, da so ljudje zato toliko bolni na prebavilih, ker pijejo mineralne vode namestu zdravega vinca. Navadna voda da je v omejeni meri sicer zdrava, vendar je varneje, če je prekuhana in jo ohlajeno pijemo. Itd., itd.

Od vseh teh mnenj, priporočil, opominov in svaril se je Podlipniku prepolna glava čisto zmedla. Nič več ni vedel, kaj naj jé, česa naj ne jé, kolikšno množino te, kolikšno one jedi. Pred vsako jedjo se je mrzlično tresel in na ves glas je javkal, da je ves zastrupljen, ker ne najde záse in sebi primerne dižete. Naročil si je tabele, ki določajo množine snovi, ki so človeku na dan potrebne za pametno prehrano. Tabele se tudi niso zadosti vjemale. Revež je poskušal jesti en teden po tej, drugi teden po drugi tabeli. Kupil si je poleg nove kuhinjske tehtnice še lekarniško in je strahoma pretehtaval po tabelah vsakodnevne porcije živil. S strahom je jedel, v strahu čakal na učinke, strah mu je snedel spanje. Pa če je še tako skrbno in točno stehtaval, pa če je zbegana, obupana žena še tako skrajno na-

tančno kuhala po receptih raznih dijet, vse ni nič pomagalo. Narobe, mož je vedno hitreje propadal in se vidno staral. Mučne sanje so ga budile iz rahlega spanca, tako da je bil ves premočen od znoja naglega prebujenja še vesel, čeprav je bil spanja potreben kot zemlja v suši vode. Sanjalo se mu je, da se je valilo proti njemu jabolko, veliko kot hiša, vse posuto z roji bakterij in bacilov, ki so bili večji kot sršeni in so imeli dolga žela v ustih; roji so završali nadenj in ga opikali po trebuhu. Strašno spačen hudič mu je tlačil v usta paradiznike, velike kot zeljnate glave. Podlipnik je ogledoval svoj trebuh, ki je bil prozoren kot steklo; v trebuhu so se paradizniki razpočili in iz vsakega je prilezel ogromen rak; raki so mu vse drobovje preščipali. Vragova stara mati se mu je prikazala v podobi krave velikanke in mu tlačila vime v usta; iz vimena pa so se cedili jetični pljunki, vsi krvavi; ti pljunki so se naenkrat spremenili v stonoge rake, ki so ga vsega oglodali. Vozil se je po morju na ladji; žejalo ga je, — glej, — morje je sladko vince; skoči v morje, ki se hipoma spremeni v mineralno vodo, ki pa je bila le blatna deževnica, — ne — grenka seč...

Obupan je preskusil na sebi še zdravljenje s starimi žemljami. Vsak dan jih je snedel do deset. Piti je smel le male mere navadne vode. Po dobrem tednu so se mu pojavili na vsem telesu debeli turi. Te je hotel pregnati z zdravljenjem z vodo. Vsak dan je popil po predpisu 15—20 l vode. Za nekaj dni je izgledalo, da se je zredil. Takoj nato pa je splahnel tako, da je bil od daleč v profilu še komaj viden. —

V skrajnem obupu je posegel še po stradalni kuri. Nekaj dni je preležal v postelji. Bilo mu je dosti lažje pri srcu, — sploh se je počutil razbremenjenega, ker je strah pred jedjo odpadel. A kmalu je bil ves onemogel, kolena so mu klecala, in stradalne kure je bilo konec. —

Zadnji sunek so mu zadali vitamini. Prebiral je abecedo vitaminov, prelistaval večšaška mnenja o njih. Nekateri velike glave o obstoju vitaminov dvomijo, posamezne jih sploh zanikavajo, druge spet nalagajo ljudem skrb in pazljivost za zadostno vsakdanjo mero vitaminov. Nekateri veličine pa trdijo, da pretirana množina vitaminov zastruplja. V starejših letih da vitamin C v večjih dozah sploh ni priporočljiv. Itd.

Poskušnje in skušnje z vitamini so Podlipnika pritirale že prav do praga blaznice. Vsak večer je preračunaval in ugibal: „O Bog, o Bog, ali sem vžil danes zadostno mero vitaminov, ali jih nisem? ... Morda celo preveč? ... Kaj bo z menoj? ...“

Lekarniška tehtnica ni več zadostovala. Moral bi si omisliti cel kemični in klinični laboratorij! S čim? Ko so bili lekarniški vitaminski preparati za trajno uporabo mnogo predragi!...

Zlomilo ga je. Sesedel se je. Tudi ženi je upognilo hrbet. Obledavale so ga samomorilne misli. Žena se je bala zanj, za sebe in — njega.

Nepričakovano pa se je zgodil čudež. Zadela ga je katastrofalna nesreča, da je izgubil svojo lepo službo, ker je ves onemogel že dolgo ni mogel več v redu izvrševati. Čudež je bil, da sta z ženo ta udarec, tako in tako že vsa potrta, še prenesla. Človek prenese pač več nego deset najbolj trdoživih krokodilov. Varčna žena je toliko prihranila, da sta bila na tak slučaj že vedno pripravljena. Ta pretres je bil čudež vseh čudežev: Izčistil je Podlipnikove, od vseh kolobocij visoke učenosti zmešane možgane. Ozir na slabši gmotni položaj je kakor meč presekala ta gordijski vozec učene zmešanosti. Klin s klinom, strah s strahom! —

Podlipnik je sežgal vse knjige in liste, vse tabele in dietne recepte in začel polagoma spet vse od kraja jesti in piti po starih, preiskušanih domačih receptih kot poprej. Hipohondrija je šla po prebavnih potih od njega, od dne do dne se je hitro popravljal in bil v kratkem spet zdrav junak. Pomladil se je. Tudi žena je spet vzbrstila in zacvetela. Vsa srečna je objemala moža in se še nekajkrat razjokala, a zdaj le od veselja in sreče.

Kot dobra, ljubezniva človeka sta bila splošno priljubljena. Dobri, vplivni prijatelji so Podlipniku po preteku nekaj mesecev priksrbeli solidno državno službo, ki sicer ni tako udobno plačana kot prejšnja zasebna, a verjetnostni odstotki za varnost in trajnost službe so le precej poskočili. Seveda je včlanjen tudi pri nabavljajlnih zadrukah in je tudi v tem oziru zavarovan, da dobi za svoj denar le dobro, pristno, zdravo blago po nizkih cenah, blago, ki ne bo oškodilo njegove prebave in s tem splošnega dobrega telesnega počutja in duševnega ugodja.

Kadar se še spomni na prestano hudo hipohondrijo, se sam sebi čudi in sam sebi ne verjame, da je bilo res. In odkod so tisti začetni nesrečni slabi počutki izhajali, mu je še danes uganka. Pa če je niti stroga klinična preiskava ni razrešila, kaj bi si sam glavo ubijal ž njo? Sploh, — kako daleč, kako globoko seže človeško spoznanje v globine virov misli in dejanj, — v nepregledno, v večno temo se gubečo mrežo zvez vseh dogajanj na svetu? —

K vragu — neprijetni spomini! Naj živi (relativno) prijetna sedanjost! —

Vsak praznik in nedeljo dopoldne stoji ob živi meji Brežanovega vrta ob široki beli cesti, ki je ob nedeljskih dopoldnevih vsa živa izprehajalcev. Star je, malce zgrbljen, dobrodušen in se venomer smehlja, kot da je beraški poklic eden najboljših in najlepših poklicev na svetu. Pred vsakim odkrije svoj pošvedrani, vegasti klobuk in ga smehljuje pozdravi kot starega znanca:

„Dobro jutro, bog daj, danes pa vreme lepo kaže, kaj? Takole na Šmarno goro bi bil lep sprehod danes. Jaz sem včasih šel vsak dan. Zdaj sem pa že prestar, ne zmorem več strme poti in še z leseno nogo. Veste, vojska me je spravila ob nogo. Oh, ta nesrečna vojska, saj rečem, koliko ljudi je spravila v nesrečo. Veste, jaz vedno pravim, da si je vojsko sam peklenšček izmislil, da, sam peklenšček, veste . . .“

Tako govoriči in besediči, dokler nagovorjeni brska po žepih in išče denarnico in ko mu pade dinar v klobuk, se globo prikloni in pojoče kliče za odhajajočim:

„Boglonaj stotavžentkrat, bog vam daj zdravje in srečo . . .“

Točno ob eni odšvedra k Jontesovi vili, tleskne parkrat z jezikom velikemu volčjaku, ki sovražno laja izza ograje nanj, sede na betonski zid vrtno ograje, strese naberačeni denar v klobuk in začne šteti. Potem seže v žep in privleče ven velik moder robec, lepo opran in zlikan. Parkrat si potegne z njim pod nosom, ga razgrne in spravi drobiž vanj. Končno vstane, še enkrat zadovoljno smehljuje tleskne z jezikom psu in se končno izgubi nekje v ozkih predmestnih ulicah.

Ob delavnikih hodi pa po hišah. Takrat ima s seboj lajno, ki igra „Donno Klaro“ in še par drugih starih šlagerjev. Tudi malho ima in vanjo spravlja kruh in druge dobrote, ki mu jih dajo dobrosrčni ljudje. Posebno srečen je, kadar dobi kje košček sladice; potice, torte ali jabolčnega zavitka. Tedaj se nasmehne prijazno in zaprosi:

„Prosim, zavijte mi to malo v papir, v bel papir, veste ne bom sam pojedel. Bom nesel domov. Mlado ženo imam, ki strašno rada jé takšne sladke stvari. Kdo bi ji pa zameril? Saj smo bili tudi mi takšni, ko smo bili mladi, he, he. Vselej, ko pridem domov, me vpraša: Si prinesel kaj sladkega zame, možek? Jaz ji pa kar malho dam in pravim: Kar poglej in poišči! Boš že kaj našla, saj veš, da vedno nate mislim. He, he.“

Varno spravi v papir zavito sladico na dno malhe, potem pa iz hvaležnosti še enkrat zavrti lajno in zaigra „Donno Klaro“.

Tona se smehlja. „Veste moja žena bi rada tudi nov gvant. Do božiča ga mora imeti.“

Berač Tona hodi od hiše do hiše. Malce zgrbljen, dobrodušen in venomer smehljuje pripoveduje o svoji mladi ženi, ki rada jé sladke stvari in ki bi rada imela nov gvant. In njegova lajna venomer hreščeče igra „Donno Klaro . . .“

ZADRUŽNA PRODAJALNA

Za damske plašče smo dobili spet novo pošiljko. Take velike izbire morda nismo imeli še nikoli kakor jo imamo letos. Nova tkanina je debelo-mehka in topla. Najmočnejše so zastopane modra, rjasta, opakasta in vinska barva. Športno blago za plašče in kostume je v svetlejših vzorcih, a tkanina je podobna temnejšim vzorcem.

Zdaj imamo tudi že blago za plesne in druge večerne obleke. Razno vzorčasto, krepdešinu, marokenu in saten svili.

Dežne plašče, lepe in fine nepremočljivke v lepih krojih in otroške pelerinice imamo zdaj stalno na zalogi.

Za zimske plašče za gospode smo dobili še nove vzorce. Imamo najfinejši marenko v črni, sivi in mešani barvi. Najlepše moške suknje se izdelujejo večinoma iz tega blaga. Blago je gosto, toplo in čisto volneno. Poleg marenka imamo tudi double blago, ki ne potrebuje podloge. Razni drugi športni blagovi so mehkejši in zahtevajo zato tudi pri gospodih ohlapnejši kroj. Jako moderen je spet kamgaren. Moderen vzorec je sicer karo, vendar se v splošnem raje nosi črtasto. Kamgaren se odlikuje po svoji trpežnosti.

Preproge in tekači.

Tekače imamo že od 12'—Din za meter naprej. Širina tekačev je 70 in 90 cm. Te preproge so jako trpežne, živahno vzorčaste in poceni. Če imamo na tleh take preproge, se nam jih ni treba ogibati, kadar bi imeli stopiti s čevlji nanje, ker so zelo odporne. V tej kvaliteti imamo izdelane preproge raznih velikosti, kompletne garniture, samo predpostelnjake in pa tudi tekače. Poleg teh preprog pa imamo tudi finejše plišaste in še neko drugo vrsto, ki nas spominja smirnske preproge. Delane so v volni in bombažu.

Linolej se je pri nas čudovito hitro udomačil. Ljudje so spoznali, da prispeva linolej k lepoti stanovanja in da prihrani mnogo truda in časa. Celo linolej najcenejše vrste se je izkazal za nepogrešljivega. Zadrúžna prodajalna je dobila spet nove vzorce. Imamo tekače, ki niso občutljivi za vsak prašek in nesnago, izdelane preproge in pa linolej, ki ga režemo na meter. Barve in vzorci so zadnja moda, zadnja moda pa je: čiste, sveže barve in preprosti vzorci.

Čevlji.

Večerne in plesne čevlje smo dobili v semišu, ševroju in laku. Semiš je enoten ali pa kombiniran s ševrojem ali lakom. Fazona se letos ni skoro nič spremenila. Še vedno se bodo nosili odprti z okraskom spredaj. Pete teh čevljev so precej visoke, pri nekaterih pa tudi nižje.

Popoldanske čevlje ali čevlje za na cesto s polvisoko peto imamo v črnem ševroju in mehkem boksu. Ti čevlji so nekoliko bolj zaprti, bodisi z zaponko ali vrvico na nekoliko luknjic.

Polšportne čevlje z nekoliko zvišano nizko peto in s 4 ali 5 luknjicami na vsaki strani so v rjavem in črnem močnem mehkem usnju.

Športni čevlji iz mehkega močnega usnja ali semiša, kombinirani z boksom, so dobro zaprti in imajo primerne nizke pete.

Za gospode: Boljše večerne čevlje imamo v črnem semišu, kombinirane z lakom. Druga in trpežnejša vrsta čevljev je iz finega boksa v črnem in rjavem usnju. Čevlji so ali zbiti ali šivani. Za zimo smo dobili tudi visoke čevlje iz finega močnega boksa, podložene z usnjeno podlogo. Dobite jih zbite ali šivane, kakor ima kdo raje.

Za otroke: Imamo čevljiček v črnem in rjavem močnem mehkem boksu.

Lažji čevljevki so šivani, težji pa zbiti. Tako imamo poltežke in pa skoro prave gorske čevlje, ki so nakovani in pridejo prav tudi pri smučanju.

Papuče ali copate imamo odprte ali visoke zaprte iz mehkega kameljskega kosminja v vseh številkah, od najmanjše do največje. Usnjene papuče so podložene s toplo podlogo in jih tudi lahko dobite v vseh velikostih.

V oddelku za čevlje imamo tudi pasto v beli, rjavi in črni barvi. Tu imamo tudi vrvice za čevlje, vložke, žlice za obuvanje finih čevljev in pa prah za semiš čevlje v modri, rjavi in črni barvi. Finih čevljev ni dobro obuvati brez žlice. Čevljev se kmalu raztegne in dobi grdo raztegnjeno obliko, kar nam pokvari ves čevljev.

V galanterijskem oddelku si lahko ogledate novo zalogo pletenin. Nove pletene jopice se ne razlikujejo dosti od lanskih, le izdelava je čedalje bolj izpopolnjena. Zimsko perilo je iz fine tenke volne ali pa iz svilene in bombažastega trikoja, ki je na eni strani gladek, na notranji strani pa flaneliran.

Zimske rokavice imamo pletene, triko in usnjene s toplo podlogo. Volnene nogavice so mešane s svilo ali bombažem, ker se take lepše nosijo in perejo.

Precej smo se založili tudi z volno. V vseh barvah in kvaliteta jo imamo, tako da ne bo težko zbrati, če se odločimo napraviti si jopico v barvi in kroju, ki si ga izberemo sami.

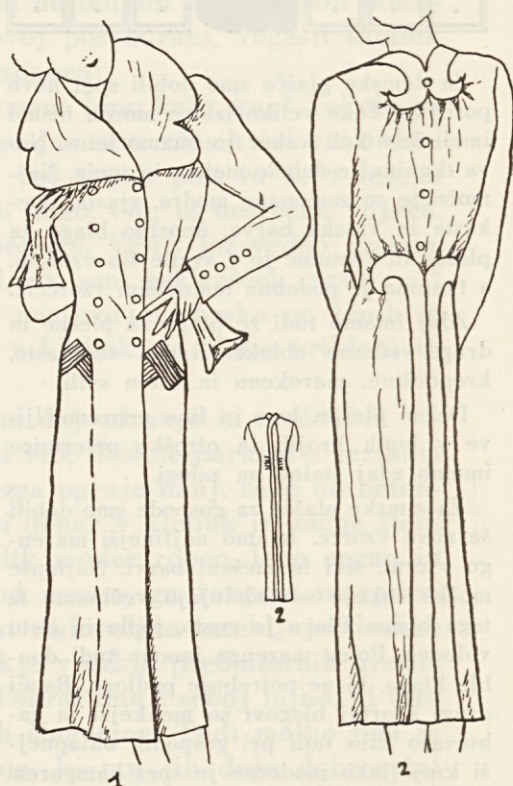
KRATKO MODNO POROČILO.

Kakšne posebne spremembe v modi letos spet ni. Večerke obleke so dolge, popoldanske pa precej kratke. Krila so zvončasta in pravilo je: čim tanjše blago, tem širše krilo in narobe. Plašči se bodo nosili obtisnjeni in ohlapni. Ohlapne plašče moremo nositi samo iz mehkega blaga, trdo blago ni za tak kroj.

Rame so spet dobile svojo naravno širino. Ker se pa ne moremo tako naglo ločiti od širokih ramen, nam je moda dovolila, varati videz širine še z naborki in

gubami rokavov, dočim se kroj života sam ne razširi več.

Večerke obleke se bodo še nadalje prilagale životu, dočim se popoldanske ne bodo več. Na sliki vidimo obleko, ki je v



pasu tako ohlapno ukrojena, da pada preobilica blaga čez pas. Marsikatera se bo še spomnila, da smo pred „davnimi“ časi že nosile take obleke, in sicer zelo rade. Kroj take obleke zboljša marsikatero postavbo.

Okraški plaščev in oblek so letos: kožuhovina, gumbi, robčki, gube in šivi.

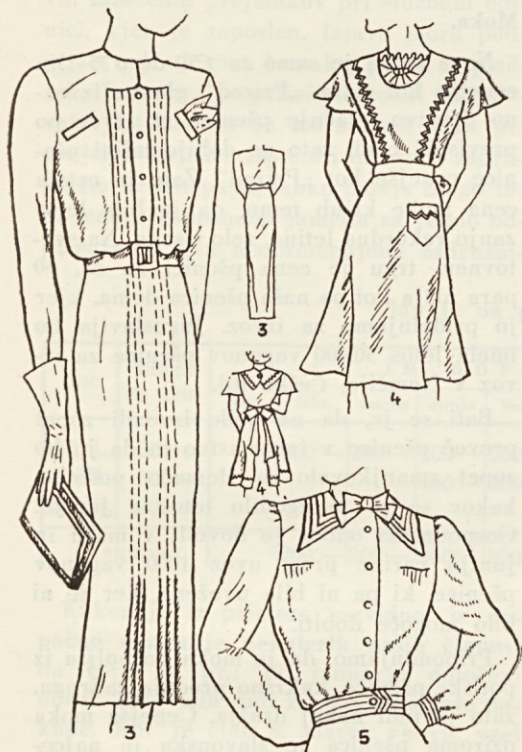
Prinašamo nekaj slik.

Štev. 1. Zimski plašč iz mehkega modernega blaga. Kroj se v pasu nekoliko prilaga, spodaj pa se razširi v zvončasto obliko. Ovratnik je iz kratkodlake kožuhovine, žepi so okrašeni z večkratnimi šivi.

Štev. 2. Polvečerka obleka iz bleščeče ali saten svile. Za okrasek na krilu in

bluzi porabimo motno stran svile ali pa narobe. Krilo je spodaj lahko zvončasto.

Štev. 3. Volnena obleka. Život je prišit na podlogo, ki mora biti nekoliko krajši od bluze, da pade lepo čez pas.



Štev. 4. Predpasnik z zvončasto obliko, primeren za deklice in odrasle žene.

Štev. 5. Športna bluz iz volnenega blaga. Krilo, ki ga nosimo k taki bluzi mora biti v pasu malo višje ukrojeno.

LETINA IN CENE SADEŽEV IN POLJSKIH PRIDELKOV.

Jabolka.

Letošnje leto ni leto jabolk, posebno ne v nižje ležečih krajih. Dolenjska je brez jabolk in hrušk, tako tudi pretežnji del štajerske. Le v Savinjski dolini, v okolici žreč in Poljčan ter v mariborski okolici proti št. Ilju so rodila jabolka. Od tu jih trgovci pridno izvažajo, zlasti v Nemčijo.

Cene sortiranih in obranih jabolk so razmeroma visoke in kakor kaže, se bodo iste za zimska jabolka, kot moškančkarje, gambovce, kanadke in bobovce, še znatno zvišale.

Zadruga bo nabavila do konca tekočega meseca le zimska jabolka, če bodo cene primerne in blago dobro.

Kostanj.

Naše prodajalne bodo letos zopet imele na zalogi lep, zdrav kostanj. Je to zdrav gozdni sad, ki ne sme manjkati v zimskih mesecih v nobeni domači kuhinji. S posebno slastjo ga rada jè naša deca, ki ji večkrat nadomešča večerjo.

Paradižniki

so letos veliko slabeje obrodili kot druga leta. Ne samo pri nas, tudi v Italiji jih je letos veliko manj. Zato so tvornice, ki izdelujejo paradižnikovo konservo, v zadnjem času poskočile s cenami. V naši državi je že več tvornic, ki se pečajo s konserviranjem domačega paradižnika, ki nikakor ne zaostaja v kvaliteti za uvoženim.

Dalmatinskih fig (smokev),

ki smo jih skoraj vsako leto prodali preko 1 vagona, letos ni dobiti, ker sploh niso obrodile. Kar smo pa dobili ponudb, je po vzorcih blago tako slabo, da te vrste fig letos ne bomo nabavili. Skušali bomo dobiti grške fige, ki pa bodo dražje kot naše.

Fižol.

Kot vse kaže, tudi fižola letos ne bo v izobilju, ker so nekateri kraji pri nas, ki ga niso skoraj nič pridelali. Močno deževno vreme je pač dalo bujno rast rastlini sami, medtem ko so stroki prazni. Kakšna bo kvaliteta fižola, bomo videli, ko bo fižol omlačen.

Krompir.

Letošnja letina krompirja v Sloveniji je prav dobra, vendar so cene v primeri z minulim letom zelo visoke. Zadruga ima v zalogi za jesensko prodajo član-

stvu dovoljno količino gorenjskega krompirja. Čez zimo zadruga ne bo imela večje količine krompirja na zalogi, zato opozarja članstvo, da si nabavi krompir za zimo takoj, dokler ne zmrzuje.

Koruza.

Radi izredno močnega izvoza koruze je cena tej narasla na tako višino, ki je ne pomnimo že več let. Ne samo pri nas, temveč tudi na svetovnih tržiščih je bila zadnje mesece cena koruzi višja nego cena pšenici.

Cena letošnje nove koruze še ni definitivno določena, ker koruza še ni suha in se nudi samo umetno sušena koruza, katere cena je nekaj nižja od stare. Diferenca cen med staro koruzo in novo znaša ca 0'50 Din. Koruza je po vsej državi prav dobro obrodila, vendar cena radi izvoza v inozemstvo ne bo dosti padla.

Naravno sušena koruza se danes še ne nudi, ker mora biti za transport dobro suha, da se ne vname in pokvari.

Mast.

Celo poletje se je držala cena masti na primerni višini, v začetku septembra pa se je začela naglo dvigati in je dosegla prve dni oktobra višino, kakršne nismo pričakovali in ki presega ceno v istem času prejšnjih let. Glavni vzrok je velik izvoz v Nemčijo in pomanjkanje nove, oziroma visoke cene stare koruze.

Na vsak način mora cena masti na zimo primerno pasti, ker je koruza dobro obrodila in ker bodo na prodaj prašiči špe-

harji. Cena banatskim prašičem je danes visoka, na klavnici v Ljubljani znaša od 10.50 do 11 Din za kg žive teže.

Cena masti pri engrosistih v Ljubljani je 19 Din za kg.

Moka.

Nova moka je samo za 1'50 do 0'75 Din cenejša kot stara. „Prizad“, glavno izvozno društvo, plačuje pšenico za izvoz po previsoki ceni, zato ne dobijo mlini pšenice cenejše kot „Prizad“. Zato je ostala cena moke kljub temu, da je bila letos zanjo rekordna letina, zelo visoka. Na svetovnem trgu je cena pšenici za ca. 50 para nižja kot pa naša pšenica doma, kjer jo pridelujemo za izvoz. Jugoslavija bo imela letos 30.000 vagonov pšenice za izvoz v Nemčijo, Češko itd.

Bati se je, da ne bodo izvozili zopet preveč pšenice v inozemstvo in da jo bo zopet zmanjkovalo za domačo potrebo, kakor se je to zgodilo letos v juniju. Gospodarski odbor je dovolil v maju in juniju carine prost uvoz 1000 vagonov pšenice, ki pa ni bila uvožena, ker je ni bilo mogoče dobiti.

Pripominjamo, da je moka najboljša iz potiske pšenice, kakršno prodaja zadruga, zato je tudi nekaj dražja. Cenejša moka oziroma pšenica je slavonska in najcenejša je hrvaška pšenica in moka. Razlika cene med banatsko in hrvaško moko znaša 20—30 par. Ker imamo za sosede države, ki so pasivne in v katere se uvažna naša pšenica, ni pričakovati, da se bodo cene pšenici in moki doma znižale.

Iz uprave

Oddaja blaga na kredit.

Ker je upravni odbor ugotovil, da nekaterim našim članom ni jasno, pod kakimi pogoji daje nabavljalna zadruga blago na kredit, objavljamo naslednje pojasnilo:

Na kredit se prodaja manufaktura, galanterija, obutev in kurjava. Živila, pija-

ča, tobakni izdelki in taksne vrednotnice se po novih pravilih ne smejo kreditirati.

S kreditom se po novih pravilih nabavljalne zadruge lahko koristijo le oni člani, ki imajo popolnoma plačan poslovni delež. Upravni odbor sme v tem pogledu odobriti izjemo, če je plačilo deleža zasi-
gurano.

Brez nakupovalne knjižice se blago na kredit ne izdaja.

Kot jamstvo služi zadrugi osebna pismena izjava člana, da se mu sme odpadajoči znesek redno odtegovati od njegovih mesečnih prejemkov pri službeni ednici, kjer je zaposlen. Izjavo mora podpisati tudi njegova žena kot porok in plačnik. Ta izjava je priložena vsaki nakupovalni knjižici in jo mora vsak član pri prejemu knjižice izpolniti in vrniti zadrugi. Na kredit pa se lahko izdaja blago tudi tedaj, če pismeno jamčita za redno odplačevanje dva neobremenjena združni-

ka ali če član dovoli zabrano na svoje prejemke.

Na XVI. redni skupščini nabavljalne zadruge dne 26. maja 1938 (letošnji „Zadru-gar“ št. 6) je bilo sprejeto, da se sme članom dajati blago na kredit do višine dvo-mesečnih njegovih prejemkov in sicer brezobrestno na 6 mesečnih obrokov.

Član ima torej pravico, da odplača vsak svoj nakup blaga v največ šestih obrokih. Ako se že pred popolnim odplačilom ene-ga nakupa vnovič posluži te ugodnosti, se mu tudi novi nakup razdeli na največ šest obrokov, ki se prištejejo še nepla-čanim ostalim obrokom.

Član je na primer nakupil:

dne	blaga za Din	i n m o r a p l a č a t i p r v e g a :											
		jan.	febr.	marca	aprila	maja	junijs	julija	avg.	sept.	oktob.	novem.	decem.
15. I.	1200—		200—	200—	200—	200—	200—	200—					
8. III.	600—				100—	100—	100—	100—	100—	100—			
10. VI.	900—							150—	150—	150—	150—	150—	150—
skupaj:			200—	200—	300—	300—	300—	450—	250—	250—	150—	150—	150—

Kakor je iz primera razvidno, je **na-pačno naziranje nekaterih naših članov**, da velja n. pr.: 15. januarja določeni obrok 200— din tudi za vse nadaljnje na-kupe. Ker je član 8. marca vnovič vzel blago na kredit, še preden je odplačal pr-vi nakup, se mu nova nabavka zopet raz-deli na največ 6 obrokov in mora za to 1. aprila, maja in junija plačevati po 300 din. Isto se napravi z nakupom 10. junija, na-kar plača član 1. julija 450— din. Ker pa je 1. julija odplačal prvi dolg, plača član avgusta in septembra le po 250— din itd.

Prav tako nepravilno je, če vzame član vsak mesec toliko blaga na kredit, kolik-or plača na obrokih. Tako ima član pri zadrugi stalno posojilo, katerega sploh ne dplačuje.

Če se dolg ne odplačuje po zgornjem pimeru, zabrede član vedno bolj in bolj v dolgove, iz katerih kmalu ni izhoda.

Zato je dolžnost vseh članov, ki jem-ljejo blago na kredit in ne odplačujejo pravilno svojega dolga, da uredijo odpla-

čevanje na ta način, da ne vzamejo no-benega blaga na kredit, dokler ni večina dolga odplačana, ali pa, da vzamejo dol-goročno posojilo pri kreditni zadrugi in poravnajo svoj dolg pri nabavljalni za-drugi. Tudi nabavljalna zadruga sama po-maga takim dolžnikom na ta način, da jim upravni odbor dovoli odplačevanje vsega dolga v 10 obrokih, če se član pismeno obveže, da ne napravi nobenega nadalj-njega dolga brez dogovora z upravnim odborom.

Obroki se praviloma odtegujejo od red-nih mesečnih prejemkov pri službeni edi-nici, kjer je član zaposlen in kakor se mora tudi vsak član pri prejemu nabav-ljalne knjižice pismeno obvezati. Nekate-ri člani se takemu odplačevanju upirajo z utemeljitvijo, da potem ne vedo, koliko se jim je odtegnilo za živila in koliko na obrokih. Ta utemeljitev ne drži. V vseh naših prodajalnah so razobešeni pozivi na člane, da naj se pred nakupom blaga na kredit zglasijo v kreditni pisarni in do-

govorijo tam glede števila in višine obrokov.

Če si napravi član na podlagi dogovora v kreditni pisarni pregled svojih obveznosti po primeru zgornje razpredelnice in vpiše v njo še vsak mesec svoj dolg za živila, lahko vodi točno evidenco, iz katere je mogoče takoj za vsak mesec posebej ugotoviti, koliko se mu je ali koliko se mu bo odtegnilo in zakaj.

Če se obroki odtegujejo od rednih mesečnih prejemkov, si člani prihranijo tudi vsako mesečno hojo k blagajni.

Slednjič pa se vendar lahko zahteva od vsakega člana toliko smisla za gospodarstvo, da ima svoje obveznosti tudi sam v evidenci in da mu ni treba vedno nadlegovati uslužbencev v kreditni pisarni z zahtevo, naj mu delajo izvlečke iz njegove kartoteke. Dogodilo se je že, da so se zahtevali izvlečki za več let nazaj. Morebitne napake ali nesoglasja naj se prijavijo takoj ustno ali pismeno kreditni pisarni.

Nova pravila določajo nadalje, da se mora vsakemu članu, ki ne plačuje točno ob določenih rokih svojih obrokov, ustaviti izdaja blaga na kredit in zaračunati obresti. Obresti se računajo za vsak mesečni obrok, ki ni bil plačan ob določenem roku, po šestih mesecih pa za ves dolg, ki še ni odplačan. Na brezobrestni kredit ima torej le tisti član pravico, ki plačujejo določene obroke točno vsak mesec in svoj dolg v šestih mesecih odplača.

V izrednih in utemeljenih primerih, kot n. pr. zaradi bolezni, smrtnega primera, začetka šole, jesenskih nabav itd. lahko upravni odbor dovoli, da se članu kak mesečni obrok ne odtegne, vendar morajo člani najkasneje 10 dni pred prvim vložiti pismeno prošnjo v kreditni pisarni, kjer morajo navesti vzrok, zakaj prvega naslednjega meseca ne morejo plačati obroka. Pozneje vložene prošnje se ne morejo upoštevati. Že plačani obroki se ne pod nobenim pogojem ne vračajo. Vsak

zadrukar lahko ve do 20. vsakega meseca, kakšne denarne obveze ima naslednjega prvega. Zadrugarjem pa, ki si pri izplačilu svojih prejemkov sami zmanjšujejo obroke, katere so se obvezali redno odplačevati, se **ustavi kredit**.

Iz bilance za leto 1937. (letošnji „Zadrugar“ št. 4) je razvidno, da so člani 31. decembra 1937 dolgovali zadrugi preko osem milijonov dinarjev in da je dolg v letu 1937 narastel za več kot pol milijona dinarjev.

Naša nabavljalna zadruga je sicer socialna ustanova, vendar ni nikaka kreditna zadruga. Radi izkoriščanja kreditov po nekaterih članih so oškodovani drugi člani, ki vestno izpolnjujejo svoje obveznosti. Čim večji je dolg članov, tem več mora zadruga za ta dolg plačevati obresti in tem manj ima razpoložljive gotovine za svoje nakupe. Zato mora biti vsakemu članu jasno, da zadruga glede kreditov ne more prekoračiti meje, ki jo je določila letošnja skupščina in ki je v tem članku pojasnjena.

Nekateri člani imajo navado, da se znajajo nad našimi uslužbenci ali upravnimi odborniki, če jim ne dovolijo prekomernega kredita. Grozijo tudi, da bodo zapustili zadrugo in kupovali drugod. Slabih plačnikov se vsak trgovec brani. Upravni odborniki in uslužbenci nabavljalne zadruge pa vršijo le svojo dolžnost, ki jim jo je naložila skupščina.

RAZŠIRJENJE MANUFAKTURNEGA ODDELKA V LJUBLJANI GLAV. KOL.

Da ustrezemo dolgoletni želji članstva radi hitrejšje postrežbe v manufakturnem oddelku v Ljubljani glav. kol., smo se odločili, da razširimo galanterijski oddlek, ki je bil za naš promet daleko pretesen.

Odpravilo se bo s tem nepotrebno prerivanje v sedanjih prostorih, članom bo pa dana možnost boljše izbire blaga.

Oddelek bo odprt sredi novembra t. l.

Izdaja manufakture na račun skonta

Upravni odbor je sklenil, da bo zadruga svojim članom tudi v letošnjem letu izdajala manufakturo na račun skonta, nabranega v letu 1938. Člani v zimski dobi nujno potrebujejo manufakturo in si je brez kreditiranja na drug način le težko nabavijo.

Na račun skonta (štednje) si more torej že sedaj nabaviti v vseh naših prodajalnah manufakturo (čevlje) član, ako je v redu izvrševal svoje obveznosti do zadruge, ki bi torej v smislu sklepa skupščine prejel v mesecu marcu 1939 v gotovini izplačani tekoči skonto (štednjo).

Člani, ki si žele na ta način nabaviti manufakturo, naj se zgledajo v kreditni pisarni Nabavljalne zadruge v Ljubljani, Masarykova cesta 17/I, soba št. 11, odn. v Mariboru, koroški kolodvor, Frankopanska 34, kjer bodo prejeli posebne nakaznice za nakup. S temi nakaznicami lahko nakupijo v prodajalnah manufakuro za znesek, na katerega se nakaznica glasi.

Nabavo manufakture s temi nakaznicami je smatrati kot gotovinski nakup in so člani deležni tudi popustov, ki so določeni za gotovinske nakupe v manufakturnih prodajalnah. Člani s področja prodajalne na Jesenicah prejmejo nakaznice v prodajalni na Jesenicah.

Člani poslužujte se te ugodnosti!

Nabavite si kurivo

Zima je pred vrati in mnogo je članov, ki se še niso založili s kurivom. Naše člane opozarjamo vsak mesec, da naj se s kurivom pravočasno založijo, dokler je vreme še lepo. Suhih drv imamo dovolj na zalogi. Ko bo prišlo deževno in mrzlo vreme, ne bomo mogli članom takoj ustreči s suhimi drvimi. Zato člani pohitite z naročili kuriva, da ga še v suhem spravite pod streho.

Čebelarji pozor!

Navodila, ki so jih naši člani prejeli z našo zadnjo okrožnico za dobavo denaturiranega sladkorja za zimsko prehrano čebel, so se v toliko spremenila, da smo tozadevno dovoljenje pri srezih že sami izposlovali.

Nadalje potrebuje vsak član, ki si želi nabaviti sladkor, potrdilo od zadruge, koliko panjev poseduje. Zato je neobhodno potrebno, da vsi člani (kakor smo že v zadnji okrožnici omenili) takoj javijo naši zadrugi, koliko panjev posedujejo, da jim izstavimo potrebna potrdila.

S tem potrdilom se bo moral vsak član, ki potrebuje sladkor, zgledati pri pristojnem oddelku finančne kontrole, da mu ga vidira.

To vidirano potrdilo pošljite na našo zadrugo, ker smemo izdajati sladkor le na podlagi teh potrdil.

Odbor.

Prodajam 10 A. Ž. panjev

s čebelam vred, zdrave in s polno zalogo ajdovega medu za čez zimo. Panji so z verando in dobro ohranjeni. Cena po 275.— din. — Lukežič Franc, nadz. proge, čin. VIII., Celje, kolodvor.

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

CENTRALA: LJUBLJANA, MASARYKOVA CESTA 17 • TELEFON ŠT. 46-52 IN 46-53

PRODAJALNE

Ljubljana:

Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 4652-3

Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 4651

Maribor:

Koroški kol., Frankopanska c. 34, telefon št. 2061

Glav. kol., Aleksandrova cesta 42., telefon št. 2825

Jesenice: Prešernova telefon št. 606

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 10

Obračunske cene veljavne od 20. oktobra 1938 naprej.

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

Na reklamacije se oziramo le takoj ob prejemu blaga.

Mlevski izdelki

Moka Ogg	kg	3.40
" Og	"	3.40
" št. 2	"	3.20
" št. 5	"	3.—
" ajdova	"	6.—
" koruzna	"	2.—
" " krmilna	"	1.40
" pšenična krmilna	"	1.65
" ržena	"	3.—
Otrobi, pšenični debeli	"	1.65
" " drobni	"	1.40
Zdrob, činkvantin	"	3.25
" koruzni	"	2.50
" pšenični	"	4.—
Žikin zdrob 1/4 kg	zav.	6.50

Testenine

Domače

Fidelini	kg	7.—
Krpice	"	7.—
Makaroni	"	7.—
Polži	"	7.—
Rezanci	"	7.—
Špageti	"	7.—
Zvezdice	"	7.—

Jajčne

Makaroni	kg	10.—
Polži	"	10.—

Jajčne v kartonih

Makaroni	kg	11.—
Špageti	"	11.—
Jajnine vseh vrst	"	17.—
A. C. " "	"	18.—

RIŽ

Carolina	kg	12.—
Ia	"	8.—
Ila	"	7.—

Deželni pridelki

Čebula, domača nova	kg	2.50
Čebula, pražena „Cepo“	doza	6.—
Česen	kg	6.—
Pižol, prepeličar	"	3.—
" cipro	"	3.25
Grah zelen	"	11.—
Ješprenj	"	4.—
Ješprenječek	"	7.—
Kaša	"	3.50
Koruzna, debela	"	1.60
" činkvantin	"	2.30
Krompir, novi	"	—90
Leča, Ia	"	11.—
" domača	"	4.50
Piča za kure	"	2.25
Ptičja hrana	"	8.—
Tropine, lanene mlete	"	2.60
Ječmen	"	2.20
Oves	"	2.20
Proso	"	2.30
Pšenica	"	2.20
Zelje kislo	"	2.75
Zelje kislo, v sodih, Btto za Ntto	"	2.50
Kostanj	"	2.—
Slive suhe bosanske	"	9.50

Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia	kg	14.—
Rozine, Ila	"	12.—
Fige v vencih	"	7.—

Hruške suhe	kg	—.—
Lešniki, tolčeni	"	43.—
Limone	kom.	1.—
Mandeljni, Ia	kg	52.—
Pomaranče	kom.	—.—
Rožiči, celi	kg	6.—
Rožičeva moka	"	6.—

Sladkor

Kocke	kg	15.50
Sipa, drobna	"	14.—
" debela	"	14.10
V prahu	"	15.75
Bonboni	"	25.—
" Fourres, Ia	"	40.—
" " Ila	"	30.—
Kandis	kg	23.—
Margo slad	"	44.—
Šumeča limonada	kom.	1.—

Sol

Fina	kg	4.—
Morska	"	2.75

Kava

Perl	kg	70.—
Portoriko	"	80.—

Tudi blago, pri katerem cena ni označena, imamo v zalogi.

Surova, Ia	kg	68—
„ IIa	„	60—
Viktoria	„	56—
Žgana	„	78—
„ Rio	„	69—
„ Special	„	91—
Hag, mali	zav.	14—
„ veliki	„	27—

Žitna kava

Ječmenova, slajena za-		
družna	kg	11—
Ječmenova, zadružna . .	„	7·50
Ržena, slajena, zadružna .	„	12—
Dr. Pirčeva	„	12·50
Kneipp	„	13·50
Perola	„	13·50
Proja	„	9—
Žika	„	13—

Ostale kavine primesi

Cikorija Franck à ½ kg	kg	18·50
„ Franck à ¼ kg	„	19·50
„ Favorit à ½ kg	„	16—
„ kolinska à ½ kg	„	18·50
„ kolinska à ¼ kg	„	19—
Enrilo	„	21—
Figova kava	„	23—
Redilna kava	„	21—

Mast

Mast Ia	kg	20—
„ v dozah	doza	105—
Ceres, bel	kg	23—
Čajno maslo Ia gorenjsko	„	36—
„ „ štajersko	„	32—
Kuhano maslo	„	30—

Mesni izdelki

Carsko meso	kg	*
Hrenovke	kom.	1·75
Jezik, goveji	kg	24—
„ svinjski	„	*
Kare brez kože	„	*
Krače	„	*
Kranjske klobase	„	3·50
Meso, prekajeno, vratina	„	*
Ocvirki	„	*

Prsni vršci	kg	*
Reberca, brez kože . . .	„	*
Salama, krakavska . . .	„	24—
„ letna	„	21—
„ milanska	„	54—
„ mortadela	„	*
„ navadna	„	12—
„ ogrska	„	54—
„ pariška	„	22—
„ posebna	„	22—
„ tirolska	„	22—
Slanina, hamburška . . .	„	*
„ krušna	„	*
„ papricirana	„	*
„ prekajena, deb.	„	*
„ soljena	„	*
„ tirolska	„	*
Svinjske glave, brez kosti	„	*
Svinjski parklji	„	*
Šunka, domača, kuhana .	„	*
„ praška	„	*
„ zvita	„	*

* Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

Ribe - pastete

Polenovka, suha	kg	24—
Sardele, očiščene, v olju	kom.	—75
Sard. obr. s kaper., mala	doza	5—
„ „ „ „ velika	„	8—
Sardine	„	8·50
„	„	6—
„	„	5—
„	„	3—
„	kom.	1·25
Pašteta, jetrna	doza	5—
„ sardelna	„	6—
Guljaž, goveji	„	7—
Vampi	„	7—

Delikatese

Citronat	kg	100—
Naš čaj	zav.	6—
Čaj v dozah	vel. doza	28—
„ „ „ „ mal. „	„	16—
„ „ „ „ zav. „	„	4—
„ „ „ „ „	„	7·50
„ „ „ „ „	„	9—

Čaj v zavitkih	zav.	17—
„ brazilski „Mate“ . . .	„	3·50
„ odprti	kg	130—
Čokolada à ¼ kg	tabl.	10—
„ „ 1/10 „	„	4·50
„ „ 1/20 „	„	2·50
„ „ z lešniki	kom.	1—
„ „ „ 1/10 kg tabl.	„	6·50
„ „ „ 1/5 „	„	12—
„ mlečna 1/14	„	5—
„ „ 1/7	„	10—
Drobtine	kg	6—
Gorčica	„	17—
„	koz.	6·50
Jajca, štajerska, dnevna		
cena		

Na progo jih ne moremo pošiljati.

Guljaž ekstrakt	zav.	3·50
Juhan, mali	stekl.	9·50
„ veliki	„	20—
„ na drobno	dkg	1·30
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	vel. zav.	14—
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	mal. „	7—
Kakao, holandski	kg	50—
„ I	„	35—
Kapri	„	50—
Keksi v zavitkih	zav.	6—
„ „ „ „ à 1 kg	„	18—
„ „ na drobno	kg	18—
„ „ v pločev. dozah . . .	doza	24—
Kruh črn in bel	štruca	2—
Kumarce, kozarec	30— do	56—
Kvargelni	kom.	—50
Kvas	kg	38—
Maggi, mali	stekl.	12—
„ srednji	„	18·75
„ veliki	„	31·50
„ na drobno	dkg	1·60
„ kocke	kom.	1·25
Marmelada, jabolčna . . .	kg	19—
„ „ doza		
à 1 kg	„	20—
Marmelada, marelična . .	„	29—
„ „ doza		
à 1 kg	„	30—
Marmelada slivna	„	18—
Med, cvetlični	„	19—
„ cvetlični, mali kozar.	„	11—
„ „ vel. „ kom.	„	21—
„ „ mali lonč. „	„	1·50
„ „ sred. „ „	„	4—
„ „ vel. „ „	„	7—
Desert šnite	„	1—
Napolitanke, dolge	„	1—
„ „ „ „ „	„	15—
Oblati	zav.	15—
Otroški piškoti	„	15—

Tudi blago, pri katerem cena ni označena, imamo v zalogi.

Ovomaltine, mala	doza	10-50
„ srednja	24—	
„ velika	43—	
Paradižniki, 1/8 kg	4-25	
„ 1/2 „	10—	
Sir, Jason	kom.	1-25
„ „	7-50	
„ emendolski, la	kg	27—
„ Parmezan	75—	
„ stiški	24—	
„ trapistovski	20—	
„ edamski	27—	
Soda, jedilna	20—	

Pudingi in pecilni praški

Citronin prašek za puding	zav.	2-50
Čokoladna krema	3-50	
Čokoladni prašek za puding	2-80	
Malinov prašek za puding	2-50	
Mandelnov prašek za puding	2-50	
Pecilni prašek	1—	
Pripomoček za vkuhanje	2—	
Rumenilo	1—	
Vanilijeva krema	3—	
Vanilijin prašek za puding	2-50	
Vanilin sladkor	1—	
Zmes za šartelj	12—	

Dišave

Cimet, cel in zmlet	zav.	3—
Ingver	3—	
Janež	2-50	
Kamilce	kg	30—
Klinčki (žbice), celi in zmleti	zav.	2-50
Korjander	2-50	
Kumna	2-50	
Lavorjevo listje	1—	
„ zrnje	1—	
Majaron	kg	57—
Muškatov cvet	zav.	3—
Muškatovi orehi	kom.	—60
Paprika, huda	zav.	3—
„ sladka	3—	
Piment, cel in zmlet	2-50	
Poper, „ „ „	3—	
Vanilija v šibkah velika	kom.	2—
Žafran	zav.	1—

Tekočine

Kis za vlaganje	l	3-50
„ nav., dvojno močni	3-25	
„ vinski	5—	

Olje, bučno	l	14—
„ italijansko	20—	
„ namizno	14—	
„ olivno	19—	
„ „ la „Medicinal“	22—	
Francosko žganje, mala stekl.	10—	
„ „ srednja	24—	
„ „ velika	48—	
Brandy, à 0'171	—	
„ „ 0'351	28—	
„ „ 0'701	46—	
Liker, Balkan, grenki	l	42—
„ „ sladki	42—	
„ Pelinkovec	37—	
„ razni	38—	
Rum la, à 1/2 l	stekl.	34—
„ la, „ 1 l	58—	
„ la, „ 1/2 l	24—	
Esenca za liker	5—	
Rumova esenca	8—	
Žganje, borovničar, à 1/2 l	24—	
„ brinjevec, „ 1/2 l	19-50	
„ hruševac „ 1/2 l	19-50	
„ slivovka, „ 1/2 l	21—	
„ tropinovec, „ 1/2 l	19-50	
Vino, belo, štajersko	l	12—
„ cviček	11—	
„ belo, dalmatinsko	—	
„ Opolo	—	
„ Prošek	26—	
„ Vermut	30—	
Malinovec, à 1/2 l	kg	14—
„ odprti	18—	
Radenska voda 14/10 l	stekl.	7—
„ „ 1/2 l	3-50	
Rogaška voda 14/10 l	7—	
„ „ Donati 1 l	6-50	
Grenka voda Fr. Jožefova	11—	

Potrebščine za perilo

Mila

Hubertus, sivo	kg	9—
„ navadno	11—	
„ terpentin	12—	
Merima	12—	
Sunlight	zav.	2—
Schicht, navadno	kg	12—
„ terpentin	13—	
Zlatorog, navadno	11-50	
„ terpentin	13—	

Pralni praški

„Ena“, milne luske	kg	35—
„Henko“ soda	zav.	3—
Lux	4-50	
Perion	4-50	
Persil	5-75	
Radion	5-25	
Snežinka	4-50	

Ženska hvala	zav.	2-50
Radost peric	2-50	
Teksil	2-50	

Druge potrebščine

Soda za pranje	kg	2—
Lug	3-75	
Boraks	zav.	2-50
„ carski	škatl.	5-75
Škrob rižev	5—	
„ „	zav.	1-50
Plavilo v kockah	2-50	
Plavilni papir	1-50	
Pralni stroji, leseni, mali	kom.	13—
„ „ „ vel.	14—	
Pralni stroji, pločev. mali	15—	
„ „ „ vel.	17—	
Vrvi za perilo	15 m	
„ „ „	20 „	
„ „ „	25 „	
„ „ „	30 „	
„ „ „	35 „	
„ „ „	40 „	
Obešalniki za sušenje perila	kom.	20—
Ščipalka za perilo	—25	

Cene
po
kvaliteti

Toaletni predmeti

Milo, Bobi	malo kom.	2—
„ „	veliko „	4—
„ Favorit	8—	
„ 7 cvetic	7-50	
„ Glicerin	5, 9	
„ kopalno	vel. „	12—
„ kopalno	mal. „	7-50
„ Karbol	4—	
„ mandeljnov	6-50	
„ Marija	10—	
„ Olivia	mali „	4-50
„ „	vel. „	7—
„ domače	4-50	
„ Osiris	6—	
„ otroško	8—	
„ za roke	4-50	
„ Speick	8—	
„ za britje la	8—	
„ „ „ la	tuba	2-50
„ „ „ la	6-50	
Cimean, „ „ „	6-50	
Chlorodont, „ „ „	8-50	
Doromat, „ „ „	6-50	
Kalodont, „ „ „	22—	
Odol	mala stekl.	35—
„ „ „	sred. „	65—
„ „ „	vel. „	8—
Olje, orehovo, pristno	6—	
Olje za solnčenje in ma- sažo	18—	
Ustna voda Cimean	13—	
Kolonska voda	mala „	24—
„ „	vel. „	24—

Esenca za kolonsko vodo	stekl.	16—
Krema za kožo Cimear	doza	10—
Krema za kožo Elida nočna	tuba	13—
Krema za kožo Elida dnevna	"	12—
Nivea krema	doza	10—
Uran	"	10—
Parfum	stekl.	16—
Puder Elida	škatl.	10—
Vazelin	doza	6—
Šampon	zav.	3—

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mal. škatl.	5—
"	sred.	6—
"	vel.	12—
"	rujava	5—
"	rumena	5—
"	bela	5—
"	sortirana	3—
Mast za čevlje, črna	"	4—
"	rujava	zav. 4—
Belin	"	2—
Olje za mazanje podplatov	stekl.	8—
Krtače za blato	kom.	4—
"	mazanje	150
"	svetlenje	12—
Vežalke, črne, kratke	par	125
"	srednje	150
"	dolge	175
"	rujave, kratke	125
"	srednje	150
"	dolge	175
"	usnjene, črne	2—
"	rujave	2—

Razno

Brusači	kom.	13—
Celofan, papir	zav.	250
Čistilo za parkete	mal. doza	10—
"	vel.	20—
Črnilo	stekl.	3—
Flit	mal. doza	16—
"	vel.	29—
"	s škropilko	kart. 51—
"	škropilka	kom. 22—
Grafit	"	—50
Hobby, prašek	zav.	4—
Hranilniki	kom.	40—
Kadilo	kg	30—
Kolofonija	"	7—
Kladiwa za meso	kom.	12—
Kolesa moška, kromir.	"	1450—
"	damska, kromir.	1550—
"	moška, poniklj.	1200—
Plašči za kolesa	"	60—
Zračnice za kolesa	"	16—
Krtače za obleko	"	16—
"	parkete	27—
"	ribanje	4—
"	la	5—
"	zobe, male	8—
"	velike	12—

Krtače za roke	kom.	250
"	roke, dvostr.	5—
"	"	5—
"	"	5—
Metle, male	kom.	6—
"	velike	950
Metlice, otroške	"	550
"	za obleko	6—
"	posodo	150
Morska trava Ia	kg	4—
Muholovci	kom.	—75
Nagrobne lučke	kart.	10—
"	y keram.	
"	lončkah	kom. 375
Nočne lučke	škatl.	175
Obešalniki, mali	kom.	250
Olje za šivalne stroje	stekl.	4—
Omela, bombažna	kom.	32—
"	mala	12—
"	za parkete	24—
Omelčka za čiščenje ste-		
klenic	750 do 15—	
Pasta za peči	škatl.	3—
Peharji, srednji	kom.	4—
"	veliki	450
Peresniki	"	2—
Pergament papir	pola	1—
Pesek za email posodo	zav.	1—
"	"	150
"	"	2—
"	alum.	250
Pile, trioglate srednje	kom.	5—
"	velike	550
"	plošnate, male	950
"	srednje	11—
"	velike	13—
Platn. vreč. za ca 8 kg	"	5—
"	"	8—
"	"	1150
"	"	17—
Prašek za čiščenje zlata		
in srebra	zav.	325
Prazne pušice	kom.	5, 10
Predpražniki Ia	16— do 49—	
"	Ila	kom. 10—
"	Illa (slama)	4—
Prijatelj gospodinj (za šte-		
dilnik)	"	110—
Rahljači, brez ročaja	"	12—
"	z ročajem	15—
Sidol	zav.	550
Svitol	"	480
Sita patent	kom.	20—
Snažilne gobice za po-		
sodo	"	150
Solnice, lesene	"	9—
Stručnice, male	"	6—
Stručnice, velike	"	8—
"	srednje	7—
Sukanec, bel, črn		
št. 10—12	valj.	450

Sukanec, bel, črn		
št. 16—36	valj.	350
"	40—60	275
Sveče, dolge	zav.	6—
"	kom.	125
"	kratke	6—
"	kom.	—75
Svinčniki, navadni	"	150
"	tintni	350
Šivanke	zav.	150
Šmirkovo platno, belo	pola	150
"	sivo	2—
Sparklet steklenice	kom.	150—
"	patroni, polni	450
"	prazni	250
Sted Regulator obroči:		
160—220 mm	"	60—
230—240	"	75—
Sted Regulator plošče:		
18×12 col	"	115—
21×12	"	120—
Tepači, mali	"	8—
"	srednji	13—
"	veliki	18—
Umetno gnojilo	kg	2—
Vim	zav.	250
Vžigalice	"	10—
"	škatl.	1—
Zobotrebci	zvez.	—25
Jedilni pribor, navadni,		
alpaka in kromiran	Po izbiri	

Kurivo

Drva, bukova, cela	Po dnevni ceni
"	
"	
"	Po dnevni ceni
"	
"	
Premog, trboveljski, kosovec	Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.
Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.	

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

Naša prodajalna na Jesenicah, prodaja poleg špecerije tudi vse galanterijsko blago.

Naprošamo člane, da prilagajo k naročilu platnene vrečice za vse drobno blago. Vrečice lahko dobite v vseh naših prodajalnah po nizki ceni.

Svetujemo, da hranite vse mlevske izdelke odprte na zračnem in hladnem prostoru.