

POSREDOVANJE
19. VI. 1935
priloga

ZADRUGAR



GLASILO
NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV
DRŽAVNIH ŽELEZNIC V LJUBLJANI

Zadružni vestnik

V Rusiji se žene-zadrugarke udeležujejo v zadružništvu v enaki meri kot moški. Sporedno z moškimi vrše vse funkcije v raznih zadrugah. Pri nab. zadrugah obstojajo v Rusiji za žene in otroke posebni oddelki, v katerih se nahaja vse, kar zlasti nje interesira. Na ta način se dviga zanimanje žen za zadruge in zadružno delo.

Na Danskem so v minulem letu imeli anketo glede cen potrebščin v domačem gospodarstvu. Izkazalo se je, da so cene robe v zadrugah za 9 do 11% nižje kot pri privatnih trgovcih. (Zadružna Zastava.)

Zadružna desetletka na Angleškem. V Angliji se pripravljajo na 100-letnico zadružnega pokreta na poseben način. Izdelali so načrt za zadružno delo v bodočih desetih letih in hočejo ob koncu l. 1944 pokazati uspehe zadružništva od nastopa ročdalskih pionirjev (1844).

Zadružna literatura.

Zveza nab. zadrug nas obvešča, da nudi zadrugam in zadrugarjem sledeče knjige:

Dr. V. Totomianc, Žena in zadrugarstvo (ćirilica)	Din	4.—
Dr. M. Avramović, Činovnik kao zadrugar (latinica)	,,	5.—
Dr. M. Avramović, Šta se dešava u svetu na zadružnom polju (ćirilica) , , , ,	,,	10.—
Šefkija Bubić, Štednja u zadrugarstvu (latinica)	,,	6.—
Spomenica Mihajla Avramovića (ćirilica):		
a) v malem formatu ,	,,	20.—
b) v luksuzni izdaji, broširana	,,	50.—
c) v luksuzni izdaji, vezana v platno	,,	60.—
Milan Komadinić, Neutralnost zadrugarstva (ćirilica)	,,	5.—

Priporočamo vsem članom prav toplo, da naročijo te knjige pri naši Nab. zadrugi, ki jim jih bo ob zadostni naročitvi preskrbela s 30% popustom navedenih cen.

Knjiga za matere.

V oceno smo prejeli knjižico »Moj novorojenček«, ki jo je spisala ga. Lojzka Hočevlar-Megličeva. Prav na kratko avtorica obravnava najnujnejše, kar mora vedeti mlada mati: o dojenčkovi opremi, njegovi prehrani, posteljici in kopeli, o otrokovem odvajanju, njegovem zobovju i. t. d.

»Skoraj neverjetno se zdi, kako se sleherna ženska zanima za modo; vsak letni čas ima njena obleka drugačen kroj in drugačno blago, a za otroka je dobro vse tisto, kar je bilo moderno pred sto in sto leti«, tako upravičeno ugotavlja zlasti glede na nepraktična in nehigijenična otroška oblačila, ki jih mnoge matere rabijo še dandanes.

Nadaljevanje na 3. str. ovitka.

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

ŠT. 6

LJUBLJANA, 20. JUNIJA 1935

LETO XI

Resolucija

sprejeta na XIV. redni letni skupščini Zveze nab. zadrug državnih
uslužbencev v Nišu, dne 1. junija 1935.

Predstavniki 120.000 zadrugarjev-državnih in samoupravnih uslužbencev, zbrani na XIV. redni letni skupščini Zveze nab. zadrug državnih uslužbencev, po vsestranski proučitvi materialnega položaja državnih in samoupravnih uslužbencev in po zahtevi ukrepov, s katerimi bi se ta položaj vsaj do neke mere mogel popraviti, ter po pretresu vseh vprašanj, ki so v zvezi z bodočim delovanjem zadrug državnih uslužbencev, osvajajo soglasno sledečo

resolucijo:

I.

Sam gospod finančni minister je v svojem ekspezeju k budžetskemu predlogu za leto 1934./35. smatal za potrebno konstatirati, »da se po že znanih znižanjih prejemkov v minulih letih v tem pogledu ne more več iti dalje. Kraljevska vlada smatra danes kot pred letom, da se je s poslednjim znižanjem prejemkov državnih uslužbencev dosegel stvarni eksistenčni minimum. Prej bi se moglo govoriti o velikem številu državnih uslužbencev kakor o tem, da se v današnjih težkih prilikah nov del njihovih plač žrtvuje interesu proračunskega ravnovesja...

Po izvršenih dosedanjih kompresijah je preostala za nove prihranke zelo ozka pot. Po tej poti se je moglo kretati le s skrajno obzirnostjo, ker je bila, sodeč po vsem, v znižanju izdatkov dosežena poslednja meja, katere prekoračenje bi dovedlo v opasnost pravilno funkcioniranje javne službe v državi. Zares, tako materialni kot osebni izdatki so dovedeni na svoj najpreprostejši izraz. Kot se je doslej že večkrat naglašalo, ni mogoče po že izvršenih znižanjih državnih izdatkov pristopiti k njih ponovni masni redukciji... Taka redukcija bi bila brezmiselna in protivna svojemu cilju, ker bi pretila, da zadene v živec, celo več, da povzroči popolno slabitev celokupnega državnega aparata.«

S temi besedami gospoda finančnega ministra je verno prikazano težko materialno stanje, v katerem so se nahajali državni uslužbenci pred poldrugim letom. Njegove besede so še toliko značilnejše za presojanje

materielnega položaja državnih uslužbencev, če imamo v vidu, da se ta izjava nanaša na povprečne perjemke državnih uslužbencev, čeprav je znano, da je ogromno število nižjih drž. uslužbencev, upokojencev in delavcev glede svojih dohodkov daleko izpod povprečnosti. Razen tega je izvestno število državnih uslužbencev po tem času pretrpelo občutno redukcijo prejemkov radi ukinitve osebne doklade poročenim ženam, katerih možje so tudi zaposleni. V tem času je v znatni meri padla tudi kupna moč dinarja ter se je vsa roba, ki se nabavlja iz inozemstva, občutno podražila. Vse te okoliščnosti so vplivale na poslabšanje materielnega položaja državnih uslužbencev.

Državni uslužbenci-zadruharji smatrajo za svojo dolžnost, da vse odločujoče faktorje opozorijo na te činjenice, da bi se odvrnila nevarnost, ki preti ogražati vprašanje pravičnega funkcioniranja javne službe v državi. S tem je treba računati tem bolj, ker stojimo pred resnim prizadevanjem, povišati cene kmetiskim pridelkom, kar bo vplivalo tudi na materielni položaj državnih uslužbencev kot potrošačev.

Zadruharji-državni uslužbenci, svesti si svoje dolžnosti napram narodu in državi, uvidevajo vse težkoče, ki ovirajo zvišanje njihovih prejemkov v breme državnih dohodkov, ali istočasno s samozaupnostjo naglašajo, da to ni edina pot za poboljšanje materielnega položaja državnih uslužbencev. Zakaj državni uslužbenci kraljevine Jugoslavije so krenili že koncem l. 1920. na pot zadružne samopomoči in si prizadevajo, da s svojimi zadrugami ojačijo svojo kupno moč. Življenje je pokazalo, da so državni uslužbenci v tem pogledu šli pravilno pot in je radi tega želja drž. uslužbencev-zadruharjev, da odločujoči činitelji njihovemu zadružnemu pokretu posvečajo dolžno pozornost. To tembolj, če se pomisli, da zadružni pokret državnih uslužbencev nima za cilj, da zaščiti samo privatne potrošnje interese svojih zadruharjev in da pospešuje njihovo gospodarstvo, nego da vzame na svoja pleča tudi del javnega bremena, ki bi ga sicer morala nositi država vsled povišanja njihovih prejemkov.

Z zakonom o zadrugah državnih uslužbencev so našemu zadružništvu priznane izvestne povlastice, ki so postale v zadnjem času predmet žolčnih napadov s strani nekih zainteresiranih ljudi. In, vsekakor pod vplivom te kampanje, so se začele te povlastice z raznimi administrativnimi merami okrnjevati. Pod istim vplivom se je verjetno storilo tudi razpoloženje, iz katerega je izšel zakon o spremembah in dopolnitvah zakona o neposrednih davkih, zakon o spremembah in dopolnitvah zakona o taksah itd., s katerimi zadružništvo ni samo popolnoma zanemarjeno, temveč so mu s temi zakoni odvzete še one povlastice, ki jih je dotlej uživalo. S tem je zadrugam drž. uslužbencev vsiljen občuten izdatek ter je oslABLJENO tudi njihovo udeleževanje, ki so ga pred tem vršile v korist državnih uslužbencev. Državni uslužbenci-zadruharji želijo ob tej priliki posebno naglasiti, da za ukinitve povlastic zadružništvu ne obstoja prav nikak objektivni razlog. To tem bolj, ker je v interesu same države, da štiti in podpira zadružništvo

državnih uslužbencev in da omogoči državnim uslužbencem, da z združno samopomočjo in organizacijo vzamejo čim več svojih poslov v svoje roke, da bi se na ta način izbeglo povečanje državnih izdatkov s povišanjem njihovih plač.

Z ozirom na vse obrazloženo državni uslužbenci-zadruharji apelirajo na vse odločujoče faktorje:

1. a) Da se izboljšajo prejemki državnih uslužbencev, ker se nahaja znaten del državnih uslužbencev danes s svojimi prejemki daleko izpod stvarnega eksistenčnega minimuma;

b) da se Zvezi stavijo na razpolago potrebna finančna sredstva za razdolžitev državnih uslužbencev, in sicer iz sredstev Državne hipotekarne banke;

c) da se Zvezi stavijo na razpolago sredstva, ubrana po členu 70, točka 2 zakona o zadrugah drž. uslužbencev;

d) da se delavcem državnih rudniških podjetij izplačujejo zaslužki redno kot ostalim delavcem v državnih podjetjih.

2. Da se radi izboljšanja materialnega stanja izvestnega števila uradniških družin vrnejo doklade omoženim ženam, ne glede na to, dali so tudi njihovi možje zaposleni; ker te doklade skoro brez izjeme tvorijo materialno osnovo za ustanovitev rodbine.

3. Da se z vsemi merami podpira razvoj in jačjenje združništva drž. uslužbencev; za to pa je najpreprostejša pot respektiranje in oživetvorenje povlastic, ki so združnemu pokretu državnih uslužbencev zagaran-tirane s pozitivnimi zakonskimi odredbami, in to:

a) da se vsem državnim oblastim naroči, da pravilno izvajajo čl. 56, točka 6 in 7 zakona o zadrugah državnih uslužbencev;

b) da se čl. 77 zakona o zadrugah državnih uslužbencev oživetvori in da se onemogoči njegova restrinkecija z raznimi rešenji administrativne prirode in z razpisi, v katerih se često ne uvažujejo jasne odredbe te zakonske norme;

c) da se oživetvori čl. 78. zakona o zadrugah državnih uslužbencev in da se zadruge državnih uslužbencev oprostitjo vseh davkov in doklad — tako državnih kot samoupravnih — za delo, kapital in dohodek. Pod tem se mora razumeti občinska trošarina, uvoznina, tehtnina itd. V posledku tega, da se razveljavijo, odnosno da se za zadruge državnih uslužbencev in njihovo Zvezo ne izvajajo zakonski predpisi, ki so v nasprotju s to odredbo zakona o zadrugah drž. uslužbencev. Najprvo, da se razveljavi čl. 11 zakona o spremembah in dopolnitvah zakona o neposrednih davkih od 18. februarja 1934, s katerim je naš združni pokret najtežje in najkrivičnejše prizadet;

d) da se razveljavi uredba ministrskega sveta od 1. avgusta 1934, s katero je ukinjen čl. 79 zakona o zadrugah državnih uslužbencev, in da se ta člen zakona zopet oživetvori, vse pristojne državne oblasti pa da se pouče glede na njegovo pravilno izvajanje.

4. Da se glede zadrug državnih uslužbencev, njihove Zveze in njihovih podjetij ne izvaja zakon o obratih.

5. Da se spremeni čl. 264 zakona o uradnikih in čl. 253 zakona o drž. prometnem osebju tako, da se za zahteve zadrug drž. uslužbencev more drž. uslužbencem-zadrukarjem postaviti zabrana do 50 % njihovih prejemkov (razen rodbinske doklade na draginjo), in to ali sodnim potom ali po njihovem prostovoljnem pristanku ali pa po predpisih čl. 56 točka 6 in 7 zakona o zadrugah državnih uslužbencev.

6. Da se glede zahtevkov zadrug od dnevničarjev v službi države izvaja čl. 264 uradniškega zakona, odnosno čl. 253 zakona o drž. prometnem osebju, tako da se more odtegniti od njihove nagrade 30 %.

7. Da se zadruge drž. uslužbencev oprostitjo plačevanja poštne v medsebojnem prometu, v prometu med zadrugami in Zvezo ter med Zvezo in državnimi oblastmi.

8. Da se v cilju olajšanja stanovanjske krize, dviga gradbene delavnosti in uspešnejšega dela stanovanjskih zadrug državnih uslužbencev ustvari zakonita možnost delitve stanovanjskih zgradb ne samo vertikalno, temveč tudi horizontalno.

II.

Skupščina Zveze konstatira, da je zadružni pokret državnih uslužbencev zasnovan na pravih zadružnih načelih in zato želi tudi v teh, za državne uslužbence težkih prilikah, navajati svoje zadrugarje, da iščejo sredstev za izboljšanje svojega materialnega položaja prvenstveno v zadružni samopomoči, ker je vsaka pomoč z druge strani le začasna in se nanjo ne more osloniti noben soliden zadružni pokret. Skupščina nadalje konstatira, da je zvestoba zadrugarjev napram zadrugi kakor tudi zadrug napram Zvezi in njenim podjetjem bitne važnosti za dograditev zadružnega pokreta državnih uslužbencev, zlasti še nabavljalnega, in da je samo po tej poti mogoče ustvariti višjo obliko potrošnega zadružništva, t. j. da se preide na lastno proizvodnjo. Vsled tega skupščina soglasno odločuje, da se vse zadruge pozovejo:

1. Da posvečajo največjo pažnjo zbiranju lastnih sredstev v vseh oblikah (deleži, fondi, stalna, navadna in dečja štednja, garancijske vloge itd.), ker je to najboljša pot za ustvarjanje zdravih, samostojnih in življenja sposobnih zadrug.

3. Da vse zadruge državnih uslužbencev v istem kraju (nabavljalne, kreditne in proizvodjalne) stopijo v najtesnejše sodelovanje, da bi z združenimi silami druga drugi olajšala ostvarjanje stavljenih zadružnih ciljev.

4. Da zadruge razvijejo najživahnejšo propagando za zbiranje novih članov in za zadružno vzgojo svojih zadrugarjev. Zadrugam se priporoča, da v ta namen sklicujejo sestanke in konference, prirejajo predavanja, zabave itd., zlasti pa, da posvečajo največjo pažnjo širjenju zadružnega tiska in publikacij Zveze. Pri tem važnem poslu je potrebno najiskrenейše

in najpopolnejše sodelovanje vsakega zadrugarja, vseh zadrug in Zveze, da bi se ta naloga čim prej in čim popolneje ostvarila. Brez sistematske propagande naš zadružni pokret ne more doseči stavljenega cilja: da v svoj krog združi vse državne in samoupravne uslužbenke, a brez sistematske zadružne vzgoje vseh naših zadrugarjev ne moremo izpolniti one socialne naloge, ki je stavljena našemu zadružnemu pokretu.

Naši cilji in naša pota

Na XIII. redni skupščini naše Nab. zadruge dne 14. aprila t. l. je imel tov. Ikonić Milan iz Beograda kot delegat Zveze pozdravni nagovor, ki ga na željo članov — radi pomanjkanja prostora žal samo v odlomkih — na tem mestu objavljamo.

»Tovariši zadrugarji!

V imenu Zveze nabavljajlih zadrug Vas z našim zadružnim pozdravom iskreno pozdravljam, z željo, da bi bilo Vaše delo na tej skupščini zaključeno tako, kakor to zahteva Vaše dosedanje prizadevanje. Naše zadružništvo je lahko ponosno, ko more po svoji centrali pozdraviti delo tako odlične, močne in dobro upravljane zadruge.

S svojim zadružnim pozdravom prinašamo ljubezen, solidarnost, slogo in mir. Vsi ti etični principi, realizirani po združništvu, služijo skupnosti. Naša zajednica ima visok cilj: da nas združuje v borbi za boljše življenje in da vrši razen gospodarskih tudi etične naloge. Naloga zadružništva ni v tem, da služi poedincu radi poedinca, temveč da služi zajednici radi poedinca, odnosno, da bi bili koordinirani interesi poedinca z interesi celote.

Ali zadružništvo ima v vršenju svojih nalog opravka z mnogimi težkočami. Zakaj te težkoče, če vodijo zadružništvo omenjeni etični postulat? Težkoče prihajajo od onih, ki jih na etične principe oslonjeno zadružništvo moti v njihovem miru in jim ograža profit, dočim stremlje zadružništvo za koristjo splošnosti; zato hoče privedi poedince pod zadružni krov, v zajednico, v kateri se izgublja osebni interes, oziroma se podreja občemu, družbenemu.

Naša misel, da je mogoče le v skupnosti doseči to, česar poedinec ne zmore, se ni rodila kot posledica neke spekulacije razuma, nego je bila nujna posledica težkih življenjskih prilik, ki so prisilile posameznike, da so začeli iskati rešitve v združevanju.

Naša zajednica, naša zadruha, ni niti po svojih ciljnih niti po svojih metodah proti narodu, proti državi ali družbi. Nasprotno! Zadruha je naše družbeno pravo. Znano Vam je, tovariši, da se združujejo tudi oni, ki se bore za svoje osebne in posebne interese. Če se tudi taki združujejo, po kakšnem pravu naj bi bilo to zabranjeno nam, ki imamo dolžnost, da si združeni osiguramo svoj obstanek in tako dosežemo svoj življenjski cilj?

Zadruga se pojavljajo povsod, kjerkoli obstojajo zanje in njihov razvoj objektivni pogoji, ki se izražajo v socialnem, ekonomskem pritisku.

Zdi se, da ti objektivni pogoji niso podani, če gre za državnega uslužbenca, ker ima le-ta zasigurano svojo plačo in svojo penzijo. Ali tako izgleda stvar samo na prvi pogled. Ves današnji liberalni gospodarski red in njegova morala gre za tem, da posameznikom cirkulacija kapitala do naša čim več dobička. V tem spletku interesov je plača državnega uslužbenca dober objekt izkoriščanja. Ta plača je na trgu, kjer se pojavlja državni uslužbenec kot potrošač, nezaščitena in v službi poedincev in njihovega profita.

Naše plače so majhne. Baš radi tega smo dolžni, da iščemo potov in načinov, kako bi jih izkoristili najbolj racionalno. Tega pa ne moremo doseči, dokler se kot potrošači poslužujemo posredniške privatne trgovine. Le-ta slabi našo kupno moč in znižuje vrednost naših dohodkov. Zadruga so osnovane zato, da ščitijo naše prejemke s skupnimi nabavkami.

Tudi glede državnih uslužbencev obstoja torej socialni pritisk, ki žene v zadruga delavce, kmetovalce, obrtnike in vse šibke socialne sloje.

Mimo ekonomskih zahtev imajo naše zadruga tudi etične cilje. Očuvati hočemo sebe in druge in realizirati s tem veliko etično misel: Ljubi svojega bližnjega! Olajšati hočemo življenje svojemu bližnjemu in samemu sebi, medsebojno si hočemo pomagati, da ne bodo poedinci v človeški družbi kot brodolomci na pečini.

Pri svojem velikem delu zadenemo tudi na velike težkoče v nas samih. Težko je zamenjati individualno zavest s kolektivno. Čim manj bo med nami ljudi z izrazito individualno zavestjo, tem jačji in silnejši bo združni pokret.

Toda težkoče prihajajo še z druge strani, in s te strani se nam vsiljuje borba, katere nosilec je profit. Mi borbe nočemo, mi hočemo le dela v zadrugi, dela v skupnosti za dobrobit vseh.

S svojim delom v zadrugi ste pokazali, da ste razumeli združne cilje in združno etiko. Uspeli ste ne samo, da ustvarjate sredstva za delo, ki se občuti v Vašem gospodarstvu, nego da korakate pri tem delu od uspeha do uspeha po pravih združnih potih.

V naših zadrugah je organiziranih preko 120.000 zadrugarjev — državnih uslužbencev. To število dokazuje, da je združna misel prodrla v naše vrste. Vendar je še del tovarišev izven njih; tudi te tovariše je treba privedi pod skupno združno streho. Polje združnega dela je široko. Naša dolžnost je, da se za to delo socialno in etično vzgajamo.

Ne pozabljajmo, da so izvršile zadruga po vojni velik posel in zadrugarjem napravile velikanske usluge, vzlic temu, da je bilo v zadrugi včlanjenih prečesto več državnih uslužbencev kot zadrugarjev. Premagati je bilo treba mnogo težkoč. Manjkalo je združne zavesti in mnogo zadrug je propadlo.

Ali ta proces je ustavljen, kar pomeni, da je združništvo zoralo globoke brazde in ustvarilo osnovo za svoje nadaljnje delo.

Med zadrugami, ki so prenesle vse udarce, je bila tudi Vaša zadruga, ki je ostala nedotaknjena, šla svojo pot napredka, jačala se, in ki predstavlja danes jasen dokaz, da je dobro združništvo med državnimi uslužbenci mogoče.

V želji, da v harmoniji in združni atmosferi dokončate posle današnje skupščine, Vas še enkrat v imenu Zveze srčno pozdravljam.◀

Gospodinjstvo

Blazine na divanih

Blazine in zglavnice imamo na divanih in otomanih zato, da položimo nanje glavo, ali pa da si obložimo z njimi hrbet ali rame, da nas grejejo, ako je soba premalo topla. Blazine imamo torej radi take, na katere se res lahko naslonimo, ki so torej dovolj velike in mehke, hkrati pa nam je seveda tudi všeč, če so lepe. Da bi bila blazina samo okras divana smo se že kar odvadili, in sicer zato, ker hočemo imeti, da je vse, kar koli je okrog nas, čim bolj smotreno. Česar ne potrebujemo, nam je v napoto; samo za oči, brez praktičnega pomena imamo v stanovanju vedno manj stvari. Po mojem so za otomane, divane in fotelje najokusnejše preproste blazine v obliki kvadrata ali pravokotnika. Če si boste torej pripravljali blazine za nov divan v družinski dnevni sobi, napravite štiri ali pet približno enako velikih blazin, ne premajhnih, pa tudi celih pernic ne. Preobleke naredite prav tako, kakor za posteljne zglavnice, namreč take, da se pri strani zapenjajo, tako da jih lahko slečete in operete. Zelo pogosto vidimo okrogle ali elipsaste blazine. Kamor pristojajo, je prav. H gladkemu oglatemu pohištvu, kakršnega je sedaj največ, se pa okrogle blazine prav posebno ne podajajo. Volani in razna nabiranja na praktičnih blazinah nimajo posebnega opravlja. Prav samo za okras so pa blazine v oblik pojacov, medvedkov, psov, lutk itd. Kdo se upa nasloniti nanje ali kdo se upa položiti glavo na lepo izvezenega papagaja, na šopek cvetja ali celo na plastično izvezeno dekliško glavico z nakodranimi lasmi? Upali se pa tudi ne bomo umazati bele, vezene blazine, okrašene s čipkami in podložene s svilo. Dvakrat na teden skorajda ne moremo menjati preoblek. A kaj je gršega od pomečkanih zarumenelih in potrganih čipk! Sicer pa ima vsak svoj prav. Na divanu v družinski sobi naj bodo blazine, ki se lahko hitro in čedno operejo in zlikajo, in ki tako nudijo večjo udobnost kakor vse druge lepote, ki samo srkajo prah, in ki jih s pranjem in likanjem spravimo ob lesk, barvo in ob vso parado.

Za sobo torej, v kateri je družina ves dan, je najbolje, če sešijemo lične blazine iz svetlega pralnega blaga. Dobro se obnašajo tudi iz težjega,

močnejšega platna sešite blazine. Tako platno se dobi v zelo lepih barvah, ki ostanejo tudi po pranju. Napravimo jih pa lahko tudi iz enobarvnega volnenega ali svilenega blaga, in sicer iz takšnega, ki ga ni treba dajati v kemično čistilnico, marveč ki se opere kar doma. Prav okusne blazine pa lahko sešijemo tudi iz črtastega ali vzorčastega blaga. Blazine iz takšnega vzorčastega blaga morajo biti seveda sešite popolnoma gladko, torej brez vsakršnih okrasov. Veliko se delajo sedaj tudi blazine iz blaga, ki je tkano na roke. Spretna tkalka se ne bo zadovoljila samo z gladkim blagom, marveč bo vtkala v blago pisane črte ali kvadrate v prav mičnih barvah.

Za verando ali vrt sešijte mične blazine iz pisanega kretona. Tudi v otroških sobah imamo radi blazine iz pisanega kretona ali črtastega indantrena, torej iz vzorčastega blaga, ki se dobro pere. Prav ljubke blazinice za otroško sobo sešijemo iz sirovega, beljenega ali barvanega platna, na katerem izvezemo preproste motive.

Blazine z usnjeno prevleko niso za divane; uporabljamo jih samo, če hočemo sedeti na tleh. Na tla položimo tudi blazino iz kožuhovine. Blazine se izdelujejo tudi iz povoščenega platna, ki se dobi v zelo prijaznih vzorčkih. Takšne blazine so sicer nekoliko mrzle. V žamet in pliš se rad nabira prah. Zato je za blazine najbolj primeren pralni žamet, ki se brez skrbi opere. Lepo je pa videti, če je vse iz enakega blaga, preobleka za divan in za blazine.

Blazine morajo biti mehke in polne, ne pa pomečkane. Najlepše obdrži obliko blazina, ki je napolnjena z gosjim perjem, in sicer zato, ker je perje elastično. Cenejša mašila so pa seveda volna, kapok ali vata. Najcenejše, pa tudi dobro mašilo so drobno zrezani odrezki svilenega in volnenega blaga. Žima je samo za široke, težke blazine, ki jih naslonimo na zid, kjer nam služijo za naslonjalo.

Nov divan ali couch naj bo nizek in tako širok, da je na njem prostora za vso družino. Divan v družinski sobi je treba preobleči s trpežnim blagom v solidni barvi. Če nočete vedno iztepavati prahu, potem ga preoblecite z močnim povoščenim platnom ali usnjem v solidni barvi. Da ne bo mrzel, ga pregrnite s preprogo ali težkim pregrinjalom, iz katerega iztepete prah lažje, kakor iz divana.

*

V naši prodajalni imamo za preobleko divanov zelo lepo in trpežno blago v modnih barvah in vzorcih, in sicer v raznih širinah in kvalitetah. Iz tega blaga lahko napravite tudi pregrinjala za postelje, prt za mizo, stensko pregrinjala in blazine za divan in fotelje, tako da bo vsa soba enaka. Za blazine same pa imamo poleg tega blaga še prav lepe in trpežne enobarvne in črtaste krepdešine, razne druge težke svile in prav lepo volneno blago. Dobite pa tudi že izgotovljena plišasta pregrinjala za divane v raznih primernih barvah. Za blazine, katere boste dosti prali, vam nudi naša prodajalna veliko zalogo kretonov in drugega vzorčastega

blaga. Izbrali boste lahko gladkega, črtastega ali vzorčastega, in sicer z geometričnim in cvetnim vzorcem. Za polnjenje blazin pa imamo puh in perje od najcenejše do najfinejše vrste, in pa vato. M.

Kuhinja

Masleno testo. Najdražje in najokusnejše testo je bilo iznajdeno, kakor marsikaj drugega, čisto slučajno. Kakor sem čitala, ga je prvi napravil kuharček Claude Celée, ki je bil zaposlen leta 1600 pri nekem slaščičarju v Chateau de Champagne v Franciji. Claudov oče je zbolel, in on mu je hotel pripraviti posebno dober kruh. Vzel je kos navadnega testa iz pšenične moke in vložil vanj kos sirovega masla. Nato je testo samo nekajkrat preložil, čeprav je slaščičar trdil, da se bo maslo v peči izcedilo in da bi zato moral maslo v testo zamesiti. Claude si je pa mislil, da se maslo ne more izcediti, če je dobro zavito v testo. Imel je prav: maslo ni izteklo iz testa in iz peči je vzel še enkrat tako velik hlebec, in testo je bilo zelo rahlo in krhko. V osemnajstih letih je Claude svojo iznajdbo izpopolnil in jo prenesel v Florenco, kjer je bil zaposlen v tovarni Luigija Mosca. Tovarnar je spoznal važnost Claudove iznajdbe. Da bi jo lahko izkoristil, je dal Claudea zapreti, sam pa je z njo obogatel; dandanes je pa umetnost pripravljavanja maslenega testa že last vseh kuharskih umetnikov.

Masleno testo se nam bo posrečilo, če ga bomo delali v hladnem prostoru. V kuharskih zapiskih je navadno povedano samo, kaj in koliko časa potrebujemo, kar pa začetnici pri pripravljavanju maslenega testa ne pomaga. Da se bo posrečilo testo tako, da bo potem, ko bo pečeno, sestavljeno iz samih tenkih listkov, ki nastanejo zato, ker maslo med peko močno izpareva, je treba vedeti nekoliko več.

Za masleno ali, kakor rečeno, za masleno listnato testo odtehtamo 28 dkg najfinejše, zelo suhe in fino presejane pšenične moke, ki jo razdelimo na deski na dva enaka kupčka. V en kupček zrežemo na drobne koščke 28 dkg trdega sirovega masla, ki ga obdelavamo z valjarjem v moki tako, da ga najprej zvaljamo, nato zložimo, pa zopet zvaljamo in zopet zložimo, kar ponavljamo tako dolgo, da pobere maslo vso moko in da se da ta gmota dobro valjati. Tako testo potolčemo nato v štirioglat kos, na kar ga postavimo na krožniku na hladno, da počiva. V drugem kupčku moke (14 dkg) napravimo pa jamico, v katero vržemo nekaj zrn soli, prilijemo pa še žličko limonovega soka ali kisa, žličko ruma, eno jajce in toliko hladne vode, da pognetemo lahko vso moko v testo. Tako testo obdelavamo potem tako kakor vlečeno (iz kakršnega delamo razne zavitke) na ta način, da ga tolčemo toliko časa, dokler ne postane gladko in elastično in se ne loči od roke in deske. Nazadnje ga pognetemo v hlebec, ki ga postavimo zopet kakor masleni kos za pol ure na hladen prostor,

da počiva. Ko je spočito, ga razvaljamo v štirikrat večji kvadrat kakor je kvadrat iz maslenega testa. Masleno testo položimo nato v sredino navadnega razvaljanega testa in ga zagnemo od zgornje, spodnje in od desne strani, prav tako, kakor da bi ga vložili v kuverto, levo stran pa zavijamo navzdol tako, da je od vseh strani kolikor mogoče enakomerno zavito. Da ne pride moka med testo, jo je treba vselej omesti z omelcem. Testo potolčemo potem narahlo z valjarjem, ki ga moramo potresti z moko, zato da se testo ne prime, nakar ga takoj razvaljamo, in sicer previdno, tako da ostane maslo lepo v sredini. Ko je razvaljano, ga zopet zložimo od zgoraj do sredine in od spodaj do sredine, od leve proti desni ga pa prepognemo na polovico prav tako kakor bi zaprli kako knjigo, na kar ga zopet potolčemo in postavimo zopet na hladno, da počiva. Po preteku pol ure ga zopet razvaljamo in zopet zložimo in ga denemo prav tako kakor prvič zopet počivati. To ponovimo tolikokrat, da je štirikrat preloženo in štirikrat prevaljano, nakar šele je pripravljeno na nadaljnjo uporabo. Zadnjič naj najdlje počiva. Ko ga potem razvaljamo za nožev rob na debelo, ga razrežemo in pečemo v različnih oblikah. Pekači morajo biti mrzli in ne smejo biti prav nič pomazani. Pred peko pomažemo testo po vrhu z raztepenim jajcem, in sicer prav previdno, da se ne razlije čez testo, ker bi sicer testo ne moglo lepo vzhajati. Masleno listnato testo se mora peči v vroči, dobro zaprti pečici. Pečico preizkusimo na ta način, da vržemo vanjo kos belega papirja. Šele takrat, ko postane papir temnorjav, je pečica dovolj razbeljena. Testo je pečeno, kadar se neha peniti in ko gre od pekača. Da je testo še bolj krhko, delajo slaščičarji takole: ko je pecivo v peči že nekoliko zapečeno, vbrizgnejo v peč, ko je še razbeljena, nekoliko vode. Para dvigne testo tako, da je lepo visoko, in da so listki kar najbolj tenki in krhki. Med pečenjem krhkega testa ni treba pečice po nepotrebnem odpirati.

Masleno testo se uporablja na najrazličnejše načine. Kolački in rogljički, narezani iz maslenega testa, se servirajo k divjačini in k raznim omakam. Masleno testo lahko napolnimo s sladkim sirom, jabolki, češnjami in sploh s sadjem, kar je pa seveda treba potresti s sladkorjem, cimetom, vanilijo, citrono itd. Posebno dober je zavitek z orehovim nadevom. Zelo priljubljeni so pa zlasti rogljički z orehovim nadevom, ki se servirajo k kavi. Mimo sladkih nadevov nadevamo masleno testo tudi z mesnim nadevom. Iz maslenega testa lahko izrežemo z okroglo obliko za krape ali s kozarcem polmesece, ki jih potresemo z nadevom, katerega napravimo na ta način, da vmešamo dva beljaka z 18 dkg vanilijinega sladkorja, in sicer toliko, da se speni, čemur dodamo še nastrgane limonove lupine in 16 dkg zmletih mandljev, orehov ali lešnikov.

Zvitki iz maslenega testa. Masleno testo razvaljamo najprej za debel nožev rob, na kar narežemo iz njega za dva prsta široke in za veliko ped dolge pramene. Nato pripravimo širše kose bolj trdega papirja in jih zvijemo v cevke, na katere navijamo v obliki špirale pramene iz maslenega

testa. Cevke polagamo na pekač, ki ga ne pomažemo, marveč pokrijemo s papirjem. Posamezni navitki morajo biti vsaj za prst vsaksebi. Po vrhu pomažemo navitke z jajcem ob robovih pa ne, ker bi mazanje zadrževalo kipenje testa. Ko so se navitki v vroči pečici spekli, odstranimo, ko so še topli, papirnate cevke. Nato pustimo, da se zvitki shlade, na kar napolnimo odprtine s kremo, ki jo naredimo iz četrt litra smetane. Smetano stepemo najprej v trd sneg, potem ji pa primešamo 10 dkg navadnega in žlico vanilijinega sladkorja v prahu.

Jabolka v haljicah. Masleno testo razvaljamo za 2 mm na debelo, nakar ga razrežemo na 10—12 cm velike kvadrate. Na sredo vsakega kvadrata denemo potem olupljeno jabolko, kateremu izdolbemo sredino, ki jo nadevamo z marmelado, brusnicami in sladkorjem. Ko je to storjeno, zložimo vogale kvadrata čez jabolko drugega preko drugega, tako da je jabolko zavito v testu, vrhnji vogal pa zatakujemo z dišečim klinčkom. Tako pripravljena jabolka pomažemo previdno z raztepenim jajcem in jih spečemo na pekaču v proči pečici. Ko so pečena, jih potresemo še s sladkorjem in jih serviramo. Ako so jabolka trda, jih prevremo poprej v sladki vodi, kateri pridenemo sok limone in pol kozarca vina. Prevreta jabolka odcedimo in shladimo.

Kam s starim kruhom? V gospodinjstvu ostane večkrat košček kruha, ki se posuši in ga noče nihče pojesti. Kjer imajo perutnino, ni ostankov kruha nikoli preveč. V mestu pa večkrat vidimo koščke starega kruha med smetmi. Kadar je načet svež hlebec, ponavadi ne mara nihče več za starega, in če takega kruha takoj ne posušimo in ne zmeljemo v drobtinice, se nam pokvari. Suh kruh lahko narežemo na tenke rezine, ki jih opečemo na vročem pekaču, nato pa pomažemo s sirovim maslom ali marmelado in jih potem serviramo h kavji ali čaju. Če ga narežemo na kocke in shranimo opečene kocke na suhem, v papirnih ali platnenih vrečicah, imamo vedno pripravljene vložke za juho. Iz njih pa napravimo lahko tudi praženec ali emoke.

Beluši. Med najdelikatnejšo zelenjavo spadajo beluši. Kadar jih kupujemo, moramo gledati na to, da so krhki in na prelomu sočni. Najboljši so taki, ki so za prst debeli. Pripravljajo se na različne načine. Ako jih skuhamo v slani vodi, odcedimo vodo, ko so kuhani, na kar jih naložimo na krožnik in zabelimo z maslom in zarumenelimi drobtinicami. Lahko jih pa tudi posujemo z nastrganim sirom in polijemo z razbeljenim sirovim maslom. Marsikdo je rad beluše v solati, ki jo lahko pripravimo na dva načina, in sicer ali tako, da si pripravimo na krožniku omako iz olja, kisa, soli, popra in peteršilja, in da potem pomakamo beluše sproti med jedjo, ali pa tako, da skuhane beluše narežemo na manjše kose, ki jih potresemo z drobno narezano čebulo in peteršiljem, soljo in poprom in potem oblijemo z oljem in kisom. Tako pripravljena solata se navadno obloži še s trdo kuhanimi in razrezanimi jajci.

M.

A. P.:

Prevešanje in umetni roji

(Nadaljevanje.)

Pokrita zalega, ki smo jo predstavili v plodišče, se bo v desetih dneh izlegla ter bodo mlade čebele zasedle sate v plodišču, dočim bodo čebele-delavke nanašale med v medišče v prazne celice, iz katerih so se izlegle mlade čebele. Kajti takšne celice so jim najpriljubljenejše za odlaganje medu. Torej s prestavljanjem dosežemo, da se za časa bere kopiči med v medišču, dočim ostane plodišče na razpolago matici. Kaj lahko je potem čebelarju delo pri točenju. Svest si je namreč, da so v medišču samo medeni sati, iz katerih lahko odvzame med, dočim so sati v plodišču polni novega zaroda. Ne mislim pa s tem trditi, da ni medu tudi v plodišču. Tudi tam ga dobimo, saj ga nanosijo čebele na oba stranska sata in tudi na satih, kjer je zalega, napravijo meden venec. Med na zaleženih satih je za čebelarja skoraj nedostopen, zakaj s točenjem medu iz zaleženih satov kaj lahko poškodujemo tudi zalego. Zato ni priporočljivo pobirati medu iz gnezda. Vedeti moramo nadalje tudi, da je med, ki je »vskladiščen« v medišču, nujno potreben za hrano čebelam.

Oglejmo si sedaj, kako se preveša. Ko smo si vse potrebno pripravili, pričnemo s tem delom najbolje v dopoldanskih urah, ko so starejše čebele na paši. Kakor hitro stikamo po panjih popoldne, moramo biti pripravljeni, da nas bodo stare čebele, ki so zelo srborite, sprejele s pikanjem, dočim so mladice bolj pohlevne. Če nam ni mogoče opraviti dela v dopoldanskih urah, tedaj si napravimo pločevinasto cevko, dolgo ca 12 cm in v premeru 3 cm, v katero zatlačimo suho cunjjo, ki jo prižgemo na enem koncu. Cunjja bo počasi tlela, ter se bo radi tlenja pričelo kaditi. Dim pihnemo v panj, čebele se bodo takoj pomirile in bo delo pri njih omogočeno. Ko so čebele pomirjene, odpremo nalahko okence ter pričnemo z odvzemanjem satov, in sicer odvzamemo najprej krajni sat, na katerem je vedno najmanj čebel. S tem namreč, da izvlečemo sate, pokončamo lepo število čebel; teh je pa škoda, posebno še pred pašo, ko bi nam morale nositi med. Ko smo odvzeli krajni sat, s čimer smo pridobili v panju na prostoru, odmaknemo ostale sate k steni ter jih izvlečemo nekoliko nagnjene, da ne potremo preveč čebel. Odvzete sate položimo na že pripravljeno kozico. Ko pridemo do zaleženih satov, pričnemo paziti na matico; dobili jo bomo navadno na tistem satu, kjer je še mlada zalega, to je tam, kjer so komaj zaležena jačeca. Kakor hitro najdemo matico, postavimo dotični sat v sredino medišča, na vsako stran pa pridenemo po en zaležen sat, dočim vse ostale zaležene sate s pokrito zalego postavimo v sredino medišča. Sedaj imamo v medišču samo tri sate, zato ga je treba dopolniti,

in sicer postavimo na vsako stran zaleženih satov še po en prazen sat brez trotovih celic, k temu pridenemo še na vsako stran po eno medsteno. K steni panja pa postavimo en sat z obnožino in medom. Sedaj imamo v plodišču tri sate zalege in matica ne bo silila v medišče, zakaj če ji pustimo samo en sat zalege, bo toliko časa poskušala preriti se skozi matično rešetko v medišče, kjer bo ostala zalega, da se ji končno to le posreči. Poleg zalege sta dva prazna sata zato, da ima matica takoj možnost leči jajčeca. Dalje sta postavljeni dve medsteni; čebele, posebno pa še mladice, bodo pri ugodni paši šle takoj na delo ter bodo zgradile lepo novo satje, na katerega bo kasneje tudi matica razširila svoje gnezdo. Čebelar sam bo pa tudi vesel novega, svežega satja. Saj je itak treba leto za letom prekuhati staro satje in primanjkljaj nadomestiti z lepim, novim. Sedaj se nam nudi najugodnejša prilika za preskrbo mladega satja. Seveda ne bomo vložili v vsak panj več kot dve do tri medstene, zakaj čim več satja morajo narediti čebele, tem manj medu ostane za čebelarja. Močnim, zelo živalnim družinam, lahko vložimo tudi po tri medstene, dočim imajo srednje družine že z dvema dovolj dela. Dalje imamo še v plodišču pri steni po en sat z medom in obnožino, kar služi čebelam za hrano v primeru nastopa neugodnega vremena.

Poglejmo še v medišče. Tamkaj smo postavili v sredino plodišča tri do štiri zaležene sate. Zalega se bo kmalu izlegla ter svojim tovarišicam napravila prostor za donašanje medu. Iz celic se bodo izlegle čebele in trotje. Kakor je vsem znano, so trotje nekoliko debelejši in radi tega ne morejo skozi matično rešetko. Zato bomo približno 8 dni po prevešanju odprli žrelo plodišča, da lahko izletijo izleženi trotje. Če tega ne naredimo, bodo ti požeruhi postopali po medišču toliko časa, dokler jim ne bo zmanjkalo hrane, oziroma dokler jih ne prično preganjati čebele. Ne preostaja jim nič drugega, kot poginiti od lakote. Kaj žalostna je slika, ki jo večkrat vidimo po panjih, kako ležijo mrtvi trotje po matični rešetki, kar gotovo ni v diko čebelarju. S tem smo tudi čebelam napravili nepotrebno delo, zakaj one hočejo snago. Ker celih trotov ne morejo spraviti skozi matično rešetko, odgriznejo mrhovini trup ter ga izvlečejo iz panja. Ker pa glavice ne morejo pregrizniti, jih pustijo na matični rešetki v plodišču. Zato ne pozabimo pravočasno odpreti zgornjih žrel, da lahko izleženi trotje izletijo.

Pri prevešanju večkrat naletimo na že godne matičnjake. Sedaj se nudi čebelarju ugodna prilika, da uporabi matičnjake ali za zamenjavo starejših matic ali pa za narejanje umetnih rojev. Preden se odločimo, kako bomo uporabili mlado, še ne izleženo matico, moramo ugotoviti, zakaj je bil sploh matičnjak zastavljen. Gotovo me bo kdo izmed bralcev vprašal, kako je mogoče to ugotoviti. Prijatelj, stvar ni tako težka. Če najdemo matičnjake pri močno živalni družini, katere čebele mirno sedijo na okencu, v takem primeru lahko z veliko gotovostjo sklepamo, da se družina pripravlja k rojenju. Sedaj je ukreniti potrebno. Kdor hoče, da mu panj izroji, tedaj ne bo tiste družine prevešal, pač pa jo bo pustil lepo v miru. V par dneh

dobimo iz Žnidaršiča roj, ki ga bo čebelar vesel. Roj je najbolje stresti v medišče izrojenca, pri čemer moramo paziti, da je matična rešetka pokrita in da je nemogoč prehod iz plodišča v medišče k roju. Kot sem že opisal v zadnji številki »Zadrugarja«, ima roj staro, oprášeno matico, dočim ostane v plodišču izrojenec z neoprašeno matico, ki pojde v kratkem na praho. Kakor hitro se mlada matica opráši, imamo v panju dve čebelni družini, ki ju pustimo, da se nekaj časa nemoteno razvijata. Ko opazimo, da ležeta jajčeca za obe matiei, odvzamemo roju dva sata zalege z matico vred ter napravimo novo družino, kateri dodamo še tri do štiri sate zalege, katere odvzamemo močnejšim družinam. Osirotela družina, to je prejšnji roj, je sedaj brez matice, zato ga bomo združili z izrojencem. Na ta način pridobimo novo, mlado mlatico; razen tega imamo še novo družino, ki smo jo opomogli z odvzeto zalego močnejših panjev. Opozorim pa vsakogar, naj uporablja za narejanje umetnih rojev več družin, ki bodo lahko prebolele začasno oslabitev. Odsvetujem pa, da bi delali roje kar vse vprek. Če hočemo trčiti med, moramo imeti močne družine, sicer imamo kopico slabih čebel, pa nič medu. Pregovor pravi: Srednja pot, najboljša pot.

Dogodi se tudi, da naletimo v panjih pri prevešanju na matičnjake, in sicer pri takšnih družinah, ki nimajo nikake potrebe za rojenje. V tem primeru se najbrž čebele pripravljajo da »preležejo«, menjajo matico. Le natančneje pogledjmo matico, pa bomo kmalu opazili, da je ali pohabljen ali pa že stara. Taki družini bomo potrgali vse matičnjake razen dveh najlepših, staro matico bomo pa uničili. V desetih dneh bo v takšnem panju kraljevala že nova matica, čebele pa gotovo ne bodo to leto rojile. Če pa hočemo narediti umetni roj, čeprav še nimamo na razpolago matice, tedaj vzemimo družini, ki ma zastavljene že godne matičnjake, takšen sat ter ga postavimo v drug, prazen panj. Dodamo mu še pet satov zalege, ki jih odvzamemo močnejšim družinam. Ne pozabimo dodati tudi sat z medom in obnožino in prazen sat z vodo. Na opisani način si tudi lahko povečamo svoje čebelarstvo. Dodani sati pa naj imajo pokrito zalego, zakaj pri neodkriti zalegi ne gre mlada matica na praho.

Ptičjereja

K. Kos:

Mala papiga-tigrice

Mala papiga-tigrice (nemško: der Wellensittich) je med papigami najmanjša vrsta. Domovina teh ptic je Avstralija. Pri tamošnjem prebivalstvu je zelo priljubljena. Medtem ko vse druge vrste papig živijo stalno na istem kraju, kjer se rodijo, je tigrice ptica-selivka. V letanju je kakor naša lastavica izredno hitra in pri tem vseskozi sigurna. Na svojem potovanju pri selitvi se spusti na tla le tam, kjer je v neizmernih puščavah,

preko katerih leti, po onih, v južnih krajih običajnih nalivih, zrastle bujna trava in se razbohotilo novo zelenje. Toda le kratek čas traja njen počitek. Radi visoke tropične vročine se trava in zelenje kaj hitro posušita in naša znanka se zopet dvigne in v ogromnih jatah seli proti severni Avstraliji, kjer se nastane v bližini rek, ki so poplavile daleč na okrog pusto pokrajino in jo pognojile, spremenivši puščavo v rodovitno zemljo, polno bohotnega zelenja.

Prve tigrice je prinesel v Evropo leta 1840. znameniti angleški naraoslovec Gould, seveda v Anglijo. Kmalu nato so jih pričeli gojiti tudi v Belgiji in Franciji, nakar se je razširila gojitev teh ljubkih in mičnih živalic skoroda po celi Evropi.

Tigrica ljubi družabno življenje, in sicer je najrajša v dveh skupaj. Priporočljivo je torej, da združimo v eno kletko samca in samico. Neverjetno je, kako srečen je tak parček, kako drug na drugega življenjsko navezan. Samček neprestano dvori svoji nevesti in se ji ljubka; ta ljubezzen vedno bolj narašča in ju slednjič tako tesno in neločljivo veže, da po eventualnem poginu enega žaluje ostali ptiček tako neutešljivo, da še sam pogine, ako mu takoj ne nadomestimo izgubljenega druga.

Tigrica živi sama le tedaj, ako jo k temu priučimo izza mlada, jo ukrotimo in ako poskrbimo, da je v neprestanem kontaktu z ljudmi.

Mala papigica je zelo skromna. Njena jed je proso, oves, svetlo seme in bar. Vode potrebuje malo in le redkokdaj jo vidimo piti ali kopati se.

Te ptice so jako inteligentne; naučiš jih lahko žvižgati, govoriti in izvajati raznovrstne akrobacije.

Pri nas so se te ljubke živalice že tako razširile, da jih imamo danes radi njih lepote, inteligentnosti in čistoče skoroda v vsaki hiši, kjer s svojim akrobacijami in smešnim govorjenjem zabavajo staro in mlado.

Prehrana. Poglavitna hrana jim je proso. Najraje imajo belega. Dajemo jim tudi neoluščenega ovsa, ki ga zelo rade zobajo. Včasih jim damo tudi bar, kar celega v grozdih ali klobasah. V trgovinah s semeni dobimo že pripravljeno mešanico, sestoječo iz prosa, svetlega semena luščenega ovsa in bara. Paziti moramo, da je to seme popolnoma zdravo, čisto in brez prahu, posebno pa je gledati na to, da ni plesnivo. Tu pa tam jim postrežemo tudi lahko s solato, radičem ali s sladkimi jabolkami. Med proso in zrnato hrano jim pridenemo par kapljic ribjega olja, pa ne preveč, ker bi se jim sicer hrana prignusila.

Za pitanje mladičev je priporočljiva mehka hrana. V ta namen namočimo v vodi ali mleku suh bel kruh, iztisnemo vso tekočino ter jim ga nadrobimo v posodico. Tudi na drobno sesekljana trdo kuhana jajca rabimo v to svrho. Sicer pa ni taka hrana neobhodno potrebna za pitanje mladičev, ker stara vzgojita svoje mladiče tudi s samim prosom.

Glede pokladanja hrane ni potrebno, da bi to delali vsak dan sproti, lahko jim za ves teden nasujemo v posodo zrnja. Prav tako zadostuje, da le enkrat na teden prečistimo njih kletko, a takrat temeljito.

Čeprav tigrice redkokdaj pijejo, jim moramo vendar dajati pitne vode. Gojitev. Tigrice gojimo lahko v kletkah, v toplih sobah ali pa v posebnih letališčih na prostem, ker z lahkoto in nekvarno prenesejo vsako temperaturo. Poglavitno je le, da jim nudimo čistega zraka in svetlobe. Kakor vsaki drugi ptici, škoduje tudi tigrici hitra sprememba temperature. Zategadelj jih ne smemo prenašati iz vročih prostorov mahoma v mrzle ali narobe.

Kletke. Kletke za paritev enega para. V ta namen je najbolja lesena kletka v obliki zaboja, ki ima le na sprednji strani žično mrežo. Luknjice te mreže naj imajo največ 1 cm širine. Zaboj sam, to je kletka, naj bo 30 cm visoka, prav toliko široka in 60 do 70 cm dolga. Skakalne palčice naj bodo iz mehkega lesa, neoglažene, okrogle, 10—20 mm debele. Pritrdimo jih tako, da se ne majejo. Od nezamreženih sten kletke jih postavimo v razdalji vsaj 12 cm, ker bi si sicer papigice ob steni lahko poškodovale rep. Na sprednji strani spodaj damo vzdolžema 5 cm visoko dvigljivo desko, da lahko potegnemo ven pločevinast predal, v katerega pokladamo peska. Zadnjo stran kletke objesimo z desko. Tako napravljeno kletko opremimo z dvema vrtaticama.

Paritev v sobi. Paritev več parov se lahko vrši v sobi, ki naj leži na vzgodni ali južni strani. Soba mora biti solnčna in zračna. Na okna pritrdimo primerno mrežo. Po podu sobe natrosimo nekoliko grmičevja ali zelenih vejic in 2 cm na debelo mivko.

Kletka-preletalnica. Te kletke imajo nad 1 m³ prostora, da lahko ptički, osebito pa mladiči, ki se že sami hranijo, prosto in udobno letajo, kar zelo koristno vpliva na njih razvoj in njihovo zdravje. Čim večje so te kletke, tem boljše, ker le v veliki in prostorni se ptič lahko prosto giblje in poljubno spreletava, utrjujoč in krepeč si na ta način svoje telo.

(Konec prihodnjič.)

Zdravstvo

Dr. V. Arko, Ljubljana:

Jetika kosti in sklepov

Razen jetike pljuč, o kateri je bilo govora v zadnji številki, je jetika kosti in sklepov najbolj pogosta.

Kot sem že omenil, se širi jetika med drugim iz prvotnih ognjišč v pljučih tudi s krvjo. Na ta način dospejo bacili jetike v kosti in sklepe, kjer začno svoje razdiralno delo. Skoro vedno najdemo pri takih bolnikih ali katar pljučnih vršičkov ali pa otekle pljučne žleze. V zadnjem času celo mislijo, da je mogoče, da nastane jetika kosti radi infekcije črevesa z mlekom jetičnih krav, ne da bi pri tem obolelo črevo samo.

Slaba prehrana, ošpice, škrlatinka, razne poškodbe pa so lahko neposredni vzrok, da se bolezen začne, odnosno pokaže.

Najčešče obole otroci v prvih petih letih. Kasneje pada število obolenj, ki zopet naraste v starosti. Vzrok je na dlani: starci in otroci so malo odporni in hitro obole.

Jetika se najraje naseli v kratkih kosteh, na pr. v kosteh roke, stopala in v kosteh prstov na rokah in nogah. Zelo pogosto obole tudi vretenca. V dolgih kosteh, na pr. stegenici, pa se naseli najraje v bližini sklepa.

V naslednjem hočem podati nekako pregledno sliko tipičnih mest, koder se najraje pojavi jetika kosti.

Izmed kosti lobanje obole predvsem senčnica, lična kost pod očesom in spodnja čeljust.

Zelo pogosto obole rebra in prsnica.

Približno ena tretjina vseh primerov kostne jetike odpade na jetiko vretenec z vsemi njenimi težkimi posledicami, kot so grbavost, ohromenje (če je prizadet hrbtni mozeg) i. t. d., o čemer je bilo govora že v eni prejšnjih števil »Zadrugarja«.

Ključnica oboli najraje v bližini sklepa s prsnico, nadlehtnica v bližini ramenskega sklepa. Slično opazamo tudi na obeh kosteh podlehti.

Tipične spremembe kaže jetika dlančnic in kosti prstov. Pojavi se večinoma v zgodnji mladosti (do 5. leta). Oboleli prst je vretenasto zadebeled, pri čemer bolnik ne čuti posebnih bolečin. Obolenje je večinoma lahke narave, dasi preide včasih na kite in ostane oboleli prst navadno kriv.

Na stegenici so važna mesta v bližini kolka in kolena, kjer preide jetika navadno v imenovana dva sklepa. Zelo pogosto oboli piščal, redkeje mečnica.

Od kosti stopala oboli najpogosteje petnica. Jetika prstov na nogi poteka kot jetika prstov na roki. Najčešče oboli palec.

Jetika kosti začne počasi in traja lahko desetletja. V vsakem stadiju je lahko ozdravljiva. Brazgotine, ki ostanejo, pa vedno pričajo, da je dotični prebolel kostno jetiko.

V začetku se počuti bolnik le tu pa tam slabo in včasih mu naraste temperatura, vendar ne preko 38 stopinj. Obolela okončina ga včasih boli in se hitro utruja. Kasneje okončina oteče, koža postane plavkasta in končno predre na prosto gnoj, ki je redek in vsebuje nekaj pesek, ki ni drugega kot drobci razpadle kosti. Okoli takih odprtih, iz katerih se cedi gnoj, začne rasti tako zvano divje meso.

Kakor se na eni strani lahko bolezen vsak čas izboljša in bolnik ozdravi, tako se po drugi strani stanje lahko poslabša in pride do vnetja možganske, trebušne mreže i. t. d., kar seveda vodi do smrti. Dočim prebole otroci navadno v mladih letih še tako težko obliko kostne jetike, dasi mogoče na račun funkcije dotičnega organa, in ostanejo več ali manj invalidi, ne velja to za starejše ljudi, ki večinoma podležejo.

Vse, kar velja glede nastanka in vzrokov jetike kosti, velja tudi za jetiko sklepov.

Na zunaj opazamo na obolelih sklepih sledeče spremembe. Najprej oteče sklep, v katerem nahajamo rumenkast izcedek. V tem stadiju ne čuti bolnik posebnih bolečin, pač pa se zelo hitro utruji. Sklep sam je še prosto gibljiv. Kasneje se sklep izpolni z že prej omenjenim divjim mesom, ima na zunaj vretenasto obliko, dočim je ostala okončina suha v primeri z zdravo. Gibanje v sklepu ni nič več prosto, temveč boleče. Bolniki drže obolelo okončino krčevito v položaju, ki jim povzroča najmanj bolečin. Deloma zaradi bolezni same, deloma pa zaradi skrčenja mišic postane sklep trd, t. j. bolnik ne more okončine niti skrčiti niti iztegniti. Končno predre kakor pri jetiki kosti, gnoj na prosto, pri čemer opazujemo iste spremembe kot tam. Bolnike muči visoka temperatura, ponoči se potijo in hitro propadajo.

Tudi jetika sklepa se začne počasi, brez hujših znakov. Med bolniki nahajamo večinoma otroke, redkeje obole starejši. V začetku sem omenil splošne znake jetike sklepov. Podrobneje pa bi radi važnosti pojasnil jetiko kolčnega in jetiko kolenskega sklepa.

Kolčni sklep. V začetku neznatne bolečine, bodisi v sklepu samem ali pa v kolenu. Po daljši hoji bolniki nevede nekoliko šepajo. Temperatura ni povečana, edino noge bolnik ne more povsem odložiti. Zaradi vedno večjih bolečin, ki nastopajo same od sebe ali pa če se bolnik z nogo zadene ob kak predmet, drže bolniki kasneje nogo v kolku skrčeno. Vse območje kolka je otečeno in boleče. Ko se proces umiri, ponehajo tudi bolečine in bolniki začno polagoma s pomočjo bergelj hoditi. Ako pa se proces ne umiri, nastane povsem druga slika. Kolčni sklep je zaradi gnjenja popolnoma uničen, noga je krajša in trda v kolčnem sklepu. Gnoj predre na prosto in se neprestano cedi. Temperatura je stalno visoka, bolniki se pote, hujšajo. Seveda je tudi umrljivost v tem stadiju zelo velika.

Ako proces ne vodi do smrti, moramo računati, da traja bolezen do ozdravljenja približno 4 leta. Ozdravljenje seveda ni popolno, temveč ostane sklep trajno trd in noga v kolku negibljiva.

Spremembe pri jetiki kolena so sledeče. Jetika se prične počasi razvijati, ne da bi starši opazili kaj posebnega, posebno ker otroci dolgo časa ne šepajo.

Koleno najprej oteče. Pri gibanju je slišati včasih nekako pokanje. Kmalu se pojavijo bolečine, bolnik prične šepati. Obolela noga je nenavadno suha, le koleno je vretenasto zadebeljeno. V končnem stadiju ugotavljamo iste spremembe kot pri jetiki kolka.

Bolezen traja 1 do 3 let in ima največkrat za posledico, da ostane koleno trajno več ali manj trdo.

Jetika ostalih sklepov poteka slično. Omenjena dva sklepa sem navedel zato, ker obolita najbolj pogosto in da opozorim starše na začetek obolenja,

kar je važno glede na zdravljenje, s katerim lahko vsaj preprečimo težje posledice.

Zdravljenje jetike kosti in sklepov je slično, zato bom to obenem obravnaval.

Najvažnejša faktorja pri zdravljenju kostne jetike sta poleg zdravega stanovanja in dobre hrane čist, svež zrak in sonce. Za tovrstno zdravljenje so pripravi posebno kraji ob morju (zdravilišče Kraljevica) ali pa zdravilišča v višini 1200 do 1600 m nad morjem. Glavni zdravilni faktor predstavljajo ultravioletni žarki. O tem kakor tudi o drugih zdravilnih svojstvih višinske in obmorske klime sem pisal v predlanskem koledarju, zato ne bom na tem mestu o tem mestu še enkrat razpravljaj.

Od zdravil v ožjem pomenu besede se priporoča, železo, ribje olje in slično. Poleg tega je uspešno tudi obsevanje z Rentgenovimi žarki in obsevanje s kremensko lučjo (umetno višinsko sonce).

Obolelo okončino damo v mavčev povoj. S tem na eni strani preprečimo skrčenje, na drugi strani pa ima oboleli ud mir in je zdravljenje v takem povoju uspešnejše.

V težkih primerih, pri visokih temperaturah, močnem gnojenju, prihajajo v poštev tudi večji operativni posegi, med temi tudi amputacija.

Naša družina

Razvajenost

Neizmerna je ljubezen staršev do otroka, zlasti ljubezen materina. Katera mati ne bi vsega dala, vse žrtvovala za svojega otroka? In prav je tako. Saj otrok potrebuje ljubezni materine, potrebuje oporo staršev. Kdo drugi bi se za otroka toliko žrtvoval, kot se zanj žrtvuje mati? In ne nazadnje je materina ljubezen tudi velikega vzgojnega pomena: v luči njene dobrote postane in ostane otrok tudi sam dober.

Pa ne le, kar otrok potrebuje, t. j. stanovanje, hrano in obleko, še mnogo več smo dolžni — po svojih sredstvih in močeh — dati otroku. Otroku smo dolžni napraviti tu pa tam tudi kako veselje in to mu pripravimo lahko z najskromnejšimi sredstvi: ljubezen je tudi iznajdljiva, ljubezen — tako pravimo — vse premore.

Je pa velika razlika v tem, ali skušamo pripraviti otroku zdaj to zdaj ono veselje, ali otroka samo — razvajamo. V prvem primeru otroku mnogo dobrega storimo in to ne le trenutno dobro, temveč je to — kot že rečeno — tudi velikega vzgojnega pomena, v drugem primeru pa otroku le škodujemo. Zakaj naš narodni pregovor, ki pravi, da kar se človek v mladosti nauči tudi v starosti zna, velja, če sploh kje, vprav z ozirom na otrokovo razvajenost in podobne slabe navade. Vse-

kakor pa bolj, kot za one slabe navade, ki temelje na moralni osnovi. En primer naj to razliko pojasni. Če je v otroku nagnjenje h kraji, ni s tem rečeno, da bo iz njega postal — tat. Kajti otrok se še ne zaveda nemoralnosti kraje in ga bo, ko bo začel razlikovati med moralnostjo in nemoralnostjo, vsaj moralni vidik, če je sicer dobro vzgojen, odvrnil od takih dejanj v poznejšem življenju. Z razvajenostjo pa je stvar drugačna. Razvajan otrok bo le težko postal nesebičen, plemenit in dober človek, ker ga bo mladostna razvajenost še v poznejšem življenju oklepala kot železna srajca. Razvajan otrok postane mehkužen, nesamostojen, nesposoben za življenjske naloge, ne glede na to, da bo radi svojega egocentričnega značaja, to je značaja, ki vidi vedno in povsod le samega sebe, skrajno nepriljubljen med soljudmi.

Iz teh razlogov, ki jasno kažejo usodne posledice navidez sicer nedolžne vzgojne zablode — razvajanja, je torej zelo velike važnosti, da otroka pri tem, ko mu vse nudimo, kar si poželi, obenem ne razvajamo.

Mnogo je vzrokov, ki imajo za posledico razvajenost otroka. Eden glavnih pa je brez dvoma v n a č i n u, k a k o otroku ustrezamo, k a k o mu izpolnujemo njegove želje. Da mu jih po možnosti izpolnimo, v tem, kot že vemo, nič slabega ni. Saj otroku s tem napravljamo le veselje, ki ga je otroška duša tako željna. Ali to ustrezanje njegovim željam se mora brezpogojno nehati tedaj, ko si otrok ne želi tega ali onega le zato, ker bi ga razveselilo, temveč zgolj zato, ker to i n t o h o č e. Taki otrokovi volji, ali bolje t r m a s t e m u h o t e n j u se moramo ustaviti in ga tudi zmagati, če hočemo, da se ne bo razrastlo v samovoljnost, ki hoče vse doseči zgolj zato, da doseže.

Nikdar torej ne dopustimo, da bi otrok imel zavest, da s svojo voljo zmaga naš odpor. Otrok naj sicer čuti, da je naša ljubezen do njega tolika, da bi mu vse dala, ne sme pa postati iz otroka s skromnimi željami naš zapovedovalec. Glede našega odpora napram njegovemu trmastemu hotenju pa je pomniti, da mora biti sicer odločen, vendar ne očitien. Z očitnim odporom bi to nasprotje le še zaostрили. V primerih take otrokove volje ravnajmo drugače! Poiščimo pametne razloge, za kaj ne moremo (ne nočemo!) ugoditi otroku, in mu jih dopovejmo. Ne pokažimo mu nenaklonjenosti, temveč raje nasprotno: naklonjenost, toda v čem drugem.

Navadno mislimo, da je največ razvajenih otrok v premožnejših družinah ali v družinah z enim samim otrokom, ker je enemu otroku pač lažje več privoščiti kot kopici otrok. Je resnica v tem. Ali vzrok temu ni premožnost sama na sebi, temveč slepa ljubezen staršev do otroka, zlasti, če je otrok edinec. Zaradi slepe ljubezni zmaguje volja otroka-edinca naš odpor in ne radi prevelike pažnje, ki mu jo posvečamo.

V družini z več otroci je nekaj naravnega, da je eden izmed otrok še posebej materin ljubljeneč, bodisi, ker je najmlajši, bodisi, ker je bolehen itd. V tem samem še ne bi bilo zlo, ko bi mati z otrokom pravilno ravnala. V r a v n a n j u s svojim ljubljencem matere greše in s tem

vzgajajo na eni strani razvajenca, na drugi pa povzročajo zavist ostalih otrok. Namesto da bi otroci vedeli, da je najmlajši otrok zato deležen posebne nege in pažnje, ker je najmlajši in bolehen, se često dogaja, da mati svojega ljubljenca skrivaj posebej neguje, ne da bi drugi otroci vedeli zakaj. Zato ni čudno, da se v njih vzbudi zavist, čim opazijo — in otrok ima bistre oči za take stvari — to negovanje »na skrivaj«, kakor tudi ni čudno, da ljubljenelec zaradi tega posebnega materinega pokroviteljstva zraste nad svoje bratce in sestrice.

Iz takega otroka, ki čuti posebno zaslombo matere ali tudi očeta, ne postane drugega kot poosebljena samovoljnost. Razvajenost je to storila. In ljudska modrost, ki pravi, da iz razvajenca ne postane nič prida, ima popolnoma prav. Zato bi se starši morali v pravem času dobro zavedati, da je njihova dolžnost skrbeti za otroka z vso ljubeznijo, da pa zelo greše, če ga razvajajo. Razvajajo ga pa zlasti — kot smo videli — s svojim zgrešenim ravnanjem. Zato je in bodi naša največja skrb ta, kako ravnamo z otrokom in njegovo voljo! — c.

Iz življenja in prirode

Janko Sotošek:

Življenje prazgodovinskega človeka

(Nadaljevanje.)

Neolitik.

Prehod iz paleolitika v neolitik se je izvršil polagoma. Bistvene razlike med tema kulturnima dobama so v tehniki obdelave orodja in v stopnji gospodarstva. Sicer se v neolitiku še vedno uporablja v pretežni meri kresilnik, toda človek že seže po še trših in odpornejših kameninah, ki jih dobi med rečnimi naplavinami. Značilnost neolitika je zglajeno in obrušeno orodje iz kamena. Ta napredek odločujejo praktični razlogi; zglajeni in obrušeni predmeti so namreč bolj uporabljivi kot grobo obdelani paleolitski. Nadaljnja značilnost te dobe so prevrtani kameni raznih oblik, ki se nasajeni uporabljajo kot kladiva in sekire. Poleg kamena se uporablja za izdelavo orodja tudi les in kost. Lesena so na pr. toporišča za sekire in kladiva, nože in bodala, žlicam podobne priprave, cepci, loki, bati, glavniki, kljuke, mize, klopi, vrata, majhni čolniki (najbrž igrače za otroke), čolni iz enega debla itd.

V neolitiku ima osnove naša sedanja kultura. Takrat se izvrši eden najvažnejših preobratov v gospodarstvu. Na mesto nabiranja sadežev stopi polagoma produktivno gospodarstvo. Človek se osvobodi prevelike odvisnosti od narave in raznih nevšečnosti pri iskanju hrane, ki mu jo nudi priroda sama od sebe. Zadostno rastlinsko hrano si zago-

tovi s sejanjem trav, katerih semena vsebujejo dosti hrane, in raznih drugih užitnih rastlin na zato pripravljena tla v bližini svojega bivališča. Naporno in neprestano trajajoče nabiranje hrane zamenjata razmeroma lahka in kratka setev in žetev in omogočata napravo večjih zalog. Razvije se torej poljedelstvo. Žitarice, ki jih človek v neolitiku pozna in seje, so pšenica, ječmen in proso. Poleg tega mu dajejo hrano razne v gozdu divje rastoče rastline: lesnike, drobnice, češnje, češplje, glogove, šipkove in bezgove jagode, maline, robidnice, vodni orešek, želod, žir in zlasti lešniki; v toplejših predelih tudi divja trta, kostanji in orehi.

Poljedelstvo v neolitiku predstavlja primitivno motikarstvo. Zemlja se rahla z motikami, ki sestojijo iz ostrega kamena ali jelenovega roga, nasajenega na dolgo palico. Ohranjeni so celo kameni srpi za košnjo žita.

Hrana iz žita se pripravlja na tri načine, s praženjem, kuhanjem in pečenjem. Najprimitivnejše je praženje žitnih zrn, ki ima včasih tudi namen boljšega konserviranja. Za kuhanje in pečenje se pa žito najprej zmelje, in sicer tako, da se nasuje na ploščat kamen in nato zmane s pomočjo druge okrogle oblike.

Poleg in v glavnem neodvisno od poljedelstva se razvije živinoreja. Udomači se del divjačine, ki tako skrbi za stalno zalogo mesa. Najstarejša domača žival je pes. Sledi ljudem zaradi hrane, ki jo najde pri njih. Človek se sčasoma navadi nanj in ga začne uporabljati za lov, na severu tudi kot vprežno žival, zlasti pa mu koristi kot čuvaj in pomočnik pri udomačenju drugih živali, kot na pr. goveda, jelenov, svinj, ovac in koz.

Poljedelstvo in živinoreja v neolitiku sta na tako nizki stopnji, da imata nabiranje sadežev in lov še vedno prav velik pomen.

Na razvoj naše kulture ima poljedelstvo mnogo večji vpliv kot živinoreja. Poljedelstvo zahteva stalno naseljenost, ki je podlaga višjemu kulturnemu razvoju, povzroča nastanek večjih naselij in pospešuje porast prebivalstva, kar ima zopet za posledico delitev dela, drug temelj kulturnega napredka.

V neolitiku nastalo poljedelstvo je bilo gospodarska in kulturna podlaga za vse kulturne narode v starem veku in tudi kasneje. Živinoreja pa je zvezana več ali manj z nomadizmom, ki vodi k razcepljenosti in formiranju manjših grup, ovira torej združevanje ljudi v večje enote.

Splošno se pripisuje ženi, da je ona utemeljila poljedelstvo, živali pa je začel krotiti moški in s tem osnoval živinorejo. Velika vloga žene v gospodarstvu ji da čisto nov, prednostni položaj. Na nižji stopnji gospodarstva pri nabiranju sadežev je ženin delež pri preskrbi družine in plemena s hrano le malenkosten, sedaj pa vsaj enakovreden moževemu. Še več. Divjačina je skupna last plemena, zemlja pa, ki jo človek obdeluje, in njeni produkti, so last tistega, ki je delal na njej. Žena torej utemelji

privatno lastnino zemlje, zato prevladuje pri starejših kulturnih narodih matriarhat, ki je bil neznan lovskim ljudstvom. Otroci so namreč dediči matere, lastnice sedaj tako važne zemlje, in pripadajo njenemu plemenu. Pri nomadskih živinorejcih je čisto drugače. Mož je ukrotil živino, ki je njegova last, njegovo bogastvo in on se največ briga za njo. V družini vlada zato drugo stanje — patriarhat.

Poljedelstvo daje poleg hranilnih tudi rastline za predivo, ovčjereja pa volno. Te snovi se predelujejo v tkanine, iz katerih se izdelujejo zelo mnogovrstne obleke, na severu napravljene največ iz volne, na jugu iz platna. Tkanje in izdelovanje oblek je stvar žene. Bogato je lepotičje. Ohranjeni so predmeti, ki kažejo, da si človek v neolitiku barva telo in se tetovira.

Bivališča kažejo velik napredek z ozirom na diluvij. Ponekod so še v jamah, običajno pa služijo za stanovanja koče, ki stoje na samem ali pa tvorijo vasi. Stalno naseljeni poljedelci bivajo v lesenih ali kamenitih zgradbah, nomadi pa v šotorih. Oblike so šotori in koče okrogle ali štirioglate. Najbolj primitivne koče so zgrajene tako, da prehaja streha neposredno brez stene v tla, delajo pa tudi take, ki imajo pokončne stene in nanjo položeno streho. Običajno imajo le po en prostor in le včasih dva. V enem se udejstvuje človek podnevi, drugega pa rabi za spalnico. Pod kočo je često izkopana jama, v kateri je klet z zalogami hrane in dostikrat tudi grobovi. Koče, postavljene na močvirnih tleh, imajo za podlago vodoravno položena drevesna debla, ki jih varujejo vlage in pogrezanja. Še bolj zavarovane od vlage so stavbe na koleh. V močvirni breg ali celo kar v vodo se na gosto zabijejo koli, preko njih se polože drugi v vodoravni legi in na to podlago se postavi koča. Ko namreč po diluviju nastopi suha perioda, se pragozdovi razredčijo in omogočijo neolitskemu človeku prodiranje v notranjost kontinentov. Vode v rekah in jezih upadejo, ob bregovih nastanejo močvirni pasovi brez gozda in te si izbere človek za postavitev svojih naselbin, da se izogne nevarnostim, ki mu prete v gozdu, in zaradi potrebe po vodi. Naselbine so dostikrat zavarovane pred zunanjimi sovražniki z jarki in nasipi. Ponekod postavijo prebivalci močne utrdbe, kamor se zatekajo v slučaju napada.

Nov način gospodarstva zahteva v veliko večji meri kot nabiranje sadežev posode za shranitev zaloga, razvije se lončarstvo, ki ga izumijo žene, kar dokazujejo ženski prstni odtisi na ohranjenih posodah. V človeku se vzbudi želja, da bi imel take posode, v katerih bi lahko hranil tudi tekočine in bi mogel z njimi zajemati vodo. Spleteno košaro zatorej zamažejo z glino in postavijo posodo na sonce ali v bližino ognja, da se posuši. Slučajno pa pride v ogenj, spleteni del zgori, glinasti pa se strdi in postane uporabljen sam po sebi. Na njem ostanejo sledovi spletenega dela, kar mu da lepši videz. Pripravljanje loncev je zelo preprosto. Gline pomešajo s peskom, zdrobljenim kamenjem ali lupinami školjk, da ne bi posoda pri žganju pokala. Oblika lončenih izdelkov je prav raz-

lična. Posode so najvažnejši material neolitskega človeka in pri izdelovanju teh prihaja njegov umetniški čut do izraza.

Trgovina je bila že precej razvita, vendar posebnega trgovskega stanu še ni. Našli so na pr. slonovo kost in školjke iz Rdečega morja v Evropi. O državni in socialni organizaciji se ve le toliko, da so živeli ljudje v večjih plemenskih skupinah in večjih naselbinah in da so bili poljedelci stalno naseljeni.

V neolitiku mrtvece pokopavajo v isti legi kot v paleolitiku in jih le redko sežigajo. Odličnejše pokojnike polože v skalnate grobove, ostale pa zakopljejo v zemljo na pobočjih griča. Poleg prednikov časte v neolitiku tudi sonce, na kar sklepamo iz ornamentov v obliki sonca in kljukastega križa, ki so ga našli v stari Troji v Mali Aziji in na otoku Polipru. Kljukasti križ je bržkone simbol ognja in sonca. Bržkone uživajo božjo čast tudi živali, saj je iz stavb na kolen ohranjenih vse polno glinastih figur goveda in je bil kasneje celo pri visoko kulturnih Babiloncih in Egipčanih bik simbol sonca. (Dalje prih.)

Po domovini

Mirko Kragelj:

Naše romanje na Oplenac

Malodušneži krog nas so že skomigovali z rameni, češ, tudi topot ne bo, kar se okoliščin našega enkrat že preloženega romanja na Oplenac tiče, kaj prida, saj nam je še dan poprej hudomušni april nametal decimeter godljastega snega, vendar se mi železničarji, »mornarji na kopnem« kakor smo, nismo dali begati in plašiti, temveč smo le s tem večjo nestrpnostjo čakali trenutka, ko je naš tovariš prometnik na ljubljanski postaji dvignil svojo dirigentsko taktirko in dal znamenje k odhodu. Obe lokomotivi sta zapuhali, robci so zavihrali v slovo ter na srečno pot in že smo točno ob napovedani uri zagrmeli po železni cesti...

Sedli smo na svoja mesta — prostor nam je bil od pripravljalnega odbora že vnaprej določen in odkazan — in kar nas je bilo onih, ki nismo ob razdelitvi nadlegovali neumornih aranžerjev z nikako »posebno« željo, smo segli vljudno svojim znanim ali neznanim kupejskim sopotnikom v roko in se predstavili.

V Zidanem mostu, kjer so nam odklopiti zadnja dva voza, da ju priklopijo za nami vozečemu mariborskemu vlaku, smo bili vsi v kupeju že ena domača družina, vsi v vagonu pa spet ena sama družinska zadruga. Postajali smo po hodniku, ugibali, se nagovarjali, dvorili in kramljali. Da je bila vožnja krajša, smo nekateri podvzemali »ekspedicije« skozi nedogledno garnituro vlaka, ali pa sprejemali obiske potnikov — sosedov. Do Zagreba smo tako neposredno, ali vsaj posredno, spoznali že vseh petstotero potnikov od strojevodje tja do sklepnege sprevodnika.

Dolgočasje nikjer, nikjer sence neudobnosti ali nerazpoloženja. V vsakem kupeju, na vsakem hodniku, ista slika železničarske skromnosti, discipliniranosti in domačnosti: kovčegi in popotne torbe se odpirajo, odmotavajo se zavitki, uživajo primitivne popotnice in ko je čez čas popotna torba prazna, se drug za drugim polagoma pripravljamo k počitku.

Na udobno ležanje seveda nihče ni računal; naslanjamo se pač po vzajemnem sporazumu drug ob drugega, obmolknemo in zadremujemo. Ko vlak drevi po vinorodnem Sremu, že vse vdano prikimava ritmu ropota-jočih koles in le tupaťam najde človeški glas zadovoljnega sproščenja v obliki smrčalne rapsodije.

Ob prvem svitanju je seveda spet vse živo. Z mrzlično vnemo hitimo, da se razvrstimo v falango pred toaleto, kjer si z osvežujočo vodo operemo vidne znake predremane noči s krmežljavega obraza. In komaj se je to zadnjemu posrečilo, že stoji vlak na zemunski postaji in v pomlajenem pogledu potnikov se leskeče v tisočeri h plavih in vedrih nijansah sinjina savskega Podunavja, obdana od slikovite beograjske panorame.

Kalimegdan — pod njim oboki ogromnega zemunkega mostu in spet pod njim v sončno pomladno jutro prebujajoči se promet naše rečne plovbe... Par hipov zadivljenega strmenja — in že se spet premakne vlak — toda topot ne v običajni smeri proti beograjskemu kolodvoru, temveč na desno, po bližnjici do letoviškega Topčiderja in odtod zopet dalje, po dobro vzdržani progi tja v Mladenovac.

Potni maršali kličejo k izstopu. Odreveneli udje se hvaležno odzovejo svojim funkcijam in po preteku komaj dveh minut, že stoji vsa naša ogromna družba, porazdeljena v manjše skupine, na peronu mladenovske postaje, da odtod odrine v bližnje restavracije na okrepčevalni zajutrek.

Čas je tako pičlo odmerjen, da ne utegnemo niti ugotoviti slasti nagloma zaužite kave. Potni maršal je zopet pri naši mizi, nas nenehoma opominja na uro in dreza k odhodu. Nič ne pomaga, treba je zopet noge v roko in hiteti po vrstnem redu v čakajoče avtobuse, ki že zamolklo renče v popotni nervoznosti. Fantovsko se zavihtimo na sedeže — razbre-menjeni prtljage, ki smo jo vso pustili v vlaku in okrepčani bolj od osve-žujočih pomladnih žarkov kakor od zaužitega zajutreka, zdrče bencinska vozila po široki zaprašeni cesti. Spotoma srečavamo strumne orožniške patrulje, ki s svojo navzočnostjo vzbujajo domnevo pričakovanega odličnega obiska; dohitevamo skupine kmečkih romarjev s culami na hrbtu, ki bogve odkod in koliko časa že molče korakajo proti istemu, vsem nam



Oplenac: Cerkev Sv. Gjorgje.

skupnemu cilju — na Oplenac. Še par Šumadink v temni domači noši odskoči na opozorilo naše hupe vstran, na dokaj strmi serpentini se nam umakne na rob ceste v konja vprežena tipična šumadinska dvokolica in že se vrh klanca, iznad gričevitega terena, zablešči v vsej svoji labodji belini hram Božji oplenski.

Ob drugi prestavi zabrenči motor živahneje — še par serpentin — široka cesta se še bolj razširi in ugladi in že švignemo skozi prijazno vas Topolo navzgor in se vstavimo pred modernim, veličastnim zadužbinskim hotelom cerkve Sv. Gjorgje na vrhu klanca.

Tu se izkrčamo in se razgledujemo naokrog. Tam na vzhodu, kjer je nedavno vzšlo soncé, leži prijazna vasica Viševac, zibelka očeta Srbije, velikega Vojvode Karadjordja. V dolini šumi reka Jasenica, vabeč pritoka Kamenico in Kubršnico v svoje naročje. Z nasprotno, zapadne strani, nas pozdravljata sredi med vinogradi Venčac in Bukulja, bogati in lepi šumadinski planini. Venčac, znan po svojem krasnem belem marmorju, ki ga tam lomijo, a Bukulja vsa obrasla z gozdovi, idilična točka za vse letoviščarje, ki iščejo ob njenem vznožju, v Bukovički Banji in v njenem vrelec Banjici, novih življenjskih sil in zdravja.

Ob divnem tem razgledu človek nehote pobrska po svojem zgodovinskem znanju. Časi nekdanje srbske slave in liki srbskih junakov se kakor privid vrstijo pred našimi duhovnimi očmi. Duh Vojvode Karadjordja in njegovih pokojnih in še živih potomcev nas čudežno obkroža, častitljiva pojava prote Atanazija vstaja pred nami. Le s težavo se predramiš iz teh lepih sanj naše prošlosti in slave ter se s svojega pozorišča ozreš po bližjem in konkretnem, skoro otipljivem svetu pred seboj: po streljaj daleč pod sabo po pobočju raztresenih topolskih hišah, s staro cerkvijo sredi zapuščenega pokopališča. In ako te zanima in se potrudiš do nje, ti na tvoje vprašanje prijazni domačin pojasni, da je to stara Karadjordjeva cerkev, ki ti z lepim ikonostasom v lesorezu in s svojim pesniškim verzom izpričuje zgodovino prošlosti:

»Tu dedovi moji
uzmahu pričest onih tužnih dana
sa krvavom rukom
preko jatagana ...«

In ko se vračaš, še na cerkvenem pragu, in se ozreš na levo, ti par korakov onstran zapuščenega starega pokopališča domačin pokaže, kakor v potrdilo vtisov, dobljenih v cerkvi, častitljivo pročelje Karadjordjevega konaka — rojstne hiše našega blagopokojnega kralja Petra I. Osvoboditelja.

Kamorkoli se ozreš — vsaka hiša, vsak kamen, vsaka ped zemlje — spomin nanje, ki so nam ustvarjali temelje naše usode in svobode. Minuli dnevi ožive v pestrih prividih pred teboj, da pogreznjen v svoje misli niti ne veš, kam te nosi noga; in šele, ko obstaneš vrh oplenskega griča, te neposredna bela in svečana bližina Božjega hrama zdrami iz sna in spomni,

da stojiš pred grobnico naših vladarjev, pred cerkvijo Petra Velikega Osvoboditelja.

Impozantna je »zadužbina« naših vladarjev. Temelj ji je postavil sam Peter Veliki in dal jo je zgraditi iz lastnih sredstev, baje po načrtih nemških inženjerjev. Kakor je bela bizantinska stavba na zunaj enostavna, prikazuje v svoji notranjosti sijaj in veličino, lepoto in razkošje vesoljne cerkveno-slikarske srbske umetnosti iz vseh časov.

Od milijonov raznobarvnih kamenčkov v mozaiku so sestavljeni po prostranih zidovih cerkve in tudi dalje v kripti liki in slike svetnikov, ki so jih kot remek - dela srbske umetnosti prenesli semkaj iz velikih srbskih carskih in kraljevskih zadužbin izza dobe Nemanjičev.



Stara Karadjordjeva cerkev, levo rojstna hiša Petra Velikega Osvoboditelja

Desno in levo od glavnega oltarja čuvajo visoka marmorna stebrišča vse svetinje in slavo nove dobe. Tu so shranjene bojne zastave vseh polkov, okinčane z vsemi odlikovanji slavnih minulih bojev.

Levo in desno, pred vhodom v stranski ladiji, stojita dva bela sarkofaga, vsak pokrit z ogromnim, po 3 kubične metre vsebujočim marmornim kvadrom. Pod njima počivajo telesni ostanki Vojvode Karadjordja in Njegovega Velikega Petra.

Pod korom, nad vhodom, vodi z leve in desne strani marmorno stopnišče v podzemlje. Tu se vrste zopet številne grobnice s posmrtnimi ostanki že blagopokojnih članov naše vladarske hiše. Mnogo med njimi pa jih je še praznih in v svoji veličastni belini prevzemajo s svojim molčečim »memento mori« premišljujočega opazovalca.

Le s težavo se prerivaš v gosti gneči navzočih romarjev skozi marmorni hlad do poslednjega zavetišča Njega, ki po vzornem, našemu blagorju in naši bodočnosti posvečenemu delu, pokojno sanja kraj Svoje vzvišene matere nevenljivi sen o lepi, nerazdružljivi Jugoslaviji. Ob njegovem vzglavju plapolajo ogromne voščenke, rdeče kakor Njegova mučeniško

prelita kri, plamteče kakor Njegova vroča ljubezen. Nad Njegovim ležiščem se s stropa leskeče v malem, zlatem lestencu rubinasta lučka, ki jo je dan poprej nenadomestljivemu očetu prižgala drobna, osirotela ročica Njegovega miljenega prvorojenca. Bolestno ganjen poklekneš in ko povesiš oko, premagan od nezadržanih solz, opaziš, da si z njimi orosil z zanositim napisom blestečo se slovensko zemeljsko žaro ob pokojnikovem vzožju.

»Nekdanje čase bil je običaj,
da knezom so najljubše dragotine
dajali s sabo, ko so šli v krajine,
odkoder potnika ni več nazaj.

Mi damo Tebi, kar nam je najdražje
— prsti Slovenske zbrali smo posodo,
ki zvezal z njeno svojo si usodo
— morda Ti z njo bo počivati lažje.«

(Konec prih.)

Leposlovje

Gustav Strniša: **Na tračnicah življenja**

In ko je vse premišljeval, je postal sam na sebe nejevoljen, njegova vedra preprosta duša je bila vznburjena, zgubil je notranje ravnesje in lotevala se ga je vedno hujša otožnost.

Žena je kmalu opazila njegovo spremembo. Spočetka ga je spraševala, kaj mu je, a molčać ji ni hotel ničesar reči in zaman se je trudila, da bi kaj zvlekla iz njega. Njegov edini odgovor je bil skomig z rameni in vedno bolj zakrknjeni molk.

Menil je, da bo svojo boleost zatrl in na Tino počasi pozabil. Sam o sebi se je motil. Bil je pregloboko zagledan vanjo. V svoji zaljubljenosti niti ni vedel, da je bilo to njegovo čuvstvo popolnoma drugačno, kakor naklonjenost, ki jo je gojil do Špele. Čeprav se je zavedal, da starke ni nikoli globlje ljubil, si ni mogel misliti, da je bilo njegovo nagnjenje do Tine tako močno, da si ga ne bo mogel nikoli izruvati iz srca, čeprav ni bil več mlad. Bolečina se je v njem razpasla in vedno huje je trpel. Ljubosumnost ga je pričela grizti, ki je doslej sploh ni poznal. V svoji preprostosti si je včasih domišljjal, da si bo ženo še pridobil in ga bo vzljubila, če postane z njo posebno dober in ljubezniv. Pozabil pa je, da si je že sam priznal, da je prestar za njo in da ga ne bo nikoli marala. Zašel je v protislovja sam s seboj, kar si je enkrat zagotavljal, je drugič zavrgel in si ustvaril nove domneve. Vse pa je bilo posledica njegove zagrenjene in zatirane ljubezni, ki je ni mogel v sebi zadušiti. Res je včasih kazal spet Tini svojo ljubezen in posebno nagnjenje. Njegovo vsiljevanje je bilo tako neokretno in bedno smešno, da ji je postal še bolj neznosen in se mu je naposled že posmehovala, rogala ter se napram svojemu ljubčku šalila, kakšnega rogovileža ima za moža, ki se suče okoli nje kakor medved okoli čebeljnega panja.

Kadar se je streznil iz svoje ljubezenske pijanosti in spoznal, kako je neumen, ker se peha za žensko, ki ga ne mara, je prekipela v njem bolečina, šel je in se opil. Pijan je vzdihoval kakor zaljubljen šolarček, klical svojo ženo po imenu, si jo želel poleg sebe in jokal kakor otrok. V vsem tem je bilo nekaj naivnega in vendar tudi globoko žalostnega, saj je bil to zadnji vzdih za mladostjo in življenjem, za kakršnim je koprnел.

Večkrat je postal razdražljiv in siten. Tedaj je hotel Tini siloma vcepiti ljubezen kakor mlad zaljubljenec, ki ga ženske ne marajo vsled njegove osladne prijaznosti.

Včasih ni vedel kaj početi. Iztirilo ga je in začutil se je bednega in osamelega, stal je pred čuvajnico in čakal, a sam ni vedel, česa pričakuje.

V Tini pa je klila vedno bolj divja mržnja, iz katere se je polagoma razbohotilo sovraštvo do človeka, ki je bil njen mož in s katerim je morala živeti. Mržnja se je stopnjevala in žena je možu naposled kar očitno kazala, kako ga prezira.

Smola je vse videl in vedel, samo trpel ter se počasi vdal v svojo usodo. V tem tegobnem spoznanju se mu je misel večkrat vrnila na Špelo. Da, vendarle je bilo v nji mnogo dobrega! Kako je znala urediti delo! Pa živad je imela pri hiši. Če ima človek kaj živega, mu ni tako dolgočasno! Res ni maral kake krave, da bi ga spet dražila. A v svoji zapuščenosti, si je mislil, da bi se pri kaki živalci vendar včasih raztresel. Sklenil je, da si kupi petelina. In zbil je iz desk kurnik, visok in prostoren, da bi lahko redil teleta v njem. Kurnik je postavil za čuvajnico in kmalu je koracal okoli hiše velik petelin, ki je ponoči spal v njem, a zjutraj že na vse jutro budil čuvaja iz njegovega nemirnega spanja.

*

Tini je umrla sestra. Ženica ni imela kake hude bolezni, a shirana je bila. Nepričakovano hitro je zaspala in zapustila vse premoženje sestri. Kadar se je čuvajka poslej spomnila na svojega moža, jo je vedno zabolelo srce. Jakob se res ni več brigal ne za njo ne za Kolarja ter je mirno vršil svojo službo. Ženo pa je šele sedaj začelo grizti, da se ni že prej premislila in se je prehitro odločila za čuvaja, saj bi po sestriini smrti lahko udobno živela s svojim ljubimcem. Po Mreti je tudi podedovala prijazno hišo v mestu in se kar ni mogla otresti misli, kako prijetno bi bilo življenje poleg mladega ognjevitiga Mirka Kolarja, pa je morala ostati pri stareu, ki ga je sovražila.

Nekdanji zvaničnik je postajal predrzen. Tino je hodil kar očitno iskat v čuvajnico, se tudi podnevi v nji javno pogovarjal, smejala sta se in se očitno laskala drug drugemu, kar vse je Smola zvedel, a molčal je. Dela, vedno več dela si je želel. Od kmeta, ki je imel blizu čuvajnice zemljišče, si je najel kos njive, ki jo je predelal v vrt, katerega je poslej gojil in rahljal prst, da je bila kakor pogača, saj je vsako prosto minuto hitel med svoje rože in rastline.

Tudi Kolar je Jakoba sovražil, čeprav bi bil moral čuvaj njega mrzeti.

Sovražil ga je, ker mu je bil starec na poti in je bil mož njegove ljubice, ki je bila že zdavnaj njegova. Kolar je pač zatrl stud, ki ga je včasih začutil pri Tini, saj je bil zdaj siromak in vesel je bil, ker ga je ženska podpirala, a želel si je še več, kar bi pač dobil, če bi bila Tina njegova žena.

Čuvaj se je zadnja leta zelo postaral. Mož, ki je bil vaju rednega življenja in ni poznal duševnih naporov, ne ljubosumnosti, ne dvomov, je zašel v mračne labirinte, iz katerih ni znal najti izhoda, čeprav je vse skupaj neštetokrat zavrgel, vendar je spet in spet tipal in taval, iskal in stikal ter zašel v nove zagate. Dobro se je zavedal, da mu je ostalo v srcu čuvstvo ljubezni, čeprav ga je skušal zatajiti. Vedel je, da se bo še in še boril in iskal v sebi, čeprav ne bo našel odgovora na svoja vprašanja, kajti njegova preprosta dobra duša ni mogla marsičesa dojeti. Včasih je o ženi in ljubimcu premišljeval in zaslutil, da je njuna ljubezen samo divja strast, sicer bi ne bila tako sovražna napram njemu.

Ženin sovražni pogled ga je pekel v dno duše. Kako rad bi se ji ognil. Sam ji je svetoval, naj gre od njega, ker je med njima pač vse končano, a ni mu odgovorila.

Smola se je pričel svoje žene bati. Stregla mu je vedno bolj površno. Čeprav je bil skromen in z vsem zadovoljen, je vendar opazil, kako ga zanemarja. Ker ni imel nobene poštene postrežbe, je pričel pešati.

Nejasen strah ga je obhajal vedno bolj in bolj, se ožil okoli njega kakor živ obroč in ga jel daviti. Ni se več čutil varnega, bal se je, da bi mu žena ne zavdala. Vsako stvar je jedel le, če je jedla tudi ona in jo pri tem bistro opazoval. Če ga je le zabolelo v želodcu, se je že prestrašil in takoj podvomil, če ni zastrupljen. Kakor mu nekaj časa ni bilo sploh nič za življenje, tako je zdaj hotel živeti. Čut samoohranitve je bil tem silnejši, čim slabše se mu je godilo. Njegova zdrava kmečka narava se je borila za svojo pravico — za obstoj. Večkrat je ponoči skočil kvišku, prižgal luč, posvetil, če žena že spi, se ozrl po kotih in otipal ključavnico. Nji ni ničesar rekel, saj sploh nista več govorila med seboj in sta kakor dva mutca hodila vsak svojo pot.

Le redkokdaj se je v nji vzdrnilo človečansko čuvstvo, da se ji je starec trenutno zasmilil. Tedaj bi ga najrajši objela in pomilovala kakor dete. Za nekaj časa je bila z njim prijazna, a kmalu je prešlo, ko se je nekakrat ozrla v starikavi, nagubani obraz svojega moža. In potem ga je spet zamrzela, zasovražila. Bil ji je kakor stražar, ki sicer molči, toda mrk stoji pred vhodom v paradiž sreče, kamor ona ne sme, ker ji brani vstop s vojim trhlím telesom. Sebi je lahko odpustila, ker je storila nepremišljeni korak in se s starcem poročila, dočim njemu ni mogla odpustiti, češ, da bi bil moral vedeti, da ne bosta mogla srečno živeti skupaj, pa jo je kljub temu poročil. Da je bila krivična v svoji sodbi, na to se ni ozirala, ker je bila preveč samoljubna.

Njen ljubimec je čuvaju še očitneje kazal svojo mržnjo. Nekega dne se

je upijanil in prikolovratil pred čuvajnico, kjer je pričel razgrajati in Smoli pretiti, da ga bo ubil. Bil je tako pijan, da se je kar zibal in zale-taval. Naposled se je vlegel na tračnice, češ, naj ga vlak povozi, da ga bo imel Jakob na vesti. In je res na progi zahreščal.

Prav tedaj je prihitel mimo prometnik Premk. Ko je zagledal pijanca, se je vprašaje ozrl v čuvaja, ki je skomignil z rameni in povedal, da se je Kolar nalašč vlegel na tir.

Premk je čuvaju namignil in že sta pograbila pijanca ter ga zavlekla proti čuvajnici. Med potjo se je prometnik nečesa spomnil in pokazal z glavo proti kurniku. Jakob je razumel in že sta ga nesla tja. Fant se je sicer nekoliko otepal in odtrgal Premku verižico pri uri, da mu je slednja padla na tla in se pokvarila, sicer pa kaj hujšega ni bilo in srečno sta ga stlačila v kurnik ter ga zaprla.

Kolar je nekaj časa krulil in godrnjal, a kmalu je pomirjen zasmrčal.

Ko se je zvečer vrnila Tina nekam zaskrbljena domov, se ni mogel premagati in omenil ji je:

»V nedeljo si mi zaklala petelina, ne da bi me vprašala. Jezila si se, da ne moreš prenašati njegovega petja. Danes sem dobil drugega, ki je sicer mnogo večji, toda peti ne zna!«

Žena je radovedno hitela h kurniku, kjer je komaj spoznala svojega Mirka.

Bilo jo je sram. Tak je torej človek, ki ga ima rada? Tako se zavrže in zgubi v alkoholu? Niti najmanjše se ne vzdrži zavoljo nje, ki jo marsi-kdo vsled njega zaničuje!

Hotela je odpreti kurnik, vzbuditi Kolarja in ga zapoditi. Toda ta misel je bila samo trenutna, takoj se je pokesala, saj je v nji spet prevla-dala strast.

S tresočim se glasom je vprašala moža, zakaj je to storil, čemu je zaprl Mirka v kurnico ter ga tako osramotil, saj mladenič pač ni sam zlezal notri.

Ko je govorila, se je komaj obvladala.

Čuvaj se je otožno smejal in ji mirno povedal, da je Kolar prikolovra-til pijan k njemu, se vlegel na tračnice in sploh ni hotel dalje, češ, naj ga le vlak povozi. Kmalu za njim je prišel prometnik Premk in skupaj sta ga spravila v kurnik, da ima vsaj mir pred njim, ker bi mu sicer še nagajal.

Njena jeza se je obrnila na moža in prometnika, češ, da človek povesod, kjer ni treba, naleti na tega Premka. A Jakobu je očitala, da je pač šleva bil in ostane in da nima nobene moči, ker si sam ne upa odvleči s tračnic človeka, ki se je ponevedoma preveč opil in da je brezsrčnež, ker tako grdo ravna z Mirkom, ki ga vendar pozna, pa gre in ga osmeši ter stlači v kurnik.

Še in še je regljala, se kregala in pretila svojemu možu, da mu bo že pokazala, ker je še ne pozna.

Jakob je molčal. In molk je na njo še bolj porazno vplival, da je kar skakala in besnela. Naposled se je pognala za čuvajnico ter odprla kurnik

in skušala predramiti Kolarja, ki je vlekel dreto, kakor bi bil spal na samih pernicah.

Ko jo je čuvaj opazoval, ga je mahoma obšel strašen strud. Tisti hip se mu je žena zagabila in ko jo je gledal sključeno pred kurnikom, je začutil trenutno do je divje sovraštvo, da je kar dvignil pest in hotel Tino udariti. Pa se je premislil, krepko pred njo pljunil in zavpil: »Pfu!« Okrenil se je in odšel.

Osamljeni Kolar se je prebudil šele ponoči. Spočetka sploh ni vedel, kje je. Tipal je okoli sebe in zatipal tenke prečnice. Divje je zaklel in skušal najti izhod. Ko je zlezal iz kurnika in zagledal čuvajnico, se je šele spomnil, kje je bil. Zasramoval se je, saj ga je gotovo videla tudi ona in kakor tat se je splazil domov počivat. (Dalje prih.)

Zadružni vestnik

XIV. redna letna skupščina Zveze nabavljalnih zadrug drž. uslužbencev se je vršila 1. junija t. l. v Nišu.

Iz poročila upravnega odbora posnemamo:

Število zadrug, včlanjenih v Zvezi, je znašalo v minulem poslovnem letu 206 (napram 187 v letu 1933). Od teh zadrug je bilo: 92 nabavljalnih, 97 kreditnih, 12 stanovanjskih in 5 proizvajalnih.

Število deležev. Vse zadruge-članice so imele pri Zvezi vpisanih 1294 deležev.

Število članov koncem leta 1934. Nabavljalne 69.367, kreditne 46.145, stanovanjske 717, proizvajalne 666.

Lastna sredstva. Nabavljalne Din 35,707.986-90, kreditne Din 30,342.687-39.

Prodana roba. Nab. zadruge so prodale svojim članom robe za Din 187,042.573-75. Od te vsote odpade na nabavljalne zadruge v dravski banovini Din 72,876.083-51.

Skupščina je posvetila pažnjo vsem zadružnim vprašanjem, zlasti še zadružni vzgoji in zadružnemu tisku.

Na skupščini sprejeto resolucijo objavljamo na prvi strani.

Nadaljevanje na 2. str. ovitka.

Vsebina: Resolucija (str. 161). — Naši cilji in naša pota (str. 165). — Gospodinjstvo: Blazine na divanih (str. 167). — Kuhinja (str. 169). — Čebelarstvo: Prevešanje in umetni roji (str. 172). — Ptičjereja: Mala papiga-tigrica (str. 174). — Zdravstvo: Jetika kosti in sklepov (str. 176). — Naša družina: Razvajenost (str. 179). — Iz življenja in prirode: Življenje prazgodovinskega človeka (str. 181). — Po domovini: Naše romanje na Oplenac (str. 184). — Leposlovje: Na tračnicah življenja (str. 188). — Zadružni vestnik (str. 192).

»Zadrugar« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnemu odboru N. Z. U. D. Z., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Kolodvorska ulica št. 39. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

Tudi v ostalih gori navedenih poglavjih bo našla vsaka uvidevna mati koristna navodila, kako naj neguje svojega nežnega ljubljénčka.

Knjižico tudi našim cenjenim zadrugaricam toplo priporočamo. — Založil jo je »Ženski svet« v Ljubljani, Tavčarjeva ulica.

Boj nalezljivim boleznim.

Nab. zadruga ima v zalogi knjigo »Boj nalezljivim boleznim«, ki jo je spisal dr. Jos. Tičar. Knjiga vsebuje opis kužnih bolezni in navodila za nego bolnikov ter ima mnogo slik v barvah.

Naročite jo! — Cena Din 10.—.

IZ UPRAVE.

1. Ponovno prejema zadruga uputnice za razvoz živil na progo šele več dni po tem, ko je že morala odpraviti pošiljke po železnici; to pa radi tega, ker se uputnice zakasnelo dostavljajo in ker se prekasno predlagajo direkciji trebovanja — seznami za izdajo uputnic. Posledica je potem, da se mora plačati tarifska tovarnina.

Med drugim je pogosto krivo tem nedostatkom dejstvo, da nekaterniki še vedno upoštevajo razpredelnico, ki jo je objavila zadruga v svoji okrožnici od 14. avgusta 1934. Opozarjamo, da je razpredelnica te okrožnice razveljavljena in da je za naročanje, pošiljanje in rabo uputnic veljavna edinole naša okrožnica od 10. novembra 1934. V tej okrožnici smo prosili, da se naj odpošiljajo seznami-trebovanja direkciji do 4. vsakega meseca že za one uputnice, ki jih potrebujejo člani in zadruga šele prihodnji mesec, nadalje, da se naj pošiljajo uputnice za živila pristojni zadružni prodajalni takoj, ko dospejo od direkcije, ki izstavlja uputnice vedno, tekoče in takoj, ko prejme trebovanja. Poslane uputnice bodo hranile zadružne prodajalne in izrabile za odpravo pošiljk na progo v onem mesecu, za katerega so bile uputnice izstavljene.

Ker je točno in redno odpravljanje živil ob izkoriščanju obstoječih prevoznih ugodnosti možno le tedaj, ako se upoštevajo smernice, ki jih vsebuje okrožnica od 10. novembra 1934, ponovno prosimo vse članstvo, naše poverjenike in delegate, da se že radi lastnega interesa ravnaajo po navodilih omenjene okrožnice.

2. Opozarjamo nadalje prizadete člane, da predlagajo zadrugi prošnje za odplačilo manufakture, ki so jo vzeli v njenih prodajalnah, tako pravočasno, da jih prejme kreditna pisarna zadruga najkasneje do 18. v mesecu. Ta dan zaključimo namreč račune mesečnih nakupov in jih stavimo v odtegljaj ter se radi ne morejo več upoštevati za sledečega prvega v mesecu one prošnje, ki jih dobi kreditna pisarna po 18. Vsak prosilec naj tudi navede v prošnji svoj točen naslov — kje stanuje, službeno mesto, kjer prejema plačo, in člansko številko.

Nadaljevanje na 4. str. ovitka.

3. Plačnike, zlasti upokoјence, ki nakazujejo zadrugi dolžne zneske po poštni položnici, naprošamo, da poleg rodbinskega in krstnega imena ter službenega čina — kar označijo na predvidenem mestu — napišejo na gornjem robu srednjega dela poštnе položnice, ki ima napis »Sporočilo lastniku čekovnega računa« tudi še svojo člansko številko, ker bo ta pripis izdatno olajšal kreditni pisarni delo.

Duplikatne nakupovalne knjižice.

Obveščamo vse člane, da se duplikatne nakupovalne knjižice izdajajo edino na pismeno prošnjo člana. V prošnji mora član navesti, ali potrebuje knjižico radi izrabe stare ali pa radi tega, ker je originalno knjižico izgubil.

Tiskovino za izdajo novih knjižic dobe člani pri zadružnih blagajnah.

Upravni odbor

Popravek. V 5. šte. »Zadrugarja« čitaj na str. 132 med izvoljenimi namestniki za upravni odbor Stojkovič Jože — mesto Hojkovič Jože.

Prazne steklenice

od mineralne vode (à 1·40 l) sprejemamo po ceni Din 3.— za komad, le če je bila voda kupljena pri nas. Steklenice morajo biti popolnoma čiste in opremljene z originalno etiketo.

Zadrugarji vpoštevajte!

Naročite pri naši zadrugi prvovrstno mleko. Dostavljamo ga na dom v higijensko zaprtih steklenicah po ceni Din 2.— za liter.

Uporabljajte

za nego las: domače pristno orehovo olje;
za sončenje in masažo pa naše specialno olje, ki ga prodajamo po nizkih cenah v naših prodajalnah.

Prvovrstni črni kruh

pečen iz mešanice enotne in ržene moke, je rahel in ostane dalje časa svež; zaradi tega ga priporočamo članom zlasti v vročem poletnem času. Štruce v teži 2·80 kg prodajamo po Din 8.—.

Kurivo

Na zalogi imamo dovolj zdravih in suhih bukovih drv. Naročila sprejemajo blagajne v prodajalnah.

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

Centrala: Ljubljana, Masarykova cesta 17, telefon št. 2241 in 2248.

Prodajalne:	Ljubljana:	Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 2248 Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 2641
	Maribor:	Koroški kol., Frankopanska cesta 34, telefon št. 2061. Glavni kol., Aleksandrova cesta 49, telefon št. 2825

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 6

veljaven od 21. junija 1935

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

Na reklamacije se oziramo le
takoj ob prejemu blaga!

Mlevski izdelki

Moka Ogr	kg	3'—
" Ogr	"	3'—
" št. 2	"	2'75
" št. 5	"	2'50
" št. 6	"	2'25
" enotna	"	2'65
" ajdova	"	3'75
" koruzna	"	1'40
" krmilna	"	1'40
" ržena	"	2'50
Otrobi, koruzni	"	1'—
" pšenični, debeli	"	1'40
" " drobni	"	1'25
Zdrob, činkvantin	"	2'75
" koruzni	"	2'—
" pšenični	"	3'25

Testenine

Domače

Fidelini	kg	6'—
Krpice	"	6'—
Makaroni	"	6'—
Polži	"	6'—
Rezanci	"	6'—
Špageti	"	6'—
Zvezdice	"	6'—

Jajčne

Makaroni	kg	8'25
Polži	"	8'25

Jajčne v kartonih

Makaroni	kg	9'25
Špageti	"	9'25
Jajnine vseh vrst	"	16'—

Riž

Carolina	kg	12'—
Ia	"	8'—
Ila	"	7'—

Deželni pridelki

Čebula, domača	kg	—'—
" egiptovska, nova	"	4'—
Češenj	"	—'—
Fižol, cipro	"	3'—
" prepeličar	"	2'75
Grah, zelen	"	12'50
Ješprenj	"	3'50
Ješprenjček	"	7'50
Kaša	"	3'50
Koruzna, debela	"	1'25
" drobna	"	1'75
Krompir	"	—'—
Leča, Ia	"	12'—
Leča, Ila	"	5'50
Piča za kure	"	1'85
Ptičja hrana	"	8'—

Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia	kg	15'—
Rozine, Ila	"	12'—
Cvebi	"	12'—
Grozdiči (vamperli)	"	12'—
Slive, suhe, bosanske	"	8'—
Dateljni	kart.	—'—
Fige, dalmatinske	kg	—'—
" v venci	"	7'—
Lešniki, tolčeni	kg	28'—

Limone	kom.	—'75
Mak, plavi	kg	10'—
Mandeljni, Ia	"	46'—
Mandeljni, Ila	"	32'—
Orehi, celi	"	8'—
Orehova jedra	"	28'—
Pinjoli	"	66'—
Pomaranče	kom.	1'—
"	"	1'50
Rožiči, celi	kg	5'50
Rožičeva moka	"	5'50

Sladkor

Kocke	kg	15'—
Sipa, drobna	"	13'25
" debela	"	13'35
V prahu	"	15'—
Bonboni	"	25'—
" Fourres, Ia	"	40'—
" " Ila	"	30'—
Bonboniere po velikosti	kom.	—'—
Kandis	kg	23'—
Margo slad	"	44'—
Šumeča limonada	kom.	1'—

Sol

Fina	kg	4'—
Morska	"	2'75
Namizna	"	3'—

Kava

Perl	kg	76'—
Portoriko	"	76'—

Surova, Ia	kg	62'—
„ IIa	„	51'—
Viktorija	„	46'—
Žgana	„	71'50
„ Rio	„	62'50
„ Special	„	84'50
Hag, mali	zav.	14'—
„ veliki	„	27'—

Žitna kava

Ječmenova, slajena, za-		
družna	kg	9'—
Ječmenova, zadružna	„	6'—
Ržena, slajena, zadružna	„	10'—
Dr. Pirčeva	„	12'—
Kneipp	„	12'—
Proja	kg	8'—
Žika	„	13'—

Ostale kavine primesi

Cikorija Favorit	kg	14'75
„ Franck	„	15'50
„ kolinska	„	15'50
Enrilo	„	19'—
Figova kava	kg	20'—
Redilna kava	„	18'—

Mast

Mast	kg	15'—
„ v dozah	doza	85'—
Ceres, bel in rumen	kg	21'—
Čajno maslo Ia	„	32'—
„ „ IIa	„	26'—
Kuhano maslo	„	26'—

Mesni izdelki

Carsko meso	kg	*
Hrenovke	kom.	2'—
Jezik, goveji	kg	24'—
„ svinjski	„	*
Kare brez kože	„	*
„ s kožo	„	*
Kračje	„	*
Kranjske klobase	„	3'50
„ „ suhe	„	—'—
Meso, prekajeno, vratina	„	*
Ocvirki	„	*

Plečeta, cela	kg	—'—
Prsni vršci	„	14'—
Reberca, brez kože	„	*
Safalade	kom.	2'—
Salama, jetrna	kg	—'—
„ krakavska	„	22'—
„ letna	„	19'—
„ milanska	„	50'—
„ mortadela	„	—'—
„ navadna	„	10'—
„ ogrska	„	50'—
„ posebna	„	20'—
„ tirolska	„	21'—
„ trajna	„	26'—
Slanina, hamburška	„	*
„ krušna	„	*
„ papricirana	„	*
„ prekajena, deb.	„	18'—
„ soljena	„	*
„ tirolska	„	18'—
Svinjske glave, brez kosti	„	*
„ parklji	„	*
„ repi	„	*
Šunka, domača	„	*
„ „ kuhana	„	45'—
„ praška	„	—'—
„ zvita	„	*
Želodec, nadevan, kuhan	„	22'—

* Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

Ribe — pastete

Polenovka, suha	kg	20'—
Sardele, očiščene, v olju	„	—'50
Sard. obr. s kaper., mala doza	„	3'50
„ „ „ „ velika	„	7'—
Sardine 1 kg	„	28'—
„ $\frac{1}{3}$	„	8'—
„ $\frac{1}{4}$	„	6'—
„ $\frac{1}{5}$	„	5'—
„ $\frac{1}{10}$	„	3'—
„	kom.	1'50
Slaniki	„	2'—
Tunina	doza	16'—
Pašteta, jetrna	„	5'—
„ sardelna	„	6'—
Guljaž, goveji	„	8'—

Delikatese

Citronat	kg	100'—
Čaj v dozah	doza	28'—
„ „ zavitkih	zav.	4'—
Čaj v zavitkih	„	7'50

„ „ „	zav.	9'—
„ „ „	„	17'—
„ brazilski »Mate«	„	3'50
„ odprti	kg	120'—
Čokolada à $\frac{1}{4}$ kg	tabl.	10'—
„ „ $\frac{1}{10}$ kg	„	4'50
„ „ $\frac{1}{20}$ kg	„	2'50
„ z lešniki à $\frac{1}{24}$ kg	„	2'50
„ „ „ „ $\frac{1}{2}$ „	„	29'—
„ „ „ „ $\frac{1}{3}$ „	„	20'—
„ „ „ „ $\frac{1}{5}$ „	„	12'—
„ mlečna „ $\frac{1}{14}$ „	„	5'50
„ „ „ „ $\frac{1}{7}$ „	„	11'—
Drobtine	kg	6'—
Gorčica	„	17'—
„	koz.	6'50
Guljaž ekstrakt	zav.	4'—
Jajca, štajerska, dnevna	„	—'60
cena	kom.	—'60
Na progo ali z loko pošiljkami jih ne moremo pošiljati.		
Juhan, mali	stekl.	6'—
„ veliki	„	12'—
„ na drobno	dkg	1'—
„ kocke	kom.	—'75
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	vel.zav.	14'—
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	mal. „	7'—
Kakao, Ia	kg	50'—
„ IIa	„	40'—
Kapri	„	40'—
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, mali kozarec	„	—'—
„ veliki	„	—'—
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, marelna	„	29'—
„ „ doza	„	—'—
à 1 kg	„	30'—
Med, cvetlični	„	—'—
„ ajdov	„	14'—
„ cvetlični, mali kozar.	kom.	12'—
„ „ vel. „	„	20'—
„ „ mali lonček	„	1'50
„ „ sred. „	„	4'—
„ „ vel. „	„	7'—
Desert šnite	„	2'—
„ „	„	1'—

Napolitanke, dolge . . .	kom	1—
" " " " " "	zav.	15—
Oblati . . . " " " "	"	15—
Otroški piškoti . . . " " "	"	15—
Ovomaltine, mala . . .	doza	13—
" srednja . . . " " "	"	32—
" velika . . . " " "	"	56—
Paradižniki, 1/5 kg . . .	"	4'50
" 1/2 " " " " "	"	9—
Sir, Chalet, Ia . . .	kom.	3—
" " Ila . . . " " "	"	1'50
" " Ila . . . " " "	skatl.	7—
" emendolski, Ia . . .	kg	25—
" Parmezan . . . " " "	"	85—
" stiški . . . " " "	"	22—
" trapistovski . . . " " "	"	20—
" liptavski . . . " " "	"	30—
Soda, jedilna . . . " " "	"	14—

Pudingi in pecilni praški

Božanska jed	zav.	5—
Citronin prašek za puding	"	2'50
Čokoladne jedi	"	4'20
Čokoladna krema	"	3'50
Čokoladni prašek za puding	"	2'80
Makronin prašek za puding	"	4'20
Malinov prašek za puding	"	2'50
Mandeljevi prašek za puding	"	2'50
Pecilni prašek	"	1—
Pripomoček za vkuhanje	"	2—
Rdeči zdrob	"	3'50
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	g	64—
Muškatov cvet	zav.	3—
Muškatovi orehi	om.	—50
Paprika, huda	zav.	3—
Paprika, sladka	"	3—
Piment, cel in mlet . . .	"	2'50

Poper, " " " " " "	zav.	3—
Vanilija v šibkah	kom.	1'75
Žafran	zav.	—75

Tekočine

Kis za vlaganje	l	3—
Kis, nav., dvojno močni .	l	3—
" vinski	"	4'50
Olje, bučno	"	10—
" italijansko	"	18—
" namizno	"	12—
" olivno	"	16—
Francosko žganje, mala	stekl.	10—
" " srednja " "	"	24—
" " velika " "	"	48—
Brandy, à 0'17 l	"	—
" " 0'35 l	"	32—
" " 0'70 l	"	52—
Liker, Florijan, grenki .	l	42—
" " sladki	"	42—
" Pelinkovec	"	36—
" razni	"	38—
Rum Ia, à 1/2 l	stekl.	34—
" Ia, " 1 " " " "	"	58—
" Ila, " 1/2 " " " "	"	20—
Rumova esenca	"	8—
Žganje, borovničar, à 1/2 l	"	22—
" brinjevec, " 1/2 " "	"	18—
" hruševce, " 1/2 " "	"	18—
" slivovka, " 1/2 " "	"	18—
" tropinovec, " 1/2 " "	"	18—
Vino, belo, štajersko . . .	l	12—
" cviček	"	11—
" belo, dalmatinsko . . .	"	8—
" črno, " " " "	"	8—
" Opolo	"	8—
" Prošek	"	20—
" Vermut	"	26—
Malinovec, à 1/2 l	stekl.	14—
" odprti	kg	18—
Radenska voda 14/10 l . .	stekl.	7—
Rogaška " 14/10 " " "	"	7—
" " Donati 1 l " " "	"	6'50
Grenka voda Fr. Jožefova	"	12—
" " Palma	"	10—

Potrebščine za perilo

Benzit	zav.	5—
Hubertus, sivo	kg	9—
" navadno	"	10—
" terpentin	"	12—
Merima	"	11—
Sunlight	zav.	4—
Schicht, navadno	kg	11—
" terpentin	"	13—
Zlatorog, navadno	"	10—
" terpentin	"	12—

Pralni praški

>Ena<, milne luske . . .	kg	28—
>Henko< soda	zav.	3—
Lux	vel.	4'50

Perion	zav.	4'50
Persil	"	6—
Radion	"	5'25
Snežinka	"	4'50
>Tric, soda	"	3—
Ženska krala	"	2'50
Radost perie	"	2'50

Druge potrebščine

Soda za pranje	kg	1'75
Lug	"	3'50
Boraka	zav.	2'50
" sarski	škatl.	5'75
Škrob, rihev	"	5—
" " " " " "	zav.	1'50
Plavilo v kockah	"	2'50
Plavilni papir	"	1'50
Pralni stroji, leseni, mali	kom.	13—
" " " " " "	vel.	14—
" " pločev. mali " "	"	16—
" " " " " "	vel.	18—

Vrvi za perilo	15 m	Cene po kvaliteti
" " " " " "	20 "	
" " " " " "	25 "	
" " " " " "	30 "	
" " " " " "	35 "	
" " " " " "	40 "	

Obešalniki za sušenje perila	"	20—
--	---	-----

Toaletni predmeti

Milo, Favorit	kom.	8—
" Glycerin	"	4, 9
" kopalno	mali	—
" " " " " "	vel.	12—
" Ideal	"	15—
" Karbol	"	4—
" mandeljnov	"	6—
" Marija	"	10—
" Olivia	mali	4—
" " " " " "	vel.	7'50
" domače	"	3—
" Osiris	"	6—
" otroško	"	8—
" za roke	"	4'50
" Spelek	"	10—
" za britje Ia	"	8—
" " " " " "	Ila	3—
" " " " " "	"	3—
Cimean, zobna krema tuba	"	6'50
Chlorodont, " " " "	"	6'50
Doromat, " " " "	"	7'50
Kalodont " " " "	"	6'50
Odol	mala stekl.	20—
" " " " " "	sred.	32—
" " " " " "	vel.	58—
Olje, orehovo, pristno . . .	"	10—
Olje za solnčenje in masažo	"	8—
Ustna voda Cimean	"	18—
" " Elida	"	20—
Kolonska voda, mala " "	"	13—
" " " " " "	velika	24—
Esenc za kolonsko vodo . .	"	16—
Krema za kožo Cimean . .	doza	10—
" " " " " "	Elida . tuba	12—

Nivea krema	doza	10'—
Uran „	doza	10'—
Parfum	stekl.	16'—
Puder Elida	škatl.	10'—
Vazelin „	doza	6'—
Šampon „	zav.	3'—

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mala škatl.	5'—
„ „	sred. „	7'—
„ „	vel. „	12'—
„ rujava	„	5'—
„ rumena	„	5'—
„ bela	„	5'—
Mast za čevlje, črna	„	4'—
„ „ „ rujava	„	4'—
Belin	zav.	2'—
Olje za mazanje podplatov	stekl.	8'—
Krtače za blato	kom.	4'—
„ „ mazanje	„	1'50
„ „ svetljenje	„	12'—
Vežalke, črne, kratke	par	1'25
„ „ srednje	„	1'25
„ „ dolge	„	1'50
„ rujave, kratke	„	1'—
„ „ srednje	„	1'25
„ „ dolge	„	1'50
„ usnjene, črne	„	2'—
„ „ rujave	„	2'—

Razno

Brusači	kom.	13'—
Celofan, papir	zav.	3'50
Čistilo za parkete	mala doza	12'—
„ „ „	vel. „	24'—
Črnilo	stekl.	3'—
Flit	mala doza	16'—
„ „ „	vel. „	29'—
„ s škropilko	kart.	51'—
„ škropilka	kom.	22'—
Grafit	„	—'50
Hobby, prašek	zav.	5'—
Hranilniki	kom.	40'—
Kadilo	kg	30'—
Kladiva za meso	kom.	12'—
Kolesa, »Šampion«	„	1400'—
„ »Westa«	„	1500'—
„ »Zenit«	„	1500'—
„ ženska, po naroč.	„	—'—
Krtače za obleko	„	16-20'—
„ „ parkete	„	27'—
„ „ ribanje	„	4'—
„ „ roke	„	2'50
„ „ „ dvostr.	„	5'—
„ „ zobe, male	„	8'—
„ „ „ velike	„	12'—
»Mali sadjar«	knjiga	5'—
»Mali vrtnar«	„	5'—
Metle, male	„	8'—
„ velike	„	11'50

Metlice, otroške	kom.	5'50
„ za obleko	„	6'—
„ „ posodo	„	1'50
Morska trava Ia	kg	4'—
Nagrobne lučke	kart.	11'—
Nočne lučke	škatl.	2'—
Obešalniki, mali	kom.	2'50
„ „ veliki	„	15'—
Olje za šivalne stroje	stekl.	4'—
Omela, bombažna	kom.	32'—
„ mala	„	12'—
„ za parkete	„	24'—
Ominol	„	2'50
Pasovi, usnjeni	„	8'—
Pasta za peči	škatl.	3'—
Peharji, mali	kom.	4'—
„ srednji	„	5'—
„ veliki	„	7'—
Peresniki	„	1'50
Pergament papir	pola	1'—
Pesek za email posodo	zav	1'—
„ „ „ „	„	1'50
„ „ „ „	„	2'—
„ „ alum.	„	3'25
Pile, trioglate, male	kom.	4'50
„ „ srednje	„	5'—
„ „ velike	„	5'50
„ plošnate, male	„	9'50
„ „ srednje	„	11'—
„ „ velike	„	13'—
Platnene vrečice, male	„	6-7
„ „ srednje	„	12'—
„ „ velike	„	16'—
Prašek za čiščenje oblek	zav.	10'—
„ „ „ zlata	„	—
in srebra	„	3'25
Prazne pušice	kom.	5, 10
Predpražniki Ia	„	14'50 do 60
„ „ IIa	„	10'—
„ „ IIIa (slama)	„	4'—
Prijatelj gospodinj (za šte- dilnik)	„	170'—
Rahljači, brez ročaja	„	12'—
„ z ročajem	„	15'—
Sidol	doza	5'50
Svitol	„	4'80
Solnice, lesene	kom.	9'—
Stručnice, male	„	6'—
„ srednje	„	7'—
„ velike	„	8'—
Sukanec, bel, črn	„	—
št. 10-12	valj.	4'50
„ 16-36	„	3'50
„ 40-60	„	2'75
Sveče, dolge	zav.	7'—
„ „	kom.	1'20
„ kratke	zav.	7'—
„ „	kom.	—'70
Švinčniki, navadni	„	1'50
„ tintni	„	3'50
Šivanke	zav.	1'50

Šmirkovo platno, belo	pola	1'50
„ „ sivo	„	2'—
Sparklet steklenice	kom.	150'—
„ „ patroni, polni	„	4'—
„ „ prazni	„	2'50
Sted Regulator obroči:		
160-220 mm	„	80'—
230-270 „	„	100'—
280-300 „	„	120'—
Sted Regulator plošče:		
18×12 col	„	150'—
21×12 „	„	160'—
24×12 „	„	170'—
Tepači, mali	„	8'—
„ srednji	„	13'—
„ veliki	„	18'—
Thermid stekl. in vložki	po vel.	—
Umetno gnojilo	kg	2'—
Vim	zav.	2'50
Vozički za prevoz živil	kom.	320'—
Vžigalice	zav.	10'—
„ „	škatl.	1'—
Zobotrepci	zvez.	0'50
Žlice, navadne, jedilne	kom.	3, 6 50
„ „ kavne	„	2'—
„ alpaka, jedilne	„	13'50
„ „ desertne	„	12'—
„ „ kavne	„	7'—
„ „ jed., krom.	„	14'—
„ „ kav., „	„	7'25
Vilice, navadne	„	9-13
„ alpaka	„	13'50
„ „ kromirane	„	14'—
Noži, navadni	„	10-13
„ alpaka	„	23'—
„ „ kromirani	„	23, 27

Kurivo

Drva, bukova, cela	Po dnevni ceni
„ „ žagana	
„ mehka, v kolob.	
Premog, trboveljski, kosovec	Po

Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.

Vsak četrtek ali petek sveže morske ribel

Velika izbira manufakture, perila, nogavic, rokavic, galanterijskega blaga, dežnikov, klobukov in preprog. Emailirana kuhinjska posoda, vse vrste porcelana, stekla i. t. d.

Vpeljali smo prodajo dišav v ličnih, pločevinastih dozah (vsipalnikih) po Din 3.— za komad. Pri bodočem naročilu popra, paprike sladke ali cimet Vas bomo postregli z omenjenimi dozami.