

KOLEDAR

nabavljalne zadruge državnih
uslužbencev v Mariboru r. z. z o. z.

za leto

1929



MARIBOR

Samoizdaja — Odgovorni urednik: Kopič Rado, Maribor
Tisk Mariborske tiskarne, predstavnik Stanko Detela, ravnatelj,
Maribor

Moderno pranje z Benzit-nadmilom!



GUDOLF
MOSSE

Ako perete z Benzit-nadmilom, imate dva čistilca: Pralna možnost z izvrstnim milom in energično razkrojenje z Benzitom.

Benzit je razkrojevalno sredstvo, katero z malim trudom največjo nesnago odstrani. — Benzit deluje, ne da bi pri tem blago poškodovalo, ker nesnaga se razkroji.

Benzit-nadmilo vsebuje veliko množino Benzita, kar lahko zapazite na svežem vonju Benzita.

Milo in Benzit tvorita srečno dopolnitev, ker skupaj delujeta: Benzit razkroji nesnago in milo isto izpere.

Perite z Benzit-nadmilom vse Vaše barvasto perilo! Benzit-nadmilo varčuje najfiniješe tkanine, svila pridržijo svoj poprejšnji blesk.

Perite z Benzit-nadmilom vse mastno perilo, metle za prah, krpe za prah in podobne umazane komade. Ker Benzit-nadmilo razkroji kemično, vso nesnago, olje in mast.

Perite z Benzit-nadmilom po mogočnosti mrzlo ali mlačno. — Ne drgnite in ne kuhajte perila po nepotrebnem!

Benzit Nadmilo
z dvojnimi
učinkoma
Tvornice Zlatorog, Maribor



Pavel Nedog, najmodernejša kemična čistilnica oblek in parna barvarna v Mariboru, samo Gosposka ul. 33 in Razlagova ul. 22. Prebarva svetle obleke v žalne v 24. urah.

Pavel Nedog.



ŽELEZNINA

IVAN KORAŽIJA
MARIBOR

KROJAŠKI ATECJE

///

LJUDEVIT ŠETINA ~ MARIBOR

///

MIKLOŠIČEVA UL. 4

MODNO MANUFAKTURNO BLAGO

SI NABAVITE NAJUGODNEJŠE PRI TVRDKI

FRANJO MAJER

MARIBOR - GLAVNI TRG ŠT. 9

SARG-OV



ZA JAMČENO BREZ KLORA

Tiskarna
knjigoveznica
litografija, plaka-
terski zavod. - Eno- in
večbarvne tiskovine, lepaki,
letaki, etikete, diplome, delnice itd.
Največje in najmodernejšje grafično po-
djetje bivše Spodnje Štajerske. - Podjetje je
bilo za svoje prvovrstne izdelke večkrat odlikovano.

Centrala: Jurčičeva 4 / Podruž. Strossmayerjeva 5

KOLEDAR

nabavljalne zadruge državnih
uslužbencev v Mariboru r. z. z o. z.

za leto

1929

Telefon št. 135



MARIBOR

Samozaložba — Odgovorni urednik: Kopic Rado, Maribor
Tisk Mariborske tiskarne, predstavnik Stanko Detela, ravnatelj,
Maribor

2420/1929



510620

VIKTOR KOSI

Trgovina z usnjem in čevljarскими potrebščinami



Maribor, Kralja Petra trg št. 9

Podravska

Industrija sadnih izdelkov

Trubarjeva ul. 9 Maribor Trubarjeva ul. 9

proizvaja brez saharina, brez esenc,
brez ekstraktov, brez drugih škodljivih
kemikalij iz svežega sadja in grozdja

malinovec, bezgovec, borovničar,
črešnjev sok, grozdni sok, jabolčni sok,
ribezov sok, višnjev sok

Brusnice-kompot Sadne konzerve

Naši izdelki so bili odlikovani z zlato svetinjo na pokrajinski
obrti razstavi v Mariboru leta 1922

Jakob Perhavec

Tovarna za izdelovanje likerjev, dezertnih vin in sirupov

Gosposka ul. 19 Maribor Gosposka ul. 19

Vedno v zalogi pristna domača in srbska slivovka, brinjevec,
tropinovec, droženka, nadalje vse vrste likerjev, rum, konjak in
Na drobno! sadni soki. Na debelo!

Koledar za navadno leto 1929.

Navadno leto 1929 ima 365 dni ter se začne in konča s torkom.

Začetek leta 1929.

Občno in državno leto se začne novega leta dan, 1. januarja.

Cerkveno leto se začne s 1. adventno nedeljo, 1. decembra.

Letni časi.

Pomlad se začne 21. marca ob 3. uri 35 minut zjutraj.

Poletje se začne 21. junija ob 23. uri 1 minuta zvečer.

Jeseni se začne 23. septembra ob 13. uri 53 minut popoldne,

Zima se začne 22. decembra ob 8. uri 53 minut predpoldne.

Mrki solnca in lune leta 1929.

Leta 1929 bosta dva solnčna mrka. Luninega mrka ne bo.

Solnce mrkne popolnoma dne 9. maja ob 4. uri 33 minut zjutraj in deloma dne 1. novembra ob 10. uri 12 minut predpoldne.

Oba mrka sta pri nas nevidna.

Cerkveni prepovedani časi.

Obhajati ženitve je prepovedano od 1. adventne nedelje do Božiča in od pepelnice do velikonočnega ponedeljka.

Premakljivi prazniki.

Septuagesima: 27. januarja. — Pepelnica 13. februarja. — Velika noč: 31. marca. — Križev teden: 6., 7. in 8. maja. — Kristusov vnebohod: 9. maja. — Binkoštna nedelja: 19. maja. — Sv. Trojica: 26. maja. — Sv. Rešnje Telo: 30. maja. — Srce Jezusovo: 7. junija. — 1. adventna nedelja: 1. decembra. — Od Božiča do pepelnice je 7 tednov in 1 dan.

Državni prazniki.

1. Vidov dan: 28. junija.

2. Ujedinjenje SHS: 1. decembra.

3. Rojstni dan Nj. Vel. kralja Aleksandra: 17. decembra.

Kraljeva hiša Karagjorgjevićev.

† Nj. Veličanstvo kralj Peter I., rojen dne 29. junija l. 1844. v Beogradu. Poročil se dne 30. julija 1883. na Cetinju s hčerko črnogorskega kneza Nikole, kneginjo Zorko, ki je umrla dne 4. marca leta 1890. Za kralja Srbije je bil izvoljen dne 2. junija l. 1903. Prestol je zasedel dne 12. junija l. 1903. Kronan je bil v Beogradu dne 8., a maziljen dne 26. septembra l. 1904. v Žiči. Dne 1. decembra leta 1918. je postal kralj države SHS. Kralj Peter je umrl dne 16. avgusta l. 1921.

Nj. Veličanstvo kralj Aleksander, rojen na Cetinju dne 4. decembra l. 1889., ki je bil od leta 1914. kot regent-prestolonaslednik izvrševatelj kraljevski oblasti, je bil po smrti očeta kralja Petra I. proglašen 16. avgusta leta 1921. za kralja Srbov, Hrvatov in Slovencev. Poročil se je dne 8. junija l. 1922. v Beogradu z rumunsko princezinjo Marijo (hčerko rumunskega kralja Ferdinanda I. in rumunske kraljice Marije), rojeno dne 8. januarja leta 1900.

Prestolonaslednik Nj. Veličanstvo kraljevič Peter, sin Nj. Vel. kralja Aleksandra in kraljice Marije, rojen 6. septembra 1923. v Beogradu.

Nj. Veličanstvo kraljevič Tomislav, sin Nj. Vel. kralja Aleksandra in kraljice Marije, rojen 19. januarja 1928 v Beogradu.

Nj. kraljevsko Veličanstvo kraljevič Gjorgje, rojen na Cetinju dne 27. avgusta l. 1887., brat Nj. Vel. kralja Aleksandra.

Nj. Veličanstvo princeza Jelena, rojena na Reki dne 23. oktobra leta 1884, sestra Nj. Vel. kralja Aleksandra. Poročena v Petrogradu s knezom Jovanom Konstantinovičem dne 21. julija leta 1911.

Nj. Visočanstvo Arzenije Karagjorgjević, brat Nj. Vel. kralja Petra, rojen dne 4. aprila leta 1859.

Nj. Visočanstvo knez Pavle, sin kneza Arzenija, rojen dne 15. aprila l. 1893. Poročil se je dne 22. oktobra l. 1923. s princezinjo Olgo, hčerko grškega kralja.

Takse in pristojbine za različne listine.

Vsaka pismena vloga ali prošnja	Din	5,—
če se zahteva tudi odgovor še	»	20,—
vsaka priloga mora biti kolekovana	»	2,—
ako je priloga kolekovana že s kolekom izpod Din 2.—		
se mora kolekovati na Din 2.—		
za pritožbo (priziv) na višjo oblast	»	20,—
trgovski računi do Din 100.—	»	0.10
» » nad » 100.—	»	0.20
pooblastilo generalno	»	20.—
» specialno	»	10.—
vsaki plakat ali objava , ki se prilepi na vidnem mestu (okna, vrata, zidove itd.) za vsaki izvod	»	0.10
reklame stalne izpod $\frac{1}{2}$ m ²	»	40.—
» » od $\frac{1}{2}$ 2 ² do 1 m ²	»	80.—
» » nad 1 m ²	»	150.—
taksa za igralne karte in domino tudi za domačo rabo	»	50.—
menice po monopolnih obrazcih do Din 300.—	»	0.60
preko 300.— do 600.— Din	»	1.20
» 600.— do 1200.— »	»	2.—
» 1200.— do 2000.— »	»	4.—
predlog za zemljeknjižno zavarovanje do 500.— Din	»	10.—
za vsakih nadaljnjih 100.— Din	»	1.—
tožbe za vlogo do Din 500.—	»	30.—
od 500.— do 1500.—	»	50.—
od 1500.— do 10.000	»	70.—
od 10.000.— do 50.000.—	»	150.—
nad Din 50.000	»	300.—
in poleg tega še od spornega predmeta nad Din 300.— 3%		
prijave za vozila (voz ali avto)	»	100.—
letna taksa za enovprežni voz	»	100.—
» » » dvovprežni voz	»	200.—
» » » avto	»	3000.—
Šolska spričevala:		
za osnovne šole in nižje razrede srednjih šol	»	5.—
» višje razrede srednjih šol in strok. moških in ženskih »	»	10.—
Pobotnice in zadolžnice od vsote	$\frac{1}{2}$ %	
kupne pogodbe za premičnine od vsote	1 %	
kupne pogodbe za nepremičnine od vsote	4 %	
najemne pogodbe za trajajoči čas od vrednosti	1 %	
za tombolo nad Din 2.000.— vrednosti dobitka	$\frac{1}{2}$ %	
Veselična taksa od vstopnine 20% in od teh 20% še 5%		
je skupaj od vstopnine		21 %
zastavljalne listine (garancijska pisma)		0.1 %

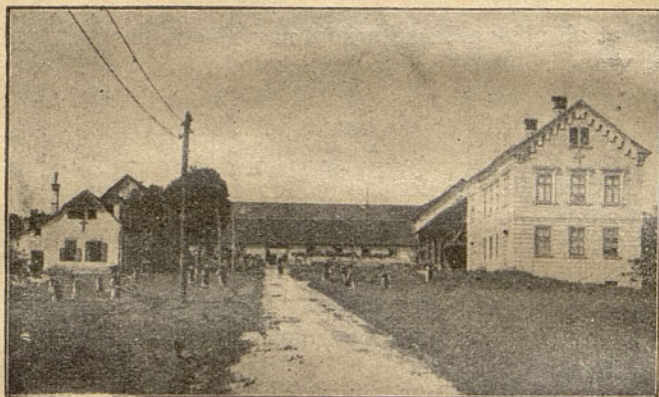
Pozor gospodinje!

Pozor gospodinje!

V vsakem petem paketu zdravstvene sladne kave

Viktor Jarc, Maribor-Lajtersberg

*se nahajata razen dobre kvalitete
še Din 2.— v gotovini za premijo*



**Tovarna čokolade in likerjev očetov trapistov,
Rajhenburg ob Savi. „CHOCOLAT IMPERIAL“**
izdelujejo očetje trapisti iz najboljših vrst kakava in sladkorja. Ta
produkt je v vsakem oziru vzoren in od javnosti zelo číslan. Cene
so zelo nizke z ozirom na izvrstno kakovost. — Zahtevajte cenike!

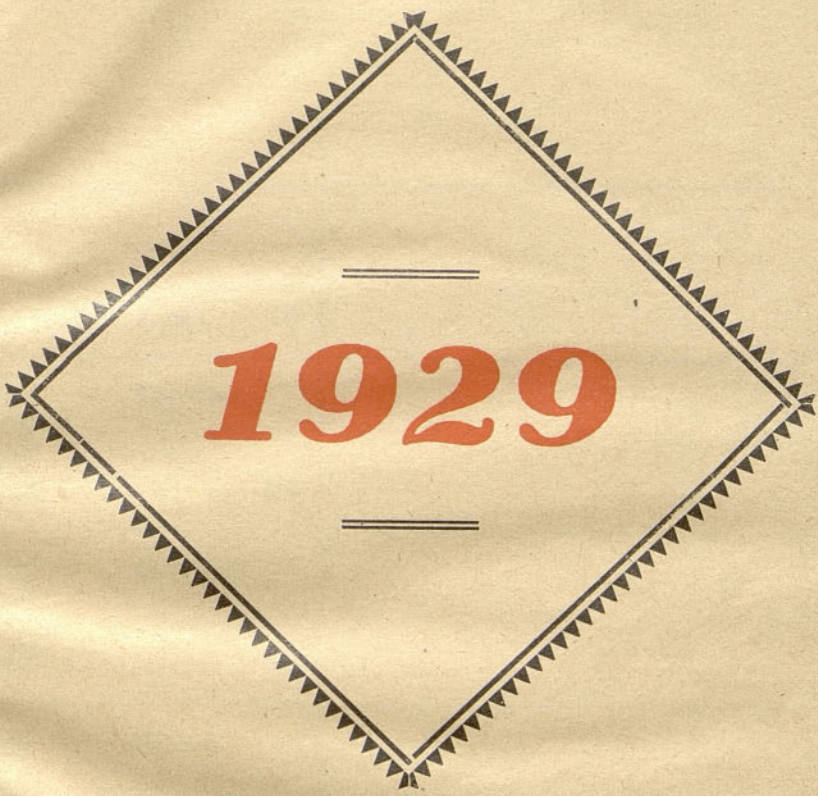
ADOLF KOŠ. Maribor

trgovina z južnim sadjem in sočivjem

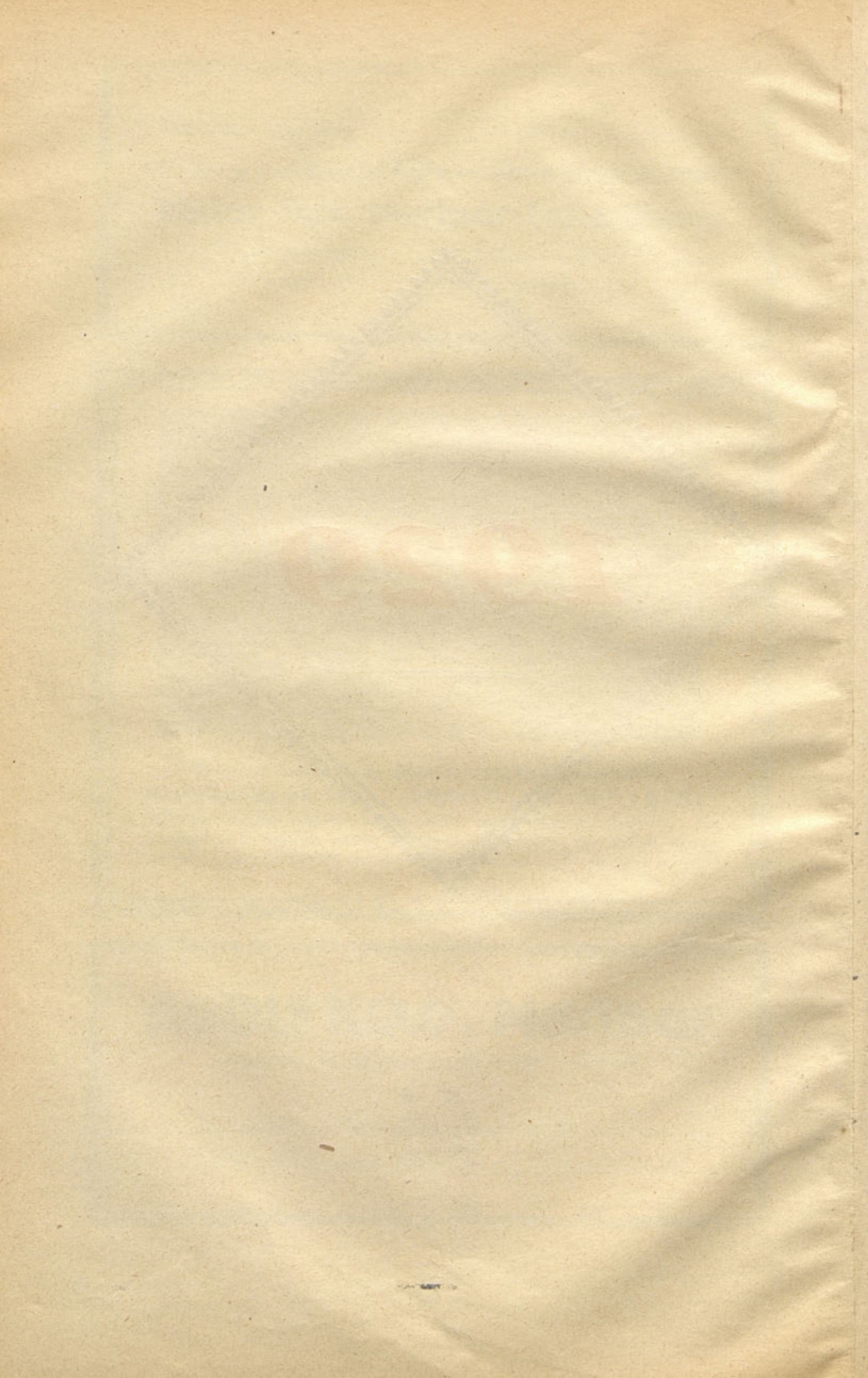


Na veliko: Vetrinjska ulica št. 8

Na drobno: prva stojnica na Glavnem trgu



1929



1**Torek**Novo leto
DragovitУторак **19****2****Sreda**Ime Jezusovo
ZlatanСреда **20****3****Četrtek**Genovefa
SlavimirЧетвртак **21****4****Petek**Tit, šk.
DobromirПетак **22****5****Sobota**Telesfor, m. p.
GrozdanaСубота **23**

Blago dobro in sveže je ceno.
 Postrežen ž njim bo vsak najbolje,
 Prideš do- ali popoldne, vseeno
 Iz zadruge odšel dobre boš volje.

6**Nedelja**Sv. trije kralji
DarinkaНедеља **24****7****Ponedeljek**Zdravko
SvetoslavПонедељак **25**
Рожд. Христ.**8****Torek**Severin
BogoljubУторак **26**
Сабор Борор**9****Sreda**Julijan
BazilisaСреда **27**
Св. Стеван**10****Četrtek**Pavel, pušč.
DobroslavЧетвртак **28****11****Petek**Higin m. p.
BožidarПетак **29****12****Sobota**Arkadij, m.
BodigojСубота **30**

V zajutrkovalnici vidiš tupatam napise, opomin, (da plačas takoj). mlada zala gospodična je tudi plačilna, pomaga ji družica, ako potrežba silna. Ob zidu pri izhodu je cenik raznih vin; na bifeju pečivo, delikatese, sire, salame, klobase, mesó, kar Ti sigurno dišalo bo.

13**Nedelja**Veronika, d.
BogomirНедеља **31****14****Ponedjeljek**Srečko Nol.
NedaПонедељак **1**
Нова година

Јануар

15**Torek**Maver, p.
RadoslavУторак **2****16****Sreda**Marcel p.
MalahijaСреда **3****17****Četrtek**Anton, pušč.
ZvonimirЧетвртак **4****18****Petek**Sv. Petra stol
VeraПетак **5****19****Sobota**Kanut, kr.
HranimirСубота **6**
Богојављење

Kje naj nakupujem in zakaj?
 Le v naši zadrugi, ker mi
 Smo zadruga in vsak je sebi najbližji.

20**Nedelja**Fabijan in S.
ŽivojinНедеља **7**
Саб. Јов. Крст.**21****Ponedeljek**Neža, d. m.
JanjaПонедељак **8****22****Torek**Vinko, m.
SvilojУторак **9****23****Sreda**Zaroka M. D.
VoljicaСреда **10****24****Četrtek**Timotej
MilislavaЧетвртак **11****25****Petek**Sp. sv. Pavla
KosavaПетак **12****26****Sobota**Polikarb, šk.
VsevlástСубота **13**

V zadružni zajutrkovalnici, Lekarniška ulica 6, do-
biš vedno sveže delikatese, kuhano šunko, kranjske klobase, razne
salame, sire, sardine ter zajamčeno pristna domača in dalmatinska
vina. — Odprta je tudi ob nedeljah in praznikih dopoldne.

27**Nedelja**Ivan Zl., c. uč.
Dušana, SavaНедеља **14****28****Pondeljek**Roger in tov.
DragomilПонедељак **15****29****Torek**Franjo Sal.
GorislavaУторак **16****30****Sreda**Martina, d. m.
AdelaСреда **17****31****Četrtek**Peter
DivnaЧетвртак **18****1****Petek**Ignacij
BudimilПетак **19****Februar****2****Sobota**Svečnica
LjubomiraСубота **20**

Steklenice, ki močno dišijo po kaki tekočini, operi z mešanico mlačne vode in črne gorčične moke. Nato jih splakni z čisto, mlačno vodo.

1929

Veljača Februar Фебруар

28 dni

3

NedeljaBlaž
Bojmir

Недеља 21

4

PonedeljekVeronika
Daroslav

Понедељак 22

5

TorekAgata
Jagoda

Уторак 23

6

SredaAmand
Doroteja

Среда 24

7

ČetrtekRomuald
Malina

Четвртак 25

8

PetekIvan Mat., sp.
Zvezdodrag

Петак 26

9

SobotaApolonija, d. m.
Blagoslava

Субота 27

Kar si srce poželi,

Kar si srce poželi,
Vse se v zadrugi dobi;
A najvažnejše je to,
Da poceni je blago.

10**Nedelja**Skolastika
VojmilНедеља **28****11****Ponedjek**Adolf, škof
DobranaПонедельк **29****12****Torek**Pustni torek
ZvonimirУторак **30****13****Sreda**Pepelnica
KatarinaСреда **31****14****Četrtek**Valentin, Ivan
ZdravkoЧетвртак **1**

Фебруар

15**Petek**Faustin
LjuboslavaПетак **2**
Сретеније Г.**16****Sobota**Julijana
StrahomirСубота **3**

Zadruga Nabavljalna mariborska
Trdnejša je kot strma skala gorska
Pri njej kupujejo blago le člani,
Ki vneto zavedni so državljani.

17**Nedelja**Donat
Vesela

Недeљa

4**18****Ponedeljek**Simeon
Dobrana

Понeдeљaк

5**19****Torek**Konrad, Julijan
Bratomil

Уторaк

6**20****Sreda**Rajmund
Drago

Срeдa

7**21****Četrtek**Maksimilijan
Miloslav

Чeтвртaк

8**22****Petek**Stol sv. Petra
Gojslav

Пeтaк

9**23****Sobota**Peter D.
Čudomil

Субoтa

10

V zajutrkovalnici vidiš tupatam napise. opomin, (da plačaš takoi), mlada zala gospodična je tudi plačilna, pomaga ji družica, ako potrežba silna. Ob zidu pri izhodu je cenik raznih vin; na bifeju pe-civo, delikatese, sire, salame, klobase, mesó, kar Ti sigurno dišalo bo.

1929

Veljača **Februar** Февруар

28 dni

24**Nedelja**Matija, Bogdan
DivkaНедеља **11****25****Ponedeljek**Va'purga
VladojПонедељак **12****26****Torek**Marjeta Kort.
KrasimirУторак **13****27****Sreda**Leander
BaldomirСреда **14****28****Četrtek**Roman, Inoslav
SodkaЧетвртак **15****1****Petek**Albin, Belko
BelinПетак **16****Marec****2****Sobota**Simplicij
MilenaСубота **17****Ako piješ „Buddha čaj“, uživaš že na zemlji raj!**

3**Nedelja**Kunigunda
MislavНедеља **18****4****Ponedeljek**Kazimir
SladojeПонедељак **19****5****Torek**Evzebij
DanicaУторак **20****6****Sreda**Perpetua
MiroslavСреда **21****7****Četrtek**Tomaž, Jelen
KosanaЧетвртак **22****8****Petek**Ivan božji, sp.
BodinПетак **23****9****Sobota**Františka
DanimirСубота **24**

V zajutrkovalnici vidiš tupatam napise, opomin, (da plačaš takoj), mlada zala gospodična je tudi plačilna, pomaga ji družica, ako postrežba silna. Ob zidu pri izhodu je cenik raznih vin; na bifeju pe-civo, delikatese, sire, salame, klobase, mesó, kar Ti sigurno dišalo bo.

1929

Ožujak **Marec** Mapr

31 dni

10**Nedelja**40 mučencev
StanaНедеља **25****11****Ponedeljek**Heraklij
RadojaПонедељак **26****12****Torek**Gregor, p.
BožanaУторак **27****13****Sreda**Teodora
RozinaСреда **28****14****Četrtek**Matilda
DesimirЧетвртак **1**

Mapr

15**Petek**Klemen
VelislavПетак **2****16****Sobota**Radovan
LjubislavaСубота **3**

Nabavljalna naša je zadruga,
 Katera v drugi nima para,
 Pred njo se klanja vsaka druga,
 Kdor v njej kupuje, se ne vara.

17**Nedelja**Jedert
BudimirНедеља **4****18****Ponedjeljek**D. M. 7 žalosti
SlavoljubПонедељак **5****19****Torek**Sv. Jožef
ZlataУторак **6****20****Sreda**Evgenij
NiketaСреда **7****21****Četrtek**Benedikt
TugaЧетвртак **8****22****Petek**Oktavijan
Slavo, MilojkaПетак **9****23****Sobota**Viktorin
DražislavСубота **10****Ako piješ „Buddha čaj“, uživaš že na zemlji raj!**

24**Nedelja**Cvetna nedelja
GabrijelНедеља **11****25****Ponedeljek**Ozn. M. D.
PredragПонедељак **12****26****Torek**Emanuel
SrdanУторак **13****27****Sreda**Rupert
Janez Dam.Среда **14****28****Četrtek**Veliki četrtek
Ivan Kap., UmaЧетвртак **15****29****Petek**Veliki petek
Ciril, BranivojПетак **16****30****Sobota**Velika sobota
Angela, Pribisl.Субота **17**

Kaj za god bi pili,
Da bi vsi veseli bili?
Dalmatinca Štajerca,
Ki ga le zadruga ima.

31**Nedelja**Velika noč
MojmirНедеља **18****1****Ponedeljek**Velikonočni p.
Hugo, MutimirПонедељак **19****April****2****Torek**Franc P.
GojmirУторак **20****3****Sreda**Rihard
AbundijСреда **21****4****Četrtek**Izidor, šk.
DušicaЧетвртак **22****5****Petek**Vincencij F.
DabiživПетак **23****6****Sobota**Sikst, p.
ČudnaСубота **24**

Za pisanko procenite dobimo,
Kupimo, kar si želimo.
V zadrugi je, dragi, naš spas,
Ne manjka nam jajc, ne klobas.

7

NedeljaHerman
Radivoj

Недеља 25

8

PonedjeljekAlbert
Viljenica

Понедељак 26

9

TorekMarija Kl.
Ljuban

Уторак 27

10

SredaEzekijel, pr.
Josekije

Среда 28

11

ČetrtekLev I., p.
Rada

Четвртак 29

12

PetakJulij, p., Sava
Ljubomir

Петак 30

13

SobotaHermenegild
Milutina

Субота 31

H koncu, prijatelji, še to Ti povem:
 Če nisi še član, pristopi čimprej,
 Vsi za enga, eden za vse, vem,
 Je naša parola prej in tud' slej.

14

NedeljaBonaventura
Svobodin

Недеља 1

Април

15

PonedeljekHelena
Gestirad

Понедељак 2

16

TorekBenedikt
Božislava

Уторак 3

17

SredaRudolf
Anicet

Среда 4

18

ČetrtekApolonij
Gradislava

Четвртак 5

19

PetekKrescencija d.
Tihorad

Петак 6

20

SobotaSulpicij, m.
Dragislav

Субота 7

V zajutrkovalnici vidiš tupatam napise, opomin, (da plačáš takoj), mlada zala gospodična je tudi plačilna, pomaga ji družica, ako postrežba silna. Ob zidu pri izhodu je cenik raznih vin; na bifeju pečivo, delikatese, sire, salame, klobase, mesó, kar Ti sigurno dišalo bo.

21**Nedelja**Anzelm, šk.
Dragomira

Недеља

8**22****Ponedjeljek**Soter in Kaj.
Ljutomer

Понедељак

9**23****Torek**Vojteh, šk., m.
Dobrica

Уторак

10**24****Sreda**Jurij, Adalbert
Jurislaw

Среда

11**25****Četrtek**Marko, ev.
Tugomir

Четвртак

12**26****Petek**Klet in Marc.
Sekana

Петак

13**27****Sobota**Peregrin, sp.
Raduna

Субота

14

Resnično, resnično jaz Vam povem:
 Kako z zadrugo zadovoljen jaz sem!
 Ker blago poceni vsak tukaj dobi,
 Si nekaj prištedi in dobro živi.

28**Nedelja**Vital. Pavel K.
SlavicaНедеља **15****29****Ponedeljek**Peter, m.
TankoslavaПонедељак **16****30****Torek**Katarina Sien.
SamoradУторак **17****1****Sreda**Filip in Jakob
VojkoСреда **18****Maj****2****Četrtek**Atanazij
ŽivanaЧетвртак **19****3****Petek**Najd. sv. križa
SolnčaricaВел. петак **20****4****Sobota**Florijan Cvetko
ValjhunСубота **21**

Kaj najboljše krepi naše telo in vsled tega seveda tudi našo dušo?
1. spanje, 2. društvena zajutrkovalnica. Krepek odrasli naj spi 8
ur, slabotni in malokrvni nekaj ur več; najboljše spanje je od 21.
do 5. ure. Zajutrkovalnico posečaj v času od 8.—12. in od 14. do 20.
ure. Bodi zmeren v uživanju alkoholnih pijač.

5**Nedelja**Pij V., p.
DesiradВаскрсење **22****6****Ponedjeljek**Ivan Ev.
DragovitВаскрсни п. **23****7****Torek**Stanislav, šk.
OgnjanaВаскрсни ут. **24****8****Sreda**Prikaz sv. Mih.
MiholjiceСреда **25****9****Četrtek**Vnebohod
GregorЧетвртак **26****10****Petek**Antonin, šk.
DvornaПетак **27****11****Sobota**Mamert, šk.
LjerkaСубота **28**

Premnogo dobrih se reči
 V naši zadrugi dobi:
 Bonbončki, keksi, čokolada,
 Ki nam otrokom kaj dopada. Anica.

12**Nedelja**Pankracij, m.
StojmirНедеља **29****13****Ponedeljek**Servacij, šk.
JasnaПонедељак **30****14****Torek**Bonifacij
SvetolikУторак **1**

Maj

15**Sreda**Izidor
ZofijaСреда **2****16****Četrtek**Ivan Nepomuk
MladenaЧетвртак **3****17****Petek**Pashal, sp.
DušojeПетак **4****18****Sobota**Felixs, sp.
MladicaСубота **5**

Ko v pokoj so me poslali,
Niso penzije mi dali,
Slušal dobre sem nasvete,
Postal član zadruga le te.

19**Nedelja**Binkošti
VitoslavaНедеља **6****20****Ponedeljek**Binkoštni pon.
MilodarПонедељак **7****21****Torek**Feliks Kant.
Srečko, JelinaУторак **8****22****Sreda**Milan (Emil)
BožaСреда **9****23****Četrtek**Deziderij, šk.
MiloradЧетвртак **10****24****Petek**Marija D.
CvetaПетак **11****25****Sobota**Urban, p.
NosimirСубота **12**

Amen ni kamen,
 Temveč tako je bilo,
 Tako naj še bo,
 Da le v zadrugi kupovalo se bo.

1929

Svibanj **Maj** Maj

31 dni

26**Nedelja**Filip, Zdenko
DragicaНедеља **13****27****Ponedeljek**Magdalena P.
VolkašinПонедељак **13****28****Torek**Avguštín, šk.
JaromírУторак **14****29****Sreda**Maksimilijan
Marija M., DanaСреда **16****30****Četrtek**Telovo
MilicaЧетвртак **17****31****Petek**Angela, d.
BojславПетак **18****1****Sobota**Juvencij
RadovanСубота **19****Junij**

Kaj dal boš na mizo,
 Če pride poset?
 Kupi v zadrugi prigrizo
 In liter najboljšega spet.

2	Nedelja Marcelin, m. Velimir Недеља 20	
3	Ponedeljek Klotilda Radosava Понедељак 21	
4	Torek Kvirin, Fran Dika Уторак 22	
5	Sreda Bonifacij Dobromil Среда 23	
6	Četrtek Norbert Milutin Четвртак 24	
7	Petek Robert, op. Bogomil Петак 25	
8	Sobota Medard, šk. Višeslav Субота 26	

Kapljice vinske mnogo se toči,
A boljše ko v zadrugi nikjer ne dobiš;
Zatorej le v zadrugo večkrat poskoči,
Če dobrega vinca piti želiš.

9**Nedelja**Primož in Fel.
KalinaНедеља **27****10****Ponedeljek**Marjeta, kr.
DostanaПонедељак **28****11****Torek**Barnaba
Lušica, RusmirУторак **29****12****Sreda**Ivan Fr., Hrvoje
SunčanicaСреда **30****13****Četrtek**Anton P.
ZoricaЧетвртак **31**
Спасов-дан*Trstitev god***14****Petek**Bazilij, šk.
ZlatanaПетак **1**

Јуни

15**Sobota**Vid, m.
VidoslavСубота **2**

Pesem bodi v zabavo,
Dobro vince v prebavo;
Tako dobiš le v zadrugi,
Prijatelj, le tja se potruji.

16

NedeljaFran R., sp.
Dragimir

Недеља 3

17

PonedeljekAdolf, Milan
Tratomir

Понедељак 4

18

TorekFeliks in Fort.
Vrativoj, Budin

Уторак 5

19

SredaJulijana
Vukosava

Среда 6

20

ČetrtekSilverij
Milava

Четвртак 7

21

PetekAlozij
Slavko

Петак 8

22

SobotaAhacij, m.
Miloš

Субота 9

Ako piješ „Buddha čaj“, uživaš že na zemlji raj!

1929

Lipanj **Junij** Јуни

30 dni

23**Nedelja**Cenon, Albin
GostimirДухови **10****24****Pondeljek**Ivan K.
JanislavДухов. пон. **11****25****Torek**Prosper. m.
GrlicaДух. уторак **12****26****Sreda**Ivan in Pavel
HranaСреда **13****27****Četrtek**Hema
LadislavЧетвртак **14****28****Petek**Vidov dan
ZoranaПетак **15**
Видов-дан**29****Sobota**Peter in Pavel
PeroslavСубота **16**

V deželi da prva je naša zadruga,
To, članice, sestre, je V a š a zasluga!
Zavedne ste, zveste, le zanjo zavzete,
Zato se razvija, poganja in cvete.

30**Nedelja**Spomin sv. P.
PredislavНедеља **17****1****Ponedeljek**Teobald, pušč.
BogoslavПонедељак **18****2****Torek**Obisk. M. D.
DragonamaУторак **19****3****Sreda**Leon II.
NadaСреда **20****4****Četrtek**Urh, šk.
BelizarЧетвртак **21****5****Petek**Ciril in Metod
DobruškaПетак **22****6****Sobota**Izaija, prⁿ
DomogojСубота **23****Julij**

V zajutrkovalnici vidiš tupačam napise, opomin, (da plačaš takoj), mlada zala gospodična je tudi plačilna, pomaga ji družica, ako postrežba silna. Ob zidu pri izhodu je cenik raznih vin; na bifeju pečivo, delikatese, sire, salame, klobase, mesó, kar Ti sigurno dišalo bo.

7**Nedelja**Viligoj, šk.
NegodaНедеља **24****8****Ponedeljek**Elizabeta, kr.
MilolikaПонедељак **25****9****Torek**Anatolija, d.
HvalimirУторак **26****10****Sreda**Amalija
LjubicaСреда **27****11****Četrtek**Pij, I., p.
MeđoЧетвртак **28****12****Petek**Mohor in Fort.
DraguškaПетак **29**
Петров-дан**13****Sobota**Marjeta d. m.
DraganСубота **30**

V zajutrkovalnici vidiš tupatam napise, opomin, (da plačáš takoj), mlada zala gospodična je tudi plačilna, pomaga ji družica, ako potrežba silna. Ob zidu pri izhodu je cenik raznih vin; na bifeju pecivo, delikatese, sire, salame, klobase, mesó, kar Ti sigurno dišalo bo.

14

NedeljaJustin, m.
Jelača

Недеља 1

15

PonedeljekHenrik I.
Vladimir

Понедељак 2

16

TorekD. Marija K.
Bogdan

Уторак 3

17

SredaAleš, Branko
Držislav

Среда 4

18

ČetrtekKamil
Miroslav

Четвртак 5

19

PetekVinko Pavl.
Radoš

Петак 6

20

SobotaElija, pr.
Česlav

Субота 7

Uradniška para, kaj si trpela,
Ko zadruga zate ni še skrbela!
Danes ponosnih korakov hitiš,
Ker v zadrugi vse poceni dobiš.

21**Nedelja**Danijel, pr.
Olga, ZoraНедеља **8****22****Ponedjek**Marija Magd.
PribinaПонедељак **9****23****Torek**Apolinar šk.
BranjaУторак **10****24****Sreda**Kristina
RatimirСреда **11****25****Četrtlek**Jakob
RadoslavЧетвртак **12****26****Petek**Ana
JanaПетак **13****27****Sobota**Zlatko
DušanСубота **14**

Treba nam ni več reklame,
Dobro blago se hvali samo;
Tu se zbirajo naše dame,
Ki nam so le v reklamo.

28**Nedelja**Zmagoslav
SvetomirНедеља **15****29****Ponedeljek**Marta
DobričaПонедељак **16****30****Torek**Abdon in Sen.
VitodragУторак **17****31****Sreda**Ignacij
OgnjeslavСреда **18****1****Četrtek**Peter
DedomirЧетвртак **19****Avgust****2****Petek**Porciunkula
BojanПетак **20**
Пр. Илија**3****Sobota**Najdba sv. Stef.
MiračaСубота **21**

Madeže od sadja ali vina odpraviš, ako jih namakaš v mlačnem limonovem soku.

4**Nedelja**Dominik
LjubačicaНедеља **22****5****Ponedeljek**Mar. Snežnica
PredobraПонедељак **23****6****Torek**Sprem. Gosp.
VlasticaУторак **24****7****Sreda**Kajetan
VidojkaСреда **25****8****Četrtek**Cirijak in tov.
GodeslavЧетвртак **26****9****Petek**Roman, m.
NašemirПетак **27****10****Sobota**Lovro, m.
JuricaСубота **28**

Hi koncu, prijatelj, še to Ti povem:
 Če nisi še član, pristopi čimprej,
 Vsi za enga, eden za vse, vem,
 Je naša parola prej in tud' slej.

11**Nedelja**Tiburcij, m.
BolemirНедеља **29****12****Pondeljek**Klara, d.
DobrogostПонедељак **30****13****Torek**Hipolit in Kas.
DavolaУторак **31****14****Sreda**Evzebij
DobrinaСреда **1**

Август

15**Četrtek**Vnebovz. M.D.
BudinjaЧетвртак **2****16****Petek**Rok, sp.
NemiraПетак **3****17****Sobota**Liberat, m.
RadigojСубота **4**

Kaj dal boš na mizo,
 Če pride poset?
 Kupi v zadrugi prigrizo
 In liter najboljšega spet.

1929

Kolovoz **Avgust** Август

31 dni

18**Nedelja**Jelena, kr.
BranislavaНедеља **5****19****Ponedeljek**Ludovik T., šk.
LjudevitПонедељак **6**
Преобр. Госп.**20****Torek**Bernard, op.
ŽarkaУторак **7****21****Sreda**Ivana Fr.
MirjanaСреда **8****22****Četrtek**Timotej, m.
OstrvojЧетвртак **9****23****Petek**Zdenko
BogovojlkaПетак **10****24****Sobota**Jernej, ap.
BorivojСубота **11**

Da petrolejka ne smrdi,
moraš novi sten pred uporabo namočiti v dobrem kislu, nato seve-
da posušiti.

Da se pri znižanju potrolejke ne prihrani petrolej, je stara stvar,
katero pa lahko preizkusiš.

25**Nedelja**Ljudovik, sp.
DragoradНедеља **12****26****Ponedeljek**Cefirin I., p.
PerunikaПонедељак **13****27****Torek**Josip Kal., sp.
LjubidragУторак **14****28****Sreda**Avguštin
MilogajСреда **15**
Велика Госпоја**29****Četrtek**Obgl. Ivana K.
ŽelidedЧетвртак **16****30****Petek**Roža Lim., d.
MilkaПетак **17****31****Sobota**Rajko, sp.
MildragСубота **18**

Za pisanko procenite dobimo,
Kupimo, kar si želimo.
V zadrugi je, dragi, naš spas,
Ne manjka nam jajc, ne klobas.

1**Nedelja**Egidij, op.
MladinНедеља **19****2****Pondeljek**Štefan, kr.
MiljevaПонедељак **20****3****Torek**Mansvet
LepaУторак **21****4****Sreda**Rožica, d.
NedamiselСреда **22****5****Četrtek**Lovrenc
NedeljkaЧетвртак **23****6****Petek**Hermogen, m.
RadonicaПетак **24****7****Sobota**Bronislava, n.
MrenaСубота **25****Ako piješ „Buddha čaj“, uživaš že na zemlji raj!**

1929

Rujan **September** Септембар

30 dni

8**Nedelja**Roj. M. D.
GostinjaНедеља **26****9****Ponedeljek**Korbinijan, šk.
VsemirПонедељак **27****10****Torek**Nikolaj Tol.
RakitaУторак **28****11****Sreda**Emilijan
Prot in HijacinСреда **29**
Усек. Гл. Јов. К.**12****Četrtek**Macedonij, šk.
VečedragЧетвртак **30****13****Petek**Virgilij, šk.
ZremilПетак **31****14****Sobota**Poviš. sv. križa
ZnanoslavСубота **1**

Септембар

Ako piješ „Buddha čaj“, uživaš že na zemlji raj!

15**Nedelja**M. D. 7 žal.
SvegojНедеља **2****16****Ponedeljek**Ljudmila, vd.
SodimirПонедељак **3****17****Torek**Rane sv. Franč.
PrvanУторак **4****18****Sreda**Tomo V.
SokolicaСреда **5****19****Četrtek**Januvarij, m.
VitodragЧетвртак **6****20****Petek**Evstahij, m.
MoranaПетак **7****21****Sobota**Matej, ap.
BlagoslavСубота **8**
Мала Госпоја

Požarna znamenja v Mariboru! 4 udarci na veliki zvon: požar v sredini mesta, 3 udarci: požar v II. ali III. okraju, 2 udarca: IV. okraj, eden udarec: V. okraj, 3 udarci na mali zvon: požar na deželi.

22**Nedelja**Mavricij, m.
CelimirНедеља **9****23****Ponedeljek**Tekla, d. m.
SlavnaПонедељак **10****24****Torek**M. D. reš. ujet.
SadivojУторак **11****25****Sreda**Kamil
Kleofa, sp.Среда **12****26****Četrtek**Justina, m.
StojslavaЧетвртак **13****27****Petek**Kozma in Dam.
RadomiraПетак **14**
Крстов-дан**28****Sobota**Večeslav, kr.
VidicaСубота **15**

Madeži od črnila se odpravijo, ako se jih namaka nekaj ur v mlačnem mleku.

29**Nedelja**Mihael, v. a.
StojanНедеља **16****30****Ponedeljek**Jerko, c. uč.
JekicaПонедељак **17****1****Torek**Remigij, šk.
SemislavaУторак **18****Oktober****2****Sreda**Angeli varuhi
MiranСреда **19****3****Četrtek**Kandid, m.
VitomirЧетвртак **20****4****Petek**Fran Ser., sp.
TegodragПетак **21****5****Sobota**Placit in tov.
DumnukaСубота **22**

Kavo, čaj, kakao in dišave drži po možnosti v zaprtih posodah in na suhem, najbolje v kakih dozah, ker to blago rado izpuhti ali pa se navžije drugih blizu stojećih snovi tako, da včasih popolnoma izgubi prvotni plemeniti okus.

1929

Listopad **Oktober** Октобар

31 dni

6**Nedelja**Brunon, sp.
BrunoslavНедеља **23****7****Ponedeljek**Justina, d.
DragonikaПонедељак **24****8****Torek**Brigita, vd.
DragostaУторак **25****9****Sreda**Dionizij, šk.
SvetinaСреда **26****10****Četrtek**Fran B.
StremilЧетвртак **27****11****Petek**Nikazij, m.
NegoslavaПетак **28****12****Sobota**Maksimilijan
DrugislavСубота **29**

Zadruga Nabavljalna mariborska
Trdnejša je kot strma skala gorska
Pri njej kupujejo blago le člani,
Ki vneto zavedni so državljani.

13**Nedelja**Slavoljub
RosicaНедеља **30****14****Ponedeljek**Kalist, p.
SestrenaПонедељак **1**

Октобар

15**Torek**Terezija, d.
RadislavУторак **2****16****Sreda**Posv. cerkva
GalСреда **3****17****Četrtek**Jadviga, kr.
MiraЧетвртак **4****18****Petek**Luka, ev.
TravicaПетак **5****19****Sobota**Peter Alk., sp.
StogojСубота **6**

Volne in svilene tkanine lepo opereš v krompirjevem kropu. Olupi in zribaj par surovih krompirjev in jih popari s toliko vrele vode, kolikor je potrebuješ za pranje. To pusti nekoliko časa na štedilniku, da se poleže. Nato precediš in uporabiš tekočino za pranje.

20**Nedelja**Ivan Kanc., sr.
RašaНедеља **7****21****Ponedeljek**Uršula, d.
StojslavПонедељак **8****22****Torek**Kordula, d. m.
ZorislavУторак **9****23****Sreda**Severin
ŽivkaСреда **10****24****Četrtek**Rafael
BlagotaЧетвртак **11****25****Petek**Krizant in Dar.
ZlatijaПетак **12****26****Sobota**Evarist, p. m.,
VranicaСубота **13**

Nabavljalna v Mariboru vzor je vseh zadrug,
Vrlim gospodinjam gre za to največ zaslug,
Potrebe svoje vse v zadregi preskrbijo,
Najboljše in najbolj po ceni jih dobijo.

27**Nedelja**Frumencij, šk.
SrebraНедеља **14****28****Ponedeljek**Simon
MilaПонедељак **15****29****Torek**Narcis
IdaУторак **16****30****Sreda**Klavdij
VladikaСреда **17****31****Četrtek**Volbenk, šk.
SrečkoЧетвртак **18****1****Petek**Vsi sveti
LjubomilПетак **19****November****2****Sobota**Verne duše
ZdanilaСубота **20**

V zajutrkovalnici vidiš tuptam napise, opomin, (da pijačš takoj), mlada zala gospodična je tudi plačilna, pomaga ji družica, ako postrežba silna. Ob zidu pri izhodu je cenik raznih vin; na bifeju pečivo, delikatese, sire, salame, klobase, mesó, kar Ti sigurno dišalo bo.

3**Nedelja**Viktorin, šk.
BogomilНедеља **21****4****Ponedeljek**Karel Bor.
DragotinПонедељак **22****5****Torek**Mirko, Fil.
SavinaУторак **23****6****Sreda**Lenart, sp.
RatislavСреда **24****7****Četrtek**Prosdoci, šk.
ZdenkaЧетвртак **25****8****Petek**Bogomir, šk.
NežirПетак **26**
Митров дан**9****Sobota**Božidar, m.
SebislavСубота **27****Ako piješ „Buddha čaj“, uživaš že na zemlji raj!**

10**Nedelja**Andrej Av., sp.
GolobicaНедеља **28****11****Ponedeljek**Martin, šk.
VišnjicaПонедељак **29****12****Torek**Martin, p. m.
DavorinУторак **30****13****Sreda**Stanislav
NevenkaСреда **31****14****Četrtek**Bogdan
BorislavaЧетвртак **1**

Нoвeмбap

15**Petek**Lavoslav, kr.
VolčicaПетак **2****16****Sobota**Ivan Trogirski
VečerinСубота **3**

Kadar me muči nevolja in tuga,
 Pozdravi le vselej me naša zadruga.
 V točilnico grem, ga pijem pošteno,
 Privedem s seboj še tovariše in ženo.

1929

Studen **November** Нoвeмбap 30 dni**17****Nedelja**Gregorij, šk.
LjubavaНедеља **4****18****Ponedeljek**Odon, op.
OlivaПонедельяк **5****19****Torek**Jelislava
ImicaУторак **6****20****Sreda**Srečko
VladibojСреда **7****21****Četrtek**Mar. Dar.
GrmislavСреда **8**
Саб. Арх. Мих.**22****Petek**Cecilija, d. m.
JezdimirПетак **9****23****Sobota**Milivoj
RavijolaСубота **10**

Madeže od sadja ali vina odpraviš, ako jih namakaš v mlačnem limonovem soku.

24**Nedelja**Ivan Kriški
JecaНедеља **11****25****Ponedeljek**Katarina, d. m.
KolomirПонедељак **12****26****Torek**Silvester, op.
ZdedragУторак **13****27****Sreda**Virgil, šk.
VedranaСреда **14****28****Četrtek**Sosten
LelijaЧетвртак **15****29****Petek**Saturnin, m
SkoromirПетак **16****30****Sobota**Andrej, ap.
HrabroslavСубота **17**

Da petrolejka ne smrdi,
moraš novi sten pred uporabo namočiti v dobrem kisu, nato seve-
da posušiti.

Da se pri znižanju potrolejke ne prihrani petrolej, je stara stvar,
katero pa lahko preizkusiš.

1**Nedelja**Narodno ujed.
BoženaНедеља **18****2****Ponedeljek**Bibiana, m.
TihomirПонедељак **19****3****Torek**Fran Ks., sp.
DragoУторак **20****4****Sreda**Barbara
VelikaЧетвртак **21**
Увод. Бог.**5****Četrtek**Sava, ob.
StojanaЧетвртак **22****6****Patek**Nikolaj, šk.
VladovitaПетак **23****7****Sobota**Ambrož, šk.
VeselinСубота **24**

Za pisanko procenite dobimo,

Kupimo, kar si želimo.

V zadrugi je, dragi, naš spas,

Ne manjka nam jajc, ne klobas.

1929

Prosinac **December** Децембар

31 dni

8**Nedelja**Mar. spoč.
RodanaНедеља **25****9****Ponedeljek**Peter Fourier
SavicaПонедељак **26****10****Torek**Melhijad, p.
DražičУторак **27****11****Sreda**Damaz, p.
GojicaСреда **28****12****Četrtek**Sinezij, m.
ŠiroslavЧетвртак **29****13****Petek**Lucija, d. m.
VitačaПетак **30****14****Sobota**Dušan, op.
VojmirСубота **1**

Децембар

Požarna znamenja v Mariboru! 4 udarci na veliki zvon: požar v sredini mesta, 3 udarci: požar v II. ali III. okraju, 2 udarca: IV. okraj, eden udarec: V. okraj, 3 udarci na mali zvon: požar na dežel.

1929

Prosinac **December** Децембар 31 dni

15

NedeljaKristina, d.
Cvetana

Недеља 2

16

PonedeljekEvzebij, šk.
Jaronega

Понедељак 3

17

TorekKralja roj. dan
Strojslav

Уторак 4

18

SredaGracijan
Ljubonega

Среда 5

19

ČetrtekUrban
UglješaЧетвртак 6
Св. Никола

20

PetekLiberat, m.
Boživoj

Петак 7

21

SobotaTomo, ap.
Tomislav

Субота 8

Madeži od črnila se odpravijo, ako se jih namaka nekaj ur v mlačnem mleku.

22

NedeljaCenon, m.
Zvezdana

Недеља

9

23

PonedeljekViktorija
Ozrislav

Понедељак 10

24

TorekAdam in Eva
Dunja

Уторак 11

25

SredaBožič. Roj. G.
Žitigoj

Среда 12

26

ČetrtekŠtefan, m.
Zlatka

Четвртак 13

27

PetekIvan Ev.
Pelislav

Петак 14

28

SobotaNedolž. otročiči
Zorica

Субота 15

Volne in svilene tkanine lepo opereš v krompirjevem kropu. Olupi in zribaj par surovih krompirjev in jih popari s toliko vrele vode, kolikor je potrebuješ za pranje. To pusti nekoliko časa na štedilniku, da se poleže. Nato precediš in uporabiš tekočino za pranje.

1929

Prosinac **December** Децембар 31 dni**29****Nedelja**Tomo, šk.
VrhoslavНедеља **16****30****Ponedeljek**David, kr.
BranimirПонедељак **17****31****Torek**Silvester, m.
BlaženaУторак **18**

Nabavljalna v Mariboru vzor je vseh zadrug,
Vrlim gospodinjam gre za to največ zaslug,
Potrebe svoje v zadregi preskrbijo,
Najboljše in najbolj po ceni jih dobijo.

Nekaj o perilu.

Za vsako naših gospodinj je perilo eno najvažnejših vprašanj gospodinjstva. V prvi vrsti pride v poštev razmera visoka cena posameznih komadov perila. Kapital, ki ga naloži vsaka meščanska in kmetijska hiša v svoje perilo, je precej visok. Dokazano je, da se obrablja perilo pri pranju mnogo bolj nego pri rabi. To velja predvsem za namizno in posteljno perilo. Samo nogavice in podobno trpijo pri rabi bolj kakor pri pranju.

Jasno je torej, da je treba gledati v prvi vrsti na pranje. Največji sovražnik perila je prvič slabo milo. To vsebuje večkrat razne dodatke, ki vplivajo škodljivo na perilo. Drugič pa drgnjenje. Vse to vpliva škodljivo na tkanine ali z drugimi besedami, perilo je večkrat že po prvem pranju raztrgano. Tako pranje je zelo utrudljivo, traja dolgo in stane dosti.

Umljivo je torej veselje naših gospodinj, ko so zvedele, da odpravi vse te slabosti RADION. To je moderno sredstvo za pranje — RADION pere sam! RADION je zmleto izredno dobro milo za belo in pisano perilo, dalje za volno, flanelo in svilo. Vse, kar prenese vodo in milo, se lahko pere z RADION-om. Navadno belo in pisano perilo se najprej namoči v vodi. Istočasno se pripravi mrzlo raztopino RADION-a. V 25 litrov mrzle vode se raztopi 1 paket $\frac{1}{4}$ kg RADION-a. V slučaju, da se tvorijo kroglice, se jih z roko zmečka. V to mrzlo raztopino RADION-a se da perilo, pri čemer se mora paziti, da se vso perilo dobro pomeša s to raztopino in da ne gleda niti en del perila iz nje. Raztopino s perilom se kuha približno pol ure. Med kuhanjem je vsako nadaljno delo odveč, kvečjemu se s kakšno palico malo meša, da pride res vso perilo v dotiko z raztopino RADION-a. Po polurnem kuhanju je pranje končano, posodo se potegne od ognja vstran in pusti ohladiti.

Priporočljivo je, da leži perilo še nekaj časa v raztopini RADION-a in se potem najprej v topli, pozneje v mrzli vodi izplahne, dokler ne odteka voda popolnoma čista.

RADION pere, ker sestoji deloma iz najboljšega zmletega mila, ki odstrani vsako nesnago. Dalje opravlja RADION pri belih tkaninah popolno beljenje. Perilo postane snežnobelo. Pri pisanem perilu se pojavljajo barve še v lepšem lesku kot prej. Pranje samo je popolnoma brez truda in se lahko vrši medtem ko opravlja gospodinja druga hišna dela, kakor kuhanje in enako.

Če je torej RADION malo dražji kakor ravnotoliko mila, štedi vendar na času in delu ter obenem beli perilo. RADION je za perilo popolnoma neškodljiv, kar so potom raziskovanj dokazali profesorji tehnične visoke šole v Zagrebu in Pragi.

Ne bo dolgo, in vsaka gospodinja se bo pri pranju z veseljem poslužila samo

Radion-a.

Poštna pristojbine.

Pisma. V tuzemstvu do teže 20 g 1 Din, za vsakih nadaljnjih 20 g ali del te teže 50 par več. V inozemstvu do 20 g 3 Din, za vsakih nadaljnjih 20 g ali del teže 1.50 Din več. Teža omejena v tu- in inozemstvu na 2 kg.

Dopisnice. V tuzemstvu navadne 50 par, z odgovorom 1 Din. V inozemstvu navadne 1.50 Din, z odgovorom 3 Din.

Tiskovine. V tuzemstvu do 50 g 25 par, za vsakih nadaljnjih 50 g ali del te teže 25 par več. V inozemstvu do 50 g 50 par, za vsakih nadaljnjih 50 g ali del te teže 50 par več. Za Čehoslovaško veljajo pristojbine za tuzemstvo. Največja dovoljena teža 2 kg. Pošiljati se morajo odprte.

Vzorci brez vrednosti. V tuzemstvu do 100 g 50 par, za vsakih nadaljnjih 50 g ali del te teže 25 par več. V inozemstvu do 100 g 1 Din, za vsakih nadaljnjih 50 g ali del te teže 50 par več. Največja teža 500 g. Zaviti morajo biti tako, da se vsebina lahko pregleda.

Priporočene pošiljke. Za priporočene ali rekomandirane pošiljke se plača še posebna pristojbina in sicer v tuzemstvu in inozemstvu 3 Din.

Ekspresne pošiljke. Pisemske pošiljke *e k s p r e s n o* dostavljajo le v kraju, kjer je pošta. Pristojbina v tuzemstvu 3 Din, v inozemstvu 6 Din.

Povzetne ali odkupne pošiljke. (Pisemske pošiljke za izterjavanje denarnih zneskov do 5000 Din.) Predajati se morajo vedno priporočeno. Pristojbine pri predaji: Kakor za priporočene pošiljke brez odkupnine in 50 par za pokaz. Pristojbine pri izdaji: Od izterjane odkupnine se odbije nakaznina za dotični znesek, cena nakaznične golice in eventuelna izplačnina do 50 Din 50 par, do 1000 Din 1 Din, do 5000 Din 2 Din. Z inozemstvom je do sedaj odprt promet s povzetnimi pošiljkami med našo državo in Avstrijo, Švico, Čehoslovaško, Madžarsko in Nemčijo. Veljajo pa za predajo posebni pogoji in se je za pojasnila obrniti na najbližjo pošto.

Poštni nalogi. (Pisemske pošiljke za izterjavanje denarnih zneskov do 5000 Din.) Cena poštnemu nalogu je 50 par, cena ovitku pa 25 par. Pristojbina pri predaji kakor za priporočeno pismo in pristojbina za pokaz 50 par. Pristojbine pri izdaji: kakor pri povzetnih pošiljkah in morebitne finančne pristojbine.

Poštna nakaznice. Največji dovoljen znesek 5000 Din. Pristojbina za nakaznice z izplačnino vred se plačuje samo v gotovini in znaša: do 25 Din 1.50 Din, do 50 Din 2 Din, do 100 Din 3 Din, do 300 Din 4 Din, do 500 Din 5 Din, do 1000 Din 6 Din, do 2000 Din 8 Din, do 3000 Din 9 Din, do 4000 Din 10 Din, do 5000 Din 12 Din.

Izplačnina se ne plača, ako je nakaznica namenjena na pošto, kjer se denar ne dostavlja na dom. — Z brzojavne nakaznice se plačajo sledeče pristojbine: 1. nakaznična pristojbina, 2. brzojavna pristojbina in 3. ekspresna pristojbina. (Ekspresna pristojbina znaša 3 Din in se plača tudi tedaj, če gre brzojavna nakaznica v kraj, kjer ni pošte.)

Denarna pisma. V tuzemstvu. Pristojbina, kakor za priporočeno pismo jednake teže; razen tega še vrednostna pristojbina, ki znaša: do 100 Din 1 Din, do 500 Din 2 Din, do 1000 Din 5 Din, do 5000 Din 10 Din, nadalje pa za vsakih 1000 Din ali del te vrednosti še po 1 Din. Dostavnina 3 Din, če je naslovljeno na pošto, ki dostavlja vrednostna pisma na dom; obvestnina 50 par, če je naslovljeno pismo v kraj, kjer ni sedeža pošte. Dovoljena teža 2 kg, vrednost neomejena. Sprejemajo se samo zaprta pisma. **Vrednostna pisma za inozemstvo.** Pristojbina: kakor za priporočene pošiljke iste teže in vrednostna pristojbina 5 Din. Dovoljena teža 2 kg, največja vrednost 3000 Din. Vrednost je treba označiti razen v dinarski veljavi tudi v frankih in centimih.

Paketi. V tuzemstvu. Brez označene vrednosti se plača do teže 1 kg 6 Din, do 5 kg 10 Din, do 10 kg 20 Din, do 15 kg 30 Din, do 20 kg 40 Din. Poleg tega je treba takoj pri predaji plačati pri paketih, ki jih pošta dostavlja na dom še 5 Din dostavnine, za druge kraje pa samo obvestilno pristojbino v znesku 50 par. Ako je na paketu označena vrednost, se plača še vrednostna pristojbina, ki znaša do 100 Din 1 Din, do 500 Din 2 Din, do 1000 Din 5 Din, do 5000 Din 10 Din, nadalje pa za vsakih 1000 Din ali del te vrednosti še po 1 Din. Za ločenko, to je obsežnejši paket ali paket, ki zahteva večjo opreznost, se plača dvakratna težna pristojbina. Največja dovoljena teža 20 kg. Ekspresnina 6 Din.

Za paket s povzetjem se plača pri predaji tudi še nakaznična pristojbina in eventualno tudi izplačnina, če sprejemna pošta paketa (naslovna pošta povzetne nakaznice) izplačuje nakaznice na domu. Nakaznična pristojbina in izplačnina je ista, kakor pri navadnih nakaznicah.

Za pakete v inozemstvu veljajo posebne pristojbine in posebni predpisi in se je za tozadevna pojasnila obrniti na najbližjo pošto.

Raznovrstne druge pristojbine. Če je pošiljka premalo frankirana, se zaračuni kot porto dvakratni manjkajoči del pristojbine. Vse pristojbine je plačati pri predajni pošti. Za pismena sporočila na položnici je treba plačati v tuzemstvu 50 par, v inozemstvu 1.50 Din. Za prejemno potrdilo, ki ga plačnik davka na položnici zahteva, se plača 50 par ali 1 Din, kakor pač želi, da dobi to potrdilo po dopisnici ali v pismu. Za čekovne nakaznice plača naslovnik izplačnino, če se izplačajo na domu, za avizirane se ne plača nobena pristojbina. Za odjavo paketa 50 par. Za ležnino za vsak paket na dan 1 Din. Za izplačilno pooblastilo (dvojniki nakaznice) izdano po krivdi naslovnika, 5 Din kolekovine za prošnjo in še 4 Din v znamenju. Za vrnitev ali preklic pošiljke, spremembo naslova, znižanje

ali črtanje povzetja se plača pristojbina za priporočeno pismo. Za zaposlane ali vrnjene pošiljke se plača pri paketih pristojbina za te-
žo in vrednost, kakor tudi dostavnina oziroma obvestnina, pri de-
narnih pismih samo dostavnina oziroma obvestnina; pri vseh dru-
gih pošiljkah nič.

Brzovjavne pristojbine. V tuzemskem prometu se plača za vsako besedo privatne brzovjavke 50 par, najmanj pa za vsako brzovjavko 5 Din in 50 par za goliko. Za nujne brzovjavke se plača trikratna pristojbina. Če glasi brzovjavka v tuzemskem prometu za kraj, kjer ni telegrafa, lahko plača pošiljatelj že v naprej posebnega sla, ker se sicer brzovjavka dostavi z navadno pošto. Pristojbina za sla zna-
ša po dnevi 10 Din, po noči 20 Din za vsak započeti kilometer. Do-
stavlja se samo do 10 km. Za brzovjavke v inozemskem prometu ima
skoraj vsaka država drugačne pristojbine in se je tozadevno obrniti
na najbližji telegraf.

Telefonske pristojbine. V tuzemstvu. Za pogovore med kraji, ki
niso oddaljeni več kot 6 km zračne črte drug od drugega, (krajevno
omrežje) se plača za 3 minutni pogovor 1 Din. Za druge medkrajev-
ne pogovore se plača za 3 minutni pogovor ta-le pristojbina: do
25 km zračne razdalje 5 Din, od 25—50 km 10 Din, od 50—100 km
15 Din, od 100—200 km 20 Din, od 200—400 km 25 Din, preko 400
km 30 Din.

Za nujni pogovor je plačati 3 kratno navadno pristojbino.

Higijena ust

*Higijena ust je ravno tako
važna, kakor snaga obraza in
rok. Važno je pa tudi vedeti,
da je edino pravo sredstvo*

PEBECO ZOBNA PASTA,
*katero so sestavili medicins-
ki strokovnjaki.*

BODI ČEPA TUDI DOMA

*Kljub vsem domačim poslom naj
nobena gospodinja ne zamudi
pazljivo negovati svojo zunanost,
ker ji to vedno ponovno daje
mladostno ljubkost. Gladko, kot
baržun mehko kožo dosežete z
jako dehtečo*

NIVEA-CREM-o.

A. R.

Nabavljalne zadruga.

Prosti popis specialne ustanove, s katerim se poskuša kolikor
mogoče jasno razložiti, kaj je nabavljalna zadruga, kako živi, kaj
dela, kaj hoče in kaj jo lahko upropasti.

Namen tega članka je, da zainteresira za nabavljalne zadruga
tudi one iz vrst državnih uslužbencev, ki je nočejo poznati, ali pa so
ji celo sovražni.

Nabavljalne zadruge obstojajo, kjerkoli čuti več oseb isto potrebo udruženja, da s skupnimi sredstvi zadovoljijo bolje svojim življenjskim potrebščinam, kakor to zamore vsaka oseba zase z lastnimi sredstvi.

Tako so imele že pred svetovno vojno Anglija, Francoska, Nemčija, ter druge države razvito raznolično zadrugarstov za proizvajanje raznovrstnih življenjskih potrebščin, za nakup istih v večjih mestih je sicer že pred svetovno vojno čutilo potrebe lastnega zadrugarstva za prehrano, (za špecerijo i. t. d. Beamten Wirtschaftsverband Gradec-Dunaj), za kurivo (v Mariboru), za nabavo lastnih domov (v Celju), posebno pa so se zadruge razvijale na denarnem polju iz razloga, da nudijo svojim članom lažje dosegljiv in cenejši kredit, ker je bilo uslužbenstvo že takrat precej zadolženo.

Različne mnogoštevilne zadruge, ki so obstojale v Nemčiji že pred svetovno vojno, so bile med vojno pravi blagor za svoje članstvo, ker so razdeljevale živila, etc. svojim članom pod lastno kontrolo članstva oziroma odbora najpravičnejše. Prehranjevalni minister Nemčije se je takrat izrazil: »Kaj bi bilo iz Nemčije, ko ne bi imela svojih konzumnih zadrug?«

Konec svetovne vojne s svojim temeljitim preokretom na pridobinem polju je še-le pokazal pravo potrebo konzumnih zadrug.

Tako je par pionirjev na združnem polju ustanovilo tudi v Mariboru takozvano »Samopomoč«¹ drž. uslužbencev, katera je, kolikor so ji pripuščale skromna sredstva, nudila uradništvu pomoč v prehrani.

Nabavljalna zadruga.

Leta 1920 je izšla od fin. ministrstva uredba o nabavljalnih zadrukah v upanju, da se bo državnim uslužbencem na ta način nudila, če ne tkoj, vsaj sčasoma neka pripomoč, da bi lažje životarili s popolnoma nezadostnimi prejemki.

Uredba je prvotno vsebovala določila, da se prodaja blago članom samo proti gotovini. Zakonodajalec je najbrže nameraval s tem določilom drž. uslužbenče dovesti do tega, da potroši samo toliko, kolikor ima plače, in če ta ne krije njegovih potreb, naj tudi strada, samo, da se ne zadolžuje.

Da bi imele te uzakonjene ustanove za vsako kupčijo prepotreben kapital vsaj deloma na razpolago, je fin. ministrstvo skrbelo na ta način, da se je odtegnilo vsem državnim uslužbencem 10% enomesečnih prejemkov ter 1% državnim dobaviteljem od vseh računov. Omenjena uradba vsebuje tudi potrebna določila o Savezu teh ustanavljajočih se Nabavljalnih zadrug, ki ima nadzorstvo nad združnim poslovanjem ter oskrbovanje in razpolaganje z denarjem, nabranim potem že omenjenih odtegljajev.

Mariborska Samopomoč se je preosnovala v Nabavljalno zadrugo, da se zamore tako ukoristiti, vsaj v skromni meri, s posojilom pri Savezu za obratni kapital.

Kar se tiče ustroja zadruge, je bila ta pri sestavi pravil v glavnem vezana na zakonska besedila, ker drugače bi Savez zabranil vstop v članstvo. Nabavljalne zadruge drž. uslužbencev je prištevati najdemokratičnejšim ustanovam. Zadrugniki so lastniki zadruga in imajo pri občnem zboru pravico glasovanja samo lično ne glede na število članskih deležev.

Tu velja geslo »eno lice en glas«. Izvolijo si sami upravo, deležni kapital pa ne igra nobene vloge, ker se po edinstvenih pravilih za vse zadruga deli letni čisti dobiček članom po sorazmerju udeleževanja v zadrugi, to je po visokosti letnega nakupa in ne po številu deležev, delnic itd. Namen zadruga je, da nudi svojim članom dobro blago po najnižjih tržnih cenah tako, da more tudi zadruga delati, četudi s skromnim čistim dobičkom, kateri pa se koncem leta glasom veljavnih pravil vrača vsaj deloma zopet zadrugarjem.

Ta način poslovanja daje marsikateremu zadrugarju neopravičen povod zabavljanja češ, zadruga ni nič cenejša kakor drugi trgovci, akoravno dela z mojim brezobrestnim denarjem, ker sem vplačal Din 100.— za delež. V odgovor tem, pravi smoter zadrugarstva neumevajočim, naj služi dejstvo, da se nabavljalne zadruga niso ustanovile radi tega, da bi upropastile pošteno trgovino, ampak, da s strogo in solidno konkurenco onemogočujejo izsesavanje konzumentov s pretiranimi cenami življenskih potrebščin.

Zadruga mora kupčevati z skromnim dobičkom tudi iz razloga, da zbira predpisani rezervni fond za pokritje nepredvidenih in v trgovini težko izogibnih izgub, ker bi morala pri pomanjkanju fonda pri vsakem najmanjšem deficitu uveljavljati člansko jamstvo (delež 4 krat, skupaj Din 500.—) kar bi bilo razmahu zadruga v največjo škodo. Da čim vestneje zasleduje svoj cilj, se mora zadruga gmotno ojačiti, kajti za pravočasen nakup blaga od producentov je potrebna gotovina. Iz letnega čistega dobička se zbira dobrotvorni fond, ki se vporablja prav tako v dobrobit članov. Torej, zadruga ni nikakšen podjetnik, ki odira odjemalce, in tudi nima povoda varati istih, ker gre ves donos samo v korist zadruga in ne posameznih funkcijonarev. Radi rezervnega in drugih fondov se tudi večkrat govori v članskih vrstah: »Kaj nam je potreba fondov, katere bo lepega dne pobrala država v svoj nenasitljiv žep, kakor premoženje gospodarske poslovalnice (skladišče živil) drž. železnice v Ljubljani!« Skladišče živil je bilo podjetje železnice, torej nobena juridična oseba in tudi ne sodno registrirana in niso bili uslužbenci železnice člani, niso nosili nobenega jamstva, niso imeli nobene ingerence na vodstvo skladišča ali na razdelitev dobička, niso bili lastniki skladišča, ampak samo nakupovalci. Kaj se ima zgoditi v slučaju prenehanja naše zadruga s preostalimi fondi, je v zakonu in pravilih zajamčeno. V začetku razvoja zadrug je bila največja zapreka vsaj primerne razvoja zakonska določba, da se prodaja blago samo proti gotovini. Naš upravni odbor, uvidevajoč dejstvo, da so ravno drž. uslužbenci radi nedovoljnih plač prepotrebni kredita, je dodal temu določilo v

pravilih besedilo, da način inkasa plačevanja odredi upravni odbor v sporazumu z nadzorstvenim odborom ter je na ta način pridobil možnost kreditiranja. Uprava Saveza je opetovano zahtevala ustavitev vsakega kreditiranja ter takojšnjo izterjanje kreditov in grozila, da odgovarjata za vsako neizterljivost gmotno oba odbora zadruge. Iz teh razlogov je bila prepotrebna upeljava obstoječih odredb za sigurnost kreditov.

Da so bile te naše odredbe še premalo stroge, je znak, da je izdal Savez za vse zadruge splošno mnogo stroži pravilnik o načinu kreditiranja, ter izposloval razen drugih sprememb zakona tudi spremembo v tem smislu, da je kreditiranje zadrugarjem dovoljeno.

Savez je namreč uvidel, da je obstoj zadrug brez kreditiranja dvomljiv.

Veliko je razburjenje radi Din 10.—, ki se jih je začelo odtegovati za Savez nab. zadrug v Beogradu.

Porajajo se govorice:

»Ne bomo plačevali v Beograd za falitni Savez in za skrahiranе zadruge!«

Priprostemu človeku, ki ne pozna razmer, se mora to oprostiti, žal pa prednjačijo temu govorenju baje najbolj informirani, ki pa ne vedo, da se ti odtegljaji ne zbirajo za nabavljalne, ampak v svrhu ustanovitve kreditnih in stavbenih zadrug drž. uslužbencev.

Mogoče se bo ta akcija dobro končala, kar se pa tiče denarja lahko zaupamo danes Savezu, ker ga že poznamo, ko ima kljub vsem krizam in polomijam v prvih letih, še vedno 50 milijonov dinarjev ter znatne terjatve na 1% odtegljajih, katerih izplačilo fin. ministrstvo vedno zavlačuje. To zavlačevanje je deloma tudi povod, da je Savez forsiral nove odtegljaje za ustanovo stavbenih in kreditnih zadrug, katerim bo potrebno obilo kapitala, če hočejo izvršiti vsaj deloma svoj namen. S tem bo imel Savez nov tehtni vzrok, neprenehoma pritiskati na izplačilo teh terjatev, češ, te nove ustanove ne morejo delovati vsled pomanjkanja denarja. Nabrani denar in še oni denar, katerega bo zamogel izterjati Savez od fin. ministrstva, se namerava dati na razpolago kreditnim in stavbenim zadrugam drž. uslužbencev.

Denar, ki se odtegne, ostane last plačnikov. Ako se tega denarja vplačniki niso poslužili, lahko zahtevajo po 10. letih povrnitev vplačanega zneska. Da pa je rešitev drž. uslužbencev iz dolgov pri denarnih zavodih pri nas obstoječi neprenesljivi obrestni meri prepotrebna, to pač ni treba posebej poudarjati.

Da škoduje nerazumevanje zadrružnega smisla vsem državnim uslužbencem je gotovo, ker s tem se zavlačuje razširjanje članstva na vse drž. uslužbenke. Čimveč zavednih članov, ki nakupujejo svoje potrebščine le v svoji zadrugi, tem prej bo zadruga gmotno tako dobro podprta, da bo povračevala zadrugarjem temvečje zneske čistega dobička.

Bodimo vestni člani zadruga prepričani, da damo vsak zaslužek, ki ga damo zadrugi, sebi in ne kakšnemu tujcu, ki ga uporabi samo za svoje in svojcev udobno življenje.

Agitirajmo pri mlačnejših za naše ustanove, ljubimo iste, ker so naše, pomagajmo jim do take višine, da nam ne bodo samo v pomoč, ampak vsakemu drž. uslužbencu v ponos, neprijateljem pa v strah.

Samo v dobri organizaciji in v slogi je moč!

Našim rodbinam priporočamo

KOLINSKO ČIKORIJO

izvrsten pridatek za kavo

Tik pred prevratom.

General Maister. Iz rokopisa »Naš Maribor«.

V začetku druge polovice oktobra 1918 se je začela občutno krhati zapadna avstrijska fronta in njenih ubežnikov je prihajalo proti koncu meseca čimdalje več v zaledje. Slovenske častnike, ki jim je v teh dneh potekel dopust, smo pridržali v Mariboru; tako tudi stotnika Cirila Rakušo.

Dogodki, drug važnejši od drugega, so se podili, da jih že nisi več dohajal in bolj in bolj se je kazalo, da postaja usodno besedilo Majske deklaracije meso. Mariborskim Nemcem pa je postala ustanovitev samostojne jugoslovanke države naenkrat čisto postranska zadeva in jim je šlo v tem negotovem položaju samo še za to, da rešijo vsaj svojo spodnještajersko prestolico iz objema te nove države. Zato so zaklicali, da se je čulo v Gradec in na Dunaj: »Marburg in Gefahr!« in se takoj vrgli na delo.

Dne 29. oktobra so imeli skupna posvetovanja zastopniki mariborskega občinskega sveta, Volksrata, nemških nacionalnih društev in raznih zadrug in so izvolili odvetnika drja. Mravлага, socialno-demokratskega državnega poslanca Suppanz-a in mariborskega državnega poslanca Wastiana za stalne zastopnike mesta Maribora v vseh gospodarskih, političnih in narodnostnih pogajanjih. Isto popoldne so imeli z drjem. Verstovškom ponovno razgovore o prehrani in so bili z njegovimi neobveznimi pojasnili v splošnem zadovoljni.

Ta dan je slavila Ljubljana praznik osvobojenja in so se tam vršile veličastne manifestacije. V Mariboru, kamor je priletela ta vest precej pozno, je potekla proslava tega velikega narodnega praznika skromno. Na pobudo ge. ravnateljice Stupice, takrat učiteljice na krčevinski šoli, je ovenčala skupina naših Slomškov in Tomšičev grob. Slovenski dijaki in dijački vseh mariborskih srednjih šol so izostali dopoldne brez dovoljenja od pouka in se zbrali v mestnem parku, kjer jim je nekaj omošolcev navdušeno govorilo v razgreta, odprta srca.

Po govorih so zapeli slovanske himne, ki jih je štirinajst dni razmnoževal in po mestu in deželi razdajal profesor Voglar. Ves čas petja ni bilo nobenega stražnika na izpregled. Pač pa je slučajno navzoči pruski baron Twickl od jeze pihal in se v svoji objestnosti zaletaval v našo navdušeno mladino, da bi jo razgnal. Seveda je bilo Twicklovo napihovanje naši mladeži le vesela zabava — čista grla so še glasneje vdarila v petje.

Ob 18. uri je bila v poslopu Cirilove tiskarne v sobi urednika »Slovenskega gospodarja« — z okni na ulico — seja Narodnega sveta. Navzoč sem bil tudi jaz.

Malo pred 19. uro pa so zbobnali nemški hujskaški voditelji za demonstracijo proti ljubljanski Narodni vladi in proti mariborskim Slovencem nekaj sto Nemcev in nemškutarjev pred magistrat. Od tod so v velikem kriku odkorakali po glavnih ulicah. Na Medenovi in Golčevi gostilni nasproti glavnega kolodvora so pobili nekaj oken in strgali z Golčeve strehe visečo slovensko zastavo.

Okrog pol 20. ure so — že razdivjani — prihrumeli pred Cirilovo tiskarno. Med zverinskim rjojenjem so tulili svojo »Die Wacht am Rhein«, streljali, buhali ob zaprta vežna vrata tiskarne in lučali kamne v okna. Težek kamen je treščil tik glave drja. Verstovška na mizo. Od tiskarne so se vlekli razgrajaji pred Narodni dom, a so po kratkem vpitju in psovanju odšli, ker so našli okna zastrta in vrata zaklenjena. Nekaj z lučanjem kamenja povzročenih odprtih na zidovju Narodnega doma je še dolgo potem pričalo o zadnjem divjaškem nemškem naskoku na slovensko imovino in o njenem poškodovanju.

Nekako istočasno z nemškim je priredil nadporočnik Ivan Gračner slovenski demonstrativni obhod po mestu. Udeležilo se ga je mnogo vojaštva, med civilnimi osebami tudi dr. Rosina, ki se je pridružil sploh vsaki proti Nemcem naperjeni demonstraciji.

Po obhodu se je vršil v veliki gostilniški sobi Narodnega doma shod za vojake, ki sta jim govorila med drugimi nadporočnik Gračner in vojaški kurat Ivan Krušič. V sosednji sobi pa je gostom govoril dr. Rosina. Vojaštvo se je tako razpalilo, da si je začelo trgati rozete s čepic. Kmalu pa so se obojni zborovalci med seboj pomešali in živahno pozdravljali Jugoslavijo. Zagrmelo so slovanske himne, da so kar okna sklepetala.

Glasno petje v Narodnem domu je donelo daleč preko ulice in privabilo proti 21. uri vojaško patrolo — (narednik in 12 mož) — ki je zahtevala, da vojaštvo zapusti gostilno, pa ni seveda nihče ubogal. Tudi prihod častniške patrole je bil zastonj, posebno zbog odločnega Krušičevega odpora.

Ponoči pa so na domov idočega kurata Krušiča navaili štirje nemški naredniki, ga pobili na tla, bili po njem in ga slednjič vlekli v vojaško stražnico na magistratu, od koder so ga po povelju nekega nemškega častnika nameravali vtakniti v zapore dravske vojašnice.

Pred stražnico pa je ravno še pravočasno prihrumela nad sto glav močna, iz vojaških in civilnih oseb sestojeca množica. Vodil jo je z dvema častnikoma poročnik Ciril Skvarča, ki je izvedel, da so Krušiča aretirali. Skvarča je med krikom in hrupom svojih spremljevalcev trdo zahteval: »Tako! ven Krušiča, če ne razstrelimo rotovž.« — In so izpustili kurata, množica pa ga je pojoč »Hej Slovani« spremila domov.

Drugi dan nas je višje častnike pozval vojaški štacijski poveljnik polkovnik Holik v svojo pisarno. Najprej je omenil vojaški shod v Narodnem domu in trganje rozet pa Krušičev slučaj, o čemer je dobil še ponoči poročila. Za Krušiča se je potegnil pri njem že zgodaj zjutraj dr. Verstovšek, toda brez uspeha. Major Metell von Friedberg od vojaškega štacijskega poveljstva je na našem zborovanju celo zahteval, da se Krušiča, »drugim takim izdajalcem v svarilo«, tira vklenjenega po mestu in vrže v navaden zapor. Polkovnik Holik pa je zavrnil to zahtevo in pripomnil, da je takoj po posredovanju drja. Verstovška po telefonu prosil na vojnem ministrstvu odločitve v tej zadevi, dotlej pa naložil kuratu Krušiču sobni zapor (iz katerega ga je rešil kinalu prevrat.)

Nato je prebral polkovnik naredbo vojnega ministrstva, ki je velela vojaškim štacijskim poveljnikom širom Avstrije, da osebno zabičijo častnikom posameznih polkov, da brezpogojno zdržijo red med svojim vojaštvom.

Jaz sem prelagal, da se — glede na nastale razmere — to povelje v polkih, ki imajo več slovenskih častnikov, razglasi tudi v slovenskem jeziku.

To je bil v službi moj prvi narodnostni spopad z mariborskimi nemškimi častniki, ki so seveda vsi dobro vedeli, da sem trd Slovenec.

Polkovnik Holik, preudaren mož, ki je takoj presodil kočljivost položaja, je hotel menda v spominu na dogodke pretekle noči — zadušiti vsak morebitni izbruh očitnega sovraštva med nami. Zato se je postavil z vso svojo znano odločnostjo na mojo stran, češ, da moramo res vse poskusiti, če hočemo, da se dosledno in uspešno izvrši naredba vojnega ministrstva. Z žolčem v očeh so se nemški častniki vdali in vem, da so me vsi v tistem trenutku za-

sovražili. Mene je polkovnik Holik naročil za popoldne v meljsko vojašnico, da bi preložil tam njegov oговор na slovenščino.

Tako sem 30. oktobra 1918 ob 15. uri v častniški obenici meljske vojašnice jaz prvi govoril službeno v slovenskem jeziku slovenskim častnikom 26. strelskega polka vpričo pretežne večine njihovih nemških tovarišev.

Kljub domačemu delu lepe roke

Gospodinja, ki mora vsak dan opravljati dela z vročo in mrzlo vodo, mnogo trpi radi raskave in razpokane kože. NIVEA-CREME leži te neugodnosti v kratkem času. Toda pazite posebno na ime

NIVEA-CREME.

Razpadanje zob

varuje le vsakodnevna pravilno izvršena nega zob. Vsako leto se vstavi 50 milijonov umetnih zob.

VARUJTE SVOJE ZOBE S PEBECO ZOBNO PASTO!

Podatki o službenskem davku za hišno služinčad.

Služkinja (služitelj), ki ima mesečne plače 200.— Din, hrano in stanovanje, je davka prosta (prost), mora pa imeti avčno knjižico, v katero vpiše službodajalec plačo za vsaki mesec posebej. Pri izstopu iz službe izroči službodajalec davčno knjižico uslužbencu in vpiše v stolpec na 1. strani dan izstopa. Pri stopu v službo mora uslužbenec prinesiti seboj avčno knjižico, izpolnjeno od prejšnjega službodajalca s seboj, ako pa vstopi v službo na novo, si mora nabaviti davčno knjižico pri pristojni občini ali pa pri davčnem uradu.

Davek se odmeri sledeče:

od mesečnega zaslužka	od Din	201.—	do Din	300.—	Din	6.—
»	»	»	»	301.—	»	9.—
»	»	»	»	401.—	»	11.—
»	»	»	»	501.—	»	14.—
»	»	»	»	601.—	»	17.—
»	»	»	»	701.—	»	20.—
»	»	»	»	801.—	»	23.—
»	»	»	»	901.—	»	27.—

Za plačilo tega davka je odgovoren službodajalec osebno in ga mora plačati najkasneje do 15. dneva v mesecu po poteku vsakega četrtletja pri pristojnem davčnem uradu s tozadevno tiskovino, ki se dobi v tiskarni in pri davčnih uradih, dokler minister ne odredi

plačevanj tega davka s prilepljenjem tozadevnih znamk v davčno knjižico, (kar se bode izvršilo predvidoma s 1. januarjem 1929.) Na tiskovini je vpisati za vsakega uslužbenca za vsaki mesec posebej mesečno plačo in odpadajoči davek, kakor tudi ime in stanovanje službodajalca.

Ako ima uslužbenec mesečni zaslužek na več krajih n. pr. pri 1. Din 300.—, pri 2. Din 250.—, pri 3. Din 390.— ne plača davka, ker se v takem slučaju ne seštejejo vsi zaslužki skupaj, ampak pride pri obdačbi vsaki zaslužek posebej v poštev in ker torej ne pre-sega nobeden posamezni zaslužek Din 400.—, je oseba davka prosta.

Ako ima pa kdo zaslužek nad Din 400.— pri več službodajalcih, se odbije z zakonom določeni odbitek i. s. za uslužbenca Din 400.— in za vsakega nepreskrbljenega otroka do 18 let starosti 100.— Din samo enkrat in sicer pri največjem zaslužku.

REDILNA KAVA

je prvovrsten Kolinski pridatek za kavo!
Zdrav in okusen! *Zahtevajte!*

R. PRLEŠKI:

Na posetih.

Bilo je julija meseca. Sonce je parilo, da je ljudem kar lilo po licih. Srečen, kdor je lahko letoval na Pohorju, ali ležal kje v prleških šumah za »vrhom«.

Tam nekje v vzhodnem delu našega lepega Maribora, kjer smradijo od ene strani stare, nadušljive lokomotive s svojim težkim dimom, od druge pa peče žarko sonce, da se jedva diha v tesnih stanovanjih, ki so obširna samo v najemnini, je stanovala gospa Zora Nevoljnikova.

Gospa Zora, ki že mnogo let z resnično nevoljo požira premogov smrad, je sedela sama v kuhinji. Mož je bil nekje na komisiji in se je morda krepčal ta hip v hladni senci podeželske krčme s »haložanom«. Njej, ubogi mladi ženki, se pa danes ni nič kaj ljubilo paprijeti se posode, ki je stala na štedilniku, in potrpežljivo čakala vode in gospodinjinih belih rok.

»Nak,« je mislila gospa Zora. »dares pa ne bom čepela doma. »Otroka prideta šele zvečer od sorodnikov, ta čas pa lahko pogledam malo k prijateljici Anici, ki me že tako dolgo vabi v posete.«

Brzo je bila na nogah, pomila in pospravila, oblekla svojo novo »dečvo«, kajti gospa Zora je bila še mlada in brhka, zato ji ni nihče zameril, če se je ob ugodnih prilikah, ki so nam državnim nameščercem itak rečke, še bolj pomlajevala. Nova dečva ji je prav letno pristojala in marsikateri gospod je »vrigel«, tako na skrivaj, eno oko na njo, namreč na gospo Zoro. Hotela pa je seveda tudi pokazati svojo novost gospej Anici.

Ura je bila tri, ko je potrkala na vrata. Veselo sta se pozdravili in sedli v majhni sobici tik kuhinje, da se po dolgem času zopet malo porazgovorita.

Ko sta tako čebijali, kakor dva poredna vrabčka, prakritizirali to in ono ter seveda tudi novo Zorino dečvo, je potrkal nekdo na vrata. Bil je Jože iz zadruga, ki je pripeljal gospej Anici mesečne nabavke.

»Oprosti, draga Zora, takoj se vrnem, samo pogledala bom, če mi je Jože pripeljal vse po naročilu«, prekine gospa Anica živahen razgovor.

Med izlaganjem vsemogočih stvari, ki so nam tako neobhodno potrebne, da vsaj lačni ne delamo, in nam še ponoči ne krui po želodcih, je pregledovala gospa Zora pravkar došlo številko »Ženskega sveta«, ki je »ležala na mizi. Med listanjem je naletela v knjigi na cenik »Nabavljalne zadruga v Mariboru«. Nekaj jo je zbadlo, kajti nevoljno je potisnila knjigo v stran, cenik pa porinila med liste, vstala in stopila k oknu.

Tedaj se je vrnila gospa Anica. »Vse v redu«, je dejala, »vedno bolj sem zadovoljna z našo zadrugo.«

Gospa Zora je nekam neprijazno pogledala in odvrnila malo nevoljno: »Z zadrugo, s tisto nesrečno zadrugo, tam na Rotovškem trgu? Beži, ne govori mi o zadrugi. Že davno sem je sita in sem zadovoljna, če ne slišim nič o njej. Par let sem hodila tja stat in čakati, pa mi je bilo končno tega preveč. Preselila sem se k trgovcu, kjer dobim brzo brez čakanja in tratenja časa.«

»Ti si hodila v zadrugo stat in čakati? Meni ni treba nikoli stati in čakati. Veš, zadruga je meni vse! Najbolje me postreže! Kjer pa ni ljudi, tam tudi stati in čakati ni treba. Tudi jaz sem sicer sprva čakala in včasih godrnjala zbog tega, pa se mi je svetovalo in me poučilo, naj pridem po blago od 5.—24. vsak mesec in to v času od 10.—12. in od 14.—17. ure. Ubogala sem, uvaževala nasvet in sedaj sem vedno zadovoljna.«

»Ta bi bila lepa, da bi nam še predpisovali, kako in kaj in kedaj! Če plačam točno, redno in pošteno, smem vendar priti, kedaj se meni zljubi«, zavrne Anico gospa Zora in sede na divan.

»Nihče ti ne predpisuje, nihče ne odreja in komandira, to so nasveti, blagohotni, koristni nam, zadrugi pa v olajšavo in urneje poslovanje. Veš, ljuba moja, človek mora v trgovini, kakoršna je naša zadruga, ki nasiti vsak mesec do 10.000 žlodečkov, že uvaževati nasvete, če noče trpeti neprijetnosti, stati in čakati, kakor ti.«

»No, le poslušaj,« se hoče opravičevati gospa Zora. »Ko sem bila pred 2 letoma zadnjič tam, sem stala cele $\frac{1}{2}$ ure za bori $\frac{1}{4}$ kg

sladkorja, 2 Din popra in še nekaj takih malenkosti, predno mi jih je natehtal pomočnik. To me je silno raztogotilo — ker ni bilo prvič — pustila sem vse skupaj in šla.»

»Dovoli, da ti razjasnim!« reče mirno gospa Anica. »Ako hočeš biti brzo postrežena, ne kupuj po $\frac{1}{4}$ kg sladkorja in dišav ne po 2, 3 Din, temveč naroči, kakor je natehtano in že pripravljeno. To pomočnik kar zagrabi in ti že hitiš svojo pot. Jaz to vem, zato pa si vedno napišem že doma lepo na list papirja, kar rabim in sicer, $\frac{1}{2}$, 1, 2, 3, 4, kg naj si bo moke, sladkorja, riža, makaronov, špagetov in dr., dišave pa po zavitkih 1.50 Din — kakor jo imajo tam že pripravljeno in tako gre brzo in gladko brez čakanja. Malo potrpeti je tu in tam že treba, kajti mi smo veletrgovina, kjer se streže dnevno stotinam, posebno pa še od 25.—29. in od 1.—5. v mesecu, ko je najhujši naval.«

»In pomote, nerednosti, manjkajoče blago?« pravi gospa Zora dalje. »Kolikokrat sem zavrela nad vodjo ali pomočniki, ker ni bilo te ali one stvari med naročenim blagom, ali je bila kaka reč slaba.«

»Vse to je mogoče in — vsepovsod! Nihče ni nezmotljiv! A tudi to se uredi na lep način.« zagovarja poslovanje gospa Zora. »Tudi meni se je to že pripetilo. Tedaj sem šla takoj v trgovino, poklicala vodjo ter mu v lepem tonu izrazila svojo pritožbo in on je takoj potrebno ukrenil. Slabo blago se mi je zamenjalo, pomota popravila, pa smo bili na lep način vsi zadovoljni.«

Gospa Zora se še ni udala, imela je še svežih za bregom, pa je nanovo vzkipela: »Kaj pa kredit? Ha, povej mi, zakaj nas tako mrcvari s tistimi izjavami, podpisi in tako dalje? Pri trgovcu vsega tega ni treba, da mi kolikor hočem, še na smeh mu gre in — če ob mescu v moji blagajni ni vse v redu, prav rad potrpi z menoj in...«

»Oprosti!« jo prekine gospa Anica »trгоvec je sam svoj gospodar, sam lastnik vsega, kar ima, sam sebi odgovoren. Zadržni odborniki pa, ki smo jim zaupali milijone, niso več kot mi člani. So sicer solastniki, odgovorni pa niso le sebi, temveč vsem 1.600 članom. Zato morajo biti natančni, kajti nad njimi visi \$, ki ima vedno pripravljeno roko da seže v njih žepe in jih spravi do brezplačnega ričeta. Trгоvec ti lahko »šenka«, kakor pravimo, če hoče, za združne odbornike pa je »šenk« umrl brez testamenta.«

»In prvega,« sili gospa Zora posmehljivo v besedo, »prvega, ko sem plačevala, sem morala v red in vrsto kot pri spovedi in potem zopet tisto neznosno čakanje. Povej, kako pa ti prestopaš pri blagajniški spovednici, kadar plačuješ!«

»Nič ne prestopam in nikdar! Ko mi našteje moj ljubi možek prvega tistih bornih par »kovačev«, grem lepo na sprehod proti banki, kjer opravi vse v par minutah, navadno, ko grem na trg. Nekateri plačujejo po položnici, drugim pa odtegujejo upravitelji od plače. Da pa ne pridem v zagato, si uredim izdatke po dohodkih, ali — stegnem se pod odejo tako daleč, da me v noge ne zebe.«

»Kaj pa še! Našemu predstojniku v uradu je seveda treba vedeti, koliko mi na mesec zajemo in »pufa« napravimo.«

»Ne razburjaj se, draga Zora, kajti zadruga pošlje i šefu vsakega urada redno mesečno njegov račun, ker tudi on ne živi od zraka in tudi njegova deca ne leta gola okrog. Njemu je pač vse eno, koliko je tvoja teža po kreditu.« razjasni gospa Anica.

Gospoj Zori so zmanjkale besede. Nekam prijazneje je gledala, Anica pa je nadaljevala: »Kredit imam in nič ne godem radi izjave, ki sva jo morala podpisati oba z možem. Red mora biti, predpisi se morajo izvrševati, — izjeme ni! — Vsak mesec plačam točno z obroki vred, ki so velika dobrota za nas državne uslužbence ob teh bornih plačah. Obenem so pa vsi skupaj, da nimam ob mescu premišljevanja in skrbi, kje in koliko imam še plačati.«

Vsak mesec skrbno pregledam cenik ter sestavim po njem že doma naročilni list, da s tuhtanjem ne oviram poslovanja pri blagajni. — Če mi je treba mesa, šunke, sira, salame in drugih takih dobrot, izberem že prej vse, da hitro napovem še to. Med mesecem pa nikoli ne nadlegujem blagajne II. za kako malenkost, če sem pri skupnem naročilu kaj pozabila. Za par dinarčkov pozabljenega ali nepredvidenega nakupa »gotov novac«.

»Saj jih tudi imam!« se je smejala gospa Anica. Vsako leto za vuzem odpišejo v zadrugi meni, kakor vsem kupujočim članom, ali pa nakažejo v robi za procente. Letos sem dobila na pr. 615 Din. Velikonočni blagoslov je plačala zadruga, hčerka je dobila »gratis in franko« nove čevlje. Vsi smo bili veseli in srečni, naš očka nas je pa na račun zadruge in njenih procentov v ponedeljek popeljal v »Emavz«, kajti tistih 615 Din nam je prvega ostalo v žepu na prosto razpolago.«

»Dosegla si, kar si hotela, Anica,« se je udala konečno gospa Zora. »Veš, moj mož mi je že večkrat kazal cenik zadruge in me opozarjal na dosti nižje cene kot so bile v naši nabavni knjižici, a ni premagal moje trme.«

»Ceneje kakor povsod drugod, je v zadrugi, o tem se lahko prepriča vsak. Vrhutega je pa tam vedno sveža in pristna, dobra in zdrava roba, ker teče kot voda. V zadrugi se blago nima časa izpriditi,« pravi gospa Anica.

»In še nekaj!« je sklenila gospa Anica svoje prepričanje. »Cene v zadrugah sigurno vplivajo na cene drugih trgovin in tako ne koristijo naše ustanove le nam, temveč tudi vsem drugim slojem. — Ko bi vse to, kar sem ti danes povedala, ne bila gola istina, bi ne pristopali novi člani v taki množini v naše vrste. Neomajeno zaupanje v zvesto, pošteno in sposobno vodstvo ter trdno podlago, širi naš krog, večja število članov, daje zadrugi vsestransko živahen razmah.«

»Naj bo,« pravi gospa Zora in vstane, »posrečilo se ti je, prepričati me, česar ni mogel doseči moj mož vkljub dvoletnem pri-govarjanju. Hočem torej zopet k zadrugi — seveda po tvojih nasvetih!«

Tedaj je zagrmel globok bas Milana Zaupnika med sobnimi vrati: »Tako je prav! Sami si pomagajmo in lajšajmo breme! — Zadruga je moja in tvoja; ona je nas vseh! K njej moramo vsi, nihče od nje!« In Aničin mož je krepko stisnil roko naši spokorjenki ter dostavil: »Ker sta se tako lepo pomenili in ker ti je, draga ženka, uspelo izpreobrniti gospo Zoro, predlagam, da gremo danes zvečer, ko se vrne Tone Nevoljnik s komisije, vsi v Zadružno točilnico na litrček črnega. Na tistem tesnem dvorišču se malo ohladimo ter damo tako še pečat in piko vajinemu današnjemu sklepu.«

»Le vkup, le vkup, uboga gmajna!



Za smeh.

Jud David je zagospodaril. Vse je šlo med vrage. Beraška palica ga je čakala, pa mu ni bilo zanjo. Iskal je službo.

V vasi so potrebovali cerkovnika.

»Pa grem? si misli Davide in potrka pri rabinu.

»Znaš brati in pisati?«, gavpraša judovski svečenik.

»Bog pravični, niso me naučili. Ne znam!«

»Idi, ne rabim takih!« In juda jo mahne pobit odkoder je prišel.

Pa so napovedali vojno. Z njo je prišla kupčija, liferacije, veriništvo. Jud David se je zbrihtal. Kupčeval je, lifral in verižil. Denar se je nabiral. strgana suknja se je sama zakrpala in kmalu je z avtomobilom drdral po deželi Poljski.

Tedaj je rabil minister pruski mnogo blaga.

»Bog pravični, dam najceneje. Nič ne bom zaslužil gospod minister,« in pogodba je bila sklenjena. Lepo je kazala kupčija in judu se dobiček ni skrival.

»Podpiši pogodbo žide!« pravi minister.

»Takoj pride moj tajnik, da podpiše zame,« meni David.

»Ne velja! Sam moraš podpisati!«

»Bog pravični, ne znam, gospod minister!«

»Kaj, ti ne znaš pisati? Kakšna škoda! Kaj bi bilo iz tebe, če bi znal pisati in brati!«

»Kaj bi bilo iz mene? Mežnar, gospod minister,« reče jud.

Tone se je naučil.

Gospod Koren iz mesta ima gori za Tremi ribniki prav čeden vinograd in kočico, viničarijo in viničarja Tomaža, Tomaž pa brhko Pepco. Črnooka Pepca jo mahne večkrat v mesto na trg, da tako zasluži kak dinarček.

Pa je šla nekoč zopet po dobri kupčiji proti domu in zavila za zadnjim ribnikom v gozd.

Tedaj je vstal pred njo Šelotnikov Tone, kot bi zrasel iz zemlje. Krepak je bil in plečat, kratkih brk in rdečih lic. S kravo je hodil po telička in menda je nesel otroke na hrbtu. Puhal je oblake dima iz pipice pred se, pa se nekam leno opiral na debelo gorjačo.

Lenoba ga je ostavila, ko je zagledal dekle, pa je rekel: »He, si, li nisi, Pepca iz viničarije?«

»Bo že, menda,« se je odrezala mladenka in gledala za kavko, ki se je sukala nad pol golim hrastom.

»Pa jo mahneva skupaj, saj nama je pot ista, ne?« zine dečko.

»Ne vem, mogoče!«

»Hej, kravše, le nesi domov, da bo kaj blejalo v hlevu,« je govoril fant in se lepo pripravil, da se tik ob Pepci pokratkočasi do doma. Dekle pa kar čez cesto.

»Slana voda, ta je pa lepa«, si misli Tone.

»Kaj te bode, dekle, saj sem še komaj usta odprl?!«

Zagorelo je iz njenih oči kot živ ogenj, da je Tone debelo potegnil iz kratkega vivčka. »Kaj bi, vi domišljavci vsiljivi. Jezna sem na Vas. Davi me je tam za grabnom vstavil Šiškov Andrejček, kar z menoj jo je mahnil in kar naenkrat — fej, nesnaga nadležna!«

Zagnalo jo je nekaj, da je skoraj zbrzela mimo Toneta, ki je godel za njo: »Ali te je, poba golobradi, te je stisnil, kaj! Pa je cmoknilo med smrekami, ha?«

»Niti počenega groša na Vas. Še ene solate ne dam s košare, nagrmađeni grehi, živ strahovi — —.« Pogledala ga je skrivaj in zasvetila so se ji mlada lica Tonetova, zdrava in rdeča v jesenskem solncu.

»Kaj pa se režiš, Tonač grenki? Kaj misliš, da sem današnja, kaj?« Tako je zapela mladiču v brk in ni se premaknila z mesta. »Prideš, se vstaviš, palico vržeš v travo in nahrbtnik nanjo, kravica gladna seže po travi, pipica tudi ne prežge žepa, tista tvoja desnica pa lomi rebra in brkice ščegetajo — ha, kdo se naj brani — — —!«

»Šmenca, šmetanega.« je mislil Tonač, pa nič ni rekel. S Pepco jo je mahnil dalje po šumi.

Tam se križajo pota. Na desno v gozd rumeneči, na levo na cesto. Oba bi morala na levo, pa sta udarila na pravo.

Tedaj je vnovič zaigralo dečku po žilah. Vstavil se je. Tisti mah je ležala palica med praprotjo in nahrbtnik zraven, motvoz je obvisel na veji, da je kravica dosegla listje in se zamotila, pipica

se je polopila v črno temo žepa, desnica, krepka in spretna, se je ovila pasu — — kavka se je prestrašila — — — krik — in brkice Tonačeve so zaščegetale — — — — —.

Tedaj se je kravica nečesa omislila in sramežljivo pogledala po dolini.

Da bi Vas šment, modrice modre, ve devičke! Do sodnega dne bi me ne srečala taka misel, še manj korajža!»

Solnce je sijalo dalje, listje je odpadalo, Tone pa je znal.

Po H. F.

Suhor.

Zakaj se SUHOR vsaki gospodnji najtopleje priporoča? Ker ima SUHOR več prednosti, kakor vsako drugo desertno blago.

SUHOR ima veliko redilno moč in je neškodljiv, tako za otroke, kakor za odrasle.

SUHOR, ako pravilno shranjen, je nepokvarljiv; poskušnje so do kazale, da dve leti stari SUHOR ni nikakor trpel na kvaliteti; nasprotno, skozi dolgo konzerviranje sladkorja je postal SUHOR še bolj krhak, kakor popolnoma svež.

Cena suhorja je zmerna. Previdna gospodinja lahko v letu pri nakupu veliko prihrani.

Kupujte ROBAUSOV SUHOR, ker dobite najbolje in največ za Vaš denar.

Zahtevajte samo originalne pakete z zaklopno znamko:

Robaus Suhor, Maribor, Koroška cesta 24.

Ali čistimo pravilno parketna tla?

Mnoge gospodnje si delajo skrb in belijo glave, kako bi parketna ali barvana tla in linolej najboljše in najcenejše čistile. Kupujejo po raznih nasvetih in receptih različne voske, mešajo in kuhajo na štedilnikih — ne zavedajoč se nevarnosti, katere so zvezane s takšno manipulacijo — najmanjša neprevidnost in eksplozija ali požar je neizogiben. Pri tem pa ostanejo vsa ta sredstva nepopolna in ker ne odgovarjajo tudi dražja. Marsikdo je že spodrsnil na novo mazanem parketu ter si zlomil nogo ali še hujše poškodoval. Tla ali linolej ne sme biti prevlečen z debelo plastjo trdega voska ali kakšne druge snovi — vsaka mast za mazanje parketov torej ni pripravna.

Lastnost laščila za parkete mora biti štedljiva uporaba, dolgotrajen učinek, primeren blesk in zmanjšana polskost tal.

Te lastnosti ma FOX - mast za parkete. Enkrat v mesecu namazana tla je treba samo od časa do časa polirati in vsaka gospodinja bo z učinkom zadovoljna.

Uradniški zakon.

Najvažnejše iz uradn. zakona z dne 31. VII. 1923.

Prejemki: 1. osnovna, 2. položajna plača, 3. stanarina, 4. drag. doklade.

§ 43. Doklado za otroke dobiva samo oče, ako sta oče in mati drž. uslužbenca, če živita ločeno pa mati, ako so otroci pri njej. Žena drž. uslužbenka ali upokojenka, katere mož ni drž. uslužbenec ali upokojenec, dobiva doklado za otroke le, ako dokaže, da je mož brez vsakih dohodkov.

§ 102. Kdor vstopi v drž. službo, se mora javiti v 15 dneh od dne, ko je bil sprejet, sicer se ga ne sprejme.

§ 104. Kdor je zadržan priti v službo, mora o tem najkasneje v 24 urah poročati svojemu neposrednjemu starejšini in se opravičiti.

§ 109. Vsakoletni odmori:

za uradnike: do 5 službenih let	16 dni
» 15 » »	20 »
» 25 » »	30 »
preko 25 » »	40 »

za zvaničnike in služitelje: za gori navedena službena leta 8, 12, 20, 30 dni.

§ 124. Kot pogrebnina po smrti drž. uslužbenca ali upokojenca se izplačajo enomesečni redni prejemki umrlega, kot podpora pa ženi ali otrokom dvomesečni redni prejemki, ako nimajo drugih dohodkov.

Pogrebnino dobi, kdor se je briga za pogreb in nosil pogrebne stroške. Tozadevne prošnje:

Ko umre aktivni, se izroči prošnja za pogrebnino šefu urada, ako pa umre upokojenec, pa delegaciji min. financ v Ljubljani. Priloge: 1. mrliški list, 2. verodostojen dokaz, da se je prosilec briga za pogreb.

Prošnja za podporo se izroči šefu urada, oz. delegaciji min. financ; ta predloži prošnjo generalni direkciji drž. računovodstva. Priloge: 1. mrliški list, 2. potrdilo župnega urada, da so predlagatelji prošnje zakonska žena ali otroci in da so živeli do smrti z rajnim, 3. potrdilo občinskega predstojnika, da prosilec nima drugih dohodkov.

§ 137. Pokojnine.

§ 140. Drž. uslužbencem I., II., III. kategorije i. t. d. pripada od pokojninske osnove za 10 službenih let 50%, za vsako nadaljnjo polovico leta pa po 1%, tako da dobe čez 35 let popolno pokojninsko osnovo za pokojnino. Začeta polovica leta se šteje za polno.

§ 148. Rodbinska pokojnina: ena oseba 50%, dve osebi 65%, tri osebe 75%, štiri ali več oseb pa 85% osnovne rodbinske pokojnine.

§ 151. Vdova ne dobi pokojnine, če ni bil zakon drž. uslužbenca sklenjen vaj leto dni pred njegovo smrtjo, oz. pred njegovo upokojitvijo; dobi pa pokojnino, če je ostal po njem zakonit otrok, odnosno če je ostala vdova noseča i. t. d.

§ 154. Pravico do pokojnine izgube: I. Uslužbenci: 1. z izgubo državljanstva ali z vstopom v službo tuje države brez dovolitve, 2. z rzsodbo rednega ali discipl. sodišča, 3. če se po odmoru ali odsotnosti kakor tudi ob premestitvi po lastni krivdi ne javi na službo v 10 dneh od dne, ko je to dolžan storiti, 4. če ga redno sodišče obsodi na zapor, daljši od enega leta in če izreče discipl. sodišče, da mora zgubiti pokojnino, 5. če se vpokoji iz v točki 1., 2., 3., 4. člena 133. navedenih razlogov in noče zopet sprejeti državne službe, 6. s smrtjo. — II. Vdove: 1. z omožitvijo, 2. z izgubo državljanstva, 3. z obsodbo zaradi kaznivega dejanje, 4. s sprejemom državne službe ali mesta štipendista države, 5. s smrtjo. Ako se vdova drž. uslužbenca, ki ima pravico do pokojnine, omoži z drž. uslužbencem, pa obvdovi, dobi rodbinsko pokojnino po prvem možu, če ji po drugem možu ne pripada ali če je pokojnina po drugem možu manjša. Ako se omoži s kom, ki ni drž. uslužbenec, pa obvdovi, dobi pokojnino po prvem možu samo, če dokaže, da je siromašnega stanja.

Maggi-jeva zabela.

Že desetletja se uporablja Maggi-jeva zabela vsled svojega neizpremenjenega dobrega okusa in izdatnosti v pripravi in odličnih kuhinjah. Maggi-jeva zabela je praktično in hkrati ceneno sredstvo, ki da slabim juham, omakam, prikuham in solatam izvanredno fin, močen in prijeten okus. Maggi-jeva zabela je zelo izdatna, zato jo uporabljaj varčno. Ker se njena količina ne more vedno v naprej določiti, zato je pokusi večkrat tekom dodajanja. Nadaljnja prednost Maggi-jeve zabele je ta, da pri pravilni uporabi ne pokvari naravnega okusa jedi, temveč ga celo dvigne. V primeri z mesnimi ekstrakti ima Maggi-jeva zabela še to prednost, da bolj zabeli, je cenejša, ne barva jedi ter je zaradi tega uporabna tudi za svetla jedila.

Maggi-jeve kocke.

za govejo juho. Maggi-jeve kocke za govejo juho se vsled svoje cenenosti uporabljajo dandanes za hitro in enostavno pripravo okusnih in redilnih govejih juh pri večini gospodinjev. Iz njih se hipoma, ako jih poliješ z dobrim $\frac{1}{4}$ litrom vrele vode, napravi delikatna juha, ki se lahko uporablja kakor vsaka doma skuhana goveja juha.

Zlata citriona.

Znano je, da so citrone za najrazličnejše bolezni v nosu in vratu, kakor pri krvavljenjih, oteklinah, davici itd. zelo uspešno lečilo. Čisti sok, ki ga vsrkaš nekolikokrat na dan skozi nos, ti olajša ali popolnoma odpravi tudi najbolj trdovraten nahod. Tudi proti ustni gnjilobi, gnijočim zobem in slabi sapi, sploh proti vsem ustnim boleznim je citriona sijajna pomoč, zato bi se morali ljudje navaditi na vsakodnevno izpiranje ust z razredčenim sokom tega južnega sadeža. Košček citrone na kakšno bradavico, ti jo odpravi v nekoliko dneh. Z istim uspehom izlečiš kurja očesa in ozeblino. Če si od časa do časa opereš glavo z razredčenim sokom, si boš pomagal na najlažji način proti izpadanju las, tvorenju prhljaja in drugim kožnim boleznim na glavi. Zmerna stradalna kura s citroninim sokom je uspešno sredstvo proti reumatičnim obolenjem. Tudi v gospodinjstvu bi morali citriono bolj uporabljati. Mrzla limonada je pa sploh najboljša pijača, s katero postrežeš bolnemu, še bolj pa zdravemu človeku.

Koliko dragih sredstev uporabljajo razne osebe obojega spola za negovanje lepote. Malokomu pa je menda znano, da je citriona najboljše in najcenejše lepotilo. Citronin sok, ki ga vribaš v kožo, napravi kožo gladko in mehko in ji pri pravilni uporabi daje zdrav, cvetoč izraz. Zajemci in druge kožne nečistine izginejo ščasoma popolnoma. Sok prodira v kožne luknjice, čisti, razkužuje in pospešuje kožno dihanje. Že ostanki citroninih lupin zadostujejo za vribanje, zato jih naj nihče ne odmetava. Rimljanom, zlasti rimskim ženam je bilo to lepotilo dobro poznano, uporabljali so citriono kot dodatek v kopeljih. Kopel s citriono, ki je zdrava za kožo in mišičevje, si napraviš na sledeči način: Kopalno kad napolniš z vodo, ki ima temperaturo + 40 do 42 stopinj, vanjo zliješ sok 2 do 4 citron, premešaš ga z vodo in tako dosežeš pravilno temperaturo + 36 do 37,5 stopinj Celzija. Za negovanje lica in rok se priporoča, da režeš citriono na način, da dobiš samo toliko soka, kolikor ga trenutno rabiš. Seveda se vribanje ne sme pretiravati. Najbolje je, ako to storiš vsak večer, predno se vležeš k počitku. Pravilna uporaba citrone pokaže že v najkrajšem času uspeh in ti bo dokazala, da je citriona res najcenejše sredstvo za negovanje lepote.

Za štrpac-čevlje gojzerce

nasvetujemo, da se nikdar ne suše pri ognju ako so mokri, temveč da se jih napolni s senom ter da se potem na toplem kraju suše dokler so suhe. Čevlje in podplate potem namazati s FOX - mastjo za čevlje, katero izdelujemo v dveh kvalitetah ter priporočamo specijelno za turiste mast v tubah, ker so posebno pripravne za uporabo in pošnjo v nahrbtniku.

Pravilno konzerviran čevlj in s pravilnimi dobrimi sredstvi mora ostati vedno mehek in trpežen, dokler to izdrži material.

Preizkušnja prožnosti duha.

12	18	26	35	47	38	46
17	3	40	33	15	28	19
6	41	24	48	21	43	1
25	49	31	2	39	13	27
9	37	22	44	42	34	11
5	7	16	10	8	45	36
30	20	29	14	23	32	4

Ako hočeš komu preizkusiti prožnost duha, naj poišče iz te tabele zaporedne številke od 1—49 brez presledkov to se pravi, kakor da bi jih običajno štel.

Kako se naj postopa s čevlji iz specialnega usnja.

Dandanes se uporablja mnogo čevljev iz takozvanega finega luksuznega usnja. Velika občutljivost tega usnja je prisilila, da se tudi za takšno usnje sestavi primerno sredstvo za čiščenje in konzerviranje. Kajti ta vrsta obutve je jako draga in občutljiva, torej morajo biti tudi sredstva za čiščenje iz specialnih sirovin, katere so seveda mnogo dražja ter je tudi sestava takšne kreme mnogo bolj delikatna in občutljiva. Radi čiščenja velja isto, kar smo priporočali pri navadnih čevljih, seveda pa to le pri barvah, katere so trajne in ne bledijo.

Priporočamo Vam torej FOX - SPEZIAL - kremo v steklenicah, katera se izdeluje samo v beli barvi in katera ima lastnost, da Vam očisti usnje od vsakega madeža, obenem pa da čevlju lep in primeren blesk.

Urlo štedljiva in priporočljiva — posebno za potovanja — pa je FOX BRILLANT-krema v tubah, katera se izdeluje v vseh modnih barvah. Novi čevlji naj se čistijo le s belo barvo — če je barva pobledela — uporabljajte tube v barvah, kakor je barva čevlja. Dasi-ravno nekaj dražja, je uporaba te vrste kreme jako varčna. Za lakaste čevlje priporočamo lakasto belo ali lakasto črno v tubah. Druga sredstva uporabljati za lak, je škodljivo.

Za platnene čevlje ali šemiš čevlje je pa priporočljivo, ako iste najprej dobro očistite z eno trdo krtačo. Potem pa namažete čevlji z našim »ALBION CLEANER«, kateri se dobiva v vseh barvah. Namažite čevlji ali s gobico ali krtačo, ko se čevlji osuši, boste iznenadeni, ker bo izgledal kakor nov. Varčno uporabljati.

Naš dom.

Z Rotovškega trga stopiš v moderno urejeno prostorno trgovino z velikima izlozhabama okusno uvrščenega blaga. Ob zidu na levo in desno Te vabijo čedni sedeži na odpočitek; poslužujejo se jih osobito gg. upokoenci in otroci. V ozadju se razprostira ročno skladišče in zajutrkovalnica. Pot v to in v moderno opremljeni prostorni pisarni v I. nadstropju Ti kažeta primerna napisa na levi strani. Tu se nahajajo velika skladišča. V le-te, v podzemeljsko skladišče in v prostorno vinsko klet itd. dospeš po dvigalu in po polževih stopnicah.

V pritličnih prostorih je zaposlenih, vštevši dežurnega gospoda in hišnico 17 oseb. Skladiščnik, ki je ob enem tudi vodja pisarne in glavni blagajnik, sta moža na svojem mestu. Zadrugi uslužbenci — gospodični blagajničarki, pomočniki in vajenci(ke) — izvršujejo svoje posle točno, mirno, v popolno zadovoljstvo nakupujočih; vse gre kakor po »žnurci«, ki jo neopaženo in spretno vodi izboren pomočnik, vedno dobre volje.

Saj pa tudi ne more drugače biti, kajti naša nabavljalna zadruga ima strokovno temeljito izobraženega, jako spretnega in marljivega gospodarja, ki vodi z železno roko obširno trgovino itd. Vse dejanje in nehanje v trgovini, vse ureditve od tal do podstrešja bazirajo skoro izključno na njegovih idejah.

V pisarni so zaposlene izborne moči, 2 gospici, ki tudi upeljuje druge, in 2 gospoda. Knjigovodstvo je izborno! Saj pa tudi tukaj ne more biti drugače, kajti na čelu jim stoji jako spreten, strokovno izvanredno izobražen in nadarjen mož, mnogoleten predsednik Nabavljalne zadruge.

Omeniti pa moram tudi uspešno delovanje nadzornega odbora, kojega velespoštovani in vsestransko izobražen predsednik je mojster računovodstva.

Skoro vsakodnevni opazovalec.

Koledar za leto 1929.

Da bi naš »Koledar« glede vsebine in oblike v bodoče odgovarjal po možnosti vsem željam, zahtevam in potrebam, prosim p. n. društvene člane in prijatelje, naj nam blagovolijo čimprej ali vsaj v prvi polovici leta 1929 poslati tozadevne nasvete in želje, zakar se Vam že vnaprej najiskrenejše zahvalujemo.

Obenem se zahvaljujemo vsem p. n. sotrudnikom, ki so omogočali na katerikoli način izdajo predstoječega koledarja.

Vsled navdušenja povodom izdaje prvega v Mariboru tiskane-ga združnega koledarja se je pojavilo izmed pomočnikov, vajen-cev in otrok mnogo lajkov poetov, kar naj blagovolijo upoštevati poklicani p. n. kritiki.

Kako konzerviramo in čistimo našo obutev?

Ker moramo danes izdati mnogo denarja za par dobrih čevljev, je naravno, da je vsakomur skrb, kako podaljša trpežnost čevlja in obutve v splošnem.

Kakò torej naj konzerviramo in čistimo naše čevlje:

Predvsem se mora čevelj dobro in temeljito očistiti vsake ne-snage in madežev (blata, prahu, stare kreme in drugih madežev). Ako se za to čiščenje ne uporablja specialnih sredstev kakor so n. pr. FOX specialna krema v tubah, potem si lahko pomaga na ta način, da se izčisti madeže s bencinom ali toplo vodo in milom.

Čevlji, kateri so zgubili svojo čisto barvo, se nato namažejo enkrat, event. dvakrat s čisto tanko plastjo FOX - kreme v stekleni-cah, in sicer v isti barvi kakor je usnje čevlja, priporočamo pa, da se uporabi vedno nekaj temnejša barva. Drugače pa se namaže čevelj s navadno FOX kremo v škatljicah.

Za čiščenje obutve naj se uporablja vedno samo prvovrstno sred-stva kakor n. pr. FOX - krema. Ista je vrlo varčna v uporabi in se ne sme mazati v debelih plasteh, ampak tako tanko kakor mogoče, radi tega pa se ne sme mazati s krtačo ampak vedno le s krpico. Ko je čevelj namazan in osušen, se ga zdrgne z jako mehko ščetko — pri tem se mora paziti, da ima vsaka barva svojo ščetko — ter nato polira z mehko krpo (iz baržuna, čiste volne ali slično — na noben način ne sme biti krpa hrapava).

Ako potegnete z roko po čevlju, morate imeti občutek, da je če-velj popolnoma suh in da se Vam krema ne lepi na roko — to last-nost ima samo FOX - krema.

Le ako ste uporabili prvovrstno kremo, ste lahko prepričani, da ste Vaši obutvi podaljšali trpežnost, da je usnje mehko, da je barva lepa in trpežna, ker drži tudi v deževju, da obutvi mokrota ne ško-di, ker se usnje ne napije.

Novi patentni odpiral pri FOX škatljicah, pa je veselje vsakogar, kateri se iste poslužuje. Eden okret in škatljica je odprta — v eni roki pokrov, v drugi škatljica s kremo. Ta način odpiral izključuje vsako poškodovanje roke ali škatlje, kakor tudi prepreči, da si za-mazete roke ali obleko.

Zahtevajte in uporabljajte torej stalno FOX - kremo — na ta na-čin se boste najboljšo prepričali, da si prihranite mnogo denarja, ker bode Vaša obutev izdržala širapaciranje z največjo trpežnostjo.

Uporabljajte torej FOX izdelke za čiščenje in konzerviranje na-vadne obutve, za čiščenje in konzerviranje luksuzne obutve, za či-

ščenje in konzerviranje štrpacnih čevljev, za čiščenje in konzerviranje platnenih in semiš čevljev (ALBION), dalje začiščenje madežev, lakastih čevljev in za osveženje obledele ali drugače pokvarjene obutve.

FOX dobivate v škatljicah s patentnim odpiranjem — vsteklenicah in v tubah.

Vzorna žena.

Ko pride moj možiček ves utrujen iz urada
in se želodček kremži žeje mu in glada,
mu jaz, ki bistre, brihtne glavce sem,
prav kmalu dobro odpomoči vem.

Najprej prijazno in pristrčno ga pozdravim,
potem večerjo dobro na mizo stavim
in zraven še kozarček vinca mu naližem,
se vsedem k njemu in še sama pijem.

Možiček mi takoj postane dobre volje
in pravi, da nikjer ni pil ni jedel bolje.
Kako okusna vendar se mu zdi ta krača.
Izborna tudi je orehova pogača.

In dobro, pristno to je vino,
sploh vse zelo, zelo je fino.
Če ljuba mi boš žena stregla ti tako,
na svetu se živeti dalo bo.

Nazadnje spomni se in z glavo zmaja,
kdo neki dobre te stvari prodaja,
a jaz ponosno mu odgovorim:
to v zadrugi na Rotovžu dobim.

Za to, da tako umna gospodinja sem
in v zadrugi kupujem vse, kar jem,
pohvali mož me in objame,
največja sreča to je zame.

Olgica.

Kako postane gospodinja dobra kuharica.

Kuhanje je najvažnejši posel naših gospodinj. Če bi imela gospodinja vse najboljše lastnosti in bi bila prijazna, postrežljiva, potrpežljiva itd., bi jo vendar družina ne mogla imeti rada, če bi ne znala kuhati ali če bi postavljala na mizo vedno ena in ista jedila. Tudi gospodinja, kateri se peka redkokedaj posreči, ne more biti priljubljena.

Koliko je zaradi slabe hrane nezadovoljnosti v mestih in na deželi. Tudi delavci in posli ne vztrajajo tam, kjer imajo slabo ne-
rečno hrano.

Kuhanje je torej umetnost, katere se je treba naučiti. Ne je kuharica, ki si s kuhanjem služijo kruh, temveč vsaka gospodinja mora postati umetnica v kuhji, če hoče kaj veljati v družini.

Vsaki slovenski gospodnji in kuharici je torej nujno potrebna knjiga, iz katere se nauči kuhinjske umetnosti.

Slovenci imamo za ta namen tako lepo knjigo, kakor malo kater drug narod. Niti veliki narodi se ne morejo ponašati s tako lepo in popolno kuhinjsko knjigo kakor je: **SLOVENSKA KUHARICA, priredila S. M. Felicita Kalinšek**, šolska sestra in učiteljica na gospodinjski šoli. Z mnogimi slikami in večbarvnimi tabelami. Sedma izpopolnjena in pomnožena izdaja. Cena lično vezani knjigi Din 160.—

Ta knjiga obsega okoli 3000 kuhinjskih receptov in nešteto drugih za kuhinjo potrebnih navodil. Tudi dobre, preizkušene in vajene kuharice bodo našle v knjigi obilo dobrih receptov in navodil, posebno o raznem vkuhavanju sočivja, mesa, sadja itd. in je knjiga potrebna prav tako vajenim kuharicam, kakor začetnicam.

Vse v tej knjigi opisane jedi so namreč večkrat praktično preizkušene in je knjiga popolnoma zanesljiva vodnica v kuhanju. Obilica slik in večbarvnih tabel, ki praktično kažejo n. pr. kako se servirajo jedi, kako se pravilno pogrne miza itd. itd., to knjigo še posebno priporoča. V primeri s tem, kar ta obširna knjiga nudi, je cena Din 160 za vezano knjigo zelo nizka. Knjigo je založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani, dobi se pa tudi v drugih knjigarnah.

A. F.

Kuhinjski recepti.

Navadna juha.

V 3 l mrzle vode deni 1 kg govejega mesa, nekaj rahlih kosti in govejih jeter, ter prideni, ko juha zavre, koreninico peteršilja, korenja, košček zelene in košček pora. Vse to naj bo ostrgano, oprano in prerezano. Lahko še prideneš $\frac{1}{2}$ lističa lorberja, nekaj zrnč popra in prav malo muškarnega cveta. Juho pokri in jo pusti vreti dve do tri ure, a nikdar dalje časa. Pene poberi, preden deneš v juho zelenjavo. Okusnejša pa bo juha, ako vre s penami vred, ker te itak padajo na dno. Preden juho cediš, pusti kakih pet minut mirno stati, ne da bi vreła. — Ako hočeš imeti dobro goveje meso, potolci ga z lesenim kladivom, ovij ga trdno z vrvico in ga deni kuhat v vrelo vodo, a juha bo na ta način slabša. (Slov. kuharica.)

Gobova juha s krompirjem.

Skuhaj kake 3 ali 4 na drobne kocke zrezane krompirje v $2\frac{1}{2}$ l slane vode; prideni lorberjev list, nekaj drobno zrezanega peter-

šilja, česna in timeza, deni v kozico 2 žlici masla ali masti, 2 žlici moke, ko je rumeno, drobno zrezane čebule, in ko še čebula zarmeni, kake 4 pesti osnaženih, na drobne listke zrezanih, poparjenih in ožetih gob; mešaj, da se malo osuše, prilij malo kisa in dodaj že prej kuhan krompir z vodo vred; dobro premešaj, prideni nekoliko kisle smetane, kisa in popra ter pusti, da vre še četrto ure; vlij potem na sprazene žemlje in daj na mizo. — Enako juho pripraviš lahko tudi iz suhih gob; samo, ko jih popariš, jih dobro sesekaj in kuhaj jih dalje časa. (Slov. kuharica.)

Pljučna pečenka z mesno omako.

Vzemi 2 kg pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, pretakni s slanino in nasoli, v kozo deni slanine ali masti osnažene in natanko zrezane zelenjave, peteršilja, zelene, korenja, malo čebule, jako malo česna, dva klinčka, dve celi zrni popra, za nožev vrh oreščka in muškatovega cveta, kožo, katero si potegnili s pečenke, ali kake drobne kosti. V tem praži pečenko; po njej polij $\frac{1}{8}$ l juhe ali pa vode in malo kisa. Praži pa pokrito ter jo enkrat obrni, da se po obeh straneh enako prekuha. Ko je zelenjava lepo rumena, deni pečenko v drugo ponev; mast tudi odlij v drugo ponev; prilij zelenjavi $\frac{1}{2}$ l juhe ali vode in pusti, da se zelenjava odkuha; deni v mast tri žlice moke in naredi praženje lepo rumeno, potem pa sem precedi zelenjavino juho, da se skuha; če je omaka pregosta, jo še zalij. Ko je ta omaka kuhana, deni vanjo pečenko, dokler je ne daš na mizo; pa daj pečenko posebej na krožniku, omako pa v skledi. (Slov. kuharica.)

Kako se pripravi kvaša. (Beiz.)

Deni v dobro položčen ali prsten lonec 2 l vode. Ko zavre, prideni koščke korenja, polovico čebule, malo peteršilja in zelene, vse na koščke zrezano. Ko je to mehko, dodaj še en lorbarjev listič, tri zrna česna, vršiček timeza, 2 zrna cele dišave, 2 klinčka, malo muškatovega cveta, nekaj zrn popra in malo kisa. Kvaša naj bo kislakakor dobro okisana juha. Vse to naj še vre kake četrto ure, potem pa zlij na meso. (Slov. kuharica.)

Kako se kvasi divjačina.

Od dobro oležane srne vzemi hrbta ali stegna, kolikor ga potrebuješ, dobro ga operi in prekvasi, t. j. deni meso v prsteno ali leseno posodo ter polij z kvašo, da stoji čez meso. Ako meso rabiš hitro, vlij nanj vrelo kvašo, toliko da stoji čez meso. Če je meso z vrelo kvašo polito, zadostuje, da je le en dan v kvaši; ako pa ne rabiš hitro, tedaj vlij nanj mrzlo kvašo, pa pusti meso dva do tri dni v njej. Medtem kvašo enkrat prevri in hladno zopet vlij na meso. Ako je pa v toplem poletnem času, tedaj kvašo vsak dan prevri ali morda celo drugo skuhaj, da ne dobi meso v kvaši slabega duha. (Kvašo ne soli nikdar, tudi mesa ne, da ne postane rdeče). Meso se soli malo prej, preden se dene peči.

Enako kvasi tudi jelena, divjega kozla, prašiča, zajca, divjega petelina, race in drugo, tem podobno divjačino. Mlade divjačine in

mlade divje perutnine ne kvasi, ker izgubijo pri tem precej svojega naravnega okusa in redilnih snovi. (Slov. kuharica.)

Kvašena srna s smetano.

Vzemi lep kos prekvašene srne ($1\frac{1}{2}$ kg) od hrbta ali stegna, odstrani kožice ter ga podrgni s soljo in nato prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Medtem deni v kozico vse zelenjave in dišave, katere se dajo v kvašo, na to položi kos srne, polij ga z razbeljeno mastjo, prilij malo kvaše ter ga v pečici počasi peči, približno eno uro. (Ako pečeš celi hrbet, ga je treba peči dalje časa.) Med pečenjem polivaj meso pridno s kvašo in sokom, ki se nateče od srne. Ko je že dovolj mehko in se je sok posušil, potresi meso z dvema žlicama moke, in ko ista zarumeni, ga polij s $\frac{1}{4}$ l kisle smetane ter pari še malo v pečici, da smetana zavre. Potem prilij še par žlic kvaše in juhe. Ko skupaj še malo prevre, zreži srno na koščke, zloži na krožnik ter precedi nanjo omako. Okrog pa daj maslenih in krompirjevih rožičkov. (Slov. kuharica.)

Vampi (tripe).

Raztopi v kozici 5 dkg na drobno sesekane prekajene slanine 1 sardelo. Nato deni $\frac{1}{2}$ kg lepih, mehko kuhanih in nadrobno zrezanih vampov. Mešaj na srednje močnem ognju 5 minut, nakar prideni za oreh bele moke, oreh paradižnika in eno dobro žlico na drobno sesekanega peteršilja in česna. Posoli in popraj. Nato prilivaj v presledkih, med tem ko vedno mešaš, $\frac{1}{4}$ litra vroče vode. Vsa zmes naj se še pokuha 15 minut. Serviraj na mizo z naribanim parmezanom.

Polenovka.

Kadar kupuješ polenovko suho, pazi na to: polenovka mora biti bela in po svoji velikosti zelo lahka. So namreč raznovrstne polenovke, ki pa niso vedno tako dobre v okusu, kakor zgoraj navedene bele. Napravi se jo na razne načine, med katerimi navedemo le nekatere.

Polenovko stolči na lesu po možnosti z lesenim kladivom, tako da je vpogljiva. Nato jo preseči na dva ali tri dele ter namakaj v veliki vodi 2 dni. Dobro je, vodo parkrat menjati.

Namočeno polenovko, kateri si pridala noževo špico jedilne so-de, skuhaj, da zavre, nakar odstavi in pusti v vroči vodi še 10 minut, ocedi ter očisti in odstrani z roko plavute in kosti. To se napravi na razne načine, med katerimi navedemo sledeče:

Polenovka na primorski način.

V kozici razbeli mali kozarec dalmatinskega olja, odstrani ga, da spuhiti ter malo ohladi. Nato napravi polenovko kakor tripe.

Polenovka v salati.

Mehko in lepo očiščeno polenovko osoli, popraj ter zabeli z rafiniranim oljčnim oljem, pridaš še žlico fino sesekanega peteršilja in česna.

Polenovka s paradižnicami.

Deni v kozico tri žlice presnega masla; ko se speni, pridene par koščkov čebule, ko je rumena, dodaj še 3 ali 4 paradižnice, 3 klinčke in nekaj zrn popra ter pokrij, da se počasi pari. Posebej pa skuhaj v slani vodi 5 olupljenih in na koščke zrezanih krompirjev. V drugem loncu pa skuhaj v močno slani vodi $1\frac{1}{2}$ kg polenovke. Kuhani odstrani kožo in koščice ter jo deni v kozico, katero si namazala s presnim maslom, toliko da je dno pokrito. Vrh polenovke deni ravnolično kuhanega krompirja, nato zopet polenovke ter zopet krompirja in tako naprej. Potem prilij k paradižnicam malo krompirjeve vode, ter jih pretlači in polenovko. Ko še malo vre, je gotova. (Slov. kuharica).

Djuvedje, (srbska jed.)

Vzame se čebula, katero se nareže v fine listke ter se z njo pokrije dno dobro z mastjo pomazane ponve. Potem se nareže v listke rdeči paradižnik in se pokrije čebulo. Nato se vzame 1—2 zeleni papriki, kateri se nareže na rezance in z njimi pokrije paradižnik. Zeleno papriko se pokrije z 10—15 dkg riža. Potem se vzame $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg svinjskega ali telečjega mesa, katero se nareže na kocke ter pokrije riž. Meso se potem pokrije z 10—15 dkg riža. Končno se vzame paradižnik, s katerim se ravna kakor poprej in pokrije riž. Po potrebi se doda soli, popra in sladke rdeče paprike. Na vse to se nalije mrzle vode in sicer na vsakih 5 dkg riža $1\frac{1}{2}$ dl. Ponev se dene na pečico, kjer se pusti dušiti $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ ure. Ne sme se mešati. Servira se v isti posodi, v kateri se je dušilo.

Szekely golaš.

Vzame se $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg tolstega svinjskega mesa, narezanega na kocke in v masti z 1—2 glavi fino sesekljane čebule duši v ponvi. Doda se še rdeče paprike, soli in po potrebi vode.

V drugi ponvi se na vroči masti raztopi 2 žlici sladkorja in ko je rumen, se doda $\frac{3}{4}$ —1 kg kislega zelja, katero se duši tako dolgo, da postane rjavo. V tretji ponvi se na masti s sesekljano čebulo praži 20 dkg finega riža in sicer 2 minuti. To se po potrebi soli. Nato se polije 6 dl kropa in pusti v pečici dušiti.

Ko je vse gotovo, se dene v četrto ponev in sicer v plasti: najprej polovico zelja, polovico riža, vse meso s sokom, nato drugo polovico riža in ostalo zelje. Potem se še pridene $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane ter se pusti $\frac{1}{2}$ ure dušiti v pečici.

Pripravljanje kislega zelja.

Čim trše so zeljnate glave, tembolj so beli in nežni njihovi notranji listi, iz teh pa je najboljšo kisló zelje.

Narezano zelje se v večjem, snažnem škafu zmeša s primerno množino soli in kumne. Mnogo boljše pa je, ako solimo med vlaganjem v kad. Na 10 kg narezanega zelja se računa okoli $\frac{1}{4}$ kg soli in 1 dkg kumne. Nekateri vlagajo med posamezne plasti zelja koščke kutin in hrena ter nekoliko brinjevih jagod.

Predno se zelje vloži v kad, naložimo na dnu snažne zeljnate liste, isto tako jih devamo med napolnjevanjem kadí ob steni, da zelje ne pride v dotiko z lesom. Enakomerno razloženo in osoljeno zelje plast za plastjo trdno potlačimo s širokim lesenim težkim batom tako, da stopa tekočina nad zelje. Vendar pa zelje ne sme biti zmečkano, marveč samo stisnjeno. Ko je kad približno polna, naložimo na vrh čiste zeljnate liste, pokrijemo s primernimi deskami ali s preluknjanim pokrovom, na katerega je naložiti čistega kamenja v taki množini, da leži zelje prav trdo in da izstopi voda čez pokrov.

Sarma (nadevano kislo zelje.)

Vzame se 1 kg mladega svinjskega mesa, srednje veliko čebulo, 3—4 stroke česna. To se zreže na majhne kose in zmelje na strojčku.

Posebej se dene v skodelico 15—20 dkg finega riža, katerega se mora pustiti $\frac{1}{4}$ ure namakati v vodi, katero se potem odstrani. Nato se vzame zmleto meso, kateremu se doda riž, 2 jajci, rdeče paprike, tolčenega popra in soli.

Potem se vzamejo listi glavnatega, kislega zelja, katere se napolni z nadevo in tako zavije, da nadeva ne izteče. — Zelje, ki ostane, se nareže v fine rezance.

V ponvi se napravi svetlo rumeno prežganje s fino sesekljano čebulo. Nato se vzame polovica narezanega zelja in po potrebi vode. Ko vse zavre, se dene nadevano zelje v ponev ter pokrije z ostalo polovico zelja. Prida se še rdeče paprike in toliko vode, da pokrije vse. Med kuhanjem se še pridá $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane. Pusti se kuhati 1 uro, a se ne sme mešati.

Srbsko zelje.

Vzame se 1 kg svinjskega mesa, katero se napol skuha v slani vodi. V ponvi se napravi svetlo-rjavo prežganje z fino sesekljano čebulo, v katero se dá $\frac{3}{4}$ —1 kg kislega zelja, 1 kg rdečega, na ilstke zrezanega paradižnika in 2 veliki, na rezance zrezani papriki. Temu se doda juha od mesa in meso ter se pusti $\frac{3}{4}$ do 1 uro kuhati. Med kuhanjem se doda $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane. V slučaju, da se nima nakisanega zelja, se lahko uporabi tudi sveže.

Pečeno kislo zelje.

Skuhaj v vreli vodi 1—1½ kg kislega zelja; ko prevre, ga odcedi. Deni v kozico malo masti; ko je vroča, prideni zelje, da se prepraži. Namaži potem primerno kozico z masjo; nareži kuhan krompir na rezine ter obloži ž njim kozico; naloži na to 2 prsta debele zelja; na zelje položi tanke rozine prekajenega in kuhanega bolj mastnega prašičjega mesa (cesarskega mesa, t. j. prašičji vrat). Vrh zelja naloži krompirja, potem zopet zelje, vrh zelja meso, na meso krompir, na krompir 2 žlici kisle smetane. Postavi v pečico, da se malo popeče. Stresi potem na krožnik ter daj na mizo.

(Slov. kuharica.)

Buče.

Dobro zrelo bučo olupí, jo zreži in koščke namakaj v hudem kisu 48 ur. Nato jih stresi na rešeto in pusti približno pol ure na zraku. Med tem pripravi toliko sladkorja, kolikor tehtajo buče in kuhaj sladkor toliko časa, da težko kane od žlice: na 1 kg sladkorja deni 1 let. vode. V tem sladkorju kuhaj buče toliko časa, da postanejo vodene barve in mehke; prideni malo klinčkov, celega cimeta in malo limonovih olupkov. Kuhane vloží v kozarce, pusti sladkor še malo pokuhati ter zlij nato s pridatki še vročega na buče. Ohlajene dobro zaveži.

Kako naj se kuhajo makaroni.

Deni makarone vedno v vrelo vodo ter jih pusti, da vro 20—25 minut; potem jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. Ko voda odteče, jih stresi v pripravljeno kozico z zabelo ali v kako omako ali h kaki jedi, kakor in kjer jih rabiš.

Dobe se v raznih oblikah. Kot priloga k mesnim jedilom pristojajo bolj debele, bolj fine pa za močnata jedila; še posebno pripravna za močnata jedila so kratke in precej tanke katerekoli oblike.

(Slov. kuharica.)

Makaroni s paradižniki.

Skuhaj v slani vodi $\frac{1}{4}$ kg makaronov katerekoli vrste, kuhane odcedi in oblij z mrzlo vodo. Deni v kozico 2 žlici masti, zarumeni v njej žlico drobno sesekane čebule, potresi nanjo žlico moke, premešaj in precedi sok od 2 ali 3 kuhanih paradižnikov in prilij zajemalko juhe. Zdaj zmešaj makarone s paradižniki, kjer naj še malo zavro. Če ti ugaja, lahko potreseš na makarone malo paprike. Daj jih poleg golaža, obare ali solate na mizo. (Slov. kuharica.)

Jabolčni riž.

Skuhaj 35 dkg riža v $1\frac{1}{2}$ l mleka s par zrni soli ter ga postavi na hladno, med tem umešaj 12 dkg masla z 10 dkg sladkorja in 4 rumenjaki, pridaj drobno zrezane limonine lupinice in nato še ohlajen riž; slednjič pridaj še trd sneg 4 beljakov. Polovico te zmesi deni v namazano in z drobtinicami potroseno skledo, naloži nanj plast olupljenih, na rezine zrezanih jabolč, ter jih pokrij z drugo polovico riža. Peci pol ure v pečici, potrosi s sladkorjem in serviraj v skledi.

Nadevana zelena paprika.

Sladko, zeleno papriko se na zgornji strani odpre in očisti semen, s kropom popari in $\frac{1}{4}$ ure pusti v taki vodi.

Za 10—12 paprik se vzame približno $\frac{1}{2}$ kg tolstega svinjskega mesa, $\frac{1}{2}$ kg govejega mesa (za zrezke), k temu se vzame srednje veliko čebulo in 3—4 stroke česna. Meso in čebulo se zreže na majhne kose in zmelje po strojčku.

Posebej se dene v skodelico 15 dkg finega riža, katerega se mora pustiti $\frac{1}{4}$ ure namakati v vodi, katero se potem odstrani.

Nato se vzame zmleto meso, kateremu se doda riž, 1—2 jajci, zmlete rdeče paprike, tolčenega popra in soli. S to nadevo se napolnijo paprike.

V posebni ponvi se napravi srednje gosta paradižnikova omake, ki se po potrebi osladi. Ko zavre, se ji prida nadevanje paprike ter se pusti vse skupaj $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ ure kuhati. Med kuhanjem se prida $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane.

Vlaganje v kis.

Kumarce morajo biti mlade in sveže, da so dobre za nalaganje.

Obrisane in osnažene dobro osolimo in pustimo v soli 4—6 ur, nakar jih malo obrišemo in vložimo. Nalijemo s kisom, katerega smo prej solili in skuhami, v hladnega pa pridjati 5 gr — na 1 kg — solicina. Dobro je, da se pridene tudi malo celega popra, gorčičnega semena ali komadič hrena ali zelene kumne in paprike. Na vrh denemo par deščic, da držijo kumarce vedno pod tekočino, katero moramo dolivati, ko se osuši. Isto tako se vlaga tudi paprika sladka in huda.

Kumarce so godne za mesec dni, pred uporabo menjamo kis z navadnim kisom.

Drugi način ravnanja s kumarci predno se vložijo v kis je, da se jih vloži v slano vodo, to je $\frac{1}{4}$ kg soli na 1 lit. vode, kjer se lahko tudi več dni močijo, predno se jih vloži v kis.

Gobe.

Lepe, male, zdrave, izbrane jurčke osnažimo, nakar jih polijemo z vrelin kropom, v katerem smo razstopili 25 dkg soli na 1 lit. vode. Nato v tej vodi, kadar je hladna, gobe operemo ter vložimo v kozarec in nalijemo s kisom kakor kumarce.

Mandolat.

Na toplem prostoru, najraje ob robu štedilnika mešamo, da se zgosti in naraste 10 dkg sladkorja v prahu. Nato pridenemo trd sneg treh beljakov, v katerega stepemo še 12 dkg sladkorja. To zmes postavimo v drugo posodo z vrelo vodo in mešamo, da se zgosti (približno $\frac{1}{2}$ ure se meša). Nato odstavimo od štedilnika in primešamo 5 dkg olupljenih in na listke zrezanih mandeljev ter 5 dkg po dolgem zrezanih orehovih jedrc ali pa tudi 5 dkg celih lešnikov. To zmes namažemo na oblate, približno 2 prsta na debelo in pokrijemo z drugim oblatom. Vse skupaj se mora lepo izravnati, da je povsod enakomerno debelo. Nato pustimo stati do prihodnjega dne in zrežemo v lepe komade.

Kutinov sir.

Dobro obrisane in neolupljene, ter na koncu zrezane kutine kuhamo v nekoliko vode do mehkega. Potem jih pretlačimo skozi sito. Na 1 kg mezge damo $\frac{1}{2}$ kg sladkorja in polovico soka ene limone. Nato se mezga kuha in pridno meša, dokler v kepah ne pade od kuhače. Sedaj damo mezgo v primerne oblike, katere pa prej namočimo v vroči vodi. Napolnjene oblike se postavijo na gorko, da se tu

nekoliko osušijo. Potem potrosimo površje s stolčnim sladkorjem in zmes zvrnemo na papir, potrošen s sladkorjem. Da se zmes osuši tudi na drugi strani, naj se pusti še par dni na gorkem. Tako pripravljeno zavijemo v bel papir in shranimo v škatljah ali lončenih posodah.

Voda, v kateri so se sprva kutine kuhale, se ne sme priliti k zmesi, kajti v tem slučaju bi postala pretrda, pač pa se da iz nje narediti kutinov žele, katerega se ponovno kuha in se mu doda 30—50% sladkorja.

Linške rezine.

Primešaj 28 dkg presejane moke, 5 dkg sladkorja, 5 dkg ne-olupljenih, sesekljanih mandeljev ali lešnikov, cimeta in dišečih klinčkov ter zdrobi s tem 28 dkg surovega masla; napravi urno testo. Zvaljaj ga za prst debelo in izreži iz njega velikost oboda. Deni ga v obod in pomaži povrhu z mazgo (zolznom). Iz ostankov testa pa zvaljaj z rokami kakor mezinec debele šibice in jih položi v obliki mreže na že namazano testo, rob obmeji tudi z enakomerno okroglo izvaljanim, prst debelim testom. Potem namaži mrežo z jajcem ter opeci. Potresi s sladkorjem in deni med mrežo še mezge, kakoršno si uporabljala že prej in zreži na rezine.

Piškoti (keksi).

$\frac{1}{4}$ kg moke, 30 dkg sladkorja v prahu, 8 dkg masla ali masti, 2 celi jajci, en zavitek vanili-sladkorja in 2 dkg salmijaka (dobi se v lekarni), katerega razstopi v kozarcu mlačnega mleka in sicer šele tedaj, ko je ostalo pripravljeno, ker to se peni. Zgneti, da bo testo gladko, zvaljaj ga tenko, izreži z obodci piškote in jih peči v vroči pečici.

Orehov zvitek.

Mešaj precej časa 14 dkg sladkorja z 8 rumenjaki, nakar pride-ni 14 dkg orehov (ali mandeljev), sneg 7 beljakov in 3 dkg moke. Namaži zmes na precej namazano ploščo, peči pri srednjem ognju, pečeno zvij. Pred uporabo zvitek odvij in ga napolni s spenjeno sladko smetano. ($\frac{1}{2}$ l zadostuje.)

Vdovini poljubi.

Razstepaj na sopari 14 dkg sladkorja z vanilijo in 4 beljake tako dolgo, da se ugosti. Potem prideni 14 dkg zrezanih orehovih jedrc, 7 dkg cironata ter stepaj še nekoliko časa. Delaj iz te zmesi majhne kupčke, polagaj jih na namazano ploščo ali oblato in speci jih v ne-vroči pečici.

Drevesno deblo.

Speci na papirju bisquit iz 18 dkg sladkorja, 5 rumenjakov, sneg 5 beljakov in 8 dkg moke. Ko je pečen, ga zvij in ohladi. Med tem zmešaj 20 dkg sladkorja in 20 dkg surovega masla s 4 tablica-mi čokolade. Prideni 2—3 jajca in mešaj, da bo krema gladka; to je nadev in glazura.

Marelična mezga ali marmelada.

Prav zrele, torej že mehke marelice umijemo v mržli vodi, potem razpolovimo in izkoščičimo. Nato jih kuhamo z malo vode ali parimo v sopari. Lahko se pa tudi obesijo v snažni krpi zvezane, par minut v krop. Ko postanejo dovolj mehke, jih pretlačimo skozi sito. Sedaj se mezga kuha v lončenih ali emailiranih plitvih kozicah. Med kuhanjem je treba neprestano mešati, da se mezga ne prismodi. Ko je ta že precej gosta, ji primešamo na 1 kg okoli 50 dkg sladkorja. Ko vse skupaj še enkrat prevre, bode mezga že tudi tako gosta, da v kepah kaplja od kuhače.

Mezgo damo še vročo v dobro očiščene, preje segrete steklenice in ko so se nekoliko ohladile, pokrijemo površje s papirčkom, namočenim v rumu ali čistem špiritu. Nato zavežemo posodo s pergamentnim papirjem in shranimo na hladnem zračnem prostoru.

Limonov sirup.

Limonovemu soku pridenemo 40% sladkorja, dobro skuhamo, toda samo v emailiranih ali lončenih posodah, sicer začrni. Med kuhanjem pridno posnemamo pene. Ohlajenega nalijemo v dobro zamašene steklenice in jih položimo tako, da ležijo.

Dunajska torta.

Mešaj $\frac{1}{2}$ ure 21 dkg surovega masla s petimi rumenjaki, potem prideni nastrganih limonovih olupkov, 20 dkg moke in sneg 5 beljakov. Torto speci v dveh obodih; ko se ohladi, prereži kolača, namaži vsakega z različno mezgo, sestavi zopet torto ter jo prevleci z čokoladnim ledom.

Pomarančna torta.

Pretlači v skledo sok dveh pomaranč, 14 dkg sladkorja in nastrganih olupkov ene pomaranče, in mešaj z petimi rumenjaki tako dolgo, da bo precej penasto in postalo gosto, nakar prideni trd sneg treh beljakov, 18 dkg olupljenih, sesekljanih mandeljev, zmešanih s tremi dkg presejanih žemelnih drobtin in žlico moke. Vse to rahlo zmešaj, deni v namazan obod in speci torto. Pečeno prereži, namaži z marelično mezgo, sestavi jo zopet in prevleči s pomarančnim ledom.

Nevestina torta.

6 beljakov sneg in 30 dkg sladkorja stepaj na sopari, da postane trdo ter razdeli na 4 dele. Že prej pa imej pripravljene 4 komade v velikosti tortnega oboda in s surovim maslom namazane, izrezane papirje, namaži na vsakega del zmesi ter daj v pečico, da se posuši. Stepaj nato pri ognju 6 rumenjakov, 2 žlici sladkorja, 3 žlice močne črne kave, da postane gosto. Ohladi in nato zamešaj s 25 dkg surovega (čajnega) masla in nadevaj med pošamezne dele.

Panama torta.

Mešaj 14 dkg sladkorja s 7 rumenjaki, da bo zelo penasto, umešaj nato $2\frac{1}{2}$ tablice naribane čokolade, 14 dkg zmletih mandeljev

in sneg 7 beljakov. Peci zmes počasi v s surovim maslom namazanem obodu. Ko je torta ohlajena, prereži jo en- ali dvakrat, nadevaj jo s čokoladno kremo, sestavi jo zopet ter jo namaži še krog in krog s kremo. Nazadnje olupí še 5 dkg mandeljev, zreži jih ne pre-drobno, zrestaj jih v pečici rumeno in potresi z njimi torto. Krema: 14 dkg sur. masla in 14 dkg vanili-sladkorja dobro zmešaj, prideni 2—3 tablice v pečici zmeščane čokolade, 2 celi jajci in mešaj, da bo krema gladka in se bo rada dala mazati.

Kavina torta.

Zmešaj dobro 8 rumenjakov in 12 dkg sladkorja, prideni 6 dkg presejanih in v močni kavi namočenih drobtinic ter slednjič 8 beljakov sneg, hkrati z 12 dkg zmletih mandeljev. Torto speci v namazanem obodu, ohlajeno prereži in namaži s sledečo kremo: 6 rumenjakov, 10 dkg vanili-sladkorja in $\frac{1}{2}$ skodelico melanje; stepaj na sopari, da se zgosti. Ko je ohlajena, ji primešaj 10 dkg dobro mešanega surovega masla. Torto prevleci s tem ledom: 5 žlic kuhane črne kave, primešaj toliko sladkorja, da je precej gosta. Mešaj $\frac{1}{2}$ ure na gorkem ognjišču ter prevleci s tem torto.

Lešnikova torta.

Mešaj 17 dkg sladkorja, 7 rumenjakov, 1 jajce tako dolgo, da se peni. Potem prideni 11 dkg zmletih lešnikov, 5 dkg finih drobtinic in slednjič trd sneg 7. beljakov. Torto speci, prereži, namaži z mezo-go, nadevaj s spenjeno smetano in jo zopet sestavi. Prevleci jo z belim ledom.

Moka in vsi močnati proizvodi so v kratkem času pokvarljivi, radi tega meljejo veliki mlini svoje potrebe le sproti. Moke nikdar ne zapiraj v zraku neprodirne posode. Če imaš potrebo, da z moko za dalje časa preskrbiš, drži isto raztegnjeno na zraku, jako dobro se to drži na vrh omar, kjer je seveda razgrnjena na papirju ali prtú ter z istim ponovno pokrita. Znano je, da se najdalj časa drži bela moka. Manj se drži koruza ter zdrobi. V poletnem času se posebno v zdrobih radi zaredijo črvički, s tem pa še ni rečeno, da je blago pokvarjeno. Seveda se mora tako blago, kakor tudi vsako drugo, pred uporabo presejati in pregledati.

Čokoladni puding.

Razpusti v kozici 14 dkg surovega masla in prideni 14 dkg naribane čokolade. Nekoliko restaj in ohladi. Umešaj v skledi 14 dkg sladkorja, 6 rumenjakov in prideni čokolado ter sneg 6. beljakov z žlico moke. To zmes stresi v, s surovim maslom in z moko potresen obod, ter kuhaj $\frac{3}{4}$ ure. Kuhanega potresi z naribano čokolado in serviraj s spenjeno sladko smetano.

Nabrizganci (Spritztrauben.)

Pristavi k ognju 2 majhna kozarca mleka in za debel oreh surovega masla. Ko to zavre, prideni 2 bolj majhna kozarca moke,

vzemi ponev s štedilnika in zmešaj dobro testo, nakar ga pusti vreti še kakih 5—8 minut, da se zagosti, a ostane še vendar mehko in se rado loči od kuhalnice in ponve. Deni ga takoj v drugo posodo ter ga mešaj in tolci z žlico. Pridevaj počasi po eno jajce, da bodo 3 in potem še tri rumenjake. Predno rabiš jajca, jih položi v gor-ko vodo. Primešaj testu tudi par kapljic ruma in žličko sladkorja (sipe). Mesto mleka vzameš lahko tudi vino, v katerem raztopi malo sladkorja. Pomoči brizglo za pršene livance v vročo mast ter jo drži nad kožo z razbeljenim maslom (mastjo), nakar deni vanjo 3 žlice tega žganega testa in porini leseni betič ter pretlači tako testo v kožo. Livance ocvrta obeh straneh, potresi jih s sladkorjem ter jih daj s šado ali malinovcem na mizo.

Vaniljevi kifelci. Zgneti v testo 28 dkg moke, 21 dkg surovega masla, 10 dkg sesekljanih mandeljev in 2 rumenjaka; napravi iz tega testa majhne kifeljce, katere urno speci ter vroče povaljaj v vaniljevem sladkorju.

Oblatna torta. Zneti v testo 25 dkg surovega masla, 10 dkg sladkorja in 30 dkg moke. Razdeli v 6 delov in peci na nenamazani plošči vsak del posebej. Nadev: stepaj 3 beljake s 3 žlicami meze in malo sladkorjem, da bo trdo in nadevaj med posamezne dele. Vrhnji del posipaj s sladkorjem. (Uporablaj jo drugi dan.)

Mandeljeva torta. Zmešaj 6 rumenjakov z 10 žlicami sladkorja, pridene 14 dkg olupljenih, dobro sesekljanih mandeljev, nastrganih limonovih olupkov, žličico presejanih žemljavih drobtin in sneg 6 beljakov. Pečeno torto prevleci z rumovim ledom.

Malinov sok.

Maline zmečkaš v posodo, v kateri jih pustiš kvasiti 3—4 dni. Med kvašenjem večkrat premešaš. Nato scedi sok skozi čisto krpo, prideneš malo limonovega soka ter 30—50 dkg sladkorja na 1 lit. soka. Med kuhanjem pridno posnemaš pene. Kadar se tekočina več ne peni, jo ohladiš in naliješ v steklenice, zamašiš in shraniš na hladnem prostoru. Na ta način pripravljen malinovec dobi lepo barvo in fini aroma.

Črešnjev in višnjevi liker.

Na 1 kg črešnjevi ali višnjevi, katerim odstranimo pecelj, damo $\frac{3}{4}$ kg sladkorja, napolnimo z njimi velike, bele steklenice ter zalijemo z 1 litrom finega žganja ali pa z $\frac{1}{10}$ na $\frac{1}{10}$ l vode. Steklenice postavimo približno 3 tedne na tople, solncu izpostavljen prostor in jih med tem večkrat na dan stresamo, da se vsebina dobro premeša. Nato tekočino odtočimo in precedimo v primerne steklenice in shranimo na hladnem temnem prostoru.

Marelični ali breskov liker.

Enemu kg narezanih, zrelih marelic oziroma breskev je primešati $\frac{3}{4}$ l žganja in $\frac{1}{2}$ kg sladkorja ter kakih 10 zmečkanih grenkih mandeljev in nekoliko pomarančnih olupkov. Za dva ali tri tedne se liker odtoči in precedi. Ako pa vzamemo fini močni špirit, ga moramo z isto množino prekuhane vode razredčiti.

Pripravljanje prinel.

Za izdelovanje prinel se vzame izbrane, lepe, še trde, torej ne prezrele slive, katere se porinejo za par minut v krop, sedaj se dajo prav lahko olupiti. Olupljene slive se razgrne po lesah in se takoj močno zažveplajo. V ta namen se vlagajo lese ena nad drugo, tako, da se sadja ne dotikajo. Pod lese naložimo na strešni opeki žerjavičo in na njo se nasuje žvepla. To vse skupaj pokrijemo z velikim s papirjem zadelanim zabojem. Čez 3—4 ure vzamemo lese iz zaboja in postavimo na sonce. Vsled žveplanja dobijo olupljene slive bolj svetlo barvo in nekoliko ovenejo. Pri lepem vremenu so slive za 2 ali 3 dni toliko suhe, da se dajo z lahkim pritiskom izkoščičiti. Slednjič pa se morajo sušiti v senci, da ostanejo prožne in ne otrdijo. Prinele so dovolj suhe če se ne oprimejo. Te shranimo, v zabojčkih na suhem prostoru. Sčasoma dobijo same od sebe nekako sladkorno prevlako in neki poseben fin aroma.

100 kg svežih sliv da približno 17 kg prinel.

ENRICO

dovršen nadomestek zrnate kave priporoča se najtopleje vsakemu gospodinjstvu.

ENRICO z mlekom daje izvrstno belo kavo zelo prijetnega teka in okusa.

Poraba **ENRICA** je vsled svoje izdatnosti zelo poceni.

ENRICO omogoča uživanje kave tudi vsem onim, katerim je zrnata kava prepovedana, ali jim pa ne ugaja.

Izdeluje tovarna:

Henrik Francka sinovi d. d., Zagreb.

Sadje v špiritu. Kuhaj 1 liter vode, pol kg sladkorja, malo cimeta in vanilije nekoliko časa. Hladnemu primešaj pol litra špirita. Sadje (črešnje, breskve itd.) očisti in speri, suhe devaj v kozarce in polij črez s to tekočino.

Orehov bisquit. 12 dkg sladkorja, 3 cela jajca dobro zmešati. Ko je precej penasto, prideni 12 dkg rozin, 12 dkg moke in 50 celih orehov. Peci v podolgastem modlu približno pol ure.

Uganka.

Sestavi iz spodaj navedenih 93 črk nekaj na naslov naše zadruga.

N n n n n n a a a a a a a a a a a a v v v v v v
v v l l l l j j z z z z z d d d d r r r r r r r r R u u u u u g g g g
ž ž i i i i s s e e e e c t t t t o o o o o o o m M š k.

Nagrade: 1. Kuharska knjiga »Slovenska kuharica« (lepo trdo vezana), $\frac{1}{2}$ kg čokolade, 1 kg fig, 1 kg rožičev, $\frac{1}{4}$ kg finih mešanih bonbonov, 1 kg keksov.

2. Kuharska knjiga »Slovenska kuharica« lepo trdo vezana, $\frac{1}{4}$ kg finih mešanih bonbončkov, 1 kg keksov.

3. Kozarček finega sadnega kompota, 1 kg fig, 1 kg rožičev, $\frac{1}{4}$ kg finih bonbončkov.

10, a $\frac{1}{4}$ kg finih mešanih bonbončkov.

Žrebanja se udeležijo le člani Mariborske nabavljalne zadruga drž. uslužbencev. Navesti se mora na rešenju zadružno število, ime, stanovanje, (ni treba pa pri tem, da bi bil to član zadruga, lahko je tudi hčerka, sin, sorodnik: ali le eden na zadružno številko.)

Z zadružnim štv. označene rešitve je poslati do 10. II. 1929.

Žrebanje se vrši 15. II. 1929 popoldne. Dobitke se dobi takoj po žrebanju in do konca meseca v zadružni pisarni. Na po 10. II. došle rešitve se ne bo oziralo.

Nagrade določi žreb.

UNION *tovarna kanditov in čokolade* v ZAGREBU

Toplo priporoča cenjenim odjemalcem svoje prvorazredne izdelke različnih najfinejših čokolad in bonbonov



„CENTRA“ Tvornica kem. tehn. proizvodov

Maribor. Koroščeva ul. 50 — Brzoi. naslov: Centra Maribor
Odklov. I. vrste z diplomu in zlato kolajno pri obrt. industr. razst. v Mariboru

Najfinejša terpentini krema. Izdeluje se: Centra polish I. terpentini v vseh barvah (tudi v steklenicah). Žabulin krema. Krema v kockah. Mast za kožo (vazelin) v lesenih in pločevinastih škatlicah. Mast za orožje. Mast za kopita. Parketpasta bela in rumena. Parketni vosek v kockah. Ličilo (Wachs). Plavilo (Indigo). Olje za šivalne stroje itd. Kolomast. Črnilo (tinta). — Za čevljarstvo in usnjarstvo. — Apertura. Perless Gloss. Lak za kožo. Črnila za usnje. Črnilni prašek. Politura. Trdilo. Lepilo. Čevljarški vosek itd. — Veletrgovci in zadruga posebne cene.

Beleške.

Beležke.

Beležke.

Beleške.

Najmodernejša dunajska plisé - sfiskalnica

Krojenje po **,Cia'-krojib**

prišrani čas in blago

Specialni atelje krojniš vzorcev

Aleksandrova 19 Maribor ~ I. nadstropje ~

KAVARNA ,CENTRAL'

Maribor, Gosposka ulica

P. n. občinstvu vljudno sporočam, da bom s 1. januarjem 1929 prevzel kavarno Central. ~ Najugodnejša lega v sredini mesta. Prvorazredna rodbinska kavarna. ~ Sčajališče gg. častnikov, uradnikov, trgovcev in trgovskiš potnikov. ~ Cenj. občinstvu se priporoča najtoplejše z odl. spoštovanjem posestnik **Fr. Sticker**

LEKARNA PRI SV. AREHU

Mr. Ph. IVAN VIDMAR

Maribor, Glavni trg 28

Izdeluje zdravilno železo - vino „Ferropol“ za tvorbo krvi. Zaloga vseh domačih in tujih medicinskih specijalitët, kozmetike, mineralnih vod in kirurškiš potrebščin.

SANA TVORNICA HOČE ČOKOLADE

priporoča svoje priznane dobre izdelke:

- a) za kuho na mleku Chocolat „Hollandaise“,
- b) za močnate jedi Chocolat „Menage“

Pravi

SIDOL

nosi na vseh stekle-
nicah in tubah ime

SIDOL

Odklanjajte ponarejene
znamke!

Zahtevajte

Dr. OETKER-jeve proizvode

na zalogi pri

Nabavljalni zadrugi drž. uslužb. r. z. z o. z.

Maribor, Rotovžki trg 2

Dr. OETKER-jev pecilni prašek je najboljši!

«ACBUS»

milo varuje

Vaše perilo!

Stara renomirana tvrdka

M. URBAS, Ljubljana

Slomškova ulica št. 13 Poleg mestne elektrarne

Izdeluje in prodaja pristne

KRANJSKE KLOBASE

Razpošilja po povzetju od 5 kg naprej v vsaki množini po najnižji ceni

Brzojavni naslov: URBAS LJUBLJANA



Schmoll-ova pasta

že 50 let najboljša
krema za čevlje

**Kaiserjeve
prsne
karamele**
s „3 jelkami“

Proti
**kašlju
katarju**

Prima flor nogavice
„MRAVLJA“

traja en par delj, kakor več
 parov drugih. Pazite na
 znamko in zahtevajte pov-
 sod le la. flor nogavice
 znamke „MRAVLJA“.



Varstvena znamka.

Ustanovljeno leta 1888

Ustanovljeno leta 1888

IVAN BAUMAN

veležganjarna in izdelovanje sadnih sokov

== ŠT. ILJ v Slov. gor. ==



Proizvaja najfinejšo domačo slivovko, droženko,
 tropinovec, brinjevec, konjak, rum, pelinovec in
 raznovrstne likerje ter pristni gorski malinovec,
 oranžead, citronado, nudi vse po najnižjih in kon-
 kurenčnih cenah. — Vzorci in ponudbe na razpolago

Veletrgovina s surovinami in prevoz tovora

IVAN SLUGA

MARIBOR, Tržaška c. 5

Nakup vsakovrstnih industrijskih odpadkov, kakor železa, litin, vsakovrstne
 kovine i. t. d. — Prodaja različnih rabljivih predmetov od strojev i. t. d.

Največja zaloga cunj za čiščenje strojev v Sloveniji.
Tovorni prevozi po najnižjih cenah.

KAVARNA JADRAN - MARIBOR

novο urejena v neposredni bližini **Glavnega kolo-**
dvora z lepo teraso. — — Shajališče vseh slojev.

Za mnogobrojen obisk se priporoča

Josip Šerec.

MESTNA LEKARNA „PRI ORLU“

GLAVNI TRG ŠT. 12, POLEG ROTOVŽA

Mr. FR. MINARIK.

Zaloga domačih in tujih zdravilnih sredstev, mineralnih
voda, **obvezil, kirurgičnih potrebščin.** Ustna
voda „**Saneco**“. Zobna pasta „**Saneco**“.



Prepričajte se!

Gospodinja, ki je enkrat kupila
domače Franz-ove testenine jih
bo vedno zahtevala, ker so edine
najboljše kakovosti in poceni

Prepričajte se!

B. NEUMANN-A NASLJEDNIK

TVORNICA OCTA I NARAVNOG Ia. VINSKOG OCTA
I TRGOVINA VINA NA VELIKO

ZAGREB, MARTIĆEVA ULICA BR. 21

TELEFON BROJ 53-88

„KARO“ čevlji **Maribor, Koroška cesta 19**

Ia. boks cestni za gospode Din 265.— do Din 290.—

Ia, Pitling strapac čevlji za gospode št. 39—42 43—45
Din 290.— 320.—

Ia. strapac čevlji temnorujavi dullboks št. 36-38 39-42 43-45
Din 280.— 310.— 340.—

Vse vrste strapacnih in cestnih čevljev za dame, deklice, dečke
in otroke

Specialni izdelki:

Gojzerji, lovski in skičevlji iz Olaf chromjuhten usnja

Člani nabav. zadruge drž. usl. na mesečna odplačila (nabavnice se
dobe v zadrugi). — Vsi izdelki kvalitetno blago in konkurenčne cene

Tovarna za bučno olje

ALBERT STIGER

SLOVENSKA BISTRICA

„KRONSKA ZNAMKA“

Izmenjalnica za izluščene in neizluščene bučnice.

Ure, zlatnina, srebrnina,
očala in optične potreb-
ščine dobite najceneje
pri urarju in juvelirju

M. Jlgger - jev sin

Maribor, Gosposka 15

Prodaja se tudi na **obro-**
ke brez povišanja cen

Olepšaj si dom! Olepšaj si dom!

Ervin Zelenka

MARIBOR, Ulica 10. oktobra 5

Zaloga pohištva

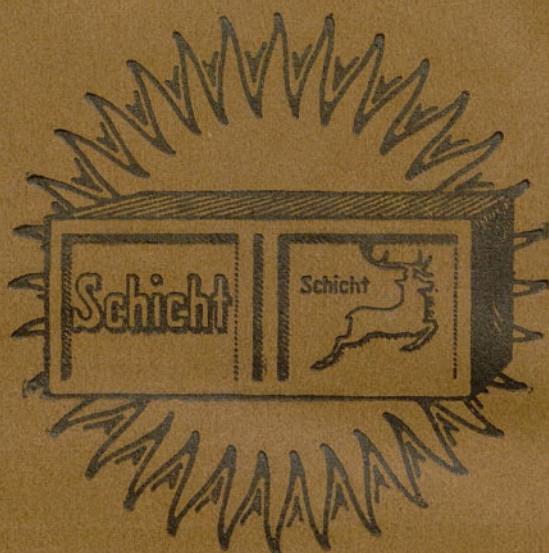
spalnic / jedilnic / gospodski sob
klubgarnitur / divanov / otomanov
žimnic / zastorov / preprog / otro-
ški postelj / odej / medeniš za-
storni palic

ter vsakovrstni mizarški in tapetniški potrebščin!

Solidne cene!

Dobro blago!

Čiste delavnice!



Vzor vseh vrst mila je

Schichtovo milo znamke „Jelen“.

Že desetletja se trudijo vsi milarji, da bi izdelali tako dobro milo, kakor je Schicht-ovo.

Kadar hoče proizvajalec mila svoje milo kar najbolj pohvaliti, tedaj povdari: „Tako je dobro, kakor Schichtovo“. Kar pa Vi uporabljate, to ni samo: „tako dobro, kakor“, temveč Vi uporabljate

najboljše,

namreč Schichtovo milo, ki je edino pravo

z znamko „Jelen“.