

ZADRUGAR

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

V

L J U B L J A N I
L E T O • X V I I

3

V S E B I N A

EDINSTVO V ZADRUŽNIŠTVU / NAŠE OGNJIŠČE: OBLEKA IN
MODA — DOM IN DRUŽINA — IZ KUHINJE — MED MOŽEM
IN ŽENO / VRT IN CVETLICE: ŠE NEKAJ NASVETOV /
ZDRAVSTVO: NEKAJ O OTROŠKIH BOLEZNIH / RAZGLEDI:
SINTETIČNO DRAGO KAMENJE / LEPOSLOVJE: STRIC JOŽEF
/ ZADRUŽNI VESTNIK: IZ UPRAVE — IZ „ŽEGOZE“ — IZ
NAŠE ZADRUŽNE PRODAJALNE — OSTALE VESTI — GO-
SPODARSKI IN TRŽNI PREGLED / REŠITEV NAGRADNIH
UGANK / KRIZANKA

Nāše cene

Radi splošno težke situacije, ki vlada zlasti v živilski stroki, se nakupne cene stalno menjajo. Radi tega tudi zadruga ne more držati stalnih prodajnih cen. Opozarjamo članstvo, da so vse naše cene, objavljene v cenikih, neobvezne in si pridržujemo pravico iste med mesecem zvišati odnosno znižati.

Opozorilo članstvu!

Pogosto se dogaja, da člani pošiljajo naročila za blago brez nakupovalne knjižice. Ker takih naročil ne moremo izvršiti, prosimo p. n. člane, da vsakem naročilu prilože nakupovalno knjižico, da na ta način prihranimo nepotrebno dopisovanje in da blago čimprej odpošljemo.

Nakupovalne knjižice in račun pa je priložiti tudi morebitnim reklamacijam, posebno če je predmet reklamacije blago, ki se sme izdajati v omejeni količini: moka, sladkor, olje, mast, milo itd.

Nabavite si zaboje in vreče za moko!

Mnogo je še članov s proge, ki si še niso do danes oskrbeli

s potrebnimi zaboji za prevoz živil

na progo. Še danes se pošiljajo zato vreče, v katerih se veliko špecerijske robe raztrese in raztrga ter nastajajo zaradi tega nepotrebne reklamacije. Zadruga sama ima pa tudi s pošiljko v vrečah mnogo več dela in mnogo več izdatkov, ker mora vsako stvar posebej zavijati in zavezovati.

V lastnem interesu svetujemo članom s proge, da si takoj nabavijo potrebne zaboje, ki so najbolj praktični in ekonomični.

Obvestilo

V novo preurejenih gostilniških prostorih na Masarykovi cesti 17 smo uredili tudi

kuhinja za topla jedila.

Zato priporočamo članom, posebno onim s proge, da posetijo našo gostilno, kjer bodo postreženi z vedno svežo in toplo hrano.

Janko Furlan:

Edinstvo v združništvu

Naš največji jugoslovanski pobornik združništva g. M. Avramović je o priliki zaključne konference o združnem tisku dne 4. in 5. oktobra l. l. v Beogradu izrekel pomembno resnico, da

edinstva v združništvu danes ni in ga niti ne more biti.

Ta beseda moža, ki se temeljito zaveda, kaj trdi, je mogoče mnoge idealne združne delavce neprijetno presenetila, jim prizadejala dvome in jim vzbudila mlačnost, češ: kaj mi pomaga govoriti o edinstvu, skupnosti, sodelovanju, združni ideji — če pa so needinstvo, medsebojna borba, navzkrižja interesov večno veljavna dejstva!

Da prispevamo k razčiščenju vprašanja o edinstvu v združništvu, naj sledijo kot dopolnilo k trditvi g. Avramovića naslednje misli.

G. Avramović podkrepljuje svojo trditev med drugim takole: Združništvo je socialna stvarnost, kakor to potrjujejo že prve socialne skupine. Kadar koli je šlo za obrambo, so se vsi ogroženi skupno branili, oziroma so kako akcijo, n. pr. lov na večje živali, iskanje hrane, življenjskega prostora i. dr. vršili skupno. To je socialna stvarnost, ki se dogaja zaradi neke nujnosti, sicer bi ne bilo socialno življenje mogoče. Kasneje — v širših socialnih oblikah je bilo tako zajedniško delo obvezno. Ti socialni pojavi so bili neizbežni, socialna stvarnost one dobe. To je bila doba socialne enotnosti (nediferenciranja), ker so bili vsi člani zajednice pri izvestnem delu življenjsko enako zainteresirani. Ta doba se more imenovati doba pridobitnega in integralnega združništva.

Potem govori g. Avramović, kako se je združništvo kasneje moralo prilagajati pogojem svoje skupine. Razlika poklica in interesa je izzvala vsestransko diferenciranost. V novih skupinah je združništvo dobilo izrazitega pobornika v gospodarsko šibkih plasteh. Šibki so bili po samem družabnem redu primorani združevati se. Tako je to družabno diferenciranje ustvarilo nove oblike združništva, a vedno z enim samim namenom: popraviti ekonomski položaj slabotnih. Samo v toliko da so bile — pravi g. Avramović — združne oblike edine. Ker pa je vsaka skupina imela svojo posebno smer, se je tudi združevanje vršilo za vsako socialno skupino posebej: za delavstvo zase,

obrtništvo zase itd. Pri tem se ni nobena združna oblika ozirala na interese ostalih skupin, nikdo ni deloval za dobro članov vseh socialnih skupin, izvzemši, v kolikor je to bilo v interesu tudi njegove skupine.

Tako se je združništvo cepilo po socialni opredelitvi in na ta način izgubilo edinstvo, ki ga je nekoč imelo. Postalo je sredstvo za obrambo in okrepitev vseh ekonomsko oslabljenih, a ni več edino, niti ne more to biti, ker niso šibki medsebojno edini.

ln končno g. Avramović pravi: „Kakor ni edinstva v združništvu, tako je riskantno iskati teorijo o njem, eno združno idejo, združnega duha. Združnih teorij je toliko, kolikor je združnih oblik!...“

Toliko iz njegovih izvajanj. —

Nepobitno je dejstvo, da je združništvo socialna stvarnost. Kot taka pa ne more zaviseti od volje, akcije, ideje posameznika. Ideja, za katere uresničenje niso dani pogoji, ali ideja, ki ne more postati kri in meso realnega življenja, ostane le nepomemben utrinek, sanja. Subjektivni pogoji, t. j. v nas porojena misel (ideja) mora, če naj bo zdrava in uspešna, zadeti na odziv ali soglasnost s stvarnimi prilikami, ki v njih živimo.

Združništvo je en izmed tolikih socialnih pojavov v zgodovini, zgodovina pa je samo ena sama in za človeštvo največja stvarnost. A naj gledamo nanjo z idealističnega ali materialističnega stališča, resnica je, da se vsa stvarnost — v organskem in tudi neorganskem svetu — neprestano menja. Dosledno se menja tudi družba, in to navzven ali gospodarsko-socialno — in navznoter ali duhovno.

V borbi za obstanek razvija družba svojo delavnost v dvojno smer: v ono gospodarske tehnike, da tako čim bolj obvlada prirodo in jo podredi svojim potrebam, na drugi v ono socialne organizacije, da uredi socialne odnose z ozirom na uspešnost gospodarskega udejstvovanja. Oboje: gospodarska tehnika in socialna organizacija je v nepretrganem razvoju, a istočasno tudi v izvestnem večjem ali manjšem ravnotežju. Ko pa se ravnotežje zruši, ustroj družbe ne more črpati iz socialne sredine življenjskih prvin in propade.

Ni treba posebno dokazovati, da bi bil ta proces brez manifestacije duha nemogoč. Vedno in povsod se pomakne v sredino razmerja med gospodarsko tehniko in socialnim organizmom njegova delavnost, ki je tem večja, čim večje je nesoglasje med tema dvema. Tedaj se porode nove ideje, ki težijo za spremembo vsakokratnega stanja, v ravnovesje, v novo stvarnost. In tako gre proces dalje v nova prečiščenja, v nove oblike.

Največja stvarnost je, kot že rečeno, zgodovina, ki predstavlja razne stopnje naše zavesti. Vzemimo za primer slovenske kmečke

upore. Vsak naslednji je zavzel večji akcijski obseg, globljo vsebino, a tudi večjo zavest.

Zgodovinska stvarnost nam prikazuje še mnoga druga dejstva. Predvsem nas nazorno pouči, kam nas vodijo subjektivna volja in njene strasti, ki si podrejajo vse in rušijo vse, kar jim je v napotje. V napotje pa ji je vse, kar se ji protivi. Prav tekoči zgodovinski trak priča, da izvira naša volja zgolj iz subjektivnih pobud, ki nas venomer razdvajajo in izzivajo navzkrižja socialnih skupin. Zato je nesmiselno iskati v današnjem združništvu edinstva. To izključuje že samo bistvo subjektivno usmerjenega ustroja obstoječega družabnega reda, to se pravi dejanska različnost in protivnost interesov posameznih socialnih skupin.

Poglejmo samo naše nabavljalne zadruge. Te so obrambne gospodarske trdnjave potrošnikov za ojačenje njihove kupne moči. Kljub napadom in oviram se brambovci številčno množe z veliko brzino. To pomeni, da jih v to ženejo vnanje prilike — stvarnost, iz katere preti vedno večja opasnost, ki jih življenjsko ograža. Če pogledamo stvari v jedro, vidimo, da izvira to ogražanje iz — proizvodnje (sistem v produkciji, cene!), čeprav se potrošnja in proizvodnja prirodno ne moreta izključevati, ker se v življenjskem procesu dopolnjujeta in zlivata v eno: proizvajam, da živim — živim, da kakor koli proizvajam. Sem hkratu proizvajnik in potrošnik, hkratu dajem in jemljem. Razlika je le ta, da si na osnovi zakona vzajemnosti proizvodnjo — delo — medsebojno delimo in plodove zamenjujemo. Kmet n. pr. proizvaja hrano v obleki in obuvalu, ki sta mu jih napravila krojač in čevljar iz blaga, ki je od surovine do svoje uporabljivosti zahtevalo mnogo strokovnih delovnih sil. Lahko bi vzeli primer tudi z druge strani, a bi dospeli prav tako v ono neizbežno medsebojno zavisnost proizvajnika in potrošnika, dospeli bi tja, kjer se strneta v eno. To velja za posameznika, kakor za socialno skupnost, za vse kraje in čase.

Prvotni človek je dolgo dobo sam kril svoje potrebe, zato tudi ni bilo v takratnem socialnem organizmu onih razlik, ki so se pozneje pojavile. V tem pogledu nam zgodovina odkriva tole zanimivo sliko: Čim bolj se je v delovnem procesu pojavljala delitev dela, ki se je zelo pospešila zlasti v trenutku, ko so začeli izdelki duha naglo premikati delovni proces z izkustva (empirije) na znanstveno (racionalno) tehnično osnovo, tem bolj so proizvodna sredstva prehajala v skrajno lastninsko območje redkih posameznikov in tem bolj sta se obe funkciji — proizvodnja, potrošnja — druga od druge oddaljevali ter končno zavzeli protivno si stališče. Danes zremo nanje kot na sovražno si dvojico.

Na teh dveh vedno bolj odmikajočih se stebriščih sloni z vso svojo težo, današnji gospodarsko-socialni red. A takšen podstavek je vse prej kot trden, zlasti, če se en steber prekomerno krepi na račun drugega.

Ni edinstva v zadrugarstvu, niti ga d a n e s (podčrtal pisec) ne more biti! Proizvodnik gleda le na svoje lastne, vedno bolj skupinsko opredeljene interese in v navzkrižju z onimi potrošnika. Ker pa je gospodarstvo na znanstveno-tehničnih načelih zavzelo skrajno specializacijo, sta proizvodnja in potrošnja rodili prav toliko interesnih skupin, ki so si v obstoječem redu medsebojno protivile. Ta protivnost pa se ne očituje le v materialnem svetu, temveč je globoko proniknila tudi v našo miselnost: današnji človek je obojestransko — kot proizvoznik in potrošnik subjektivno usmerjen.

Tukaj je izvor zmede, ki je pronikla v naše vnanje in notranje življenje.

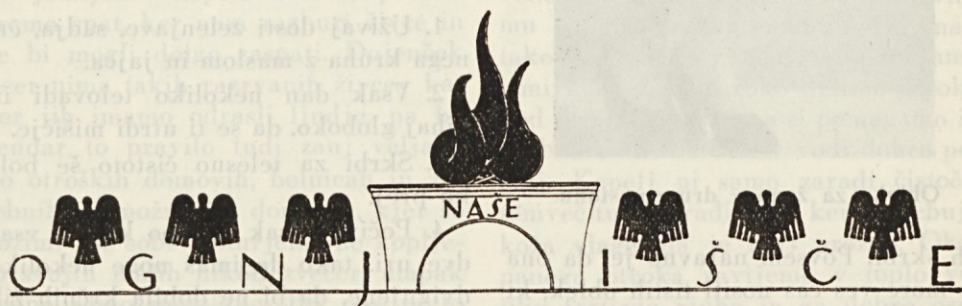
Kakšen razvoj lahko pričakujemo v bližnji bodočnosti, zlasti kar se tiče zadružništva?

Gospod Avramović se v to ne spušča, temveč le ugotavlja današnja dejstva in kako je treba zadružništvo razumeti. Govoriti o razvoju v bodočnosti je zelo tvegana zadeva. Ni jasnovidec, ki bi mogli določno naslikati zgodovinsko krivuljo bodočih dni, in to tem manj, ker živimo z izredno brzino. A ker čutimo, kako nas vrtinec velikih zgodovinskih dogodkov bolj in bolj vleče v svojo sredino, je razumljivo, da ugibamo in razmišljamo o svoji novi usodi, in to toliko bolj, ker obstoječe socialne prilike odklanjamo. Naj leži pred nami še taka uganka, neizpodbitno je, da se bližamo novi stvarnosti. Sicer pa moremo iz dolge verige zgodovinskih dogodkov in socialnih pojavov, ki jih doživljamo, izluščiti tole dejstvo:

Postopno in skozi najtežje preizkušnje — ki so najjačja pobuda v novo stvarnost — se pomikamo od subjektivne k objektivni volji. To se pravi: ni naša lastna osebnost središče sveta; po večno živem zakonu zavisimo drug od drugega ter se zaradi te medsebojne zavisnosti osebna sreča ne ustvari drugače, nego z razumno, objektivno urejeno družbo. Šele tako je človek svoboden, se otrese vpliva usodnih strasti. Socialna zavest raste po mnogih zgodovinskih krivuljah in se očituje v samoobrambi ogroženih ljudskih plasti. S pomočjo združenj skušajo te preprečiti nesmiselno in socialno kvarno izkoriščanje snovi in ljudi. Današnja tehnika predpostavlja tako družabno ureditev, ki bi predvsem skrbela za potrebe velikih potrošnih mas. Ta socialna ureditev, t. j. današnja organizacija lastnine, pa ne more izpolniti te naloge. Proizvodna sredstva v rokah razmeroma malega števila lastnikov izločajo v bedo ogromno potrošno maso,

ki ne more izkoristiti sadov gospodarske tehnike, oziroma svojega dela. To pa ima usodno posledico — zastoj same tehnike. Delovne roke proizvajajo dobrine, ki so izven njihove kupne moči. Nadaljnji nesmisel tega gospodarstva je nagomilavanje denarja zaradi denarja; človek je postal rob snovi. Družabne sile se s subjektivno voljo razvijajo v smer sebičnih gonov in ne oziraje se na interese celote. Kratko: socialni ustroj ne odgovarja več oni sredini, iz katere črpa življenjske prvine. Vendar ne smemo obupati. Vse kaže, da se bo subjektivna volja morala podrediti objektivni in da bo bodoči gospodarski in socialni red moral sloneti na zakonu *v z a j e m n o s t i*. Ta ne ustvarja nujno borbe med proizvodnjo in potrošnjo, med posameznikom in njegovo socialno skupino, med socialnimi skupinami in družbo; ta ne razdvaja, temveč veže in spaja. Nova sredina, ki jo narekuje sama stvarnost, bo dokazala, da so medsebojne borbe socialnih skupin umetno izzване.

Do danes pa velja resnica, da ne moremo govoriti o edinosti in zadružnosti, o zadružni ideji in zadružnem duhu. Teh še ni, oziroma več ni. A sodobni človek in njegov pradačni prednik sta si podobna po nagibanju v skupnost. To nagibanje ali gon je v dolgem zgodovinskem procesu sicer omrtvil, a umrl ni. Stvarnost je človeka opozarjala nanj, ga obujala in krepila, težka izkustva v preteklem in polpreteklem zgodovinskem obdobju pa so ga močno obudila. Iz glasu sebičnosti se poraja glas resničnosti, iz stvarnosti ali iz razpadajočega tvarnega in miselnega sveta poganjata pred očmi zadružna ideja in zadružni duh.



Obleka in moda

Pravilno ukrojena obleka.

Nekatera časovna razdobja v življenju žene so taka, da mora odložiti svoja običajna oblačila za nekaj časa in si preskrbeti drugih, udobnejših. Posebno one mlade žene, ki živijo v

pričakovanju svojega prvega otroka, so kar v skrbih, kako bi se oblekle v tistih mesecih, ko se bo njihovo telo izpreminjalo iz dneva v dan. Težko jim je ločiti se od svoje vitke linije, nerodno jim je pred ljudmi.

Slika obleke, ki jo prinašamo danes, bi mogla marsikatero tako ženo rešiti



Obleka za ženo v drugem stanu.

teh skrbi. Povsem naravno je, da ona ne more ves čas nositi tistih oblek, ki jih je nosila prej. Ne počuti se v njih udobno, lepo ni. Ker se zadnje mesece doma lahko oblači v svojo haljo, ji je prav za prav potrebna samo ena obleka, ki bi bila narejena njenemu novemu stanju primerno. Obleka, ki jo imamo na sliki pred seboj, je ukrojena nalašč za v ta namen. Prilega se

životu, od pasu pa se lahko širi. Sprednji del te obleke je ukrojen v celem in ima 5 pol. Zadnji del ukrojujemo poljubno. Lahko ima šiv po sredini hrbta, ki se od pasu navzdol širi, lahko ima celi hrbet a se krilo le od pasu širi, ukrojeno v tri dele. Tudi glede okrasov na sprednjem delu obleke je tako. Lahko našijemo nanjo posebne trakce iz blaga, ali pa naredimo večje ali manjše robčke, do pasu ali preko pasu. Če rabimo obleko za poletni čas, potem jo naredimo s kratkimi rokavi, če jo rabimo za zimo, pa z dolgimi. Za tako obleko potrebujemo $4\frac{1}{2}$ m blaga enojne širine. Krilo je precej široko in prsna širina je preko 100 cm. Šivilja mora seveda precej paziti, da kroji previdno, ker sicer ne bo izhajala s to količino blaga, ki pa popolnoma zadostuje. Enobarvno blago, ki ni črtasto, se za take obleke najboljše obnese. Črte nekoliko motijo, ker so tolikokrat presekane pri krojenju.

Dom in družina

Dobri nasveti nosečim ženam.

1. Uživaj dosti zelenjave, sadja, črnega kruha z maslom in jajca.
2. Vsak dan nekoliko telovadi in dihaj globoko, da se ti utrdi mišičje.
3. Skrbi za telesno čistoto še bolj ko prej.
4. Počivaj vsak dan po kosilu, vsaj dve uri, tako da imaš noge nekoliko dvignjene, da bi ne dobila krčnih žil. Podnevi se večkrat usedi in se odpočij.
5. Ko opaziš svoje spremenjeno stanje, pojdi takoj k zobozdravniku, da ti pregleda zobovje in popravi, če je potrebno. Vsak drugi mesec spet stopi k njemu in ga poprosi, če bi ti pogledal, ali se ni morda kaj med tem

časom pokvarilo. Vedeti moraš, da potrebuje sedaj tvoj organizem večje množine raznih snovi, med temi posebno dosti apnenca za gradnjo novega življenja. Če ga telo ne dobi vase z zaužito hrano, ga odteguje zobem in kostem matere. Morda si že opazila kako ženo, kako so njeni zobje postali prozorni. Narava jim je odtegnila kalcij, ker ga je rabila drugje.

6. Bodi vesela, kolikor le moreš. Misli na otroka in na veselje, ki ga bo dete prineslo v tvoje in možovo življenje. Ne misli nikoli s skrbjo na težko uro, ki te čaka, ker to slabo vpliva na potek poroda. Dobro razpoloženje bo vplivalo tudi na otrokovo naravo. Ne žalosti se, ne prepiraj in ne razburjaj se, bodi mirna v tistem času, ker je vse samo v tvojo in otrokovo dobro.

7. Posebno skrb polagaj na prebavo. Uživaj same take stvari, ki so lahko prebavljive.

Kdaj okopljemo dojenčka.

Za odrasle ljudi velja pravilo, da ne jemljemo kopeli zvečer, preden gremo spat, ker nam razburi živce in ne bi mogli dolgo zaspiti. Dojenček sicer nima takih razrvanih živcev kakor jih imamo odrasli ljudje, pa bo vendar to pravilo tudi zanj veljalo. Po otroških domovih, bolnicah in zasebnih premožnejših domovih, kjer so pozimi vse sobe zakurjene, ne kopljejo svojih malih nikoli zvečer, ampak vedno samo popoldne. Pri nas je to nekako bolj težko. Sleherno naše dete moremo skopati šele takrat, ko je kuhinja dovolj topla. Dopoldne je tam delo, zato je primerno, da se spravimo zvečer k temu poslu. Nekateri trdijo, da otrok po večerni kopeli izredno dobro spi. Pa še bolje bi dete spalo, če bi ga skopali dopoldne, zve-

čer pa, predno ga položimo k nočnemu spanju, pa mu samo umijemo obrazek, ročice in med nogicami.

V zimskem času, ko je mraz res hud, čisto malih otročičkov ni treba kopati vsak dan, dovolj je vsak drugi dan. Voda naj bo topla, prenese naj jo komolec, ko ga vtaknemo vanjo. Preko banjice pogrneto pleničko in otroka vtaknemo v vodo najprej z nogicami, potem šele ostalo telesce. Če postopamo drugače, se dete prestraši in joče. V vodi ne smemo nikoli otroku umi-



vati obrazka ali ušesc. To moramo opraviti že vse prej na mizi s toplo vodo in mehko krpico. Tudi glavico mu namočimo in namilimo zunaj, tako da potem v vodi milnico samo izmivamo. Z levo roko držimo otroka pod plečki, z desno pa si pomagamo in skrbimo, da se otrok v vodi dobro počuti. Kopelj ni samo zaradi čistoče, temveč tudi zaradi tega, ker potrebuje koža vlage, da je bolj prožna. Okopanega otroka zavijemo v toplo veliko frotirno rjuho in ga dobro osušimo, posebno med nogicami in pod ročicami. Nosek in ušesca očistimo tako, da zvijemo vogalček umivalne krpice in jo vtaknemo v luknjico. Nečist nasek ovira otroka pri dihanju in otrok se navadi, da diha potem skozi usta, kar ga je pozneje tako težko odvaditi.

Megličeva.

MOJ NOVOROJENČEK

Matere, nabavite si knjižico „Moj novorojenček“, dobite jo v manufakturnem oddelku naše združne prodajalne za din 12.—, s poštnino din 14.—.

Knjižica obsega 32 strani in vsebuje 25 slik, ki ponazorujejo besedilo. Knjižica je sestavljena po novodobnih higienskih navodilih, ki jih je avtorica spoznala v prekoceanskem svetu, kjer je ljubezen do otroka na najvišji stopnji. Snov je razdeljena na več poglavij, ki obravnavajo oblačenje, prehrano, kopanje, sončenje, odvajanje, razvoj zobovja, razvoj otrokovega duha itd.

Iz kuhinje

Koruza na našem jedilniku.

Mestni ljudje so gledali koruzo vedno nekako postrani in jo imeli za manj vredno hrano za svoje razvajene mestne želodce. Tudi zdaj, ko tako vztrajno sili v našo kuhinjo, bi se je radi iznebili, a ne bo šlo! Brez nje v sedanjih težkih časih ne bomo mogli izhajati. Če pa bi vedeli za njeno pravo hranilno vrednost in če bi se vsaj malo potrudili, da jo kar najokusneje pripravimo v različnih jedeh, bi mnenje kmalu spremenili.

Poleg krompirja je koruza glavna hrana našega podeželskega človeka. Ko bo tam zmanjkalo koruze, bo zmanjkalo vsega! Kako bo kmet brez koruznih žgancev in koruznega kruha! In če je koruza tako hranilna za kmeta, zakaj naj bi bila slabša za mestne ljudi? V mestnih kuhinjah bi jo znali še vse bolj uporabiti. Poleg koruznega kruha lahko naredimo iz zdroba dober praženec, žgančke, in kar je neprecenljivo, tudi dobro žgano kavo! Na kmetih primešajo, ko delajo kruh, koruzni moki tudi ječmeneve. Ječmenova moka je zelo sladka in mehka in je hranilno več vredna kakor pšenična. Neko slabo stran ima koruza vendarle. Lahko ste že opazili, kako zelo slabe zobe imajo ljudje po kmetih. Vzrok slabi zgradbi zob bo sicer v enostavni prehrani, a največ pa v tem, ker si jih ljudje ne čistijo. Ostanki koruznega kruha ali žgancev v zobeh se začno naglo in močno kisati. Ta kislina je za zobe pogubna.

Zato si moramo po vsaki koruzni jedi zobe takoj umiti ali vsaj izplakniti.

Zopet se povračamo k domači peki kruha. Doba belega kruha je minila in marsikdo joče za njim. Peki ne pečejo kruha z ljubeznijo, temveč z mislijo na dobiček, zato pa ga tudi nezaupljivo in obupno gledamo in tehtamo v rokah, ko ga kupimo. In spet je želja vseh, da bi si doma spekli kruh, čeprav spet samo iz koruzne ali krušne moke. Mnogo novih navodil prihaja za peko današnjega kruha in vsi potrjujejo kmetsko navodilo, da je treba koruzno moko pred nadaljnjim postopkom popariti. Nekatere gospodinje zasujejo koruzno moko v vrelo vodo, premešajo, odstavijo, ohladijo in šele potem nadaljujejo z njegovo pripravo. Če dodamo kruhu tudi malo strte kumine, žlico olja, v polnem času pa še žlico dobrega kisa, bo kruh slahek, okusen in dolgo svež.

Tudi polento bi morali večkrat videti na naši mizi. Vsi vemo, kako zelo priljubljena je ta jed pri primorskih Slovencih. Naše telo zahteva, da dobimo vase vsak dan jed, ki vsebuje škrob. Če ne uživamo take jedi, smo lačni. Do sedaj smo lahko postregli družini z rižem, testeninami ali kakimi drugimi doma pripravljenimi jedmi iz bele moke. Tudi ti časi so minili in povratka ne vidimo. Riž in testenine so drage, moke ni. Zato je treba vpekljati polento, vsaj enkrat na teden h kaki mesni jedi z omako. Nič ni boljšega kakor golaž in polenta! Tudi koruzni praženec iz koruznega zdroba je prav dober. Koruzni zdrob je tre-

ba najprej gosto skuhati v polovici mleka in vode, potem pa mu dodamo masla, smetane, jajce itd. Koruzno namesto prave kave ali ječmenove tudi lahko sprejmemo na naš jedilnik. Med minilo svetovno vojno, ko je tudi vsega manjkalo, so nekateri predeli naše Jugoslavije uporabljali koruzna zrna za kavo. Koruzo, lepo očiščeno, na peči dobro posušimo, potem pa jo pražimo tako kakor kavo. Proti koncu ji dodamo še lešnik masla. Kuhamo jo s cikorijo kakor navadno ali ječmenovo kavo. Ta kava ima poseben, a zelo prijeten okus. Kuhajmo jo otrokom, nasujmo je nekoliko več, da nam ne bo treba dodajati cikorije, ki se bo tudi zelo podražila in ki za otroke ni prav nič dobra. Naj pijejo otroci kavo iz same koruzne kave. Posebno dobro se obnese pripravljena kot mrzla pijača za vroče dni. Tudi je taka kava bolj sladka in potrebuje manj sladkorja, kar je spet vredno upoštevati.

M.

Med možem in ženo

3. pismo.

Pet let sem bila srečno poročena, ko mi je nekega dne povedala prijateljica, da hodi moj mož z neko barsko plesalko. Kar verjeti nasem mogla, čeprav sem imela zato dobre razloge. Moj mož se je bil zadnje čase zelo spremenil. Doma ni imel obstanka in zvečer se je neprestano izgovarjal s sejami. Ko je prišel zvečer spat, se je tiho razpravil, legel in že zaspal. Zjutraj se mu je tudi zelo mudilo. Vstal je v zadnjem trenutku ter mu ni bilo do razgovora z menoj, in kavo je popil kar gredoč v kavarni.

Tako je postajalo življenje z vsakim dnem neznosnejše. Vsak poizkus zblizanja se je končal z ostrim preprirom. Maj mož je zaloputnil po takem prepiru vrata za seboj in odšel, jaz pa sem ostala sama in jokala. Vsak dan posebej sem se bala, da bo prišel moj mož s predlogom naj se ločiva, kar bi tudi bil edini izhod iz tega mučnega položaja.

Pa mi ta prijateljica spet svetuje nekaj zelo pametnega. Lepo naj se oblečem in naj grem s kakšnim kavalirjem zvečer v lokal, kjer moj mož „časti“ svojo barsko plesalko. Nisem se lahko odločila za ta korak, toda nekaj je bilo treba ukreniti in poskusiti. Tisti dan, ki je bil zato določen, sem šla popoldne v kozmetični salon, nato k brivcu, kjer so me lepo počesali, potem pa še v prodajalno po najlepšo večerno obleko. Ko sem bila napravljena, se je moja prijateljica čudila, kako sem lepa. Za spremljevalca mi je ona odstopila svojega zaročenca, lepega 28 let starega moža krepke rasti in inteligentnega obraza. Tako opremljena in dobro razpoložena, saj sem vedela, da sem lepa in da se mi ne more nič zgoditi, sem stopila v dvorano kluba. Kmalu je zaigrala godba in sva šla plesat. Pri mizi sem živahno govorila z mojim spremljevalcem. Ko pa sem se enkrat ozrla po dvorani, sem zagledala pri neki mizi v družbi z mladim nalepotičenim in neresnim dekletom svojega moža, ki je strmel vame. Kmalu je vstal in se brez besede odstranil.

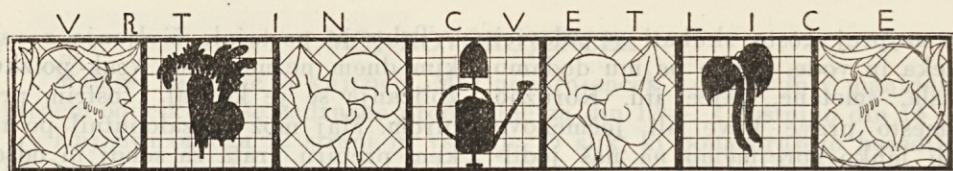
Ko sem prišla domov, me je čakal. Sledila je izpoved in me je prosil, naj mu odpustim. Zelo sem hvaležna svoji prijateljici za njen dober nasvet. Zdaj sva spet srečna in hodiva skupaj v klub.

Marjorie.

Fatalist.

„Zakaj si tako malodušen in ob vsaki priliki poudarjaš: Kakor bo, tako pa bo?“

„Zato, ker bo res tako, kakor bo!“

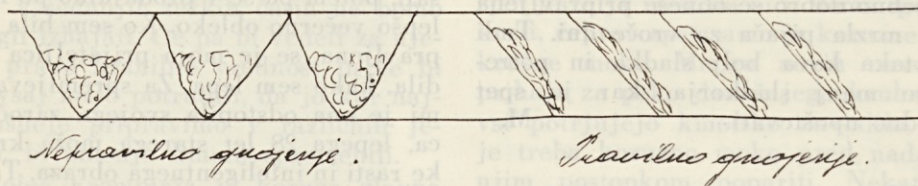


Štrekelj Josip:

Še nekaj nasvetov.

Jesensko kopanje (lopatenje) na vrtu je boljše kakor pomladansko. Zato že tedaj prekopljemo vse izpraznjene grede in koder je potrebno tudi pognojimo ter pustimo zemljo v neporavnanim stanju, da preko zime zemlja bolje zamrzne, se razdrobi, prerahlja in se založi z vlago. Spomladi ne smemo teh še enkrat kopati, ker bi se zemlja zablatila, pa tudi

široko sejemo, da seme razmečemo po gredi ter nato z grabljami podkopljemo. Za setev na vrste naredimo plitve jarke ob vrvici, v katere položimo seme ter nato zasujemo. V grmiče sadimo navadno fižol preklar, v katere položimo po 6 do 8 zrn, in buče po 3 semena. Posamezno sadimo krompir in koruzo in pa tudi redkev. Naj bo setev kakršna koli, moramo zemljo vrhno potlačiti ali povaljati, da ni praznine ob semenu, ki bi sicer strohnelo.



prezgodaj izsušila, temveč jih samo poravnamo z grabljami ter obsejemo ali obsadimo s sadikami. Kar pa ni bilo v jeseni prekopanega, opravimo to spomladi. Pri gnojenju pazimo, da gnoj ne polagamo na dno jarkov, temveč poležno ob pobočjih jarkov. Tako položen gnoj je enakomerno podkopen, se zaradi bližine površja prej razkraja in nudi še nežni mladi setvi potrebno hrano, ki jo v tem stanju najbolj potrebuje. Za vrt je edino dober star, vležan gnoj.

Podkopavanje gnojja v globočino nad 30 cm je škodljivo. V tej legi ne delujejo zemeljske bakterije, ki presnavljajo gnoj v rastlinsko hrano. Zato pa v lahkih zemljah globokeje zakopan gnoj plesni, da okuži setve, v težkih zemljah se pa spremeni v kisloto.

Načini setve so različni: na široko, v vrstice, v grmiče in posamezno. Na

Za površnino je razen prej navedenih fižola, buč in redkve najboljša setev na vrstice. Prednost take setve je:

1. Vse seme pride enakomerno v določeno globokost, ki je trikratna njegove debelosti;

2. pletev in rahljanje škodljive zemeljske skorje je na vrste posejane povrtnine enostavna, hitra in temeljita;

3. rastline se bujnejše razvijajo in dajo obilnejši pridelek;

4. pri setvi na vrstice prihranimo $\frac{3}{4}$ semena.

V velikih vrtnarijah imajo za setev na vrstice sejalne stroje, v malem pa to opravimo, da ob napeti vrvici naredimo s palico primerne brazdice. Razdalja vrstic se ravna po velikosti, ki jo zavzema dorastla povrtnina. N. pr. za berivko 10 cm, špinačo 20 cm, peteršilj za rezanje 15 cm, korenček

in korenasti peteršilj 20 cm, mangold (blitva) 40 cm, pritlični grah 30 cm itd.

Ako izkali setev pregosto, jo moramo na primerno razdaljo kmalu po izkalitvi razredčiti.

Razen setve na stalno mesto je mnogo povrtnine, ki jo presajamo. Pretegnenih sadik, ki imajo tudi malo korenin, ne sadi. Pridelek takih je nezadosten. Krepke sadike vzgojimo, ako redko sejemo in jih pred nasadom pikiramo. Ne sadi globokeje, kakor so sadike prej rastle. Zeleno in solato sadi celo 1 cm višje. Pazi, da se nežne koreninice sesavke ne posuše, zato imej sadike ob presajanju v vodi

ali v mokri cunji ter presajaj proti večeru ali ob oblačnem vremenu. Takoj po nasadu zalij sadike s prestano (ne z mrzlo!) vodo. Stalno porahljavaj nastalo zemeljsko skorjo, kadar je nekoliko osušena. Ta namreč pospešuje izhlapevanje zemeljske vlage in ovira dostop zraka h koreninam, da ne morejo dihati in delovati. Ako nameruješ zaliti presajeno povrtnino z raztopino umetnih gnojil ali z gnojnico, ne delaj tega, dokler se sadike ne primejo in začno rasti, ker bi se zadušile; prav tako ne zalivaj s tem že iz zdravstvenih razlogov, ko je povrtnina že blizu dorastla.



Dr. Marij Avčin:

Nekaj o otroških boleznih.

Dobro je, da se v našem zdravstvenem kotičku pogovorimo nekoliko o tako zvanih otroških boleznih, ki so oslovski kašelj, ošpice, norice, škrlatinka, davica in mumps. Vendar pa te bolezni ne zaslužijo v polni meri naziva „otroške“, saj lahko tudi vsak odrasel človek oboli za njimi, če jih kot otrok še ni bil prebolel. Vendar pa je za to skupino boleznih značilno, da jih prebolimo v veliki večini že kot otroci in od tod je tudi njihovo ime. Zakaj jih prebolimo ravno v otroški dobi? Ker stalno klijo njihovi povzročitelji med ljudstvom, zlasti v mestih in strnjenih naseljih in se jih zato lahko povsod nalezemo, kjer je večja verjetnost, da bomo prišli v stik z nosilcem take bolezni. Zato tudi lahko razumemo, da ljudje iz oddaljenih in samotnih naselij sploh ne prebolijo otroških bolezni, ali pa le zelo kasno. Znano je,

da mnogi mladeniči in možje iz naših južnih krajev, ki so živeli doma daleč in umaknjeno od velikega sveta, prebolijo otroške bolezni šele pri vojakih, dasi jim poganjajo že krepki brki.

Druga značilnost za skupino otroških bolezni je, da puščajo, če smo jih že enkrat preboleli, za seboj skoro vedno odpornost proti ponovnemu obolenju, tako zvano imuniteto. Pravilo je, da, kdor je že enkrat prebolel ošpice, norice, oslovski kašelj, mumps in škrlatinko, ne oboli ponovno. To pravilo bi veljalo tudi za davico, vendar pa ne tako dosledno.

Tretja značilnost otroških bolezni je, da so jako nalezljive. Nalezemo se jih po tako zvanih kapljicasti infekciji, ki ni nič drugega kot vdihavanje jako drobnih kapljic, ki jih oboleli izkijajo, izkašljajo ali izdihajo. Povzročitelja poznamo točno samo za davico, manj za škrlatinko in oslovski kašelj,

dočim je povzročitelj noric, ošpic in mumpsa našim očem zaenkrat še neviden.

*

Pričnimo z oslovskim kašljem. Od kod to smešno ime? Kdor je že videl otroka s težkim oslovskim kašljem, kako je potegnil sapo po močnem in krčevitem izkašljanju v sè in kakšen glas se mu je tedaj izvil iz grla — ta se ni mogel znebiti vtisa, da je tak glas že slišal drugod. Če ste že poslušali osliča, kadar se mu zdolgčasí in stoži, da malo zariga, ne boste sodili slabo spretnega opazovalca, ki je krstil ta kašelj po njegovem dolgouhem izumitelju.

Kakor vsaka nalezljiva bolezen, ima tudi oslovski kašelj svojo tako zvano inkubacijo. To je namreč tisti čas, ki preteče od takrat, ko smo se bolezeni našli, pa do takrat, ko se bolezen pokaže v toliki meri, da jo lahko razpoznamo. Ta doba traja za oslovski kašelj 10—14 dni, lahko pa tudi več. Bolezni se nalezajo otroci na ta način, da jih večinoma nakašljajo bolni otroci, ali pa pridejo v stik s sveže nakašljanimi predmeti ali ljudmi. K bolezeni nagibajo zlasti dojenčki in otroci v rani mladosti, pa tudi odrasli ljudje lahko dobe oslovski kašelj, ki ga pa v večini primerov ne razpoznamo, ker nanj največkrat ne pomislimo, in je zato čestokrat tak kašelj skrit, toda nevaren vir infekcije za naše malčke.

Sam potek bolezeni delijo zdravniki navadno v tri razdobja:

1. v preddobo, ki traja 1—2 tedna in v kateri otrok sicer kašlja, vendar pa njegov kašelj še ni krčevit in značilen, tako da ga prav lahko imamo za običajen kašelj zaradi prehladov dihalnih poti (glej prejšnji številki „Zadrugarja“). Kašelj narašča in postaja vse bolj značilen, dokler ne pride v drugo razdobje.

2. Vrhunec bolezeni, za katerega so značilni napadi oslovskega kašlja. Ti napadi se pojavljajo ponoči bolj kot podnevi, pri razburjenih

otrocih v „nervoznih“ družinah težje kot pri pametnih ljudeh, pri mlajših otrocih huje kot pri starejših, na nečistem zraku pogosteje kakor na dobrem. Tak napad izgleda nekako takole: otrok se izkašlja in izdiha sunkovito, potem za hip zastane z dihanjem, nato na vso moč vdihne, pri čemer se mu izvije iz grla brijav, lajajoč glas. Obraz pordeči ali celo pomodri, iz oči pritečejo solzice, jeziček gleda iz ust in s spodnjo stranjo ob zakašljanju sunkovito udarja ob zobke-sekalce v spodnji čeljusti in se pri tem rani. Dva ali trije taki napadi si sledijo v času 1 minute, po vsakem otrok izkašlja precej vlečljive sluzi, če pa ima poln želodeček, izbruha tudi vso hrano. Ti napadi otroka zelo izmučijo in mamico zelo zaskrbijo, zlasti, ker trajajo kar do šest tednov. Vrhuncu bolezeni sledi

3. doba pojenjavanja napadov, ki postajajo vse redkejši in slabejši in po 2—4 tednih odrešijo malčke te velike nevšečnosti.

Ves čas bolezeni otrok ni imel vročine, in če smo ga prijeli za prsni koš ali nanj nastavili uho, nismo občutili ali slišali posebnega hropenja. Če je vrhunec bolezeni trajal dalj časa in če so bili napadi jako hudi, potem smo na otroku lahko opazili, da je otekel v obraz, da ima pod jezikom drobno ranico zaradi udarjanja jezika ob spodnje sekalce, da mu je počila žilica na veznicah v očeh in da se je oko podlilo s krvjo, kar nas je zelo zaskrbelo, pa nam je očesni zdravnik rekel, da ni ničesar hudega in da bo brez posebnih zdravil čez nekaj tednov dobro. Čestokrat prično otroci za časa oslovskega kašlja bledeti in hujšati, nimajo teka in so cendravi.

Poleg teh manj resnih, ima pa oslovski kašelj lahko jako neljube posledice. Kakor lahko počí žilica v očeh, tako lahko tudi v možganih. In posledica je krvavitev v otroške možgane prava mala možganska kap, ki pusti svoje, včasih nepopravljive posledice

v obliki otrpi udov. Če ima otrok hkrati z oslovskim kašljem tudi preveliko živčno vzdražljivost, se mu čisto ob času napada stisnejo glasilke, da postane nezavesten, ker ne pride do sape. Če je bil otrok kdaj prej inficiran s tuberkulozo in njene klice še tlijo v posameznih bolezenskih leglih, se za časa oslovskega kašlja prav rade razsejejo po pljučih in drugod po telesu. Če dobi otrok z oslovskim kašljem povrhu še pljučnico, visi ta čas med življenjem in smrtjo, ker so te vrste pljučnice tiste, ki terjajo največ malih mrličkov. Zaradi sunkovitega kašljanja se razširijo pljučni mehurčki, včasih tudi počijo in zrak si prebije pot pod kožo prsnega koša. Zaradi vsega tega moramo oslovski kašelj preprečiti ali olajšati njegov potek in pa že razvito bolezen zdraviti.

Bolezen moremo preprečiti predvsem pri slabotnih otrocih in to na ta način, da se z njimi ogibamo obolenih otrok. Oboleli otroci morajo živeti ločeno od zdravih, v posebni sobi, ki jo, kakor vse stanovanje, prav temeljito zračimo. Zdrave otroke tudi lahko cepimo proti oslovskemu kašlju z danes že precej zanesljivimi ce-

pivi, ki so napravljena iz klic, ki povzročajo oslovski kašelj.

Otrokom lahko olajšamo bolezen, če jih vodimo mnogo na svež zrak in jim dajemo zdravila proti kašlju in ki zmanjšujejo vzdražljivost. Domači prsni čaj in nekaj janeževih kapljic, med in slad, toplo mleko z rumenjacom in sladkorjem, vse to prav dobro olajša otroku mučni kašelj.

Bolezen zdravimo danes z dobrimi zdravili, ki nam jih lahko predpiše zdravnik. Poleg tega vsaka mamica ve, da koristi sprememba zraka. Vendar se pa je izkazalo, da ta sprememba koristi le v toliko, v kolikor pride otrok na čistejši in ostrejši zrak, ki je brez dražecih snovi, ki jih je toliko v pokvarjenem mestnem zraku. Amerikanci so prišli na svojevrstno rešitev spremembe zraka. Natlačili so namreč bolne otroke v potniška letala in jih vozili nekaj ur po velikih višinah. Otrokom je bilo po tem potizkusu mnogo laže. Če nam otroci za časa oslovskega kašlja prično slabeti, bledeti in hirati, naj nam bo to vedno znak, da se moramo takoj posvetovati z zdravnikom, ki mu najbolj zaupamo.

(Nadaljevanje prih.)



Dragar Franc:

Sintetično drago kamenje

Imitiranje draguljev je ravno tako staro kot lepotičenje z njimi. Predno je človek poznal kovine, se je krasil z lepo pisanim kamenjem, ki ga je našel v rečnem produ. Kmalu so pričeli razločevati drago kamenje od navadnega, in trgovci, prekanjenci, so poskušali imitirati drago kamenje s poldragim ali pozneje celo z ničvredno stekleno šaro.

V srednjem veku so alkimisti „delali“ iz manjvrednih kovin in kamenin dragoceno zlato, srebro in cenjene dragulje. Mislili so, da se bo, med izgovarjanjem pravičnih zakletvenih besed manjvredna materija „čudežno spremenila“ v žlahtne snovi. Iz alkimije se je razmeroma pozno razvila kemija. V srednjem veku je bilo v Evropi več alkimističnih laboratorijev, v katerih so ponarejali dragulje. Poseben sloves je uživala steklarna v Benetkah. V zakladnici reiche-nauske stolnice se nahaja temnozeleno steklo, ki je groba imitacija smaragda. Ta „dragulj“ je tako velik, da so ljudje dvomili že tedaj o njegovi pristnosti. Niti tatovi ga niso poskušali izmakniti. Neki nemški cesar ga je kupil po nizki ceni pri steklarju — alkimistu — v Benetkah in ga poklonil stolnični zakladnici.

Danes uporabljajo steklo za imitiranje draguljev le še za cenen lišp, ki ga prodajajo kramarji po sejmi. Za to bleščečo stekleno šaro dobivajo evropski trgovci od nevednih črncev slonovino. Imitacije s steklom imajo po večini isti sijaj in barvo kot pristni dragulji. A kmalu postanejo ti „žlahtni“ kamni motni in spraskani. Drobnih delci kremenjaka, ki plavajo po zraku, jim razijo gladko površino. Stekleni umetni kamni nimajo tiste lastnosti, ki je bistvena vsem drugim dragim kamnom, to je velika trdota. V tem svojstvu se ne more lepa steklena šara kosati s pravimi dragulji.

V novejšem času so kemiki poskušali sintetizirati dragulje iz istih snovi, iz katerih so naravni dragulji sestavljeni. Poskušali so napraviti lepše drago kamenje, to so rubini, safirji, smaragdi in diamanti. Poslužili so se snovi, ki sestavljajo te minerale, jih stalili v visoki temperaturi obločne peči — in stena posode je bila pokrita z majhnimi kristali. Toda staljena masa se je prehitro ohlajala, zato se iz nje niso mogli razviti lepi in veliki kristali. A poizkus je le uspel. Treba je bilo le še najti postopek, pri katerem se bi kristalizacija vršila bolj počasi. Leta 1828. so prvič poizkušali sestaviti rubine, a so dobili silno majhne kristale, največji so tehtali komaj 1 karat (1 karat je $\frac{1}{5}$ grama). Leta 1892. je Francoz Vernuil našel postopek za pridobivanje velikih rubinov: Vzel je 97,5% aluminijevega oksida in 2,5% kromovega oksida, ki daje aluminijevemu oksidu barvo. Snovi je zmel in ju dobro zmešal. Po cevi je dovajal to zmes v posodo, kjer je gorel močan vodikov plamen. Zmes se je stalila in skozi odprtino na dnu posode je kapljala taljevina na majhen kristal rubina, na njem se je ohlajala in kristal je rasel. Tako, rubin je bil gotov. prinesli so ga k brusarju, ki mu je dal lepo obliko. Juvelir je prodal bogati dami velik, lep rubin in ni se mogla načuditi njegovi lepi barvi in sijaju. Sintetični rubini so namreč lepši kot naravni. Cena rubinov je tedaj precej padla.

Modri safir se razlikuje od rubina po barvilu, ki barva osnovno maso. Železov in titanov oksid mu dajeta modro barvo. Tudi tega že pridobivajo umetno. Čisti kristaliziran aluminijev oksid je cenjeni dragulj leukosafir, ta pa je precej redek, ker se v naravi skoraj nikjer ne nahaja nobena spojina popolnoma čista; tako dobimo rdeče rubine in modre safirje. Nadalje imamo še rumenordeče patparačahne in rumene safirje. Vse te dragulje pridobivajo sedaj v laboratoriju. Barvno nianso lahko sami določijo in dobijo dragulje, ki jih narava ne pozna.

Sintetični dragulji imajo isto trdoto kot naravni. Barvni ton in sijaj sta tudi enaka, včasih, kot smo videli pri rubinu, umetni dragulj presega naravnega. S prostim očesom ne moremo ločiti umetnega od naravnega dragulja. Šele pod močnim mikroskopom se pokaže razlika. Umetni dragulj je steklastega sloga, medtem ko ima naravni dragulj v sebi tanke iglice kakega drugega minerala. Če si kupimo dragulj, ne vemo, ali dobimo naravnega ali sintetičnega.

Na isti način pridobivajo dragulje spinelovega razreda. Posebno so se posrečili modrozeleni spineli. Umetni spinel je iz nekoliko drugačnih snovi kot je naravni, a mu ne zaostaja ne po barvi ne po trdoti.

Do sedaj se še ni posrečilo, da bi sestavili umetne smaragde. V tovarni Bitterfelder J. G.-Werk so sintetizirali umetne smaragde, a bili so komaj pol milimetra veliki. Za izhodni material so uporabljali navadni berilij, ki nam ga mnogo nudi narava. Smaragde imitirajo z modrozelenim spinelom. Smaragdu soroden je dragulj aleksandrit. Naravni aleksandrit je podnevi zelen, pri luči rdeč. Zaradi te njegove lastnosti ga cenijo zelo v Rusiji. Sintetični aleksandrit še ni popoln, delajo ga tako, da primešajo korundu vanadijevega oksida; pri dnevni svetlobi je motno vijoličast s smaragdno zelenim tonom, pri luči je rdečevijoličast.

Najtežja naloga čaka kemika pri pridobivanju umetnega diamanta. Zelo se je leta 1773. Lavoissier začudil, ko je videl, da je diamant iz istega elementa kot oglje in grafit. Če diamant, oglje ali grafit žgemo, se spajajo s kisikom v ogljikov dioksid. Pri oglju so ogljikovi atomi (atom je najmanjši del elementa) med seboj povezani v verigo, a v diamantu sestavljajo atomi ogljika tetraedre, ki so med seboj povezani. Kemiki so stali pred velikim vprašanjem, kako bi se iz cenenegega oglja ali grafita delali diamanti. Leta 1891. sta Moisson in Friedel našla v meteorju, ki je padel v Cañon Diable, majhne diamante. Da se iz taljenega železa, ki je prenasičeno z ogljem, izloči po ohladitvi grafit, to so vedeli, a da se lahko izloči v obliki diamantov, to jima je bilo novo. Diamant ima večjo gostoto ko grafit. Moisson je uvidel, da se bo izločil diamant iz železa, prenasičenega z ogljikom, če bo taljevina dalj časa pod močnim pri-

tiskom, in ogljik bo prisiljen, da se bo zgostil. Šel je na delo. Napravil si je posodo iz žganega apna in pokrov, ki se ji je tesno prilegal. Skozi dve odprtini je vtaknil dve ogljeni elektrodi, ki jima je dovajal tok z napetostjo 50 voltov in jakostjo 120 amperov, temperatura, ki jo je s to pečjo dosegel, je presegala 2500° C. V posodi je stalil kemično čisto železo, pomešano z ogljem, ki ga je dobil iz sladkorja. To taljevino je vlil potem v bakreno posodo, ki jo je hladil z vodo. Zaradi nizke temperature se je površina taljevine naglo strdila in se skrčila, ta oklep pa je povzročil na znotraj še tekočo maso močan pritisk. Ko se je taljevina ohladila, jo je Moisson raztopil v kislini in preostali so mu majhni diamanti, ki jih kislina ni načela. Njegova sklepanja so se pokazala kot resnična. Na žalost so bili največji diamanti veliki komaj pol milimetra. Namesto železa so pozneje vzeli druge kovine, zboljšali so naglo ohladitev in dobili so že čisto lepe diamante. Če bi hoteli imeti takšne diamante, da bi jih lahko brusili in uporabljali za lišp, bi rabili peči, v katerih bi bilo možno dvigniti temperaturo nad 2000° C, pritisk pa bi moral biti jačji od 10.000 atm. Takšni procesi so pa silno dragi, za sedaj se še ne splača delati umetne diamante, ker jih mati Zemlja še mnogo hrani v svojem okrilju, a upamo lahko, da se bodo ti procesi nekoč pocenili in poenostavili.

Nehote se vprašamo, kako pa dela narava. Ona dela pod drugačnimi pogoji in do sedaj se nam še ni posrečilo jim priti na sled. Rubine sestavljajo s talitvijo v prah zdrobljene substance, tako gotovo mati narava ni delala tega cenjenega kinča, ki ga dobimo v Siamu in Birmi. Višjih temperatur tudi ni uporabljala, a delala je z veliko večjim pritiskom. Narava razpolaga s tem, kar kemiku v laboratoriju primanjkuje: na razpolago so ji milijoni in milijoni let in v teh dobah lahko dragulji počasi rastejo.



Jos. Vandot:

Stric Jožef

(Nadaljevanje)

Četrtega dne pa je nenadoma postalo živahno okrog Črne lope. Že rano v jutru je pribežalo k nji pet srn. Najbrž so se hotele skriti in potuhniti v nji. A ko so zagledale Jožefa, so preplašene odskočile in zdrvele čez plaz in izginile med rušjem. Tri divje koze, ki so se bile pripasle že skoro do podnožja stene, so se vznemirile in pričele

ovohayati zrak. A že so se pognale kvišku in zbežale v divjem diru po nevidni stezi in so v treh hipih izginile za rogljati vrhom. Od nekod izza pečevja se je prizibal jastreb in je v nemirnih krogih obletaval steno nad Črno lopo. Pri vsakem sunku je zavreščal hripavo in se je dvigal više in više.

„Kaj naj to pomeni?“ se je Jožef čudil in se je dvignil s svojega trdega ležišča. „Ali nemara huda ura prihaja? Čudno, čudno.“

A na nebu ni bilo nikjer niti najtanjšega oblčka. Po gori se je zibal pohleven veter in sonce je bilo čisto in pokojno. Jastreb je izginil nekje med pečinami, a njegov glas se je še vedno odbijal od sten. Temu glasu pa se je hipoma pridružil človeški glas, ki je v kratkih presledkih klical nerazločne besede in se je vedno bolj bližal. Jožef se je stisnil za steno, ker mu je bilo neprijetno, če bi se zdajle srečal z znanim človekom. Glas je prihajal vedno bliže in Jožef je nenadoma zagledal človeka, ki je priplezal čez steno in je zdajci skočil na travnata tla kraj Črne lope. Dlani je prislonil k ustom in trikrat zavpil v skalnato samoto: „Miha, hoho, Miha!“

Jožef ga je videl in takoj spoznal. Bil je Trnovec. Bil je ves zasopljen in upehan. Poslušal je v skalovje in z rokavom brisal znoj z obraza. Njegov glas se je razbegnil po gorah, a jek je zamrl že čez tri trenutke. Trnovec je zmajal z glavo in stopil naprej. Podrsel je po plazu in je krenil naravnost proti rušju, kjer je izginil.

Jožef je stopil izza skale in je gledal za njim. „Hvala Bogu, da me ni videl,“ je mrmral. „Ni dosti manjkalo, pa bi me bil zalotil. Čudno bi se bila spogledala in najin pogovor bi ne bil lahek. Zlodej naj ga nese, od koder je prišel. Srne in divje koze so bežale pred njim in še celo jastreb je vreščal, ko ga je zagledal. In še celo mene je vznemiril in me spravil v slabo voljo.“

Nehote je pričel plezati po skalovju. Dvigal se je od police do police in čim više je plezal, tem večja slast do plezanja se ga je lotevala. Bil je že vrh stene, ko se je ustavil in se ozrl po divjem gorskem svetu, ki je razgaljen strmel okrog njega. Molk je mrtvo ležal krog in okrog. Le iz daljave je včasih komaj slišno prihajal zamolkel glas, ki je klical: „Miha, hoho, Miha!“

„Nekoga išče,“ si je Jožef dejal po kratkem preudarku. „Izgubil se mu je nemara v gorah. Nemara je njegov pastir, ki je šel iskat pogrešano ovco, pa se je sam izgubil. Trnovec naj le išče. Prav nič mi ni pri srcu in še na misel mi ne pride, da bi mu šel pomagat. Prav nič ga ne vprašam. Saj me tudi on ni nič vprašal, ko se je polakomnil Mine. Zlodej naj gre z njim.“

Še je poslušal, a Trnovčev glas je bil popolnoma umolknil. Kmet se je gotovo spustil v globoko sotesko, ki se je strmo spuščala na levi strani, in je tam klical tistega, ki ga je iskal. Jožef pa je še vedno

plezal po skalovju, čeprav sam ni vedel, čemu. Vzpel se je že na vrh gore, a se tam ni pomudil niti za trenutek. S slemena se je spustil navzdol, a se je precej oddaljil od stene, pod katero je zevala Črna lopa. Sonce se je že spuščalo h goram in na dolino je že legala senca. Jožef je zavil po ozki polici in je z očmi iskal poti, po kateri bi najlaže in najhitreje prišel s stene.

A nenadoma mu je pogled obvisel na polici, vijoči se pod njim proti škrbastemu robu stene. A tik ob robu je ležalo nekaj črnega, kakor v precep stisnjenega. Jožef se je naglo splazil v tisto stran in je videl, da leži tam doli človek. Ležal je na obrazu in se je stiskal v razpoko, v katero se je polica končavala ob koncu stene.

„Hej, hej!“ je Jožef zavpil. „Kaj delaš tam doli? Ali meliš?“

Človek se ni ganil. Jožefu so se nasršili lasje, ker ga je spreletela misel, da nemara leži mrlič tam doli. Nehote je snel klobuk z glave in se je pokrižal. Polica tam doli je bila predač, da bi mogel skočiti nanjo, drugega dostopa pa ni bilo, ker je bila stena povsod gladka in skoro previsna. Previdno se je splazil do roba in se je spuščal po njem navzdol. Obtičal je na široki škrobi in se je sklonil čez rob. Tik pod njim je ležal človek in Jožef se ni pomišljal. Z nogami se je uprl ob škrbo, z levico se je tesno oprijel roba, z desnico pa je pograbil človeka za pas in ga naglo potegnil k sebi.

Bil je še deček in več mu ni bilo kot dvanajst let. Glava mu je omahnila nazaj, ko ga je Jožef tesno privil k sebi. Lice mu je bilo blede in razpraskano, usta napol odprta in lasje divje razmršeni. Bil je ves odrevenel in Jožefu se je na prvi pogled zazdelo, da je mrtev.

„Prepozno sem ga rešil,“ je zasopel. „Prepozno sem prišel. Siromak je mrtev.“

Deček se mu je zasmilil, da se mu je srce v bridkosti stisnilo. Še tesneje ga je privil k sebi in se je pričel naglo spuščati navzdol. Sam ni vedel, kako je s svojim bremenom splezal s stene. Nenadoma je stal doli v grušču, a se ni utegnil niti odsopsti, temveč je zdrvel proti plazu, ga preskočil s tremi skoki, se prerinil skozi rušje in se je ustavil šele pred Črno lopo. Previdno je dečka položil na trato in pokleknil k njemu. Tipal ga je po glavi in mu položil roko na prsi.

„Nemara pa siromak le ni mrtev,“ mu je nenadoma šinilo v glavo. „Zdi se mi, da mu srce še bije. Vode nimam, da bi mu močil čelo. Gorje! A kaj naj storim, da ga spravim k zavesti?“

Domislil se je žganja, ki ga je še nekaj ostalo v čutari. Drgnil je z njim dečka po čelu in sencch, ako to ni nič pomagalo, mu je ulil pet kapljic žganja v usta. Deček je zahropel in se je jel nemirno premikati. A že je odprl oči in je začuden gledal moža, ki se je sklanjal nad njim.

„O, pa si se le prebudil,“ se je Jožef razveselil. „Hvala Bogu, še o pravem času sem te potegnil z nesrečne police. Le kaj te je zaneslo tja gor? Kaj prida gotovo ni bilo.“

Deček pa se je trudoma uprl z obema rokama ob zemljo in sedel. „Lačen sem,“ se mu je hripav glas izvil iz grla. „Že toliko časa nisem ničesar jedel. Lačen sem.“

Jožef se je v zadregi posmejal. Saj sam ni imel ničesar, le kos kruha mu je še ostal v nahrbtniku. A vendar je šel ponj in ga ponudil dečku. Ta ga je poželjivo pograbil in ga pričel jesti. A kmalu se mu je uprl, ker ga skozi suho grlo ni mogel požirati.

„Žejen sem,“ je vzdihnil. „Tako rad bi pil.“

A Jožef ni imel vode, daleč naokoli je ni bilo nikjer. V sili mu je ponudil žganje, a dečka je streslo, ko ga je povohal. Odrinil je čutaro in si je obraz pokrnil z rokami.

„Potrpi malo,“ ga je Jožef tolažil. „Takoj greva doli v gozd. Tam vem za najlepši studenec. Samo to povej, čigav si, da te vem spraviti domov.“

„Trnovčev sem in Mihec mi je ime,“ je deček odgovoril, ne da bi si roke vzel z obraza. „Gori v steni sem zaskočil. Dva dni sem čepel na polici in eno noč. O, bilo je strašno, stric Jožef, strašno.“

Jožef je skočil na noge in se prijel za glavo. Strmel je na dečka in ga gledal, gledal. Res, ta okrogli obraz je bil popolnoma Minin, Minini so bili ti kostanjevi lasje, a še bolj oči in iz njih je gledal prav isti pogled, s katerim ga je Mina pred tolikimi leti gledala v najlepših urah. Jožefu se je stiskalo srce in na čelo mu je stopil znoj. Ničesar ni mogel reči, le tega se je zavedal, da je Minin otrok, ki ga je pravkar rešil iz rok strašne smrti. Sam ni vedel, kaj dela, le to je čutil, da so mu iz oči vrele solze in so mu počasi lezle po licu.

„Gledat sem šel po ovcah,“ je Mihec pravil s pretrganim glasom. „Za Kumlihom so se pasle. Vse so bile v tropi. Le dveh je manjkalo. In sem jih iskal. Splezal sem tam gori na steno, da bi ju prej videl in našel. Zašel sem na polico, a z nje nisem mogel ne na levo, ne na desno. Včeraj sem ves dan sedel tam gori in vso noč in danes tudi. Lačen sem bil in sem vpil. A nikogar ni bilo. In sem vedel, da bom umrl. A nisem, ker ste me vi rešili. Stric Jožef, tako strašno sem žejen.“

„Potrpi malo,“ je Jožef zagodrnjal. Pograbil je nahrbtnik in ga oprtal. Stekel je v votlino po palico. Z desnico pa je pograbil Mihca in ga pritisnil na prsi. Stopil je na plaz in se spustil naravnost po njem. Mihec mu je položil glavo na ramo in je potihoma stokal.

„Kmalu sva pri studencu, kmalu,“ ga je Jožef tolažil in je drvel še hitreje navzdol. Plaz se je zasukal v ovinek in Jožef je naglo krenil v goščavo. Pod skalo je brbljal studenec in Jožef je dečka položil na tla.

V klobuk si je natočil vode in Mihec je pil z naglimi požirki. A kljub temu je bil še tako zdelan, da ni mogel stati. Jožef ga je spet dvignil in ga nesel skozi gozd. Mračilo se je in noč je šla naglo od doline navzgor. Steza je postala skoro nevidna, a Jožef jo je dobro poznal in se niti menil ni za njo. Mihec ni več stokal. Oči je imel zaprte in Jožefu se je zdelo, da je zaspal. Kljub temu je razločno videl njegov obraz. To je obraz, v katerega je bil v mladih dneh tako zaverovan, da je še celo sanjal o njem, čeprav Jožef navadno ni nikoli sanjal v spanju.

„Oj, to je Minin otrok,“ je zasopel sam vase. „Glej, moj otrok bi bil lahko, da ni bilo zlodjevega Trnovca. Moj bi bil in Minin in sreča bi bila tako blizu nas. A je ni in je ne bo nikoli blizu...“

Za trenutek je obstal, da bi z rokavom šinil čez lice, kjer je čutil nekaj mokrega in žgočega. A ni mogel, ker mu je deček ležal na obeh rokah. Le glava se mu je sklonila in sam ni vedel, da se je z ustnicami dotaknil Mihčevega lica. Deček se je zganil in se je še tesneje stisnil k njegovim prsim.

„Stric Jožef, strašno vas imam rad,“ je Mihec jecljal kakor v sanjah.

Noč je bila že pozna, ko je Jožef prišel do Trnovčeve hiše. V veliki izbi je gorela luč in okna so bila nezagrnjena. Na klopi za pečjo je sedela Mina in si je s predpasnikom zakrivala obraz. Bila je sama in Trnovec je Bog ve kje iskal izgubljenega sina. Jožef je z roko trdo butnil ob okno, da se je steklo skoro razbilo. Mina je planila na noge in je z divjim strahom gledala na okno in se je tresla po vsem životu.

„Mina, pridi ven,“ je Jožef zavpil. „Mihca sem ti prinesel z gore.“

Mina je zavriskala in je bila že v naslednjem trenutku zunaj pri Jožefu. Zgrabila je Mihca in ga vzela v naročje. Solze so ji tekale po licih in sama ni vedela, kaj dela in govori.

„Ti nesrečni otrok, kako smo te iskali povsod,“ je jokala. „Še zdaj te iščejo in očeta še ni od nikoder... In ti si ga našel, Jožef, uprav ti in si mi živega prinesel z gorá? Jožef, moj Jožef, kako naj ti povrnem?“

Jožef je nevšečno zahrkal, ker ga je v grlu dušilo. Zamahnil je z roko in se naglo obrnil. „Pobiču daj hitro jesti, ker od lakote umira.“ je odgovoril neprijazno. „Vse drugo ti že sam pove, ko pride k sebi. Drugače je čisto zdrav. Le lakota ga je zdelala.“

Že je stopil naprej, da bi z naglimi koraki odšel proti domu. A hipoma se je obrnil in stopil k Mini. „Trnovcu ni prav nič treba, da bi se mi zahvaljeval,“ je rekel trdo. „Ne maram govoriti z njim. Mislim, da je zdaj račun zaradi Štefana poravnán in je tudi kazén prestána. A nečesa te bom prosil. Mina. Vem, da mi ne odrečeš. Pošlji

včasih v nedeljo popoldne tegale Mihca k meni. Pogovoriva se o čem. Nisem mu smel biti oče, naj mu bom vsaj stric.“

Mina je stopila korak naprej in je pričela iskati njegovo roko. Seveda ji je bil Mihec napoti, a je vendar našla njegovo desnico. A še preden jo je utegnila stisniti, se je Jožef iztrgal. S tremi koraki je bil že daleč od nje in je utonil v temi. Skoro bežal je proti domu. Tam je spala že vsa hiša in Jožef se je potihoma splazil v svojo kamro. Prižgal je svečo in odprl skrinjo. Iz nje je vzel čedro in mehur, napolnjen s tobakom.

„Pozabil sem jo doma,“ je mrmral, ko je tlačil tobak v čedro. „Čudno, da sem mogel štiri dni prestati brez nje in se je nisem prav nič spomnil.“

Čedro je prižgal kar s svečo in je s slastjo puhnil tri goste dime predse. Zaprl je skrinjo, ugasnil svečo in šel iz hiše. Krenil je naravnost na pot, ki je držala visoko v gore med črne gozdove, kjer ga tovariši drvarji bridko pogrešajo že štiri dni. Slastno je vlekel dim iz čedre, jo božal z dvema prstoma in se je vso pot čudil, da je mogel štiri dni prestati brez nje in da se je ni niti enkrat spomnil...

(Konec.)

Zadružni vestnik

Iz uprave

Redna letna skupščina zadruge

Vse delegate in vse naše zadružnike obveščamo, da se bo po sklepu upravnega odbora vršila letos redna letna skupščina zadruge v nedeljo dne 25. maja 1941 po delegatih.

Vabilo na skupščino z dnevnim redom in letnim računskim zaključkom bomo objavili v številki 4 „Zadrujarja“.

Delegate in ostale člane, ki bi hoteli staviti skupščini predloge, opozarjamo na sledeče predpise pravil:

Vsak predlog in vsaka pritožba se mora izročiti upravnemu odboru zadruge pismeno in najmanj 8 dni pred skupščino. Posebno važne predloge, ki naj tvorijo posebno točko dnevnega reda skupščine, pa morajo predlagatelji izročiti upravnemu odboru najmanj 40 dni pred sestankom skupščine.

Ker žele delegati, naj jim upravni odbor dostavi predloge in pritožbe čimprej, da jih morejo pravočasno še pred skupščino proučiti, prosimo vse naše zadružnike, da svoje predloge in pritožbe dostavijo upravnemu odboru, kolikor je le možno zgodaj in ne šele 8 dni pred skupščino.

Povračila za leto 1940

Gotovo se je že marsikdo od članov naše zadruga zaskrbljeno vprašal: „Bog ve, ali bo letos kaj povračila ali ne?“ in sam pri sebi mislil: „Pri teh razmerah bi prav za prav ne bilo nič čudnega, če bi povračilo izostalo.“

Da je med člani zanimanje za povračilo letos še vse bolj živo kot je bilo v prejšnjih letih, je spričo strašne druginje, ki na državne uslužbenke in železničarje izmed vseh stanov pač najbolj pritiska, povsem razumljivo. In nič novega ni, če gredo o povračilu tudi letos najrazličnejše „vznemirljive“ vesti od ust do ust. Največkrat slišiš: „Nič ne bodo dali. Prekleta zadruga.“ In marsikdo zatrdjevanju, da ni tako in da bo letošnje povračilo najbrž tolikšno kot lansko, kar ne more ali tudi noče verjeti, ker je podlegel zlobnemu vplivu, obrekovanju in hujskanju tistih „prijateljev“ zadruga, ki jim je vsaka prilika dobra, da jo oblatijo.

Da člani o letošnjem povračilu ne bodo v dvomih, daje upravni odbor nekaj pojasnil.

Zadruga je glede obratnega kapitala res v velikih težavah, ker je treba danes zaradi silnega porasta cen prav vsem življenjskim potrebščinam **za enako količino robe dvakrat ali tudi trikrat toliko gotovine** kakor pred dvema letoma. Toliko je pa zadruga nima. Z dviganjem cen bi moral sorazmerno rasti tudi naš obratni kapital, da bi težke gospodarske razmere s svojim vedno bolj zamotanim razvojem za poslovanje zadruga, zlasti pri nabavah robe, ne imele tako občutnih posledic. **Za kolikor odstotkov so se cene dvignile, za toliko bi se moral povečati tudi zadrugin obratni kapital in toliko manjka zadrugi gotovine za nemoteno tekoče poslovanje.** V tem so zapopadene vse težkoče v zadrugi.

Razen tega je zadruga v prejšnjih rednih gospodarskih razmerah nakupovala robo **v čim manjših količinah**, le za sproti, tako da ni imela večjih trajnih zalog, s čimer je bila dana možnost, da se je roba skladno z osnovnimi trgovskimi načeli čim večkrat obrnila in **da je bilo zato tudi gotovine trajno čim več proste.** To je bilo takrat lahko, ker je bilo robe in ponudb v izobilju. Danes pa robe ni. Če pa je, je ne le nihče ne ponuja, temveč še skriva, čakajoč na višje cene. **Poprej je bilo več ponudb kot potrebe. Danes pa je narobe!** Zato mora danes pod silo razmer tudi zadruga skrbeti za zadostne zaloge, ne le za sproti, **temveč za daljši čas**, ker bi ji drugače utegnili tega ali onega zmanjkati in bi zaradi tega nastal zastoj v oskrbovanju članstva. To velja posebno za nekatera najneobhodnejša živila, potem za drva, obutev itd. V splošnem pa zadrugine zaloge **količinsko** niso večje kot so bile v normalnih prilikah, pač pa **po vrednosti** zaradi

silnega porasta cen; to je poleg drugih razlogov tudi eden izmed sovzrokov, da nam leži sedaj **trajno veliko več gotovine v robi kot prej**. Preostala prosta gotovina pa je izgubila polovico, za nekatere predmete celo dve tretjini od svoje prejšnje kupne moči.

Naj še omenimo, da se prejemki državnih uslužbencev in železničarjev niso zvišali — o malenkosti, ki smo jo dobili, ni vredno govoriti — in da so zato člani, odkar se draginja ob naših nezvišanih plačah tako divje vzpenja, za izenačenje te razlike prisiljeni, segati **vedno bolj po nakupih na up** z obročnim odplačevanjem, posebno manufakture, obutve, drv, premoga, zimske zaloge krompirja, šolskih knjig itd. Popolnoma razumljivo! Saj nam beraška plača še za golo hrano ne zadostuje!

Že iz teh pojavov vidimo, s kakimi težkočami in ovirami se mora zadruga boriti, da v teh težkih časih kolikor toliko zadovoljivo zmaguje svoj ogromni promet in da drži ravnovesje med potrebami članov in razpoložljivimi gotovinskimi sredstvi.

Zadruga je v takih razmerah kakor med dvema mliniskima kamnoma: Na eni strani naj bi v izvrševanju svoje socialne funkcije blažila (**namesto delodajalca!**) stiske vedno bolj obubožanih članov s kreditiranjem v **vedno večjem obsegu**, ker prehaja **vedno več gotovinarjev na kredit** in ker zahtevajo člani vedno **višje** zneske in čim **nižje** obroke za robo na up, s čimer se seveda avtomatsko **izloča vedno več gotovine iz tekočega poslovanja**. Na drugi strani pa je zadrugi tudi tu postavljena neka skrajna meja, ki čez njo ni moči iti, kajti zadruga mora **brezpogojno skrbeti za redni dotok gotovine**, ker bi drugače sama sebi zadrnila vrat.

Lanska skupščina je glede letošnjega povračila sprejela sledeči sklep: „Za povečanje lastne gotovine zadruge in za znižanje njene zadolžitve ji odstopijo člani od skonta, ki se jim bo nabral v poslovnem letu 1940, **15 % kot brezobrestno posojilo za dobo 5 let**“.

Upravni odbor je na svojih sejah temeljito razmišljal, ali naj se ta lanski sklep letos izvede ali ne in kako. Vestno je preučil vse razloge, ki govore za in proti.

Po zaključeni bilanci za poslovno leto 1940 se je pokazalo, da odpade na povračilo tudi letos za gotovinske nakupe 5 %, za nakupe na up pa 4 %. Oboje skupaj znaša približno 2.380.000 — din.

Brezobrestno posojilo v iznosu poldrugega odstotka v smislu gornjega skupščinskega sklepa bi se računalo od **vsote** gotovinskega in kreditnega prometa in bi znašalo okrog 757.000 — din. S tem brezobrestnim posojilom na petletno odplačevanje bi se sedanji dolg za druge znatno znižal, odnosno bi se za ta znesek zvišala njena gotovina. Člani pa bi dobili potem seveda le 55 % oziroma 25 % povračila,

Ta okrepitev gotovinskih sredstev bi poslovanje zadruge seveda znatno olajšala v korist članov.

Upravni odbor pa je imel pred očmi tudi siromaštvo, ki se železničarji vedno bolj pogrezajo vanj. Ob tem dejstvu je v upravnem odboru prodrlo mnenje, da je navedeni sklep lanske skupščine letos neizvedljiv. Upravni odbor je zato sklenil, da brezobrestno posojilo letos odpade. Člani dobe torej polnih 5% oziroma 4% povračila. Razen tega se bosta kakor običajno tudi letos vsakemu članu knjižila 2% v dobro na račun združnega zavarovanja.

Povračila se tudi letos ne bodo izplačala v gotovini, temveč se bodo 1. maja t. l. obračunala članom v dobro. Obvestila o višini povračil se bodo razposlala v prvi polovici meseca aprila.

Zaradi opisanih težkoč, ki se s svojimi posledicami vedno občutneje pojavljajo v poslovanju zadruge glede pomanjkanja gotovine, pa se tistim članom, ki imajo dolg na obročno odplačevanje, obrok za maj ne bo opustil na račun povračila. Če bi se namreč obrok v maju opustil, bi se dotok gotovine tako zavrl, da bi v oskrbovanju članov z živili moral nastati zastoj. Zadruga bi v maju ne mogla poravnati svojih obveznosti. Onemogočene bi ji bile nabave robe za tekoče potrebe, kajti zadruga mora robo naprej plačati, ker je drugače sploh ne dobi.

Kdor ima torej v zadrugi dolg za manufakturo, kurivo ali druge potrebščine na obročno odplačevanje, se mu bo le dolg znižal, tako da bo z odplačevanjem za toliko prej končal, kolikor znesje njegovo povračilo, obrok sam pa ostane nespremenjen in neprekinjen.

Upravni odbor se zaveda, da bo tudi ta ukrep tega ali onega trdo zadel, ker je pač marsikdo računal s tem, da si bo v maju z izpadlim obrokom malo opomogel. Ali ker se je zadruga zaradi bede med člani brezobrestnemu posojilu odrekla, je ta rešitev nujna in neizogibna.

Upravni odbor je pri svoji odločitvi z zaupanjem zidal na zdrav razum in razsodnost članov, ki so jim na eni strani povračila v polnem iznosu letos potrebnejša kot kdaj koli prej, ki pa na drugi strani z upravnim odborom vred dobro vedo, da svoje zadruge ne smemo pustiti brez gotovine, ker bi s tem sami ugonobili svojo lastno prehranjevalno ustanovo ravno v času, ko nam je najbolj potrebna!

Upravni odbor je ravnal po svoji najboljši vesti in je prepričan, da je s svojo odločitvijo glede brezobrestnega posojila pogodil želje članstva skladno z njihovimi potrebami in da je v danih razmerah našel tudi pravilno pot za tako izvedbo svojega sklepa, da člani pri povračilih ne bodo nič prikrajšani in da pri tem tudi poslovanje zadruge ne bo preveč trpelo.

Upravni odbor.

Iz „Žegoze“

Obrezavanje kozjih parkljev.

Pri hlevski reji koz, ki v zimskem času ne more biti nič posebnega, preraste zunanja plat ali obod parkljev. Zaradi tega se začne ta zunanji obod podvijati na znotraj, ker pač ni tako trden, da bi mogel vzdržati telesno težo živalce. Parklji ohranijo svojo pravilno obliko le v primeru, če živalca v hlevu ni privezana in ima poleg tega še dovolj prostora za kretanje ali gibanje, ker se parklji vzporedno z njihovo rastjo istočasno tudi obrabljajo.

Preraščeni zunanji obodi parkljev povzročajo skoraj vedno vnetja sklepov in mišičevja, ki ga tudi priložnostni sprehodi živalce pri sončnih dnevih ne preprečijo. Kako to vpliva na živalco, bomo razumeli mnogo lažje, če pomislimo, kako se počutimo, če se nam zajeda v meso noht ali pa če imamo na stopalu žulj ali celo kurje oko. Kakor vpliva taka zadevica na naše razpoloženje, tako vpliva naravno tudi pri živalci, ki zaradi bolečin ne more dalje časa stati ali biti na nogah in se krmiti, ter se zaradi tega čez mero hitro utruji. Vse to pa vpliva seveda tudi na nazadovanje molznosti, ki ga še tako dobra hrana ne more ustaviti. Živalca je namreč nevoljna sama na sebe in je zaradi tega tudi malo ješna.

Da do tega ne pride, ji moramo parklje redno, ne pa samo, kadar se nam zazdi, obrezavati.

Preden z obrezavanjem začnemo, moramo parklje temeljito v mlačni vodi s ščetko umiti in vso nesnago med parklji odstraniti. Šele nato uredimo živalci parklje tako, da jih 2–3 mm više od podplata porežemo, in sicer naj bo napust v sredini podplata najmanjši, proti špici parklja pa neznatno višji. S tem smo dosegli razbremenitev nožnih piščali, ker pomaga telesno težo nositi še zunanja plat ali obod parkljev.

Obrezavanje izvrši izkušen rejec najhitreje z obrezovalnikom za konjska ko-

pita, začetnik bo pa s pridom uporabil navadno čevljarsko pilo ali rašpljo. Tudi navaden oster nož je za tako opravilo pripraven, ali ni priporočljiv, ker če spodleti, lahko povzroči precejšno nezgodo. Zelo primerne so za tak posel navadne in ostre škarje, ki jih rabimo za obrezovanje trsja oziroma vrtnic.

Najprej obrežemo zunanja oboda parklja, potem šele notranja. Ko smo to opravili, vzamemo še navadno čevljarsko pilo ali pilo za les in s piljenjem spilimo oba oboda na enakomerno višino. Če so bili park-



lji zelo zanemarjeni, bomo našli navadno tudi izredno debelo kožo na podplatih. To kožo je treba, seveda zelo previdno, ali odrezati, še bolje pa bo, če jo odpilimo ali odstrgamo.

Da smo parklje pravilno obrezali, bomo spoznali po tem, da parklji pri stoji ne silijo narazen, kar je bila poprej posledica njih zanemarjenosti.

Uspešno in hitro bomo pa obrezovanje opravili le, če bomo parklje poprej dobro očistili in oprali, če imamo dobro orodje in če imamo pri tem spretno pomoč, ki pa ne sme živalce s krutim ravnanjem vznemirjati, temveč z mirnim in umestnim držanjem delo olajšati in pospešiti. Zato naj živalco priveže „na krat-

ko" in nato nogo za nogo v primernem položaju drži, da se živalca s precej zamudnim opraviлом preveč ne utruđi.

Če bodete pravilni negi parkljev pri pretežni hlevski reji koz posvečali redno in več pozornosti kot dosedaj, bodo iz vaših hlevčkov izginile kože z različnimi nepravilnimi x in o oblikami v nogah in pri hoji; izginila bo pa tudi marsikatera druga hiba, ki je nastala zaradi zanemarjenih parkljev, a kar je pglavitnega pomena, molznost se ne bo zmanjševala.

To, kar velja za koze, velja tudi za krave.

Iz naše zadružne prodajalne

Prejeli smo precejšnjo zalogo lepega svilenega triko perila v različnih barvah in krojih. V manufakturnem oddelku pa imamo lepo izbiro svilenega blaga za izdelovanje perila.

Naše članice opozarjamo na močno svilo vseh barv, ki prihaja v poštev za izdelovanje pisarniških in šolskih halj. Moda takih halj ni več klot, ker je pretežek, ampak svila. Svila sicer ni tako trpežna, a je lepša. Klot se bo čedalje težje dobil, saj ga skoro že več ni. Spet bomo delale v pisarnah v blazah in krilih kakor nekoč.

Ostale vesti

Zavarovancem Jugoslovanskega Feniksa.

Po obnarodovanju Uredbe o likvidaciji Jugoslovanskega Feniksa in odstopitvi njegove imovine (Službene novine štev. 23/XI od 31. januarja l. 1941.) se mnogi Feniksovi zavarovanci obračajo na prevzemnika celokupne imovine (aktiva in pasiva) Jugoslovanskega Feniksa, t. j. na Zvezo nab. zadrug državnih uslužbencev v Beogradu in na Zvezo Napredkovih zadrug za zavarovanje, štednjo in gospodarstvo v Sarajevu, ter zahtevajo razna pojasnila v zvezi s predpisi navedene uredbe. Da bi se omogočilo nemoteno poslovanje gle-

de na prevzem portfelja Jugoslovanskega Feniksa in da bi se mogla v zakonskem roku izvršiti vsa potrebna dela za osiguranje pridobljenih pravic zavarovancev ter da bi bilo mogoče izogniti se posameznim odgovorom, obveščamo vse zavarovance Jugoslovanskega Feniksa:

1. Z navedeno uredbo so zavarovancem zasigurate pravice, za katerih izvršenje jamčita solidarno Zveza nab. zadrug drž. uslužbencev in Zveza Napredkovih zadrug (čl. 7. tč. 1. uredbe).

2. Najkasneje do 31. maja t. l. se bo izvršila likvidacija Jugoslovanskega Feniksa in se bodo obračunale z uredbo priznane pravice vsakega zavarovanca (čl. 2. uredbe). O tem bodo zavarovanci obveščeni po dnevnem časopisju, pa tudi posamežno. Zavarovanci se naprošajo, da se do tedaj ne obračajo na Zvezo.

3. Z uredbo je podana ugodna možnost zavarovancem, katerih zavarovanja so kapitalizirana (čl. 2. tč. 2. uredbe), da jih reaktivirajo, kakor tudi onim, katerih zavarovanja so stornirana (čl. 2. tč. 2. uredbe), da jih obnovijo. Tudi glede tega bosta Zvezi posamežno obvestili take zavarovance.

4. Za čas trajanja likvidacije se bodo dospele obveze Jugoslovanskega Feniksa poravnale po uredbi od 16. decembra l. 1936., t. j. s 40% odnosno s 45% pridobljenih pravic. V interesu takih zavarovancev je, da počakajo na prenos portfelja na Zvezi, ki jim bosta poravnali pravice, povečane z uredbo od 31. januarja l. 1941.

5. Po predpisu čl. 8. tč. 2. uredbe sta Zvezi dolžni, da likvidirata (izplačujeta) iz zavarovanja nastale obveze samo neposredno pogodbenikom in njihovim pravnim naslednikom. Zato se zavarovanci pozivajo, da nikomur ne dajo cesije (prenos) svojih pravic iz police oziroma, da jo, v kolikor so jo že dali, prekličejo.

6. Vsi zavarovanci se pozivajo, da premije plačujejo naprej, zaostale pa takoj poravnajo, da bi tako po novi uredbi obdržali vse pravice iz zavarovanja. Premije je treba plačevati na isti način kot dosedaj.

7. Zavarovanci se naprošajo, da Jugoslovanskemu Feniksu v Beogradu (Kneginje Ljubice ul. br. 15/II) pošljejo svoj sedanji naslov zaradi obvestila, ki ga jim bosta zvezi dostavili v zvezi s prevzemanjem portfelja.

Beograd, 28. februarja 1941.

Združno zavarovanje

Zveze nab. zadrug drž. uslužbencev.

Gospodarski in tržni pregled

POSOJILO

**prometnega ministrstva železničarskim za-
drugam za nakup živil.**

Svoječasno smo priobčili veselo vest, da je ministrski svet odobril že pred meseci Zvezi oziroma železničarskim nabavljalnim zadrugam posojilo 50 milijonov dinarjev za nabavo živil železničarjem. To posojilo pa vključuje večkratnim intervencijam še ni izplačano, ker se delajo vedno nove težkoče glede jamstva. V „Trgovskem listu“ smo že čitali kritiko, da dobijo zadruga posojilo in list vprašuje, kdo da bo plačeval in da bodo zopet davkoplačevalci trpeli zaradi tega posojila. V tolažbo in pomirjenje „Trgovskemu listu“ povemo, da je znesek 50 milijonov last železničarjev, ker so to vsoto vplačali sami, in da to posojilo sploh še ni izplačano.

Olje.

Naši člani se upravičeno pritožujejo, da daje zadruga premalo olja na družinskega člana.

Tudi pri olju kažejo člani na trgovce, ki da imajo dovolj olja, ki da ga razdeljujejo kar na litre in steklenice svojim odjemalcem ne glede na to, koliko članov je v družini.

Pri trgovcih je torej izobilica — naša zadruga pa se peha in trudi ter intervenira pri Prevodu in pri drugih prehranjevalnih zavodih, pa dobi navzlic temu samo toliko olja, da ga more dati le po 0'20 ltr na dušo.

Zopet vidimo dvojno mero: za trgovce olja dovolj, za zadruga pa kolikor mogoče malo.

Znano je, da je v današnjih težkih časih, ko je draginja na višku in so plače železničarjev nezadostne, življenje železničarjev bedno in skrbi polno. Težka dnevna in nočna služba v dežju in mrazu izčrpava moči, zato bi pričakovali, da bi se malo bolj oziralo na to vrsto državnih uslužbencev, ki vrše službo ob najtežjih okoliščinah v korist vsega prebivalstva in države. Do danes pa pri zato poklicanih činiteljih še nismo našli nobenega razumevanja. Zadruga si pomaga kakor more in se bori z velikimi težkočami, da bi ustregla, kar je le mogoče svojim članom.

Milo.

Zadruga je dobila za marec nekaj več mila, zato je zvišala kvoto na $\frac{1}{2}$ kg na mesec in družino. Ko bodo tovarne „Zlatorog“, „Schicht“ in „Hubertus“ začele zopet v večjem obsegu obratovati in nam dobavile vse naročeno milo ali vsaj večje količine, bomo v stanu oddajati članom več mila na mesec.

Verujemo, da so imeli nekateri trgovci v preteklih mesecih še nekaj mila, ker gre pri njih razprodaja bolj počasi, pa pridejo sčasoma na isto kot smo mi, ko jim bodo zaloge pošle in novega mila ne bodo dobili v zadostnih količinah iz tovarn.

Mast.

Mast se izvaža po visoki ceni din 35— za kg. Maksimirana cena v Banatu din 26— za kg ne drži in je samo na papirju. Javne oblasti že same plačujejo za mast po din 30— samo, da jo le dobe. Trgovci in tovarne zadržujejo mast, ker vedo in čakajo, da se bo podražila.

Praščev špeharjev se je uvozilo v letu 1940. iz Banata v Slovenijo 59.000 komadov, pa vendar ni na trgu ne slanine in ne masti.

Cene špeharjev so poskočile, cene slanini so maksimirane, mesarji pa vztrajajo in nočejo klati svinj, dokler se cene slanini in svinjskemu mesu ne povišajo.

Zadruga ima velike težkoče tudi z nabavo masti, ker nobena tovarna noče prodati same masti, če kupec ne vzame tudi večjih količin svinjskega prekajenega mesa, ki pa ne odgovarja po kakovosti prekajenemu mesu naših kranjskih prapraščev.

Sladkor.

Zadruga daje na mesec $1\frac{1}{4}$ kg sladkorja za vsakega družinskega člana. Razdeljevali smo sladkor vsem enako. Res je, da nam ga je včasih primanjkovalo, ker ni naročeni sladkor pravočasno prispel, vendar smo sladkor vsem nadoknadili.

Tu in tam slišimo, zakaj zadruga daje samo 1 in četrt kg sladkorja na osebo, dočim trgovci dajejo večje količine. Vsakdo bi moral razumeti, da zadrugarji železničarji prihajajo sigurno po sladkor vsak mesec, medtem ko kmetski odjemalci pri trgovcih ne jemljejo sladkorja redno, ker ga ne rabijo ali pa nimajo denarja, zato sladkor trgovcem ostaja in ga potem razdeljujejo po večjih količinah, kakor slišimo po 5, 10 kg in celo po cele zaboje.

Zadragam je sladkor pičlo odmerjen, pa še te nezadostne količine prejema ne neredno, tako da danes zadruge državnih uslužbencev, rudarjev in tovarniških delavcev zaradi pomanjkanja sladkorja naj-več trpe.

Naša zadruga n. pr. pa se bori in intervenira pri Prevodu, da dobi vsaj toliko sladkorja, da ga more razdeliti $1\frac{1}{4}$ kg na osebo.

Kakor čujemo, se ostalim zadragam v dravski banovini, organiziranim v Zvezi ne godi nič bolje. Zadruzi v Sv. Pavlu pri Preboldu je bilo nakazano za 900 družinskih članov 400 kg sladkorja za en mesec, tako da dobi družinski član samo 0'40 kg sladkorja.

Trditve, da se sladkor razdeljuje na zadruge in trgovce pravilno in vsem enako, ne drži. Do zdaj se je z zadragami državnih uslužbencev prav po mačehovsko postopalo.

Pšenična moka.

Ko nam je Zveza dobavljala moko iz lastnega mlina iz Ade, smo imeli vedno

dovolj najboljše pšenične moke v zalogi in so bili člani z moko prav zadovoljni. Danes pa so se razmere temeljito izpremenile, ker bomo dobivali pšenično, enotno, po naredbi mletu moko 85% in 15% otrobov od privatnih mlinov, ki meljejo od Prevoda nakupljeno pšenico.

Naše zaloge moke usihajo in dobimo v nekaj dneh prvo moko od Prevoda, oziroma od mestnega prehranjevalnega urada na podlagi krušnih kart, katere smo oddali.

Kolikor kart so nam člani oddali in kolikor kart bomo mestnemu prehranjevalnemu uradu v Ljubljani, na Jesenicah in v Mariboru odvedli, toliko moke dobimo za nadaljnjo razdelitev med članstvo.

Na krušne karte se dobi enotna krušna moka ali pa v tem vračunjeno testenine, ržena moka in beli pšenični zdrob. To vse spada pod kvoto, ki je določena in predpisana na krušnih kartah.

Zadruga je primorana deliti pšenično moko po predpisih uredbe na vse člane enako in ne more delati tu nobenih izjem. Kakor vse kaže, bo v dravski banovini enotne moke v aprilu ali maju primanjkovalo ali popolnoma zmanjkalo.

Krušne karte.

Brez krušnih kart ni moke, to naj vzamejo vsi člani na znanje in naj se po tem ravnaajo. Če gre član v trgovino po moko, mora imeti seboj krušne karte, če odda pri blagajni naročilo, mora priložiti krušne karte, če pošlje embalažo in knjižico, mora poslati tudi krušne karte. Isto velja za testenine.

Krušne karte dobijo vsi člani, izvzemši ljubljanski, pri svojih občinah, v katere spadajo in v katerih stanujejo.

Koruzna moka in koruzni zdrob.

Ker je pšenična moka racionirana, potrebujejo člani za prehrano svojih družin večje količine koruznih izdelkov, zlasti koruzne moke.

Zadruga je naročila koruzo pri Zvezi in jo pusti mleti v manjših količinah po potrebi, in sicer v mlinu na Fužinah, v

Mariboru in v Lescah, tako da je moka suha in vedno sveža.

Dokler bomo dobivali potrebno koruzo, ki smo jo naročili pravočasno in v dovoljnih količinah, bo prehrana in preskrba članstva nemotena in v redu. Če pa bodo pošiljke naročene koruze izostale ali se iz tega ali drugega razloga zavlačevale, potem bodo pa nastale težkoče in pomanjkanje najvažnejše hrane, to je koruzne moke.

Vodstvo zadruga se dobro zaveda te nevarnosti, zato je še pravočasno naročilo koruzo in zaključilo tudi večjo količino za bodoče mesece. Ako ne nastopijo izredne razmere, bo preskrba članstva s koruzno moko zasigurana.

Cene kruhu.

Predpisane so sledeče cene kruhu: 1 kg črnega koruznega ljudskega kruha din 5—, žemlja v težini 7 dkg din 1—, kruh iz 35% enotne, 35% ržene in 35% koruzne moke din 7— za kg.

Na deželi prodajajo žemlje ali kifeljce, težke po 5 dkg, po din 1— za komad. Pek dobi torej iz 1 kg moke 0g 140 kg kruha ali 28 komadov žemelj à din 1—, to je din 28— za 1 kg moke. Zaslужek znaša din 19— pri 1 kg moke. Vse drugače je pri ljudskem kruhu, pri katerem seveda ni toliko zaslužka, ker mu je cena din 5— za kg.

Drva.

Izvoz drv v Švico je v polnem razmahu. Samo v Kočevju se naklada dnevno od 15 do 20 vagonov svežih bukovih drv za Švico. Cene za sveža drva so 24 do 26 par za kg ali din 600— za seženj.

Trgovci in prekupci, torej po večini hrvaški in beograjski Judje dobe na meji 32 par za kg svežih drv. Maksimirana cena v dravski banovini je še vedno 22 par za kg suhih drv, torej maksimirana cena ne drži in se drva plačujejo po višjih cenah. Tudi javne oblasti plačujejo za drva po din 140 za m³.

Poskušali smo z intervencijami omejiti izvoz drv, pa je bilo brezuspešno. Izvozilo se bo v Švico 20.000 vagonov bukovih drv in je ta kvota že odobrena. Kaj

bo ostalo za domače potrebe, nihče ne vpraša in zato nihče ne skrbi. Plače vedno iste, nizke do skrajnosti, cene živil in drv rastejo, izvoz se uradno pospešuje in to brez prestanka in omejitve. Kam bo to dovedlo?

Prisilni odkup drv.

Iz Beograda poročajo, da je trgovinski minister predpisal pravilnik o poslovanju Centrale za kurivo, s katerim se ureja način prisilnega odkupa drv in način odvzema neprijavljenih količin. Odločbo o prisilnem odkupu ali konfiskaciji neprijavljenih količin izdaja Centrala za kurivo, odkup in konfiskacijo pa izvrše organi upravnega oblastva prve stopnje. Centrala za kurivo lahko predpiše prisilni odkup, kadar se lastnik drv protivi prodaji v svobodne roke ali prodaji po maksimalnih cenah, odnosno če se pokaže, da obstoje v krajih, ki morajo uvažati kurivo, večje količine drv, nego ustrezno predvideni kvoti.

Krompir.

Cene krompirja so danes na kmetih din 2'10—2'15, v Ljubljano pripeljan na trg, pa od din 2'20—2'50. Na drobno se prodaja krompir na trgu celo po din 5— za kg.

Ko kmetovalci krompir posade, ponudijo ostanek krompirja na prodaj in takrat šele cene nekoliko popustijo, kar se pa letos najbrž ne bo zgodilo, ker je preveliko povpraševanje po krompirju in se ga preveč izvaž.

Zadruga je nabavila krompir za seme in potrebe članstva po dnevni ceni direktno od kmetov in kmetijskih zadrug.

Ogromen pridelek krompirja v Nemčiji.

Jugoslovanske Žitarske novine pišejo:

Nemčija je v letu 1940. pridelala krompirja 589.000.000 met. stotov. Pridelek krompirja v letu 1939. je znašal le 515 milijonov met. stotov. V to količino ni vračunan pridelek Češko-moravskega protektorata, Poljska, Danzig in Zapadna Pruska.

Velik pridelek krompirja je imela tudi Madžarska, in sicer 34.414.000 met. stotov proti 22.930.000 met. stotov v letu 1939.

Tudi v Jugoslaviji bi se moralo saditi dosti več krompirja kot do zdaj, ker so potrebe večje in je krompir tako rekoč narodna hrana ter je sedaj, ko se je moka podražila, še najcenejši izmed vseh živil.

Priporočamo našim članom, da sade sami kolikor mogoče veliko krompirja in da priporočajo tudi kmetškemu prebivalstvu, da poveča sadnjo krompirja, ker ne vemo, kaj še pride.

Jajca.

Izvoz jajc se forsira v Švico in Nemčijo, za prodajalca pod zelo ugodnimi pogoji. Cene jajc na trgu se sučejo od din 1'10 do 1'20 za komad, slabša jajca so po din 1'—. K velikonočnim praznikom se bodo cene nekoliko zvišale, kakor običajno vsako leto.

Opaza se, da pada na kmetih reja kokoši in perutnine sploh, ker je krma, to je vse vrste žita, drago in ga kmetje potrebujejo v prvi vrsti za prehrano družine in za drobno prodajo.

Bučnice (koščice) in sončnice.

Naši kmetje sadijo premalo buč in sončnic, zato je nastalo pomanjkanje namiznega in tudi bučnega olja.

Vsako leto računamo na to, da bode mo uvozili koščice in zrnje od sončnic iz inozemstva, zlasti iz Bolgarije, pa smo vsako leto varani v tem. V letu 1939/40. bi morali dobiti iz Bolgarije 600 vagonov semena od sončnic za predelavo v olje, pa smo prejeli samo 200 vagonov. V letih 1940/41 pa je bilo dogovorjeno, da dobimo 200 vagonov semena sončnic, pa bo vsa ta pošiljka izostala, ker so v Bolgariji nastopile izredne razmere.

Zato poročajo dnevniki, da naročeno seme za izdelavo namiznega olja ni prišlo. („Jugoslovanski kurir“).

Draginja.

Vse izdane naredbe, uredbe in predpisi o pobijanju draginje ne vplivajo na

rastočo draginjo in je ne morejo omejiti, omiliti in preprečiti.

Dokler bo dovoljeno, da producent sme cene svojim pridelkom zvišati, kakor se mu to zljubi, in da sme zadrževati živila v svojih shrambah ter čakati na porast cen, toliko časa ne bo draginja popustila, temveč še naraščala, ker dvig cen kmetških proizvodov, to je najvažnejših živil, ni prepovedan in kazniv.

Kako so se cene živil v zadnjih dveh letih dvignile, kažejo sledeča dejstva: Cena krompirju je bila normalno din 0'50 za kg, danes din 2'50 — poskočila je za 400%; moka 0gg in 0g je bila prej din 2'50 do din 3'— za kg, sedaj din 9'50 — dražja je za 200%; mast je bila din 12'50, sedaj din 32'— — dražja za 150%; olje din 12'—, sedaj din 24'— za liter — podražilo se je za 100%, koruza din 1'20 za kg, danes din 3'50 — podražila se je za 200%, sladkor din 12'—, sedaj din 20'— — podražil se je za 70%; meso, goveje prej din 8'—, sedaj din 18'— — dražje za 120%; slanina din 12'—, danes din 26'— — povišanje za 120% itd.

Čevlji so se podražili zadnji dve leti za 200% in obleka ter vse vrste blago za približno 100%—200%.

Res pravi umetniki so železničarji in gospodinje v splošnem, da vzdrže to draginjo in da morejo prehranjevati in oblačiti sebe in svoje družine pri tako nizkih plačah, ki niso bile zadostne niti v normalnih časih. Seveda bo tudi te umetnosti konec, če ne bo od nikoder kmalu in izdatne pomoči.

Prepoved povišanja cen

Na predlog ministra za oskrbo in prehrano je ministrski svet dne 14. t. m. sprejel med drugim tudi uredbo o prepovedi povišanja cen.

Ta uredba določa, da se do 1. avgusta 1941 nobenemu blagu ne sme povišati cena. Za posamezne vrste blaga minister dosedanje cene tudi lahko zniža ter določi najvišji kosmati zaslužek. Le, če se na podlagi stvarnih dokazov ugotovi upravičenost, lahko prehranjevalni minister določi višjo ceno od dosedanje, vendar

mora lastnik zaloge dotičnega blaga vplačati v sklad za izenačenje cen prispevek do višine razlike med staro in novo ceno. Organi krajevnih policijskih oblastev, orožništva, finančne kontrole ter državni in samoupravni trošarinski uslužbenci in tržni nadzorniki se disciplinsko pregreše, če ne prijavijo oseb, ki kršijo te določbe. Prijavnik dobi nagrado, ki znaša pri kazni do din 500.— 20%, do din 5000.— 15%, do din 50.000.— 10%, do din 100.000.— 5% in nad din 100.000.— 2%.

Proizvajalci, trgovci na debelo, in prevozniki, ki zahtevajo višjo ceno, se kaznujejo po kazenskem zakonu s strogim zaporom najmanj 3 mesece in z globo 50.000 do 1.000.000 din. Ta kazen velja tudi za tiste, ki izdajajo neresnične račune. Trgovci na drobno, ki zahtevajo višje cene, se kaznujejo s strogim zaporom 15 dni in z globo 5000.— do 1.000.000.— din. Razen tega se blago, ki je predmet kaznivega dejanja, zapleni. Proizvajalci kmetijskih pridelkov, ki za lastne pridelke zahtevajo višjo ceno kakor je določena, se kaznujejo z zaporom do 1 leta in z globo do 100.000.— din. Kazni izrekajo sodišča.

Domači pregled zalog in cen žita. („Jugosl. žitarske novine“).

Pšenice in pšenične moke v Banatu sploh ni na trgu, ker obstajajo zakonski predpis glede cen in prodaje. Koruza se na prosti prodaji ne kupuje, ker Prizad ne izdaja odpremnih dovoljenj. Radi tega se v praksi še vedno ne upošteva oni del uredbe, ki dovoljuje svobodno razpolaganje izvestnega dela koruznega pridelka. koruzna moka še vedno ni na trgu, ker Prizad tudi za koruzno moko ne izdaje izvoznih dovoljenj.

V splošnem mlini v Banatu ne meljejo koruzne moke, ker se mletev ne izplača.

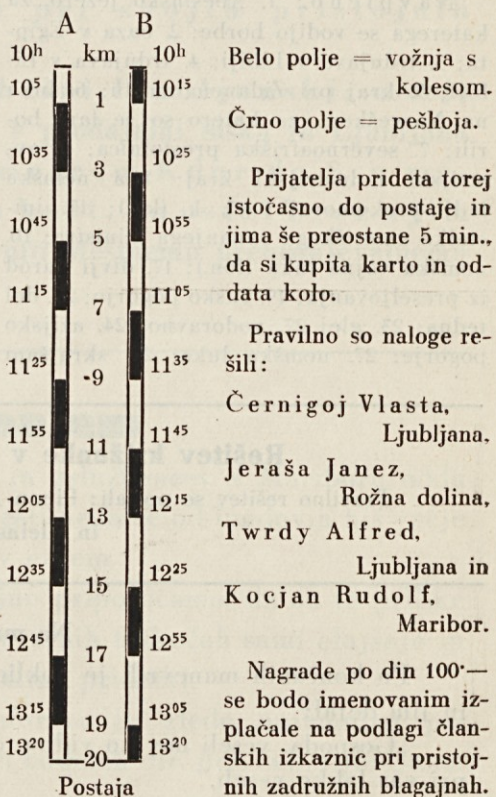
J. L.

Rešitev nagradnih nalog

v letošnjem Zadrudnem koledarju.

Prejeli smo 23 rešitev, med temi so samo 4 reševalci pogodili vse tri naloge. Pri nekaterih rešitvah so manjkali detajli (navedba zahtevanih besed) k 2. in 3. nalogi. Pri 3. nalogi se je vrnila sicer pomota v stavku, vendar smo priznali rešitev za pravilno, če je rezultiralo ime zadrudnega ideologa (Gide) in njegovega rojstnega kraja (Uzès).

Največ preglavice je reševalcu očitno delala prva naloga (problem). Zato navajamo edino pravilno rešitev: Prijatelja morata voziti, kadar uporabljata kolo, z brzino najmanj 12 km na uro (5 min. za km). To naj ponazoruje spodnja risba:

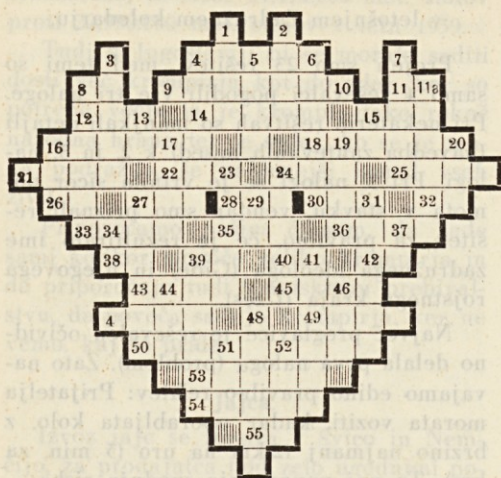


Iz šole.

Učitelj: „Zakaj so dnevi pozimi krajši kot poleti?“

Janezek: „Zato ker mraz vsako stvar skrči, toplota jo pa razširja.“

Križanka



Navpično: 1. Abesinsko jezero, za katerega se vodijo borbe; 2. oaza v Egiptu; 3. trdnjava v Libiji; 4. trdnjava v Libiji; 5. kraj pri Zidanem mostu; 6. luka na Norveškem, za katero so se lani borili; 7. severnoafriška prestolnica; 8. avstrijski industrijski kraj; 11. a nemška ladja-prekomornik; 13. k (lat.); 15. inicialke ameriškega zunanjega ministra; 16. nemška vojna luka (fon.); 17. divji narod iz preseljevanja; 19. rusko pogorje; 20. del tedna; 23. glej 27, vodoravno; 24. azijsko pogorje; 27. nemška luka; 29. skrajšani

oziralni zaimek; 31. zvezna država USA.; 34. leposlovna vrsta; 37. predlog; 39. antična Grčija (drug izraz); 41. babilonsko mesto; 44. grški otok, znan po izvrstnem marmorju; 46. Cezarjevo ime; 48. denar (srbohrv.); 51. dobro (nem.); 52. Zolajev roman.

Vodoravno: 4. Drugo ime za mesto Reval; 8. členica; 9. Rooseveltov poslanec v Evropi; 11. inicialke sodobnega slovenskega slovničarja; 12. obdobje; 14. mesto v gornjem Jadranu; 15. perzijski vojskovodja; 16. znamka orjaškega nemškega aviona; 18. kraj pod Pohorjem; 21. prebivalec v vodi; 22. prebivalec v Južnoafriški Uniji; 24. macedonski vojskovodja; 25. arabska državica na Arabskem polotoku; 26. kot 8, vodoravno; 27. in 23. navpično: zelo znana angleška matična ladja ($y = j$); 28. ruska reka; 30. mesto v južni Franciji (fon.); 32. števnik; 33. angleško žensko ime; 35. angleško moško ime; 36. španska provinca; 38. vljudnostne začetnice pri pisnih; 39. vzklik pri smehu; 40. veznik; 42. kratica za „zastopnik v službi“; 43. nemška avtomobilska znamka; 45. mesto v Baltiku; 47. letopis; 49. žensko ime; 50. španska pokrajina; 53. evropska reka; 54. balkanska prestolnica; 55. kazalni zaimek.

Rešitev križanke v 2. števil. „Zadrugarja“.

Pravilno rešitev so poslali: Pipan Anton, Hladnik Josip, Twrdy Alfred in Kleinstein Anica.

Na manevrih.

Po končanih manevrih je poklical pruski maršal Wrangel vse oficirje in jim dejal:

„Gospoda, veseli me, ko vidim, da ste zdravi. Toda to je edino, kar me pri vas lahko veseli.“

„Zadrugar“ izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Z., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Tyrševa cesta števil. 89. — Tiskali J. Blasnik nasled. Univerzitetna tiskarna in litografija, d. d. v Ljubljani. — Odgovoren L. Mikuš

Povračila za leto 1940

**Člani, priberite na strani 86 tega Zadru-
garja članek o povračilih za leto 1940.**

Nakaznice za moko

Ponovno obveščamo vse naše člane na progi, da takoj prve dni v mesecu dvignejo krušne karte pri svojih pristojnih občinah.

Člani, stanujoči v mestni občini ljubljanski, morajo brezpogojno dvigniti krušne karte v prodajalni Šiška in Ljubljana gl. kolodvor do 8. vsakega v mesecu. Kdor do 8. v mesecu ne bo dvignil krušnih kart, bo ostal brez njih, ker jih moramo po tem terminu vrniti Mestnemu prehranjevalnemu uradu v Ljubljani.

Oddajo se njive v najem

Podporno društvo žel. delavcev in uslužbencev v Mariboru odda v Ljubljani ob Tyrševi (Dunajski) cesti nedaleč od fondovih hiš večje ali manjše komplekse njiv ugodno v najem.

Ljubljanskim železničarjem nujno priporočamo, da se te prilike poslužijo in si ob sedanjih prehranjevalnih težkočah sami olajšajo in pomagajo z lastnimi vrtnimi in poljskimi pridelki.

Interesenti dobijo potrebne informacije glede najemnine pri društvenem zaupniku tov. Škofu, obči oddelek dir. drž. žel., Ljubljana.



Dominik Bezenšek

trgovina s semeni

Ljubljana, Miklošičeva cesta šte. 6

Travniška, poljska, zelenjadna in cvetlična • Vse vrste ptičje hrane



1. Zelenjadna semena

vrečice po din 1·50

Štev.

- 3 Karfijola Erfurtska, zgodnja
- 10 Karfijola Snežna, za rano in kasno setev
- 42 Belo zelje, zgodnje
- 50 Belo zelje, pozno
- 72 Rdeče zelje
- 91 Ohrovt ali kelj, zgodnji
- 114 Ohrovt ali kelj, pozni
- 136 Kolerabica nad zemljo, bela Dunajska
- 145 Kolerabica nad zemljo, bela Angleška
- 161 Koleraba pod zemljo, rumena
- 174 Korenjček za juho, rdeči kratki
- 189 Korenjček za juho, rdeči srednjedolgi
- 208 Peteršilj Napolitanski, orjaški
- 225 Zelena Praška
- 234 Zgodnja ali majska repa, bela
- 257 Solatna pesa, rdeča Egip-tovska
- 297 Mesečna redkvica, rdeča okrogla
- 314 Mesečna redkvica, bela dolga
- 339 Zimska redkev, črna okrogla
- 358 Glavnata solata, Ljubljanska ledenka
- 379 Glavnata solata, Kraljica majnika
- 387 Glavnata solata, Trdoglavka rumena
- 389 Glavnata solata, Trdoglavka rjava
- 395 Glavnata solata, zimska rumena

Štev.

- 401 Vezana solata ali štrucarca
- 415 Solata za rezanje ali berivka
- 421 Radič, rdeči
- 424 Radič, zeleni
- 430 Endivija, rumena široko-listnata
- 432 Endivija, zelena široko-listnata
- 455 Motovilac, domači
- 463 Špinača, širokolistnata
- 475 Špinača, Eskimo, zimska
- 510 Paradižnik, veliki
- 554 Paprika, velika, sladka
- 595 Čebulno seme
- 614 Por ali poriluk
- 621 Kumare, dolge, zelene
- 629 Kumare, srednjedolge
- 698 Jedilne buče, dolge
- 1094 Majaron

2. Grahi in fižoli

vrečice po din 1·50

Štev.

- 841 Grah, sladkorni (Zucker-erbse), visoki
- 874 Grah za luščenje, najraniji, majnikov
- 887 Grah za luščenje, pozni, vi-soki, zelo rodovitni
- 912 Grah strženasti, Telefon, visoki
- 966 Fižol nizki, zelenostročni, brez niti
- 972 Fižol nizki, rumenostročni, brez niti
- 1022 Fižol visoki, zelenostročni, brez niti
- 1043 Fižol visoki, rumenostročni, brez niti

3. Cvetlična semena

vrečice po din 1·50

Štev.

- 2129 Antirrhinum majus, zajčki
- 2362 Astre Nojevoperne, v krasni mešanici
- 2404 Astre razne vrste, mešane
- 2440 Balzamine, polnocvetne
- 2570 Bellis perennis, marjetice
- 2926 Clarkia elegans, krasne pol-njene vrste
- 3138 Kitajski nageljni, krasno mešani
- 3205 Vrtni nageljni, Dunajski, (za prihodnje leto), mešani
- 3218 Marjetni nageljni, krasna mešanica
- 3720 Helichrysum ali suhe rože
- 3810 Ipomoea purpurea, vrtni slak, ki se ovija
- 3850 Lathyrus, dišeči grahor
- 3933 Poletne levkoje ali fajgeljčki, mešane
- 4570 Petunia hybrida, krasna mešanica
- 4710 Phlox ali plamenica, mešani
- 5025 Reseda odorata, dišeča re-sedica
- 5436 Tagetes ali turški nagelj, mešanica
- 5515 Tropaeolum ali kapucinarji, nizki
- 5888 Mačehe, velikocvetne, mešane
- 5960 Zinnia elegans, najlepše vrste mešane

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

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

PRODAJALNE

Ljubljana:

Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 4652-3
Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 4651

Maribor:

Koroški kol., Frankopanova c. 34, telefon št. 2061
Glav. kol., Aleksandrova cesta 42., telefon št. 2825

Jesenice: Prešernova, telefon št. 606

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 3

Obračunske cene veljavne od 20. marca 1941 naprej.

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

Na reklamacije se oziramo le takoj ob prejemu blaga.



Mlevski izdelki

Moka Ogg	kg	9.—
„ Og	„	9.—
„ enotna	„	5.50
„ ajdova	„	*
„ koruzna	„	4.25
„ „ krmilna	„	2.75
„ ržena	„	*
Otrobi pšenični drobni	„	2.75
Zdrob koruzni	„	5.25
„ pšenični	„	9.—
Žikin zdrob 1/4 kg	zav.	9.50

Testenine

Domače

Fidelini	kg	14.—
Krpice	„	14.—
Makaroni	„	14.—
Polži	„	14.—
Rezanci	„	14.—
Špageti	„	14.—
Zvezdice	„	14.—
Makaroni iz enotne moke	„	9.50

Jalčne

Makaroni	kg	17.—
Polži	„	17.—

Jalčne v kartonih

Makaroni	kg	18.—
Špageti	„	18.—

Riž

Riž domači	kg	16.—
Riž italijanski	„	16.—

Deželni pridelki

Čebula, domača, nova	kg	3.—
Čebula, pražena „Cepo“	doza	7.50
Čebulček	kg	13.—
Česen	„	13.50
Fižol cipro	„	9.25
Fižol, prepeličar	„	8.—
Jabolka	„	*
Ješprenj, domač	„	*
Ješprenjček, srednji	„	*
Ješprenjček, drobni	„	*
Kaša	„	*
Koruzna debela	„	3.50
Leča banatska	„	14.50
Zelje kislo v sodih	„	4.—
Zelje kislo na drobno	„	4.50
Oves	„	5.25
Piča za kure	„	5.50
Ptičja hrana	„	11.50
Ječmen	„	6.80
Proso	„	6.—
Semena zelenjadna in	„	1.50
cvetlična	zav.	1.50
Semena fižol in grah	„	1.50

Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia	kg	32.—
„ IIa	„	25.—

Šlive, suhe	kg	15.—
Fige, dalmatinske	„	9.50
Orehi celi	„	13.—
Orehova jederca	„	45.—
Lešniki, tolčeni	„	50.—
Limone	kom.	*
Mak plavi	kg	32.—
Mandeljni, Ia	„	58.—
Rožičeva moka	„	17.—
Rožiči celi	„	15.—
Pomaranče, blond	kom.	*
„ rdeče	„	*

Sladkor

Kocke	kg	20.—
Sipa, drobna	„	18.50
„ debela	„	18.60
V prahu	„	20.—
Bonboni	„	46.—
„ Fourres, Ia	„	65.—
Bonboniere	kom.	po izb.
Kandis	kg	38.—
Margo slad	„	52.—
Šumeča limonada	kom.	1.—

Sol

Fina	kg	6.—
Morska	„	2.50

Kava

Surova	kg	115-
Žgana Ia	"	145-

Žitna kava

Ječmenova, slajena, za-		
družna	kg	16-
Ječmenova, zadružna .	"	12-
Ržena, slajena, zadružna	"	17-
Kneipp	"	19-
Perola	"	13-50
Proja	"	13-50
Žika	"	18-
Žikina mešanica . . .	"	24-
Ječmenova kava, odprta	"	10-

Ostale kavine primesi

Cikorija Franck à ½ kg	kg	26-
" Franck à ¼ kg	"	27-
" kolinska à ½ kg	"	20-
" kolinska à ¼ kg	"	21-
Enrilo	"	28-
Figova kava	"	29-
Redilna kava	"	22-

Mast

Mast Ia	kg	*
Čajno maslo Ia gorenjsko	"	*
" " štajersko . . .	"	*
Kuhano maslo	"	52-

Mesni izdelki

Carsko meso	kg	36-
Hrenovke	kom.	*
Jezik, goveji	kg	37-
" svinjski	"	37-
Kračje	"	18-50
Kranjske klobase . . .	kom.	5-50

Meso, prekajeno, vratina	kg	35-
Prsni vršci	"	25-
Reberca, brez kože . .	"	31-
Salama, krakavska . .	"	40-
" letna	"	33-
" milanska	"	94-
" poljska	"	36-
" navadna	"	20-
" ogrska	"	94-
" pariška	"	35-
" posebna	"	35-
" tirolska	"	36-
Slanina, hamburška . .	"	42-
" krušna	"	35-
" papricirana	"	37-
" prekajena, deb. . .	"	36-
" soljena	"	35-
" tirolska	"	42-
Svinjske glave, brez kosti	"	20-
Šunka, domača, kuhana .	"	60-
" praška, surova . .	"	37-
" zvitka	"	37-
Želodec suhi	"	42-

Ribe — pastete

Polenovka suha	kg	36-
Polenovka soljena . . .	"	24-
Sardele, očiščene, v olju	"	1 25
Sard. obr. s kaper., mala doza	"	5-50
" " " " velika . . .	"	13-50
Sardine 1/3	"	12-
Sardine 1/4	"	11-
Sardine 1/5	"	8-50
Sardine 1/6	"	7-50
Sardine 1/10	"	5-
"	kom.	1-50
Pašteta, jetrna	doza	7-50
" sardelna	"	7-75
Guljaž, goveji	"	11-50
Vampi	"	10-

Delikatese

Citronat	kg	130-
Naš čaj	zav.	10-
Čaj v zavitkih	zav.	*
" " " " "	"	*
" brazilski „Mate“ . .	"	5-
Lipovo cvetje	kg	48-
Čokolada à ¼ kg . . .	tabl.	26-
Čokolada à 1/10 kg . .	"	11-
" " 1/20 "	"	5-75
" lešnikova 1/10 kg	tabl.	12-
" " " 1/8 "	"	23-
" mlečna 1/14 kg . . .	"	10-
" " 1/7 "	"	20-
Čokolada ribana	kg	90-
Drobtine	"	17-
Gorčica	"	27-
"	koz.	8-
Gorčica v soljenkah . .	"	12-
Jajca, štajerska	"	*

Na progo jih ne moremo pošiljati.

Juhan, mali	stekl.	12-
" veliki	"	24-
" na drobno	dkg	1-60
Kapri	"	75-
Keksi na drobno	kg	38-
Kruh enotni	štruca	2-50
Kumarce, kozarec . . .	"	38- do 70-
Kvargeljni	kom.	—75
Kvas	kg	47-
Maggi, mali	stekl.	13-50
" srednji	"	24-
" veliki	"	34-50
" na drobno	dkg	1-80
" kocke	kom.	1-50
Marmelada jabolčna . .	kg	22-
Marmelada, slivna . . .	"	22-
Med cvetlični	"	35-
Med ajdov	"	35-
Med, mali lončki	"	2-
Med, srednji lončki . . .	"	5-
Med, veliki lončki . . .	"	9-
Desert šnite	"	2-50
Napolitanke, dolge . . .	"	1-25
Oblati	"	17-
Otroški piškoti	"	20-
Ovomaltine, mala . . .	doza	13-
" srednja	"	30-
" velika	"	52-
Paradižniki, 1/8 kg . . .	"	6-
" 1/2 "	"	15-
" 1 "	"	28-

Prihajajte v prodajalno v odrejenem terminu, pa boste dobro in hitro postreženi. Embalažo pošiljajte pravočasno.

Sir, Chalet	kom.	2.—
" "	škatl.	12.—
" emendolski, Ia	kg	38.—
" Parmezan	"	90.—
" trapistovski	"	32.—
Soda, jedilna	"	20.—

Pudingi in pecilni praški

Citronin prašek za puding	zav.	3.75
Čokoladni prašek za puding	"	4.25
Malinov prašek za puding	"	3.75
Mandelnov prašek za puding	"	3.75
Pecilni prašek	"	1.50
Pripomoček za vkuhanje	"	3.—
Rumenilo	"	1.50
Vanilijeva krema	"	4.25
Vanilijin prašek za puding	"	3.75
Vanilijin sladkor	"	1.50

Dišave

Cimet, cel in zmlet	zav.	*
Ingver	"	*
Janež	"	*
Kamilce	kg	55.—
Klinčki (žbice), celi in zmleti	zav.	*
Korjander	"	*
Kumna	"	*
Lavorjevo listje	"	*
" zrnje	"	*
Majaron	kg	70.—
Muškatovi orehi	kom.	2.—
Paprika, huda	zav.	*
" sladka	"	*
Piment, cel in zmlet	"	*
Poper, " " "	"	*
Žafran	"	1.25

Tekočine

Kis za vlaganje	l	5.—
" nav., dvojno močni	"	4.25
" vinski	"	6.—
Olje, namizno	"	24.—
Francosko žganje, mala	stekl.	12.—
" " srednja	"	31.—
" " velika	"	52.—

Brandy, à 0'351	stekl.	36.—
" " 0'701	"	66.—
Liker, Balkan, grenki	l	60.—
" " sladki	"	60.—
" Pelinkovec	"	60.—
" razni	"	58.—
Rum Ia, à ½ l	stekl.	44.—
" Ia, " 1 l	"	79.—
" Ila, " ½ l	"	36.—
Esenca za liker	"	6.—
Rumova esenca	"	10.—
Žganje, borovničar, à ½ l	"	36.50
" brinjevec, " ½ l	"	35.50
" slivovka, " ½ l	"	26.50
" tropinovec, " ½ l	"	26.50
Vino, belo, štajersko	l	*
" Jagodinsko, črno	"	*
" cviček	"	*
" belo, dalmatinsko	"	*
" Opolo	"	*
" Prošek	"	40.—
" Vermut	"	52.—
Malinovec, à ½ l	stekl.	20.—
" odprti	kg	28.—
Radenska voda ¹⁴ / ₁₀ l	stekl.	8.—
" " ½ l	"	4.25
Rogaška voda ¹⁴ / ₁₀ l	"	8.—
" " Donati 1 l	"	7.50
Grenka voda Fr. Jožefova	"	12.—

Potrebščine za perilo

Mila

Schicht, enotno	kg	24.—
Zlatorog, enotno	"	24.—
Milo IIa	"	14.50
Lapun nadom. mila	"	19.—

Pralni praški

„Ena“, milne luske	kg	65.—
„Henko“ soda	zav.	3.50
Lux	"	6.—
Perion	"	7.50
Persil	"	7.75
Radion	"	7.25
Snežinka	"	7.—
Ženska hvala	zav.	3.25
Radost peric	"	3.25
Teksil	"	2.50
Belil	"	3.—
Ominol	"	2.75

Druge potrebščine

Soda za pranje	kg	2.75
Lug	"	4.50
Boraks	zav.	2.50
" carski	škatl.	7.—
Škrob rižev ¼	"	6.50
" "	zav.	1.50
Plavilo v kroglicah	"	3.50
Plavilni papir	"	1.75
Pralni stroji, leseni, mali	kom.	18.—
" " " vel.	"	19.—
Pralni stroji, pločev. mali	"	20.—
" " " vel.	"	22.—
Vrvi za perilo	15 m	Cene po kvaliteti
" " "	20 m	
" " "	25 m	
" " "	30 m	
" " "	35 m	
" " "	40 m	
Obešalniki za sušenje perila	kom.	20.—
Ščipalka za perilo	"	—25

Toaletni predmeti

Milo, Elida, Favorit	kom.	12.—
" " 7 cvetic	"	12.—
" Glicerin Zlatorog	"	10.—
" " Hubertus	"	9.—
" Elida lanolin, m.	"	8.25
" " " vel.	"	14.50
" „Astra“	"	9.50
" Osiris	"	13.50
" za roke	"	7.—
" peščeno Zlatorog	"	3.—
" Stella, velika	"	13.50
" Ivola	"	7.50
" Savon Medicinal	"	7.50
" za britje Ia	"	14.—
" " " Ila	"	4.50
Cimean	"	8.—
Chlorodont	"	8.—
Doromat	"	9.—
Kalodont	mala	8.—
" " " vel.	"	14.—
Odol	mala stekl.	26.—
" " " sred.	"	39.—
" " " vel.	"	75.—
Olje, orehovo, pristno	"	8.—
Olje za sončenje in mašažo	"	8.—
Ustna voda Cimean	"	19.—
Kolonska voda	mala	16.50
" " " vel.	"	30.—
Esenca za kolonsko vodo	stekl.	20.—
Krema za kožo Cimean	doza	11.—
Krema za kožo Elida	nočna tuba	19.50
Krema za kožo Elida	dnevna	19.50

Nivea krema	doza	15.50
Parfum	stekl.	19.—
"	"	16.—
Puder Elida	škatl.	17.—
Vazelin "	doza	10.—
Šampon "	zav.	4.25

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mal. škatl.	7.—
" "	sred. "	9.—
" "	vel. "	19.50
" rjava	"	7.—
" rumena	"	7.—
" bela	"	7.—
" sortirana	"	3.—
Krema črna Jadran sred. "	"	7.—
Mast za čevlje, črna	"	6.25
" " " rjava	"	6.25
Krtače za blato	kom.	4.50
" " mazanje	"	1.75
" " svetljenje	"	13.—
Vežalke, črne, kratke	par	1.75
" " srednje	"	2.—
" " dolge	"	2.25
" rjave, kratke	"	1.75
" " srednje	"	2.—
" " dolge	"	2.25
" usnjene, črne	"	3.75
" " rjave	"	3.75

Razno

Barva za pirhe	zav.	1.—
Ostara	"	3.—
Brusači	kom.	16.50
Celofan, papir	zav.	2.75
Čistilo za parkete	mal. doza	17.50
" " "	vel. "	29.—
Črnilo	stekl.	3.25
Schell-Toks, mala kant.	kom.	16.—
" " vel. kant.	"	28.—
" " črpalke	"	20.—
„Čistinit, za obleke	stekl.	12.—
Grafit	kom.	—50
Kolofonija	kg	28.—
Kladiva za meso	kom.	14.—
Kolesa moška, kromirana	1400 do 1600	—
" damska, kromir.	1450 do 1650	—
" moška, poniklj.	kom.	1200.—
Likalit	zav.	4.25
Oglje bukovo	kg	2.50
Krtače za obleko	kom.	17.—
" " parkete	"	29.—

Krtače za ribanje	kom.	7.75
Krtače za roke	"	4.—
" " roke, dvostr.	"	6.—
Krtače za zobe, male	"	10.—
Krtače za zobe, velike	"	14.—
" " " la	"	16.—
„Mali sadjar“	knjiga	5.—
„Mali vrtnar“	"	5.—
Metle, male	kom.	16.50
" velike	"	21.—
Metlice, otroške	"	9.—
" za obleko	"	9.—
" " posodo	"	3.—
Muholovci	kom.	1.—
Nočne lučke	škatl.	2.50
Obešalniki, mali	kom.	3.—
Olje za šivalne stroje	stekl.	5.50
Omela, bombažna	kom.	32.—
" mala	"	15.—
" za parkete	"	38.—
Omelčka za čiščenje ste-		
klenic	8.50 do 17.—	
Pasta za peči	škatl.	3.—
Peharji, srednji	kom.	5.—
" veliki	"	5.50
Papir klosetni	zav.	3.25
Peresniki	kom.	2.—
Pergament papir	pola	1.—
Pesek za email posodo	zav.	—
" " " "	"	1.50
" " " "	"	2.—
" " alum. "	"	2.50
Pile, trioglate srednje	kom.	7.—
" " velike	"	7.50
" plošnate, male	"	14.50
" " srednje	"	16.50
" " velike	"	19.—
Prašek za čiščenje zlata		
in srebra	zav.	3.25
Prazne pušice	kom.	7.—
Predpražniki Ia	16.— do 49.—	
" " IIa	kom.	15.—
" " IIIa (slama)	"	4.50
Prijatelj gospodinj (za		
štedilnik)	"	110.—
Rahljači, brez ročaja	"	15.—
" z ročajem	"	19.—
Sidol	tuba	6.—
Svitol	"	5.50
Vitol	"	5.50
Snažilne gobice za po-		
sodo	"	1.50
Solnice, lesene	"	12.—
Stručnice, male	"	7.—
Stručnice, velike	kom.	9.—
" srednje	"	8.—
Svinčniki, navadni	"	1.75
" tintni	"	3.50
Šivanke	"	1.50

Sito, patent	kom.	27.—
Šmirkovo platno, belo	pola	3.25
" " sivo	"	2.25
Sted Regulator obroči:		
160—220 mm	kom.	60.—
230—240 „	"	75.—
Sted Regulator plošče:		
18×12 col	"	115.—
21×12 „	"	120.—
Tepači veliki	"	22.—
Umetno gnojilo	kg	2.50
Vim	zav.	2.75
Vit	"	4.50
Vžigalice	"	10.—
"	škatl.	1.—
" male	"	0.50
Zobotrebci	zvez.	—25
Jedilni pribor, navadni,		
alpaka in kromiran	Po izbiri	

Kurivo

Drva, bukova, cela	}	*
" " žagana		
" mehka v kolob.		
Premog, trboveljski, kosovec		

Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.

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

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

Naprošamo člane, da prilagajo k naročilu platnene vrečice za vse drobno blago.

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