

# ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

ŠT. 4

LJUBLJANA, 20. APRILA 1935

LETO XI

E. Jeras:

## Za enoten zadružni zakon

Z zanimanjem zasledujemo zadrugarji izjave, ki prihajajo iz vrst naših aktivnih ministrov. Kot kronisti in zadrugarji ne moremo in ne smemo molče preko teh izjav in jih moramo vestno registrirati v našem zadružnem tisku. Vlada je stopila takoj početkoma pred narod z deklaracijo in programom, ki vsebujeta kot eno glavnih točk — zadružništvo. Do sedaj smo bili navajeni brati programe strank, ki so imele v istem sicer kot posebno točko tudi zadružništvo. Navajeni ter zopet in zopet razočarani smo pa bili, kadar so prišle te stranke v vlado, ko so redno pozabile na svoje programe in tako tudi na zadružništvo. Da, še več — nekatere so celo poslabšale položaj zadržug. Zato je razumljivo, kako smo zadrugarji prisluhnili, ko smo čuli iz ust naših ministrov, da hočejo zgraditi novo dobo naše države na zadružništvu. Ideja ni za nas zadrugarje nova. V našem zadružnem tisku, prav posebno pa v tisku zadrugarjev — državnih nameščencev, tako v beograjskem »Zadrugarstvu« in ljubljanskem »Zadrugarju« kakor v obeh naših koledarjih, smo skozi leta in leta v nebreoj člankih obravnavali in gojili jdejo, da je moderna država možna le na osnovi združnega gospodarstva in združne ideologije.

Kot posebno značilne in programatske v tem pogledu navajamo v odlomkih besede, ki jih je naslovil po radiu na ves narod kmetijski minister gospod dr. Dragotin Janković dne 16. marca t. l. Med drugim je gošpod minister izvajal:

»Lok duhovnega življenja vse zapadne civilizacije se je po izpolnitvi nacionalnih teženj obrnil v novo smer. 20. stoletje je pokazalo, da so viri, iz katerih je prikipela zapadna civilizacija, in osnove, na katerih je zgradila svoje politične in družabne ustanove, pretrpeli najgloblji preobrat. Svet preživlja resničen duhovni preobrat. Sedanja doba kaže v izdatni huči, da je prešnil ljudstva tako v njihovi družabni organizaciji, v njihovi nacionalni organizaciji, kakor v njihovi državopolitični organizaciji nov duh, ki jih preveva z revolucionarno samozavestjo, ki jih žene v direktne akcije in v samonikle pokrete, tako da je nastopil popolen preobrat v velikem delu evropskih narodov. Mi vidimo, kako vstaja popolnoma nov družabni red.



Evropsko buržoazijo, ki jo je francoska revolucija dvignila na suvereno višino vladajočega razreda, je kapitalizem dokončno zapustil. Zato ni več v stanju, da ohrani sama sebe, še manj pa svoje politične ustanove. Druga za drugo so v teh zadnjih 10 letih izginjale: najprej stari politični pojmi, ki so jim nato sledile stare politične ustanove, tako da so danes v večini držav na tleh, v drugih pa so definitivno omajani vsi stebri politične demokracije.

Zato moramo tudi mi trezno gledati bistvu stvari v oči, poskrbeti za svojo bodočnost in spoznati, kaj je danes za naš obstoj najpotrebnejše. Če je politična demokracija bankrotirala, stopa v ospredje gospodarska demokracija. Narodi so danes dovolj siti praznih besedi o političnem doktrinarnstvu in o političnih ustanovah, ki ljudskim množicam ne morejo več dati kruha, kaj šele da bi mu ohranile njegovo svobodo. Ne smemo pa prepustiti ljudskih množic njihovemu obupu zaradi nemoči in nesposobnosti starih ustanov. Ustvariti moramo novo demokracijo in nove ustanove. Ta nova demokracija je gospodarskega značaja in predstavlja organizirano človeško gospodarstvo na podlagi temeljne človeške pravice do zadostnega kosa kruha, do svobode in pravice do dela ter pošteno in primerno plačanega zaslužka, skratka na osnovi pravice, ki je dana od Boga vsakemu človeku: pravice do obstoja. Dati moramo vsakemu državljanu zagotovljeno neodvisnost, da bo, organiziran v svojih gospodarskih in socialnih korporacijah, mogel usposobiti sebe in zagotoviti si nadaljno pravico do kruha, do dela ter zagotoviti gospodarsko bodočnost tako družine in svojih otrok.«

Že pred leti je bila ta misel izražena v našem časopisju v kratkem stavku: moderna država mora biti sinteza vseh ekonomskih sil, da koordinira vse elemente ekonomskega življenja.

Kot posebno znamenite so pa sledeče besede, ki jih je spregovoril gospod minister o zadružništvu:

»V naši državi je kmetijstvo osnovni element, ker je med 15 milijoni prebivalcev Jugoslavije 12 milijonov kmetov. Kmetje predstavljajo devet desetih našega prebivalstva, a kmet je eden in isti v vsej Jugoslaviji. Jugoslovensko nacionalno edinstvo je najbolje zagotovljeno z zedinjenjem jugoslovenskega kmeta. Njiva zedinjuje vse.

Naj se mesto ne boji kmeta. Kmet izpopolnjuje mesto. Kmet je njegov neizčrpen človeški in gospodarski rezervoar, saj mesto najbolj tudi od kmeta živi. Jugoslovensko mesto ni tisto, kar je mesto drugod v Evropi. Naša buržuazija korenini še v vasi, je z njo še tesno povezana.

Danes predstavlja kmetski stan glavno vprašanje našega notranjega državnega življenja. Toda tega problema ne bodo rešili politiki, temveč pozitiven sistem organiziranega kmetskega gospodarstva. Zato je zadružništvo kot simbol gospodarske in socialne emancipacije kmeta postalo več in nepremagljiv simbol kmetskega edinstva.



Med kapitalizmom in komunizmom je združništvo v vseh trenjih in izkušnjah, ki jih danes preživlja sodobna družba, pokazalo svojo polno vrednost. Miroljubno, solidarnostno in humanitarno združništvo predstavlja krščanski ideal v rešitvi osnovnih družabnih problemov. Ono pomirja tudi najostrejše spore v gospodarskem prometu, pretvarjajoč pridelovalce v porabnike, dolžnike v upnike, najemnike v lastnike in obratno. Združništvo je najbolj miroljubna in najboljša rešitev gospodarskih in družabnih sporov na svetu. Z združništvom mislimo najprej zediniti kmeta, da bomo mogli dokončno zagotoviti tudi obrtništvu in delavstvu in uradništvu obstoj, ker tudi vsi ti trije stanovi lahko najdejo svoje ideale izpolnjene z združništvom.

Na združni poti si zelo prizadevamo in pripravljamo združni zakon za vso državo, s katerim mislimo zediniti vse kmetško združništvo Jugoslavije. Z eno besedo: zediniti hočemo jugoslovenskega kmeta z zedinjenim kmečkim združništvom.

Vsakega državljana mora navdati zadovoljstvo, ko sliši iz ust naših državnih voditeljev izjave, ki pomenijo novo dobo za naš narod. Zadruharji, ki smo še skozi leta propagirali iste ideje, pa moramo ob tej priliki še poudariti svoje stališče.

Združništvo bo izpolnilo svojo nalogo v dobrobit naroda in države samo na podlagi enotnega, vso državo in vse stanovne obsegajočega združnega zakona.

Zakaj skušamo zadruharji doseči tak enoten združni zakon?

K temu nas dovede pogled na preteklost in sedanjost. Gospod minister pravi v svojem govoru: »Evropsko buržoazijo, ki jo je francoska revolucija dvignila na suvereno višino vladajočega razreda, je kapitalizem dokončno zapustil.« Pravilno in točno. A ne smemo pozabiti, da sta zadobila buržoazija in iz nje zrastle kapitalizem svoj postanek in temelj na osnovi enega najmogočnejših gesel, ki je cele narode in državo prekvasilo in ki je obdržalo svojo gonilno silo vse do danes: Svoboda, enakost, bratstvo! Na temelju tega idealnega gesla je bil in je še zgrajen ves zapadni gospodarski družabni red, a je kljub idealni osnovi dovedel človeštvo do sedanjega stanja, ko peščica velekapitalistov zaslužnjuje cele narode in države. Danes si stoje nasproti majhno število velekapitalistov in stotine milijonov človeštva vseh jezikov in polti in ki vodijo medsebojno boj do uničenja. Isto bo doživelo človeštvo čez nekaj desetletij v še strašnejši obliki, če zgradi svoj gospodarski in družabni red na združni podlagi — po stanovih. In četudi združništvo »miroljubno, solidaristično in humanitarno predstavlja popolni krščanski ideal v vršitvi osnovnih družabnih problemov.« Geslo francoske revolucije je vzgajilo naposled posameznika v brezobzirnega sebičnega (našega modernega kapitalista), stanovsko združništvo bo pa prav tako vzgajilo cele stanovne sebičnežev in nastal bo še



obupnejši boj med stanovi, ki bo še strašnejši od današnjega, ker si bodo stali nasproti milijoni proti milijonom. Računati moramo pač s človeško naravo, ki je po svojem svojstvu sebična. Zadrudništvo bo dovedlo narod do boljše bodočnosti samo, ako vzamemo narod kot celoto, ga povežemo z enotnim zakonom, ki ga štiti državna avtoriteta in ki ublaži s svojo močno roko vsa trenja, ki nastanejo neizbežno med različnimi vrstami zadrud ali zadrudnih skupin in koordinira različne interese med njimi.

Ob sklepu citiramo še velikega zadrudnega ideologa profesorja dr. V. Totomanca, ki pravi nekje: »Zadrudništvo ne prekinja kontinuitete življenja. Zadrudna organizacija se ne sklicuje na razredno zavest, temveč na solidarnost ljudi. Na zadrudni podlagi se ne osnivajo poedine skupine ali razredi in ne samo kmetje, pač pa tudi delavci in srednji stan. Zadrudne ustanove so univerzalne ustanove, pri katerih lahko sodelujejo vsi ljudje vseh stanov.«

Potrebujemo torej enoten, vse stanovne obsegajoč zadrudni zakon!

L. P.:

## O solidarizmu in zadrudništvu

(Razvoj zadrudništva v Franciji. — Nadaljevanje.)

V predavanju o bodočnosti zadrudništva pravi Gide: »Prepričan sem, da je treba gledati na zadrudno asociacijo kot na višjo obliko industrijske organizacije, na obliko, ki bo prej ali slej sedanjo zamenjala. Na nas je, da se bo taka bodočnost čimprej približala.« Novi gospodarski red bo obstojal iz najraznovrstnejših združenj, ki bodo obsegala vse ljudi z izjemo duševno bolnih in kulturno neobrazovanih ...

V produktivnih zadrugah bo delavec dobil svoje delo pošteno plačano, v konzumih bodo pa izločeni posredovalci. Pobuda posameznika in omejeno tekmovanje bosta ostala gonila teh zadrug. Za primer nesreče bo vsakemu zajamčen nadaljnji obstoj, zato bo zadrudništvo omililo medsebojno tekmovanje in s tem tudi številne možnosti sporov; vse to so sadovi in darila zadrudništva.

V četrtem predavanju analizira avtor zadrudništvo kot gospodarski program. Tu vzklika Ch. Gide na konzumente vseh stanov in vsega sveta z besedami abbeja Emanuela Sieyes-a, ki je živel ob času francoske revolucije: »Kaj je tretji stan? (Po Gidu konzument.) Nič! Kaj naj postane? Vse!« Da, konzument je oni, zaradi katerega obstoja družba. Mi vsi produciramo in konzumiramo za konzum. Konzum je cilj in zadnje dejanje gospodarskega procesa. Produkcija je samo sredstvo, zato mora pri dobro organiziranem delu in redu sloneti produkcija v odnosu do konzuma na istih načelih kakor roke, ki služijo želodcu. Danes je položaj ravno nasproten, zato imamo tudi tak nered. Današnji red temelji v nasprotju tudi z načeli angleškega liberalnega ideologa Adama Smitha, ki je povdarjal, da je namen in svrha produkcije le konzum ter je zato upoštevati interese



producentov le v takem obsegu, kolikor dopuščajo to interesi konzumentov, na produkciji, to je na individualnem dobičku, ne pa na potrebah družbe. Kako naj pridemo iz tega položaja?

a) Z organiziranjem ljudskih množic v konzumne zadruge, ki naj omogočajo ureditev produkcije in cenejši nakup potrebščin.

b) S prihranki konzumnih zadrug je treba poseči v produkcijo nekaterih najvažnejših življenskih potrebščin. To je druga stopnja združništva.

c) Končno je potrebna produkcija potreb vsakdanjega konzuma. To je tretja, zadnja stopnja Gidejevega načrta. Torej, osamosvojitve na področju trgovine, industrije in kmetijstva, to so tri faze, katere bo združništvo gotovo uresničilo.

To gibanje imenuje Gide »kooperatizem« (zadržništvo), njegov rezultat je pa — čim se gibanje razširi na vso državo — »zadržna republika«.

Nosilec te ideje v Franciji je, kot že rečeno, tako zvana Nîmeška šola, ker je prvi in glavni zastopnik te ideje E. de Boyve živel v tem mestu južne Francije (Nîmes).

Značilno je tudi, da Gide ni pristaš ideje razdelitve dobička na podporne blagajne, kot so to njegovi angleški idejni tovariši. On zagovarja le misel ustanavljanja novih zadrug in razširjenje zadržnega delovanja na industrijsko in agrarno produkcijo; ta praksa edino le lahko prinese trajno izboljšanje socialnih razmer. Razne podporne blagajne bi pa zadruge spremenile v podporna društva.

V naslednjem predavanju »Ideja solidarnosti kot gospodarski program« poudarja Ch. Gide, da je ideja solidarnosti podlaga združništva, oziroma da predstavlja združništvo uresničenje ideje solidarnosti. V zadrugah so vrata vsem odprta, vse sprejemajo pod enakimi pogoji, celo pod istimi kot ustanovitelji — torej povsem drugače kot v kapitalističnih podjetjih. Iste dividende ne glede na dobo članstva, prav tako kot pravi evangelij: »Delavci enajste ure so prav tako nagrajeni kot delavci prve.«

Naslednje predavanje Ch. Gide-a opisuje dvanajst čednosti združništva, ki temelje na sledečih načelih:

Zadruga nudi možnosti:

1. izboljšanja življenja,
2. plačevati vse v gotovini,
3. štednje,
4. poenostavljenja mehanizma trgovine in industrije,
5. pobijanja pijančevanja,
6. zainteresiranja žene za socialna vprašanja,
7. vzgoje naroda,
8. pridobitve individualne lastnine,
9. pridobitve kolektivne lastnine,
10. pravične cene,



11. uničenja dobička,
12. onemogoča spore (gospodarske in politične).\*

V poglavju »V državi konzumentov« opisuje Gide konzumenta kot vladarja na področju gospodarstva, vladarja — vendar lenuha. Konzumenta, ki sicer gospoduje, vendar ne vlada. Zadrugarstvo hoče konzumentu, temu nekronanemu kralju, pokazati njegove pravice, ki prinašajo mir. Interesi konzumentov predstavljajo po Gide-ju najvišje in najvažnejše merilo socialne pravičnosti.

V sledečem poglavju »O uničenju dobička« podaja avtor novo teorijo o dobičku; po tej teoriji nastaja dobiček kot posledica monopola oziroma sreče, ki omogoča podjetniku dražjo prodajo blaga, ki ga je ceneje kupil. Ta monopol ni posledica pravne ureditve, temveč le posledica danih razmer. Gide izvaja dobiček iz previsoko plačane cene s strani konzumenta, Karl Marx pa iz prenizko nagrajenega dela s strani producenta. Zato bo proletarijat po Gide-ju z odstranjenjem dobička dobil več kot konzument kakor producent. Konzument kupi danes več kakor delavstvo, zato je tudi potreba pričeti z osamosvojitvijo pri konzumentu.

Glavni namen Gide-jevega kooperatizma je torej:

1. Pobijanje ozir. odstranjenje dobička, ki je glavni vzrok obogatitve; prizna pa zasebno lastnino in kapital;
2. gospodarska in moralna osamosvojitvev človeštva, odstranjenje posredovalcev ter njihovega medsebojnega tekmovanja z vsemi slabimi posledicami za konzumenta;
3. kooperatizem (zadružništvo) opazuje in rešuje gospodarska in socialna vprašanja s stališča konzumenta; interesi konzumentov so isti. Zato je zadružništvo nasprotnik razrednega boja ter združuje interese kupca in prodajalca, lastnika in najemnika, upnika in dolžnika, podjetnika in delavca. Ta harmonija predstavlja socialni in politični mir;
4. zadružništvo ne stremi le za gospodarskim, temveč tudi za moralnim preporodom ljudi. Za spremembo gospodarskega in socialnega reda ne potrebuje revolucije niti spremembe obstoječih zakonov, temveč le moralne sile, individualnega dela in zadružnega duha. Njegovi devizi sta »samopomoč« in »eden za vse in vsi za enega«, kajti dobro si moramo zapomniti, da pomeni blagostanje ozir. propad našega bližnjega več ali manj propad tudi našega blagostanja.

To je ogrodje solidarizma ozir. kooperatizma, katerega sadovi predstavljajo danes v praktičnem gospodarskem življenju vseh civiliziranih narodov važen faktor. Zato je potreba, da čuvamo naše obstoječe zadružništvo ter ga teoretično in praktično izpopolnimo do zadružne države, kjer bo človek napram človeku res človek, ne pa volk. Vendar moramo imeti pred očmi vsa navedena temeljna načela pravega zadružništva, sicer se lahko tudi to gibanje izprevrže v nasproten efekt, kot ga pričakujemo ter nam prinese lahko več škode kakor pa koristi. (Dalje prih.)

\* Podrobnosti te točke glej »Zadrugarja« št. 9 l. 1934 na str. 260—261.



## Trajna štednja

Na raznih sestankih in predavanjih o naši Kreditni za-  
čarji spraševali o bistvu in pomenu trajne štednje. Tudi na obcnem zboru  
Kreditne zadruga smo slišali, da mnogi ne vedo, za kaj gre. Drugi zopet  
razumejo stvar, so pa načeloma proti njej. Prvim in drugim je namenjen  
pričujoči članek.

Kaj je sploh štednja?

To nam pove najbolj čebelica. Ona zbira med za zimo, zbere ga, ko-  
likor more, in za vsak slučaj toliko, da lahko shaja ž njim tudi za daljšo  
dobo. Čebela pa ne zbira medu zaradi sebe in za sebe, temveč za ohran-  
nitev cele čebelne družine.

Ljudje štedijo, kadar zapravijo manj kot zaslužijo, preostalo pa spravi-  
vijo za slabše čase. Kdor ima dovolj dohodkov, naj troši, da gre denar  
med ljudi, da dobe pri tem svoj zaslužek tudi drugi. Rezervo za zimo pa  
mora imeti vsak, da ga lahko doleti zima, v kateri je treba čebele krmiti.

Smisel za štednjo je med Slovenci dovolj razvita, in v naši Kreditni  
zadrugi se lahko pohvalimo, da ljudje vlagajo. Ko imajo toliko zbranega,  
da je jeseni za obleko, kurivo itd., dvignejo denar in tako vzdržujejo svoje  
domače gospodarstvo v ravnovesju. Mislijo tudi na druge slučaje: na svojo  
upokojitev, možitev hčerke, studij svojih otrok itd. Na vse računajo, na  
vse mislijo.

Štednja naj ne bo torej mehanična, brez smisla. Imeti moraš svoj načrt,  
svoj cilj. V današnji borbi za obstanek vzdrži samo tisti, ki ima načrt, ki  
ga zasleduje z vztrajnostjo do konca. Odtod uspehi samo tam, kjer se  
izvaja načrtno gospodarstvo.

Nič drugače ni v našem malem gospodarstvu. Kdor vlaga brez načrta  
in dviga denar brez načrta, ta ne bo prišel daleč.

In še nekaj! Zakaj imajo zavarovalnice tako velik uspeh in privlač-  
nost? Zakaj je štednja v zavarovalnici tako priljubljena? Zato, ker tam  
moraš plačati in ne dobiš denarja, ako ne plačuješ redno. Zakaj so ljudje  
točni pri vplačevanju v podporna društva? Zato, ker bi sicer po treh  
mesecih zaostanka izgubili članstvo. Tam plačujejo, ker vedo, kedaj in  
pod kakšnimi pogoji lahko računajo na izplačilo pogrebne, zavaroval-  
nine itd.

Nekaj podobnega je naša trajna štednja. Član sam si zbere, koliko  
časa bo vlagal in v kak namen bo vlagal. Nekateri določijo čas izplačila  
ob upokojitvi, drugi napišejo enostavno, da naj se jim denar izplača po  
petih ali po 10 letih. Pri raznih poskusih, kako se naj pomaga ljudem, da  
se izkopljejo iz dolgov, smo uvedli v Kreditni zadrugi tudi sledečo prakso:  
Član se mora zavezati, da vlaga mesečno v hranilnico po 50 Din na trajno  
štednjo. Tega denarja ne more dvigniti drugače kot jeseni, da si z njim kupi  
premog pri železnici mesto v zadrugi, ali knjige na knjižnem (študentov-  
skem) trgu mesto z nakaznico na kredit v knjigarni, da si kupi po potrebi



rotovino, s čimer dobi 5% skonta. Tudi tako trajno štednjo smo  
vsikateri stotak smo na ta način prihranili našim železni-

Kreditni zadrugi ni do tega, da zadrži denar železničarja s silo, ona  
hoče samo, da doseže železničar svoj cilj, da izvaja z vezanostjo vlog svoje  
načrtno gospodarstvo. Kakšen načrt si postavi, to je njegova stvar.

Posebne vrste trajna štednja je ona, pri kateri se člana zaveže, da bo  
vlagal najmanj 10 let 20 Din mesečno. Ako se tak železničar — vlagatelj  
— v službi smrtno ponesreči, izplača Kreditna zadruga družini dvojno vsoto  
vloge, največ pa znaša ta podpora — prispevek — 5000 Din. Tako je vsak  
tak vlagatelj pri nas še zavarovan.

Čemu torej zabavljanje in protesti proti trajni štednji?

Navedel sem v glavnem pomen in način trajne štednje. Pripomniti je  
še treba, da ima trajna štednja še to prednost, da ti služi hranilna knji-  
žica o trajni štednji vedno kot poročstvo. Na knjižico lahko dobiš posojilo  
v višini vloge in ti ni treba iskati porokov. Tudi to je nekaj vredno. Po-  
skusi pri naših podpornih društvih, če ti kaj posodijo na to, kar si  
vložil! Če omaga delavec in ne more več plačati prispevkov, je zapadel  
ves njegov vplačani denar v prid društva, v prid tistim, ki so toliko de-  
narno močni, da lahko vzdržijo. Revez pomaga na ta način manj revnim.

Zaradi samih železničarjev in njih koristi lahko tedaj vsem najtopleje  
priporočamo: začnite s trajno štednjo! Naredite si načrt vsaj za nekaj let!  
Trajna štednja je predvsem v korist članov-vlagateljev. Kreditna zadruga  
ima od nje skoro samo — škodo. Zakaj pri vlogah po 20 Din je režija  
razmeroma tako visoka, da se ta posel ne izplača. Če bi se kak zavod  
bavil samo z nabiranjem vlog po 20 Din, bi ne shajal, pa če bi izposojeval  
ta denar po 12% in več. Kateri zavodi se bavijo s tem? Privatni ne! Zakaj  
vsak tak znesek je treba mesečno trikrat knjižiti (v seznam odtegljajev,  
v kartoteko člana in v hranilno knjižico člana).

Ima pa trajna štednja tudi za Kreditno zadrugo svojo korist. In ta je  
v s t a b i l n o s t i zadruga. Trajna štednja prinaša denar, s katerim za-  
druga lahko računa in razpolago na daljšo dobo. Če bi zadruga ne imela  
takega in podobnega denarja, ne bi smela dajati drugačnih posojil kot  
takih, ki se odplačajo v teku treh do 10 mesecev, največ pa v 30 mesecih.

Pa pogledjte potrebe naših članov! Malo je posojil, ki se odplačajo preje  
kot v 10 mesecih. Vse gre na daljšo dobo. Na dve leti, pet let, pa tudi  
dalje. Temelj vsakega reda in današnje človeške družbe je: Z a n e k o  
p r a v i c o t u d i n e k o d o l ž n o s t. Ako prosijo naši člani in zahtevajo,  
da se jim da na razpolago posojilo na odplačevanje v daljši dobi, mora  
tak naš član tudi skrbeti in pomagati, da pride Kreditna zadruga do pri-  
merno dolgoročnega denarja. Brez tega se neha njeno poslovanje. Naj se  
člani zavedajo, da ni Kreditna zadruga avtomat, v katerega se vrže proš-  
nja, pa mora priti iz njega posojilo!



V naših razmerah moramo gledati na pravilno razmerje med dolgotrajnim kapitalom in med dolgotrajnimi posojili. Zato so potrebni za nas dolgotrajni kapitali, deleži in trajna štednja, če so bili naši železničarji že tako kratkovidni, da so pustili naš edini dolgotrajni večji kapital zmrzniti v bankah (to je denar naših podpornih društev).

Zaradi koristi člana samega pa tudi zaradi koristi naše cele družine — članov Kreditne zadruge in železničarjev sploh — je odbor Kreditne zadruge zavzel že pred leti stališče, da mora očuvati stabilnost naše Kreditne zadruge z nabiranjem stabilnega denarja. Kdor naših članov je prosil za posojilo, temu je stavil odbor pogoj: Pomagam, če ti meni pomagaš! Jaz ti dam posojilo, ti pa daj meni jamstvo in malo stabilnega denarja — trajne štednje. Kdor naših članov ne spoštuje tega načela medsebojne pomoči, kvari osnove združne morale v naših vrstah.

Omeniti moram še, da je naša Kreditna zadruga skoro na zadnjem mestu, kar se tiče razmerja med lastnim in tujim kapitalom. Povsod, posebno na jugu, se je uvedla trajna in vezana štednja, uvedel se je progresiven delež, in taka zadruga je trdna, ako je pri tem tudi previdna pri izdavanju posojil. Sarajevska kreditna zadruga n. pr. ima lastnega dolgoročnega kapitala ca. 26 milijonov dinarjev, navadnih vlog pa samo 3,726.000 dinarjev, tedaj razmerje 87% proti 13% kratkoročnega kapitala. Pri nas je to razmerje: brez Savezovega kapitala 19% dolgoročnega kapitala in 81% kratkoročnega. Tam največja stabilnost, zasigurana za dolga leta, pri nas pa stoji vsa Kreditna zadruga samo na zaupanju in simpatiji vlagateljev. Z njo stoji in pade.

Zato moramo s pametjo in razsodnostjo polagati temelje naši Kreditni zadrugi. Pomoč za pomoč, zvestoba za zvestobo! Če so pa tisti, ki potrebujejo in prosijo posojila, tako malo zavedni in tako veliki egoisti, da ne zaupajo Kreditni zadrugi svojih poznejših prihrankov v obliki male trajne štednje, potem je bolje, da zadrugo zapremo!

Dolžnost nas vseh je, da pomagamo vsak po svoji moči graditi in postaviti trdne temelje naši gospodarski ustanovi. Trden temelj se ne poruši in vzdrži navale in panike. Današnja gospodarska kriza je kriza nezaupanja. Zaupajmo sami v sebe, in krize ne bo več!

In eden izmed temeljev za poedinca in celo našo družino železničarjev je — trajna štednja.

## **Kuhinja**

---

---

Nasveti. Kdor zna pripraviti dobro potico, okusne krofe, lepe vaniljne rogličke, je prav gotovo večji tič ko tisti, ki zna skuhati dobro juho in dober pražen krompir. Ni da bi znali testo samo zamesiti, treba ga je



znati tudi speči; še celo pekač se mora znati prav namazati, ne preveč, da ne bo skorja premastna, pa tudi ne premalo, da se testo ne sežge. Ko boste za praznike pripravljali različne dobrote, vam bodo mogoče prišli prav tile nasveti:

Pekač, v katerem mislite peči kvašeno testo, pomazite najprej z raztopljeno maščobo, nato pa stresite vanj testo, ki ga pustite, da vzhaja. Šele, ko je testo vzhajano, ga pomazite tudi po vrhu z maščobo ali raztepenim jajcem, nakar ga specite. Če bi pomazali testo po vrhu takoj, ko ga denete v pekač, bi težje vzhajalo. Za paljeno testo namažemo pekač s strjeno maščobo. Pecivo, ki ga zložimo na pekač, pomazemo lahko po vrhu s stolčnim jajcem ali sladkorno vodo. V pečici voda izhlapi, sladkor pa, ki se pretvori v karamel, naredi po vrhu lepo in sladko skorjico.

Masleno testo denemo na pekač, ki smo ga poprej splaknili z mrzlo vodo.

Za krhko masleno in piškotovo testo, v katero smo vmešali sneg, namažemo pekač s strjenim maslom in posujemo z moko. Nato pekač dobro otresemo, ker bi se sicer na debelo potresena moka med peko sežgala.

Razne kolače, kokosove, mandljeve, lešnikove in druge sladkarije, v katerih je sneg, pečemo, ali boljše rečeno, sušimo v zmerno topli pečici. V ta namen segrejemo na štedilniku pekač, ki ga natremo z voskom. Vosk nato s papirjem enakomerno razmažemo, nakar pekač shladimo. Pecivo zložimo vanj šele, ko je hladen.

Za narastke, pudinge in torte lahko posujemo z drobtinicami. Če je testo brez moke in so v njem lešniki, orehi ali mandlji, lahko posujemo obliko tudi z zmletimi lešniki, orehi ali mandlji. Tako testo je pečeno takrat, ko odstopi od pekača. Kakor vsako testo, tako je tudi to pečeno takrat, kadar se ne prime igle, če ga prebodemo. Narastki se pečejo v kameninastih ali porcelanastih oblikah in se tudi servirajo v isti posodi, v kateri so se pekli. Narastki so namreč najboljši, če jih jemo takoj, ko so pečeni, da jih torej niti ne prekladamo na krožnik za serviranje. Torte pustimo, da se počasi shlade v obliki. Če odnesemo torto takoj, ko je še vroča, v mrzlo shrambo, para iz nje hitro izhlapi in torta pade. Ohlajeno torto zvrnemo iz oblike na desko in jo pokrijemo s papirjem. Šele potem, ko je popolnoma hladna, jo razrežemo ter nadevamo. Če pripravljate obliko za puding, ne namažite samo oboda, temveč tudi dimnik in pokrov. Med kuhanjem namreč testo narašča; včasih se dvigne do pokrova, in če pokrov ni namazan, se ga testo prime.

Če servirate puding s stolčeno smetano ali sadno peno z beljakom, ga morate pustiti, da se shladi. Na toplem pudingu bi se namreč smetana ali pena raztekla. Kadar pa naredite mlečno kremo, je boljše, če je puding topel. Če pudinga ne moremo servirati takoj, ko je pripravljen, ga naravnamo na krožnik, pokrijemo z obliko in postavimo nad paro, kjer počaka še gorak.



**Puding, oblit z malinovcem.** Iz dveh beljakov stolčemo trd sneg, ki mu primešamo 4 dkg sladkorja v prahu in 5 dkg olupljenih in zmletih mandljev in dodamo še žlico drobnih drobtinic. To zmes stresemo nato v pomazano obliko za puding ali pa v primerno kastrolo in kuhamo pol ure v pari. Namesto mandljev lahko vzamemo lešnike ali orehe. Tak puding lahko polijemo z malinovcem in serviramo ga, ko je še gorak. Dober je pa tudi shlajen in obložen s stolčeno smetano. Iz ostalih rumenjahov, vaniljnega sladkorja, mleka ali smetane lahko pripravimo kremo, katero polijemo čez puding.

**Krompirjev puding.** Mešaj 14 dkg sirovega masla in štiri jajca, nato pa prideni 28 dkg kuhanega in pretlačenega krompirja, posoli to in nazadnje pa stresi noter še žlico drobtinic. Vse skupaj stresi v obliko za puding, ki jo poprej pomazi z maslom in potresi z drobtinicami. Puding se kuha v pari pol ure, nato pa zvrne na krožnik in servira k mesni omaki.

**Preprosta torta.** V kotliču stepamo šest celih jajc, še en rumenjaki in pa 15 dkg sladkorja v prahu. Nekaj kock sladkorja obdrgnemo ob limono ali pomarančo, nakar kocke stremo in primešamo sladkor zmesi. Ko je vse dobro zmešano, postavimo kotliček v vročo vodo in stepamo testo tako dolgo, da postane mlačno, potem pa še na hladnem toliko časa, da naraste. Nato stresemo v testo 18 dkg moke in ga premešamo, potem pa zvrnemo vse skupaj v tortni model. Tako torto pečemo v zmerno topli pečici. Ko je torta popolnoma shlajena, jo prerežemo in nadevamo s kremo ali marmelado.

**Jajca s sardelami.** Dve sardeli očistimo in vmešamo s 4 dkg sirovega masla. Temu dodamo 4 dkg naribanega sira in 3 dkg drobtinic, nakar vse skupaj premešamo in stresemo v pekač. Po vrhu ubijemo dve ali tri jajca, nakar jed posolimo, popoprano in pečemo 15 do 20 minut v srednje topli pečici. Spečemo jo v taki posodi, da jo v njej lahko tudi postavimo na mizo.

**Telečja jetra z jajci.** Telečja jetra položimo za četrto ure v mleko, nakar jim odstranimo mrenice in jih dušimo na maslu do mehkega. Če je treba, jih med dušenjem nekoliko zalijemo s toplo vodo. Dušena jetra narežemo na drobne rezance, nato pa stresemo nazaj v omako, v kateri so se dušile. Ko so že nekoliko popečene, jih potresemo z nekoliko moke, nakar jih še nekaj časa dušimo in po potrebi posolimo. V drugi kozici ocvremo jajca, ki jih praženim jetrom primešamo, lahko jih pa tudi ubijemo in premešamo naravost na jetrih. Tako jed potresemo po vrhu z drobno sesekljanim zelenim peteršiljem in postavimo s solato na mizo.

Na enak način se z jajci lahko pripravijo tudi svinjske ledvice.

M.



Šivanje — Odgovori na vprašanja, ki jih je prejelo uredništvo.

Moj mož se zmerom jezi, da ne znam prišiti gumbov na njegove suk-njiče in plašče. Kaže mi in kaže, kako težko zapenja in kako je blago, kadar zapne plašč, okrog gumbov zvlečeno. Nesreča zase so tudi obešal-niki. Danes so strgani, drugič odtrgani. Če mu naredim močan obešalnik in ga tudi prav trdno prišijem, se mu odtrga z blagom vred. Oh ti težki zimski plašči!

Res, mož ima prav, tudi gumb je treba znati prišiti. Če hočete, da se bo debel plašč lepo zapenjal, in da se gumb ne bo tako kmalu odtrgal, ga prišijte tako, kakor se reče po krojaško: »na vrat«. To se pravi prišiti gumb tako, da ne leži tesno na blagu, marveč da pustimo pri šivanju med gumbom in blagom napete niti, katere potem ovijemo. Na ta način napra-vimo res nekak vrat, na katerem gumb trdno stoji. Ta vrat naj bo visok toliko, kolikor je debelo blago pri gumbnici, zato da gumb, ko je zapet, lepo leži na vrhnjem blagu. Če je vrat dovolj visok, gumb ne stiska blaga, če je pa vrat prenizek ali če ga sploh ni, tedaj se blago pod gumbom krči in vleče. Tak gumb se kaj rad odtrga in če je močno prišit, odleti z bla-gom vred. Opozarjam vas tudi na to, da se blago okrog gumbnice, če ni gumb pravilno prišit, kaj kmalu obdrgne.

Gumbe lahko šivate na dva načina: če jih potrebujete samo za okras, potem jih prišijte z navadno svilo za šivanje, in sicer tako, da lepo leže na blagu. Tudi gumbi za okras morajo biti prišiti na dvojno blago. Če šivamo gumbe na enojno blago, tedaj podložite pod nje od leve strani košček blaga ali pa trak, da bodo trdno stali. Vse gumbe pa, ki so name-njeni zapenjanju, prišijte »na vrat«. Na debele plašče jih prišijte z debelo povoščeno nitjo, ki se dobi nalašč za to v trgovini. Na plašče iz lažjega blaga jih šivajte s svilo, s kakršno se izšivajo gumbnice, na svilene plašče in volnene obleke pa z navadno svilo za šivanje. Gumb na vrat prišijte takole: enojno povoščeno nit ali dvojno nit iz debele svile za gumbnice zadelaite v blagu natančno tam, kjer mora biti prišit gumb, nato pa na-redite prvi vbod kakor pri šivanju navadnega gumba. Pri drugem vbodu odtegnite gumb od blaga toliko, da bo vbod tako dolg, kakor dolg naj bo vrat. Naslednji vbodi morajo biti vsi enako dolgi, vbadaite pa v blago navpično, torej nikdar bolj razkoračeno kot znaša širina razdalje med luknjicami na gumbu, ker se vam bo sicer blago grbančilo. Da boste lažje naredili vse vbode enako dolge, in da se vam pri šivanju nit ne bo za-pletala, položite na gumb žveplenko in šivajte čez njo. Za nižji vrat za-došča, če šivate čez debelejšo iglo ali betičarico. Pri zadnjem vbodu igle ne vbodete več v blago, marveč potegneta nit samo skozi gumbovo luk-njico, nato pa iztahnjete žveplenko in ovijete napete niti med blagom in



gumbom. Ovijati morate gosto, tako da leže nitke tesno druga poleg druge. Ko ovijete vrat do blaga, vbodite iglo v blago in zadelajte nit. Da ni videti na levi strani vbodov in da gumb bolj trdno stoji, prišijemo od leve strani manjši gumb. Če ima mali gumb dovolj velike luknjice, ga šivamo sproti z velikim gumbom, sicer ga pa prišijemo nazadnje z navadno svilo. Obešalnik lahko kupite v trgovini, in sicer naj bo narejen iz močnega traku, na konceh pa naj ima vtolčene medene krožke kakor čevlji na zadrگو. Dobe se pa tudi verižice, ki se pa uporabljajo le pri moških plaščih, zlasti pri kožuhih. Trden in čeden obešalnik si pa lahko naredite kar sami. Zvijte si čvrsto, približno 12 cm dolgo vrvico iz bombaža in pripravite si ravno tako dolgo progo blaga, ki je lahko poševna ali ravna. Progo zapognite po dolžini na obeh straneh po pol centimetra, nato pa zavijte vanjo vrvico in sešijte obešalnik z robnim vbodom. Če je proga krojena iz poševnega blaga, boste obešalnik lažje in lepše sešili, bolj trden je pa obešalnik, če prikrojite progo iz ravnega blaga. Obešalnik mora biti vedno prišit na dvojnem blagu. Pri plašču ga prišijte prej, preden všijete podlogo. Všijte ga torej pri vratnem izrezu, kjer je blago dvojno, in sicer blago vrhnjega in spodnjega ovratnika. Obešalnik ne sme biti napet, marveč nekoliko napuščen, pa ne preveč, da ne gleda izza ovratnika. Če ima plašč ležeč ovratnik, prišijte obešalnik skoz in skoz. Na levi strani morate seveda delati majhne vbode.

Zelo všeč mi je obleka, ki je okrašena z resami (franžami), in sicer s takimi, ki se scefrajo kar naravnost iz blaga, iz kakršnega je obleka. Ali se napravijo take rese pri vsakem blagu, volnenem in pralnem? Zdi se mi, da se pri pralnem blagu take rese posebno dobro ne obnesejo, ker se pri pranju zamotajo, ker niso zadelane in se blago cefra kar naprej.

Take rese lahko naredite samo na tistih delih obleke, pri katerih je rob rezan po niti. Rese delajte takole: najprej določite dolžino res, ki jo odmerite potem na blagu, v določeni višini pa izvlecite nit. Po izvlečeni niti prešijte blago na stroj. Prešivanje namreč prepreči, da bi se niti naprej ne cefrale. Šele, ko imate blago prešito na stroj, izvlecite ostale niti. Na vsakem blagu se rese ne dajo delati. Najlepše se naredo na blagu, ki ima osnovne in votkove niti enako debele. Če so namreč niti, ki tečejo po širini blaga, tenke, se težko izvlečejo, če so pa niti, ki tečejo po dolžini, tenke, se rade sprimejo in motajo. Najlepše se naredo rese na mehkem volnenem blagu, ki ima platneno vezbo, to se pravi, da je tkano tako kakor platno. Tudi na pralnem blagu, zlasti na platnu z debelimi nitmi se naredo prav čedne rese. Seveda jih je treba po pranju, in sicer, dokler so še mokre, iztrepati na mizi, da se uravnajo in ko so suhe, še sčesati z redkim glavnikom ali naravnost s ščetko.

Poletno blago si nameravam okrasiti s plisiranimi volani, in prosim, če mi poveste, koliko blaga naj si pripravim zanje in kako naj jih pravilno obrobim?



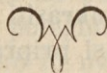
Za plisiran volan si pripravimo raven kos blaga, ki ga na eni strani obnitkamo na roko ali na stroj ali pa ažuriramo. Vsak drug rob je za plisiranje predebel. Plisirane volane damo obrobiti skoro najrajši s strojnim ažurjem ali obnitkanjem. Za ažur, ki ga damo napraviti na stroj, ne izvlečemo niti kakor pri ažurju, ki ga šivamo na roko, marveč samo označimo na blagu z nitjo, kje naj bo ažur. Če ne potrebujete posebno dolgega volana, si pripravite samo eno dolgo progo, ki je široka toliko, kolikor naj bo širok volan. K širini dodajte samo 2 cm za šiv. Dolga pa mora biti proga trikrat toliko, kolikor dolg hočemo imeti plisiran volan. Kadar pa potrebujete več dolgih plisiranih volanov, ni treba, da se ažurira in plisira vsak kos posebej, marveč vzemite širši kos blaga in naznačite na njem več volanov drugega nad drugim. Po označenju vam potem napravijo ažur, nato pa ves kos splisirajo. Šele, ko je vse plisirano, si razrežite posamezne kose po ažurju. Taki volani so obrobljeni z ažurjem po obeh straneh, tako da jih lahko takoj prišijete. Plisiranje se računa od metra. Če pripravite torej volane na opisani način, tako da vam plisirajo več volanov naenkrat, prihranite toliko, kolikor volanov ste dobili na eni dolžini blaga.

\*

»Ko sem šel mimo okna...« Oko je zrcalo duše, okno je pa zrcalo stanovanja. Za umazanimi in zaprašenimi okni, na katerih so razpostavljene zbirke raznih odloženih steklenic, škatlic in druge ropotije, si bomo težko predstavljali čedno stanovanje, dočim nam že rdeče pelargonije, fuksije ali nageljni in bele, lepo oprane in zlikane zavese povedo, da skrb za ta okna ljudje, ki vkljub vsakdanjim skrbem ne izgube smisla za lepoto svoje najbližje okolice. V lepa okna se radi ozremo, pa naj bodo to že okna enolične stanovanjske hiše v mestu, vile sredi vrta ali pa male čuvajnice na samoti.

Ko boste pripravljali lončke in cvetice za na okna, pomislite tudi na zavese. Ali bo treba kaj novega? Za pisanim cvetjem bodo prav lepe, čisto bele zavese ali pa prav svetle pisane zavese, skozi katere bo lahko prihajala svetloba nemoteno v sobo. Ko boste kupovali nove zavese, ne prezrite lepih mrežanth zaves z bogatimi resami, ki smo jih na novo vpe-ljali v združni prodajalni. Čeprav so delane na roko, so razmeroma poceni. Imamo pa tudi zavese iz prvovrstnega etamina, v katerih so všiti veliki mrežani motivi in vložki. Nadalje dobite tudi že izgotovljene tri-delne zavese z barvastimi bordurami, tako da jih lahko izberete v tisti barvi, ki se poda k vašemu pohištvu. Poleg vsega tega imamo pa tudi najrazličnejše blago na metre, in sicer gladke in vzorčaste etamine, tu-sorje in razne vrste čipkastega blaga, iz katerega si lahko sami napravite zavese, kakršne hočete, hkrati pa tudi enaka pregrinjala za postelje.

M.





## Novo življenje — rojenje

S prebuditvijo narave, se za naše čebele odprejo viri sladke hrane in s tem trenutkom se prične po panjih novo življenje. Dobra družina z mlado, rodovitno matico se prične močno razvijati, tako da jim postaja odmerjeni prostor kar pretesen. Zato prične čebelna družina skrbeti za pomnoževanje. Ob ugodni paši in ko se bliža primeren čas za rojenje, prične matica leči neoplojena jajčeca v trotove celice. Iz teh jajčec se po 24 dneh razvije trot. Jajčece se po preteku treh dni spremeni v ličinko, ki ostane šest dni nepokrita v celici. Šesti dan pokrijejo čebele celico, v kateri je ličinka, ličinka sama se pa zabubi. Tako zabubljena ostane v celici petnajst dni. Torej potrebuje neoplojeno jajčece štiriindvajset dni, da se izleže trot. Pokrovčki trotovih celic so nekoliko bolj vzbočeni kot pri čebelnih celicah. Predno pa so že prvi troti dorastli, pričnejo čebelice graditi matičnjake. V te leže matica v presledkih enega do šestih dni jajčeca. Te zaležene celice čebele potegujejo, tako da sličijo naprstniku. Jajčece, iz katerega se izleže matica, potrebuje za svoj razvoj šestnajst do sedemnajst dni. Torej v sedemnajstem dnevu je matica godna. Ker je pa življenje pri čebelah tako urejeno, da je pri eni družini samo ena matica, zato mora stara matica napraviti pot svoji naslednjici. Ni pravila brez izjeme. Tako se tudi pri čebelah dogodi, to je pač redkokdaj, da kraljčeta pri eni družini dve matici. V tem slučaju se čebele razdele v dva tabora. Vsaka matica ima svoj krog čebel. Mladi matici se pridružijo mladice, stari matici pa stare čebele. Pač pa je ta doba dvovladja kratka, navadno vedno podleže stara matica. Kot sem že omenil, je opisani slučaj redek. Običajno se stara matica, kakor hitro se ne čuti več varne v panju radi svoje naslednjice hitro zaleže še vse prazne celice z jajčeci. Lepega sončnega dne se umakne svoji naslednjici, okoli poldne zapusti svoje kraljestvo v spremstvu trotov in precejšnjega števila čebel. Temu pojavu pravimo rojenje. S tem dogodkom se torej razdeli čebelna družina v dve družini. Prva, z mlado matico, ostane v panju, dočim druga, s staro matico, izleti iz panja z namenom, poiskati si novega bivališča. Družini, ki je zapustila panj, pravimo roj. Družino, ki ostane v panju, imenujemo izrojenc. Izrojenc trenutno nima matice. Njegova matica je še v matičnjaku zaprta. Po preteku par dni doraste ter pregrizne pokrovček celice, iz katere pa ne izleze takoj. Najprej poizveduje, če je izhod prost oziroma varen. Zato slišimo približno šest dni po odhodu prvca v panju mile glasove: kva, kva, kva. To je glas najgodnejše mlade matice. Ko se čuti dovolj varno, izleze iz svoje celice ter gre na poizvedovanje po satju. Pri tem izprehodu opazi tudi že druge godne matičnjake. Rada bi jih uničila, tega ji pa ne dovolijo čebele, zato prično klicati svoje mlajše sestre na boj, in



sicer z glasovi ü, ü, ü, ü. Zaprte matice ji sekundirajo s svojim zamolklim kva, kva. Takemu panju pravimo, da mu matica poje. Sedaj nastopi isti slučaj kot sem ga že gori omenil. Čebele izrojenca, ako je še dovolj živalen, se zopet razdelijo v dva tabora. Nekatere skrbijo za že izleženo matico, dočim se druge pridružijo mlajšim maticam, ki so še zaprte v matičnjakih. To izzivanje traja približno štiri do pet dni. Ker se že izležena matica ne čuti več dovolj varne v panju, zapusti svoje bivališče približno deseti dan po odhodu prvca. Temu roju pravimo družec. Družci so zelo dobri roji, ker imajo mlado matico in mlade čebele. Družec zelo rad gradi novo satje. Pri zelo ugodni paši in če je izrojenec še krepak, dobimo tretji roj, ki ga imenujemo tretjevec. S tretjevcom navadno izleti več matic. Pri skrbnem in pazljivem ogrevanju lahko dobimo iz tretjevca več družin. Družine uporabimo za prašilčke.

Čebele rojijo navadno spomladi med osmo in štirinajsto uro. Predznakov za rojenje je več. Naštel bom najznačilnejše. Družina, ki se pripravlja na rojenje, lepo mirno sedi na satju, čebele so zelo pohlevne ter ne pikajo, tudi če jih primemo z roko. Dalje takšne čebele zelo po malem letijo na pašo, dasiravno jim narava ponuja hrane v polni meri. Zadnji dan pred rojenjem opazimo, kako nosijo čebele iz panja pokrovčke, s katerimi so pokrite celice godne čebelne zalege. Kot zadnji znak tik pred rojenjem je pa močno šumenje v panju. Ropot nastane vsled tega, ker se čebele do sitega nasrkajo medu. Tako nasitene tekajo po panju. Sedaj je vse pripravljeno, čaša je do vrha polna. Trumoma izletijo iz panja. Izletajoče čebele najprej krožijo nad čebelnjakom, kjer počakajo na izlet matice, ki zleti približno v sredi roja. Kakor hitro je matica v njihovem krogu, si izberejo najprikladnejše mesto, kamor se vsedejo. Roj se najraje obesi na kakšnem nizkem drevesu. Vsede se v obliki grozda. Navadno so prvci težki okoli dveh do treh kilogramov, iz A.-Ž. panja dobimo tudi do pet kilogramov težke prvce. Roj ogrebamo v majhen panjiček, katerega privijemo na drog. Panjiček postavimo pod grozd ter potem otresemo vejo tako, da padejo čebele z matico vred v panjiček. Pri tem bo nekaj čebel vzletelo ter bodo krožile nad drevesom, kjer je sedel roj. Zato bomo položili panjiček z rojem pod drevo v senco na tla. Krožeče čebele bodo kmalu zaznale, kje da je matica ter se bodo v kratkem pridružile roju. Ko je enkrat vse pomirjeno, postavimo panjiček z rojem v hladen teman prostor, da se čebele ohladijo in pomirijo. Zvečer, ko se ozračje nekoliko ohladi, otresemo roj v že pripravljen prazen panj.

Naj navedem še, kako naj bo panj pripravljen. Naša prva skrb je, da preskrbimo svoji novi družini kolikor mogoče udobno stanovanje. Zato bomo panj očistili vse nesnage. V tako očiščenega vložimo satje, in sicer po možnosti že izdelano satje. S tem, da mu dodamo veliko medsten, ga samo zadržujemo v razvoju. Nuditi mu moramo kolikor mogoče veliko, da mu pomagamo do čim hitrejšega podviga. Poleg tega mu pokladajmo dnevno tekom osem dni hrano, da lahko matica s čim večjo vnemo leže



jajčeca. Dalje pomagamo veliko roju tudi z vložitvijo že zaleženih satov, katere vzamemo močnejši družini. Z odvzemom zalege oslabimo plemenjaka ter mu na ta način odvezujemo voljo do rojenja. Namesto odvzetih satov postavimo medstene, s tem smo dali plemenjaku polne roke dela in ga za dalje časa odvrnili od rojenja. Roju je pa zelo veliko pomagano. V kratkem se bodo izlegle nove delavke, družina se bo močno pomnožila in bo lahko z uspehom hitela s svojim razvojem. Le od tako postreženega roja lahko pričakujemo, da se bo do jesenske paše močno razvil in si nanosil zadostne zimske hrane.

O združevanju rojev bom pisal v prihodnji številki »Zadrugarja«. Opozarjam pa vse, da moramo imeti sedaj družine že zelo živalne, če hočemo junija meseca polniti lonce s pomladanskim medom, ki ga bodo nabrale čebele na cvetlicah.

## **Ptičjereja**

---

K. Kos:

### **Kanarček**

**Praktična navodila o gojenju in reji kanarčkov.**

(Nadaljevanje.)

**Prehrana.** Kanarčke hranimo z mešanim semenom; svetlo seme je kaj tečna hrana in lahko prebavljiva. Konoplje pridajamo bolj malo, da se ptiček ne preobredi. Proso je grenko in ga ptič radi tega nerad zoba. Zelo zdravo in tečno seme je ribs ali ogršica. Solatino seme je priporočljivo za hripave ptičke. Ako opazimo, da je ptič bolan, mu damo maka; če je zaprt, mu pomagamo z lanenim semenom, ki je dobro odvajalno sredstvo. Po trgovinah dobiš pravilno mešanico vseh teh semen. Ossa seppia, zmleta kreda in zdrobljene jajčne lupine so priporočljive za mladiče, ker pospešujejo rast perja in utrjujejo kosti.

**Kletke.** Za enega ptička naj bo kletka oglata, približno 30 cm dolga, 25 cm visoka in 20 cm široka. Lesene, 1 cm debele palčice morajo biti lepo okrogle in gladke, da si ptiček pri skakanju oziroma oprijemanju ne pokvari krempljčkov. Pritrditi jih moramo v kletko tako, da se ne majejo. Predal, ki tvori pod kletke in se da pri čiščenju izvleči, naj bo iz pločevine.

Kletko lahko obesimo na steno ali pa jo imamo na za to nalašč napravljenem stojalu. Vedno je pa treba paziti, da ni kletka na prepihu. Najboljše so kletke iz žice in poniklane, in take, ki imajo spodaj kroginkrog 8 cm visoko šipo, tako da ne more ptič pri brskanju zoba trositi semena izven kletke. Najbolj higijenične posodice za hrano in vodo so iz porcelana, izdelane tako, da so spredaj navzgor upognjene, kar prepreči, da bi ptiček hrano ali vodo ponesnažil. Kletkina tla potrosi z belim, drobnim



peskom, najbolje s takšnim, ki se prodaja za čiščenje kuhinjske posode. Najmanj enkrat na teden moraš kletko dobro in temeljito osnažiti, umiti palčice z gorko vodo in potresti fla s svežim, drobnim, belim gorskim peskom. Vodni pesek, tako zvana mivka sive ali rjave barve, ni priporočljiva, ker vsebuje različne bakterije in bacile, s katerimi bi se lahko ptiček okužil in zbolel. Na kletko obesi tudi banjico za kopanje, ki jo bo ptiček prav rad uporabljal.

**Kletka za paritev enega para.** V ta namen je najboljša lesena kletka v obliki zaboja, ki ima samo na sprednji strani žično mrežo; dolga naj bo 30—40 cm, 30 cm visoka in ravno toliko široka. Palčice pritrdi 15 cm pod stropom kletke, da ima samec pri obletavanju samice dovolj prostora. Taka kletka-parilnica naj ima dvoje vrat. Na ena obesimo kabinico za gnezdo, in sicer zunaj kletke. Kabinica naj bo 12 cm dolga in ravno toliko široka, visoka pa 20 cm. Najbolje je, ako je cela kabinica pletena iz žice. Na njeno dno denemo krpo, na to pa pest mehkega sena oziroma otave. Razen tega postavimo v kletko še 5—6 cm dolgih nitk iz domačega platna, nekaj trave ali sena, nekoliko nitk od starih vreč, mahu in drugo, s kojim materijalom si samica mehko in udobno podloži. Ako je več mladičev, moramo paziti, da ni gnezdo premajhno. Dno gnezdeca mora biti ravno, da lahko ves zarod udobno sedi v gnezdu, ker dobivajo sicer mladiči krive noge.

**Kletka za paritev več parov.** Ako imamo za paritev več samic, si lahko napravimo z malimi stroški kletko-parilnico kar sami doma. Za devet samic jo napravimo tako-le: Postavi si stelažo iz 12 mm debelih, mehkih desk; visoko 102 cm, dolgo 102 cm in široko 30 cm. V ta okvir pribij trdno v enaki vodoravni razdalji dve deski; vsako tako pridobljenih nadstropij razdelimo v tri enake dele ter jih opredelimo s tenko, navpično desko. Na ta način dobiš devet prostorov. Spredaj postavimo žico v razdalji po 1 cm ali pa mrežo. Za vsak oddelek napravimo po dvoje vrat, ker moramo na ena privesiti gnezdo. Na vsako nadstropje damo 5 cm visoko desko, ki jo poljubno dvignemo, da izvlečemo lahko pločevinast predal, ki ga rabimo za pokladanje peska. Ker se ta naprava prisloni k steni, zadostuje, da se zadnja stran zabije s primerno tenko desko. Ta kletka-parilnica naj se postavi tako, da je vsaj 50 cm višje od tal.

**Paritev v sobi.** Za paritev več parov lahko vporabiš tudi sobo, ki je obrnjena proti vzhodu ali jugu. Okna v sobi zakrijemo z mrežo. Soba naj bo sončna in zračna s približno 15° C toplote. V sobi lahko položimo nekoliko grmičevja ali zelenih vejic. V januarju sputimo več samic v sobo, kjer naj ostanejo do meseca marca. Nato jih spravimo spet v kletke. V sobo spustimo sedaj samce. Čez teden dni jim pridružimo vse prejšnje samice. Gnezda pritrđimo na steni, in sicer samo na eni strani sobe. Ako hočeta dve samici valiti v istem gnezdu, damo eno samico v kletko, kjer jo obdržimo približno teden dni. Nato jo spet spustimo v sobo, — in gotovo si bo sedaj izbrala drugo gnezdo.



**Kletka preletalnica.** Te kletke imajo nad 1 m<sup>3</sup> prostora; ptički, osobito mladiči, ki se že sami hranijo, lahko v taki kletki poljubno letajo, kar zelo koristno vpliva na njih razvoj in njihovo zdravje.

**Vrtno letališče.** To mora biti dobro zaščiten pred vetrom. En del tega letališča je pokrit s streho, ostali del pa z žičnato mrežo. Tu posejemo travo in posadimo razno grmičevje. Na tla potresemo zmlete lupine kuhanih jajc, zmleto kredo, zmlet star zid in podobno. (Konec prih.)

## Zdravstvo

---

Dr. V. Arko, Ljubljana:

### Jetika — ljudska bolezen

Jetika je ena najbolj razširjenih bolezní. Za njo so umirali že stari narodi. Tudi dandanes je jetika razširjena med vsemi civiliziranimi narodi, dočim so nomadi kolikortoliko zaščiteni pred njo. Nikdar ne nastopa jetika v obliki epidemij, kakor n. pr. kuga, škrlatinka itd., pač pa je stalen gost v hišah, kjer vlada glad, siromaštvo in nepoučenost. V naši državi umre vsako leto 50.000, v dravski banovini 2000 ljudi vsled te zavratne morilke.

Jetiko povzročá bacil, ki ga dobro poznamo. Prvotno so bili mnenja, da je mogoče ustvariti zdravilni serum proti jetiki, slično kot imamo uspešne serume proti difteriji, tetanusu itd. Na žalost se ta pričakovanja niso uresničila. Zdravljenje jetike je krenilo povsem v drugo smer, o čemer bo še kasneje govora.

Glavni vir okužbe je jetičen bolnik. Bacili jetike se nahajajo v vseh izločkih bolnega človeka. Narod je mnenja, da je jetike sto vrst. Število je sicer nekoliko pretirano, v glavnem pa je to mnenje naroda pravilno. Najbolj poznana je sicer jetika pljuč, vendar pa se jetika lahko naseli tudi v drugih delih človeškega telesa. Tako poznamo jetiko možganske mreže, sapnika, očesa, kosti, sklepov, črev itd. Največkrat pa najdemo bacile jetike v pljunku jetičnega človeka. Če pljuva jetičnik na tla, se pljunek posuši. Pri pometanju pa se dviga prah, ki vsebuje nebroj bacilov jetike, ki pridejo pri dihanju v pljuča zdravih ljudi, kjer nadaljujejo svoje pogubonosno delo. Ne glede nato se okužimo z jetiko tudi na ta način, ako jetičnik kašlja, kiha ali pa celo samo govori direktno v nas. Ob takih prilikah razpršuje bolnik okoli sebe nebroj finih kapljic, ki prihajajo deloma iz ust, deloma pa iz sapnika ali še iz nižjih delov, in ki vsebujejo bacile jetike. Vendar ne najdemo v vsakem slučaju bacilov jetike v izločkih. Ločimo tedaj jetičnike s tako zvano odprto jetiko, kjer najdemo v izločkih bacile, in bolnike z zaprto jetiko, kjer ne najdemo bacilov, kar je seveda velike važnosti predvsem za okolico bolnika.



Pri vsakem jetičniku je treba pojasniti sledeča vprašanja:

a) kje se je okužil,

b) da li ima zaprto ali odprto jetiko,

c) da li obstoja nevarnost, da okuži še druge,

d) kakšni razlogi še obstojajo, ki so dovedli do obolenja odnosno ga pospešili. Med te štejemo slabo stanovanje, slabo hrano, naporno delo, pijančevanje, nepoučenost itd.

Odgovori na ta vprašanja nam bodo pojasnili in nam pokazali pot, po kateri moramo iti, če hočemo, da bo naša borba proti jetiki uspešna. Ti problemi pa ne spadajo samo v delokrog zdravnika, temveč tudi drugih faktorjev. V borbi proti jetiki morajo sodelovati vsi oni, ki jim je poverjena skrb za prosveto naroda, t. j. učitelji, duhovniki, razna prosvetna društva. Nadalje morajo sodelovati vsi tisti, od katerih je odvisen življenjski standard prebivalstva. S povišanim življenjskim standardom bodo izginili vsi oni faktorji, ki pospešujejo jetiko. To je zlasti slaba prehrana in slaba stanovanja. Le s skupnim delom vseh navedenih bomo dosegli uspehe, ki so jih že dosegli v drugih državah.

Ako skušamo sedaj odgovoriti na stavljena vprašanja, potem moramo reči sledeče:

Pri vsakem jetičniku je treba ugotoviti izvor okužbe. To je lahko n. pr. součenec v šoli, učitelj, tovariš v uradu ali pa v delavnici, služkinja itd. Dotični, od katerega izhaja okuženje, ima gotovo odprto jetiko. Tega je treba izolirati v bolnici ozir. sanatoriju in ga zdraviti vse dotlej, dokler se njega odprta jetika ne spremeni v zaprto, vsled česar dotični ni več nevaren za svojo okolico. Prav tako je seveda postopati z tistim, ki se je na novo okužil. V gotovih primerih je mogoča izolacija bolnika tudi doma. Bolnik in njegova okolica pa morata biti točno poučena o vsem, kar se tiče možnosti okuženja. Mali otroci se morajo brezpogojno odstraniti iz okolice jetičnika, ker so otroci najbolj podvrženi okuženju. Posebno težak položaj pa je, če je jetičnik hranitelj družine, za katero je seveda treba skrbeti, ker je izgubila svojega rednika. Tako vidimo, kako se porajajo spričo boja z jetiko težki socialni problemi.

Skrb za uspeh te borbe pripada zlasti protituberkuloznim dispanzerjem.

Že v začetku sem omenil, da je jetika zelo razširjena bolezen. Praktično vzeto je do 15. leta okuženih skoro 90% ljudi, Vendar pride približno le v 10% do očitnih znakov jetike. Vidimo torej, da prebole nekateri, če žive v ugodnih razmerah, jetiko brez posebnega zdravljenja. V zvezi s tem je treba pripomniti, da je napačno naziranje, da bi jetična mati rodila jetičnega otroka. Otrok se okuži šele po rojstvu. Radi tega je treba otroka po rojstvu odstraniti od jetične matere in ga izločiti v kak zavod v nadaljnjo oskrbo in varstvo.

Kakšna je usoda ljudi, ki so okuženi z jetiko? Večina preboli prvo okuženje brez posebnega zdravljenja. Ti so nekako cepljeni proti naknad-



nemu okuženju. Ako se ti ponovno okužijo, prebole to infekcijo lažje kot sicer. Mogoče je pa, da se že prvo ali drugo okuženje konča s smrtjo. Imamo pa gotove oblike pljučne jetike, ki že od vsega začetka niso ozdravljive. V splošnem pa moremo reči, da je pljučna jetika ozdravljiva bolezen. Poleg drugih faktorjev je to odvisno od pravočasnega zdravljenja.

V čem obstoja zdravljenje jetike? Zdravljenje je jako različno in se ravna od slučaja do slučaja. V prvi vrsti obstoji zdravljenje v izboljšanju higijenskih razmer bolnika, v izboljšanju prehrane, počitku, kar vse dosežemo, če moremo bolnika oddati v dobro urejeno bolnico ali pa v specialne sanatorije. Posebnih zdravil proti jetiki je seveda nebroj in jih uporabljamo z različnim uspehom. V zadnjem času se je pričelo uveljavljati posebno operativno zdravljenje jetike. Če bi zašel v podrobnosti, bi prekoračil okvir in namen članka.

Ko bolnik ozdravi, ko ne izloča več bacilov in se je proces v pljučih umiril, nastane novo vprašanje, kam s temi rekonvalescenti? Jasno je, da bi težko delo, nezdravo stanovanje itd. pahnili bolnika tja, kjer je bil, t. j. bolezen bi na novo vzplamtela in vsi stroški bi bili zaman. To je naloga socialnega skrbstva, ki naj s primernimi ukrepi poskrbi, da postanejo ti ljudje zopet srečni in koristni člani človeške družbe.

Ako tako gledamo na vse te probleme, se nam zdi, da jih je nemogoče rešiti. Toda uspehi, ki so jih dosegli v drugih državah, kjer so se morali v začetku sigurno boriti z istimi težkočami kot pri nas, nam jasno kažejo pot, po kateri moramo iti, če hočemo doseči isto, kar so dosegli že drugod.

## ***Iz življenja in prirode***

---

Janko Sotošek:

### **Življenje prazgodovinskega človeka**

(Nadaljevanje.)

Starejša kamena doba ali paleolitik se deli z ozirom na različno kulturno višino v starejši in mlajši paleolitik, ki imata vsak po tri pododelke. Ti predstavljajo stopnje kulturnega razvoja paleolit-skega človeka od najbolj primitivnih razmer navzgor in imajo svoja imena po francoskih najdiščih, ki so najvažnejša in najbolj raziskana. Te stopnje so obenem geološki oddelki mlajše polovice ledene dobe. Ločimo torej:

#### a) Starejši paleolitik.

1.) Chelléen (izg. šelén; po najdbah pri kraju Chelles, department Seine-et-Marne, sev. Francija).

2.) Acheuléen (izg. ašelén; Sant-Acheul pri Amiensu, dep. Somme v sev. Franciji).



3.) Moustérien (izg. musterjén; Le Moustier, dep. Dordogue v južni Franciji).

b) Mlajši paleolitik.

1.) Aurignacieu (izg. orinjaseu; Burignac, dep. Haute-Garonne, južna Francija).

2.) Solutréen (izg. solütrén; Solutré, dep. Saône-et-Loire, vzhodna Francija).

3.) Magdaléuien (po jami La Madeleine pri kraju Tursac, dep. Dordogne, južna Francija).

### Kultura starejšega paleolitika.

Kulturni razvoj paleolitskega človeka se kaže v različnem orodju in orožju, ki je v starejšem paleolitu izključno od kamna (kar je bilo lesenega je v toku časa preperelo), v mlajšem pa tudi iz živalskih kosti, mamutove slonovine in rogovja.

Najstarejša kulturna perioda se imenuje chelléen. Univerzalno orodje v tem času je velik, debel in težak kamen, ki so ga v svrhu boljše uporabe obdelali tako, da so z njega odluščili manjše ali večje dele in mu dali na ta način ostre robove in konice. Pri najstarejših kosih, ki so bolj grobi, se je to vršilo z direktnim udarjanjem, kasneje indirektno; kamen so položili na ostrorobato kamnito podlago in z lesom tolkli po njem ter tako odluščili tudi prav majhne delce. Isto so dosegli tudi s pomočjo pritiska. Oblika kamna se je ravnala po namenu, ki mu je imel služiti. Ploščati kamni trikotne oblike z ostrimi robovi so rabili za rezanje in strganje, rezanje pa je bilo možno samo s konicami, ker so robovi zaradi grobe obdelave potekali preveč cikcakasto. Podolgovati ovalni kamni so služili za udarjanje kot bat in ostrokoničasti kot bodala. Redkejši so ploščati okroglaste oblike, ki jih je diluvijalni človek metal v divjačino kot nekaj diskus. Tisti del kamna, kjer ga je človek prijemal, je bil debel in dostikrat je ostala v svrhu lažjega prijemanja in držanja na tem mestu nedotaknjena gladka skorja, ki jo ima neobdelani kresilnik, ki se je največ uporabljal.

Pri obdelavi ali retuširanju kamna so odleteli od njega majhni, a ostri kosi, ki so služili kot manjše orodje za razne namene, kot nožiči, konice in drugo.

Napredek kulture v acheuléenu se kaže v tem, da so kamni manjši, tanjši in lažji, retuširanje finejše in bolj enakomerno, robovi zato ostrejši in bolj ravni, tako da se je moglo rezati tudi z njimi in ne samo s konicami. Debelejši držaji so redki, zato se lahko sklepa, da so kamne že nasajali na lesene kolce, o čemer v chelléenu še ni govora.

V moustérienu dotedanje kamnite zagvozde popolnoma izginejo in na njih mesto stopijo manjše konice in široki ovalni kamni, ki služijo samo za strganje in skobljanje in ki se deloma pojavijo že v acheuléenu.



V starejšem paleolitiku je živel človek na najprimitivnejši način — od nabiranja sadežev in lova. Hranil se je le s tem, kar mu je nudila narava sama od sebe in se ni brigal, da bi nadomestil, kar ji je vzel, živel je torej iz rok v usta. Poljedelstva in živinoreje še ni poznal. Ženske in otroci so nabirali razne divje rastoče rastline, koreninice in plodove ter stikali za negodnimi živalmi, polži in jajci, moške pa so bili lovci. Njihovo orožje je bilo silno primitivno. Še največ vredna je bila lesena sulica s kamnito konico, katero je napravil tako, da je palico na koncu razklal in vanjo vtaknil oster kamen, ki ga je s kakšnim vezivom pričvrstil na kolec. To orožje je bilo sicer pripravno za lov na manjše živali in za borbo s sočlovekom, ni pa mogel z njim ukrotiti mamuta, nosoroga, bizona ali konja. Skopa narava v pokrajinah s hladno klimo, ki niso nudile vsega v izobilju, pa prisili paleolitskega človeka, da se je spravil tudi med nje. Orožja, s katerim bi jih mogel ubiti, ni imel, zato si je izmišljal razne lovske zvijače, nastavljal je zanjke in podil divjačino proti naravnim zaprekam, rekam, soteskam, prepadam in umetno napravljenim ter pokritim jamam.

Dokler je bilo prebivalstvo redko, človek še ni bistveno vplival na živalski svet, ko se pa človeštvo razmnoži, se zmanjša število divjačine. Glavna hrana je bila takrat meso in lovilo se je v vsakem letnem času tudi preko potrebe. To povzroči, da so začele nekatere živalske vrste izumirati. Najprej so bile iztrebljene velike, toda počasne in nenevarne živali in velike ptice, ki so legale jajca na tla, kjer jih je človek lahko našel. Ni pa mogel uničiti živali, ki jih je ščitil pragozd in onih, ki so živele v stepi, zaradi njihovega velikega števila. Poleg geoloških in klimatskih sprememb ima torej tudi človek svoj delež na izginotju mnogih živalskih vrst.

V paleolitiku človek ni poznal lončarstva, kar pa ni nič čudnega. Ljudje takrat niso imeli stalnih bivališč, kadar jim zmanjka na enem kraju hrane, se preselijo drugam, žive torej nomadsko življenje. Nomadi pa ne marajo na potovanjih krhkega glinastega posodja, bolj uporabljivo je zanje tako, ki se ne razbije in se je lahko hitro nadomestiti. V paleolitiku izdeluje človek posodo za shranitev zalog hrane iz šibja in suhe trave, mogoče tudi iz lesa in lubja ali usnja.

O obleki paleolitskega človeka ne vemo nič gotovega, predvsem za toplejše interglacijalne dobe, vsekakor pa je bil oblečen v mrzlih oddelkih diluvijev v živalske kože, kar dokazujejo že številni kamni za strganje krvi in kit s kože. Da pa je bila koža mehka in voljna, so jo bržkone zvečili, kot še sedaj mnoga prirodna ljudstva. Kožo so si enostavno ogrnili ali se zavili vanjo, ker v tej dobi še ne poznajo koščenenih igel.

V ozki zvezi z obleko je okrasje, ki ga v starejšem paleolitiku ni. Pač so se našli v bližini bivališč sledovi okra in železnega oksida in možno je, da se je človek barval z njima, deloma, da se zaščiti pred pika-jočimi muhami, deloma v lepotilne namene.



Iz te dobe ni nikakih sledov, ki bi kazali na umetniško udejstvovanje.

Bivališča si je izbral v toplejših časih kar na prostem, v hladnejših pa se je zatekel v prirodne jame s stalno temperaturo ali pod skalne previse.

Družabne razmere so prav malo znane. Večinoma so živeli ljudje v malih tropih v svrhu samoobrambe in lova na večje živali, ponekod pa že v večjih skupinah, na kar kažejo številne najdbe orodja na enem kraju. Spočetka si vsakdo sam izdelava vse, kar rabi, s porastom števila prebivalstva in naraščajočimi potrebami nastopi delitev dela, podlaga vsakega napredka. Posamezne osebe ali skupine se začno pečati s pripravljanjem določenih predmetov in to ne le za lastno porabo, ampak največ za oddajo drugim. Kot posledica tega se začne razvijati zamenjavanje dobrin. (Dalje prih.)

## **Zadružni vestnik**

---

---

### **Z občnega zbora Kreditne zadruga v Ljubljani**

Dne 17. marca t. l. se je vršil IX. redni občni zbor Kreditne zadruga uslužbencev drž. železnic v Ljubljani. Lepa udeležba članstva in živahno zanimanje pri obravnavi dnevnega reda je pričalo, da se železničarji dobro zavedajo pomena te svoje zadruga. Samo na kratko naj beležimo potek zbora.

**Iz poročila upravnega odbora.** Predsednik zadruga tov. E. Jeras je poudarjal zlasti porast vlog, ki so znašale v preteklem poslovnem letu 4,293.592 Din. Kakor je po eni strani ta uspeh razveseljiv, vendar nalaga upravnemu odboru težko brigo, ker mora misliti na vse eventualnosti, t. j. predvsem na možnost nepredvidenega navala vlagateljev na njihove vloge. Vloge so kapital, ki ga je treba z vso previdnostjo uporabljati, pri čemer prihajajo v poštev samo kratkoročna posojila. Dolgoročni kapital zadruga predstavljajo samo zadružni deleži (Din 304.460), dolg pri Savezu (ca. Din 500.000), rezervni fond s fondom za dubioze (Din 300.000) in trajna štednja (Din 276.937). Le s temi zneski lahko zadruga razpolaga za daljšo dobo. Zato je treba stremeti za tem, da se ti zneski povečajo.

Glede deležev je delal upravni odbor na to, da se njih število zviša, kar je skušal doseči s tem, da je zahteval trimesečno članstvo od vseh onih, ki so prosili za posojilo.

Zelo važno je vprašanje trajne štednje. Predlanskim je bil od savezne skupščine storjen sklep, da je trajna štednja obligatna za vse člane zadruga. Oziri na sedanjo situacijo nekaterih kategorij, zlasti delavcev, so narekovali, da zadruga še ni izvajala tega sklepa.



V izvajanju gospodarskega programa in svojega namena za osamosvojitve železničarja mora misliti upravni odbor še posebno na one člane, ki so zidali lastne domove, pa se zadolžili pri tujih denarnih zavodih. Razočarani — plače so se znižale, najemnine prav tako, davki so narasli — so sedaj v stiski in treba jim je pomagati.

Vprašanje zase je naše Podporno društvo. To društvo je sicer visoko aktivno, ne razpolaga pa z likvidnim denarjem. Krivda: nalaganje denarja v tuje zavode ob nezaupanju v svoje lastne, železničarske gospodarske ustanove. Društvu je Kreditna zadruga pristopila na pomoč in prevzela del njegovih zamrznjenih vlog, pri čemer je upravni odbor seveda zavaroval interese zadruga.

Tajnik tov. Outrata je v svojem poročilu orisal podrobno delovanje upravnega odbora ter navajal konkretne podatke. Ukinjeno je bilo s 1. januarjem 1935 pri posojilih zaračunavanje 1% odbitka za upravne stroške, obresti se ne bodo zaračunavale več za pol leta naprej, nego letno nazaj. Upravni odbor je nadalje sklenil, da stavi občnemu zboru predlog, da se drugi in vsak nadaljnji delež obrestuje. Končno je odbor intenzivno propagiral štednjo in pozival še posebno članstvo, ki je svoj dolg odplačalo, da vlaga vsaj del tega, kar je doslej odplačevalo, poslej kot prihranke v zadrugo. Pri tem naj uvaža dejstvo, da se mu bo lahko eventualno zopet potrebno posojilo z ozirom na njegovo vlogo odobrilo brez porokov.

H koncu je tov. tajnik apeliral na zborovalce, da naj se zavedajo nove dobe, ki odpira zadrugarstvu boljše izgleda v bodočnost, v kateri bo to zadrugarstvo uresničilo svoj ideal.

Detaljni referat tajnika tov. Fratine je z ozirom na tiskano poročilo odpadlo.

Nato je podal svoje poročilo predsednik nadzornega odbora tov. Zupanič in ugotovil, da se je nadzorni odbor prepričal o pravilnem in vestnem poslovanju upravnega odbora, njegovih ukrepov, predlogov in letnega zaključka.

Občni zbor je vzel poročili obeh odborov na znanje in ju soglasno odobril.

Pri volitvah so bili izvoljeni na mesto izpadlih članov tov. Čerčka, Škofa, Zupaniča in Gajška: za upravni odbor tov. Škof in Makuc, za nadzorni odbor pa tov. Zupanič in Pečar; kot namestniki za upravni odbor tov. Pohar, Bukovec, Adlešič, Jereb, Potočnik in Habicht, za nadzorni odbor pa tov. Šinkovec, Bergant, Kuštrin, Kralj, Novotni in Kompare.

Kot delegat Saveza je podal tov. načelnik Deržič obširno poročilo o poslovanju zadrug državnih uslužbencev, o ciljih zadružništva, zlasti še kreditnega, o nasprotnikih zadružnega gibanja, o posebnih željah in zahtevah zadružništva drž. uslužbencev v dravski banovini. V svojih izvajanjih je posebno poudarjal imperativno izvajanje čistih zadružnih načel, kar edino daje poročstvo za napredek in uspeh našega gibanja.



Izmed raznih sklepov, ki jih je storil občni zbor, bo zanimalo članstvo zlasti:

Obvezna štednja velja samo za nastavljeno osebo; delavci se lahko za to štednjo prostovoljno odločijo;

drugi in vsak naslednji delež posameznega člana se obrestuje; uvede se delegatski sistem za občne zборе zadruge.

Ob zaključku občnega zbora se je tov. Jeras izstopivšemu odborniku Čerčku toplo zahvalil za njegovo neumorno in plodonosno delovanje v Kreditni zadrugi, nato pa ob 13.50 zaključil lepo uspeli občni zbor.

## **Leposlovje**

---

### Gustav Strniša: **Na tračnicah življenja**

Starka je pristopila in jo pričela gladiti po laseh ter tolažiti. Monotono je govorila, a zvok njenega glasu je bil mil in čist. Dekle je čutilo, da govori ženica iz srca.

Nekaj časa Pavla ni sploh mogla skoraj ničesar misliti, vse je plesalo okoli nje.

Gospodinja pa je govorila. Njen glas ni bil vsiljiv, ne preveč ganljiv, žuborel je mirno in počasi kakor studenček popotniku, ki se vrača domov in utrujen ob njem počiva.

In tedaj je Pavla zakoprnela po sorodni duši. Objela je starko, ki je vsa srečna razumela njeno boleost in se tesno stisnila k nji kakor ljubeča mati, ki vse razume in vse odpušča, saj najbolj resnično in najbolj požrtvovalno pač ljubi ona.

Mladenka se je zjokala. Potem se je pred gospodinja zasramovala svoje šibkosti.

Starica je tiho vstala in neslišno zginila.

Poštatica si je jela očitati, da je bila prehitra in se je prenašlo odločila za Kolarja. Da, njena slutnja je bila prava, čeprav se je branila! Zato ves čas, odkar mu je obljubila zakon, ni imela nobenega notranjega miru več! Pa da je zakrivil kaj takega! Ali je to mar železničar? Poznala je mnogo železničarjev. Tudi njen ranjki oče je bil železniški uradnik. V njih je gledala le kremenite in poštene značaje, sploh ljudi, ki so resno in vedro vršili svojo službo in se po končanem delu tudi iz srca poveselili. Da, že njihova narava je taka, da niso povprečneži in vsakdanji dolgočasneži. In odgovorno službo opravljajo, večkrat jim gre za stotine življenj. In prav zato so običajno mrki v službi, a ko so prosti, se oddahnejo in pozabavajo, tedaj postanejo šegavi, da jim šaljivke, zabeljene večkrat z nedolžnimi zbadljivkami, kar prše iz ust.



Spet se je približala oknu. Njen blede obraz je sijal moker od solz, tiho drhtenje ji je še in še stresalo telo.

Kako hitro se je vse zrušilo v nič! Vsepovsod same razvaline! Kakšno sončno ljubezen je sanjala njena duša in kakšno zakonsko srečo si je obetala! Koliko je mislila na materinstvo, na tisto globoko skrivnost, ki dvigne ženo nad moža, da postane kakor svečenica, ki se sama žrtvuje.

Zdaj pa je vse zginilo v mraku razočaranja in obupa.

Njen ženin je tedaj že čepel v ječi miren in hladnokrven, kot bi se ne bilo nič zgodilo. Le včasih ga je popadla hipna jeza, da je stisnil pesti in zasikal ter preklinjal usodo in tiste, ki so ga zaprli, saj se vsak zakrknjenec znaša nad drugimi. Hudo mu ni bilo in tudi kesal se ni preveč za svojo izgubljeno ljubezen. Res je bila Pavla lepa in všeč mu je bila, toda zavozil je na stranpot in zdaj ni več hotel misliti nazaj, ker je vedel, da s poroko ne bo nič. Njegova ljubav je bila bolj samoljubje kakor resnično čuvstvo. Tudi ga je zaskrbelo, kako bo poslej živetaril. Kaj bo, ko se odpre ječa in bo moral s trebuhom za kruhom?

Ko se je Pavla spet spomnila, da čepi Kolar v ječi, je vzela iz omare njegovo sliko in se zastrmela vanjo. In nehote se je pričela spraševati, ali je res tako zelo ljubila tega človeka, da ji brez njega ne bo živeti? Mar ji bo življenje poslej neznosna bolečina? Da, samevati bo morala, toda, ali bo to tako hudo? Ali ga je res ljubila, da bi se vsa žrtvovala zanj, če bi bilo treba?

Ni si še odgovorila, ko je spet vstopila gospodinja in ji prinesla skledico čaja. Nekaj časa je Pavlo otožno gledala, potem je tiho sedla k nji. In kakor bi vedela, kje so se ustavile mladenkine misli, je šepetaje nadaljevala:

»Bolečina premine, plahne! Spomin ostane, ki je odsev bolesti, a ta spomin nam blaži dušo, da postane lepša v svojem trpljenju in tudi plemenitejša! Vse je tako minljivo in morda prav zato tako resnično lepo! Velika in prava ljubezen pač ostane, a koliko jo je na svetu?«

In še je govorila in ji opisovala svojo prvo, edino in nesrečno ljubezen, ki jo je kakor talisman nosila po poti življenja, vedno mislila na njo ter ostala samica. Njena povest je bila preprosta, vsakdanja, a menda prav zato tem lepša in ganljivejša.

Poštarici je dobro delo, da je bila starica napram nji tako prisrčna. Doslej sta si bili vedno tuji, starka je bila gospodinja, a ona najemnica. Zdaj sta se približali druga drugi, Pavlina nesreča ju je spoprijateljila. Razočarana nevesta je zdaj vedno in vedno vrtala v sebi in se spraševala. Po prvem navalu bolesti in razočaranja je začudeno opazila, da ji za zaročencem ni skoraj nič hudo. Prav zato je še tembolj želela v sebi dognati vse do konca, da bi kesneje ne tavalala v dvomih in ne trpinčila sama sebe.



In ko je tako premišljevala in preudarjala, si je morala priznati, da je na njena čuvstva silno vplivala Kolarjeva vijolina, s katero jo je znal očarati, ji prizvati nežno zasanjanost in vzdramiti v nji domišljijo.

Bolj in bolj se je zavedala, da ni ljubila izvoljenca kakor ljubijo resnični ljubimci, ki imajo radi človeka z vsemi njegovimi vrlinami in tudi z vsemi napakami, ki jih nikoli ne obsojajo, temveč jih skušajo dojeti, opravičiti in olepšati, ali vsaj omiliti.

Morala si je pritrčiti, da svojega ženina ni nikoli tako ljubila in da ni nikoli marala res takega, kakor je v resnici bil, temveč je le koprnela za goslačem pod njenim oknom, ki ga ni videla, ampak samo poslušala glasove njegove vijoline ter ga slutila in si iz njega ustvarila drugi lik, ki je bil na pogled morda res sličen Mirku Kolarju, a v resnici je bil popoln, lep ter plemenit. Da, njegove šibke strani je naprtila drugim in sebe slepila da ga krivično obsojajo.

Da je bil njen ponos posebno užaljen, ni marala nikomur pokazati, saj ljudje ne smejo vedeti, da trpi in da jo boli, kajti še celo tisti, ki niso zlobni, največkrat uživajo na nesreči svojega bližnjega, ker jim je to nekaka uteha v lastni bolečini.

Pavla je počasi slekla nevestino obleko in jo obesila v omaro. To belo kipeče blago, ki ga je ljubkovala preje s svojim pogledom, ji je postalo naenkrat mrtva cunjia, ki je morala v kraj, še preden je odslužila svojemu namenu.

Oblekla se je v delovno obleko.

Gospodinja je še vedno sedela na stolu in ji pripovedovala o svojem življenju.

Pavla je ni več poslušala. Uho je vjelo le posamezne besede, a misel jih je takoj sproti zadušila. Raztresena ni opazila, kdaj je gospodinja spet odšla.

»V urad grem in na delo se vržem!« je energično siknila med zobmi ter trdo zaprla okno. Da, tam bi bilo lepo zunaj v prirodi med cvetjem in pticami, res bi se oddahnila, toda niti v naravo ne sme, ljudje bi jo opazili in jo hinavsko pomilovali, med zidovjem hoče ostati, dokler se nekoliko ne pozabi njena sramota, na kateri je sama popolnoma nedolžna!

Mirno in počasi se je napotila v urad. Preden je zaprla vrata, se je še ozrla v ogledalo in se začudila svoji bledoti.

»S krinko na obrazu moram med ljudi, moram!« so ji šepetale ustnice in skušala je pokazati vesel obraz.

Ko je prišla na pošto ter sedla na svoje mesto, so se vsi začudili, a nihče ni črhnul.

Pričela je delati. Spočetka ji je šlo zelo težko. Spomin jo je begal. Misli so ji slednji hip uhajale drugam, saj sta zaročenca sklenila, da napravita po poroki kratko potovanje. In kadar je zdaj udarila ura, se je



spomnila, kje bi morala ta čas biti in kako prijetno bi bilo hiteti nekje daleč.

Pa se je ozrla v hladne sive stene in se stresla. Da tako ji je usojeno in konec! Pogumno mora stopati svojo pot in ne sme kloniti, kajti kdor klone, mu drugi radi pomagajo v popolno propast, saj ga poteptajo in hite preko njega dalje.

\*

Pavla se je pomirila. A sama zase se je bala, da bi ne otopela. Skušala se je predramiti iz neobčutljivosti in se raztresti.

Večkrat se je spomnila na Premka. Ta ji pač privošči sramoto in žalost, ker je neizkušena nasedla človeku, ki je ni vreden. Na Kolarja se pač tudi vsi drugi železničarji jeze, saj jim je s svojimi poneverbami žalil tovariško čast in poštenje!

Življenje pa je hitelo naprej, povsod se ji je smehljalo in jo vabilo, bila je vendar še tako mlada, komaj 23letna.

Pričela se je bolj gibati v prirodi, skušala je globlje dojeti njene čare in lepoto. Polagoma je dobivala veselje do življenja in do vsega okoli sebe. Stvarstvo ji je radodarno vračalo mlado silo, ki je v nji samo začasno onemela.

Zazdela se je sebi zrelejša in pametnejša. Bila je uverjena, da je po- slej nihče več ne bo premotil in da ne bo nikomur več kar na slepo verjela.

Nekega dne je srečala Premka. Zardela je. Prijazno jo je pozdravil kakor običajno. Vprašal jo je, zakaj zvečer tako hiti z večerjo, saj bi lahko kako minuto posedela, da bi nekoliko pokramljala, ker on ne more prej iz pisarne.

Ta njegova malenkostna pazljivost ji je laskala. Tudi ona je že obžalovala, da se s prometnikom tako dolgo ni videla, rada se je z njim pomenkovala, sramovala se pa je, da bi pohajala kasneje večerjat, da bi si on česa ne domišljjal. Zdaj jo je sam ustavil in obljubila mu je, da se bosta že kdaj videla.

Toda, ko je bila spet sama, se je še te nedolžne obljube pokesala, tako nezaupljiva je postala. Le svojo gospodinjo je imela vedno rajši. Mnogokaj sta se pomenili in zaupala ji je kakor svoji materi. Starka je bila tega zaupanja vesela in skrbela je za svojo gospodično kakor za lastno hčerko.

Ko je Premk po dolgem času spet naletel pri večerji na Pavlo, jo je tako radostno pozdravil, da je morala opaziti njegovo neprikrito veselje. Poslej sta večkrat govorila. Bil je vedno enako prijazen in ljubezniv. Mirka ni nikoli omenil, kakor bi ga sploh ne poznal. In to ji je dobro delo.

Kasneje si je spet mislila, da ji šaljivi in skromni Premk vedno bolj ugaja. Pa si je takoj rekla, da to le vsled tega, ker se največ giblje v njegovi družbi. Ni si hotela priznati, da ji je všeč, sama se je bala, da bi se v svojih čuvstvih ne varala. Naposled pa ni vedela, če Premk sploh še z



Zjutraj je prometnik odhajal. Bil je meglen jesenski dan. Na kratko se je poslovil od svojih tovarišev in skočil na vlak, ki ga je odpeljal na novo službeno mesto v Kamen, kjer je za streljaj od kolodvora životaril čuvaj Jakob Smola in v usodo vdan mirno prenašal svoje življenje.

### Čuvaj Jakob in klepetulja Tina.

Tina je imela v Kamnu sestro vdovo, ki je bila dokaj premožna ženska. Zbolela je in pisala Tini, naj pride k nji, da ji bo stregla, ker si želi domačega človeka.

Brenkovi je zadišal denar. Kaj če bi sestra Mreta, ki je bila v tistih nevarnih ženskih letih okoli petdeset, kar nenadoma umrla? Tini bi se pač prileglo lepo premoženje. Večkrat je sanjala o udobnem življenju in zavidala sestri, ki je dobila visoko odškodnino iz Amerike, kjer ji je v rudniku podsulo moža.

Tina je kmalu primahala v Kamen. Sestra jo je bila zelo vesela, sprejela jo je tako radostno, da je Brenkova takoj vedela, da ji pri Mreti ne bo slabo. Tudi je sestro predobro poznala, saj je bila že zadovoljna, da je le imela kakega domačega poleg sebe, ker je bila na svoje ljudi zelo navezana.

In Tini se je res pri Mreti zelo dobro godilo. Bolnica je potrpežljivo prenašala bolečine in je vedno skrivala in zatajevala svojo slabo voljo, kadar jo je bolezen posebno trpinčila.

Usoda je hotela, da se je Tina v Kamnu seznanila z Jakobom Smolo. Možakar je zahajal v neko predmestno krčmo, kamor je hodila tudi ona po vino za svojo sestro in si je včasih tudi sama privezovala dušo.

(Dalje prihodnjič.)

---

## *Vesele velikonočne praznike vsem cenj. članom in vsem železničarjem!*

*Upravni odbor / Uredništvo*

---

Vsebina: Za enoten združni zakon (str. 97). — O solidarizmu in združništvu (str. 100). — Trajna štednja (str. 103). — Kuhinja (str. 105). — Gospdinjstvo (str. 108). — Čebelarstvo: Novo življenje — rojenje (str. 111). — Ptičjereja: Kanarček (str. 113). — Zdravstvo: Jetika — ljudska bolezen (str. 115). — Iz življenja in prirode: Življenje prazgodovinskega človeka (str. 117). — Združni vestnik: Z občnega zbora Kreditne zadruga v Ljubljani (str. 120). — Leposlovje: Na tračnicah življenja (str. 122).

---

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



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

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

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

Prodajamo samo članom.

## CENIK št. 4

veljaven od 15. aprila 1935.

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	2.70
„ Og . . . . . „	2.70
„ št. 2 . . . . . „	2.50
„ št. 5 . . . . . „	2.30
„ enotna . . . . . „	2.45
„ ajdova . . . . . „	3.75
„ koruzna . . . . . „	1.40
„ krmilna . . . . . „	1.40
„ ržena . . . . . „	2.25
Otrobi, koruzni . . . . . „	1.—
„ pšenični, debeli . . . . . „	1.35
„ „ drobni . . . . . „	1.20
Zdrob, činkvantin . . . . . „	2.75
„ koruzni . . . . . „	2.—
„ pšenični . . . . . „	3.—

### Testenine

#### Domače

Fidelini . . . . . kg	6.—
Krpice . . . . . „	6.—
Makaroni . . . . . „	6.—
Polži . . . . . „	6.—
Rezanci . . . . . „	6.—
Špageti . . . . . „	6.—
Zvezdice . . . . . „	6.—

#### Jajčne

Makaroni . . . . . kg	8.25
Polži . . . . . „	8.25

#### Jajčne v kartonih

Makaroni . . . . . kg	9.25
Špageti . . . . . „	9.25
Jajnine vseh vrst . . . . . „	16.—

### Riž

Carolina . . . . . kg	12.—
Prima . . . . . „	8.—
Sekunda . . . . . „	6.50

### Deželni pridelki

Čebula, domača . . . . . kg	1.50
„ egiptovska, nova . . . . . „	—.—
Čebulček . . . . . „	7.—
Češenj . . . . . „	—.—
Fižol, cipro . . . . . „	3.—
„ prepeličar . . . . . „	2.75
Grah, zelen . . . . . „	12.50
Ješprenj . . . . . „	3.50
Ješprenjček . . . . . „	7.50
Kaša . . . . . „	3.50
Koruza, debela . . . . . „	1.15
„ drobna, činkvantin . . . . . „	1.75
Krompir . . . . . „	—80
Leča, Ia . . . . . „	12.—
Leča, IIa . . . . . „	5.50
Piča za kure . . . . . „	1.75
Ptičja hrana . . . . . „	8.—
Zelje, kislo . . . . . „	2.50
„ „ v sodčkih . . . . . „	2.25
bruto za neto . . . . . „	2.25

### Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia . . . . . kg	15.—
Rozine, IIa . . . . . „	12.—
Cvebi . . . . . „	12.—
Grozdiči (vamperli) . . . . . „	12.—
Češplje, suhe, bosanske . . . . . „	7.—
Dateljni . . . . . kart.	12.—
Fige, dalmatinske . . . . . kg	5.—
„ v vencih . . . . . „	7.—
Lešniki, tolčeni . . . . . kg	28.—

Limone . . . . . kom.	—60
Mak, plavi . . . . . kg	10.—
Mandeljni, Ia . . . . . „	46.—
Mandeljni, IIa . . . . . „	32.—
Orehi, celi . . . . . „	5.50
Orehova jedra . . . . . „	18.—
Pinjoli . . . . . „	66.—
Pomaranče . . . . . kom.	1.—
„ . . . . . „	1.50
„ španske . . . . . 2 kom.	1.75
Rožiči, celi . . . . . kg	5.50
Rožičeva moka . . . . . „	5.50

### Sladkor

Kocke . . . . . kg	14.75
Sipa, drobna . . . . . „	13.—
„ debela . . . . . „	13.10
V prahu . . . . . „	14.75
Bonboni . . . . . „	25.—
„ Fourres, Ia . . . . . „	40.—
„ „ IIa . . . . . „	30.—
Bonboniere, male . . . . . kom.	12.—
„ srednje . . . . . „	22.—
„ velike . . . . . „	30.—
Kandis . . . . . kg	23.—
Margo slad . . . . . „	44.—
Šumeča limonada . . . . . kom.	1.—

### Sol

Fina . . . . . kg	5.—
Morska . . . . . „	2.75
Namizna . . . . . „	3.50

### Kava

Perl . . . . . kg	76.—
Portoriko . . . . . „	76.—







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

### Pudingi in peclni praški

Božanska jed . . . . .	zav.	5—
Citronin prašek za puding . . . . .	"	2 50
Čokoladne jedi . . . . .	"	4 20
Čokoladna krema . . . . .	"	3 50
Čokoladni prašek za puding . . . . .	"	2 80
Makronin prašek za puding . . . . .	"	4 20
Malinov prašek za puding . . . . .	"	2 50
Mandeljevi prašek za puding . . . . .	"	2 50
Pecilni prašek . . . . .	"	1—
Pripomoček za vkuhavanje . . . . .	"	2—
Rdeči zdrob . . . . .	"	3 50
Rumenilo . . . . .	"	1—
Vanilijeva krema . . . . .	"	3—
Vanilijin prašek za puding . . . . .	"	2 50
Vanilin sladkor . . . . .	"	1—
Zmes za šartelj . . . . .	"	12—

### Dišave

Cimet, cel in zmlet . . . . .	zav.	3—
Ingver . . . . .	"	3—
Janež . . . . .	"	2 50
Kamilce . . . . .	kg	30—
Klinčki (žbice), celi in zmleti . . . . .	zav.	2 50
Korjander . . . . .	"	2 50
Kumna . . . . .	"	2 50
Lavorjevo listje . . . . .	"	1—
" zrnje . . . . .	"	1—
Majaron . . . . .	g	64—
Muškatov cvet . . . . .	av.	3—
Muškatovi orehi . . . . .	kom.	— 50
Paprika, huda . . . . .	zav.	3—
Paprika, sladka . . . . .	"	3—
Piment, cel in mlet . . . . .	"	2 50

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

### Tekočine

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

### Potrebščine za perilo

#### Mila

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

#### Pralni praški

»Enac« milne luske . . . . .	kg	28—
»Henko« soda . . . . .	zav.	3—

Lux . . . . .	vel. zav.	4 50
Perion . . . . .	"	4 50
Persil . . . . .	"	6—
Radion . . . . .	"	5 25
Snežinka . . . . .	"	4 50
»Tri«, soda . . . . .	"	3—
Ženska hvala . . . . .	"	2 50

#### Druga potrebščine

Soda za pranje . . . . .	kg	1 75
Lug . . . . .	"	3 50
Boraks . . . . .	zav.	2 50
" caraki . . . . .	skatl.	5 75
Škrob, rižev . . . . .	"	5—
" " " " " " " " " " " "	zav.	1 50
Plavilo v kockah . . . . .	"	2 50
Plavilni papir . . . . .	"	1 50
Pralni stroji, leseni, mali . . . . .	kom.	13—
" " " " " " " " " " " "	vel.	14—
" " pločev, mali . . . . .	"	16—
" " " " " " " " " " " "	vel.	18—
Vrvi za perilo . . . . .	15 m	Cene po kvaliteti
" " " " " " " " " " " "	20 "	
" " " " " " " " " " " "	25 "	
" " " " " " " " " " " "	30 "	
" " " " " " " " " " " "	35 "	
" " " " " " " " " " " "	40 "	
Obešalniki za sušenje perila . . . . .	"	20—

### Toaletni predmeti

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



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

### Potrebščine za čevlje

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

### Razno

Barva za piruhe . . . . .	zav.	—75
Ostara papir . . . . .	„	2'50
Brusači . . . . .	kom.	13.—
Celofan, papir . . . . .	zav.	3'50
Čistilo za parkete . . . . .	mala doza	12.—
„ „ „ . . . . .	vel. „	24.—
Črnilo . . . . .	stekl.	3.—
Flit . . . . .	mala doza	16.—
„ . . . . .	vel. „	29.—
„ s škropilko . . . . .	kart.	51.—
„ škropilka . . . . .	kom.	22.—
Grafit . . . . .	„	—50
Hobby, prašek . . . . .	zav.	5.—
Hranilniki . . . . .	kom.	40.—
Kadilo . . . . .	kg	30.—
Kladiva za meso . . . . .	kom.	12.—
Kolesa, »Šampion« . . . . .	„	1400.—
„ »Westa« . . . . .	„	1500.—
„ »Zenit« . . . . .	„	1500.—
„ ženska, po naroč. . . . .	„	—
„ »Stadion« . . . . .	„	1400.—
Krtače za obleko . . . . .	„	16-20.—
„ „ parkete . . . . .	„	27.—
„ „ ribanje . . . . .	„	4.—
„ „ roke . . . . .	„	2'50
„ „ „ dvostr. . . . .	„	5.—
„ „ zobe, male . . . . .	„	8.—
„ „ „ velike . . . . .	„	12.—
»Mali sadjar« . . . . .	knjiga	5.—
»Mali vrtnar« . . . . .	„	5.—
Metle, male . . . . .	„	8.—
„ velike . . . . .	„	11'50

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

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

### Kurivo

Drva, bukova, cela . . . . .	Po dnevnih cenah
„ „ žagana . . . . .	
„ mehka, v kolob. . . . .	
Premog, trboveljski, kosovec . . . . .	

Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.

Vsak četrtek ali petek sveže morske ribel

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

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