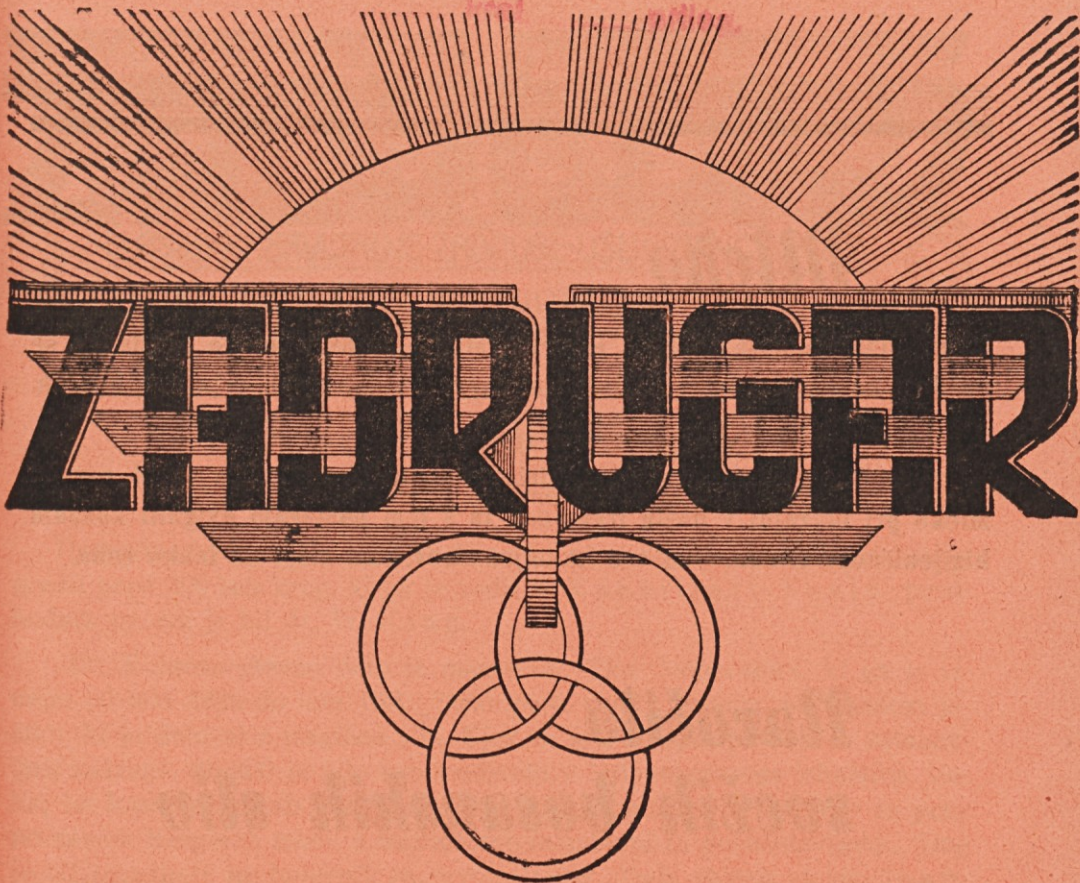


POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI.



ŠTEV. 8  
1934  
LETO X

GLASILO  
NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV  
DRŽAVNIH ŽELEZNIC V LJUBLJANI



---

## *Mleko*

ki ga dobavlja naša zadruga je prvovrstno planinsko mleko. Dostavlja se na dom našim članom v higijenično zaprtih steklenicah v jutranjih urah.

Cena mleku je Din 2.— liter.

Vse člane, ki še niso odjemalci, ponovno prosimo, da takoj naroče mleko pri blagajni v naših trgovinah in s tem pomagajo dvigniti konzum higijeničnega mleka. Čim več bo odjemalcev, tem nižja bo lahko cena.

## *Naročilo svežih bosanskih sliv*

Obveščamo članstvo, da bo zadruga tudi letos naročila večjo količino svežih bosanskih sliv. Slive bodo prispele koncem tega in v začetku drugega meseca.

Zato opozarjamo že danes vse člane, da takoj oddajo svoja naročila pri blagajnah.

Člane s proge pa posebno opozarjamo, da svoja naročila pošljejo najkasneje do 31. t. m., ker bomo letos zaradi neprilik pri prevozu razposlali slive na progo skupno in same enkrat.

Cena slivam bo približno sledeča:

v originalnih gajbicah (15—20 kg) brutto za netto ca Din 2.25 za kg;  
v detajlni prodaji ca Din 2.50 za kilogram.

---



# ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUZBENCEV D. Z.

ŠT. 8. LJUBLJANA, 20. AVGUSTA 1934. LETO X.

## Dvoje temeljnih kamnov

(K zgodovini zadružne ideologije.)

Domovina zadružništva je Anglija. To gospodarsko stremljenje je dogradil pred 100 leti krog, ki ga je vodil E. Vansittart-Neale, predhodnik pa mu je bil dr. W. King.

Dr. Kingovo glavno delo je mesečnik »The Cooperator«, ki ga je izdajal od leta 1828 do leta 1830. Pisal ga je sam v jasnem, preprostem jeziku, ki je deloval z magično silo. Kjer se je razširjal, povsod so ustanavljali zadruge, do 400 je bilo ustanovljenih v letih njegovega izhajanja. Nekaj let kasneje nastali program ročdalskih poionirjev je bil prav za prav povzemek Kingovih misli z malimi spremembami in poenostavljenji. King je bil zgraditelj, ne bojevnik in revolucionar. Toda oblasti so stavile njegovo zadružništvo v isto vrsto s socializmom njegovega sodobnika Roberta Owena in so oboje stremljenje proglasile kot »nove revolucionarne smeri«, ki so javnem redu škodljive.

Dr. King je idealist in optimist. On veruje, da se človeška prihodnost razvija k sreči. Dela sicer ni mogoče odpraviti, saj brez dela svet ne more obstojati, odpravljeno pa bo gospodstvo nad njim. Delovna moč je vse. Nad delom pa gospoduje kapital. Ko bo vsak delal z lastnim kapitalom, bo vsak gospodoval sebi samemu. Delo je ustvarilo kapital podjetnikov. Če namreč od izkupička za delo v vsakem podjetju odbijemo mezde, ostane dobiček, ki se zbira v kapital. S tem kapitalom delavstvo producira obleko in živila za ves svet, sebi pa položaja ne more izboljšati. Le ena pot gre k izboljšanju — pot preko zadruge. Temeljna misel zadruge je sodelovanje, »delo« mnogih na istem poslu. Ker so delavci posestniki »dela«, jim mora prav tako kakor podjetnikom uspeti, da ves dobiček svojega dela rešijo samo zase in ga zberejo v lasten kapital. Zakaj se to ni že zgodilo? Radi nevednosti. Zato je prvi in zadnji korak, ki more zadružništvo voditi do uspeha, boj proti nevednosti. Velik pomen zadruge je v tem, da more pri-  
četi brez kapitala. Svojih prihrankov ne bo nosila v hranilnico, temveč jih



bo nalagala v trgovino. Nakupovala bo živež in oblačila ter bo to prodajala članom dalje. Svoje posle izvršuje le za gotovino in torej nima rizika. Tako doseže celoten dobiček podjetja in se ne zadovolji samo z malimi obrestmi v hranilnici. Zadruga more poskrbeti za brezposelne člane. Najprej jih more zaposliti v trgovini, kasneje, ko je kapital narastel, more sama pričeti z ustanavljanjem delavnic za produkcijo potrebščin, ki jih potem prodaja in tako podvojeno množi kapital. Dobiček se namreč steka iz lastne produkcije in iz trgovine. Iz dobička zadruga nabavlja in kupuje zemljo, na kateri bodo zaposleni vsi oni, ki bodo v industrijskih obratih postali nepotrebni. Ne zato, ker nimajo moči, temveč zato, ker so nevedni, delavci ne izvrše »svojega« posla, ki naj jih vodi v neodvisnost. Delajmo in hranimo, toda hranimo le zato, da ustvarimo s tovariši skupen kapital. Ta naš kapital bo naš »gospod«, ki nas ne bo mučil in gonil iz delavnic. Preživel nas bo in varoval, napravil nas bo neodvisne od vsega, oče nam bo in nas ne bo zapustil ali pozabil.

Bogastvo je moč. Vse bogastvo je nastalo iz izkoriščanja konzumne moči ljudstva. Lastna trgovina torej, delo za sebe same, bo delovnim slojem prineslo dobičke, kapital in z njim neodvisnost. Milijone in milijone izdajo delovni sloji v enem letu. Dobiček iz te vsote bi zadostoval, da bi se ustanovila vrsta tovarn. Ni torej pomanjkanje moči, temveč pomanjkanje znanja, kako naj se te moči ukoristijo, ki delovnemu ljudstvu preprečuje, da se prične osamosvajati. Delavnost, usmerjenost, vztrajnost in mir naj bi bile naše odlike. Pravi notranji duh zadružništva je tovarštvo, skupni kapital pa je druga velika vez. Vsak posamezen zadrugar ni nič, vendar pa je vse, če stoji v skupni celoti; kdor se od zadruge in njene skupne lastnine loči, nima ničesar. Temelji zadružništva so torej delo, kapital in znanje. Rešitev iz sedanjega stanja je le v prehodu v zadružno urejeno družbo. Ne takojšnja, splošna uvedba novega reda, ki je tuj idejam in običajem naroda, čigar pravi »zakoni« so običaji, temveč počasno in postopno vstvarjanje skupnega kapitala v zadrugah, ki bodo urejevale produkcijo. One bodo zbirale dan za dnem izkustev in mnogo znanja, spoznavale bodo in razumevale različna poslovna dogajanja, naravo tržišč, odnose med ponudbo in povpraševanjem, neobhodno potrebo kapitalov in praktične načine, kako se kapitali uporabljajo. Predvsem pa bo skupno delo na skupnem imetju ustvarilo boljše medsebojno razumevanje, višji npravstveni princip in višjo kulturo čuvstev. Na trgu naj zadruge stopijo v konkurenco s kapitalisti. Čim bolj bodo cene padle, tem cenejši bo nakupovanje zadrugarjem. Delo zadrugarjev pa ne bo nikdar izgubilo svoje vrednosti, saj bodo delali za sebe same in bodo prinesli na trg le, kar bo producirane preveč. Zadružništvo je v stanju, da premaga revščino. Razviti se more samo brez tujega kapitala, iz sil in sredstev, s katerimi razpolagajo delovni sloji. Tem naj bo samopomoč in nek način medsebojne pomoči, obenem nova vrsta izobrazbe in boljša vzgoja značaja. Brez zadružništva pa siromaštva in bede ne bo mogoče odstraniti. Tako dr. King.



Bolj obsežno ideologijo je prejelo zadružništvo šele po smrti dr. Kinga, ko sta sestavila E. Vansittart-Neale in Th. Hughes po nalogu nekega zadružnega kongresa priročnik pod naslovom: »Temelji, izkustva, etika in ekonomija zadružnega gibanja.«

Prvi del knjige obdeluje idejne temelje zadružništva. Raziskuje razmerje zadružništva do religije, filantropizma, socializma, komunizma in drugih socialnopolitičnih gibanj. Socializem, pravita pisca, je bolj teorija, zadružništvo pa spada v področje resničnosti in poskuša uresničiti delovne oblike, ki jih vsebujejo temeljna načela kulturnega človeštva. Zadružništvo ne temelji torej na neki novi teoriji o človeškem udejstvovanju, temveč na razvoju zgodovinskih tendenc človeške družbe. Nikakor ne zanikujejo zadrugarji pomena ciljev, ki so jih postavili proroki socializma, ali vrednostjo in presojo jih kritično ter gledajo z odprtimi očmi velike probleme socialne reforme. Zadružništvo ne deli med drugim prepričanja širokih slojev nemškega naroda, ki je spremenil v oboževanju države staro pravilo, da se podredimo državnemu reglemanu. Predlogi, ki zahtevajo, da naj država s silo uvede novi red, še manj pa nasilna razlastitev, ki jo predlaga Marx, ne morejo rešiti socialnega vprašanja. Ne sila, le sporazum ga more rešiti.

Drugi del knjige ima naslov: »Gospodarski temelji zadružništva.« Najprvo je obravnavano razmerje zadružništva do konkurence. Konkurenca in tekmovalstvo nastaja po naravnem zakonu iz raznolikosti človeških želj in pogojev, pod katerimi nastajajo. Splošna napetost življenja pa s svojo težo kaže, da družba ne more temeljiti na zakonu svobodne konkurence. To izpodriva zadružništvo, ki organizira zadružne zveze za industrijske in trgovske operacije na veliko. Zveza ustvarja trg za vse proizvode, ki jih zahtevajo zadrugarji. S trgovino zadružništvo ustvarja prihranke, ki jih uporablja za proizvodnjo. Če si bodo proizvajalci s pomočjo zadružništva ustvarili redno delo in proizvode dobre kakovosti, tedaj bo konec neproduktivnemu trošenju sil v velikih industrijskih centrih. Industrijo bo moči porazdeliti po vsej deželi, kakor jo deloma že opažamo v Švici, mesta bodo postala zdrava, brez dima in prašnega vzduha. To bo mogoče izvesti naravnim potom z združbami za nakup in prodajo. Drugo poglavje analizira razmerje zadružništva do takratnih gospodarskih teorij, tretje pa obravnava razmerje zadružništva do države. Tu je rečeno, da se v zadružništvu pojavlja sila razumne volje, ki se očituje kot rezultat boja za obstanek. Ko bo ta volja dospela do spoznanja svoje harmonije, bo ustvarila državo, ki bo daleč nadkriljevala rimski imperij. Za uresničenje tega ideala zadružništvo ne potrebuje privilegijev.

Tretji del »Temeljev« govori o zadružni praksi. Prvo poglavje razpravlja o zadružni organizaciji konzuma ter pojasnjuje in utemeljuje ročdalske principe. Drugo poglavje »Vloga zadružništva v socialnem življenju«, kaže, da mora iti zadružništvo kot sistem za dvig ljudskega nivoja skozi dve razvojni stopnji. Najprej mora zbrati skupnih sredstev in nato z nji-



hovo pomočjo delovati za dosego novih, boljših življenjskih pogojev. — Tretje poglavje predočuje nevarnosti, ki groze zadružništvu ter pota in sredstva za obrambo. Kljub velikemu materialnemu uspehu obstojajo za zadružništvo dve nevarnosti, to sta egoizem članov in njihova brezbržnost. Vzganjanje in šolanje je prvo sredstvo zoper te bolezni, moralni vpliv zadrugarjev drugo. Tudi nestrpnost množic je nevarnost za zadružništvo, stremljenje, da bi se preko noči uvedel boljši red od današnjega. Taka želja bi mogla zapravlžati energije množic v nekoristnih političnih stremljenjih. Tudi tu je zdravilo pouk in usmerjanje na pravo pot.

Razen globoke religijoznosti, ki je prevečala ves začetek angleških zadrugarjev, je sprejela njihovo ideologijo vsa Evropa in ves svet. Svež duh veje iz temeljnih knjig zadružništva, ki so stare 100 let in več. Marsikateri stavek čitamo, kakor bi ga bil zapisal naš sodobnik včeraj ali danes. To nas more bodriti in nam utrjevati prepričanje, da je zadružništvo na pravi poti do sreče in materijelnega odrešenja vseh.

(Po knjigi V. Totomianza: »Zgodovina nacionalne ekonomije in socializma« priredil E. T.)

## S. Čerček: **Razcepljenost našega kapitala**

Če bi moral tujcu obrazložiti v par besedah, kako so naši železničarji gospodarili s svojim denarjem, bi mu moral na kratko povedati sledeče:

1.) Večina železničarjev je vlagala svoje prihranke v razne denarne zavode, le malo jih je bilo, ki so jih vlagali v svoje kreditne zadruge. To vidimo sedaj, ko prihajajo k nam prošnje, naj bi jim prevzemali knjižice — zamrznjene vloge.

2.) Kolikor so nabrali železničarji denarja v Podpornem društvu v Mariboru, — in te gotovine je bilo dne 31. decembra 1933 nad 5 milijonov dinarjev — je bilo vloženih samo 544.000 Din v železničarski hranilnici v Mariboru, ves ostali denar, vsaj 3,500.000 Din, je vložen v tujih zavodih, in se o njem ne ve, kdaj bo lahko na razpolago in kdo se z njim koristi.

3.) Denar, skoro 2,500.000 Din, katerega so nabrali železničarji v Podpornem društvu železničarjev v Ljubljani, je bil do nedavno vložen v Mestni in Kmetijski posojilnici v Ljubljani. Predlog na občnem zboru v l. 1929, naj bi se ta denar vlagal tudi v našo Nab. ali Kreditno zadruzo v Ljubljani, je bil odklonjen. Tudi stanovanjski zadruzi »Bajtar« se ni smel dati na razpolago. Tudi v letu 1932 (21. VIII. 1932) je bil odklonjen predlog upravnega odbora, naj se izvesten del tega denarja vloží v zidavo hiš. Takratni izredni občni zbor je moral opustiti vsako nadaljnjo razpravo o investiciji tega denarja. Sedaj je ves ta denar zamrznjen in donaša obresti samo v toliko, v kolikor imamo dohodke od hotela, ki smo ga v sili kupili s knjižicami.

4.) Par let je trajala debata o tem, kaj je bolje: ali da zbiramo železničarji svoj denar v taki prehranjevalni ustanovi, katere lastniki smo sami,



ali da ga nabiramo pod firmo, ki nam ni bila povsem jasna, in za katero so nekateri trdili, da je to državna ustanova. Malo je bilo železničarjev, ki so se odločili za prvo, večina je ostala pri bivši »Gospodarski poslovalnici direkcije drž. železnice«. In tako je bil ta denar izgubljen za namene, za katerega je bil zbran. Stavbo, ki so jo konzumenti zgradili in plačali, so morali isti konzumenti pozneje odkupiti za ceno 2,700.000 Din. Srečna usoda, da se je to vprašanje še tako rešilo, da se porabi ta denar za gradbo stanovanj.

5.) Imamo železničarske privatne ustanove, ki vlagajo svoj denar v naši Kreditni zadrugi, imamo pa tudi take, ki ga vlagajo drugam; ali njeni člani hodijo po posojilo skoro izključno samo v našo Kreditno zadrugo.

6.) Nabavljalna zadruga je nabirala denar pravočasno in pod pravo firmo, tako da je to denar, kateri je namenjen za konzumente. Podobno velja to za naši Kreditni zadrugi v Ljubljani in Mariboru, kjer imajo železničarji na razpolago svoj lastni denar.

Tujec, ki ga bo zanimala tudi druga plat tega vprašanja, kako si namreč železničarji pomagajo, kadar potrebujejo denar, bo zvedel: Je dosti železničarjev, ki dobivajo posojila pri lastni Kreditni zadrugi železničarjev. Še več pa jih je, ki visijo pri tujih zavodih, kjer plačujejo visoke obresti. Po 8% za gradbo hiš, pa tudi po 16% za navadne konzumne kredite. In prav mnogo jih je, ki so razmetali svoj denar po raznih zavodih, pa ne pridejo do tega svojega denarja.

Takšna je približna bilanca našega denarnega gospodarstva, in ta bilanca ni razveseljiva.

Dosti smo naredili dobrega in pametnega, še več pa smo zamudili. Tujec bo zmajeval z glavo nad tako kratkovidnostjo in razcepljenostjo — nam pa ne preostane drugega, kot da popravimo, kar smo zagrešili in nadoknadimo, kar smo zamudili.

Poglejmo si Sarajevčane! Nad 700 hipotekarnih posojil so izdali v desetih letih svojega obstoja. Izdali so proglas na vse železničarje, naj se prijavijo, kdor potrebuje ranžirnega posojila. Sarajevčani imajo v eni sami ustanovi koncentrirano vse svoje denarno-gospodarsko življenje!

Beograjčani imajo v svoji Kreditni zadrugi samo na vplačanih deležih nad 31 milijonov dinarjev. Mi imamo v deležih komaj stotino tega kapitala.

Daleč smo zaostali Slovenci za našimi tovariši v Sarajevu in v Beogradu. Mnogo je kriva temu domišljavost o visokem nivoju našega združništva. Preprosti ljudje, ki niso imeli take predzgodovine v združnem razvoju, so bolj pravilno pojmovali položaj in znali so skoncentrirati svoj denar v svojih ustanovah. Mi pa ždimo na lavorikah, ki so jih pridobili ljudje pred nami, in mislimo, da je že vse storjeno.





P. L.:

## Bankarstvo

(Konec.)

Omenil sem že, da je Raiffeisen imenoval svoje ustanove hranilnice in posojilnice, Schulze-Delitzsch pa kreditne zadruge. Vendar obeh tipov ne moremo toliko diferencirati po nazivih, kakor po celotnem poslovanju in organizaciji. Poleg tega tudi vemo, da se kot hranilnice in posojilnice imenujejo tudi drugi denarni zavodi, ki so organizirani v obliki akcijskih družb. Zato je uzakonjeno, da mora imeti vsaka zadruga obligatorni pristavek »registrovana zadruga z omejeno« ali »registrovana zadruga z neomejeno zavezo«. Opozoriti mi je predvsem na mestne hranilnice, ki niso zadružne ustanove. Dolgo časa je bilo tudi sporno, ali smejo zadružni denarni zavodi uporabljati naziv »banka«. Odločba iz l. 1908 to dovoljuje z utemeljitvijo, da opravljajo večino bančnih poslov in da obligatorni pristavek jasno kaže na značaj denarnega zavoda.

Preidem na pravno in gospodarsko konstrukcijo zadrug. V tej je upoštevati ne samo denarne, ampak tudi vse produktivne konzumne in druge zadruge. Zakon je za vse isti in njegova oznaka za vse enaka: »Zadruga je družba z nedoločenim številom članov, ki ima namen pospeševati pridobivanje in gospodarstvo svojih članov s skupnim delom ali dajanjem kredita.« Značilno za zadrugo je torej nedoločeno število članov. Vstop v zadrugo naj bo omogočen vsakomur, ni pa prisiljena sprejeti vsakega, ki javi svoj pristop. Često je pristop tudi vezan na kake pogoje, kot na pr. plačilo pristopnine, gospodarsko kakor tudi moralna neoporečnost i. t. d., kar je določeno v statutu posameznih zadrug. Člani zadrug so lahko tudi pravne osebe. Ako se zadruga ustanovi za določen stan ali poklic, na pr. »zadruga državnih nameščencev«, imajo v njo pristop le-ti.

Zadruga pospešuje pridobivanje in gospodarstvo svojih članov. Treba je poudariti, da so vsi temeljni posli, ki jih zadruga vrši, omejeni na članstvo. Kaj so temeljni posli? Temeljni posli so vsi oni, ki tvorijo podlago zadružnemu udejstvovanju posamezne zadruge ter se ločijo od pomožnih poslov, ki so le postranski. Pri kreditni zadrugi so temeljni kreditni posli (dovolitev kreditov), pomožni pa depozitni posli (sprejemanje vlog). Zadruga sme dovoljevati kredite le svojim članom, vloge pa sprejemati tudi od nečlanov. Pri konzumni zadrugi so temeljni posli prodaja blaga in živil, pomožni posli pa so nabave blaga, ki jih vrši zadruga tudi z nečlani. Zakaj so nečlani načelno izključeni? Gotovo je, da bi interes članov padel, če bi se dopustili k vsem ugodnostim tudi nečlani. Članstvo v zadrugi bi bilo brezpomembno, na drugi strani pa je tudi riziko radi jamstva članov večji. Zadruga vrši nabave, odnosno daje kredite na pre-



računane potrebe svojih članov. Po odločbi vrhovnega sodišča iz leta 1907 pa je možno, da zadruga, kar mora biti v pravih določeno, po zadostitvi potreb svojega članstva, sme prodajati blago odnosno dajati posojila tudi nečlanom.

Člani zadrug jamčijo ali neomejeno, t. j. z vsem svojim premoženjem, ali omejeno, t. j. samo z zneskom, določenim v statutu. Prvotno se je omejeno jamstvo odklanjalo kot neprimerno zadružni ideji, češ, da morajo člani jamčiti z vsem svojim premoženjem, kar daje zadrugi tudi popolno kreditno moč in neodvisen značaj. Pozneje pa so ustanavljali zadruge z omejeno zavezo, kar je povzročilo ponovno vidni porast zadrug. Omejeno jamstvo pa more biti v statutu točno določeno in mora obsegati nek mnogo-kratnik članskega deleža. Pri zadrugi z neomejeno zavezo jamčijo člani neposredno in sekundarno; upnik sme torej terjati poedinega člana, če pri zadrugi ne dobi plačila. To ima praktičen pomen le v konkurzu zadruge. Naredba iz l. 1918, ki vsebuje posebne določbe zadrug z neomejeno zavezo v konkurzu, pa je to neposredno zavezo odpravila na ta način, da konkurzni upravitelj porazdeli doplačila med vse člane enako (reparticijsko postopanje). Razlika med obema tipoma ostane torej ta, da je pri zadrugi z omejeno zavezo doplačilo fiksirano, pri drugi pa se šele določi v konkurzu.

Zadruga postane pravni subjekt šele po vpisu v zadružni register, ki ga vodi pristojno trgovinsko sodišče. Pred registracijo zadruga pravno ne obstaja, zaradi česar jamčijo oni, ki delajo že poprej v njenem imenu, osebno in solidarno. Za ustanovitev zadruge ni potrebno oblastno dovoljenje; to je potrebno le, če hoče zadruga izdajati zastavne listine — zadolžnice, ki se glasjo na imetnika, in za opravljanje zavarovalnih poslov ali takih obrti, za katere je potrebna dovolitev. Pristop članov k zadrugi je vezan na pismeno izjavo; če te ni, ne jamčijo.

Zadružno imovino tvorijo deleži članov, rezervni fond in pristopnina. Imovina je skupna last kakor pri akcijski družbi, le s to razliko, da delničar svojega deleža ne more zahtevati nazaj, pač pa lahko delnico proda. Član zadruge pa lahko zahteva ob izstopu svoj delež nazaj; izstopiti sme le koncem poslovnega leta po predhodni trimesečni odpovedi.

Glasovalna pravica na občnem zboru je vezana na osebo-zadružnika in je zato vsako pregledovanje po manjšini članstva izključeno.

Katere so bistvene razlike med zadružnimi denarnimi ustanovami in drugimi denarnimi zavodi, ki so organizirani v obliki osebnih in kapitalističnih družb? Kakšno prednost imajo prve z ozirom na organizacijski in splošno koristni namen svojega udejstvovanja? Poudariti je treba zopet zadružni namen. Kapital, ki ga zadruga zbira, je samo sredstvo za doseg cilja; pri kapitalističnih podjetjih pa je zbiranje kapitala cilj sam, združen s stremljenjem za čim večjim dobičkom. Kapitalistična družba je predvsem dobička željna organizacija in so interesi ljudi, ki vstopajo z njo v poslovne zveze, povsem subsidiarnega značaja. Nasprotno pa zadruga s svojim poslo-



vanjem, ki je omejeno na člane, podpira njih gospodarstvo in to po svojem značaju ali s skupnim delom in pridobivanjem ali pa z dajanjem posojil. Zadruga dela torej v interesu vseh članov.

Pri akcijski družbi je večina delničarjev za delo nezainteresiranih; odločuje denarna moč posameznih članov, ne pa osebe. Ta denarna moč se zbira v rokah poedincev, ki usmerjajo delovanje zavoda v svoje osebne koristi. Tako nastane iz denarnega zavoda, kamor se steka narodovo premoženje v obliki naložb in kreditov, dobičkonosno podjetje v rokah nekaj ljudi, ki s spekulativnim poslovanjem spravljajo imetje ljudstva v nevarnost. Pri zadrugi je tako delovanje nemogoče; tu odločajo vsi člani in vsak ima svoj glas. Z napredovanjem zadruga napredujejo tudi člani pri svojem gospodarstvu. Interes članov je torej pri zadrugi velik in zato skuša vsak po svojih močeh prispevati, delovati, svetovati in glasovati. Ta možnost mu je dana in uporabi jo lahko vsak čas.

Pri zadrugah z neomejeno zavezo je podana v jamstvu članov popolna sigurnost pravega poslovanja. Tudi ji ni treba zbirati tako velikega kapitala, ker zadostuje za uspešno poslovanje že obratna glavica, ki jo sestavljajo deleži članov in nabrane rezerve. Pri kapitalskih družbah pa mora biti za uspešno delo na razpolago vedno velik kapital. Poleg tega pa so pri delniški družbi že same delnice predmet spekulacije. Konkretna podjetja lahko spravljajo na trg delnice tujega podjetja pod minimalno vrednostjo, s čimer ogrožajo njegov obstanek. V takem primeru mora imeti zavod denar, da sam pokupi delnice in s tem obdrži pri ljudstvu vero v svojo gospodarsko sposobnost. Pri zadrugi je tak vpliv od zunaj nemogoč. Ona skrbi le, da zadosti kreditnim potrebam svojih članov in se v spekulativno poslovanje ne spušča.

Banka v obliki kapitalistične družbe ima v prvi vrsti pridobitni značaj. Interes družbe in posameznikov je odločilen za njeno poslovanje. Splošna korist, ki naj jo tak zavod vrši na denarnem trgu, je subsidiarnega značaja in se doseže le posredno. Taka banka opravlja z ljudmi bančne posle zato, ker so njej sami v korist; da so njeni posli koristni tudi pogodbenikom, je ne zanima. Nasprotno je to pri zadrugi. Ta opravlja temeljne posle le s svojimi člani in v njihovo korist. Zadruga torej skuša svoje poslanstvo v denarnem prometu opraviti neposredno, kajti z gospodarsko močjo posameznih zadrugarjev raste tudi splošno blagostanje. Poleg tega določajo zadruga statutarno lepe zneske v povsem dobrodelne namene, kakor tudi v kulturne in druge svrhe.

Kakšne posle opravljajo zadruga? V prvem delu svojega referata sem na kratko označil bančne posle, ki jih opravljajo zavodi, ter jih razdelil predvsem v plačilne, kreditne in hranilne posle. Že nazivi zadružnih denarnih zavodov kažejo s katerimi posli se ti prvenstveno bavijo. Kreditne zadruga Schulze-Delitzschevega sistema opravljajo sledeče kreditne posle: predvsem kredit na poroštvo ter lombardne in diskontne posle. To so temeljni posli teh zadrug. Obratni kapital sestavljajo deleži članov in



najeti krediti. Opravljajo torej aktivne in pasivne posle s tem, da na eni strani dajejo kredite, na drugi strani pa si same zbirajo z njimi sredstva za aktivno poslovanje. Često si kreditne zadruge pridobivajo sredstva z depozitnimi posli, t. j. s pomočjo vlog. Prav priporočljiv je pri kreditnih zadrugah obrtnikov in rokodelcev giro-promet. Zadruga tu nastopa v vlogi denarnega upravitelja in bankirja svojih članov. Kakor sem že omenil, morajo zadruge kot samostojne ustanove varovati likvidnost svojega podjetja: dajati morajo samo kratkoročne kredite in proti sigurnemu jamstvu. Ne zadostuje samo članstvo v zadrugi, da dobi kdo kredit, ampak mora dati zanj tudi popolno jamstvo. Ta bančni princip mora upoštevati tudi zadruga, ako hoče uspešno delovati. Važno pa je, da dobi član kredit proti nizki obrestni meri, kar je bilo posebno blagodejno v času, ko zakonodaja še ni maksimirala obrestne mere in so morali ljudje plačevati prav oderuške obresti.

Enake posle opravljajo tudi hranilnice Raiffeisnovega sistema s to razliko, da dajejo že iz navedenega vzroka dolgoročne kredite. Pri teh je tudi važno, da skrbi za njih likvidnost centralna blagajna, kamor se sproti steka denar posameznih zadrug. Ta predstavlja veliko moč na denarnem trgu ter vrši tudi vse ostale bančne posle. Hranilnicam je temeljni depozitni posel; denar nalagajo proti obrestim v centralno blagajno, ki vrši takó, kot samostojno podjetje, z včlanjenimi zadrugami bančne, t. j. depozitne posle. Običajno je sicer, da so te zadruge hranilnice in posojilnice obenem ter opravljajo aktivne in pasivne kot temeljne posle.

V tem referatu sem podal tako sliko bankarstva in zadružništva z zgodovinskega, razvojnega in narodno-gospodarskega vidika ter označil tudi bistvene razlike med kapitalističnimi družbami in zadrugo.

#### Literatura:

- Dr. Karl Hildebrant: »Organisation und Direktion des genossenschaftlichen Betriebes.« (L. 1927.)
- Prof. Dr. V. Totomianz: »Grundlagen des Genossenschaftswesens.«. Berlin 1. 1929.
- Holyoakes: »Geschichte der Rochdaler Pioniere.« Köln 1. 1928.
- Dr. Stros: »Das österreichische Genossenschaftsrecht.«
- Dr. Hans Crüger: »Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaft.« Leipzig 1. 1928.
- Dr. Karl Schreitter: »Handbuch für Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften.« Reichenberg 1. 1932.





## Kuhinjska posoda

Včasih ni bilo boljše kuhinje, ki bi ne bila polna blesteče bakrene posode. A dandanes imamo že toliko vrst kuhinjske posode, da je baker iz naših kuhinj tako izginil, da imamo na primer v naši prodajalni samo še bakrene korce za vodo, s katerimi krijemo popolnoma bakreno posodo v kuhinjah naših zadrugarjev. Bakreno posodo vidimo samo še kje kot okrasek, ker ni praktična in jo je treba zelo pazljivo čistiti, da se na njej ne nabira zeleni volk. Če pa že kupujemo bakrene stvari, moramo gledati na kvaliteto, ker je veliko izdelkov, ki so z bakrom samo prevlečeni. Baker, s katerim je predmet prevlečen, lahko kar ostržemo z nožem. Ker baker rad oksidira, in se torej na njem rad nabira zeleni volk, je bila bakrena posoda odznotraj navadno pocinjena. Za kuhanje se je uporabljala samo dobro pocinjena bakrena posoda, zato ker baker sam ne sme priti v dotiko s kislino ali mastjo, da ne oksidira. V bakreni posodi se jedila ne smejo shladiti, ker dobe okus po bakru.

Kadar hočemo pocinjeno bakreno posodo lepo umiti, izmijemo notranji pocinkani del s toplo vodo, ki ji dodamo nekoliko sode, baker odzunaj pa zdrgnemo s kašo, pripravljeno iz otrobov, drobnega peska in vode, še boljše pa, če vzamemo namesto vode ostanke piva. Taka posoda se posebno lepo sveti, ako jo nazadnje zdrgnemo z usnjeno krpo. Sploh se pa pocinkani baker lepo sveti, ako ga izmijemo s sladkorno kislino ali geolinom.

Manj, pa vendar se tudi še kuha v železni posodi. Jedi, ki smo jih skuhali ali spekli v železni posodi, ne smemo puščati, da se v njej shlade, zato da ne dobe neprijetnega okusa po železu. Kislih jedi pa sploh ni dobro kuhati v železni posodi. Ker železo rado zarjavi, moramo paziti, da je taka posoda vedno na suhem in če je dolgo ne uporabljamo, jo je dobro namazati z maščobo, katero je pa treba potem pred uporabo seveda zbrisati s papirjem ali cunjо. Železna posoda postane lepa, če jo zdrgnemo s peskom, toplo soljo ali s kakim čistilnim sredstvom.

Vedno bolj se pa že uporablja v gospodinjstvu lepa, lahka, gladka in higienska aluminijasta posoda. V njej lahko kuhamo prav vse. Kislina ji ne škoduje, ne zarjavi in jed v njej hitro zavre. Aluminija ne smemo pomivati z lugom ali sodo, ampak vsak dan v vroči vodi, enkrat na teden jo pa moramo temeljito očistiti s plovcem v prahu ali s kredo. Kakor nova pa je aluminijasta posoda, če jo omijemo z ocetno, citronovo, sadno ali mlečno kislino. Temni madeži in robovi gredo stran s toplim kisom. Aluminijasto posodo zmijemo lepo tudi z razstopino, ki si jo pripravimo, če zmešamo 30 g boraksa v litru vode, kateri smo dodali nekaj kapljic salmijaka. V drogerijah se pa dobe še druga sredstva za čiščenje aluminija.



Neobčutljiva proti vsem kemikalijam, lepo blesteča posoda, ki svojega srebrnosivega bleska nikoli ne izgubi, je posoda iz kromargana. Ker je kromargan zelo trd, se posoda iz njega tako malo obrabi, kakor menda nobena druga kovina. Tudi jed stoji v taki posodi, ne da bi spremenila svojega okusa; v njej se kuha lahko prav vse. Škoda le, da je ta lepa in solidna posoda za naše razmere predraga.

Za čiščenje kromargana ni treba razen vode, morda nekoliko mila in suhe cunje, nobenega drugega čistila.

Omenim naj še posodo iz silita, ki je z trdega jekla, znotraj pa prevlečena s posebnim loščem (glazuro). Ta posoda prenese veliko vročine, nanjo ne vplivajo kisline in če pade na tla, se tudi tako hitro ne okruši. Ker je dno navadno precej močno, se jed v njej tudi zlepa ne prismoji. Tudi ta posoda je zelo lepa in potrebuje veliko manj čiščenja kakor na pr. aluminijasta. Z nožem, peskom ali ostrimi čistilnimi sredstvi ji sploh škodimo, če jo preveč drgnemo. Ostanke jedi odmočimo, zdrgnemo s ščetko, nato jo pa omijemo s toplo vodo, kateri dodamo samo po potrebi nekoliko sode, nato jo pa zbrišemo in pustimo, da se na štedilniku osuši. Škoda, da je tudi posoda iz silita kakor iz kromargana za naše razmere predraga, zato je nimamo v zadružni prodajalni.

V naših gospodinjstvih je sedaj najbolj razširjena lepa in praktična in razmeroma cenena emajlirana posoda. Emajl, s katerim je posoda prevlečena, jo obvaruje pred oksidiranjem. V njej zato lahko kuhamo vsako jed, ki v posodi lahko tudi stoji, ne da bi se pri tem pokvarila. Če hočemo imeti emajlirano posodo prav lepo, dodamo vodi za umivanje nekoliko sode, zdrgnemo jo pa lahko tudi s prav drobnim peskom. Vodni kamen odstranimo s solno kislino, in sicer z mrzlo, ker gorka uniči emajlno glazuro.

Iz emajla imamo v naši prodajalni najboljšo posodo, in sicer poleg kuhinjskih loncev in kozic v velikosti od pol litra do 15 litrov, še kozice z repom, ki so primerne zlasti za hitro vrenje. Kozice z repom so v velikosti pol do 5 litrov. K vsem loncem in kozicam dobite primerno pokrovko. Iz emajla prodajamo tudi ponve za crvtje, palačinke in jajčne jedi, potem različno velike pekače za kruh, kekse in meso. Poleg tega so v zalogi tudi emajlni krožniki in skodelice, in sicer v treh velikostih, torej za najmanjše, za srednje in za velike jedce, potem sklede in delavski lonci z ročaji. Pa tudi različni kuhinjski pribor, kakor cedila za juho, zelenjavo, sadne soke i. t. d. dobite pri nas iz emajla.

Cedila za čaj so aluminijasta in pocinkana. Za gospodinjstvo si lahko nabavite iz emajla tudi škafe, vedrca, kangle in korce za vodo, potem sklede za pomivanje posode, smetišnice, lijake, deže za mast, zajemalke in penarice v vseh običajnih velikostih. Za umivalke vam nudi zadružna prodajalna sklede za umivanje, vrče za vodo, skodelice za milo, svečnik in vedrca za umazano vodo.



Med pocinkano posodo imamo lonce za kuhanje perila od deset do štirideset litrov, stiskalnice za sadne sokove, škropilnice za rože, kangle za mleko, lopatice za pobiranje cvrtja, smetišnice, pepelnike in škafe za vodo.

Poleg kuhinjske posode dobite pri nas mlinčke za kavo, strojčke za rezanje mesa, drobilnice za orehe, lešnike in drobtinice.

Kadar kupujemo kuhinjsko posodo, moramo gleda na to, da ni pretenka, zato da se prehitro ne prežge in da lošč, če je emajlirana, prehitro ne počí. Koliko dela pri čiščenju si prihranimo, če kupujemo praktično, gladko posodo s preprostimi, dobro pritrjenimi repi in ročaji, da se lahko omiva. Povsod, zlasti pa pri aluminiju, je dobro, če so ročaji izolirani, da si ne opečemo po nepotrebnem prstov. Prazne posode ne smemo postavljati na vroč štedilnik in v razgreto ne vlivati mrzle vode. Iz trgovine prinešeno novo posodo moramo najprej dobro očediti, in sicer tako, da jo skuhamo v vodi, kateri dodamo nekoliko soli in kisa.

M.

## Kuhinja

---

### Marmelade

Za marmelade uporabljamo izbrano mehko sočno sadje in jagode. Sadeže pripravimo na ta način, da jih pretlačimo najprej skozi sito ali na strojček. Da gre to lažje od rok, mehko koščičasto sadje olupimo, bolj trdo pa vrh tega še z dušenjem zmehčamo.

Sladkorja potrebujejo nekatere vrste sadja več, druge manj; razni kuharski zapiski nam povedo že preizkušene množine. Boljše je, če sladkor ne zmešamo takoj med pripravljeno sadje, temveč da ga kuhamo posebej, in sicer tako, da kilogram sladkorja polijemo s 6 del vode in pustimo vse skupaj toliko časa stati, da se sladkor raztopi. Dobro mu je primešati tudi sneg dveh beljakov. Tak sladkor postavimo nato na štedilnik in ga mešamo toliko časa, da se segreje, potem pa ne mešamo več. Kuhamo ga najprej na močnem ognju, če nam hoče iti čez, ga pa potolažimo z nekaj žlic mrzle vode, ki jo vlijemo na tistem mestu, kjer najbolj kipi, nakar ga postavimo od ognja, poberemo pene in pustimo kuhati še naprej. To ponovimo še dvakrat ali trikrat, dokler ne izginejo vse pene, nazadnje pa dodamo še žlico kisa ali citronovega soka, kar izloči še zadnjo nečistočo iz sladkorja. Kar se nabere na robovih posode, obrišemo z mokro gobo, da ne pride nazaj v sladkor. Ko se začne sladkor usedati na žlico in ob robu posode v obliki drobnih zrn, mu šele polagoma primešamo pretlačeno sadje, posodo pa medtem potegnemo od ognja, da ne gre čez. Ako sladkor tako močno kuhamo, je marmelada kmalu gotova, ne izgubi lepe barve in se dobro drži. Marmelada se zelo lepo skuha v



medenem kotličku ali pa v dobri emajlirani posodi. Pene, ki se nabirajo po vrhu, pobiramo tudi še potem, ko je že sladkorju pridejano tudi sadje. Med kuhanjem jo večkrat premešamo, da se ne usede na dno in prismodi. Kdaj je dovolj kuhana, preizkusimo na ta način, da jo kanemo na pivnik. Če ne pronica več v papir, jo vzamemo s štedilnika in pustimo ohladiti. Še nekoliko toplo zlijemo v kozarce ali glinaste lonce, katere šele drugi dan, ko je že popolnoma shlajena, zavežemo s pergamentnim papirjem. Da se ne pokvari, položimo po vrhu po obliki kozarca urezan in v rum namočen kos pergamentnega papirja. Lahko jo pa postavimo tudi v shlajeno pečico in jo pustimo v pečici toliko časa, da se naredi po vrhu drobna kožica. Kozarce z marmelado shranimo v suhem in hladnem prostoru, samo večkrat jih moramo pregledati in kakor hitro opazimo kako plesen, jo moramo takoj odstraniti, marmelado pa še enkrat prekuhati in ji dodati še nekoliko sladkorja. Pene, ki se naberejo na površini med kuhanjem, je treba zopet vse pobrati. Prekuhano marmelado zopet shladimo in stresemo v kozarce, drugi dan pa zavežemo in shranimo.

Za češpljevo marmelado vzamemo zrelo sadje. Ko češplje olupimo in jim odstranimo koščice, jih stehtamo. Za vsak kilogram sadja vzamemo pol kilograma sladkorja, s katerim razpolovljene češplje posujemo. Ko je to storjeno, jih pustimo čez noč stati, nakar jih kuhamo v lastnem soku, kateremu je dobro dodati košček vanilije. Ako hočemo imeti marmelado bolj svetlo, skuhamo sladkor posebej, ki ga zlijemo šele nazadnje na že pripravljeno sadje. Zelo zrele češplje se navadno nerade lupijo in zato si pomagamo tako, da jih, preden jih stresemo v sladkor, dušimo in pretlačimo. Taka marmelada ima potem rdečkasto barvo.

Za jabolčno marmelado pretlačimo lahko neolupljena, prevreta jabolka, lahko pa tudi jabolka olupimo, narežemo na krhlje in dušene pretlačimo, nato pa kuhamo z nekoliko manj sladkorja, kakor je sadja. Pripravljeno sadje pa seveda tudi lahko stresemo v sladkor, ki smo ga posebej skuhal. Sok in lupinica limone se v tako marmelado prav dobro podasta. Lahko pa tudi jabolka olupimo in jih denemo v vodo, da ne postanejo rjava, olupke pa posebej skuhamo in precedimo vodo na sladkor, ki ga potem skuhamo. Ko je sladkor gotov, pridenemo še naribana jabolka.

Hruške olupimo in razpolovimo ter jim pobereemo peške, nakar jih stresemo v prekuhan sladkor, začnimo s koščkom vanilije in med kuhanjem dobro mešamo. Namesto sladkorja je dober tudi sladek vinski mošt, ki teče še iz stiskalnice.

Za marmelado iz melom vzemi meso zrele trde melone, zreži na kocke in potresi s sladkorjem (1½ kg sladkorja na 2 kg melon). To pusti stati čez noč pokrito, drugi dan pa skuhaj. Za boljši okus dodaj še sok ene citrone in nekoliko ingverja.

Marmelada iz mešanega sadja. Najprej pretlačimo 1 kg vinskih jagod, ki smo jih obrali z grozda in dušili z nageljnovimi klinčki, potem



pa olupimo, dušimo in pretlačimo, deset na koščke zrezanih breskev, deset velikih hrušk in štiri bolj kiseljkasta jabolka. Vse to zmešamo in kuhamo

**Za marmelado iz kutin** vzamemo zrele in uležane kutine, ki jih pa ne olupimo, marveč samo zbrišemo, nato pa skuhamo in pretlačimo. Tako pripravljene kutine stresemo v prekuhan sladkor, potem pa vse skupaj kuhamo naprej kakor vsako drugo marmelado.

**Za marmelado iz robidnic** jagode najprej stehtamo, nato pa potresemo s polovico manj sladkorja kakor je robidnic, nakar jih pustimo stati čez noč. Drugi dan jih skuhamo kakor vsako drugo marmelado. Sok citrone in lupinice od pomaranč dajo taki marmeladi še prijetnejši okus.

**Od slane oparjeni šipkov** sad postavimo, zato da se še bolj zmehča, v pokritih skledah na lonce z vrelo vodo. Ko so jagode popolnoma mehke, jih razpolovimo in jim odstranimo peške. Nato jih stolčemo z betičkom, poškropimo nekoliko z vodo in lahko takoj pretlačimo. Kolikor je pretlačenega šipka, prav toliko odtehtamo tudi sladkorja. Sladkor moramo seveda najprej skuhati, nakar šele stresamo vanj prav počasi, najbolje po žličkah, pripravljeni šipek. M.

## Čebelarstvo

---

### P. A.: Pomen čebelarstva v narodni ekonomiji

S tem pride profesor Pokorný do sklepa, da čebele s svojim pomenom prekašajo vse vrste domačih živali, in da je čebelarstvo na podlagi tega najvažnejša stroka narodne ekonomije, kajti ono pripomore do povečanja dohodkov tudi pri sadjarstvu in poljedelstvu. Ekonomski strokovnjaki so izračunali, da je posredna korist čebelarstva, ki se uveljavlja v oplojenju cvetov, trikrat večja nego je neposredna korist od čebelarstva, to je od skupnega pridelka čebelnih produktov medu in voska. Iz tega sledi, da poljedelci in sadjarji uživajo mnogo večjo korist od čebel kot sadjarji sami, ki jih goje. Profesor Pokorný je delal poizkuse, da bi tudi s številkami podprl svojo trditev. Pokril je s tulom na enem in istem drevesu vejo hruške. Tul je oviral dostop čebel do hruškinih cvetov, s čimer je dosegel, da je prihajal samo veter v poštev pri oplojanju cvetov. Ugotovil je sledeče: na pokriti veji, ki je imela 84 cvetov, je bilo samo devet sadov, na nepokriti veji, ki je imela isto število cvetov, pa je bilo 25 sadov.

Hutman, ameriški čebelar, je v svojem članku, napisanem v čebelar-skem listu, navedel nekaj drastičnih primerov. Jablana, ki jo je pokril z redkim tulom, tako da je lahko prodirala svetloba in zrak do cvetov, je dala 40 jabolok, dočim je dala 1.200 jabolok sosedna nepokrita jablana iste starosti, ki je imela iste pogoje za rast. Iste rezultate dobimo tudi pri drugih rastlinah. Dalje navaja Hutman v svoji knjigi sledeči primer. V



nekem ameriškem kraju so doznali l. 1929 sadjarji, da močno vplivajo čebele na rodovitnost dreves. Skupno so sklenili pogodbo s čebelarjem Frimen-tom, da prestavi svojih 200 panjev iz 8 milj oddaljenega kraja v njihov okoliš. Panje je razpostavil po sadovnjaku, ki je meril 150 hektarjev. Panji so bili na postavljenih mestih samo za časa cvetja sadnega drevja. Frimen je dobil poleg pogodbene vsote od sadjarjev še 3 tone medu, a sadjarji so dobili 265 ton sadja. Iz navedenega sledi, da je faktično čebelarstvo važna činjenica tudi pri sadjarstvu. Posebno velikega pomena je zlasti za našo državo, kjer se goji sadno drevje v zelo veliki množini. Povprečni naš letni izkupiček na suhih slivah predstavlja vrednost 200 milijonov dinarjev. Torej toliko samo pri suhih slivah, kje pa so še sveže slive, dalje slivovka in koliko je še drugega sadnega drevja! Če dodamo k tej vsoti, kot računajo v Ameriki in Češkoslovaški, še tri petine povečanja pridelka pod vplivom čebel, bi prišli do velikanske vsote. Posredne in neposredne koristi čebelarstva predstavljajo sigurno preko pol milijarde dinarjev v naši državi. Ali ni to lepa vsota, in ali ne zasluži čebelarstvo, da ga merodajni faktorji podpirajo, mi pa, da ga z vso vnemo gojimo? Posebne važnosti je čebelarstvo za naše pasivne kraje, kot je na pr. Bela Krajina, Dalmacija in Črna gora. V teh krajih pride na 1 km<sup>2</sup> samo po en panj čebel. V teh krajih so prebivalci zelo malo ali pa skoraj nič poučeni o važnosti čebelarstva in vendar so ravno njihovi kraji idealni za čebelarstvo. Znano je, da čim manj je kultiviran svet, tem več nudi čebelam in narobe, čim bolj je obdelano polje, tem manj je hrane za čebele. Posebno po primorskih skalovitih hribih zelo dobro uspeva žajbelj, rožmarin in drugo. Zato je dolžnost odločujočih faktorjev stremeti za tem, da se razširi čebelarstvo po naših pasivnih krajih ter s tem pripomorejo lajšati bedo tamkajšnjih prebivalcev. Ljudstvo je nepoučeno ter v svojem neznanju trpi siromaštvo, dočim neizkoriščeno propada obilno prirodno bogastvo.

Tudi veliko naših železničarjev, zlasti pa progovnih delavcev, bojuje boj za življenjski obstanek. Pregovor pravi: »Kdor ne dela — naj tudi ne je« ali: »Brez setve ni žetve!« Zato bi svetoval, da se poprimejo čebelarstva, saj kot železničarji imajo ugodnosti in skoraj vse pogoje za uspešno čebelarstvo in tudi prost prevoz v pašo upamo, da ni definitivno izgubljen. Ljudje pravijo, muha ne da kruha. Ta trditev le delno drži. Čebelarjenje samo v enem kraju ni dobičkonosno. Zato je treba izrabiti vse večje paše. Kot potrdilo netočnosti tega pregovora naj navedem primer Karla Dadana. Imenovani je bil velik bogataš v Franciji. Za časa francoske revolucije je prišel ob vse svoje premoženje. Izselsil se je v Ameriko, kjer je živel v stari podrti bajti na neki farmi. Uboštvo ga je zelo trlo ter si ni mogel nikakor pomagati. Nekega dne čita v časopisu notico, koliko medu je pridelal neki čebelar od svojih čebel. Ta notica ga spodbudi, da prične tudi sam čebelariti. Dadanu se je čebelarstvo zelo rentiralo. V nekoliko letih si je od dohodkov, ki jih je dobil s čebelarstvom, kupil hišo in



posestvo. Kasneje je celo zgradil tovarno za izdelovanje panjev sistema »Dadan« in še za druge čebelarске potreščine. Umrli je kot zelo bogat tovarnar. Naj zadostuje navedeni primer. Dadana so male čebelice obvarovale uboštva in mu nabrale še zelo veliko premoženje. S tem ne mislim, da bi tudi mi obogateli, pač pa si v današnjih hudih časih lahko pomagamo s postranskim zaslužkom.

Iz vsega navedenega je razvidno, da imajo dobiček od čebelarstva čebelarji kakor tudi država. Sveta dolžnost slednje je, da po svojih močeh podpira razširjenje te panoge narodnega gospodarstva, in sicer s pomočjo podpor, ustanavljanjem kmetijskih šol, kjer bi se obravnavalo kot tema tudi umno čebelarstvo, s predavanji, z nastavitvijo čebelarskih učiteljev strokovnjakov. Posebno pažnost bi morala polagati na učiteljski stan, da bi iz teh vrst izšli navdušeni in temeljito izučeni čebelarji, ki bi idejo čebelarenja zanesli na deželo, kjer bi z nasveti pomogli ljudem do čimbolj racionalnega gospodarstva. Pa tudi železniška uprava bi morala stremeti za tem, da se čebelarstvo čimbolj razširi med njenimi uslužbenci. Propagatorji te ideje bi morali biti v prvi vrsti nadzorniki prog, ki so vsak dan v stiku s progovnim osebjem. Veliko pišejo o rešitvi krize, pomoči iščejo povsod. Mislim, da je uprav čebelarstvo panoga, ki bi se je lahko mnogi s pridom in uspehom oprijeli.

## A. P.: Navodila za delo v mesecu septembru

V zadnji številki sem priporočal ojačenje družin s suhimi čebelami. Te si more vsakdo preskrbeti v svojem okolišu pri kmečkih čebelarjih, ki žveplajo svoje kranjiče. V ta namen si napravimo škatlo približno v velikosti: ploskev  $30 \times 25$  cm in višino okoli 20 cm. Pokrov naj bō tako prirejen, da se samo polovica odpira. Vrata naj bodo zračna, to znači, prevlečena naj bodo z žično mrežo, da imajo čebele pri prenašanju dovolj zraka. Pri ometanju čebel je najbolje poiskati najprej matico, ki jo spravimo v škatlo, vse druge ometane čebele bodo matici radevolje sledile. Škatlo s suhimi čebelami spravimo doma na hladen prostor, da se čebele pomirijo in ohladijo. Ko smo enkrat to dosegli, pripravimo panj, katerega bomo ojačili s temi čebelami. V ta namen je najbolje, da spraznimo medišče, matično rešetko pokrijemo s polo časopisnega papirja in to radi tega, da se osirotela družina sprosi k drugi. Ne pozabimo odvzeti ene izmed matic. Odvzeli bomo vedno le slabejšo. Suhe čebele pred združitvijo poškopimo z medeno vodo, in to zato, da so site. Kakor hitro dozna svojo osirotelost družina, kateri smo odvzeli matico, prično čebele gristi papir ter siliti k sosedni družini. Če pa suhih čebel ne potrebujemo za ojačenje, temveč pa za novo družino, jih moramo nakrmiti tako, da imajo dovolj hrane do meseca aprila. Pokrmiti moramo okoli 9 kg sladkorja. Družine, prezimljene na sladkorju, veliko uspešneje prestanejo zimo kot uzimljene



na medu. Pač pa je spomladi takoj dodati nekoliko medu, da počne matica staviti zalego. Lansko jesen sem si sam nabavil 3 družine suhih čebel. Spomladi in v poletju so bile ravno te tri družine najboljše.

Meseca septembra poneha zadnja izdatnejša paša, to je ajda. Ob količkaj ugodnem vremenu si naberejo čebele svojo zimsko zalogo, včasih celo še kaj več. Ne točite nikdar prej, dokler med ni popolnoma dozorel. Dozorel med spoznamo po pokritih medenih celicah. Pokritega mora biti najmanj polovica medenega sata, šele tedaj lahko trdimo, da je med zrel in šele takega smemo točiti. Za trčanje medu iz satja rabimo stroj, ki je tako urejen, da na podlagi sredobežnosti odleti kapljica za kapljico medu iz celic. Prvi tak stroj je sestavil okoli l. 1860 major Hruška, rodom s Češkega. Ajdov med pa točimo komaj koncem septembra. Prvič zato, da med dodobra dozori, dalje zato, da si nanosijo čebele svojo zimsko zalogo v plodišče, oziroma da znesejo med skupaj, tako da ni raztresen po vseh celicah. Točiti moramo tako pozno naposled tudi zaradi tega, da ne povzročimo ropanja. Kajti ajdov med ima zelo močan duh. V treh tednih po paši pa izgubi ta svoj močan duh, zaradi česar ne vabi v tako veliki meri čebel, ko točimo. O točenju več v prihodnji številki.

## Vrt in cvetlice

---

Josip Štrekelj:

### Tulpe

Tulpe in hijacinte prištevamo k najlepšim pomladanskim cvetlicam. Mnogo se pa tu greši, da ni dovoljnih uspehov. Kakor je gredica tulp ob cvetju krasna, izgleda po odcvetenju pusta in prazna. Marsikaterega ljubitelja to vznemirja, da se prenašli in prezgodaj nadomesti odcvetele tulpe z drugimi poletnimi cvetlicami. Take, v rasti motene čebulice, v naslednjem letu ne cveto.

Dorasta čebulica tulp obstoja iz treh delov, ki so: cvetni, nadomestni in listnati. Iz cvetnega se razvije cvet, nakar se posuši. Tega nadomesti drugi, ki se izpopolnjuje in doraste v cvetnega s hrano, ki jo dobavljajo listje in korenine. Istodobno se razvije listnati del v nadomestnega, ki cvete v tretjem letu. Da je ta razvoj mogoč, morajo ostati odcvetele tulpe toliko časa na stalnem mestu, dokler se listje ne posuši. V tem času si čebulice naberejo iz listja in korenin toliko rezervnih hranil, kolikor jih potrebujejo za cvet v naslednjem letu. Ako to rast motimo ali prekinimo, je neuspeh tu.

Listje in korenine dovršijo dano jim nalogo v juniju. Tedaj se listje posuši in nastopi za tulpe čas počitka, ki jim je potreben kakor vsaki drugi rastlini. Šele v tem stanju smemo čebulice izkopati. Ko jih posušimo, jih osnažimo zemlje in shranimo na zračnem prostoru.



Tulpe sadimo od avgusta dalje. Ako so pa na gredi druge cvetice, lahko odložimo to delo na poznejši čas, vendar pa morajo biti v zemlji pred koncem oktobra.

Tulpe ljubijo sončno lego in srednjetežko zemljo, ki jo pognojimo s humusom ali s podelanim hlevskim gnojem. Na odprti, vetrovni legi jih veter polomi, zlasti Darwinove vrste, ki cveto na dolgih pecljih.

Prav tako postopamo z vsemi drugimi čebulnicami.

## Naša družina

---

### Kvarne posledice „slepe ljubezni“

Kakor ni nikdar mogoče dovolj poudariti, da mora vsako vzgojno prizadevanje, bodisi da hočemo otroka priučiti lepih čednosti, bodisi, da ga skušamo odvaditi slabih lastnosti, biti zgrajeno na ljubezni staršev do otrok, ki ne sme biti le v srečju skrita, temveč se mora izražati v ljubeznivem ravnanju z otrokom, — tako je na drugi strani z vso resnostjo svariti pred ono slepo ljubeznijo, ki jo goje zlasti matere do svojih ljubljencev. Slepa ljubezen matere do otroka ne le ovira starše in vzgojitelje pri njihovem vzgojnem delu, temveč celo pokvari zdravo otrokovo naravo.

Taka slepa ljubezen se kaže na pr. v pretirani hvali in povzdigovanju lastnega otroka nad druge njegove vrstnike. Jasno je, da je lastni otrok materi najbližji in da mati, ki bdi nad otrokom noč in dan, kaj hitro zasluti otrokove telesne in duševne vrline, pa čeprav jih otrok nima v kaki izredni meri. Tako je vsaki materi njen otrok »fletkan« in — čim se prične še duševno razvijati — tudi »brihten«. Tega pa ne pomisli, da je takih otrok še sto in sto. Še usodnejše pa je, kadar se materi sama želja, da bi bil otrok tak in tak, sugestivno izpreminja v prepričanje, da je v resnici tak in tak. — Na kar mislim pri vsem tem opozoriti, je ona velika škoda, oni kvarni vpliv, ki ga ima tako povzdigovanje na otroka. Kajti ne le, da se mati, ki tako pretirano hvali svojega otroka pred svojimi prijateljicami in znankami, sama smeši pred njimi, ker njene hvale pač nihče ne vzame resno, temveč tudi na otroka — in v pričo njega se to navadno vrši — napravi taka hvala močan vtis. Tak otrok bo postal brez dvoma domišljav in prevzetan ter poln preziranja do svojih vrstnikov. Domišljavost pa vemo, kakšne sadove rodi: »Napuh hodi pred padcem.« Za kar se mora vsak drug truditi, to si domišljavec domišlja, da že ima tako, in ni čudno, če sčasoma zastane za drugimi.

Podobno škodo napravi slepa ljubezen do otroka, če otroka vedno le zagovarjamo pred drugimi, bodisi, da je kriv, bodisi, da so ga česa po krivici obdolžili. Zgodi se to v najrazličnejših primerih: zdaj se otroci med seboj stepo, zdaj se učitelj pritoži nad otrokom, češ, da se ni učil, zdaj



ga celo kdo obdolži laži, tatvine ali nenravnega dejanja. V vseh takih primerih seveda »naš« ni nič kriv, je sploh najpridnejši daleč okoli, uči se ves dan, le učitelj ima piko nanj, kekega moralnega delikta pa sploh zmožen ni, saj je pravi angelček. Tako ga zagovarjamo, še preden vemo, koliko je resnice na vsem tem. Gotovo mora tudi otrok prejeti zadoščenje, če ga je kdo česa po nedolžnem obdolžil, toda tako splošno zagovarjanje lastnega otroka, kot ga imam tu v mislih, je otroku le v škodo. Otroku, ki začuti tako močno zaslombo pri starših, dobi šele pogum za vse, kar mu pride na misel. Seveda bo pri tem pazil, da doma ne zapravi kredita in se bo pred starši vedno lepega delal. Na ta način si pač najlažje vzgojimo — potuhnjenca in hinavca.

Ljubiti svojega otroka je prav, da, celo dolžnost staršev do otroka in neobhodni pogoj za pravo vzgojo, ponosni pa morejo biti na svoje otroke in jih ceniti šele tedaj, ko se v življenju v resnici izkažejo kot značajni, pošteni mladeniči in plemenita dekleta.

Pa še na drug kvaren način se kaže slepa ljubezen staršev do otrok. So namreč starši, ki jim je premalo pred očmi prava sreča, prava blaginja otrok, ki ni v lagodnosti in izobilju, temveč v žrtvah in odpovedi, in ki jim je glavna skrb, da pomagajo otroku le do navidezne, minljive sreče. So to starši, ki otroka že v mladosti razvajajo s tem, da mu vse dajo, kar si požel, naj vzamejo, kjer hočejo, in mu vse dovolijo, kar je sploh mogoče dovoliti. Da s to svojo dobrotljivostjo napravijo otroku kaj slabo uslugo, o tem ni nobenega dvoma. Saj bo tak razvajenec v svoji mehkužnosti in lagodnosti tem težje zmožel življenjska bremena. Zato je nasprotno že otroku treba znati marsikaj odreči, dasi bi mu lahko nudili. Zakaj za življenje vzgajamo otroka, vzgajati zanj pa ga moramo tako, da ga pripravimo nanj. — Poleg tega privzgojimo otroku, če ga razvajamo, sebičnost ali egoizem. Prav tej sebičnosti je namreč najčese vzrok ona slepa ljubezen staršev, ki otroku vse dá in vse dovoli.

Slepo ljubezen je navidez morda težko ločiti od prave. Je pa zato tem vidnejša razlika v njunih sadovih. Dočim si brez prave ljubezni prave vzgoje niti misliti ne moremo, postane lahko slepa ljubezen staršev za vse otrokovo življenje usodna.

—c.

## Iz življenja in prirode

Živko Lovše:

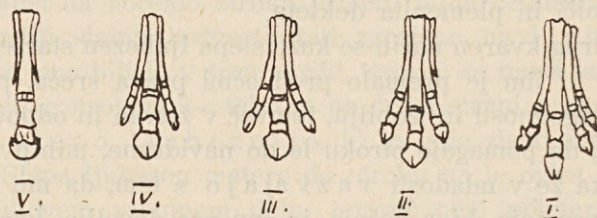
### Razvojni nauk

(Nadaljevanje.)

Še zanimivejša je v tem pogledu zgodovina prednikov našega kónja. Na vzhodu Zedinjenih držav Amerike je zakopana vsa razvojna zgodovina družine kónj, katere gradivo se je zbiralo več kot dva milijona let, kot to



cenijo geologi. Tam so namreč ohranjena fosilna okostja več rodov kónj. Najvišje v usedlinah diluvija se nahajajo ostanki neposrednega predhodnika današnjega konja. Nižje so dobili starejša okostja, in ako so odkopali usedline, ki odgovarjajo času najmanj pol milijona let, so našli konja, ki je dokaj manjši od današnjega in mesto enega ima po tri prste na vsaki nogi. Kopito današnjega konja odgovarja prednjemu teh treh prstov (glej sliko A, IV. in V.), če pa natančno pogledamo, vidimo pri vsakem konju še ostanke zakrnelih dveh prstov zadaj nad kopitom. Še globlje, v plasti za milijon let starejši, so našli konju slične živali s tremi in z ostankom četrtega (sl. A, II.) prsta, še 2 milijona let nazaj pa so dobili štiri popolnoma razvite prste (sl. A, I.). Raziskovalci smatrajo, da morajo biti nekje globlje še ostanki konja z vsemi petimi prsti. V zbirkah Yale-College-a imajo shranjena taka fosilna okostja, ki kažejo preko 30 oddelkov razvojne zgodovine konja. Ti preostanki kažejo, kako se je konj na potu evolucije



Razvoj prednjih nog konja. I.—IV.: prednja noga prakonja; V.: prednja noga današnjega konja z ostankom dveh prstov.

v dveh milijonih let razvil iz štiri- ali petprstnega prednika lisičje velikosti, do današnje oblike. Posebno znamenita taka zbirka je v New Havenu, ki je l. 1904 obsegala 710 okostij fosilnih konjev, od teh pet popolnoma ohranjenih.

Obenem z udi so se morali brez dvoma razvijati tudi ostali organi, o čemer govore tudi zobje — drugi deli se seveda niso mogli ohraniti. Razvoj kočnjakov se pri fosilnih konjih prav dobro opaža. Vse torej kaže na to, da konj ni bil ustvarjen v današnji podobi, temveč da so nastopali njegovi predniki v mnogo drugačni obliki, iz njih pa so se razvili različni rodovi in različne vrste. Iz tega pa tudi sledi, da je bil davni praded konja doma v Sev. Ameriki in da so prišli prvi konji od tam v Evropo, Azijo in Afriko. S tem je doprinešen odgovor na vprašanje: ali je bilo neizmerno število živih bitij ustvarjeno tako kot jih danes vidimo, ali pa so se razvijala po preobrazbenem procesu.

Geološki dokaz je za ostale družine sesalcev pokazal isto, čeprav ne v tako presenetljivi obliki kot za konja. Tudi to nam kaže geologija, da so živele najprej forme iz nižjih družin in da so višje vedno pozneje nastopale. Ko so na pr. nastopili vretenčarji, so bile sprva povsod zastopane le ribe (ki so najnižji vretenčarji), nato so se šele pojavile dvoživke



(žabe in krkoni), za njimi plazilci (kuščarji in kače), nato ptice in končno po neskončnih razdobjih šele sesalci. Tuptam so bile najdene zanimive vmesne oblike, ki kažejo prehod od ene na drugo živalsko skupino. Od takih je najzanimivejša najdba praptiča (*Archaeopteryx macrurus*) v juri, ki je v anatomskem pogledu še popolnoma podoben kuščarju (plazilci!). Ta ima še zobe v čeljustih, česar sedaj ni več pri pticah, in dolg, kuščaricam podoben rep, ki pa že nosi na vsaki strani po eno vrsto peres. Razen tega se tu še točno opažajo na prednjih okončinah (krilih) popolni prsti, ki današnjim ptičem manjkajo. Zdi se, da tvori ta žival zvezo med plazilci in ptiči.

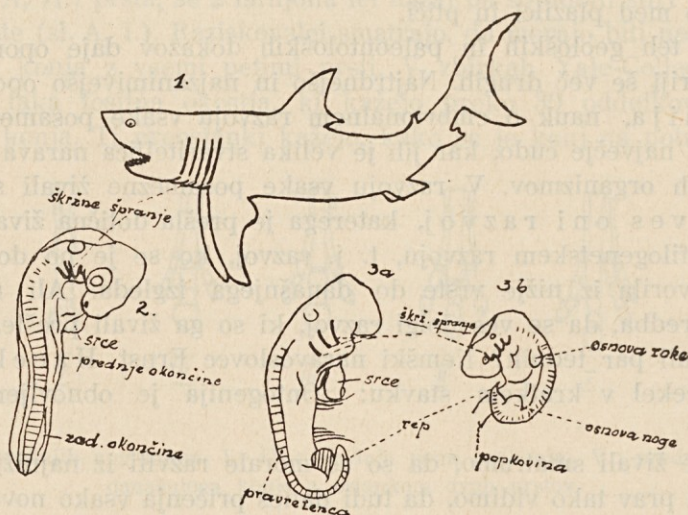
Poleg teh geoloških in paleontoloških dokazov daje oporo descendenčni teoriji še več drugih. Najtrdnjšo in najzanimivejšo oporo ji daje ontogenija, nauk o embrionalnem razvoju vsake posamezne živali. V tem leži največje čudo, kar jih je velika stvariteljica narava uvezala v vrsto svojih organizmov. V razvoju vsake posamezne živali se namreč ponovi ves oni razvoj, katerega je prešla dotična živalska vrsta v svojem filogenetskem razvoju, t. j. razvoj, ko se je po dolгих tisočletjih pretvorila iz nižje vrste do današnjega izgleda. Ali ni vendar čudovita uredba, da se ves dolgi razvoj, ki so ga živali prešle, ponovi v par dneh ali par tednih? Nemški naravoslovec Ernst Haeckel je to dejstvo izrekel v kratkem stavku: »Ontogenija je obnovljena kratka filogenija.«

Za vse živali smatramo, da so se morale razviti iz najnižjih enostaničarjev in prav tako vidimo, da tudi danes pričenja vsako novo življenje iz ene same stanice — jajčne stanice. Prav tako, kot so iz enostanične praživalice nastajali vedno bolj komplicirani organizmi, se tudi pri vsaki posamezni živali tak razvoj ponavlja. Organi, ki jih je živalska vrsta včasih imela, a jih sedaj več ne rabi, se v ontogeniji še vseeno ponavljajo. Če pogledamo pišče, ki se razvija v jajcu, vidimo, da se pojavijo na zarodku tretji ali četrti dan valitve ob požiralniku špranje, prav takšne, kakršne so škržne špranje nižjih rib (sl. B, 1). Ti organi (sl. B, 2) kažejo na življenje v vodi — ker sicer so brez vsake druge uporabe — in jih mladi zarodek nima čemu rabiti. Tudi srce in krvne žile so v tej starosti takšnega tipa kot pri ribah. Ker so za mlado pišče ti organi brez pomena, kmalu zakrnejo. Slične škržne špranje in slične razmere krvnega obtoka nastopajo prav tako jasno v razvoju mladega kunca in pri ostalih višjih živalih. Ta pojav bi ostal večna uganka, če bi ga ne razjasnila descendenčna teorija. Splošno pojavljanje škržnih špranj v razvoju vseh vretenčarjev ne moremo smatrati le kot slučajen, brezpomemben pojav, temveč mora imeti svoj pomen. Najboljša razlaga je ta, ki jo daje descendenčna teorija, namreč, da so to podedovani ostanki davnih prednikov. Višje živali so se razvile iz nižjih in škržne špranje, ki jih najdemo le pri najnižjih vretenčarjih, so se poleg mnogih drugih okrnjenih organov ohranile le še v razvoju. Takšne znake lahko primerjamo napisom, ki jih najdejo zgodo-



vinarji na starih stebrih in morejo iz njih razbrati, kakšne razmere so nekdanj vladale v dotičnih krajih.

Zanimivo je, da najdemo prav isti pojav tudi pri človeku. Da spada človek kot zadnji in najvišji člen v vrsto živali, je že zdavnaj priznано in studij zgradbe človeškega telesa ter razvoja je pokazal, da je tudi človek izšel iz dolge verige izprememb. Človeško telo preide v svojem razvoju od jajčeca pa do odraslega zametka (embriona) prav takšen embrionalni razvoj kot ostali sesalci. Tudi pri človeku nastopajo v razvoju škvrne špranje (slika B, 3 a in 3 b), srce pa ima najprej eno samo kamrico, nato



Slika B.

1. Morski pes, 2. zarodek piščanca v prvem tednu razvoja, 3. človeški zarodek: a) v tretjem, b) v četrtem tednu razvoja. — Škržne špranje so povsod jasno vidne.

dve in končno štiri, kot je to pri odraslem, kjer delita dve steni, ena podolžna in ena prečna, srce v štiri predelke: zgornja pridvora in spodnja prekata. (Srce rib ima le dve kamnici!) Tudi tukaj so vse to podedovani ostanki prejšnjih razvojnih stopenj. Wiedersheim je l. 1887 dokazal preko 180 takšnih zakrnjenih ostankov v zgradbi in razvoju človeškega telesa, ki kažejo filogenetsko zvezo z nižjimi živalmi. Razen škvrnih špranj bi bil najvažnejši tak znak to, da se pri človeškem zametku pojavlja rep (sl. B, 3a, 3b), ki se tupatam v izjemnih primerih ohrani še po rojstvu (repati ljudje), nadalje repna mišica, zakrnjene ušesne mišice, ki pri drugih sesalcih še nastopajo (lahko migajo z ušesi!) i. t. d..

Nadaljnje dokaze za descendenčni nauk doprinaša primerjalna anatomija. Tu naj zadostuje le en primer, namreč homolognost prednjih udov vretenčarjev. Homologne imenujemo take organe, ki so se razvili drug iz drugega ali pa iz enega skupnega praorgana. Takšni homologni organi so plavuti rib in kitov, krila ptic, prednje noge žab, ku-



ščarjev, sesalcev in človeka. Dasiravno so na zunaj vse te okončine tako različno oblikovane, so vendarle grajene vse po istem tipu, le da so pri enih nekateri deli bolj ali manj razviti kot pri drugih, kakor pač zahteva okolica, v kateri živijo. V bistvu pa so sestavljene vse te okončine iz enakih delov. To je dokaz, da se je moralo vse to razviti iz ene in iste skupne oblike. Seveda so se tako kot okončine razvijali tudi ostali deli telesa, torej so se morale vse te vrste in rodovi razviti iz skupnega debla, le da so pozneje zaradi različnih življenjskih razmer nastale različne oblike. Ribe, ki so ostale v vodi, niso rabile dolgih in ozkih okončin, zato so ohranile svojo plavutasto obliko. Ptice, ki so se prilagodile življenju v zraku, so potrebovale dolge okončine, da se je po njih razvrstilo več perja, kar jih more držati v zraku. Četveronožci potrebujejo močno oporišče za svoje telo, da udobno stopajo in tekajo po zemlji, krt rabi za ritje pod zemljo kratke, lopataste okončine, kače okončin niso rabile, zato so jih docela izgubile i. t. d. Vse se je torej razvijalo tako, da more živalim najbolj služiti v oni okolici, kjer živijo.

Ako so se res razvila višje organizirana živa bitja iz nižjih, potem morajo biti izpremenljiva, in ta plastičnost se mora kazati na vsakem posameznem individuu. Mnoga opazovanja in eksperimenti so to dokazali in je torej studij načina življenja in geografskega razširjenja za descendenčni nauk zelo pomemben. Tu prihajata v poštev dve stvari, ki kažeta na nestalnost vrst: izpremembe zaradi kulturne gojitve pri udomačenih živalih in pa razlike v zemljepisni razširjenosti.

Koliko izprememb se dá doseči pri gojitvi domačih živali, vidimo v vsakdanjem življenju na vsak korak. Iz vzhodnoindijske bankivske kure (*Gallus bankiva*) izvira domača kura, ki se je zaradi gojitve izprevrgla v nešteto zvrsti. Domačih golobov imamo preko 100 zvrsti, vsem pa je sorodnik skalni golob (*Columba livia*), ki živi v skalovju okoli Sredozemskega morja. Kanarčkov, ki jih ljudje v Evropi gojijo od l. 1550, je danes pod vplivom človeške kulture že okoli 15 vrst i. t. d. Ti primeri nedvomno zadostujejo, da moramo odkloniti stalnost vrst. Še toliko več pa je primerov iz rastlinstva, ako le za hip pogledamo k vrtnarju v rožni, zeleknjadni in sadni vrt.

Živalska geografija (zoogeografija) nam prav tako nudi celo vrsto dokazov za descendenčno teorijo. Od iste vrsti živali imamo v različnih, oddaljenih krajih nekoliko različne forme, ki jim pravimo geografske rase ali podvrste. Iste živali na pr., ki žive v srednji Evropi in Afriki, kažejo zaradi različnih življenjskih prilik še različne znake, čeprav spadajo v isto vrsto. Tako poznamo na pr. od divje koze (*Capra ibex*) 6 geografskih ras, od katerih živi vsaka v drugem gorovju (v Alpah, Pirenejih, Kavkazu, v Armeniji, Abesiniji in na Himalaji). Vse te forme so si celo podobne, ločijo se le v rogovju in bradah. Najbrž je za časa ledene dobe živela ena sama vrsta, ki pa se je z nastopom toplejših časov umaknila v



višine in se tako povsod drugače razvijala. Diskontinuirane vrste so tiste, ki so jih ločile geološke ali pa klimatske prilike. Tako je na pr. pognala ledena doba nekatere živalske vrste ali daleč proti jugu ali pa visoko proti severu, tako da danes nastopajo na obeh straneh, a se vidijo med posameznimi dokajšnje razlike, dasiravno tvorijo isto vrsto — razvijale so se namreč vsaka po svoji okolici primerno. Posebnost kažejo tudi one oblike, ki so živele izolirano od drugih, na pr. na oddaljenih osamelih otokih, kjer so se razvijale vrste čisto po svoje in kažejo zaradi tega velike rasne razlike.

Ti dokazi in oporišča descendenčne teorije so neizpodbitni in danes povsod priznani. Z vestnim opazovanjem se je posrečilo zavrni mnenje o stalnosti vrst, a s tem vprašanje še ni rešeno. Načeti je treba nov problem: Kateri so vzroki teh izprememb in po kateri poti je šel razvoj?

## **Zadružni vestnik**

---

### **Gospodinjska šola naše zadruga**

Vsestranska želja našega članstva je, gospodinjsko šolo naše zadruga v gospodinjski vedi docela spopolniti ter jo obdržavati ne samo v večernih urah, marveč tudi po dnevu.

S pomočjo naše banske uprave, ki nam je v ta namen dala na razpolago potrebno učno moč, se bodo v prostorih železnič. menze v Ljubljanskem dvoru vodili pod nadzorstvom prosvetnega oddelka kr. banske uprave tudi po štiri mesece trajajoči gospodinjski šoli v dnevni urah. Pouk se bo vršil razen ob nedeljah in praznikih dnevno od 8. do 16. ure. Gojenke dobe hrano v šoli.

Poučevalo se bo poleg najvažnejših predmetov, t. j. kuhanja in šivanja, še o teoriji kuhe, o gospodinjstvu, šivanju oblek in perila, prirojanju oblek in perila, o krpanju, mašenju i. t. d., o ročnih delih vseh vrst, o strojnem vezenju in mašenju, o praktičnem gospodinjstvu, kakor o pripravi miz, pospravljanju sob in kuhinje, snaženju posode, o pranju in likanju, o snaženju madežev, o nauku o serviranju, o družabnih pravilih ter o konserviranju sadja in zelenjave.

Prvi dnevni gospodinjski tečaj se prične že s 15. septembrom t. l. V ta tečaj bo sprejetih 20 gojenk. Pogoj za sprejem je najmanj 17. leto starosti. Vpisnina znaša 80 Din, ukovina, v kateri je všteta tudi prehrana in uporaba materiala, mesečno 320 Din. Vpisnina se plača takoj pri vpisu, ukovina pa vsak mesec vnaprej. Prijave za ta tečaj sprejema vodstvo gospodinjske šole Nabavljalne zadruga uslužbencev drž. železnic v Ljubljani. Masarykova cesta 17. Gojenke se sprejemajo po vrstnem redu prijave.



# Glasbena šola Narodnega železničarskega glasbenega društva „Sloge“ v Ljubljani

Vpisovanje gojencev v Glasbeno šolo Nar. žel. glasb. društva »Sloge« v Ljubljani se bo vršilo od 1. do 5. septembra t. l. dnevno od 8. do 12. ure in od 15. do 18. ure v pisarni glasbene šole v Ljubljanskem dvoru, Pražakova ulica.

Gojenci naj pridejo k vpisovanju v spremstvu svojih staršev, odnosno njih namestnikov. Predložiti morajo krstni list gojenca, njegovo zadnje šolsko spričevalo, zadnje spričevalo društvene glasbene šole ter izpolnjen, od staršev odnosno njih namestnikov podpisan stanovski izkaz, ki ga dobe pri vpisovanju. Vpisnina skupno z enkratnim prispevkom za učila znaša 10 Din, mesečna ukovina za klavir, violino in vse druge orkestrske instrumente 45 Din, za solo-petje 90 Din, za teorijo, harmonijo in kontrapunkt 20 Din. Pripominjamo obenem, da je teorija in mladinsko petje poleg učenja violine, klavirja ali kakega drugega orkestrskega instrumenta ukovine prosto in obvezno za vse gojence.

Pri vpisovanju se plača enkratno vpisnina ter enomesečna ukovina za instrument, odnosno za predmet, za kateerga se gojenec prijavi.

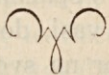
V petek, dne 7. septembra t. l., se morajo zglasiti vsi gojenci v svrho razdelitve učnih ur pri svojih glasbenih učiteljih, in sicer za klavir ob 16. uri, za gosli ob 17. uri, za vse druge orkestrske instrumente kakor tudi za solo-petje pa ob 18. uri.

Redni šolski pouk se bo pričel v ponedeljek, dne 10. septembra t. l.

Šolsko vodstvo opozarja ob tej priliki spoštovane starše, da poučuje Slogina glasbena šola vse instrumente in želi tudi, da bi se prijavljali gojenci za vse instrumente. Doslej je bil pri nas običaj, da se učijo gojenci po veliki večini le klavirja in gosli, vsi drugi instrumenti se manj upoštevajo. Iz tega vzroka že dolgo časa hira in bo še hiral vsa slovenska instrumentalna glasba. Slogina glasbena šola želi dvigniti zanimanje tudi za druge instrumente. Marsikaterega se bo gojenec prej naučil kakor klavirja ali gosli in marsikateremu gojencu utegne tak manj gojen instrument v življenju prej koristiti kakor pa omenjena dva, za katera ne primanjkuje dobrih glasbenikov.

Končno še enkrat opozarja šolsko vodstvo, da je obisk pouka osnovne teorije obvezen za vse gojence, ki tega predmeta še niso absolvirali. Šolsko vodstvo pa toplo priporoča tudi obisk ostalih višjih predmetov glasbene teorije, kakor: nauka o harmoniji, o kontrapunktu in oblikovanju.

Šolsko vodstvo.





# Kreditna zadruga uslužbencev državnih železnic v Ljubljani

opozarja železničarje na sklep upravnega odbora, po katerem se bodo v bodoče (od 1. januarja 1935 naprej) dajala posojila samo onim, ki so že najmanj tri mesece člani te zadruge.

Do tega sklepa je bila primorana Kreditna zadruga zaradi postopanja mnogih članov, ki so se kot taki prijavljali šele takrat, ko so potrebovali posojila, in potem, ko so ga dobili, zopet izstopili.

Svetujemo železničarjem, da se pridružijo pravočasno naši družini, da jim ne bo treba čakati tri mesece, če bi potrebovali posojila. Prav tako priporočamo vsem, da vlagajo, vsaj po malem, v našo Kreditno zadrugo, da si s tem zagotove možnost posojila, oziroma zbero prihranke za primer potrebe.

Delež znaša 100 Din, vpisnina s člansko knjižico vred 15 Din. Vplača se lahko v petih mesečnih obrokih.

## Leposlovje

---

Josip V a n d o t :

### Čuvajnica 37

(Nadaljevanje.)

Tudi Primož ni videl pravega konca. Vse to pa ga je vznemirilo, a je skrival svoj nemir pred Trudo. Božal jo je po licih, po laseh in pri tem pozabljal na vse. In tudi na službo. Vedel je, da bi mu bilo življenje neznosno, ako bi ne bilo teh kratkih ur, ki jih je preživel pri Trudi, neznosno in brez vsakega pomena. In če bi bilo naenkrat konec teh ur, kaj bi bilo potem? Življenje brez smisla bi zazevalo pred njim, da ga pogoltne, da ne vstane nikoli, nikoli več.

Že sama misel na konec ga je pretresla do skrajnosti. Oklenil se je Trude in jo poljuboval na lase, na oči, na lica, na ustnice, dokler ni omahnila skoro brezzavestna. Potem pa je zbežal v noč, taval po polju in govoril sam s sabo brezmiselne besede. Vračal se je na čuvajnico, ko je bila Gela že davno v postelji. A bilo mu ni do spanja, temveč je sedel pri Racku in poslušal molče njegovo pripovedovanje. Racek je bil že davno prebolel Ančo in je pridno preudarjal, pod katero okence bi zdaj usmeril svoje nočne korake.

Gela je oživela samo tedaj, ko se je potihoma prikradla v čuvajnico stara Minara. Zvita ženica je dobro spazila vsako priliko, da je bila z Gelo sama. Pripovedovala je novice iz vasi, dotaknila se vseh tujih družinskih razmer in napeljevala ves pogovor na svoj mlin. Gela se je otresla svoje otopenosti in je pridno kuhala starki najboljšo kavo.



»Tičica, ti ne veš, kako se mi smiliš,« je govorila Minara s svojim piskajočim, osladnim glasom. »Ti ne veš, kako sem se zaprla za tri dni in tri noči v svojo vežno kamrico in jokala, da bi se me kamen usmilil. Zaradi tvoje žalosti sem jokala in zaradi tvojega nesrečnega mrharja, ki te je privlekel v to, od Boga zapuščeno čuvajnico. Pa bo mrharja že Bog enkrat potipal, ker je izvabil v ta zlodjev brlog tako krotko, prav angelsko tičico. O, že se mu hudo obeša za vrat, o, že ...«

Minara se je trikrat prekrižala, ker je videla, da v ponvi ni več kave. Napol se je prihulila in šinila s koščeno roko Geli preko lica. »Tičica, v tem svetem stanju si, ko bi te moral še hudobnež gledati s pobožnim očesom,« je dejala hinavsko. »A briga se tvoj mrhar za tvoje sveto stanje. Pri drugi sedi in je kakor golobček, ki je odspred bel, a odzadaj črn. Mar ga nisem videla, mar ga niso videli drugi ljudje? Le vprašaj ga, tičica, le trdo vprašaj! Pa ti odgovori, če je še kaj božjega v njem. In vprašaj ga, tičica, če se kaj spominja rajnkega Šimna in če se mu kaj smili rajnka Angelja, ki še danes nima miru v grobu. Le vprašaj ga, če se tudi Truda boji tvojega svetega stanja. Le vprašaj ga še danes, tičica!«

Starka se je tesno zavila v svojo oguljeno ogrtačo in smuknila iz čuvajnice, ker je vedela, da se Racek vsak čas vrne s svojega obhoda. Gela je obsedela še nekaj časa v kuhinji in strmela s suhimi, brezizraznimi očmi predse. Minarine besede so jo zadele globoko v dušo, ker je že davno spoznala, da Primož že dolgo ni več tisti, kot je bil prej.

»Angelja!« je zaklicala bolestno. A kakor da se je prestrašila lastnega glasu, se je sunkoma dvignila in se trudoma vlekla v sobo...

## 6.

Sredi jesenskega deževja je postala Primoževa čuvajnica še dolgočasnejša. Mrko je gledala sem od gozda po polju, ki je bilo pusto in prazno, da so bolele človeka oči, če je pogledal nanj. Goste megle so se vlačile po gorovju in se neprestano napajale. Skalnatih vrhuncev in sten ni bilo videti, ker so se zavili v nepredorne oblake, iz katerih se je noč in dan usipal sneg na skalovje, koder je že davno razgrajala zima. Vode so šumele po jarkih in se valile v dolino, da je gorski potok silovito narastel in trgal bregove. Stopil je iz svoje struje in razlil svojo mlečnobelo vodo po polju v spodnjem koncu doline. Iz oblakov pa je pršelo in lilo od jutra do večera, od večera do jutra; svet se je potapljal v dolgočasje prav tako kot Primoževa čuvajnica.

Gela je tičala neprestano v čuvajnici in se je le redkokdaj prikazala izpod strehe. Govorila je, da jo strašno mrazi in trga po nogah. Stokala je v sobi, ali pa se je zavijala v plašč in prebiralajagode na molku. Živega glasu se ni slišalo na čuvajnici; le Racek je včasih pričel žvižgati veselo pesem, a je prenehal sredi nje, kakor da se je domislil, da se na Primoževi čuvajnici ne sme žvižgati, ker je strogo prepovedano.



Dasi je Racka silno trla nesreča, ki jo je moral vsak dan gledati na čuvajnici, ga je vendar v srcu že nekaj tednov razgrevalo veliko veselje. Prav na dan, ko sta se vzela na obe očesi škilasti Peter in Raznožnikova Anča, se je bilo pričelo tisto njegovo veselje. Anči ni poslal obljubljenega veveričnega repa, temveč se je zatekel k Možetovi Tini, ki je bila še prav mlada, a je bila vendar že šivilja, ki je bila v vasi zaradi spretnosti močno na glasu. Do večera se je Racek sladkal okoli nje in ji pravil budalosti iz svojega življenja. Tini se je nazadnje v resnici zasmilil, in tako sta odločila, da naj pride Racek pod njeno okno vsak večer, kadar mu bo hudo zaradi storjenih budalosti. Hodi pa naj tako dolgo, dokler ne napravi zadnje budalosti: da prime Tino in jo povede pred oltar. In Racek je preudaril in sklenil sam pri sebi prav trdno, da napravi to lepo budalost. Seveda, če se vrag ne prismoče vmes in mu ne bo treba spet iskati veveričjega repa, kakor se mu je bilo dogodilo pri nesrečni Anči.

V svojem veselju je Racek s težkim srcem gledal nesrečo v Primoževem domu. Rad bi bil pomagal, a je videl, da bi bila njegova pomoč zaman in brez vse koristi. Gela je bila gluha in se še malo ni ozirala na njegove besede. Pozabila je na prijateljstvo, ki jo je zvezalo nanj že v prvih dneh njenega prihoda na čuvajnico 37. Še zmenila se ni zanj, kakor se ni zmenila za nobenega človeka, ki je slučajno prišel na čuvajnico. Tudi Primož je hodil svoja pota in se je Racka skoro izogibal. Racek pa je slutil, kaj se skriva v Primoževi duši in zakaj hodi k Ovseniku. Ljudje so pričeli govoriti čudne in skrivnostne reči o Trudi in Primožu; a niso govorili samo tega, temveč tudi to, da je Primož pri Trudi tudi v nočeh, ko bi moral opravljati službo.

Racek ni verjel tega, ker je poznal Primoževo veliko vestnost v službi. A kar so govorili zaradi Trude, je pa verjel, ker jo je že sam s svojo znano pretkanostjo nekoč preizkusil in se mu je nevedoma že napol izdala.

»Kaj bo? Kaj bo?« ga je zazeblo. »Primož drvi v pogubo. Primož, ta krasni človek. Pa ga ne morem zadržati. In vprav zdaj mora priti to, vprav zdaj, ko se bliža Geli težki dan... Prokletu! Pravijo, da je naša čuvajnica blagoslovljena s prokletstvom. Pa bo menda res. Skoro bi verjel, ko gledam vse to. Brrr — če bi bila stokrat razpisana, še enkrat bi ne poprosil zanjo. Ta bi bila lepa, da bi sedela Tina tamle notri! Za ves svet ne! O pravem času mi je prišla pod roke, pa nočem, da bi jo v nepravem času strašili davni strahovi čuvajnice 37, ki jih pa nazadnje ni in jih menda tudi ne bo. Brr...«

Prestregel je primerno priliko, pa je pričel Primoža pregovarjati in mu je povedal, kaj govore ljudje. Primož ga je poslušal nekaj časa mirno, a naenkrat je vzrožil tako silovito, da se je Racek v strahu odmaknil od njega.

»Ne čenčaj, Racek, in ne bodi čenča, kakor so drugi!« mu je zabrusil naravnost v obraz. »Brigaj se za svojo Ančo in za njenega krivogledca. Ali pa si poišči drugo avšo, ali pa cundro, če hočeš!«



Razjarjen je stopil v čuvajnico, kjer se je Gela grela ob ognjišču. Mokro čepico je vrgel na mizo in je pričel hoditi po kuhinji gori in doli. Gela je imela nocoj svoj čas, ko jo je za kratko uro zapustila otopelost, da se je spet zanimala za vse, kakor je treba gospodinji.

»Kaj boš večerjal?« ga je vprašala s trudnim, skoro mrtvim glasom. »Ali naj ti kaj skuham?«

»Ni treba,« je odgovoril na kratko. »V omari imam še nekaj mrzlega od opoldne.«

Vzel je iz omare krožnik in kos kruha in se vsedel za mizo. Gela je dvignila glavo in ga gledala nekaj trenutkov molče. Bolna rdečica ji je šinila v blede, s črnimi pegami posuto lice, in roke, ki jih je sklepala na kolenih, so se ji tresle.

»Primož, zakaj si tak, kar ni več Metke?« je vprašala s tihim, boječim glasom. »Glej, saj bomo kmalu spet imeli gosta v hiši. In Bog bo dal, da bo ta gost druga Metka. Saj ga prosim za to... vse dni molim k Njemu za to. A ti se jeziš, Primož, in nemara preklinjaš, ker sem taka. Bolna sem, Primož, tu v glavi me tako tako strašno tišči, da sama ne vem, kaj delam. In rajnka Angelja me straši. Le reci mi, Primož, da se ni obesila! Pa me ne bo več strah. Saj veš, da mi je to grozno, zdaj, ko prihaja k nama druga Metka...«

»Gela, ne govori tako nespametno!« jo je prosil Primož in jo hotel prijeti za roke. A odmaknila se je od njega in solze so se ji vsule na lice.

»Primož, saj si dober človek in nesreča te je strašno strla,« je nadaljevala. »In tudi z mano si nesrečen. Samo drugo Metko bi ti še rada dala, da bi bil spet vesel. Potem pa umrjem, Primož! Saj sem vedela, da ne bom mogla živeti med temi gorami. Sonca ni in čričkov ni, da bi mi prepevali. A ti nisi prav nič kriv, Primož! Rada sem te imela in še po smrti te bom rada imela. Zato pa ti bom dala drugo Metko. A ti imaš rad Trudo. Le ne zmajuj z glavo! Videla sem jo, ko je prinesla Metki rože. Saj je dekle kot roža in ima srce, ker je jokala za Metko. Primož, zakaj nisi vzel Trude? Zakaj si vzel mene? Glej, vsi trije bi bili srečni. In bi ne bilo strahov...«

»Gela, Gela!« je zaklical Primož obupno. Objel je ženo okrog pasu in jo dvignil. Tesno jo je stisnil na prsi, kakor bornega, bolnega otroka. Gela se mu je nasmehnila, a že ji je zdrknila glava na prsi in onemela je spet v svoji otopelosti.

Primož jo nesel na rokah v sobo in jo položil na postelj. Dolgo ji je prigovarjal, a Gela se je bila obrnila k zidu in je trdovratno molčala. Privil je luč do polovice in potihoma odšel iz sobe.

Stopil je iz čuvajnice na dež, ki je gosto lil z neba. Medlo je svetlikala iz kolibe luč, ki jo je bil Racek postavil na mizo. Racek je bil že popolnoma pripravljen za odhod in je čakal samo še Primoža, da prevzame službo. Dobro bo stopal skozi temo in dež, da bo mogel vsaj kratko urico



govoriti s Tino. Nocoj si je bil v samoti vse natanko premislil in konec teh misli je bil ta, da primo Tino pošteno za besedo in pričneta že nocoj pripravljati za ženitovanje. Če ne bo pust prekratek in če ne pride spet kaj vmes, kakor je že Racku od nekdaj namenjeno.

»Hentaj, požuriti se moram,« si je govoril. »Na svetu se plete vse drugače kot bi človek mislil. In zna se mi splesti tudi pri Tini nekaj, kar bi mi ne bilo posebno všeč. Če bi bil pri Anči tako nagel kot sem pri Tini, bi mi ne bilo treba misliti na čarovnice z verigami repi. No, tega se mi pri Tini ni treba bati. Pri Anči je bil zlodej za botra, a pri Tini...«

Tega pa Racek ni vedel, ker je Tino vendarle še premalo poznal. Pa tudi domisliti si ni utegnil tega, ker je pravkar stopil Primož v kolibo. Prevzel je službo, a Racek je ostal še za hip in je pogledal Primožu v izmučeni obraz.

»Ne ženi si vsega tako k srcu,« mu je rekel toplo. »Veš, nazadnje še zboliš. Hudo mi je zaradi tebe, Primož! Dobra prijatelja sva bila vselej. Zato pa mi ne zameri besed, ki sem ti jih rekel prejle.«

Primož je zmajal z glavo. »Saj vem, da si mislil pošteno,« je odgovoril. »Racek, ti si dober človek, dober, da ga boljšega ni na svetu. Do smrti ti bom hvaležen za tvoje prijateljstvo.«

Racek se je nekam obotavljal in je počasi odšel iz kolibe. Stopil je na progo, odprl dežnik in je odhitel kar po progi, da bi bil čimprej doma pri fari in bi od kratke urice pri Tini ne zamudil niti najkrajšega trenutka.

Primoža pa ni zdržalo v kolibi. Stopil je nazaj v temo in pričel hoditi ob kolibi gori in doli. Dež je polagoma ponehaval in močan veter je zapihal skozi dolino. Ko se je Primož ozrl na sever, je zapazil daleč tam gori tri zvezde, ki so se izmotale iz teme in oblakov. (Konec prih.)

Suchy-Krištofov:

## Kozamurnikov brkeveznik

V znani gostilni pri Figovcu, kjer se je »neulich vor 50 Jahren« zbirala in se še danes zbira elita ljubljanske publike, je gospod Kozamurnik, predsednik »lovskega stola in brzostrelcev na Šišat« pripovedoval svojo najnovejšo dogodivščino.

»Alston, da vam povem. Zadnjič sem stopal po stopnicah nizdol. Bilo je krasno jutro. V prvem nadstropju se srečam s strankino postrežkinjo, ki se je druge dneve vedno nadvse krmežljivo držala, to pot pa se pri mojem pogledu namuzala.

No, sem si mislil, vendar sem si jo enkrat pridobil, to sitno babnico, na kar sem se — ker živim rad z vsemi ljudmi v hiši v miru — opogumil ter jo nagovoril: Krasno jutro danes, kaj? Delo gre kar samo od rok, ne?

M-h-m je naredila, me s strani ošinila s pogledom, ki ga je takoj nato zopet poveznila na škaf.



Da, da, da, sem del, da spravim govor v tir, jutranja ura je zlata vredna. Da je le človek zdrav, pa...

Tedaj pa se je zagnala v smeh, si predpasnik potisnila pred usta in izginila v stanovanje.

Ta je pa danes vsa izpremenjena, sem sam pri sebi premišljeval. Gotovo se sramuje, da je dobre volje. So ljudje, ki se sramujejo, če jih zalotiš pri dobri volji. Pred mano se bi je ne bilo treba ženirati.

V prijetni zavesti, da sem dan dobro začel, sem nadaljeval svojo pot po stopnicah čez dvorišče. Tu je ležal hišnikov pes kakor običajno ter mežikal v jutranje sonce. Ko me je zagledal, je poskočil ter me nalajal.

Ja, Rolfek, sem mu očital, od kedaj pa lajaš na dobrega gospoda, ki ti tolikokrat pozno ponoči prinese dobrin iz gostilne? Da té, ti nehvaležna mrcina!

Čisto skrušen nad svojo zmoto, se je Rolfek zdajci z repom migljaje stisnil k meni, ki mu zadeve seveda nisem hotel zameriti. Zakaj bi pes tudi enkrat ne bil raztresen? Nežno sem ga počehljal po glavi, ko je vprav dimnikar mimo drsal ter se iz vsega svojega črnega lica režal. Pes se je lajajoč pognal za njim, kar pa je sajevca očividno zabavalo, ker je sedaj od veselja menjaje metal svoje copate v zrak ter se, ozirajoč po meni, čimdalje glasneje krohotal, da sem se moral i jaz smejati ter mu zaklicati: Bog vam ohrani veselost, vi famozni sajasti loncebrbec!

Skratka, tako vesel se še noben dan ni zame načel. Ni čuda, če sem veselo razpoložen stopil na cesto. Notranja veselost, ki je izžarevala iz moje bitnosti, je očividno nataknila tudi one maloštevilne osebe, ki sem jih v ozki ulici srečaval. Vsi so se mi nasmihali in eden ali drugi se je celo vstavil ter gledal za menoj.

Ko sem zatopljen v misli o pesimističnih nazorih v splošnem in o prijetnem jutru posebe, kretal dalje po ulici, sem pot križal s starejšim gospodom, ki me je srepo, skoroda strogo pogledal ter se z glavo majajoč oddaljil. Kaj mu je, temu sitnežu? sem si mislil. Kaj se mu na meni ni dopadlo? Ogledoval sem si obleko, če ni morda kaka zanikarnost vzbudila njegovo nevoljo. Pa nisem mogel najti ničesar ter sem se tolažil z mislijo, da so na svetu na žalost tudi gadni zavistniki, ki človeku ne privoščijo, da se dobro počuti in da ga drugi z vzpodbujajočimi znaki naklonjenosti v tem potrjujejo.

V tej namisli me je okrepila mlada, elegantna gospica, ki mi je naklonila smehljaj, vzvalujoč v mojem starem samskem srcu nebroj pomladanskih viharjev. Postanem, da se prepričam, da li je ta nebeški nasmeh veljal meni. Vprav sem ujel še en njen pogled in obenem prijazen, nežen nasmeh — no, jaz nimam navade nepoznane dame nagovoriti in smatram to sploh kot neokusnost, to pot pa bi smatral kot brezprimerno oslarijo, take prilike ne uporabiti. Vsaj se mi je že vso jutro rožnato prikazalo, kot smehljajoča slutnja čakajočih me milosti.



Z nekoliko hitrimi koraki sem bil ob strani lepotic ter jecljal:

Gospodična, oprostite... sicer nisem ravno neskromen... vendar pa me vaša prijaznost vzpodbuja... so ure usode... in bi se vam rad predstavil.

Nobenega odgovora.

...Moje ime je Kozamurnik in...

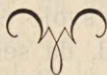
Natanko sem opazil boj na žarečem ličecu moje neprostopoljne spremljevalke. Hotela me je ošinit z jeznim pogledom svojih rjavih oči, toda smeh je bil močnejši od jeze. Prasnila je v krohot, da se je morala vstaviti. To smejanje se mi pa ni več zdelo varno.

Smem li vas vprašati, gospodična, sem rekel nekoliko užaljen, katera moja lastnost ima toliko sreče, da vas je tako veselo podžgala?

Vaš brkeveznik! je bušilo iz nje, ki je na to hihetajoča se odbrzela.

Osupel sem in se jadrno prijel za zgornjo ustnico.

Lej ga vraga! Tu je še čepel ta prokleti brkeveznik, ki naj se nikdar ne pozabi odložiti v intimnosti spalne sobe.



---

**Zadrugarji! Pomnimo, da ne morejo nobene težkoče in ovire ustaviti pohoda združne misli. Zato ne bomo klonili pred trenutnimi težavami, nego se bomo svoje gospodarske ustanove oprijeli s tem večjo ljubeznijo, vztrajnostjo in zvestobo.**

---

Vsebina: Dvoje temeljnih kamnov (str. 225). — Razcepljenost našega kapitala (str. 228). — Narodno gospodarstvo: Bankarstvo (str. 230). — Gospodinjstvo: Kuhinjska posoda (str. 234). — Kuhinja: Marmelade (str. 236). — Čebelarstvo: Pomen čebelarstva v narodni ekonomiji (str. 238). Navodila za delo v mesecu septembru (str. 240). — Vrt in cvetlice: Tulpe (str. 241). — Naša družina: Kvarne posledice »slepe ljubezni« (str. 242). — Iz življenja in prirode: Razvojni nauk (str. 243). — Združni vestnik: Gospodinjška šola naše zadruge (str. 248). Glasbena šola Narodnega železničarskega glasbenega društva »Sloge« v Ljubljani (str. 294). Obvestilo Kreditne zadruge uslužbencev državnih železnic v Ljubljani (str. 250). — Leposlovje: Čuvajnica 37 (str. 250). Kozamurnikov brkeveznik (str. 254).

---

»Zadrugar« 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.



---

## ***Nabava šolskih knjig***

Našim članom bomo izdajali tudi letos nakaznice, s katerimi si morejo nabaviti šolske knjige in druge potrebščine, in sicer pri Učiteljski knjigarni v Ljubljani, Frančiškanska ulica št. 6, in njeni podružnici v Mariboru, Tyrševa šte. 44.

Z nakaznicami si lahko nabavijo člani pri navedeni knjigarni tudi leposlovne, poučne in mladinske knjige ter vse predmete, s katerimi trguje knjigarna.

Obračun z zadrugo na obroke in običajna povračila kakor pri drugem blagu. Člani z dežele naj izkoristijo to priliko, ko prihajajo v prodajalno kupovat živila. S pooblastili morejo dobiti nakaznice za nabavo knjig tudi za svoje tovariše.

Upravni odbor.

## ***Navodila glede uputnic***

za brezplačen prevoz živil na progo in za prevoz embalaže s proge smo dostavili delegatom in šefom postaj, na katere naj se člani radi pojasnil obrnejo!

---







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

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

|             |            |                                                                                          |
|-------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prodajalno: | Ljubljana: | Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 2248                                        |
|             |            | Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 2641                                        |
|             | Maribor:   | Koroški kol., Frankopanska cesta 34, telefon 2061.<br>Glavni kol., Aleksandrova cesta 49 |

Prodajamo samo članom.

## CENIK št. 8

veljaven od 20. avgusta 1934.

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

Na reklamacije se oziramo le  
tako ob prejemu blaga!

### MLEVSKI IZDELKI

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Moka, Ogg . . . . . kg              | 2'60 |
| „ Og . . . . . „                    | 2'60 |
| „ št. 2 . . . . . „                 | 2'40 |
| „ št. 5 . . . . . „                 | 2'20 |
| „ pšenična, enotna . . . . . „      | 2'35 |
| „ ajdova . . . . . „                | 4'—  |
| „ ržena . . . . . „                 | 2'—  |
| „ koruzna . . . . . „               | 1'75 |
| „ krmilna, pšenična . . . . . „     | 1'55 |
| „ krmilna, ržena . . . . . „        | 1'45 |
| „ krmilna, koruzna . . . . . „      | 1'45 |
| Zdrob, pšenični . . . . . „         | 3'—  |
| „ koruzni . . . . . „               | 2'—  |
| „ činkvantin . . . . . „            | 3'—  |
| Otrobi, pšenični drobní . . . . . „ | 1'25 |
| „ „ debeli . . . . . „              | 1'40 |
| „ koruzni . . . . . „               | 1'—  |
| Drobtine . . . . . „                | 7'—  |

### TESTENINE

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Makaroni jajčni v kartonih kg       | 9'25 |
| Špageti jajčni v kartonih „         | 9'25 |
| Makaroni, jajčni . . . . . „        | 8'25 |
| „ domači . . . . . „                | 6'—  |
| Polži, jajčni . . . . . „           | 8'25 |
| „ domači . . . . . „                | 6'—  |
| Rezanci, domači, široki . . . . . „ | 6'—  |
| Špageti, domači . . . . . „         | 6'—  |
| Fidelini, domači . . . . . „        | 6'—  |
| Krpice, domače . . . . . „          | 6'—  |
| Zvezdice, domače . . . . . „        | 6'—  |
| Jajnine . . . . . „                 | 16'— |

### ZRNJE

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Riž, Carolina . . . . . kg   | 11'— |
| „ Ia . . . . . „             | 7'50 |
| „ Ila . . . . . „            | 5'—  |
| Koruzna, debela . . . . . kg | 1'40 |
| „ drobna, činkvantin „       | 2'—  |
| Kaša . . . . . „             | 3'25 |
| Ješprenj . . . . . „         | 3'50 |
| Ješprenček . . . . . „       | 7'50 |
| Fižol, cipro . . . . . „     | 4'—  |
| „ prepeličar . . . . . „     | 3'25 |
| Leča, debela Ia . . . . . „  | 12'— |
| „ Ila . . . . . „            | 6'—  |
| Grah, zelen . . . . . „      | 12'— |
| Piča za kure . . . . . „     | 1'65 |
| Ptičja hrana . . . . . „     | 8'—  |

### SLADKOR

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Sladkor v kockah . . . . . kg  | 15'50 |
| „ sipa drobna . . . . . „      | 13'75 |
| „ sipa debela . . . . . „      | 13'85 |
| „ v prahu . . . . . „          | 15'75 |
| Bonboni . . . . . „            | 26'—  |
| „ polnjeni Ia . . . . . „      | 40'—  |
| „ polnjeni Ila . . . . . „     | 30'—  |
| Kandis . . . . . „             | 24'—  |
| Margo slad . . . . . „         | 44'—  |
| Šumeča limonada . . . . . kom. | 1'—   |

### SOL

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Sol, morska . . . . . kg | 2'75 |
| „ namizna . . . . . „    | 3'50 |
| „ fina . . . . . „       | 5'—  |

### KAVA

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Kava, Perl . . . . . kg | 76'— |
| „ Portorico . . . . . „ | 76'— |
| „ surova Ia . . . . . „ | 62'— |

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Kava Viktorija, ekstra,       |      |
| prima . . . . . kg            | 44'— |
| Kava, surova Ila . . . . . „  | 50'— |
| „ žgana . . . . . „           | 70'— |
| „ žgana »Special« . . . . . „ | 83'— |
| „ žgana Rio . . . . . „       | 60'— |
| „ Hag, vel. . . . . zav.      | 27'— |
| „ Hag mali . . . . . „        | 14'— |

### ŽITNA KAVA

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

Uvedli smo v lastnih zavojih domač izdelek žitne kave ter ga damo članom v primeru, če niso izrecno naročili znamke kake druge žitne kave.

### OSTALE KAVINE PRIMESI

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Figova kava . . . . . kg    | 20'— |
| Enrilo . . . . . „          | 19'— |
| Enrilo . . . . . doza       | 16'— |
| Redilna kava . . . . . kg   | 18'— |
| Cikorija Franck . . . . . „ | 16'— |
| „ kolinska . . . . . „      | 16'— |
| „ Favorit . . . . . „       | 16'— |

### MAST

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Mast . . . . . kg                   | 18'— |
| Mast v dozah po 5 kg . . . . . doza | 95'— |
| Ceres, bel, rumen . . . . . kg      | 24'— |
| Čajno maslo Ia . . . . . „          | 34'— |
| „ „ Ila . . . . . „                 | 29'— |
| Kuhano maslo . . . . . „            | 26'— |

### MESNI IZDELKI

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Slanina, soljena . . . . . kg | 17'— |
| „ tirolska . . . . . „        | 20'— |



|                             |          |   |
|-----------------------------|----------|---|
| Slanina, krušna . . . . .   | kg       | * |
| „ >hamburška< . . . . .     | „        | * |
| „ prekajena, debela „       | 19.—     |   |
| „ papricirana . . . . .     | „        | * |
| Salame, ogrske . . . . .    | 55.—     |   |
| „ milanske . . . . .        | 55.—     |   |
| „ domače . . . . .          | 40.—     |   |
| „ krakovske . . . . .       | 25.—     |   |
| „ letne . . . . .           | 20.—     |   |
| „ navadne . . . . .         | 10.—     |   |
| „ tirolske . . . . .        | 22.—     |   |
| „ posebne . . . . .         | 20.—     |   |
| Salame, pariške . . . . .   | 20.—     |   |
| Safalade . . . . .          | kom. 2.— |   |
| Hrenovke . . . . .          | 2.—      |   |
| Klobase, kranjske . . . . . | kom. 4.— |   |
| Meso, prekajeno vratina .   | kg       | * |
| Kare brez kože . . . . .    | 19.—     |   |
| Kare s kožo . . . . .       | 18.—     |   |
| Šunke s kožo in brez kože   | 20.—     |   |
| „ „ „ kuh.v narezu „        | 45.—     |   |
| „ „ „ zvitke . . . . .      | „        | * |
| Reberca brez kože . . . . . | „        | * |
| Carsko meso . . . . .       | „        | * |
| Prsni vršci . . . . .       | 13.—     |   |
| Kračje . . . . .            | 11.—     |   |
| Jeziki, goveji . . . . .    | 26.—     |   |
| „ svinjski . . . . .        | 20.—     |   |
| Repi, svinjski . . . . .    | 8.—      |   |
| Svinjski parklji . . . . .  | 5.—      |   |
| Svinjske glave brez kosti „ | „        | * |

\* Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

#### DELIKATESI

|                             |       |      |
|-----------------------------|-------|------|
| Sardine, doze à 1 kg . . .  | kg    | 30.— |
| „ . . . . .                 | kom.  | 1'50 |
| „ 1/3 . . . . .             | škat. | 10.— |
| „ velike 1/4 . . . . .      | „     | 6.—  |
| „ srednje 1/5 . . . . .     | „     | 5.—  |
| „ male 1/10 . . . . .       | „     | 3.—  |
| Sard. obr. s kaper., velika | „     | 7.—  |
| „ „ „ mala „                | „     | 3'50 |
| Sardele, očiščene . . . . . | kom.  | —75  |
| Tunina . . . . .            | škat. | 16.— |

|                              |              |      |
|------------------------------|--------------|------|
| Polenovka, suha, nova . .    | kg           | 20.— |
| Med, cvetlični . . . . .     | „            | 18.— |
| „ „ vel. kozarec . . . .     | 20.—         |      |
| „ „ mali kozarec . . . .     | 12.—         |      |
| „ „ vel. lonček . . . . .    | 7.—          |      |
| Med, cvetlični, sred. lonček | 4.—          |      |
| „ „ mali lonček . . . . .    | 1'75         |      |
| Sir, Chalet Ia . . . . .     | kom. 3.—     |      |
| „ „ IIa . . . . .            | 1'50         |      |
| „ trapistovski . . . . .     | kg 20.—      |      |
| „ stiški . . . . .           | 22.—         |      |
| „ Ia . . . . .               | 25.—         |      |
| „ liptavski . . . . .        | 30.—         |      |
| „ >Parmezan< . . . . .       | kg 90.—      |      |
| Kvargelni . . . . .          | kom. —'50    |      |
| Maggi, velike . . . . .      | stekl. 31'50 |      |
| „ srednje . . . . .          | 18'75        |      |
| „ male . . . . .             | 12.—         |      |
| „ na drobno . . . . .        | dkg 1'60     |      |
| Juhan, velike . . . . .      | stekl. 12.—  |      |
| „ male . . . . .             | 6.—          |      |
| „ na drobno . . . . .        | dkg 1.—      |      |
| Kocke za juho >Graf< . .     | kom. 1.—     |      |
| „ „ „ >Maggi< . . . .        | 1'25         |      |
| Guljaš, ekstrakt . . . . .   | zav. 4.—     |      |
| Gorčica (zenf) . . . . .     | koz. 9.—     |      |
| Gorčica . . . . .            | kg 20.—      |      |
| Keksi v zavitkih . . . . .   | zav. 6.—     |      |
| „ „ „ à 1 kg . . . . .       | kg 20.—      |      |
| „ na vago . . . . .          | 20.—         |      |
| „ v pločev. dozah . . . .    | doza 24.—    |      |
| Otroški piškoti . . . . .    | zav. 15.—    |      |
| Napolitanke, dolge . . . .   | kom. 1.—     |      |
| „ „ „ . . . . .              | zav. 15.—    |      |
| Dezert šnite . . . . .       | kom. 2.—     |      |
| Oblati . . . . .             | zav. 15.—    |      |
| Guljaš, goveji . . . . .     | doza 8.—     |      |
| Jetrna pasteta . . . . .     | 5.—          |      |
| Sardelna pasteta . . . . .   | 6.—          |      |
| Čaj v dozah . . . . .        | vel. d. 26.— |      |
| Čaj v zavitkih . . . . .     | zav. 3'50    |      |
| „ „ „ . . . . .              | 6'50         |      |
| „ „ „ . . . . .              | 7'50         |      |
| „ „ „ . . . . .              | 14.—         |      |
| Brazilski Mate čaj . . . . . | 3'50         |      |
| Čaj na vago . . . . .        | kg 100.—     |      |
| Kakao Ia . . . . .           | 48.—         |      |
| „ IIa . . . . .              | 38.—         |      |
| Čokolada à 1/4 kg . . . .    | tabl. 10.—   |      |
| „ „ „ à 1/10 „ . . . . .     | 4'50         |      |
| „ „ „ à 1/20 „ . . . . .     | 2'50         |      |
| „ „ „ z lešniki 1/2 kg „     | 29.—         |      |
| „ „ „ 1/3 „ „                | 20.—         |      |
| „ „ „ 1/5 „ „                | 12.—         |      |
| „ „ „ 1/24 „ „               | 2'50         |      |
| „ mlečna 1/14 kg . . . .     | 5'50         |      |
| „ „ 1/7 „ „                  | 11.—         |      |
| „ „ „ . . . . .              | 1.—          |      |
| Paradižniki 1/3 „ „ Kulpin   | 4'50         |      |
| „ 1/2 „ „ „                  | 10.—         |      |
| Marmelada IIa . . . . .      | kg 19.—      |      |
| „ jabolčna doza à „          | 20.—         |      |

|                                       |                |      |
|---------------------------------------|----------------|------|
| Marmelada, marelična . .              | kg             | 29.— |
| „ marelična doza 1 kg                 | 30.—           |      |
| Ovomaltine, velika . . . .            | doza           | 56.— |
| „ srednja . . . . .                   | 32.—           |      |
| „ mala . . . . .                      | 16.—           |      |
| Citronat . . . . .                    | kg 100.—       |      |
| Kapri . . . . .                       | 40.—           |      |
| Soda bicarbonat . . . . .             | 14.—           |      |
| Kruh, črn in bel . . . . .            | štruca 2.—     |      |
| Kvas . . . . .                        | kg 35.—        |      |
| Jajca, štajerska, dnevna              |                |      |
| cena . . . . .                        | kom. —'60      |      |
| Na progo ali z loko pošiljkami jih ne |                |      |
| moremo pošiljati.                     |                |      |
| Kumarce, veliki kozarec               | 28.—           |      |
| Kaaba, redilna hrana čok.             |                |      |
| okusa . . . . .                       | vel. zav. 14.— |      |
| Kaaba, redilna hrana čok.             |                |      |
| okusa . . . . .                       | mal. zav. 7.—  |      |

#### SADJE

|                             |            |     |
|-----------------------------|------------|-----|
| Češplje, suhe, bosanske . . | kg         | 8.— |
| Orehi, celi . . . . .       | „          | 9.— |
| Rožiči, celi . . . . .      | „          | 5.— |
| Rožičeva moka . . . . .     | 6.—        |     |
| Mandeljni, Ia . . . . .     | 48.—       |     |
| „ IIa . . . . .             | 32.—       |     |
| Rozine Ia . . . . .         | 16.—       |     |
| „ IIa . . . . .             | 12.—       |     |
| Grozdiči-Vamperli . . . .   | 14.—       |     |
| Cvebe . . . . .             | 12.—       |     |
| Čebula, nova, domača . . .  | —'70       |     |
| Česen . . . . .             | 4.—        |     |
| Limone . . . . .            | kom. 1.—   |     |
| Dateljini . . . . .         | kart. 10.— |     |
| Mak, plavi . . . . .        | kg 10.—    |     |
| Lešniki, tolčeni . . . . .  | 34.—       |     |
| Pinjoli . . . . .           | 66.—       |     |
| Krompir, novi . . . . .     | —'70       |     |



## TEKOČINE

|                            |             |       |
|----------------------------|-------------|-------|
| Kis za vlaganje, 6%        | l           | 3—    |
| „ vinski 6%                | „           | 4.50  |
| „ navadni 6%               | „           | 3—    |
| Olje, namizno              | „           | 12—   |
| „ italijansko              | „           | 18—   |
| „ bučno                    | „           | 14—   |
| „ olivno                   | „           | 16—   |
| Brandy 0.35 l              | stekl.      | 32—   |
| „ 7/10 l                   | „           | 52—   |
| Rum, Ila à 1/2 l           | „           | 20—   |
| „ Ia à 1/2 l               | „           | 34—   |
| „ Ia à 1 l                 | „           | 58—   |
| Žganje, borovničar à 1/2 l | „           | 22—   |
| „ hruševac à 1/2 l         | „           | 18—   |
| „ tropinovec à 1/2 l       | „           | 18—   |
| „ brinjevec à 1/2 l        | „           | 18—   |
| „ slivovka à 1/2 l         | „           | 18—   |
| „ marečno à 1/2 l          | „           | 18—   |
| Florijan grenki ali sladki | l           | 42—   |
| Vino Vermut                | „           | 26—   |
| „ belo, štajersko          | „ 10 in 12  | 11—   |
| „ cviček                   | „           | 9—    |
| „ dalmatinsko, belo        | „           | 8—    |
| „ „ črno                   | „           | 8—    |
| „ Opolo                    | „           | 20—   |
| Prošek                     | „           | 48—   |
| Francosko žganje           | vel. stekl. | 24—   |
| „ „ naravno                | sred. „     | 10—   |
| Rum, esenca                | stekl.      | 8—    |
| Malinovec à 1/2 l          | „           | 14—   |
| Malinovec na vago          | kg          | 18—   |
| Rogaška voda à 1 1/2 l     | stekl.      | 7—    |
| Rogaški Donati à 1 l       | „           | 6.50  |
| Radenska voda 1 1/2 l      | „           | 7—    |
| Grenka voda Fr. Jožefova   | „           | 13.50 |
| „ „ Palma                  | „           | 10—   |
| Chabeso                    | stekl.      | 2—    |

## DIŠAVE

|                          |      |      |
|--------------------------|------|------|
| Poper, cel in zmlet      | zav. | 3—   |
| Cimet, „ „ „             | „    | 3—   |
| Klinčki (žbice)          | „    | 2.50 |
| Piment, cel in mlet      | „    | 2.50 |
| Lavorjevo zrnje (lorber) | „    | 1—   |
| „ listje                 | „    | 1—   |
| Janež                    | „    | 2.50 |
| Kumna                    | „    | 2.50 |
| Muškatovi orehi          | kom. | —50  |
| Muškatov cvet            | zav. | 3—   |
| Vanilija v šibkah        | kom. | 1.25 |
| Žafran                   | zav. | —75  |
| Paprika, huda            | „    | 3—   |
| „ sladka                 | „    | 3—   |
| Ingver                   | „    | 3—   |
| Korjander                | „    | 2.50 |
| Majoran                  | kg   | 64—  |
| Kamilce                  | „    | 28—  |

## POTREBŠČINE ZA PERILO

|                     |     |     |
|---------------------|-----|-----|
| Milo, Benzit        | kos | 5—  |
| „ Zlatorog, navadno | kg  | 10— |

|                                             |                   |      |
|---------------------------------------------|-------------------|------|
| Milo, Zlatorog, terpent.                    | kg                | 12—  |
| „ Hubertus, sivo                            | „                 | 9—   |
| „ „ navadno                                 | „                 | 10—  |
| „ „ terpent.                                | „                 | 12—  |
| „ Schicht, navadno                          | „                 | 11—  |
| „ „ terpent.                                | „                 | 13—  |
| „ Merima                                    | „                 | 11—  |
| „ Sunlight                                  | kom.              | 2—   |
| Soda za pranje                              | kg                | 1.75 |
| Lug                                         | „                 | 4—   |
| Plavilo v kockah                            | zav.              | 2.50 |
| Plavilni papir                              | „                 | 1.50 |
| Boraks                                      | „                 | 2.50 |
| „ carski                                    | škatl.            | 5.75 |
| Škrob rižev                                 | „                 | 5—   |
| „ „                                         | zav.              | 1.50 |
| Henko soda                                  | „                 | 3—   |
| Ženska hvala                                | „                 | 2.50 |
| »Tri« soda                                  | „                 | 3—   |
| »Radion«                                    | „                 | 5.50 |
| Snežinka                                    | „                 | 4.50 |
| »Persil«                                    | „                 | 6—   |
| »Lux«                                       | „                 | 4.50 |
| »Ena« milne luske                           | kg                | 28—  |
| Vrvi za perilo, po 15, 20, 25, 30, 35, 40 m | Cene po kvaliteti |      |

## TOALETNO MILO

|               |        |      |
|---------------|--------|------|
| Elida Favorit | kom.   | 8—   |
| „ kopalno     | „      | 12—  |
| „ Ideal       | „      | 15—  |
| Dolly         | „      | 5—   |
| Speick        | „      | 10—  |
| Glycerin      | 4 in 9 | 6—   |
| Mandeljnovi   | „      | 4—   |
| Olivia, mala  | „      | 7.50 |
| „ velika      | „      | 8—   |
| Otroško       | „      | 10—  |
| Marija        | „      | 6—   |
| Osiris        | „      | 3—   |
| Domače        | „      | 4—   |
| Karbol        | „      | 3—   |
| „ britje II   | „      | 8—   |
| „ „ I         | „      | 8—   |

## POTREBŠČINE ZA ČEVLJE

|                                  |             |      |
|----------------------------------|-------------|------|
| Krema, črna                      | vel. škatl. | 12—  |
| „ „                              | sred. „     | 7—   |
| „ „                              | mala „      | 5—   |
| „ rjava                          | škatl.      | 5—   |
| „ rumena                         | „           | 5—   |
| „ bela                           | „           | 5—   |
| Belin                            | zav.        | 2—   |
| Mast za čevlje                   | škatl.      | 4—   |
| Krtače za blato                  | kom.        | 4—   |
| „ za mazanje                     | „           | 1.50 |
| „ za svetljenje                  | „           | 12—  |
| Vrvice za čevlje, črne dolge par |             | 1.50 |

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Vrvice za čevlje, črne, kratke par | 1.25 |
| „ „ rjave, kratke „                | 1—   |
| „ „ rjave, dolge „                 | 1.50 |
| Vežalke, usnjene                   | 2—   |
| Olje za namakanje podplatov stekl. | 8—   |

## DRUGE POTREBŠČINE

|                           |             |            |
|---------------------------|-------------|------------|
| Kalodont                  | tuba        | 6.50       |
| Chlorodont                | „           | 6.50       |
| Doromad                   | „           | 7.50       |
| Odol                      | vel. stekl. | 58—        |
| „ „                       | sred. „     | 32—        |
| „ „                       | mala „      | 20—        |
| Ustna voda                | stekl.      | 20—        |
| Parfem                    | „           | 16—        |
| Kolonska voda             | mala stekl. | 13—        |
| „ „                       | vel. „      | 24—        |
| Esenc za kolonsko vodo    | stekl.      | 16—        |
| Krema za kožo             | tuba        | 12—        |
| Uran krema                | „           | 12—        |
| Nivea krema               | škatl.      | 10—        |
| Vaselin, Elida            | „           | 6—         |
| Puder, Elida              | „           | 10—        |
| Krtače za zobe, velike    | kom.        | 12—        |
| „ „ male                  | „           | 8—         |
| „ „ roke                  | „           | 2.50       |
| „ „ obleke                | „           | 16—        |
| „ „ ribanje               | „           | 4—         |
| „ „ parkete               | „           | 27—        |
| Omela bombažna (pavola)   | „           | 32—        |
| Omela za parkete          | kom.        | 24—        |
| „ mala                    | „           | 12—        |
| Metle, velike             | „           | 11.50      |
| „ male                    | „           | 8—         |
| Metlice, otroške          | „           | 5.50       |
| „ za obleko               | „           | 6—         |
| „ za posodo               | „           | 1.50       |
| Čistilo za parkete        | vel. tuba   | 24—        |
| „ „ „ mala                | „           | 12—        |
| Sidol                     | tuba        | 5.50       |
| Svitol                    | „           | 4.80       |
| Vim                       | kom.        | 2.50       |
| Hobby prašek              | „           | 5—         |
| Ominol                    | „           | 2.50       |
| Pesek za email posodo     | zav.        | 1—         |
| „ „ „ s prep.             | „           | 1.50       |
| „ „ „ „ „ „               | „           | 2—         |
| „ „ alum.                 | „           | 3.25       |
| Peščeno milo za roke      | „           | 4.50       |
| Prašek za srebro in zlato | „           | 3.25       |
| Smirkovo platno           | poli        | 1.50, 2.25 |
| Tepači, veliki            | kom.        | 18—        |
| „ srednji                 | „           | 13—        |
| „ mali                    | „           | 8—         |
| Olje za šivalne stroje    | stekl.      | 4—         |
| Platnene vrečice, male    | kom.        | 6, 7       |
| „ „ srednje               | „           | 13.50      |
| „ „ velike                | „           | 15.50      |
| Morska trava Iaa          | kg          | 4—         |
| Hranilniki                | kom.        | 40—        |



