

ZADRUGAR

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

1

V S E B I N A

V NOVO LETO / ZADRUŽNIŠTVO V RAZNIH EKONOMSKIH
SISTEMIH / POROČILO O OBČNEM ZBORU PODPORNEGA
DRUŠTVA / NAŠE OGNJIŠČE: SNEG IZVRSTNO ČISTILNO
SREDSTVO / PAS IN OBVEZE — KAKO PRIPRAVIMO SVAT-
BENO ALI KAKO DRUGO PRAZNIČNO MIZO / VRT IN CVET-
LICE: SADNI GRMI / PREHRANA: JEDILNIKI IZ NAŠE ŽE-
LEZNIČARŠKE GOSPODINJSKE ŠOLE / RAZGLEDI: BORBA
ŽELEZNICE Z DRUGIMI PROMETNIMI SREDSTVI / LEPO-
SLOVJE: OGRLICA / ZADRUŽNI VESTNIK

Članstvo opozarjamo
na veliko izbiro

belega blaga

po nizkih, izredno ugodnih cenah.

Priporočamo:

KRANJSKO PLATNO

JUBILEJNO PLATNO

ZADRUŽNO PLATNO

DRAVSKO PLATNO

GORENJSKO PLATNO

K O - O P P L A T N O

ROČDELSKO PLATNO

MADAPOLAN PLATNO

Na zalogi imamo veliko vrst
raznega šifona, barvastega batista
za damsko perilo, namiznih garni-
tur, prtov, frotirk, gradlov za mo-
drace, volne, morske trave i. t. d.

Z A D R U G A R

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

Št. 1

Ljubljana, 20. januarja 1939

Leto XV

V novo leto!

Za nami je leto 1938. tonilo je v preteklosti, a pustilo nam je svojo dediščino. Kakšna je ta dediščina, bo pokazala bodočnost.

Ni bilo rožnato in nasmejano pobeglo leto. Nekajkrat so krvavo zažarele grozeče bliskavice na evropskem nebosklonu, v neposredni sosesčini naše države so se dogodile zgodovinsko in gospodarsko važne spremembe, v Španiji je divjala bratomorna državljanska vojna, na Daljnem vzhodu je v potokih tekla človeška kri. Ne samo enkrat so trepetala izmučena srca očetov, mater, sinov in hčera skorajda po vsem svetu, zlasti pa v naši ubogi Evropi, razcepljeni na toliko taborov, v tesnobi in strahu, kako gorje prinese prihodnji dan, prihodnja ura, ne razpali li morda zopet po vsem svetu demon vojne skritih strasti, ne začne li ponovno dejansko divjati prikrito sovraštvo, ne bo li trosila krvava smrt nezimerne bede in v potokih solz v tisočih družinah.

Svetovni dogodki niso ostali brez vpliva tudi ne na zadružništvo. V nekaterih državah niso bile posledice tako dalekosežne, v drugih so pa kar upropastile zadruge ali vsaj pretresle njih temelje; povsod so pa nalagale upravam veliko pazljivost, preudarnost in brige.

Tudi naša zadruga je morala posvečati dogodkom kar največ pažnje in gospodarjenje je bilo težje kot druga leta. Cene življenskim potrebščinam so rasle in nenaravno valovale, manufakturne nabave v inozemstvu so otežkočale plačilne obličnosti, kvaliteta blaga naših doslej najsigurnejših in najboljših dobaviteljev je padla, nakupi so bili vedno težji, nevarnejši. Veliko delo je opravil upravni odbor s prilagoditvijo zadruge in njenih pravil novemu zakonu o gospodarskih zadrugah in s sestavo novega pravilnika o volitvah delegatov in njih namestnikov za skupščine zadruge. Nova pravila in novi pravilniki so bili sprejeti na izredni in deloma spopolnjeni na redni skupščini.

Da zboljša nakupovalne možnosti, se je razširila v Ljubljani manufakturna trgovina, za Maribor pa, ki nima sedaj nobenega lastnega poslopja, se je kupila ob Cafovi cesti lepa parcela, da sezida na njej zadruga svojo stavbo in se tako osamosvoji. 21. avgusta so se volili

delegati za skupščine zadruge na tri leta. V vsem svojem delu in hotenju je stremel upravni odbor za tem, da je bistvo zadružništva razumeval in izvajal tako, kot delajo to zadružni poborniki v drugih državah, to je, da je skušal udejestvovati sedem osnovnih ročdelskih načel, ki jih je po dolgotrajnih razpravah in temeljitih razglabljanjih ponovno potrdila in odobrila Mednarodna zadružna zveza na kongresu v Parizu leta 1937. Teh 7 načel je: prostovoljno članstvo, demokratična uprava, razdelitev poslovnega prebitka med člane v razmerju njihovega udejestvovanja v prometu, to je nakupa, omejeno obrestovanje kapitala, politična in verska nevtralnost, gotovinsko plačilo, pospeševanje zadružne vzgoje. Ta načela so še vedno temelj ročdelskega sistema, na katerem sloni zadružništvo in bodo to tudi ostala, kajti doslej ni še ničesar v modernem razvoju industrije in trgovine ter v spremenjenih gospodarskih metodah moglo kakorkoli omejiti in utesniti njihove veljave in vrednosti. Zato jih moramo izvajati tudi mi in spoštovati jih mora vsak zadružnik, ki resno stremi za tem, da se na vsem svetu uresničijo zadružni ideali, ki so:

Zadružništvo bodi podlaga novega gospodarskega in socialnega reda, ki bo sposoben odstraniti zla, katera ustvarja kapitalizem, ki bo odpravil razne gospodarske zapreke in ovire, ki bo prinesel svetu mir, ki bo združil ljudstva na zemlji v skupno veliko družino, ki ne bo reševal sporov in tekmovanj med ljudmi z vojnami, razdejanji in pustošenji, temveč s sporazumi in pametjo, ki bo ustvaril zopet nekaj one prvotne naravne enakosti in ljubavi med ljudmi in narodi, ki dviga človeka nad ostalo prirodo.

Z veseljem in zadoščenjem moremo ugotavljati, da je tudi med našimi člani porasla zadružna zavest. Vedno bolj spoznavajo člani, da zadruga ni le ustanova samo za poedince, temveč, da je nekaj več in nekaj vzvišenejšega, da so njeni cilji dalekosežnejši, da je njeno geslo: Delajmo vsi za vsakega, vsak za vse! V precejšnji meri so se poleg le strasti, ki so še pred nedavnim v škodo zadružnega pokreta nezadružno razdvajale zadružnike na razne skupine; zboljšanje se je najlepše pokazalo ob volitvah delegatov, ki so potekle mirno in dostojno. Težko breme so pa ostali še vedno nakupi na up, dolgovi članov, ki onemogočajo zadrugi večji polet, zmanjšanje stroškov in povišanje prebitka. Pri nakupovanju člani le preradi pozabljajo, da je kupovanje za gotovino eno najvažnejših pravil, katero so ročdelski zadružniki prav dosledno tudi izvajali in ne samo napisali na svoj prapor.

Kakšno naj bo naše delo v bodoče? Duhovni dvig človeštva in dvig človeškega blagostanja sta večno upanje in stalno stremljenje vsakega pravega človeka, za nas zadružnike pa prva gonilna sila in

naš glavni ter bistveni namen. Nas vseh dolžnost je zato, da krepko nadaljujemo pot, na katero smo se podali, da pogumno in odločno branimo načela, zapisana na mavričnem našem praporu, pa tudi, da gesla ročdelskih stvariteljev v vsem točno izvajamo. Postanimo še zavednejši in boljši zadružniki, zavedajmo se vedno, da v zadrugi ne smemo iskati osebnih koristi, temveč, da moramo v njej in z njo služiti skupnosti. Še bolj naj nas vnaprej druži medsebojno spoštovanje in ljubav. Zadrugi pa pomagajmo s točnim plačevanjem in gotovinskimi nakupi omogočiti, da nas bo mogla uspešno braniti pred neprijatelji, da postane močna in neodvisna. Če ne bomo ravnali tako, bi to pomenilo, da smo opustili naša stremljenja in težnje po prostosti in gospodarski neodvisnosti.

Zadružništvo v raznih ekonomskih sistemih

Pod tem naslovom je izdala Zveza nab. zadrug drž. uslužbencev v Beogradu predavanje,* ki ga je imel predsednik Mednarodne zadružne zveze Väinö Tanner na kongresu v Parizu l. 1937. Izvajanja avtorja so zelo zanimiva in jih hočemo zato v skrajšani obliki podati tudi našim članom.

V uvodu Tanner poudarja, da je postanek modernega zadružništva mogoče razumeti le, ako upoštevamo velik preobrat, ki se je od konca 18. stoletja dalje vršil na gospodarskem, socialnem in političnem polju. Zadružništvo se je pojavilo kot protiutež negativnim pojavom, ki so spremljali razvoj kapitalizma. Po drugi strani pa je tudi zadružništvo prevzelo med svoje principe načelo svobode, ki ima svoj idejni izvor v francoski revoluciji.

Avtor preide nato k vprašanju, kakšno stališče je zavzela država do zadružništva. Po liberalnih načelih, pravi, se država v splošnem ne meša v ekonomsko življenje. Zato je razumljivo, da ni ovirala razvoja zadružništva. Ali kasneje, proti koncu 19. stoletja do velike vojne, med njo in po njej so v ekonomski strukturi narodov in držav nastale globoke spremembe, ki so močno vplivale na zadržanje posameznih držav do gospodarskih problemov, pa tudi do zadružništva. V tem pogledu Tanner razločuje razvoj zadružništva v okviru dirigitiranega ali delno načrtnega gospodarstva, dalje njegov razvoj v okviru diktatorskega kapitalističnega načrtnega gospodarstva, diktatorskega socialističnega in demokratsko socialističnega gospodarstva.

Oglejmo si torej položaj zadružništva v okviru navedenih štirih gospodarskih sistemih.

* Zadružna biblioteka Saveza nab. zadruga državnih službenika — broj 19. Beograd 1938.

1. Zadružništvo v okviru dirigiranega ali delno načrtnega gospodarstva.

Za časa velike vojne je zavzelo poseganje države v ekonomsko življenje ogromen obseg. Kajti država je bila primorana, ako je hotela vzdržati na bojnih poljanah, organizirati v zaledju razdeljevanje življenjskih potrebščin, regulirati cene, uravnnavati industrijsko proizvodnjo itd.

Vojna je nekatere države tako globoko pretresla, da niso bile zmožne vrniti se k predvojnemu gospodarstvu, ker so se za to pogoji popolnoma spremenili. Rusija je n. pr. takoj po vojni osvojila diktatorski socialistični sistem. Italija po drugi strani, je v letih 1921. do 1922., tudi zavrgla sistem demokratične uprave in osvojila fašistično diktaturo, l. 1927. pa korporacijski sistem. L. 1933. je sledila zgledu Italije tudi Nemčija. Pa tudi v drugih državah, ki so sicer v bistvu obdržale predvojni gospodarski sistem, je bil popoln povratak v stare čase nemogoč.

Po kratkih letih prosperitete se je gospodarsko stanje prav povsod zelo poslabšalo. K temu je mnogo pripomoglo medsebojno nezupanje med narodi in državami, tekmovanje na vseh poljih, nemogoča carinska politika, propadanje kupne moči, brezposelnost itd. Kratko, l. 1929. je nastopila kriza, ki je kot druga vojna ali elementarna nesreča razorala gospodarsko življenje vsega sveta.

V tej nesrečni dobi se je država morala zanimati za gospodarsko življenje, ki se je svojčas prilično svobodno razvijalo. Država je začela vplivati na trgovino z inozemstvom, kontrolirala transport in proizvodnjo in prevzela mnoga ekonomska podjetja v svoje roke. Tako je nastal ponekod nekaj dirigiran, po poli načrtni gospodarski sistem. Namen države je bil, da se kolikor mogoče sicer ohrani gospodarska svoboda, da pa se vendar iz državnega rezona regulirajo cene in proizvodnja.

Na kak način je v raznih državah to uravnavanje gospodarstva s strani države prizadelo tudi zadružništvo? Prav različno! V nekatereh državah se zadružništvo more v svojih operacijah še vedno svobodno kretati, v drugih pa obstojajo zakoni, ki ovirajo aktivnost zlasti potrošnega zadružništva. Utesnitev je tem večja, čim bolj država posega v gospodarstvo.

Če govorimo o zadružnem udejstvovanju v domeni dirigiranega gospodarstva, je treba razlikovati dve možnosti:

Prvo, če je odrejanje cen svobodno, če je omogočeno tekmovanje in svoboden razvoj poljedelskim zadrugam, in če se tudi potrošno zadružništvo lahko udeležuje tekmovanja, vrši propagando in ustanavlja nove prodajalne. Pod temi pogoji zadružništvo ne trpi mnogo,

ali ima svoje težkoče, n. pr. potrošno združništvo pri uvažanju robe iz inozemstva.

Drugačna pa je situacija, če gre reguliranje gospodarskega življenja tako daleč, da se n. pr. cene določijo enkrat za vselej, s čimer je združništvu možnost tekmovanja in s tem tudi razvoja omejena. Še težje je, če se prepoveduje odpiranje novih prodajalen, če je odrejeno prisilno karteliranje in določevanje tržišča, ali če ustanavljanje novih proizvajalnih zadrug sploh zavisi od države.

Dočim se torej v prvem primeru more združništvo normalno razvijati in napredovati, je v drugem potrošnem združništvu ta možnost odvzeta ter je njegovo delovanje odvisno od mesta, ki mu je v okviru državnega načrtnega gospodarstva odrejeno. Z drugimi besedami: združništvo je odvisno od stališča, ki ga do njega zavzemajo tisti, ki so na vladi.

Vendar pa lahko rečemo, da združništvo v načelu ni v nasprotju z načrtnim gospodarstvom. Prvo in drugo teži k istemu cilju, toda z različnimi metodami. Gre le za vprašanja, če države pri uvajanju načrtnega gospodarstva ne delajo pogršk.

Obstojajo tedaj vsi pogoji in razlogi, da država pri svojem gospodarskem načrtu jemlje v poštev tudi zadruge vseh vrst, ki ji lahko v njenem cilju samo pomagajo. Le tedaj, če država zavzame do privatne iniciative v socialni aktivnosti popolnoma negativno stališče, ali če je do samostojnih ekonomskih teženj siromašnih slojev slabo razpoložena — samo tedaj odbija pomoč, ki ji jo narod nudi s tem, da se neodvisno organizira v zadrugah.

2. Združništvo v okviru diktatorskega kapitalističnega načrtnega gospodarstva.

Pod tem sistemom razumevamo način gospodarstva, pri katerem so proizvajalna sredstva na splošno še vedno privatna lastnina, pa država v soglasju s svojim totalitarnim gospodarskim načrtom odločilno posega v tok gospodarskega življenja. Semkaj spadajo gospodarski sistemi Nemčije, Italije in bivše Avstrije, ki se zelo razlikujejo od demokratičnega, po poli načrtnega gospodarstva, kakor smo ga bili opisali pod 1. Razlika obstoja poglavitno v tem, da v prvem prevladuje demokracija, v drugem pa diktatura, in da se v tem poslednjem država uveljavlja mnogo bolj odločilno in dalekosežno. Najbolj izrazit je v tem pogledu korporacijski sistem, pri katerem so razne grane proizvodnje združene v izvestne celice, korporacije, ki s svojim delovanjem ustrezajo ciljem centralne korporacijske oblasti in države. Tako posega centralna uprava v vsa področja ekonomskega življenja kot regulator proizvodnje in cen.

Italijanski sistem Prvi primer novega totalitarnega diktatorskega načrtnega gospodarstva je Italija po fašistični revoluciji l. 1922., ki so jo omogočili predvsem srednji sloji severne Italije, industriji in bivši bojovníki iz svetovne vojne. Ker je bilo italijansko združništvo v najtesnejši zvezi z delavskim pokretom, je padlo v nemilost fašistov. V letih 1921.—1924. so fašisti plenili, požigali, ubijali, uničevali mnoge zadruge ali jih vklenili v svojo oblast. L. 1925. pa je bil zadan smrtni udarec samostojnosti vseh zadrug, ki so bile še preostale. Leta 1927. je bila uveljavljena „Carta del lavoro“ in njej prikrojen korporacijski sistem, ki so se mu morale pridružiti tudi zadruge.

Da bi centralizirala in učvrstila upravo zadrug, je italijanska vlada osnovala „Ente nazionale“ kot nacionalno korporacijsko telo, ki naj se bavi z vsemi vrstami združnih poslov. „Ente“ opravlja dolžnosti združne zveze, seveda po intencijah vlade, odnosno fašistične stranke. „Ente“ je tudi zastopana v upravi ostalih korporacij.

Potrošno združništvo uživa sedaj neke prednosti. Izvzeto je iz zakona od l. 1930., ki prepoveduje odpiranje novih prodajalnic. Potrošnim zadrugam je tudi omogočeno, da konkurirajo v cenah privatnim trgovcem.

V italijanskem gospodarskem življenju je tedaj položaj zadrug reorganiziran. Zadrugam je dovoljeno, da pridobivajo nove člane in z nižjimi cenami razvijajo svoje delovanje. Vlada zlasti favorizira poljedelsko združništvo.

Vendar je jasno, da je združništvo v Italiji vezano na vladajoči sistem in da so mu odvzete vse demokratične pravice. (Dalje prih.)

Poročilo

o občnem zboru Podpornega društva železniških uslužbencev in upokojencev v Ljubljani.

Dne 18. decembra leta 1938. se je vršil po dve in polletni dobi v sokolski dvorani na Taboru občni zbor Podpornega društva železniških uslužbencev in upokojencev v Ljubljani, o katerem smemo reči, da je bil za društvo zgodovinskega pomena. Občni zbor se je vršil ob prelomu razdobja, ki ga točno razmejujeta uredba o nadzorstvu nad zavarovalnimi podjetji in pravkar razglašeni pravilnik o ustanovah človekoljubnega značaja, ki se bavijo s tem, da bi zagotovile svojim članom pogrebne stroške. Ti novi pravni osnovi, ki imata izvor v finančnem zakonu za leto 1936/37, sta za bodočnost društvenega delovanja odločilnega pomena, ker določata tudi na-

šemu društvu vse one elemente, ki so mu za njegov obstoj in nadaljnji razvoj potrebni.

Na občnem zboru sem delegatom podal le kratek izvleček iz uredbe in pravilnika, mislim pa, da ne bo odveč, če tudi naše širše članstvo, ki mu po večini ni bilo mogoče udeležiti se občnega zbora, na tem mestu seznanim ne le z novimi predpisi, temveč tudi s predlogi, ki so se tamkaj obravnavali.

Mišljenja sem, da more le članstvo, ki pozna nove predpise in na občnem zboru obravnavane predloge, ceniti delo upravnega odbora, ki mora upravljati društvo v okviru pravnih določb uredbe in pravilnika ter na občnem zboru sprejetih predlogov. Dolžnost članstva pa je, da upravnemu odboru, ki mu je izročilo v upravo društveno premoženje, zaupa in ga v njegovem delu podpre.

Društvo potrebuje za izpolnjevanje obvez do članov denar, ki mora biti stalno in takoj pripravljen, da more svojcem umrlega člana brez odlašanja takoj po smrti izplačati dospelo posmrtnino. Pri pregledu društvene bilance za leto 1937. vidite, da je imelo društvo v začetku leta 1937. skupno 11.614 članov, da se je radi neizogibnih sprememb stanje članov do konca leta 1937. znižalo na 11.601 in da so znašali dohodki društva 1.073.220'67 din, zneski izplačanih posmrtnin in vsi drugi izdatki pa 1.035.932'60 din. Premoženje društva v letu 1937. se je torej pomnožilo le za 37.288'07 din.

Pri primerjanju porasta premoženja v letih 1936. in 1937. opazimo, da je ta malenkosten, da rastejo obveze društva do članstva, ki se stara, in da novi člani ne pristopajo v društvo v razmerju z vedno številnejšimi smrtnimi primeri. Tako stanje v društvu je delegate primoralo, da so na občnem zboru glasovali za povišanje mesečnih prispevkov od 6 na 8 dinarjev. Prepričan sem, da bo tudi članstvo, upoštevaje te razloge in stroge predpise novega pravilnika o ustanovah človekoljubnega značaja, priznalo, da je občni zbor pravilno presodil položaj in s tem, da je prispevke zvišal, storil prvi korak na razmeroma še dolgi poti, ki jo bo društvo moralo prehoditi, da bo svoje poslovanje spravilo v sklad z novimi predpisi. Povišanje prispevkov bo prineslo društvu letno okoli 240.000 dinarjev, ki bodo predstavljali prvi obrok pri zbiranju matematične rezerve.

Kakor ne more društvo obstojati brez denarja, tako nujno so mu potrebni tudi člani, in sicer taki, ki se ne zavedajo samo svojih pravic, temveč tudi svojih dolžnosti do društva. Član, ki mu je obstoj društva pri srcu, mora biti reden plačnik prispevkov, ker more društvo izpolnjevati svoje obveznosti le, če ima redne dohodke. Zato je občni zbor, glede na tajniško poročilo, da okoli 300 članov neredno plačuje članarino, naročil novemu upravnemu odboru, da vse ne-

redne plačnike članarine opozori na § 5 društvenih pravil, ki določa, da se vsak član — pravila veljajo za vse člane in ne poznajo nobene izjeme — smatra za odstopivšega, ako tri mesece ni plačal članarine. Izvršujoč ta nalog, prosim in pozivam v imenu upravnega odbora, da se člani, ki se jih ta poziv tiče, odzovejo in čimprej poravnajo zaostalo članarino, ker se bodo sicer strogi predpisi veljavnih pravil izvajali glede vseh zamudnikov, ki bodo po omenjenem §-u društvenih pravil izgubili vse pravice ne le do že vplačanih prispevkov, temveč tudi do posmrtnine. Interes samih članov je, da zamujeno nadoknadijo.

Ta dva predloga, ki obravnavata povečanje in redno plačevanje članarine, sta brez dvoma za društvo življenjskega pomena. Na občnem zboru se je ta pomen posebno poudaril.

Blagajniško poročilo za leti 1936. in 1937. prikazuje pregled celokupnega društvenega premoženja. Temu ni kaj oporekati. Ker pa je večina delegatov zahtevala, da se v bodočem blagajniškem poročilu posebej pojasni rentabilnost hotela „Balkana“, se bo moralo ustreči tudi tej želji in bodo delegati na prihodnjem občnem zboru lahko odločali o nadaljnji usodi hotela.

Iz vrst članstva so se slišale zahteve za sorazmerno zastopstvo vseh skupin članov tako v upravnem in nadzornem odboru, kakor tudi, da se uvedeta proporc in tajno glasovanje pri volitvah. Ta zahteva članov se je pri volitvah odbornikov v upravni in nadzorni odbor pravično izvedla ter so vse skupine železničarjev dobile sorazmerno svoje zastopstvo. Upoštevajoč želje večine članstva, bo novi upravni odbor spremenil volivni red in uvedel tajno glasovanje.

Mnogo časa je občni zbor posvetil novi uredbi in pravkar objavljenemu pravilniku, ki je stopil 6. decembra 1938 v veljavo. Dobro je, če se z glavnimi točkami teh dveh novih pravnih osnov upozna tudi članstvo. Uredba o nadzorstvu nad zavarovalnimi podjetji, razglašena in v veljavi od 1. marca 1937, izrecno pravi, da naše društvo ni nobeno zavarovalno podjetje, temveč ustanova človekoljubnega značaja pod nadzorstvom ministra za trgovino in industrijo, ki tudi daje dovoljenje za njeno poslovanje. Pravilnik razlikuje stare ustanove človekoljubnega značaja, ki so imele dovoljenje za poslovanje, še preden je stopil pravilnik v veljavo, in nove, ki morajo šele zaprositi za to dovoljenje. Stare ustanove, med katere spada tudi naše društvo, se morajo tekom enega leta preosnovati, sestaviti nova pravila in pravilnike ter poslovno osnovo, ki jo mora podpisati pooblaščen aktuar. Poslovna osnova mora prikazati način zbiranja in višino prispevkov, način ugotavljanja in kritja upravnih stroškov, višino posmrtnine, število članov in njihovo razdelitev po skupinah

glede na leta starosti, statistične zavarovalne tablice in način stvarjanja matematične rezerve. Poslovna osnova se brez odobrenja ministrstva za trgovino in industrijo ne sme menjati.

Poslovno področje naprave človekoljubnega značaja je bodisi okraj, bodisi mesto. Preko te meje more poslovati samo ona ustanova, ki ima člane med osebami, ki so v medsebojnih službenih ali profesionalnih zvezah.

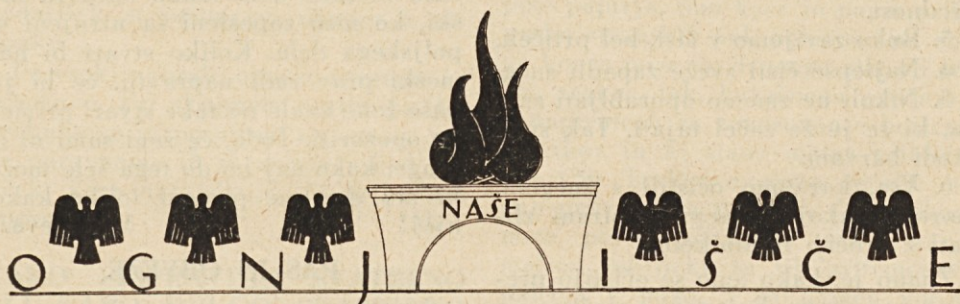
Znesek posmrtnine ne more biti večji kot 5000 din. Ako društvo ne plačuje vsem članom enakega zneska pogrebniških stroškov, ne more biti razmerje med največjim in najmanjšim večje kakor 2 : 1.

Stanje matematične rezerve se mora letno ugotoviti, evidenca pa se vodi ločeno od druge imovine. Matematična rezerva se mora takole naložiti: 25% v državne papirje, 35% v vloge hipotekarne banke in poštne hranilnice, ostalih 40% pa v hipotekarna posojila na prvo mesto do 35% prometne vrednosti, v zgradbe iz trdega materiala in v posojila članom.

Društvo mora vsako leto predložiti ministru za trgovino in industrijo izčrpno poročilo priznanega aktuarja o imovinskem stanju in obvezah ustanove. Voditi se morajo potrebne knjige in statistika, iz katerih se more ugotoviti stanje imovine in obvez. Prilagoditev odredbam tega pravilnika se mora izvršiti tekom enega leta od dneva njegovega uveljavljenja, torej do 5. decembra 1939.

To, kar sem na tem mestu navedel, ni nič drugega, kakor program dela novega upravnega odbora. Ta program je tako obširen in važen, da ga od obstoja društva do danes takega še ni imel noben upravni odbor. Zavedajoč se svoje odgovornosti do članstva, je odbor začel poslovati in se bodo uspehi kmalu pokazali.

Gorše Franc, predsednik.



SNEG, IZVRSTNO ČISTILNO SREDSTVO.

Da ima sneg v sebi dosti čistilnih snovi, je splošno znano. In prav tako

vsi vemo, kako dobra je deževnica za marsikako reč. Las si ne umijemo z nobeno drugo vodo tako lepo, kakor z deževnico. Sklepali bi lahko, da so

vse tiste vode, ki prihajajo naravnost iz „nebes“, za praktično uporabo boljše; tiste vode pa, ki privró iz zemlje, pa so zopet boljše za zdravje, ker vsebujejo več sestavin, ki so organizmu potrebne.

V stanovanju imamo mnogo predmetov, ki niso videli vode, odkar so pri nas. Baržunaste zavese, svilena pregrinjala, razni prtički, šali, volnene jopice, volnene domače halje, obleke, krila, a najbolj pa moške obleke in površniki. Vse te stvari bi sicer lahko kemično čistili, toda denarja za to ni nikoli na razpolago. Pa tudi pravega zaupanja nimamo v kemično čiščenje. Pravimo, da se blago hitro strga.

Koliko stvari imamo tako v stanovanjih, ki so že davno pod plastjo prahu, ki se jih je prijel in ki so tako izgubile svojo svežo barvo. To velja posebno za tapecirane predmete, ki jih res nikoli ne moremo oprati ali poslati v čistilnico. V zimskem času se nam sneg ponuja, da nam vse očisti in osveži, karkoli si želimo, samo poslužiti se ga je treba ob pravem času.

Za čiščenje s snegom veljajo naslednja pravila:

1. Čiščenje moramo opraviti zunaj ali v nezakurjenem prostoru.

2. Snega ne smemo nikoli prijemati z golo roko. Sneg postane od toplote rok trd in opolzkec ter izgubi čistilno vrednost.

3. Roko zavijemo v čist, bel prtiček.

4. Najlepše čisti sveže zapadli sneg.

5. Nikoli ne smemo uporabljati snega, ki se je že začel tajati. Tak sneg škodi barvam.

6. Vse, kar smo očistili s snegom, moramo takoj na nepravi strani zlikati z vročim likalnikom.

Znano je, kako lepo se očistijo preproge na snegu. Preprogo položimo na svež sneg s pravo stranjo proti zemlji. Nato začnemo prav polahko iztrkavati prah iz nje. Če ima preproga madeže, jo položimo na mizo in drgnemo s snegom po njej, posebno po madežih.

Preprog ne likamo, ampak samo dobro iztresemo sneg iz njih in jih na zraku posušimo.

Druge manjše predmete pa lahko očistimo v stanovanju. Na balkon ali kak drug hladen in primeren prostor postavimo mizo in jo pokrijemo s čistim prtom. V vedru si prinesemo svežega snega in začnemo čistiti. Roko si ovijemo v prtiček in drgnemo z njo po umazanem komadu. Tam, kjer so madeži trdovratni, naneseemo več snega in pustimo, da sneg nekaj časa deluje. Čim postane sneg v roki umazan, ga moramo odstraniti in nadomestiti s čistim. Ko je komad čist, ga takoj zlikamo. Tudi čipke in platnene stvari se s snegom lepo očistijo. Ko so zlikane, so lepo trde, kakor bi bile poškrabane.

Sneg čisti madeže vseh vrst, prah, mušje pike, zlato in srebrno vezenje itd. Sneg ne pokvari ničesar, če pravilno postopamo z njim.

Kako prav bi storile kmetске gospodinje, če bi zanesle na svež sneg svojo posteljnino! Ne redko kdaj vidimo po kmetških ali revnejših delavskih domovih na posteljah prešite odeje brez rjuh. Kakšne postanejo take odeje, ki ne poznajo rjuh pod seboj, si lahko predstavljamo. Če bi gospodinjice po parkrat v zimi odrgnile vsaj robove odej s snegom, pa bi bilo dosti lepše in higiensko v hiši. V zimskem času bi tako delo lahko opravili moški, ko niso zaposleni in utrujeni od poljskega dela. Koliko stvari bi naši moški prav radi napravili, če bi jih naše žene znale na take stvari primerne opozoriti. Toda, če ženi sami ni do snage, kako naj bo do tega šele možu, ki mu dom ne pomeni toliko kakor njej!

Megličeva.

PAS IN OBVEZE.

Še celo med mestnimi ženami jih mnogo najdemo, ki si ne znajo pravilno in praktično pripraviti svojega pasu in obvez. Kako nerodne so v tem pogledu še celo podeželske ženske, ki nikoli ne vidijo mestnih izložb

in razstavljenih predmetov! Tudi se sramujejo poprašati druga drugo, kako ima to stvar urejeno. In vendar je vsa zadeva tako preprosta in poceni.

Obveze si napravimo iz molineja. To je rjava kotonina najcenejše vrste, ki stane meter okrog din 5.—. Za vsako obvezo potrebujemo 33 cm širine in vso dolžino, ki meri 75 cm. Vsaka obveza mora namreč biti dvojna. Obvezo ob krajih sešijemo in končana je. Iz enega metra dobimo tri komade in nas vsi trije stanejo dobrih din 5.—. Napraviti si jih moramo najmanj po osem za osebo. Vsaka naj rabi samo svoje obveze in naj si jih ne izposojuje pri sestri! Obveze iz molineja, sešite po opisanem nasvetu, so najboljše, ki si jih moremo želeli. Čim redkejši je molino, tem prijetnejše so obveze. Po nekajkratnem pranju postanejo pa še čisto bele.

Nekatere žene rabijo frotirne, flanelaste ali pletene obveze. To so težke obveze, ki jih ni lahko prati, še težje pa v zimskem času sušiti.

Tudi pas si napravimo same:

Iz istega blaga si urežemo 15 cm široko in tako dolgo progo, kakor jo zahteva mera našega pasu. Progo preganemo, da dobimo dvojni pas. Zapnemo ga na levi strani z gumbom. Spredaj in zadaj prišijemo 15 cm dolg podaljšek iste širine kakor pas. Na ta podaljšek si pripnemo obvezo z zaponko.

Po vsaki uporabi obvezo speremo in posušimo. Pri skupnem perilu pa jih prekuhamo in posušimo na soncu. Suhe poravnamo in shranimo v čist prtiček, kjer naj čakajo do prihodnje uporabe.

M.

KAKO PRIPRAVIMO SVATBENO ALI KAKO DRUGO PRAZNIČNO MIZO.

Miza, na kateri obedujemo, ne sme biti nikdar pogrnjena samo s prtom. Pod vsakim prtom mora biti na mizi še podloga. Kot podlogo lahko upo-

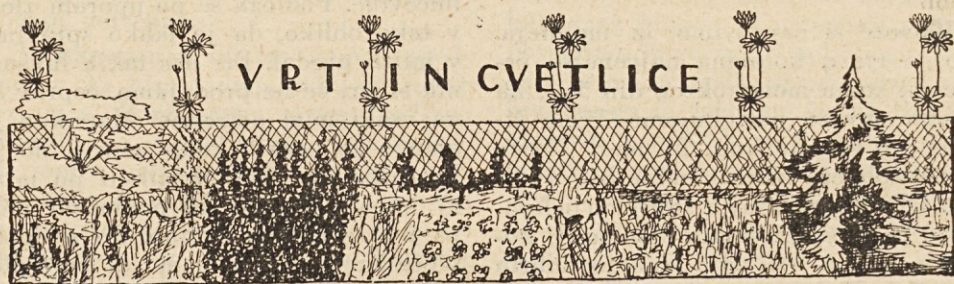
rabljamo navadno bombažasto posteljno plahto, ki pa mora služiti seveda samo v ta namen! Po nekaterih krajih imamo za to posebno podlogo iz klobučevine. Podloga se po uporabi zloži v tako obliko, da jo lahko spravimo v mizni predal. Pri nas takih luksuznih stvari še ne prodajamo, čeprav so na vsaki mizi potrebne. Marsikdo je gotovo že opazil, kako neprijetno je krožnike ali čaše premikati po mizi, ki nima podloge. Na podloženi mizi pa je vse mehko in tiho. Prt se lepše vleče in vzorec se nam zdi bolj plastičen.

Za svatbeni primer pa pripravimo mizo še bolj pozorno. In da ne bomo imeli mize pripravljene tako kakor jo imamo že od pamtiveka, bodimo malo bolj originalni in jo pripravimo tako, kakor je nismo videli še nikjer. Naši gostje bodo veselo presenečeni, dobra volja se bo pojavila, še preden bo prišla „topla žlica v želodec“!

Mizo, ki jo pripravljamo za posebno priliko, pogrnemo najprej z navadnim prtom ali tanko odejo, ki bo služila za podlogo. Preko te podloge položimo tri vrste roza krep papirja, in sicer po dolgem. Najprvo položimo papir ob straneh, nazadnje pa še po sredi, tako da pride srednja pola papirja za dober cm preko stranskih pol. Papir pritrdimo na podlogo z malimi bucikami. Na obeh straneh srednje pole papirja, tam kjer je papir prišel preko stranskih pol, položimo od enega konca mize do drugega zlat ali srebrn trakec, tak, kakršnega prodajajo v papirnicah za zavezovanje božičnih zavitkov in ki stane meter približno din 150. Trakec moramo na več mestih pritrditi na podlogo. Če ni škoda mize, potem pritrdimo trakec kar z malimi žeblički, ki jih pritisnemo s palcem v mizo. V ta namen volimo bele ali zlate žebličke, ki so manj vidni. Ko smo vse to dobro pritrdili, da se nam ne bo premikalo, pa pogrnemo preko vsega tega velike pole belega ali močnega celofan papirja, ki ga prav tako pritrdimo na vseh

straneh, kjerkoli je mogoče. Porcelan naj bo po možnosti bel in prav tako čaše iz čistega stekla. Sredi mize naj

stoji malo drevesce, čisto majhno in na njem naj bodo obešeni sami mali srebrni zvončki — simboli poroke.



Josip Štrekelj:

Sadni grmi

Opazujoč naše vrte in sadovnjake, vidimo, da se sadno grmičevje premalo upošteva. Ob nasajanju sadovnjaka je prostor zanje v vrstah med sadnimi drevesi, ob robih in kotih, kjer je za drevo premalo prostora; v vrtu ob poteh in mejniku namesto kake druge neplodne ograje; ob kompostni jami, da jo zasenčimo in zakrijemo; na nasipih in strminah ob železniški progi in ob cestah. Sadno grmičevje ima pred sadnim drevjem to prednost, da rodi redno vsako leto, zato je jako dobičkanosno, pa tudi zori zgodaj poleti, ob času, ko si sadja vsak poželi. Zato ga moramo upoštevati na še tako majhnem prostoru zemljišča.

Sadnih grmov je več sort. Te so: Ivanovo grozdličje, kosmulje ali bodeče grozdličje, maline in lešniki. K tem še lahko prištevamo kutine in nešplje, ker je njih naravna oblika grm, dasi jih lahko vzgajamo tudi na nizko ali srednje deblo. V severnih državah goje tudi kopinjo (robido), ki je pa pri nas ne maramo, ker jo drugo grmičevje prekaša v rodovitnosti in dobroti, pa tudi, ker se preveč razrašča.

Vzgoja grmičevja.

Od vseh vrst sadnega grmičevja sadimo najuspešneje enoletne ali dvoletne sadike. Saditev večletnih, zlasti ostarelih grmov je napačna in neuspešna. Rodovitnost in kakovost pridelka sta na ta način pomanjkljivi.

Sadike Ivanovega grozdličja vzgojimo iz 15 do 20 cm dolgih potaknjencev, ki jih narežemo pozno v jeseni ali pozimi iz enoletnih odganjkov. Te zakopljemo v snopičih v zemljo, da se ne posuše, rano spomladi, predno odganjajo, pa jih posadimo v dobro pripravljeno zemljo po 20 cm narazen tako globoko, da gleda vrhnji popek iz zemlje. Pred sajenjem pa odrežemo vsakega na spodnjem

koncu tik pod popkom, na zgornjem pa 1 cm nad popkom. Ob letu jih presadimo zakoreničene na določeno stalno mesto.

Potaknjenci Ivanovega grozdičja se s prav malo izjemo vsi primejo, ne pa kosmulja. Nekaj številneje se primejo potaknjenci kosmulje, ako jih narežemo zelene sredi meseca junija in jih takoj posadimo in primerno zalivamo. Tem pa zaradi izhlapevanja odstranimo liste. Uspešneje pridelamo sadike kosmulje, ako stare grme porežemo pozimi do blizu tal. V maju, ko iz korenišča odženejo številne mladike, jih visoko obsujemo z dobro zemljo, vsled česar se do jeseni vsi vkoreničijo. Tedaj jih ob koreninskem vratu odrežemo in posadimo za nov nasad. Še bolje se vkoreničijo ti odganjki, ako jih spomladi obsujemo z zemljo in v jeseni odrežemo. Sadike kosmulje vzgajamo tudi z grebenicami. Od grma v stran naredimo 10 cm globoke jarke, v katere vpognemo in položimo enoletne mladike, pa tudi večletne veje. Na spodnjem delu jih vzdolž ranimo z nožem, kar pospeši rast korenin. Da se ne dvignejo iz ležečega stanja, jih pritrdimo z lesenimi kljukicami. V maju, ko odrastejo mladi odganjki iznad jarka, jih obsujemo z dobro zemljo. Do jeseni pridelamo toliko vkoreninjenih sadik, kolikor je bilo odganjkov.

Kakor kosmulje, prav tako vzgajamo sadike debeloplodnih lešnikov. Iz semena vzgojeni lešniki se namreč po večini izprevržejo v slabo sorto z drobnim plodom.

Maline dajo obilo mladega naraščaja iz korenin ob grmu. Pri teh rode mladike v drugem letu, na kar usahnejo. V nadomestilo odženejo malinovi grmi več mladik. Odvišne in slabotnejše izkopljemo v jeseni za nov nasad, močnejše pa pustimo za rodnost v naslednjem letu.

Kutine navadne, anžerske imenovane, pomnožujemo s potaknjenci, ki se radi primejo, kakor od Ivanovega grozdičja, pa lahko tudi kakor kosmulje s prisuvanjem zemlje ob porezanem grmu ali z grebeničanjem. Debeloplodne kutine pa cepimo na navadne.

Nešplje pomnožujemo s cepljenjem. Cepimo jih na kutino ali na beli trn.

Sajenje in obdelovanje grmov.

Pri sajenju sadnih grmov moramo preudariti njihov razvoj v poznejših letih. Grmi se z leti širijo in večajo do neke meje. Pregost nasad, kamor je oviran dostop zraka in sonca, slabi množino in dobroto pridelka. Sadjarski strokovnjaki so določili kot najmanjše razdalje grmov sledeče:

Ivanovo grozdičje	1'50 m × 1'50 m
kosmulje	1'20 „ × 1'20 „
maline	0'80 „ × 1'20 „

lešniki	5	m	×	3	m
kutine	3	„	×	3	„
nešplje	3	„	×	3	„

Grmi razprostirajo korenine blizu površja, kar nas uči, da ljubijo dobro zemljo. V travnati ruši ne rastejo in tudi ne rodé v dovoljni meri, razen lešnikov, ki so nekoliko bolj odporni. Zato je ob železniških nasipih in ob robu gozdov zelo ugodno mesto zanje. Koliko bi jih tod lahko pridelali za družino in za prodaj! Ker smo v naši državi navezani na uvoz lešnikov iz tujine, imajo ti stalno visoko ceno. (Primerjaj cene v prilogi „Zadrugarja“). Okopavanje, čiščenje plevela in gnojenje poplača grmičevje z obilnim pridelkom.

Mladike malin, ki v drugem letu rode, umrjejo in istodobno zrastejo nove za rodnost v naslednjem letu. Kar je slabotnejših, odstranimo ter pustimo tri do šest z ozirom na jakost. Te upognemo enakomerno porazdeljene na količe ali na napeto žico in s tem prisilimo, da odženejo tudi niže stoječi popki, ter dajo tako večji pridelek. Priporočljivi sorti ste Goliath in Lloyd George.

Ivanovo grozdiče in kosmulje donašajo največji pridelek na dvo- in triletnih vejah. Zaradi tega odstranjujemo vsako spomlad vse ostarele pa tudi nepotrebne enoletne mladike, ki odganjajo iz korenišča. Pustimo le toliko najmočnejših enoletnih, kolikor je potrebno za izpopolnitev grma. Najboljši sorti rdečega Ivanovega grozdiča sta Fay-evo in Heros; izmed belih je holandsko belo in od črnih pa Leesovo črno. Črno sicer ni dobro za uživanje, važno je pa za pripravljanje raznih pijač in pa zaradi listja, ki daje zdravilni čaj.

Tudi kosmulj je mnogo sort. Priporočajo pa naslednje: rdeče Triumph, belo Triumph, rumeno Höningovo in zeleno orjaško.

Kutine in nešplje se v krošnji kaj rade preveč zgoste. V gošči pa ni roda. Zaradi tega odstranimo, ali kakor pravimo, razredčimo spomladi vse veje, ki so drugim boljšim v napotje. Nešplje obiramo, ko jih slana opali. Užitne pa so, kadar so medene.

Tudi leskovi grmi se zgoščajo s preobilnimi odganjki iz korenišča. Te odstranjujemo sproti, kakor se pokažejo ter jih vzgajamo samo z enim do pet debel, z ozirom na moč grma. Šele čez več let, ko ta opešajo, jih odstranimo, še prej pa vzgajamo nova. V Bujah v Istri, kjer gojijo žlahtne lešnike na veliko, so samo z enim deblom.

Bolezni in škodljivci grmov.

Kakor vse kulturne rastline, tako imajo tudi sadni grmi razne zajedalce. Najhujša je strupena rosa na Ivanovem grozdiču, na kosmulji in na nešpljah. Vsled te glivične bolezni odpade prezgodaj

listje. Posledica je, da grmi opešajo. To odvrnemo, ako jih poškopimo spomladi, ko odženejo za ped dolge mladike, in še enkrat mesec dni kasneje z 1% mešanico bakrene galice in apna, kakor to delajo vinogradniki. Ako se poleti pojavijo listne uši, kar nam pokaže nagubanje in zavijanje listov in mladik, poškopimo nasad z 2% brozgo tobačnega izvlečka in mila, t. j. vsakega po eno žlico na liter vode, ali pa omakamo v to tekočino po ušeh napadene mladike.

Uporaba.

Izmed grmičevja nam dajejo žlahtne leske priljubljene lešnike, katerih uporaba je znana, vse ostalo pa sadje za uživanje v prejšnjem stanju, ali pa za pripravljanje različnih pijač, sokov, marmelde itd. Naj bi jih torej ob železniških progah, po nasipih in drugih praznih prostorih sadili v večji meri, dotičnim uživalcem zemljišč v korist, splošnosti pa v olepšavo.



Jedilniki iz naše Železničarske gospodinske šole.

(Jedilniki za 10 oseb.)

PREPROST JEDILNIK.

Drobtinčna juha:

12 dkg masti, 12 dkg drobtin, juha ali voda za zaliti, sol, zelen petršilj, 5 jajca.

Na masti prepražimo drobtine, zalijemo z juho ali vodo, solimo, pride-nemo sesekljan zelen petršilj ter prevremo. Nazadnje zakuhamo še raztepena jajca.

Meso s krompirjem na tirolski način:

4 dkg masti, čebula, 1 kg sveže svinjine, sol, poper, juha ali voda za zaliti, 1½ kg krompirja, 8 dkg masti, sol.

Najprej opražimo na razbeljeni masti sesekljano čebulo, potem še na lepe tenke liste zrezano meso, ki ga popramo, in ko zarumeni, še nekoliko zalijemo z juho ali vodo in parimo,

da se zmežča. Med tem časom skuhamo opran krompir, olupimo, zrežemo na tenke liste in opražimo na razbeljeni masti. Nazadnje zmešamo krompir z mesom in serviramo s solato ali kislo repo ali podobnim.

Namesto sveže svinjine vzamemo lahko tudi kuhano prekajeno meso, ki ga zrežemo enako na lističe, katere zmešamo s prepraženim krompirjem.

Kisla repa:

½ kg kisle repe, slan krop, 8—10 dkg masti, 8 dkg moke, 4 dkg slanine, čebula, juha ali voda za zaliti, sol.

Kislo repo skuhamo v slanem kro-pu (če je preveč kislá, odlijemo prvo vodo in zalijemo z drugo). V masti zarumenimo moko, potem še sesekljanó čebulo in istočasno tudi na male kocke zrezano slanino. Slednjíč zalijemo juho ali vodo ter zmešamo prežganje s kuhano repo in po okusu še solimo ter prevremo. Kislo repo lahko izboljšamo na ta način, da ji dodamo 1 del dobre, ne preveč kisle smetane.

6 rumenjakov, 7 dkg sladkorja, ¼ l mleka, 16 dkg moke, sol, ½ kg jabolk, 6 beljakov; 8 dkg masti ali masla, 3 dkg sladkorja za potresanje.

Rumenjake in presejan sladkor umešamo v lončku penasto s šibico in potem pridenemo presejano moko, sol, mleko, na male kocke zrezana olupljena jabolka in slednjič še trd sneg iz beljakov. Iz zmesi spečemo male omelete (premer 12 cm), ki jih zrežemo pred serviranjem na primerno velike rezine.

BOLJŠI JEDILNIK.

Zdrobovi žličniki na goveji juhi:

Goveja juha: 5 l vode, 1½ kg govedine, korenina korenja, petršilja, košček zelene čebule, cel poper, orešek, muškato cvet, listič pora, ½ žličice paradižnikove konzerve, sol.

Zelenjavo ostržemo, zrežemo na rezine, prepražimo na mozgu ali masti in denemo v nesoljeno mrzlo vodo. Enako prepražimo tudi razsekane kosti, čebulo, zrezana goveja jetra, če jih imamo, in nazadnje še paradižnik, nakar vse skupaj stresemo v lonec. Ko je voda mlačna, jo solimo, pridenemo hitro oprano meso in vse začimbe in por ter kuhamo juho počasi 2½–3 ure, nakar jo precedimo in zakuhamo. Ako je juha zelo mastna, jo polijemo pred serviranjem z zajemalko mrzle vode ter posnamemo mast z nje.

Govejo juho izboljšamo tudi, ako ji pridenemo strok graha, košček ohrovtovega štorčka ali list karfijole. Dobro je tudi, če ji pridenemo 1–3 lističe suhih gob.

Žličniki:

¼ l vode, 5 dkg surovega masla, 14 dkg pšeničnega zdroba, 4 jajca, sol. Vodo solimo in pristavimo s surovim maslom. Ko zavre, med mešanjem zdrob zakuhamo in ko se zgosti, ga denemo v skledo ter polagoma primeašmo jajca in če treba, še malo soli. Potem zajemamo z zmočeno žlico lepe žličnike, ki jih skuhamo na precejeni goveji juhi ali v slanem kropu.

Jetra na lovski način:

1–1½ kg telečjih (ali svinjskih) jeter, 8 dkg slanine, poper, brinjeve jagode, 8 dkg masti, juha ali voda za zaliti, čebula, 2 del kisle smetane, 3 dkg moke, limonin sok, sol.

Jetram porežemo kožo, jih pretaknemo z na rezance zrezano slanino, podrgnemo s poprom in strtimi brinjevimi jagodami. Na masti prepražimo sesekljano čebulo, pridenemo jetra, ki jih opečemo od vseh strani, nato zalijemo z vrelo juho in parimo 1 uro. Nazadnje pridenemo jetram z moko raztepeno smetano, nekoliko limoninega soka in prevremo. Jetra smemo soliti šele tik pred serviranjem, ker postanejo sicer trda. Zrežemo jih na lepe rezine, polijemo z omako ter serviramo.

Kvašeni štruklji:

½ kg moke, 2 jajci, 2 žlici olja, ¼ l mleka, sol, 2 dkg kvasa, slan krop, 8 dkg sur. masla.

Moko presejemo v skledo in nekoliko pogrejemo. V skodelici raztepemo olje, jajci in zravnano kavino žličico soli. Kvas pristavimo posebej z nekoliko mlačnega mleka in moko. Ko je kvas shajan, pridenemo moki najprej vse drugo in nazadnje kvas ter stepamo, da dobimo gladko testo, ki ga pustimo na primerno toplem kraju shajati. Potem napravimo na pomokani deski iz testa 5, približno 15 cm dolgih štručk, katere denemo na pomokano desko, da še enkrat shajajo na toplem. Štručke kuhamo nato v slanem kropu 20 minut. Nazadnje jih zrežemo v manjše štruklje, katere zabelimo z maslom ali mastjo in takoj serviramo.

Brizganci z malinovo peno:

¼ l vode, 5 dkg sur. masla, sol, 12 dkg moke; 4–5 jajc, 1 dkg sladkorja; ¼ kg masti, sladkor za potresanje.

Mrzlo vodo solimo, pridenemo maslo in postavimo na ogenj, da zavre. Potem primeašmo vsó moko hkrati in mešamo dalje, da dobimo gladko testo, ki

se loči od kuhalnice in posode. Nato stresemo vroče testo v skledo, primešamo jajca drugo za drugim in sladkor. Zmes ne sme biti premehka, pač pa taka, da jo lahko brizgamo. Testo pustimo počivati na mrzlem 1 do 2 uri, potem pa brizgamo s pločevinasto brizgo ali z desirno vrečico 10 do 12 cm dolge brizgance v razbeljeno mast. Ko svetlo zarumene, jih dobro odcedimo, potresemo s sladkorjem ter serviramo z malinovcem ali poljubno peno.

Malinova pena:

4 beljaki, 16 dkg sladkorja, 1 del malinovca.

Beljake stepemo v trd sneg, vtepeemo žlico sladkorja, ostali presejani sladkor pa narahlo primešamo ter vse skupaj stepamo nad paro, prilijemo še polagoma malinovec, in ko se dovolj zgosti, odstavimo ter serviramo v omačnici ali stekleni skledi.

FINI JEDILNIK.

Ragu juha:

10 dkg sur. masla, 8 dkg moke, $\frac{1}{2}$ kg teletine, 2 dkg suhih gob, 2 dkg surovega masla, juha ali voda za zaliti, zelen, petršilj, 1 karfijola, slan krop; 1 do 2 rumenjaka, 1 del mleka.

Iz masla in moke napravimo svetlo rumeno prežganje, zalijemo z juho in pridenemo kuhano, na male kocke zrezano teletino, kuhane cvetke karfijole, namočene, sesekljan, na maslu prepražene gobice in sesekljan zelen petršilj ter prevremo. Nazadnje izboljšamo juho z rumenjaki, raztepenim v mleku. Juhi pridenemo lahko tudi kuhan zelen grah, špargljeve vršičke, kuhano ali pečeno in na kocke zrezano kuretino, jetrca, možgane ali priželjce itd.

Kuhan jezik v pikantni omaki:

1 kg jezika, slan krop; 12 dkg sur. masla, 5 rumenjakov, sok 1 limone, žlica kisa, 1 del goveje juhe, sol, poper, 3 dkg gorčice.

Jezik dobro operemo, skuhamo, olupimo in zrežemo na $\frac{1}{2}$ cm debele rezine ter polijemo ohlajenega s pikantno omako in serviramo.

Omaka: V dobro položčen lonec denemo raztopljeno maslo, limonin sok, kis, juho, rumenjake, sol in poper ter žvrkljamo na ognju toliko časa, da se zgosti. Potem odstavimo in mešamo dalje, da se omaka ohladi, nakar primešamo še gorčico. Omako izboljšamo, ako ji primešamo še 2 do 3 dkg kaviarja.

Mozaična pečenka:

$1\frac{1}{2}$ kg govedine, 6 dkg slanine, 2 do 3 kisle kumare, 6 dkg prekajenega kuhanega jezika, sol, poper; 10 dkg masti.

Dobro obležano goveje meso hitro operemo in pretaknemo s slanino, zrezano na rezance, enako zrezanimi kislimi kumarci in prekajenim jezikom ali šunko. Če je treba, meso povežemo, potem ga solimo, popramo in opečemo od vseh strani na razbeljeni masti. Potem pečemo pečenko še v pečici približno 2 uri, da se zmehča, ter jo medtem ves čas oblivamo s sokom. Nazadnje zrežemo pečenko na lepe rezine in naložimo na ploščo kot strešno opeko. Soku prilijemo zajemalko vode ali juhe, prevremo in serviramo posebej poleg pečenke.

Gobična omaka s krompirjem:

$1\frac{1}{2}$ kg krompirja, slan krop, 10 dkg masti, čebula, 8 dkg suhih gob, 8 dkg moke, juha ali voda za zaliti, sol, poper, zelen petršilj, kis, 2 del smetane.

Krompir olupimo, zrežemo na ne prevelike kocke in skuhamo v slanem kropu. Na masti prepražimo sesekljan zelen petršilj in namočene sesekljan gobice ter prepražimo. Dobro je, ako gobice najprej zalijemo z mlekom in ko se zmehčajo, jih potresemo z moko, zalijemo z juho ali vodo, po okusu solimo, popramo, kisamo in prevremo. Nazadnje pridenemo še kuhan krom-

pir in kislo smetano ter še enkrat skupno prevremo.

Pomarančne kocke:

8 rumenjakov, 16 dkg sladkorja, sok in lupinica 1 pomaranče, 6 dkg drobtin, 18 dkg mandljev (ali lešnikov ali orehov), 8 beljakov; 4 dcl sladke smetane.

Pomarančna krema: 4 dcl mleka, 3 dkg moke, 25 dkg sladkorja, 5 rumenjakov, lupinica 2 pomaranč; 25 dkg surovega masla.

Rumenjake umešamo s sladkorjem, pridenemo fino nastrgano lupinico pomaranče in $\frac{1}{2}$ soka. Ko zmes naraste, primešamo še z ostalim sokom navlažene drobtinice, olupljene, zmlete mandlje in trd sneg iz beljakov. Zmes denemo na pekač, ki smo ga s papirjem obložili, in spečemo v pečici. Pečeno in ohlajeno testo zvrnemo na desko, odločimo papir (ki je bil preje namaзан z mastjo ali maslom) prerežemo en do dvakrat, nadevamo s pomarančno kremo in z njo tudi po vrhu namažemo. Nazadnje zrežemo vse na enakomerne lepe kocke, ki jih obrizgamo s sladko smetano, v sneg stepeno in oslajeno, in okrasimo s pomarančnimi krljji.

Krema: mleko, sladkor, moko, rumenjake in pomarančno lupinico stepamo nad paro, da se zgosti. Posebej umešamo surovo maslo, ki mu nazadnje pridenemo ohlajeno kremo.

Čokoladni polmesci:

12 dkg sur. masla, 12 dkg sladkorja, 3 jajca, 12 dkg čokolade, 12 dkg moke; surovo maslo in moka za obliko.

Rumov led: 25 dkg sladkorja, 2 žlici ruma, po potrebi vroče vode.

Surovo maslo, presejan sladkor, zmehčano čokolado in jajca, umešamo eno uro, da lepo naraste. Potem narahlo primešamo še moko in namažemo zmes za prst na debelo na namaзан in z moko potresn pekač ter spečemo v ne prevroči pečici. Pečeno zrežemo s krapovim obodom na lepe enakomerne polmesece, ki jih polijemo z rumovim ledom in posušene serviramo; še boljši so, če jih serviramo šele prihodnji dan.

Rumov led: presejanemu sladkorju primešamo rum in toliko kropa (1 do 2 žlici), da dobimo zmes, ki pokrije narobe obrnjeno žlico.

G. Prašnikarjeva.



Janko Sotošek:

Borba železnice z drugimi prometnimi sredstvi

19. stoletje se imenuje po pravici stoletje železnice, kajti z njo se je začela nova doba v odnosih med ljudmi. Železnice so namreč postale najvažnejše in najpopolnejše sredstvo, tako rekoč skelet modernega suhozemskega prometa. Po svojih neposrednih in posrednih učinkih odlično vplivajo na gospodarstvo in globoko posegajo v duhovno, socialno in politično življenje. Zato je

železniško omrežje naravnost merilo gospodarskega in kulturnega življenja vsake dežele.

Železnice so najbolj popolne pa tudi najbolj občutljive prometne naprave na kopnem in zahtevajo več nege in stroškov kot katera koli druga prometna pot. Njihove glavne prednosti pa so brzina, sigurnost, točnost in red v prometu, masivnost in solidnost vozil, poleg tega so tudi manj odvisne od vremena in letnih časov kot druga prometna sredstva. Zato je železniško omrežje v vseh gospodarsko in kulturno naprednejših državah vedno bolj gosto, prodirajo pa železnice tudi v odslej od prometa zapuščene pokrajine.

Železnice so kopni promet v osnovi izpremenile in ga dvignile na visoko stopnjo s tem, da so ga osvobodile prejšnje omejitve na kratke razdalje. One vedno bolj izpodrivajo starejša prometna sredstva in jih omejujejo na stranska pota in na lokalni promet. Pri vprašanju, kakšnemu prometu naj služijo v prvi vrsti, osebному ali blagovnemu, je bil prav za prav podan odgovor že pri njihovem nastanku. Prve železnice so nastale iz potrebe po transportiranju težkega blaga; predvsem na Angleškem in v Ameriki so se železniške družbe skoro do srede preteklega stoletja branile odpravljati potnike. Kmalu pa je bilo drugače, kajti število potnikov je tako naraščalo, da so dohodki potniškega prometa začeli ponekod prekašati dohodke tovarnega prometa. Zato so začeli n. pr. v Belgiji graditi železnice, ki so bile določene le za osebni promet. Danes imajo železniške uprave povprečno desetkrat toliko tovarnih kot osebnih vagonov, stvar je torej odločno rešena v korist blagovnega prometa.

V prejšnjem stoletju so železnice zelo zmanjšale pomen rek za promet. Sprva so bile zamišljene le kot zvezni in dopolnilni členi med plovniimi rečnimi sistemi. Zaradi njihovega vedno večjega napredka pa je kmalu prevladalo naziranje, da je minila doba vodnih cest, katere so se začele neupravičeno zane-marjati. V novejšem času se je pokazalo, da železnice ne morejo same zmagovati silno naraslega blagovnega prometa in da potrebujejo olajšanja. Glavni pomen železnic je v brzini, rečnega prometa pa v cenenosti. Zato ima železnica odločno prevlado v osebнем in poštnem prometu in pri pošiljateljih lahko pokvarljivega blaga, n. pr. masla, rib, sadja, zelenjave, cvetlic itd., kjer odloča brzina transporta. Malovredna težka roba, ki se hitro ne pokvari in ki ne stavlja posebnih zahtev na brzino prevoza, pa se more prevažati po vodnih cestah. Nosilnost vode omogoča uporabo veliko večjih „vozil“ kot železnice, ki potrebujejo mnogo manj sile za premikanje kot odgovarjajoče število

tovornih voz in morejo zato vodne ceste obratovati veliko ceneje kot železnica. Poleg tega se na rekah in kanalih lahko istočasno prevažajo veliko večje množine blaga kot po železnici, kar daje rečnemu prometu, kjer je pač možen, premoč pri prevozu težjih tovorov. Mnogo je pridobil z železnicami promet po morju, kajti železnice so bistveno razširile zaledje pristanišč in s tem njihovo uvozno in izvozno področje.

Nova doba, ki je nastopila v prometu z železnicami, je sprva najbolj oškodovala ceste, ki so izgubile svoj do tedaj prevladujoči prometni pomen, ker počasni vozovi nikakor niso mogli vzdržati konkurence z železnico. Z naraščanjem prometa, ki so ga vzbudile železnice, pa je zopet narastel njihov pomen, ker jim je pripadla važna naloga v dovažanju in razdeljevanju predmetov železniškega in rečnega prometa.

Lepše čase je prinesel cestam predvsem avtomobil, ki je njihov pomen za hitri promet zopet občutno dvignil. Cesta zopet služi tranzitnemu prometu in prometu na velike razdalje in to v večji meri kot v prejšnjih stoletjih, zlasti pa se je dvignil njen pomen za lokalni promet. Železnice v svojem končnem efektu torej niso povzročile upadka, ampak le globoko segajoče spremembe v značaju cestnega prometa, ki se je v glavnem omejil na manjše razdalje. Doba železnic je vključila ceste v svetovni promet in je cestno omrežje z veliko vnemo sistematično izpopolnjevala.

Avtomobil je postajal iz športnega in luksuznega vozila zlasti kot avtobus in tovorni avtomobil vedno bolj vozilo v službi splošnosti. Njegova največja prednost je pokretljivost, ker ni vezan na določeno progo, dalje brzina in pa železnico daleč prekašajoča možnost vzpenjanja. Zaradi teh njegovih lastnosti je v povojnem času nastalo mnogo tisoč rednih avtobusnih linij, katerih število in dolžina stalno raste, ker so se izkazale važne za javni promet. Vendar še vedno zelo zavisijo od letnega časa in morajo mnoge proge pozimi promet zelo omejiti ali celo ustaviti. Vedno večjo vlogo ima avtomobil tudi pri prevozu blaga, ker omogoča neposredni promet brez čas in denar potrebujočega prekladanja.

V redko poseljenih, prometno slabo povezanih in gospodarsko še malo razvitih pokrajinah, kjer je malo ali nič železnic, avtomobil čisto nadomešča železnico ali predstavlja njenega predhodnika. V takih pokrajinah se namreč ne izplača draga in dolgotrajna gradnja železnic, medtem ko se avtomobilske zveze uredijo veliko hitreje in ceneje. Ako se pričakovanja glede njihove donosnosti ne izpolnijo, se lahko prelože, kar je težko pri enkrat že zgrajeni progi.

Dokler so imele železnice monopol na promet, so se počasi izpopolnjevale. Situacija se je izpremenila, ko je začel konkurirati z njo avtomobil. V državah, kjer so problem konkurence zgodaj spoznali, so stopile železnice v borbo z avtomobilom s tehničnimi in tarifnimi ukrepi.

Boj se vrši v glavnem za potniški promet. Večje trenje na cestah, če so še tako gladke in trdne, namreč onemogoča velik obseg in obtežitev avtomobila in s tem omejuje njegove transportne zmožnosti blaga. Da pritegnejo potnike, so začele železnice večati hitrost vlakov, predvsem z močnejšimi stroji, kar zopet zahteva izboljšanje spodnjega ustroja, s poenostavljenjem carinskih in obmejnih formalnosti in uvedbo pospešenih vlakov, ki opuščajo postanke na manj važnih postajah. Vpeljujejo se za kratke distance, posebno v okolico večjih mest, lokalni vlaki. Uvajajo se mnogo udobnejši in hitrejši motorni vlaki. Potnikom se skuša ugoditi z odprtimi razglednimi vagoni, dancing-vagoni, posebnimi turističnimi vagoni za daljša potovanja, v katerih potniki najemajo za več dni posamezne oddelke z vso udobnostjo. Boljši vagoni se dajejo tudi na lokalne proge.

Izpopolnjujejo in modernizirajo se nadalje vse ostale železniške tehnične naprave. Železniška družba se izpopolnjuje zlasti s tem, da se uvaja nočna služba za blagovni promet in da se podaljšuje služba za ekspedicijo in iztovarjanje blaga. Sploh skušajo pospešiti vse kolodvorske posle in poenostaviti formalnosti. Ponekod že prevzema železnica prevoz robe s kolodvora na dom. Izdajajo se vozni redi tovornih vlakov za širšo uporabo. Privatne železniške družbe postajajo lastnice avtomobilskih podjetij in uvajajo avtomobilske zveze za potniški in tovorni promet k železnici in vzporedno z njo, da se s tem izognejo tuji konkurenci. Sodelovanje med obema prometnima sredstvi se dosega tudi s tem, da avto prevzame del prometa, kjer je ta prevelik in s tem olajša vzdrževanje prometa v polnem obsegu. Nekatere nerentabilne železniške proge se sploh opuščajo. Včasih dajejo železnice celo subvencije avtomobilskim družbam, posebno da konkurirajo podjetniku, ki se noče sporazumeti z železnico glede delitve prometa.

V državah, kjer so železnice v privatnih rokah, se vrši velika propaganda za pritegnitev potnikov z izdajanjem brošur, plakatov, z reklamami po časopisih in radiu itd. Med tarifnimi merami, ki so jih v samoobrambi morale podvzeti železnice, je pač najvažnejše zmanjšanje vseh tarif, posebno v potniškem prometu. Tarife za brzovlake se izenačujejo z onimi navadnih vlakov. Uvajajo se razne ugodnosti, n. pr. dijaške, delavske karte, weekend karte, turistične retour-karte, kolektivne, letoviške, ekskurzionistične karte itd.

Našteli smo najvažnejše ukrepe železnice v borbi z avtomobilsko konkurenco, ki jih je deloma podvzela železnica tudi v naši državi. Povsod pa prevladuje prepričanje, da je treba utemeljiti koristno sodelovanje ceste in železnice in je bilo v tem pogledu v nekaterih državah že marsikaj storjenega. V celoti lahko rečemo, da avtomobil ne more konkurirati z železnico v prevozu težke robe na večje razdalje inbo pač vedno ostal sredstvo prometa na srednje in majhne daljave.

Poleg avtomobila se je v najnovejšem času pojavila nova konkurenca železnice, zračna ladja in aeroplan. Prednosti zračnega prometa so predvsem v veliki brzini. Ker pa je prevozna cena med vsemi prometnimi sredstvi na avionih največja, morejo pritegniti le tiste potnike, katerim je čas zelo drag, blago, ki ima pri majhni teži veliko vrednost, in pošto.

V Evropi in Severni Ameriki se more zračni promet vzdržati v borbi z železniškim le tako, da so vozne cene na aeroplanih in zrakoplovih s subvencijami umetno izenačene s cenami na brzovlaku. Drugačni so pogoji za razvoj zračnega prometa v pokrajinah, ki so s starejšimi prometnimi napravami le slabo preskrbljene. Tam more postati aeroplan najcenejše prevozno sredstvo in obratovati brez subvencij, ker funkcionira promet po zemlji počasi, le od časa do časa in je zelo drag.

Zračni promet jemlje železniškemu le prav neznamenat del potnikov in blaga. Ljudje, ki potujejo po zraku, bi se na vlaku vozili v prvem razredu brzovlaka ali v luksuznih vlakih, blago pa kot ekspresna roba. V primeri s potniki nižjih razredov in z drugim blagom pa predstavlja to le malenkosten del vsega železniškega prometa. Zato tudi zračni promet pri takem stanju stroškov kot je danes, nikdar ne bo mogel postati resen tekmeč železnicam.

Mnogi navdušeni oboževalci avtomobilov in aeroplanov so v duhu že videli, kako rjavijo lokomotive v kurilnicah in se promet razvija samo po cestah in zraku. Toda še vedno so železnice najvažnejše prometno sredstvo na kopnem in bodo svoje prvenstvo tudi v bodoče obdržale v blagovnem prometu.

96



Guy de Maupassant:

Ogrlica

Bila je ena od tistih lepih in očarljivih deklet, rojenih kot po zmoti usode v uradniški družini. Bila je brez dote, ni imela nobenega upanja, nobenega sredstva, da bi jo lahko spoznal, razumel, vzljubil in poročil kdo od bogatih in odličnih ljudi; in tako se je poročila z neznatnim uradnikom iz prosvetnega ministrstva.

Oblečena je bila preprosto brez vsakega lišpa, toda čutila se je nesrečno tako, kot da bi sedaj prav nizko padla; kajti žena nima nikdar ne stanu niti pokolenja, kot izkaz pokolenja in rodu ji služi le lepota in dražest. Prirojena nežnost, čut za elegantnost, spretnost duha, to so njene vrednote, ki jo cenijo pred svetom in ki izenačujejo dekleta iz ljudstva z največjimi damami.

Čutila je, da je rojena za vsa razkošja in radosti in zato je brez prestanka trpela. Mučila jo je revščina njenega stanovanja, beda sten, izrabljenost stolov, slaba oprema. Vse te stvari, ki bi jih druga žena svojega stanu ne opazila, vse to jo je trpinčilo in jezilo. Pogled na malo Bretonko, ki ji je vodila gospodinjstvo, je vzbujal v njej obupno žalost in zbegane sanje. Mislila je na tihe predsobe, vse v orientalskih zavesah, razsvetljene z visokimi bronastimi svečniki, z dvema visokima strežajema v kratkih hlačah, ki omamljena po težki toploti centralne kurjave dremata v širokih naslonjačih. Sanjala je o velikih sobah, opremljenih s staro svilo, dragocenim pohištvom in drobcenimi umetninami neprecenljive vrednosti. Sanjala je o majhnih, srčkanih in nadišavljenih salonih, kjer bi se dolge ure kramljalo z najintimnejšimi, najbolj poznanimi in najbolj priljubljenimi gospodi, katerih pozornost vse žene upajo in želijo pridobiti.

Kadar je sedla h kosilu za okroglo mizo, pokrito s cenanim prtom, nasproti svojemu možu, ki je odkrivajoč posodo za juho z vzradoščenim izrazom na obrazu govoril: „Oh! Sijajna juha! Ne vem, kaj bi moglo biti boljše od nje...“, tedaj je ona mislila na razkošna kosila, na blesketajoče se srebrno posodje, na stene, obložene s preprogami, s slikami ljudi iz preteklosti, čudovitih ptic sredi pravljičnega gozda. Mislila je na slastne jedi, servirane v čudovitih posodah, med pritajenimi dvorjenji, katere sprejema dama s smehljaji sfinge, medtem ko razrezuje rožnato meso, postrvi ali obira peruti rdeče jerebice.

Toalet ni imela, ne biserov. Ničesar ni bolj ljubila od tega: čutila se je kot ustvarjeno za to. Tako zelo si je želela, da bi ugajala, da bi jo zavidali, da bi bila zapeljiva in zaželjena.

Imela je bogato prijateljico, tovarišico iz samostana, katere pa ni hotela več obiskovati, ker je toliko trpela, odkar se je bila vrnila od nje. Po cele dneve je jokala od žalosti, obžalovanja, obupa in stiske.

Nekega večera pa se je mož vrnil z zmagoslavnim obrazom domov. V roki je držal zavitek.

„Glej,“ je rekel, „to bo nekaj za tebe.“

Živahno je raztrgala ovoj in izvlekla tiskano karto, na kateri je bilo pisano:

— Gospod minister prosvete in gospa prosita gospoda in gospo Loisel, da ju počastita z obiskom na večerni zabavi, ki bo 18. januarja v ministrovi palači. —

Namesto, da bi bila navdušena, kot je njen mož upal, je z nevoljo in mrmraje vrgla povabilo na mizo:

„Kaj hočeš, da napravim s tem?“

„Toda moja draga, mislil sem, da boš zadovoljna. Nikdar ne greš nikamor in glej, zdaj je prilika in prav lepa! Neskončne težave sem imel, da bi dobil povabilo. Vse hoče biti tam; to je zelo zaželjena večerna zabava in le malo uradnikov ima priliko biti zraven. Videla boš ves visoki svet!“

Z jeznim obrazom ga je gledala in nestrpno dejala:

„Kakšna pa misliš, da bom šla tja?“

Izgledalo je, da na to ni mislil. Zajeceljal je:

„V obleki vendar, v kateri hodiš v gledališče! Zdi se mi zelo dobra, meni se zdi da...“

Ves osupel in zbegan je obmolknil, ko je videl, da žena joče. Dve veliki solzi sta ji počasi zdrknili iz oči proti ustom. Bil je v zadregi.

„Toda, kaj ti je? Kaj je sedaj?“

S silnim naporom je končno ukrotila svojo muko in brisoč si vlažna lica mirno odgovorila:

„Nič. Samo to je, da nimam obleke in da zaradi tega ne morem iti na to večerno zabavo. Daj svoje povabilo komu od svojih tovarišev, katerega žena je z oblekami bolj preskrbljena kakor jaz.“

Žalosten je bil.

„Poglejmo, Matilda,“ je zopet povzel. „Koliko bi stala primerna obleka, ki bi jo mogla rabiti tudi ob drugačnih prilikah, kaka bolj preprosta stvar!“

Nekaj trenutkov je premišljala, sestavljala račun in mislila na vsoto, ki bi ji bila potrebna.

Končno je obotavljaše odgovorila:

„Čisto trdno ne vem, zdi se mi pa, da bi se s štiri sto franki dalo kaj napraviti.“

Malce je prebledel, ker je ravno to vsoto hranil, da bi si kupil puško in hodil naslednje poletje na lov na nanterre-sko planoto z nekaterimi tovariši, ki hodijo tja ob nedeljah streljat škrjance.

Končno je obotavljaše dejal:

„Bodi! Dam ti štiri sto frankov. Toda prizadevaj si, da boš imela res lepo obleko.“

* * *

Dan večerne zabave se je približal, gospa Loisel pa je bila žalostna, nemirna in zaskrbljena. Toda njena obleka je bila napravljena. Nekega večera ji je mož dejal:

„Kaj ti je vendar? Že tri dni si tako čudna.“

Ona pa je odgovorila:

„To me muči, da nimam nobenega dragulja niti bisera, ničesar. kar bi lahko dala nase. Bedno bom izgledala. Raje ne bi šla na to zabavo.“

Odvrnil ji je nato:

„Pripela si boš naravne rože. V tej dobi so zelo v modi. Za 10 frankov boš imela tri ali štiri prekrasne rože.“

Ni bila niti najmanj prepričana.

„Ne ... ni ničesar bolj ponižujočega, kot da revno izgledaš sredi bogatih ženà.“

Tedaj je mož pripomnil:

„Kako si neumna! Pojdi k svoji prijateljici gospej Forestier in jo prosi, da naj ti posodi bisere. Dovolj znana si z njo, da ti lahko to stori.“

Veselo je vzkliknila:

„Res je. Nič nisem na to mislila.“

Naslednjega dne je šla k svoji prijateljici in ji povedala o svojih težavah.

Gospa Forestier je šla k svoji stekleni omari, vzela iz nje široko skrinjico, jo prinesla, odprla in dejala gospej Loisel:

„Izberi, moja draga!“

Najprej je opazila zapestnice, potem ogrlico z dragulji, potem beneški križ iz zlata in kamnov, res občudovanja vredno delo. Poskušala si je okrase pred ogledalom. Obotavljala se je in se ni mogla odločiti. Vedno je še povpraševala:

„Nimaš več ničesar drugega?“

„Da. Toda išči! Ne vem, kaj bi ti moglo ugajati.“

V tistem hipu pa je odkrila v črni satenasti škatli čaroben niz biserov in njeno srce je od neugnane želje po njih pričelo burno tolči.

Roke so se ji tresle, ko je niz vzela. Privezala ga je okoli vratu na svojo dvigajočo se obleko in je obstala v zamaknjenosti pred samo seboj.

Potem je vprašala, obotavljaje se in polna strahu:

„Ali mi moreš to posoditi, nič drugega kot to?“

„Seveda, gotovo.“

Padla je svoji prijateljici okoli vratu, jo strastno objela, potem pa zbežala s svojim zakladom.

* * *

Dan zabave je prišel. Gospa Loisel je imela velik uspeh. Bila je lepša od vseh, dražestna, elegantna, smehljajoča se in brezumna od veselja. Vsi moški so jo gledali, povpraševali po njenem imenu, se trudili, da bi ji bili predstavljeni. Vsi kabinetni tajniki so hoteli plesati z njo. Sam minister jo je opazil.

Z zanosom, navdušenjem, omamljena od veselja je plesala, v zmagoslavju svoje lepote, v slavi svojega uspeha ni mislila na nič drugega. Plavalala je v nekakem oblaku vseh teh poklonov, vseh teh občudovanj, vzbujenih želj, vse te zmage, tako popolne in srcu žene tako sladke.

Proti četrti uri zjutraj je odšla. Njen mož je od polnoči dalje dremal v malem, zapuščenem salonu s tremi drugimi gospodi, katerih žene so se tudi dobro zabavale.

Prinesel ji je plašč in jo ogrnil. Skromen, iz navadnega življenja je bil ta plašč, katerega bornost se je kregala z eleganco plesne obleke. Čutila je to in hotela zbežati, da bi je druge žene, ki so se ovijale v dragocena krzna, ne opazile.

Loisel jo je zadrževal:

„Počakaj vendar! Prehladila se boš zunaj. Poklical bom izvoščka.“

Toda ni ga poslušala. Hitro je stopala po stopnicah. Ko pa sta bila na ulici, ni bilo nikjer voza; iskala sta ga in klicala kočijaže, ki sta jih v daljavi videla voziti.

Stopala sta proti Seini. Bila sta vsa obupana in šklepetala sta z zobmi. Končno sta našla na obrežju eno od onih starih, nočnih kočij, ki jih Pariz ne vidi prej kot v noči, kakor da bi jih bilo sram, da kažejo revščino belemu dnevu.

Odpeljala jih je do njunih vrat v ulici Mučenikov. Žalostno sta prišla domov. Zanje je bilo sedaj to končano. On pa je mislil na to, da bo moral biti jutri ob desetih v ministrstvu.

Odložila je svoja oblačila, s katerimi je bila ogrnila ramena, da bi se pred zrcalom v vsej svoji lepoti še enkrat pogledala. Toda hipoma je kriknila. Demantne ogrlice ni imela več obešene okoli vratu!

(Konec prihodnjič.)



Novo leto — novo blago.

Navajamo vse vrste belega blaga, ki ga imamo v zalogi v naši prodajalni. Že doma se lahko odločite, kaj boste potrebovali in katera širina vam najbolj ustreza.

Zdaj, ko so prazniki za nami, dolgi in mrzli meseci zime pa še pred nami, imamo največ prilike, da pregledamo v hiši perilo. Tankim in preplezanim rjuham lahko še dosti let podaljšamo življenje, če jim o pravem času vstavimo v sredo kakor majhno rjuhico veliko novo krpo. Nerabno perilo previdno razrežemo na večje in manjše krpe. Večje in močnejše lahko še uporabimo za krpanje, slabše in mehkejša pa shranimo za obveze. Dobra gospodinja ne bo trpela v svoji hiši kup ali košaro strganega perila. Kar se ne more več pošiti, se razreže, dobro se uporabi, robovi pa se vržejo proč. Tudi bo vedno imela pri roki košček novega blaga, da lahko zakrpa takoj, ko je strgano in oprano.

Savinjsko platno je za krpanje najbolj primerno. To blago je široko 75 cm in je nekoliko škrobljeno. Ko je oprano, postane gosto, pa vendar mehko. Priporočamo ga za otroško perilo, pleničke in druge take stvari.

Kranjsko platno imenujemo močno kotonino, ki je široka 78 cm in malo dražja od savinjskega platna. Te vrste blago se uporablja za perilo, pa tudi za blazine ali otroške rjuhice je prav primerno. Prav te kotonine prodamo pri nas največ.

Zadružno platno ali kotonina je tudi 78 cm široka. Ta kotonina je izredno močna in ima sijaj pravega platna. Uporabimo jo lahko za vse, ker je močna in lepa. Imamo jo tudi v širini 90 cm.

Mariborsko platno je široko 150 cm. Uporabljamo ga za rjuhe in ga prištevamo k boljšim kvalitetam blaga. Ker je

prav za to blago cena jako zmerna, je med našimi člani zanj dosti povpraševanja.

Gorenjsko platno je prav tako 150 cm široko. Vsled trpežnosti se je to blago pri naših članih zelo uveljavilo in ga člani ponovno zahtevajo.

Jubilejno platno. Široko je 78 cm. Kotonina je izredno močna, a tenka tkanina, pa jo zato priporočamo za napravo nevestine bale. Ista vrsta v širini 90 cm je primerna za blazine. Radi lepih in enakomernih niti se priporoča to blago tudi za ročna dela, posebno za prtičke, ki jih damo predtiskati.

Ko-op platno je široko 150 cm. To blago je najbolj primerno za spodnje rjuhe, ki več trpe. Je debela tkanina. Preden se odločite za nakup kake druge vrste, priporočamo, da si pustite pokazati najprvo to. Radi odlične kakovosti tkiva se posebno lepo pere.

Platno za kapne. Nabava kapen je vedno v zvezi z večjimi izdatki. Kapne niso dobre in ne lepe, če so iz slabega blaga. Za kapne imamo več vrst platna, toda gori omenjeno blago priporočamo z iskreno željo, da vam ustrezemo. Primerno za kapne je pa tudi.

Ročdelsko platno, ki je pa 180 cm široko. Blago je prvovrstno in se pri pranju skoro nič ne uskoči, kar je za kapne velikega pomena.

Madapolan platno je tudi 180 cm široko platno. Blago je gosto tkano in delano iz najfinejše bombažaste preje, pa ima videz pravega platna. To platno tudi priporočamo za ročna dela.

Zadružna trgovina je tudi dobro založena z raznimi šifoni.

Šifon Breda, širina 76 cm.

Šifon Ljubica, širina 80 cm.

Šifon Marica, širina 80 cm.

Šifon Majda, širina 80 cm.

Šifon Anica, širina 80 cm.

Šifon Vera, širina 80 cm.

Šifon Slavica, batist, širina 80 cm.

Vse navedne vrste šifona so od priznanih tovarov, ki tekmujejo s svojimi

izdelki. Zadruga priporoča članom, da si po možnosti nabavijo celi kos platna, ker pride precej cenejši.

Omenjamo še:

Rjavo kotonino:

Značka „U“, širina 150 cm za rjuhe. Cena približno din 15.—.

Značka „Ž“, širina 150 cm za rjuhe. Cena približno din 19.—.

Značka „N“, širina 150 cm za rjuhe. Cena približno din 22.—.

Značka „O“, širina 180 cm za rjuhe. Cena približno din 24.—.

Rjavo kotonino v navadni širini imamo:

Značko „A“, širina 75 cm, jako poceni.

Značko „D“, širina 75 cm, še boljši kup.

Molino. Značka „Z“, 75 cm široko. Meter stane približno din 6.—. Molino uporabljamo za pleničke, obveze, pa tudi za zavese v preprostejših prostorih.

Namizne garniture.

Beli namizni prti, damast in preprostejše in cenejše tkivo.

Kavne garniture z barvasto borduro in prtički.

Prtički, ki pripadajo kompletnim garnituram, in ki se dobe v posameznih komadih, kolikor jih kdo želi.

Brisače.

Frotirke vseh vrst, široke in ozje, debelejše in tanjše, gladke, barvaste ali z borduro.

Navadne gladke brisače, damast, platnene, bombažaste itd.

Kuhinjske brisače.

Kuhinjski prtički z bordurami.

Posteljnine.

Gradel za žimnice. Imamo ga v belosivi, belomodri in belordeči barvi.

Damast blago za žimnice imamo v zlatorumeni, modrosivi in zlatorumeni barvi z modrim vzorčkom.

Za polnjenje žimnic imamo:

Morsko travo in volno. Naša volna je kemično čiščena, brez duha in stane kg din 37.—. Volna, ki je na prodaj drugod, ni očiščena in prvovrstna. Naša prodaj-

jalna skrbi, da dobe člani v lastni zadrugi samo prvovrstno blago, za katerega lahko garantirano. Za eno žimnico potrebujemo 15 kg volne. V nekem prejšnjem članku smo opozorili člane, da je volna za modroce cenejša in boljša kakor trda žima.

Puh in perje

prodajamo že odtehtano v papirnatih vrečah.

Nanking več vrst imamo v naravni, roza in modri barvi.

Naše članice tudi opozarjamo, da smo dobili novo pošiljko barvastega batista za perilo.

NEKAJ BESED O ZADRUŽNEM ZAVAROVANJU — V OPOZORILO ČLANOM NAŠE ZADRUGE.

Zadružno zavarovanje, ki je bilo uvedeno s 1. januarjem 1937 po sklepu občnega zbora zadruge z dne 18. aprila 1937, še vedno premalo zanima naše člane. Če pa pride smrtni slučaj, vsak pohiti v zadrugo ter zahteva, da se mu takoj izplača posmrtnina. Nihče se še ni odrekel posmrtnini in tudi vsakomur je bila izplačana, če je imel do nje pravico odnoso, če je imel vse obveznosti do zadruge v redu in druge pogoje izpolnjene.

Da se v izvestnih primerih posmrtnina ni mogla izplačati, je krivda na samih prizadetih članih, in sicer v prvi vrsti zato, ker ne kupujejo pri zadrugi ter nimajo vsled tega zadostnega nakupa, ki ga predvideva pravilnik; v drugi vrsti pa zato, ker se člani vsled neutemeljenega nezaupanja v zadrugo ali iz navadne površnosti med ostalim zelo malo zanimajo tudi za novo kolektivno zadružno zavarovanje, ki ga je zadruga uvedla le zato, da koristi članom.

Po starem pravilniku, ki ni docela ustrežal in je bil zato le prehodnega značaja, je bil odločilen za določitev posmrtnine predvsem nakup. Pri novem zavarovanju, ki je veliko bolj pravično in izpopolnjeno kot je bilo staro, pa nakup, čas članstva pri zadrugi in starost člana odnosno njegove soproge, otroka oziroma svojca. Ti trije faktorji so enako važni

in v enaki meri vplivajo na višino zavarovalnine. Če član več kupuje pri zadrugi, je večja zavarovalnina, ker se premija plačuje v odstotkih od nakupa; čim več časa je član zadruge odn. član združnega zavarovanja, tem večja je zavarovalnina, ker se vsako leto nekaj nabere; starost člana - zavarovanca ali njegovega svojca pa je važno v toliko, da je zavarovalnina tem večja, čim mlajši je član, in nasprotno, zavarovalnina je manjša, čim starejši je član odn. njegov svojec. Jasno je tedaj, da brez podatkov o starosti ni mogoče določiti višino zavarovanja, to se pravi, da sploh ni mogoče zavarovati člana, ki ni dostavil zadrugi rojstnih podatkov. Medtem imamo še dandanes nekaj takih članov, ki nam še niso poslali svojih rojstnih podatkov. Seveda ti člani niso zavarovani in če pride smrtni primer v družini, se bodo zopet razburjali in govorili vsepovsod o krivici, ki se jim godi v naši zadrugi.

Kdo pa je kriv? Zadruga, ki je v „Zadrugarju“ že neštetokrat apelirala na člane ter razpošiljala tiskovine za rojstne podatke (zeleni listke), ali član, ki sam zanemarja svoj lastni interes s tem, da še vedno drži ta zeleni listek doma?

Za sedaj, dokler je še v veljavi tudi stari pravilnik, resnično ni nobene razlike v izplačevanju posmrtnin (za stare člane, namreč, ker za člane, ki so pristopili k zadrugi po 1. januarju 1937 velja samo novo zavarovanje). Pač pa se bo po preteku 3—4 let, kadar bo višina zavarovalnine po novem zavarovanju enaka odnosno večja od one po starem ter bo stari pravilnik izgubil svojo veljavnost, bo maščevalo vsakomur, kdor ni predložil zadrugi pravočasno svojih rojstnih podatkov odnosno podatkov za svojo soprogo ali otroka. V enaki meri je to važno tudi za člana, ki je pristopil k zadrugi kot samec in se je pozneje poročil, ali za člana, ki se je vnovič poročil, čeprav je posmrtnino po svoji umrli prvi soprogi že enkrat dobil.

Da bi v bodoče člani ne bili prikrajšani s tem, da se jim posmrtnina vsled tega, ker niso bili zavarovani, ne bi mogla

izplačati, ter da bi se izognili neljubemu nesporazumljenju, še enkrat opozarjamo in prosimo vse člane, da se ravnaajo točno po naslednjih navodilih:

1. Vsak železničar, ki hoče pristopiti k zadrugi, mora s posebno pažnjo izpolniti pristopno prijavo zlasti svoje rojstne podatke ter ime in rojstne podatke svoje soproge. Če je vdovec ali vdova, rojstne podatke svojega otroka ali svojca, s katerim živi v skupnem gospodinjstvu in ki ga želi zavarovati.
2. Če je član pristopil k zadrugi kot samec in se je pozneje poročil, mora takoj obvestiti o tem zadrugo ter obenem navesti ime soproge in njene rojstne podatke.
3. Če je članu umrla soproga ter se je član pozneje zopet poročil, mora takoj javiti zadrugi ime in rojstne podatke svoje druge soproge.
4. Če član postane vdovec ali članova soproga postane vdova, lahko zavaruje otroka, ne glede na to, da je oče ali mati že poprej zavarovan(a). V tem primeru je treba zopet takoj obvestiti zadrugo onega, katerega se hoče zavarovati.

Če se bo vsak član točno ravnal po zgoraj navedenem, bo izostalo nezadovoljstvo ter nepotrebna in neupravičena kritika.

Končno naprošamo vsakega člana, da naj se ob priliki obiska naših prodajalen v Ljubljani zglesi v centrali zadruge na Mašarykovi cesti v sobi št. 12./I. Tukaj bo vsak dobil izčrpne informacije na vsa vprašanja ter se bo prepričal, dali je v redu njegovo zavarovanje.

Kuharski in gospodinjiski tečaji

Železničarske menze naše nab. zadruge.

V sredo, dne 11. t. m. se je zaključil prvi kuharski in gospodinjiski tečaj šolske dobe 1938/39 v okvirju Železničarske menze.

Nad 30 tečajnic se je z največjo vne-
mo in skrbjo pripravljalo, da tečaj do-
stojno zaključi. Vse udeleženke dnevnega
in večernega tečaja so se brez izjeme od-
zvale navodilom učiteljice gđč. Prašni-
karjeve, ki je tečaje vodila in skrbela za
priprave njih zaključka.

Lepo je bilo videti, kako gospe in go-
spodične raznih stanov in poklicev z
demokratsko družabnostjo in medsebojno
kolegialnostjo vrše kuharske in gospo-
dinjske posle. Kako vzorno so pridne in
že vešče tečajnice pripravile mizo in je-
dila za zaključno večerjo! To je bilo res
občudovanja vredno in najboljše spriče-
valo o učenem uspehu. Okusno priprav-
ljena, preprosta in tudi boljša jedila so
dokazala zmožnost in dobro voljo mladih
kuharic, bodočih gospodinj.

Serviranje pri večerji so tečajnice
same obvladale; tudi v tem pogledu so
pokazale svojo rutino in sposobnost pra-
vilne postrežbe ob vsakih prilikah.

Ločitev po končanem zaključnem ve-
čerju ni bila lahka in je razumljivo, da so
se udeleženke tečajev po 3 in 4 mesečnem
skupnem delu, življenju in prijateljstvu
le težko ločile. Z zahvalo gđč. učiteljici
in vodstvu menze so se poslovile in odhi-
tele vsaka k novi dolžnosti in poklicu.
Prepričani smo, da bodo pridobljeno zna-
nje v gospodinjstvu, kuhanju in šivanju
v življenju s pridom uporabljale. J.

Ustanovni občni zbor „Kola žen - zadru- gark v Ljubljani.“

V „Zadugarju“ št. 11 l. 1938, napove-
dani ustanovni občni zbor kola žen za-
drugark v Ljubljani je potekel ob veliki
udeležbi žen v najlepšem redu.

Zveza nabavljalnih zadrug je izpolnila
s svojo pobudo, da se naj osnujejo kola
žen zadrugark tudi med nami, hvalevred-
no nalogo. Pravilno je ugotovila, da ni
dovolj, če zadružništvo uspeva samo na
gospodarskem polju, temveč, da mora biti
aktivno tudi pri vzgoji zadružnega nara-
ščaja in pri razširitvi zadružne ideje. Iz-
dala so se pravila, razposlala vsem za-
drugam z naročilom, da naj vsaka v svo-

jem območju skuša doseči, da se društvo
čimprej ustanovi.

Žena je s polnim razumevanjem pozi-
vu takoj sledila in pristopila k delu. Pre-
ko posebnega pripravljalnega odbora, ki
je bil sestavljen iz delegatk nabavlj. za-
druge uslužbencev drž. žel. so se spretno
in skrbno izvedle vse priprave za ustano-
vitev ljubljanskega kola. Vsestranski od-
živ ženà na občnem zboru je jasno iz-
pričal, da današnja naša žena čuti potre-
bo po spremembi družabnega reda. Sama
se hoče aktivno udeleževati dela na iz-
boljšanju razmer, v katerih se dandanes
družba brez razlike stanu nahaja. Njeno
gledišče je, da bodi cilj nas vseh, pripra-
viti svojim potomcem boljšo bodočnost.
Pripravljena je, sodelovati z vso vneto
kot uvaževan činitelj v zadružnem pokre-
tu. Med svoje prve dolžnosti prišteva ne-
posredno sodelovanje pri nabavljalnih za-
drugah kot potrošnica. Zanimati se hoče
s širšim pogledom za vse panoge našega
gospodarstva. Načelo „Svoji k svojim“ si
hoče osvojiti z globljih vidikov. Tuje,
vrinjene nam predmete bo v bodoče od-
klanjala, četudi bi morala pri tem utr-
peti prehodno škodo. Razume se, da se
bodo morale tem načelom prilagoditi tudi
naše nabavljalne zadruge. S temi načeli
podpremo dejansko domačo proizvodnjo,
domačo obrt in industrijo in vzporedno
pobijamo brezposelnost. Zaposlimo svoje-
ga človeka na domači zemlji, da bo pre-
žet narodnega duha. Domači kapital mo-
ra imeti in dobiti opore in zaslombe v
zavedni in organizirani gospodinjji — za-
drugarki, da v svoji stiski ne išče pomoči
pri tujcu. Dobra zadrugarka bo ostala
zvesta tem načelom v velikem še bolj pa
v malem.

Ustanovni občni zbor Kola žen zadru-
gark je vodila stara in zaslužna zadružna
delavka ga. Rakovčeva. Podala je kratko
zgodovino o zadružništvu. Ga. Dežmano-
va je prečitala pravila, potrjena od kr.
banske uprave od 18. nov. 1937, ki so bila
na občnem zboru soglasno sprejeta. Sle-
dile so volitve v upravni in nadzorni od-
bor. Nato so pozdravili kolo žen zadru-
gark zastopniki: za Nabavljalno zadruho

drž. žel. uslužbencev predsednik g. Klebel in g. Korošec, za Kreditno zadrugo predsednik g. Jeras, za Nabavljalno zadrugo drž. uslužbencev g. Paljk.

Na prvi seji se je odbor konstituiral sledeče: Upravni odbor: predsednica ga. Pihlar Milka, podpredsednica ga. Ogorelec Iva, tajnica ga. Zupan Frici, blagajničarka ga. Kobé Marija, zapisnikarica gđč. Černič Marija. — Nadzorni odbor: ga. Dežman Franja, ga. Brečko Marija, ga. Kretič Rezi.

Kolo žen zadrugark.

Prvi članski sestanek Kola žen zadrugark se bo vršil 8. februarja t. l. ob 20. uri v prostorih železničarskega glasbenega društva „Sloge“. Na sestanku bo predavala ga. Pavla Hočevarjeva o temi „Žena in zadrugništvo“.

Vabimo k obilni udeležbi.

— — —

Vse dopise na Kolo žen zadrugark je naslavljati na tajnico go. Zupan Frici, Bleiweisova cesta 46.

Gospodarski in tržni pregled

Draginja raste.

Dejstvo je, da cene živil stalno rastejo in da proti temu pojavu niso bili izdani še nobeni ukrepi. Pravijo, da primanjkujejo živila našim sosedom, ki jih kupujejo pri nas, in da odtod izhaja naraščajoča draginja.

Naj bo tako ali tako, jasno je, da železnicar in državni uslužbenec pod temi razmerami ne bo več dolgo vzdržal. Nujno je, da mora slediti ali povišanje prejemkov ali znižanje cen življenjskim potrebščinam.

Moka.

Pšenična moka banatska se je zopet podražila od 5—10 para pri kg.

V zadrugi ostanejo za januar iste cene.

Glede cene moke v bodočih mesecih še ni nič jasnega, ker so cene pšenici in moki odvisne od izvoza. Kakor čitamo v trgovskih listih, si nabavljajo velesile „železne rezerve“ žita na Madžarskem, Češkem in v Romuniji. Tudi iz Jugoslavije je bilo poslano do sedaj v inozemstvo preko 17.000 vanogov pšenice.

Pri nas se izvažajo samo pšenica in koruza, glede izvoza mlevskih izdelkov pa je nastal popoln zastoj.

Jabolka.

Zadruga ima v zalogi še manjšo količino lepih, zdravih jabolk moškancev po ceni din 4'50.

Krompir in zelje.

Opozarjamo članstvo, da ima zadruga še primerno količino krompirja na zalogi ter ga oddaja članom vsako količino. Pripominjamo pa, da so lanski poljski pridelki vsled obilega dežja podvrženi močnemu gnitju; zato je potrebno, da se posveča večja pažnja krompirju, zelju, čebuli itd. Zaloge se morajo večkrat pregledati in nagnita živila odstraniti.

Dogaja se, da postane zelje v kadeh mehko in nerabno, in to zaradi tega, ker je bilo zelje sveže in mokro vloženo. Praksa je pokazala, da se mora zelje, pripeljano z njive ali trga, do dobrega presušiti in, da se zreže le suho, že malo ovelo zelje. Kislo zelje prodaja zadruga po ceni din 2'— za kg.

Mast.

Nerazumljiva je visoka cena masti pri nas in v krajih, kjer redijo prašiče-špeharje. Pričakovali smo, da bo, kakor dosedaj še vsako leto, cena masti na zimo padla, pa smo se varali. Cena se trdovratno drži in ni upanja, da bi se znižala. V primeri z lanskim letom ob istem času je cena masti letos za din 3'50 do din 4'50 višja.

V časopisju čitamo, da se debeli prašiči v velikih množinah izvažajo v Nemčijo, radi česar je na domačem trgu po njih in po masti močno povpraševanje.

Zadrugi masti ne ponujajo, temveč mora sama po njej pri mesarskih podjetjih v Banatu pridno povpraševati.

Cene prašičev, domačih peršutarjev, so din 8'— do din 10'— za kg žive teže. Banatski špeharji pa se prodajajo po din 10 do din 12 za kg. Tako visoke cene prašiči še niso imeli; zato se draži mast in prekajeno svinjsko meso.

Znatni skok angleške valute.

Zaradi naglega skoka funt-sterlinga od din 232'— na 262'—, so se podražila živila in dišave, katera se dobavljajo s posredovanjem angleških tvrdk preko Londona, kar specialno vpliva na cene kavi, čaju in dišavam.

*

Podporno društvo železniških uslužbencev in upokojencev v Ljubljani obvešča svoje članstvo, zlasti ono, ki pošilja svoje prispevke po pošti (upokojenci in drugi), da je v smislu sklepa zadnjega občnega zbora s 1. februarjem 1939 po višana članarina od dosedanjih 6'— din na 8'— din, kar naj blagovoli članstvo upoštevati pri pošiljanju članarine.

Rejec malih živali, glasilo Zveze društev rejcev malih živali, Ljubljana, Karunova ul. 10. prinaša v svoji novoletni številki sledeče zanimivo gradivo: V šesto leto — Kužne bolezni naše perutnine — Kako si vzgojimo kokoš jajčarico — Vzorec za rodovnik — Koliko časa se splača rediti kokoš jajčarico — Mondenski glob — Reja kuncev — Francoski srebrec — Pri kanarčkih je pomlad — Naše gospodinje — Koza Brina in njen rod — Društveno delo — Društvene vesti — Drobiž — Po tujem svetu — Književnost — Kotiček za male rejce — Posvetovalnica — Tržne cene — Vsak mesec ena —

Za smeh in kratek čas — itd. Zanimiv razpis nagrad za naročnike lista, ki se naroča v Ljubljani, Karunova ul. 10.

Nekaj o kritiki.

Kritika je povsod potrebna; zlasti glede dela in poslovanja v društvenih in gospodarskih ustanovah, ki imajo namen služiti in koristiti splošnosti. To velja prav tako za zadruge. Člani imajo pravico in dolžnost, da opozarjajo na nedostatke, ki jih opazijo.

Razumljivo je, da se pojavljajo tudi v poslovanju naše zadruge, ki ima na ti-soče članov in milijonski promet, pogrške, pa naj vodstvo še tako vestno vrši svojo dolžnost.

Resni člani se pritožujejo takoj na pravem mestu, to je pri upravi. Le tako imajo pritožbe in opozorila svoj učinek. Takšna kritika je koristna in dobrodošla. So pa tudi člani, ki pozabljajo ali se ne zavedajo, da zadrugi in s tem tudi sebi škodujejo, če iznašajo svojo kritiko pred vsem in vsakomur, če malenkostne nedostatke z nekako slastjo pretiravajo ali raznašajo celo popolnoma neresnične stvari, ki jim nekateri tako radi nasedajo.

Tako n. pr. se širijo vesti, da zadruga za l. 1938. sploh ne bo izplačala dividend, ali da bo izplačala samo 1½ %. Neverjetno je, da se najdejo ljudje, ki take nesmiselnosti verjamejo, ko bi se vendar lahko na pravem mestu o resnici prepričali.

Res je, da je zlonamerna kritika o zadruginem poslovanju v zadnjem času precej popustila; v prvi vrsti zato, ker resni gradiva zanjo, pa tudi člani sami so postali previdnejši in zavednejši. Želimo, da bi se ta pojav v bodoče še bolj omejil.

„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, Tyrševa cesta štev. 89. — Tiskali J. Blasnika nasled.. Univerzitetna tiskarna in litografija, d. d. v Ljubljani. — Odgovoren L. Mikuš.

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

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

PRODAJALNE

Ljubljana:

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

Maribor:

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

Jesenice: Prešernova, telefon št. 606

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 1

Obračunske cene veljavne od 21. januarja 1939 naprej.

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

Na reklamacije se oziramo le takoj ob prejemu blaga.



Mlevski izdelki

Moka Ogg	kg	3:30
„ Og	„	3:30
„ št. 2	„	3:10
„ št. 5	„	2:90
„ ajdova	„	5:50
„ koruzna	„	2:—
„ „ krmilna	„	1:20
„ pšenična krmilna	„	1:65
„ ržena	„	2:75
Otrobi, pšenični debeli	„	1:65
„ „ drobni	„	1:40
Zdrob, činkvantin	„	3:25
„ koruzni	„	2:50
„ pšenični	„	4:—
Žikin zdrob ¼ kg	zav.	6:50

Testenine

Domače

Fidelini	kg	7:—
Krpice	„	7:—
Makaroni	„	7:—
Polži	„	7:—
Rezanci	„	7:—
Špageti	„	7:—
Zvezdice	„	7:—

Jajčne

Makaroni	kg	10:—
Polži	„	10:—

Jajčne v kartonih

Makaroni	kg	11:—
Špageti	„	11:—
Jajnine vseh vrst	„	17:—
A. C. „ „	„	18:—

Riž

Carolina	kg	12:—
Ia	„	8:—
Ila	„	7:—

Deželni pridelki

Čebula, domača	kg	3 25
Čebula, pražena „Cepo“	doza	6:—
Česen	kg	6:50
Fižol, Ila	„	2:—
„ prepeličar novi	„	4:—
„ beli „	„	4:—
„ cipro	„	4:25
Grah zelen	„	11:—
Ješprenj	„	4:—
Ješprenjek	„	7:—
Kaša	„	3:50
Koruza, debela	„	1:55
„ činkvantin	„	2:40
Krompir	„	—90
Leča, Ia	„	11:—
„ domača	„	5:—
Piča za kure	„	2:25
Ptičja hrana	„	8:—
Tropine, lanene mlete	„	2:60
Ječmen	„	2:20
Oves	„	2:20
Proso	„	2:30
Pšenica	„	2:20
Zelje kislo	„	2:—
Zelje kislo, v sodih, Btto	„	1:75
za Ntto	„	9:50
Slive suhe bosanske	„	9:50

Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia	kg	14:—
Rozine, Ila	„	12:—
Fige v vencih	„	7:—

Jabolka	kg	4:50
Lešniki, tolčeni	„	43:—
Limone	kom.	—75
Mak plavi	kg	18:—
Mandeljni, Ia	„	52:—
Orehi celi	„	8:—
Orehova jedrca	„	28:—
Pomaranče	kom.	—
Mandarine	„	Dnevna cena
Rožiči, celi	kg	6:—
Rožičeva moka	„	6:—

Sladkor

Kocke	kg	15:50
Sipa, drobna	„	14:—
„ debela	„	14:10
V prahu	„	15:75
Bonboni	„	25:—
„ Fourres, Ia	„	40:—
„ „ Ila	„	30:—
Bonboniere	kom.	po izb.
Kandis	kg	23:—
Margo slad	„	44:—
Šumeča limonada	kom.	1:—

Sol

Fina	kg	4:—
Morska	„	2:75

Kava

Perl	kg	72:—
Portoriko	„	80:—

Tudi blago, pri katerem cena ni označena, imamo v zalogi.

Surova, Ia	kg	69—
„ Ia	„	61—
Viktorija	„	58—
Žgana	„	80—
„ Rio	„	70—
„ Special	„	92—
Hag, mali	zav.	14—
„ veliki	„	27—

Žitna kava

Ječmenova, slajena za-		
družna	kg	11—
Ječmenova, zadružna	„	7-50
Ržena, slajena, zadružna	„	12—
Dr. Pirčeva	„	12-50
Kneipp	„	13-50
Perola	„	13-50
Proja	„	9—
Žika	„	13—

Ostale kavine primesi

Cikorija Franck à ½ kg	kg	18-50
„ Franck à ¼ kg	„	19-50
„ Favorit à ½ kg	„	16—
„ kolinska à ½ kg	„	18-50
„ kolinska à ¼ kg	„	19—
Enrilo	„	21—
Flгова kava	„	23—
Redilna kava	„	21—

Mast

Mast Ia	kg	20—
„ v dozah	doza	105—
Čajno maslo Ia gorenjsko	kg	36—
„ „ štajersko	„	32—
Kuhano maslo	„	32—

Mesni izdelki

Carsko meso	kg	21—
Hrenovke	kom.	1-75
Jezik, goveji	kg	24—
„ svinjski	„	24—
Kare brez kože	„	23—
Kračje	„	13-50
Kranjske klobase	„	3-50
Meso, prekajeno, vratina	„	21—
Ocvirki	„	*

Prsni vršci	kg	17—
Reberca, brez kože	„	19—
Salama, krakavska	„	24—
„ letna	„	21—
„ milanska	„	54—
„ mortadela	„	25—
„ navadna	„	12—
„ ogrska	„	54—
„ pariška	„	22—
„ posebna	„	22—
„ tirolska	„	22—
Slanina, hamburška	„	23—
„ krušna	„	20—
„ papricirana	„	21—
„ prekajena, deb.	„	22—
„ soljena	„	20—
„ tirolska	„	23—
Svinjske glave, brez kosti	„	14—
Svinjski parklji	„	8—
Šunka, domača, kuhana	„	45—
„ praška	„	25—
„ zvita	„	23—
Tlačenka	„	14—

* Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

Ribe - pastete

Polenovka, suha	kg	26—
Rusi	kom.	1—
Sardele, očiščene, v olju	„	—75
Sard. obr. s kaper., mala doza	„	5—
„ „ „ „ velika	„	8—
Sardine	„	6-50
„	„	5-50
„	„	3-25
„	kom.	1-25
Slaniki	„	2-50
Pašteta, jetrna	doza	5—
„ sardelna	„	6—
Guljaž, goveji	„	7—
Vampi	„	7—

Delikatese

Citronat	kg	100—
Naš čaj	zav.	6—
Čaj v dozah	vel. doza	30—
„ „ „ „ mal. „	„	17—
„ „ zavitkih	zav.	4—
„ „ „	„	8—
„ „ „	„	9-50

Čaj v zavitkih	zav.	18—
„ brazilski „Mate“	„	3-50
„ odprti	kg	135—
Čokolada à ¼ kg	tabl.	10—
„ „ 1/10 „	„	4-50
„ „ 1/20 „	„	2-50
„ z lešniki	kom.	1—
„ „ „ 1/10 kg tabl.	„	6-50
„ „ „ 1/5 „ „	„	12—
„ mlečna 1/14	„	5—
„ „ 1/7	„	10—
Drobtine	kg	6—
Gorčica	„	17—
„	koz.	6-50
Jajca, štajerska, dnevna		
cena		

Na progo jih ne moremo pošiljati.

Guljaž ekstrakt	zav.	3-50
Juhan, mali	stekl.	9-50
„ veliki	„	20—
„ na drobno	dkg	1-30
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	vel. zav.	14—
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	mal. „	7—
Kakao, holandski	kg	50—
„ I	„	35—
Kapri	„	50—
Keksi v zavitkih	zav.	6—
„ „ „ à 1 kg	„	18—
„ na drobno	kg	18—
„ v pločev. dozah	doza	24—
Kruh črn in bel	štruca	2—
Kumarce, kozarec	30— do	56—
Kvargelni	kom.	—50
Kvas	kg	38—
Maggi, mali	stekl.	12—
„ srednji	„	18-75
„ veliki	„	31-50
„ na drobno	dkg	1-60
„ kocke	kom.	1-25
Marmelada, jabolčna	kg	19—
„ „ doza		
à 1 kg	„	20—
Marmelada, marelična	„	29—
„ „ doza		
à 1 kg	„	30—
Marmelada slivna	„	18—
Med, cvetlični	„	19—
„ ajdov	„	19—
„ cvetlični, mali kozar. kom.	„	11—
„ „ vel. „ „	„	21—
„ „ mali lonč. „	„	1-50
„ „ sred. „ „	„	4—
„ „ vel. „ „	„	7—
Desert šnite	„	1—
Napolitanke, dolge	„	1—
„ „ „ „ „	„	15—
Oblati	zav.	15—
Otroški piškoti	„	15—

Tudi blago, pri katerem cena ni označena, imamo v zalogi.

Ovomaltine, mala . . . doza	10-50
„ srednja . . . „	24-—
„ velika . . . „	43-—
Paradižniki, $\frac{1}{8}$ kg . . . „	4-25
„ $\frac{1}{2}$ „ . . . „	10-—
Sir, Jason kom.	1-25
„ „ „	7-50
„ emendolski, la . . . kg	27-—
„ Parmezan „	75-—
„ stiški „	26-—
„ trapistovski „	20-—
„ edamski „	27-—
Soda, jedilna „	20-—

Pudingi in pecilni praški

Citronin prašek za puding zav.	2-50
Čokoladna krema . . . „	3-50
Čokoladni prašek za puding „	2-80
Malinov prašek za puding „	2-50
Mandelnov prašek za puding „	2-50
Pecilni prašek „	1-—
Pripomoček za vkuhanje „	2-—
Rumenilo „	1-—
Vanilijeva krema „	3-—
Vanilijin prašek za puding „	2-50
Vanilijin sladkor „	1-—
Zmes za šartelj „	12-—

Dišave

Cimet, cel in zmlet . . . zav.	3-—
Ingver „	3-—
Janež „	2-50
Kamilce kg	30-—
Klinčki (žbice), celi in zmleti zav.	2-50
Korjander „	2-50
Kumna „	1-—
Lavorjevo listje „	1-—
„ zrnje „	65-—
Majaron kg	65-—
Muškatov cvet zav.	3-—
Muškatovi orehi kom.	—60
Paprika, huda zav.	3-—
„ sladka „	3-—
Piment, cel in zmlet . . . „	2-50
Poper, „ „ „	3-—
Vanilija v šibkah velika . kom.	2-50
Žafran zav.	1-—

Tekočine

Kis za vlaganje l	3-50
„ nav., dvojno močni . . . „	3-25
„ vinski „	5-—

Olje, bučno l	14-—
„ italijansko „	20-—
„ namizno „	14-—
„ olivno „	9-—
„ „ la „Medicinal“ . . . „	22-—
Francosko žganje, mala stekl.	10-—
„ „ srednja „	24-—
„ „ velika „	48-—
Brandy, à 0'17 l „	—
„ „ 0'35 l „	28-—
„ „ 0'70 l „	46-—
Liker, Balkan, grenki . . . l	42-—
„ „ sladki „	42-—
„ Pelinkovec „	37-—
„ razni „	38-—
Rum la, à $\frac{1}{2}$ l stekl.	34-—
„ la, „ 1 l „	58-—
„ la, „ $\frac{1}{2}$ l „	24-—
Esenca za liker „	5-—
Rumova esenca „	8-—
Žganje, borovničar, à $\frac{1}{2}$ l . . . „	24-—
„ brinjevec, „ $\frac{1}{2}$ l . . . „	21-—
„ hruševac „ $\frac{1}{2}$ l . . . „	21-—
„ slivovka, „ $\frac{1}{2}$ l . . . „	19-50
„ tropinovec, „ $\frac{1}{2}$ l . . . „	21-—
Vino, belo, štajersko . . . l	12-—
„ cviček „	11-—
„ belo, dalmatinsko . . . „	—
„ Opolo „	—
„ Prošek „	26-—
„ Vermut „	30-—
Malinovec, à $\frac{1}{2}$ l kg	14-—
„ odprti „	18-—
Radenska voda $\frac{14}{10}$ l . . . stekl.	7-—
„ „ $\frac{1}{2}$ l „	3-50
Rogaška voda $\frac{14}{10}$ l . . . „	7-—
„ „ Donati 1 l „	6-50
Grenka voda Fr. Jožefova . . . „	11-—

Potrebščine za perilo

Mila

Hubertus, sivo kg	9-—
„ navadno „	11-—
„ terpentin „	12-—
Merima „	12-—
Sunlight zav.	2-—
Schicht, navadno kg	12-—
„ terpentin „	13-—
Zlatorog, navadno „	11-50
„ terpentin „	13-—

Pralni praški

„Ena“, milne luske kg	35-—
„Henko“ soda zav.	3-—
Lux „	4-50
Perion „	4-50
Persil „	5-75
Radion „	5-25
Snežinka „	4-50

Ženska hvala zav.	2-50
Radost peric „	2-50
Teksil „	2-50

Druge potrebščine

Soda za pranje kg	2-—
Lug „	3-75
Boraks zav.	2-50
„ carski škatl.	5-75
Škrob rižev „	5-—
„ „ zav.	1-50
Plavilo v kockah „	2-50
Plavilni papir „	1-50
Pralni stroji, leseni, mali kom.	13-—
„ „ „ vel. „	14-—
Pralni stroji, pločev. mali „	15-—
„ „ „ vel. „	17-—
Vrvi za perilo . . . 15 m	
„ „ „ . . . 20 „	
„ „ „ . . . 25 „	
„ „ „ . . . 30 „	
„ „ „ . . . 35 „	
„ „ „ . . . 40 „	
Obešalniki za sušenje perila kom.	20-—
Ščipalka za perilo „	—25

Cene
po
kvaliteti

Toaletni predmeti

Milo, Bobi malo kom.	2-—
„ „ veliko „	4-—
„ Favorit „	8-—
„ 7 cvetic „	7-50
„ Glicerin „	5, 9
„ kopalno . . . vel. „	12-—
„ kopalno . . . mal. „	7-50
„ Karbol „	4-—
„ mandeljnov „	6-50
„ Marija „	10-—
„ Olivia mali „	4-50
„ „ vel. „	7-—
„ domače „	4-50
„ Osiris „	6-—
„ otroško „	8-—
„ za roke „	4-50
„ Speick „	8-—
„ za britje la „	8-—
„ „ „ la tuba	2-50
Cimean, „ „ „	6-50
Chlorodont, „ „ „	6-50
Doromat, „ „ „	8-50
Kalodont, mala „	6-50
„ vel. „	12-—
Odol mala stekl.	22-—
„ sred. „	35-—
„ vel. „	65-—
Olje, orehovo, pristno . . . „	8-—
Olje za sončenje in ma- sažo „	6-—
Ustna voda Cimean „	18-—
Kolonska voda . . . mala „	13-—
„ „ . . . vel. „	24-—

Tudi blago, pri katerem cena ni označena, imamo v zalogi.

Esenca za kolonsko vodo	stekl.	16.—
Krema za kožo Olmean	doza	10.—
Krema za kožo Elida nočna	tuba	13.—
Krema za kožo Elida dnevna	"	12.—
Nivea krema	doza	10.—
Uran	"	10.—
Parfum	stekl.	16.—
Puder Elida	škatl.	10.—
Vazelin	doza	6.—
Šampon	zav.	3.—

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mal. škatl.	5.—
"	sred.	6.—
"	vel.	12.—
"	rjava	5.—
"	rumena	5.—
"	bela	5.—
"	sortirana	3.—
Mast za čevlje, črna	"	4.—
"	rjava	4.—
Belin	"	2.—
Olje za mazanje podplatov	stekl.	8.—
Krtače za blato	kom.	4.—
"	mazanje	1.50
"	svetlenje	12.—
Vežalke, črne, kratke	par	1.25
"	srednje	1.50
"	dolge	1.75
"	rjave, kratke	1.25
"	srednje	1.50
"	dolge	1.75
"	usnjene, črne	2.—
"	rjave	2.—

Razno

Brusači	kom.	13.—
Celofan, papir	zav.	2.50
Čistilo za parkete	mal. doza	10.—
"	vel.	20.—
Črnilo	stekl.	3.—
Flit	mal. doza	16.—
"	vel.	29.—
"	s škropilko	kart. 51.—
"	škropilka	kom. 22.—
Grafit	"	—50
Hobby, prašek	zav.	4.—
Kadilo	kg	30.—
Kolofonija	"	7.—
Klađiva za meso	kom.	12.—
Kolesa moška, kromir.	"	1450.—
"	damska, kromir.	1550.—
"	moška, poniklj.	1200.—
Plašči za kolesa	"	60.—
Zračnice za kolesa	"	16.—
Likalit	zav.	3.—
Krtače za obleko	kom.	16.—
"	parkete	27.—
"	ribanje	4.—
"	la	5.—
"	zobe, male	8.—
"	velike	12.—

Krtače za roke	kom.	2.50
"	roke, dvostr.	5.—
"	Mali sadjar	knjiga 5.—
"	Mali vrtnar	" 5.—
Metle, male	kom.	6.50
"	velike	10.—
Metlice, otroške	"	5.50
"	za obleko	" 6.—
"	posodo	" 1.50
Morska trava la	kg	4.—
Muholovci	kom.	—75
Nagrobne lučke	kart.	10.—
"	v keram.	"
"	lončkah	kom. 3.75
Nočne lučke	škatl.	1.75
Obešalniki, mali	kom.	2.50
Olje za šivalne stroje	stekl.	4.—
Omela, bombažna	kom.	32.—
"	mala	12.—
"	za parkete	24.—
Omelčka za čiščenje ste-	"	"
klenic	"	7.50 do 15.—
Pasta za peči	škatl.	3.—
Peharji, srednji	kom.	4.—
"	veliki	4.50
Peresniki	"	2.—
Pergament papir	pola	1.—
Pesek za email posodo	zav.	1.—
"	"	1.50
"	"	2.—
"	alum.	2.50
Pile, trioglate srednje	kom.	5.—
"	velike	5.50
"	plošnate, male	9.50
"	srednje	11.—
"	velike	13.—
Platn. vreč. za ca 8 kg	"	5.—
"	15 "	8.—
"	25 "	11.50
"	45 "	17.—
Prašek za čiščenje zlata	"	"
in srebra	zav.	3.25
Prazne pušice	kom.	5, 10
Predpražniki Ia	16— do 49—	"
"	Ila	kom. 10.—
"	Illa (slama)	4.—
Prijatelj gospodinj (za šte-	"	"
dilnik)	"	110.—
Rahljači, brez ročaja	"	12.—
"	z ročajem	15.—
Sidol	zav.	5.50
Svitol	"	4.80
Sita patent	kom.	20.—
Snažilne gobice za po-	"	"
sodo	"	1.50
Solnice, lesene	"	9.—
Stručnice, male	"	6.—
Stručnice, velike	"	8.—
"	srednje	7.—
Sukanec, bel, črn	"	"
št. 10—12	valj.	4.50

Sukanec, bel, črn	"	"
št. 16—36	valj.	3.50
"	40—60	2.75
Sveče, dolge	zav.	6.—
"	kom.	1.25
"	kratke	6.—
"	kom.	—75
Svinčniki, navadni	kom.	1.50
"	tintni	3.50
Šivanke	zav.	1.50
Šmirkovo platno, belo	pola	1.50
"	sivo	2.—
Sparklet steklenice	kom.	150.—
"	patroni, polni	4.50
"	prazni	2.50
Sted Regulator obroči:	"	"
160—220 mm	"	60.—
230—240 "	"	75.—
Sted Regulator plošče:	"	"
18×12 col	"	115.—
21×12 "	"	120.—
Tepači, mali	"	8.—
"	srednji	13.—
"	veliki	18.—
Umetno gnojilo	kg	2.—
Vim	zav.	2.50
Vžigalice	"	10.—
"	škatl.	1.—
Zobotrebci	zvez.	—25
Jedilni pribor, navadni,	Po	"
alpaka in kromiran	izbiri	"

Kurivo

Drva, bukova, cela . . .	} Po dnevni ceni
„ „ žagana .	
„ mehka v kolob. .	
Premog, trboveljski, kosovec	
Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.	

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

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

Naprošamo člane, da prilagajo k naročilu platnene vrečice za vse drobno blago. Vrečice lahko dobite v vseh naših prodajalnah po nizki ceni.

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