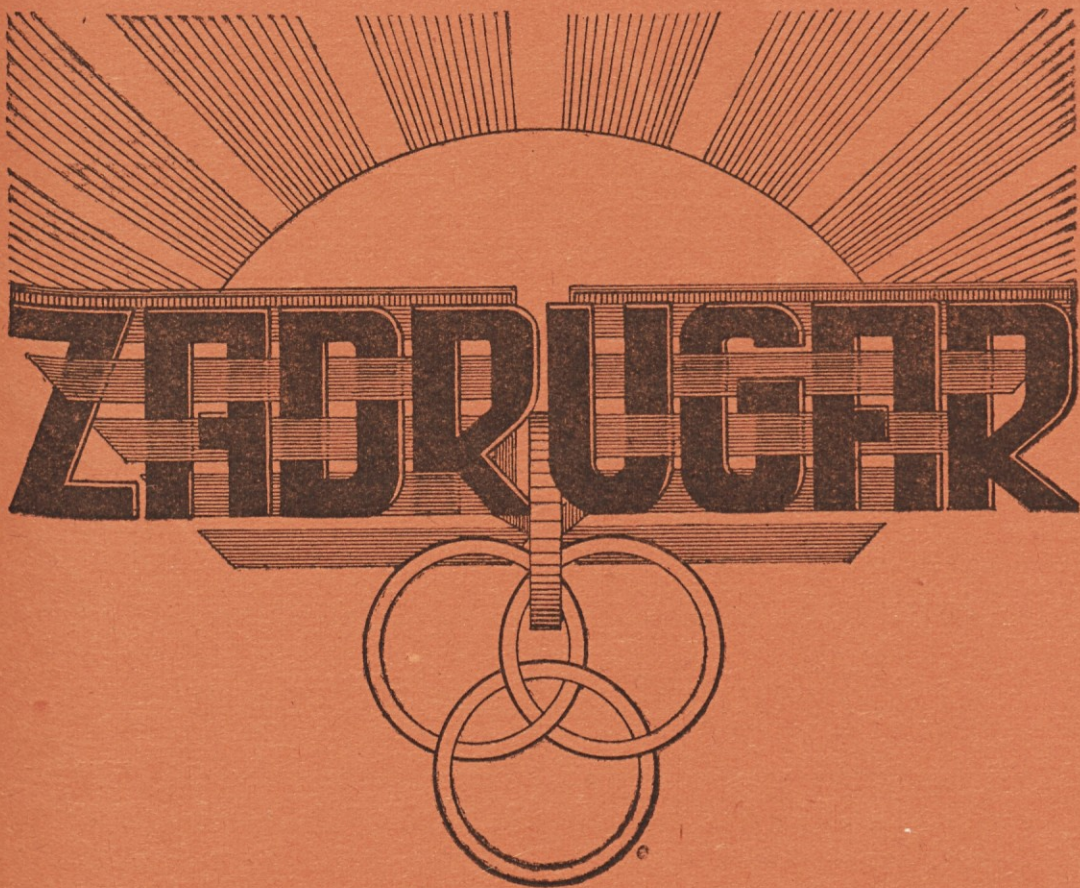


POSTNINA PLAČANA V GOTOVINI.



LETO IX

GLASILO  
NABAVLJALNE ZADRUGE  
USLUŽBENCEV DRŽAVNIH  
ŽELEZNIC V LJUBLJANI



**Medeno pecivo bodo spekle** naše mamice za svoje birmanke in birmance po receptih iz knjižice „Vrednost in poraba medu“, ki je bila priložena Zadrugarju št. 3.

**Izboren cvetlični med** Vam nudi naša zadruga v vseh svojih prodajalnah.

.....

**„Bajtar“ stavbena in kreditna zadruga Ljubljana,** Kolodvorska ul. 26 (dvorišče) daje svojim članom

**4<sup>0</sup>/<sub>0</sub> hipotekarna posojila.**

S temi posojili hoče zadruga svojim članom omogočiti gradnjo ali nakup hišice tudi onim železničarjem, ki nimajo zadostnih sredstev. Več se poizve v zadr. pisarni med uradnimi urami, in sicer vsak ponedeljek in petek od 18. do 19. ure in vsako sredo od 13.30 do 14.30 ure.

.....

## **Inventura.**

Dne 22., 23., 24. junija t. l. ostanejo naši manufaktorni oddelki v Ljubljani in Mariboru vsled inventure za polletni zaljuček zaprti. Specerijski oddelki bodo zaprti radi inventure v vseh prodajalnah v Ljubljani in Mariboru dne 23. junija t. l.

**Upravni odbor.**



# ZADRUŽNIK

• GLASILO NABAVILJALNE ZADRUŽE USLUZBENCEV • D • Z

ŠTEV. 5.

LJUBLJANA, 20. MAJA 1933.

LETO IX.

Univ. prof. dr. France Veber:

## O narodnem in združnem gibanju.

Danes opažamo močno narodno in združno gibanje. Veliki in močni narodi nastopajo drug proti drugemu in vsak med njimi pritiska še na manjše in slabейše narode, da bi ga tudi oni v njegovem boju za obstanek in nadmoč še posebej podpirali. Pa tudi mali in šibki narodi se vedno bolj združujejo, da bi vsaj na ta način postali lastne ter samostojne sile in da bi prenehali biti samo sredstvo za druge. Podobna vala najdemo tudi v današnjem združnem življenju. Zadrugе tekmujejo z zadrugami, velike zadrugе nastopajo kot zaščitnice malih in male zadrugе se združujejo, da bi postale takó samostojne in velike. In to dvolično, narodno in združno gibanje postaja vedno bolj zamotano, ker ne gre drugo mimo drugega, pač pa se drugo z drugim prepletava. Pojavlja se občutno trenje med narodno in združno mislijo in to trenje je že danes marsikomu kamen spodtlake: ali naj ostanemo pri narodu ali pri zadrugi ali naj oboje zavržemo, ker da ne more biti prvo, če je drugo, ne drugo, če je prvo?

Kaj je narod? Tudi to vprašanje se postavlja danes z večjo močjo nego kadarkoli poprej; ne obravnava se samo v znanstvenih razpravah in na ljudskih shodih, z njim se bavijo tudi državniki, parlamenti in vladne deklaracije. Vendar menim, da nam da ključ za pravo pojmovanje naroda samo družina. Družina je celica naroda. To dejstvo je potrjeno še po posebnem vidiku, ki ga odpira vprašanje, kakó priti od družine do naroda. Je to tako zveni plemenski vidik. Mislimo si poljubno razširjeno družino, ki pa ji še ne gre naslov in značaj naroda. Taka „družina“ je pleme. Šele posebna skupnost različnih plemen more postati prava narodna skupnost. „Pleme“ je neobhodni vmesni člen med družino in narodom. Razmerje posameznih družin do pristojnega plemena je kaj podobno razmerju posameznih plemen do pristojnega naroda; razlika je samo v tem, da je prvo razmerje razvojno prvotno in nižje, drugo pa razvojno poznejše in višje. Tej zakoniti socialni trojici družine, plemena in naroda povsem odgovarja tudi trojica družinske govorice, plemenskega dialekta in narodnega



jezika. In to dejstvo je zopet jasen mig, kakó naj si to razmerje med „družino“, „plemenom“ in „narodom“ tudi stvarno tolmačimo. Predvsem bomo rekli, da je med člani družine, plemena in naroda krvna zveza, telesno in duševno sorodstvo. To sorodstvo je najožje na točki družine, manj ozko na točki plemena, že komaj čutno pa na točki naroda; pa tudi na točki naroda bruhne ta podtalni čut pravega sorodstva pri izrednih prilikah (nevarnost!) na dan z nezmanjšano silo prave družinske ljubezni. To je krvno-sorodstveni prehod od družine do naroda.

Vse to je tudi globoko dušeslovno osnovano. Fizični sili krvnega sorodstva odgovarja dušeslovna sila osnovnega življenjskega instinkta. Zato je tudi samo družinsko življenje še najbolj nekam zgolj instinktivno in so taki goli instikti še kaj značilni tudi za vse plemensko javljanje. Ali tudi pri narodu ostane zgolj instinktivna sila življenja vsaj podtalno naprej ohranjena in bruhne pri izrednih prilikah na dan s prvotno močjo. To dejstvo pa nam da razumeti še posebno stran naroda, ki pove, da je narod edini tvorec pravega kulturnega in torej obenem zgodovinskega razvoja. Zakaj? Kjer prevladujejo še sami instinkti, tam ne more nastajati nobena kultura in nobena civilizacija; instinktivna čutnost in instinktivno poželenje se morata prej podrediti razumu in volji. Pravim samo podrediti in ne izginiti; zakaj v tem primeru bi tudi razum in volja ostala brez vsakega poprišča in brez dejanske eksekutive življenja. Vprav iz tega razloga je res šele narod in samo narod edini poklicani graditelj vse kulture in vse civilizacije; družino in pleme ovira na tem poslu premoč samih instinktov, ideja „človeštva“, ki bi segalo preko naroda, pa bi bila ideja enako slepe razumnosti: bila bi to razumnost brez vsakega čutnega torišča in brez vsakega dejanskega pogona. Zato tudi ni čuda, da je zgodovina človeštva toliko kakor zgodovina narodnega razvoja; šele narodni in samo narodni razvoj je obenem pravi kulturni razvoj. Zdaj je tudi na dlani prava opredelitev človeške skupine, ki ji gre naziv naroda. Narod je razumno hotna in kulturno tvorna socialna zajednica, kulturno tvorna pa zato, ker je njena razumna hotnost še vedno osnovana na pogonski instinktivnosti družinsko-plemenskega življenja.

Rečeno že samo tudi pove, káko naj bo pravo razmerje med narodnim življenjem in — združnim gibanjem. Nekateri menijo, da vprav združno gibanje nima z narodom nobenega opravka, dà, da naj gre vprav združno gibanje mimo in preko vseh narodnih mej. To naziranje je zmotno in to celó z dveh posebnih razlogov. To naziranje temelji prvič na napačnem mnenju, češ, da je združno gibanje tudi po svojem osnovnem namenu zgolj gospodarsko gibanje in da je zanj zato res vseeno, ali gre tu na pr. za dinarje, tam pa za lire. Že pri drugi priliki pa sem mogel določno povedati, da je tudi združništvu gospodarstvo le sredstvo: vprav združno gibanje hoče tako preureditev gospodarskega življenja, da bodo svojstveno kulturna stremjenja slehernega človeka tudi dejanski omogočena in ne le na papirju zaželjena. V zvezi s tem pa drugič že



vemo, kakó in zakaj izvirajo samo iz naroda one življenske sile, ki so še posebej potrebne, ako naj se ustvarja kakršnakoli civilizatorična in kulturna oblika človeka in človeške družbe. Narod resda ni nobena prava „produktivna“ taka zajednica, ki bi neposredno že sama ustvarjala tudi vsa sredstva, ki so za naše življenje še posebej potrebna (na pr. hrana, obleka, umetnost, znanost itd.); tembolj pa je narod edini vrelec onih sil, brez katerih bi bilo tudi vsako pridobivanje takih življenskih sredstev že naprej izključeno. Torej pa mora tudi vsako zadružno gibanje, ki naj bo v istini uspešno in torej zares kulturno tvorno, biti v prvi vrsti narodno osnovano: samo od naroda prejema tudi vse zadružno gibanje oboje, svoj dejanski življenski pogon in svoj osnovni življenski namen. Vsakemu pa, ki pojmuje zadružništvo drugače in bi hotel zadružništvo odtrgati od narodnosti in ga presaditi samo na tla nekega breznarodnega „človečanstva“, prorokujem sledeče: táko zadružništvo bi prekmalu tudi sámo postalo to, kar naj bi se vprav njemu umaknilo, namreč — gola trgovina in gol kapital. Pokazano razmerje naroda do zadružnega gibanja pa ima tudi svojo obratno plat: tudi narod prejema od zadružništva to, česar sam ne znore. Vprav danes živimo v časih, ko se nekateri narodi obnašajo takó, kakor da bi samo njim naj sijalo solnce. Taki narodi so tudi z vidika moje opredelitve naroda obsojanja vredni; zakaj ta opredelitev obenem pove, da ima vsak narod samosvoje (namreč na njegovem družinsko-plemenskem življenju in na tem življenju zgrajeni razumni hotnosti osnovano) kulturno poslanstvo. To prevažno in danes takó krvavo potrebno zavest pa bo dovedlo do končne zmage samo pravilno pojmovano zadružništvo: zadružništvo služi prvenstveno narodu, iz katerega sámo življenski izhaja; isto sadružništvo pa vzgaja tudi k priznavanju vseh drugih narodov in dopušča samo resnično bratsko tekmo med njimi.\*

## Novi pravilniki.

Po določbi člena 31 zadružnih pravil predpisuje XI. redna skupščina Nabavljalne zadruge

### Pravilnik

o volitvah delegatov za skupščino in njih namestnikov.

#### Čl. 1

Upravni odbor Nabavljalne zadruge je dolžan, da izvede pravočasno v členu 31 zadružnih pravil predpisane volitve delegatov za skupščino in njih namestnikov.

#### Čl. 2.

Upravni odbor določi obseg volilnih okolišev, število delegatov in njih namestnikov ter kraj in čas volitev.

\* Izvajanja spoštovanega avtorja so za zadružno ideologijo tako dalekosežna, da se bomo morali nanje še povrniti. Ore namreč za odločitev vprašanja, ali je zadružništvo zmožno postati nosilec ne samo novega gospodarskega reda nego tudi kažipot vsečloveškim etičnim in kulturnim ciljem, ki ležè preko mej naroda in države. — Op. uredn.



Vse to razglasi na način, ki je običajen za združne objave po členu 62 združnih pravil najmanj 14 dni pred dnevom volitev.

### Čl. 3.

Število delegatov se določi po številu članstva koncem poslovnega leta. Ako se delegat tekom funkcijske dobe izseli iz svojega volilnega okoliša, preneha njegov mandat in stopi na njegovo mesto po vrstnem redu prvi namestnik.

### Čl. 4.

Volitve v volilnem okolišu vodi prvi delegat, če okoliš delegata ne bi imel, pa zaupnik, katerega določi upravni odbor.

### Čl. 5.

Voli se z glasovnicami, glasečimi se na ime člane. Glasovnice za volilne upravičence razpošlje upravni odbor istočasno z objavo o volitvah priporočeno prvemu delegatu ali zaupniku volilnega okoliša, ki skrbi za njihovo dostavitev članom.

Glasovnice, katere se ne morejo članom dostaviti, vrne delegat ali zaupnik osmi dan pred volitvijo upravnemu odboru, kjer jih taki člani do zadnjega dneva pred volitvijo lahko dvignejo.

### Čl. 6.

Imena kandidatov za delegate in namestnike se vpisajo ali nalepijo na glasovnice. Nepodpisane, radirane, preplepljene ali črtane glasovnice niso veljavne.

### Čl. 7.

Na volišču določi predsedujoči dva skrutinatorja izmed navzočih članov.

Predsedujoči poziva člane po spisku volilcev, ki predajo svoje glasovnice skrutinatorjem. Glasovnice po končanih volitvah skrutinatorja in predsedujoči preštejejo in sestavijo o izidu volitev zapisnik.

### Čl. 8.

Kdor ne more priti osebno na volišče, lahko odda izpolnjeno glasovnico drugemu članu, ki jo odda na volišču.

### Čl. 9.

Izvoljeni so oni delegati oziroma namestniki, ki so dobili najvišje število oddanih glasov. V primeru enakega števila glasov odloča žreb. Vrstni red izvoljenih delegatov, odnosno namestnikov se določi po številu dobljenih glasov, tako da je na prvem mestu oni delegat, ki ima najvišje število glasov. — Ako imajo vsi kandidati enako število glasov, se določi vrstni red, kakor je na glasovnicah naveden.

### Čl. 10.

Zapisnik o izidu volitev in vse glasovnice se denejo v ovoj, ki se odpošlje takoj priporočeno upravnemu odboru v Ljubljani.

### Čl. 11.

Upravni odbor določi iz svoje srede 5 člansko komisijo, ki pregleda vse volilne elaborate. O izvršenem pregledu sestavi zapisnik in poročilo za upravni odbor. Upravni odbor na podlagi tega poročila v slučaju ugotovljenih nerednosti ukrene potrebne mere, ev. razpiše ponovne volitve v skrajšanem roku in obvesti o tem prizadete volilne člane.

### Čl. 12.

Končni izid volitev objavi upravni odbor na način, predpisan v členu 62 združnih pravil.

### Čl. 13.

Ta pravilnik stopi v veljavo dne 9. aprila 1933.



Po določbi čl. 49 združnih pravil predpisuje XI. redna skupščina Nabavljalne zadruga

### **Pravilnik**

**pokojninskega fonda za uslužbence Nabavljalne za-  
druge usl. državnih železnic Ljubljana,**

#### **Čl. 1.**

Pokojninski fond za uslužbence Nabavljalne zadruga je ustanovila XI. redna skupščina Nabavljalne zadruga dne 9. aprila 1933 za zavarovanje svojih uslužbencev za primer vpokojitve.

#### **Čl. 2.**

V ta fond se steka vsako leto del čistega dobička, katerega določi redna skupščina v ta namen (čl. 61 združnih pravil).

#### **Čl. 3.**

Fond upravlja upravni odbor.

#### **Čl. 4.**

Fond se vodi v dnevniku z drugimi fondi in v knjigi fondov. V letnem računu mora biti izkazano stanje fonda pod posebnim računom kot „Račun pokojninskega fonda uslužbencev Nabavljalne zadruga“.

#### **Čl. 5.**

Upravni odbor plačuje iz fonda prispevke pokojninskemu zavodu za nameščence v Ljubljani, kjer morajo biti uslužbenci zavarovani.

#### **Čl. 6.**

Ta pravilnik stopi v veljavo dne 9. aprila 1933.

Po določbi čl. 50 združnih pravil predpisuje XI. redna skupščina Nabavljalne zadruga

### **Pravilnik**

**o upravljanju in uporabljanju fonda za splošne kulturno-  
humanitarne cilje.**

#### **Čl. 1.**

Fond za splošne kulturno-humanitarne cilje je ustanovila XI. redna skupščina Nabavljalne zadruga dne 9. aprila 1933 radi podpiranja v naslovu označenih namenov.

#### **Čl. 2.**

V ta fond se steka vsako leto od redne skupščine za podpiranje v naslovu navedenih ciljev določeni del čistega dobička (čl. 61 točka 5 združnih pravil).

#### **Čl. 3.**

Fond upravlja upravni odbor Nabavljalne zadruga.

#### **Čl. 4.**

Fond se vodi v dnevniku z drugimi fondi in v knjigi fondov. V letnem računu mora biti izkazano stanje fonda pod posebnim računom kot „Račun fonda za splošne kulturno-humanitarne cilje.“

#### **Čl. 5.**

Upravni odbor uporablja ta fond za splošno-kulturno-humanitarne namene. Pri podeljevanju podpor se ozira v prvi vrsti na:

- 1.) železničarska glasbena društva, ki imajo kako glasbeno šolo;



- 2.) železničarska društva, ki goje telesno kulturo;
- 3.) železničarska društva in ustanove vobče, ki imajo v svojem programu kulturne in humanitarne cilje;
- 4.) neželezničarska društva in ustanove z istimi cilji.

#### Čl. 6.

Upravni odbor sklepa o uporabljanju tega fonda na svojih sejah.

#### Čl. 7.

Ta pravilnik stopi v veljavo dne 9. aprila 1933.

**Po določbah čl. 50 združnih pravil predpisuje XI. redna skupščina Nabavljalne zadruga**

### **Pravilnik**

**o upravljanju in uporabljanju dobrodelnega fonda v korist članom Nabavljalne zadruga.**

#### Čl. 1.

Dobrodelni fond v korist članom zadruga je ustanovila XI. redna skupščina Nabavljalne zadruga dne 9. aprila 1933 za podpiranje raznih gospodarskih, prosvetnih in humanitarnih namenov v korist članov zadruga.

#### Čl. 2.

V ta fond se seka vsako leto od redne skupščine za podpiranje v naslovu navedenih ciljev določeni del čistega dobička (čl. 61 točka 6 združnih pravil). Redna skupščina določi odpadajoče svote po skupinah, navedenih v členu 4 tega pravilnika, in mora skrbeti za zadostne dotacije.

#### Čl. 3.

Fond upravlja upravni odbor Nabavljalne zadruga.

#### Čl. 4.

Dobrodelni fond se vodi v dnevniku in v knjigi fondov ločeno:

- a) za obče gospodarske, prosvetne in humanitarne namene,
- b) za podporo članom,
- c) za posmrtnine.

V letnem računu mora biti izkazano stanje fonda pod posebnim računom, „Dobrodelni fond v korist članom zadruga“, tudi ločeno po prej označenih treh skupinah.

#### Čl. 5.

Upravni odbor uporablja dobrodelni fond za podpiranje gospodarskih, prosvetnih in humanitarnih namenov v korist svojim članom.

Iz fonda skupine a) se trošijo splošni izdatki v namene, označene v naslovu, zlasti za združno-prosvetne, združno-gospodarske namene i.t.d.

Iz fonda skupine b) se izplačuje podpore članom, ki so brez lastne krivde zašli vsled bolezni ali na drug način v težek gmotni položaj.

Iz fonda skupine c) se izplačujejo podpore za primer smrti članov in njihovih žena (posmrtnine).

#### Čl. 6.

Podpore članom, ki so zašli vsled bolezni ali na drug način v težek gmotni položaj, izdaja upravni odbor na pismeno prošnjo člana. Upravni odbor je dolžan, da si pridobi, v kolikor mu položaj ne bi bil znan, informacije od delegata odnosno zaupnika.

#### Čl. 7.

Podpore za primer smrti članov (posmrtnine) izdaja upravni odbor onim članom, ki kupujejo svoje potrebščine načeloma v zadrugi in so najmanj 2 leti člani zadruga.



Pri članih, ki so pristopili po 1. V. 1930 in so prekoračili 55. leto starosti, mora trajati za vsakih nadaljnjih 5 let članstva karenčna doba 1 leto več, na pr.: v starosti 55—60 let ima član pravico do posmrtnine po 3 letih članstva, od 60—65 let po 4 letih i.t.d. Letni konzum mora znašati v zadnjih 5 letih pri nastavljenih najmanj Din 3.000.— za družinskega glavarja in Din 300.— za vsakega nadaljnjega člana.

Pri nenastavljenih, provizioniranih, upokojenih delavcih in staroupokojencih (upok. pred 1. XI. 1923) najmanj letno Din 2.000.— za glavarja družine in po Din 100.— za vsakega družinskega člana.

Ako član do dneva smrti teh pogojev ni izpolnil, nima pravice do posmrtnine, izvzemši v primeru, predpisanem v čl. 13. tega pravilnika.

#### Čl. 8.

Podpora za primer smrti (posmrtnina) se daje ob izpolnitvi pogojev v členu 7 pri nastavljenih v višini 20%, od povprečnega letnega nakupa v zadruzi, ako umre glavar družine in 15%, ako umre članova žena. Pri nenastavljenih (člen 7) 25% od povprečnega letnega nakupa v zadruzi, ako umre glavar družine in 20%, ako umre članova žena.

V nobenem primeru se ne izplača več kot 5.000.— Din za smrtni slučaj.

#### Čl. 9.

Enoletni povprečni nakup se določi sledeče: sešteje se svota nakupov v dobi članstva, od katerih se je dalo povračilo, svota se deli s številom celih let članske dobe, najmanj pa s 5 ter je kvocijent povprečni letni nakup.

#### Čl. 10.

Kot upravičenci, ki imajo pravico dvigniti zapadlo posmrtnino, se smatrajo: član Nabavljalne zadruge, njegova soproga, ako je živela do dneva smrti v skupnem gospodinjstvu ter njihovi otroci. Ako ni teh upravičencev, imajo pravico dvigniti posmrtnino starši umrlega odnosno sorodnica kot gospodinja; če teh ni, pa oseba, ki je bila od umrlega določena in se glede tega izkaže.

#### Čl. 11.

Za izplačilo posmrtnine mora upravičeni predložiti upravnemu odboru mrtvaški list in potrdilo, da je živel do dneva smrti v skupnem gospodinjstvu z umrlim.

#### Čl. 12.

Posmrtnina se izplača upravičencu v denarju ali v blagu in to le tedaj ako, ima umrli ob dnevu smrti poravnane vse obveznosti nakupov pri Nabavljalni zadruzi. V nasprotnem slučaju se posmrtnina porabi v prvi vrsti za kritje neporavnanih obveznosti, presežek, ako ga kaj ostane, se izplača upravičencu.

#### Čl. 13.

Ako je nastopila smrt člana-zadrujarja ali njegove soproge pri izvrševanju železniških službenih dolžnosti vsled nesreče ali elementarnih dogodkov, se izplača posmrtnina (čl. 8) brez ozira na dobo članstva, toda ob varovanju ostalih pogojev, predpisanih v čl. 7 in 9 glede višine letnega nakupa.

#### Čl. 14.

Posmrtnina zapade posmrtninskemu fondu, ako se najkasneje tri meseca po smrti člana ali njegove soproge upravičeni za dvig posmrtnine ne ogl. si.

#### Čl. 15.

Posmrtnina je nezastavljiva in neiztožljiva.

#### Čl. 16.

V vseh nepredvidenih slučajih glede podelitve posmrtnin kakor tudi glede legitimnih upravičencev sklepa dokončno upravni odbor za vsak slučaj posebej.



Čl. 17.

Za primere smrti do 1. I. 1935 se izplačuje ob izpolnitvi ostalih pogojev za člana in za članovo ženo samo posmrtnina po Din 1.000.—

Čl. 18.

Dosedanji posmrtninski fond se združi z uveljavljanjem tega pravilnika z obstoječim dobrodelnim fondom skupine C.

Čl. 19.

Dosedanji pravilnik za podeljevanje posmrtnin članom Nabavljalne zadruge se s tem pravilnikom razveljavi.

Čl. 20.

Ta pravilnik stopi v veljavo dne 9. IV. 1933.

Č.: „Ali rabite brezobrestno posojilo?“

Pogosto čitamo v dnevnem časopisju za naš čas neverjelne ponudbe: brezobrestna posojila za zgradbo novih domov, za odplačilo starih dolgov na hiši in tudi še za „razdolžitev našega kmeta“ so takorekoč vsakomur na razpolago.

Čudno se to sliši danes, ko ne dobe niti vlagatelji svojega denarja iz denarnih zavodov. Če rabiš nujno posojilo, na primer radi bolezni, za nakup stroja itd., ga lahko iščeš po celi Ljubljani. Če pa greš in prosiš, naj ti dajo posojilo, da si zidaš hišo, se ti bodo smejali. Takšne so približno danes denarne prilike. Ako se vzlic temu pri kakem denarnem zavodu izplača vloga, ako daje naša Kreditna zadruga železničarjev še vedno posojila, ne spremeni še to splošnega položaja na denarnem trgu.

V naši zadruzi prejemamo prošnje za posojilo na pr. za 15.000 Din, in naveja prosilec večkrat odkrito, da rabi ta znesek za vplačilo v kako „Samopomoč“, s čimer dobi pravico do brezobrestnega posojila. So pa drugi, ki lepo skrivajo svoj namen in navajajo, da jim je treba denarja radi bolezni ali popravila hiše, v resnici ga pa mislijo nesti v tako „Samopomoč“ in ga tudi nesejo. In potem čakajo, da se zgodi pravica, da dobe namreč na podlagi vplačila 15.000 Din vrnjen ta znesek in še kakih 60.000 Din brezobrestnega posojila.

Nekateri pa gredo še malo dalje in se čudijo, kako more naša Kreditna zadruga za posojilo zahtevati obresti. Ne manjka pa seveda tudi takih, ki vidijo v akcijah raznih „Samopomoči“ zgolj zavestno in preračunjeno prevaro.

Na razna vprašanja in prošnje za nasvete, ki jih naslavljaajo na drugo naši člani, ne moremo odgovoriti posamič. Vsem, ki se hočejo dobro informirati, kakšne so te „Samopomoči“, svetujemo, naj si na pr. naroče list „Domačijo“, ki izhaja v Ljubljani, Miklošičeva cesta 15. V štev. 3 /33 je lepo razloženo in teoretično prikazano, da ni to nikaka utopija, ki ne bi bila izvedljiva, da je to za naše razmere nekaj novega, in se je to že dobro obneslo drugod, na pr. v Ameriki, Angliji, Nemčiji. Tako so v



Zedinjenih državah Amerike sezidali domov za skoro 4 milijone družin in v vrednosti za 36 milijard mark. Lahko se reče, da bi ne bilo niti polovice tega dela izvršenega, ako ne bi postojala organizacija, ki je ljudi navduševala za lastno streho in lastno domačijo, da so si z malimi prihranki nabirali sukcesivno premoženje, ki je bilo potrebno za dosego načrtanega cilja.

Toda razmere so se spremenile, in danes čitamo poročila, ki pravijo na pr. za Nemčijo, da se ne obnesejo več take akcije, ker je ljudstvo po izgubljeni vojni obubožano in ne prenese več potrebnih dajatev. Tudi pravijo, da so se ljudje med vojno pokvarili in si sedaj izmišljujejo vse močje, kako bi se dokopali na lep in lahek način do denarja. Gotovo so se morali dogajati primeri izkoriščanja in neregelnosti, kajli akcije te vrste so bile diskreditirane.

Sicer je pa čisto naravno: kjer in kadar je bilo dovolj denarja, tam in takrat je bilo tudi dovolj dela in zaslužka. Obtok denarja je bil stalen in močen, živeli so dobro vsi, tudi taki, ki se jim ni ljubilo delati. Nihče ni računal točno, koliko izda in za kaj izda.

Kjer pa ni dela, zaslužka in denarja, tam zgube polagoma svoj obstoj trgovci, obrtniki, prevozniki, odvetniki in nazadnje tudi še državni uradniki. In kjer nima človek niti toliko, da si kupi knjigo za šoloobveznega otroka, kjer mora preobračati vsak dinar in le s težavo zbere denar za zdravila, za nove čevlje ali za stanarino, tam ne more niti misliti, da bi prišel do kapitala za zgradbo lastne hiše.

Bodimo realni! Iz nič ni nič. Če se zbere 10.000 članov, od katerih hoče vsak priti do svoje hišice in do brezobrestnega posojila 100.000 Din, je jasno, da je vendarle potrebno za to 10 milijard dinarjev. Pri zbiranju tega denarja nastane sledeči položaj: kdor pride preje na vrsto, dobi preje posojilo, in sicer od denarja vlagateljev, ki še čakajo. Kdor dobi posojilo, si zgradi hišo, plačuje mesto stanarine mesečni obrok za odplačilo dolga in ima res koristi od cele akcije. Kdor pa pristopi kot član-vlagatelj, mora naprej vlagati. Plačevati mora najpreje mesečno vsaj 120 Din, — da doseže po petih letih „pravico“ do posojila, ki ga rabi za hišo. Da se pa ne pusti prehiteti in da nasprotno prehití on lahko druge, bo moral vlagati še malo več. Do posojila ima potem, ko je vplačal že eno desetino, pravico — seveda samo v primeru, če je toliko denarja na razpolago, če je zadosti naraščaja in se izdana posojila v dovoljni meri vračajo. Tisti, ki bi prišel na vrsto potem, ko je plačeval svojo vlogo skozi 6 do 10 let in bi radi pomanjkanja naraščaja moral nabrati še 50% od potrebnega posojila, je pač zgubil svoto, ki bi sicer drugod nesla obresti. Okoristil se je s temi obrestmi tisti, ki je prišel preje na vrsto. Pa v okvirju medsebojne pomoči je ta teorija, kakor je paradokсна, vendar velikega pomena in je akcija res izvedljiva, toda ne pri današnjih razmerah.

Če bi bilo pri nas izgleda, da bodo pristopivši člani vedno lahko plačevali redno svoje prispevke in nabirali lahko še novih članov, težko da bi jim odsvetoval udeležbo. Ker pa živimo v času in v razmerah, ker



smo postali prav vsi reveži, ko gre naš kmet počasi pa ne vzdržno navzdol, ko se manjša naš promet od leta do leta in je naš izvoz vedno manjši, ni težko izračunati, da bo vedno hujša stiska za denar. Ako mislijo rešiti celo v bogati Ameriki vprašanje razdolžitve kmeta z inflacijo, ako se pojavljajo tudi pri nas vedno bolj pogosto taki glasovi, — potem mora računati tako društvo in njega vlagatelji, da si bodo ljudje za nekaj časa premislili, pristopati in vlagati denar za dobo, za katero ne vejo, kakšna in kako dolga bo.

Če se pa najde društvo, taka „Samopomoč“, ki v današnjih časih kar ponuja posojila, to se pravi, da vabi ljudi, da vlagajo in mašijo luknje za onimi, ki hočejo imeti posojilo, potem je to malo pretirana reklama, ki učinkuje navadno ali vsaj pri razumnih ljudeh ravno nasprotno ter diskreditira akcijo, ki je sama po sebi hvalevredna in koristna — v razmerah, kakor so bile pred vojno v Ameriki.

Vsaj to lahko rečemo: Kdor ni tako trden, da bi vzdržal nekaj let, do one dobe, ko bi poprečno lahko prišel na vrsto, naj si preje premisli. Račun plačajo navadno najrevnejši, tisti, ki obnemorejo med poljo. Nemovalno pa je, če bi kdo naravnost špekuliral, da nabere čimveč novih vlagateljev in si s tem pridobi zaslugo in pravico do svojega posojila.

Na vsak način pa naj ne hodi nihče v našo Kreditno zadrugo po prvi denar, ki bi ga založil v tako „Samopomoč“. Take prošnje moramo odklanjati, prosilce pa opozarjamo, naj ne igrajo z denarjem, ki ni njihov. Imamo bolj potrebne člane, ki bi rabili posojilo za nujnejše in realnejše primere.

## Sovjetsko gospodarstvo

(Konec)

To, kar se vrši v Rusiji, je gospodarski poskus, ki v zgodovini nima primere. Uspeh tega poskusa zavisi od različnih faktorjev, med katere spada tudi vztrajnost in sposobnost ruskega naroda in njegovih voditeljev. Razumljivo je, da taki poskusi zahtevajo ogromne žrtve in povzročajo narodu mnogo trpljenja. Zato položaj v današnji Rusiji ni zavidljiv.

Delavec uživa pred vsemi stanovi vsepovsod posebne privilegije. Kazensko in državljansko pravo ga ščiti in mu daje velike prednosti pred trgovci in obrtniki. Popolnoma brez pomena je, pozivati se v spornih slučajih na sodišče, ker je nedvomno, da bo v vsakem slučaju razsodilo delavcu v korist. Radi tega izjemnega položaja, v katerem se nahaja ruski delavec-komunist, pride prav pogosto do brezobzirnih nastopov napram nekomunistom. Tako so delavci pogosto pretepali in sramotili zdravnike, ki so se branili napisati po njihovi želji spričevalo o bolezni. Dnevno sliši delavec iz ust voditeljev, da je on edini tvoritelj vseh dobrin in da mora vse njemu služiti. Nič ni čudnega, da se pri takem hvalisanju in hlinjenju delavec



prevzame in pokvari. Hvalijo in povzdigujejo komunistični voditelji tudi malega kmeta, zvestega tovariša delavca in zagrizenega nasprotnika premožnega kmeta-kulaka. Pod kulakom razumemo premožnega, pridnega, uglednega, sovjetom sovražnega in raditega brezpravnega ruskega kmeta.

Položaj uradništva je nesiguren in njegove plače so nizke. Državna uprava ima mnogo skrbi z uravnoteženjem proračuna, vsled česar so redukcije — čistke uradništva — zelo pogoste in temeljite. Nezanesljivi, leni, in komunistični stranki ne slepo udani uradniki se odpuščajo večinoma brez vsakih sredstev.

Sedaj ima sovjetska Rusija okoli 2,300.000 državnih uradnikov. Povprečna mesečna plača državnega upravnega uradnika je znašala l. 1928. v večjih mestih 119 rubljev (257 RM), v Moskvi 144 rubljev (315 RM), sodnijskega uradnika 88 rubljev (190 RM), uradnika na znanstvenih zavodih in univerzah 98 rubljev (212 RM), na šolah 70 rubljev (151 RM), v gledališčih 103 rubljev (223 RM), v bolnicah 61 rubljev, na pošti 81 rubljev, v bančni službi 109 rubljev, pri carini 99 rubljev. V provincijalnih mestih so plače še nižje, tamkaj dobijo upravni uradniki 76 rubljev, v bolnicah 46 rubljev, učitelji 54 rubljev, predsednik krajevnega sovjeta na deželi, uradnik krajevne uprave dobi mesečno samo 24 rubljev, učitelj na vasi 44 rubljev. Redni vseučelišni profesorji imajo mesečno 140 rubljev (300 RM). Mnogi, ki opravljajo istočasno več služb, dobijo tudi 600 do 700 rubljev, na nekaterih fakultetah celo 1000 rubljev in še več. Dobre plače dobijo ruski „špeci“ (specijalisti), mesečno do 500 rubljev. Navzlic temu je položaj teh uradnikov jako težak. Breme, ki visi na njihovih ramah, je ogromno. Pogosto morajo „špeci“ delati naravnost čudeže, da ugodijo sovjetom. Delavne ure „špecu“ niso določene, on mora biti stalno pripravljen in sposoben za delo. „Speci“ so nam znani iz raznih procesov, v katerih je bilo več inženirjev obloženih sabotaže in obsojenih na večletno ječo in tudi na smrt. Vendar se med uradniki in „špeci“ nahajajo mnogi, ki iz čistega prepričanja za komunistične ideje žrtvujejo zdravje in življenje domovini, čeprav se njihovim otrokom ne dovoli niti obisk na visokih šolah. Življenje v ruskih mestih je zelo drago, posebno v Moskvi in Leningradu, in sicer mnogo dražje kot v drugih zapadnih evropskih mestih. Uradniki dobijo po dosluženih letih pokojnino. Vsi uslužbenci s stalnimi plačami so zavarovani proti bolezni in delanezmožnosti. Vojska je slabo plačana, narednik dobiva 100, kapetan 123 in polkovnik 130 rubljev mesečno razen obleke in živilskih potrebščin. Učiteljska plača znaša 75% plače tovarniškega delavca; pjiatiletka predvideva znižanje plač do 98%.

Delavni ruski proletarijat je ves organiziran v sindikatih, ki štejejo 10 $\frac{1}{2}$  milijonov članov napram 700.000 v prvi polovici l. 1917. Toda ti sindikati služijo v prvi vrsti varstvu državnih interesov in so odvisni popolnoma od komunistične stranke. Povsem naravno je, da članstvo sindikata raste od dne do dne, kajti kdor ni član sindikata, temu ne dovolijo sprejeti njegovih otrok v šolo in v slučaju bolezni tudi ne v bolnico. Kdor se ne



izkaže s člansko legitimacijo sindikata in potrdilom o vseh plačanih prispevkih, ni deležen socialnih predpravil delavca. Razumljivo je, da take dalekosežne predprave privabijo v vrste sindikatov tudi visoke državne uradnike. Popolnoma nemogoče je, pridobiti si članstvo sindikata trgovcem, duhovnikom in upravnim uradnikom ter kapitalistom carskega režima, kajti ti lahko stradajo. Mnogo koristijo sindikati s tem, da pravnajo spore med državnim delodajalcem in delavci ter da zmanjšujejo število štrajkov. Važna naloga sindikatov je vzdrževanje discipline med delavci.

Zadružna organizacija v Rusiji zavzema ogromne dimenzije. Leta 1927. je bilo 136.000 vpisanih zadrug s 23 do 35 milijonov članov. Največ članov —  $15\frac{1}{2}$  milijona — štejejo potrošne, a najmanj — 700.000 — produktivne zadruge. Sovjetska zadruga se močno razlikuje od zapadnoevropske. Mala trgovina je skorajda monopolizirana edino v zadrugah, ki uživajo velike privilegije in so davkov skoraj popolnoma proste. Zadruge se nahajajo pod trajnim nadzorstvom kontrolnega urada. Kredite dobivajo iz državne blagajne brezobrestno, financira jih centralna banka pod nadzorstvom vlade in komunistične stranke. Sposobnost potrošnih zadrug je odvisna od dobav državne industrije in uprave življenskih potrebščin, ovira jo pa dovoz žita in poljedelskih proizvodov z dežele. Pogosto izostane redna dobava in pred državnimi prodajalnami se pojavijo dolge vrste članov. V mestih so vpejlane zopet karte in najvažnejše potrebščine je mogoče dobiti le na karte, ki jih navadno dobijo le člani komunistične stranke. Neorganizirani si nabavijo življenske potrebščine v privatni trgovini za visoke cene. Organizirani imajo priliko nabaviti večje deleže, malemu kmetu pa je mogoče kupiti kruh v meslu za živalsko hrano, ker je ta na deželi jako draga. Prehranjevanje prebivalstva je slabo urejeno. Dneve in tedne ni mogoče dobiti masla in mleka in deleži so nezadostni. Zadruge znižujejo cene z odpuščanjem nameščenec, kar povzroča zopet čakanje konsumentov v dolgih vrstah pred prodajalnami. Vidimo torej, da sovjetska vlada v dobri 15 let ni premagala težav, ki so obstojale v Rusiji stalno v prehranjevanju prebivalstva.

Politične svobode Rusija ne pozna. Najopasnejša vsakemu državljanu je GPU (gosudarstvenoeje policejskoje upravljenje.) Njej je dovoljeno vse, ona je vsemogočna in ima povsod špijone. Kogar osumi protirevolucionarnih dejanj, ga more brez sodnega postopka obsoditi na smrt. Špekulacija s tujo valuto spada med taka dejanja. Zaporji GPU so radi muk in trpljenja, ki jih morajo obdolženci prenašati, razvpiti in najbolj obsovraženi. Policijski uradniki se nahajajo pod zaščito GPU. Usmititev katerega izmed njih povzroči divjanje GPU, ki zahteva smrt več uglednih ruskih državljanov iz carske dobe. Vladne člane stražijo posebne čete. GPU stane Rusijo 115 milijonov rubljev letno.

Komunisti in nekomunisti nimajo nikakih družabnih stikov. Komunist navadno ne prestopi praga svojega političnega nasprotnika. Otrokom komunističnega pionirja se igra le z otrokom svojega somišljenika. Vera je



zasramovana. Duhovniki so stalno izpostavljeni zaničevanju in poniževanju tako da marsikateri v javnosti ne mara nositi duhovniške obleke. Verski poduk je prepovedan in kaznjiv. Ako se komunist cerkveno poroči, ali če pusti otroka krstiti, se izloči iz stranke.

Brezdvoma bodo imeli sovjeti na svojem področju za ureditev gospodarstva še mnogo dela in skrbi. Bodočnost bode pokazala uspehe njihovega brezprimerne gospodarskega eksperimenta.

## Z · A · G · O · S · P · O · D · J · N · J · E

M. F.:

### Čiščenje.

Sedaj, ko zelo nosimo svilene obleke, je potrebno, da znamo pravilno čistiti in prati. S svilo je treba pri pranju oprezno ravnati. Ne smemo je mencati, ampak samo izpirati, pa tudi ovijati je ne smemo, ampak vodo moramo samo previdno iztiskavati, da se blago ne zmečka. Rahlo ožeto zavijemo potem v prt ali rjuho, da se nekoliko osuši, nato jo likamo od leve strani z ne preveč vročim likalnikom. Nobene tudi pralne svile ni dobro prati z navadnim milom. Lepo in dobro se pere svila z milom v luskah, ki se dobi v trgovini pod različnimi imeni (Lux, Persil), nadalje z beneškim milom, ki se dobi v drogeriji, ali pa v odcedku kvilajeve drevesne skorje, ki se tudi dobi v drogeriji. Odcedek se pripravi na ta način, da se skorja polije z vročo vodo, ki se pusti stati štirih do pet ur, nakar se odcedi. Pregost odcedek se lahko razredči z gorko vodo. V takem odcedku se zlasti lepo perejo svetlobarvne svile in pa svile, ki gredo rade ob barvo. Ceneno in dobro sredstvo za pranje svetlobarvne svile je krompirjeva voda, ki hkrati blago tudi nekoliko apretira. Za tako vodo se krompir olupi in nastrže, nato pa prepere v vodi, ki se precedi skozi platneno cunjo. Obleke iz krepdešina, fularja ali šantunga se lepo perejo z marsejskim milom, ki se dobi v drogeriji, ali pa z milom v luskah, raztopljenem v mlačni vodi. Tako oprane obleke je treba vselej dobro izprati v čisti mlačni vodi. Dobro sredstvo za čiščenje svilenih oblek, rut, šalov itd. so tudi pšenični otrobi, ker dobro vsrkavajo maščobo in nesnago. Liter debelih pšeničnih otrobov se kuha pol ure v štirih litrih vode. V taki kaši, ki se lahko razredči z vodo, ako je pregosta, se obleka nalahko zmane, nakar se dobro izpere v čisti nekoliko slani vodi. Izpirati jo moramo vselej v veliki posodi. Tako oprano svileno blago dobi svoj prvotni lesk in videz.

Svilena, pod roko ali na hrbtu prepotena podloga pri plaščih ali kostumih, se očisti z alkoholom na ta način, da se vanj namoči goba ali cunja,



s katero se potem madež oprezno drgne. Krpa naj bo, če le mogoče, svilen.

Črna svila se čisti s salmijakom, razredčenim z vodo (na en del salmijaka, deset delov vode), ali pa z alkoholom, ki mora biti tudi razredčen z vodo. Obleke ne peremo, ampak jo samo razgrnemo po mizi ali likalni deski, nakar brišemo del za delom z gobo ali cunjjo, namočeno v razredčenem alkoholu ali salmijaku. Ko tekočina ni več čista, se mora pripraviti nova. Goba ali cunjja ne sme biti mokra, temveč ožeta. Očiščena obleka se mora polikati od leve strani, in sicer, dokler je še mokra. Svileni trakovi, plastroni in druge manjše stvari se v taki tekočini kar operejo. Mesta, ki so bolj zamazana, je treba večkrat zaporedoma zbrisati. Tudi v čaju se črna svila lepo opere. Za pranje lahko vzamemo že prekuhan čaj. V čaju oprana obleka se izpere v čisti vodi, kateri se mora dodati nekoliko kisa, da se barva svile osveži. Očiščene obleke je treba zelo oprezno likati. Vsaki svili škoduje likanje s prevročim likalnikom, kemično očiščeni pa še bolj. Z vročim likalnikom polikana svila izgubi lesk in trdnost.

Vsaka mati ve, da otrok nikjer ne zamaže in ne uniči toliko obleke kakor v šoli. Komolci, hlače in krilca se svetijo od drsanja po klopeh, da je veselje. Tudi šolskim oblekam madeži od črnila, barve, smole itd. niso ravno v okras. Take madeže je treba čistiti, ko so še sveži. Ako ne vemo, od česa so, jih skušamo očistiti s ščetko, namočeno v čisto vodo ali pa v vodo, v katero smo vlili nekoliko salmijaka in špirita. Prav dobro se očistijo madeži tudi s posebnim milom za madeže, ki se dobi v drogeriji.

Na pralnem blagu se očistijo madeži od navadnega črnila, rdečega vina, sadja in čaja z žavelsko vodo, ki se pripravi iz čistega, svežega klorovega apna. Za tako vodo zmešamo 20 dkg apna z desetinko litra mehke vode (najboljša je dežnica). Tej zmesi prilijemo nato dva in pol litra vode, v kateri smo raztopili 25 g sode. Vse to skupaj dobro premešamo in pustimo potem nekaj časa stati v temnem prostoru. Uporablja se čista tekočina, ki se mora oprezno odliti. Vsak očiščen madež se mora nazadnje še izprati s čisto vodo. Madež od anilinovega črnila se posebno težko čisti in se zato izpere z vodo, v kateri je raztopljeno nekaj sode.

Volneno blago se ponajveč čisti z bencinom ali alkoholom. Ker se bencin kaj rad vname, ne smemo z njim čistiti blizu ognja. Vedeti je pa treba tudi to, da bencin in voda nista prijatelja. Večkrat se zgodi, da postane madež na obleki, ki ni bila pred čiščenjem popolnoma suha in dobro očiščena s ščetko, še večji. Madeži od železnega laka se čistijo z bencolom, od firneževe barve pa s francoskim terpentinovim oljem. Madeži od kolomaza se najprej namažejo z maslom, ki razpusti kolomaz, nakar čistimo z bencinom. Smola ali pečatni vosek se najprej ostrže z gorskim nožem, nato pa čisti s čistim alkoholom. Madeži od apna se najprej dobro zmanejo, potem pa zmočijo z ocelno kislino, nakar se izperejo z vodo. Madeže od voska, loja ali stearina odstranimo, če jih prelikamo čez pivnik ali časopisni papir.



Meseca maja ležejo molji jajčka, in sicer najraje v obleko, zlasti v lako, ki ni dobro očiščena, in pa v kožuhovino. Zato je treba zimsko obleko redno najmanj enkrat na mesec prezračiti, izlepsti in osnažiti s ščetko. Z iztepanjem se uniči zalega. Če najdete v obleki od molja zgrizeno luknjico, morate takoj celo obleko prelikati čez mokro cunjo z vročim likalnikom, zato da para uniči zalego. Omare in predale, v katere hočemo spraviti zimsko obleko, je treba dobro umiti z lugom, špranje pa moramo namazati z borovim ali terpentinovim oljem. Volnene stvari, kakor svitre, šale in jopiče, je treba, preden jih spravimo, oprati. Navadno se operejo z milom v luskah, nakar se izplaknejo v mlačni vodi, da ne vskočijo. Voda se mora iz njih lepo iztisniti, kajti pletenine se ne smejo ovijati. Izplaknjene reči moramo zaviti v suh prt, da popije vodo, in potem jih smemo šele razprostrti. Obešati jih ne smemo, dokler niso vsaj na pol suhe.

Kožuhovina se mora dobro, in sicer narobe iztepati. Manjši kosi kožuhovine se dobro shranijo v vrečkah iz impregniranega papirja ali pa v kartonih, ki se pa morajo dobro zalepiti, da ne pridejo vanje molji. Ako hočemo, da ostane kožuhovina dolgo lepa, je ne smemo gladiti proti dlaki, ker s tem lomimo dlako, ki daje kožuhovini lesk in karakteristiko. Kožuhovina mora v omari vedno viseti in ne ležati. Štola se obesi na obešalnik, ki pa mora biti širši od nje, zato da je položena po vsej širini preko njega. Od dežja ali snega mokro kožuhovino moramo najprej dobro otresti, nato jo pa moramo položiti tako, da ni nagubana in pustiti, da se posuši. Preblizu peči je ne smemo sušiti, ker postane koža trda in se lomi. Ko je posušena, jo strepljemo, da se dlake narahljajo in da dobe prvotno lego.

Slamnike iz grobe slame čistimo s ščetko, ki jo namočimo v raztopino deteljčine kisline. Ko so očiščeni, jih splaknemo v čisti vodi, potem pa počasi sušimo. Beli slamniki se najprej očistijo s suho ščetko, nato zdrgnejo s prerezano limono, potem potresejo z žveplenim cvetom, nazadnje pa dobro očistijo s čisto ščetko. Tako očiščen slamnik oplaknemo v čisti vodi, nakar ga posušimo na modelu. Barvano slamo čistimo z benzinom. Temne slamnike skrtačimo, nato pa čistimo s cunjo ali čopičem, pomočenim v olivno olje. Florentinske slamnike očistimo najprej s prerezano limono, potem pa sušimo na soncu. Očiščen slamnik prelikamo čez belo cunjo. Rjave in črne slamnike najprej dobro skrtačimo, nakar jih zbrišemo z gobo ali cunjo, namočeno v petroleju ali Bencoejevo tinkturo. Slamnike „panama“ operemo z vodo in milom, nato pa dobro izperemo in posušimo.



M. M.: **Vedno cvetoča begonija (begonia  
semperflorens).**

(Nadaljevanje)

Vedno cvetočo begonijo imamo radi. Koliko njenega cvetja je na oknih in balkonih, zlasti na takih, kamor sije dopoldansko sonce. Vse leto pa lahko gledamo na njeno drobno, zato pa bogato in živo cvetje tudi po vrtovih, parkih in pokopališčih. Cvete neprestano od pomladi do jeseni in še pozimi ne miruje, ako grmičke v septembru na kratko porežemo in posadimo v majhne lonce. V senci in na soncu, povsod ji je dobro; izlepa ji kaj ne škodi in v vsaki zemlji uspeva. Kako hvaležno nas pa šele obda s cvetjem ako jo presadimo v lažjo in rahlejšo zemljo. Tako zemljo pripravimo tako, da zmešamo listnato zemljo z zemljo iz tople grede, čemur moramo pridejati še komposta, ilovice in peska.

Razmnožujemo jo s potaknjenci in s setvijo. Rastline iz semena uspevajo lepše kakor one iz potaknjencev. Seme posejemo meseca februarja. Mlade begonije, ko so še v zabojčku ali v topli gredi, je treba večkrat presaditi, in ko so že dovolj močne, jih denemo v lonce, ako delamo tako, imamo v maju že cvetje. Potaknjence si pa napravimo iz vršičkov, ki jih porežemo pri pomladanskem presajanju, ko rastline obrezujemo.

*Begonia semperflorens* je doma iz Brazilije. Prve begonije so imele samo belo in rožnato cvetje. Neumorni gojitelji so pa vzgojili že cele vrste teh cvetlic, višjih in nižjih, s stebli in listi različnih barv, s cvetjem, ki je pri tej vrsti belo, pri drugi rožnato in pri tretji temnordeče, to vrsto z drobnim, drugo z velikim, tretjo z polnim cvetjem. Pri vedno cvetočih begonijah razločujemo dve različni vrsti: pravo begonijo *semperflorens* in pa begonijo *semperflorens gracilis*. *Semperflorens* je bolj masivna, dočim je *gracilis* elegantnejša, s cvetjem na daljših pecljih, ki je bolj rahlo nanzano kakor pri *semperflorens*.

Kako vesel je gojitelj, ako vzgoji kako novo begonijo, se vidi že iz imena, s katerim jo krsti.

*Begonia semperflorens gracilis*: *Luminoza* je starejša, pa še vedno zelo priljubljena in razširjena vrsta begonije *gracilis*. Njeni 4 cm veliki cveti so iz ognjenotemnega škrlata. Visoka je 25 cm. *Feuerzauber* (ognjeni čar) ima temne liste in karminskoškrlatno cvetje. Ta cvetica je nekoliko močnejša in ima tudi večje cvetove kakor *luminoza*. Tudi *Minjon* ima bolj svetlo škrlatno, izredno bogato cvetje; listje je v bronasti barvi. Visoka je



20 cm. Feuerzwerg (ognjeni pritlikavec) spominja skoro na luminozo, samo da je še bolj zal.

Rotlinda je manjša, komaj 15 cm visoka, in ima temnozelene, rjavo obrobljene liste in karminskoškrlatno cvetje. Primadona, ki je 25 cm visoka, ima karminskorožnato nadahnjene cvet, ki se tako lepo odraža od živozelenega listja z rjavkastim robom.

Krasna je begonija Blütenmeer (cvetno morje), ki je 20 do 25 cm visoka, z gostim listjem in zelo razčlenjenim stebлом, in ki ima nežno rožnato, svilen blesteče cvetje. Beli biser (Weisse Perle) je dostojna reprezentantka belih gracilis. Visoka je 25 cm, listje je čisto zeleno, tako da pride belina cveta do popolne veljave. Begonia Credneri ima temne liste s kovinskim bleskom in rožnatim cvetjem. Ako jo posadimo v lončke in pozimi postavimo na sončno okno, cvete kar naprej. Nižja od Credneri je Credneri compacta, ki cvete po navadi belo. Rožnato cvetje ima tudi begonia metallica, listje je pa veliko in po vrhu smaragdno zeleno, z lepim kovinastim bleskom, dočim so listi spodaj rdeči. Ta begonija je bolj občutljiva. Ako je na prepihu ali na vročem soncu, pa tudi če se voda iz lončka dobro ne odteka če ni na dovolj toplem in svetlem prostoru, ali ako ima prevelik lonec, začne bolehati. Zlasti občutljive so take rastline, ki jih dobimo iz toplih rastlinjakov. Pozdravijo se pa hitro, ako jih presadimo v rahlejšo zemljo. Razmnožujejo se potaknjenci kakor druge begonije. Gloir de Lorraine (slava Lotarinške) je 30 cm visoka. Listi so ledvičasti, torej niso krivi kakršni so skoro pri vseh begonijah. Stebelca so tenka, tako da jih moramo podpreti, ako nočemo, da rastejo navzdol. Goji se v lončkih in je zelo občutljiva, še na sobni zrak se tako hitro ne privadi. V začetku zime pa vzcvete tako lepo in tako bogato, da poplača vrtnarju prav vso skrb. Razmnožuje se samo s potaknjenci in vršički iz stebela ali pa iz močnih koreninskih poganjkov. Iz Gloire de Lorraine sta vzgojeni Rochfordi in novejša švedska vrsta Eges Favorit, obe z lososnim sijajem v polni rdeči barvi. Begonia Konkurent ima še večje in lepše, temnejše cvetje in močnejša stebelca, dočim ima La patrie še bujnejše listje in pa oranžno nadahnjeno cvetje.

Od novejših pravih semperflorens je Albert Martin, švicarska kultura, ki se je dobro obnesla in zato tudi hitro razširila. To je debelostebelna, 30 cm visoka cvetlica z velikimi bronasto zelenimi listi. Velik cvet je karminastoškrlaten. Iz Alberta Martina je vzgojil Benary begonijo Liebesglut (žar ljubezni), ki raste bolj strnjeno in ne zraste tako visoko kakor Albert Martin. Med vsemi vedno cvetočimi begonijami ima najbolj blesteč škrlat, ki je skoraj tako lep kakor cvet gomoljaste begonije. Rožasta semperflorens je Rossabella, Rundfunk je pa karminast in ima rjavkasto listje. Feuermeer (ognjeno morje) je samo 12 do 15 cm visoka, gosto razčlanjena rastlina, ki je polna precej velikega ognjeno rdečega cvetja in zato primerna zlasti za ozke gredice. Veliko blede rožnato cvetje in sveže zeleno listje ima Gruppenkönigin (kraljica skupin). Rubin iz Erfurta ima fino kar-



minskordeče cvetje s svilenim bleskom, ki spominja na vrtnice ali na mak. Cvetje je nakopičeno v šopkih in dosega velikost, katere do sedaj še ni imela prav nobena semperflorens, to je 5½ cm po dolžini in 3 cm po širini. Listje je rahlo rjavkasto nadahnjeno, kar se k barvi cvetja zelo lepo poda. Od starejših so vredne vse pohvale Lachskönigin, ki je visoka 25 do 28 cm, bela Triumph, ki je nizka in gosta, in pa compacta atropurpurea, ki je še vedno zelo priljubljena, zlasti za obrobke. Compacta atropurpurea ima temnozelene liste, ki pa postanejo na soncu temnordeči s kovinskim sijajem. Od te temne barve se krasno odražajo krvavordeči cveti z zlatorumenimi prašniki. Za obrobke sta tudi zelo primerni compacta alba in compacta carminea. Vse te vrste imajo enakomerno rast in stalno barvo. (Se bo nadaljevalo.)

## P•E•R•U•T•N•J•N•A•R•S•T•V•O

### Tečaj za kapunjenje.

Perutninarska zadruga državnih železničarjev priredi dne 10. junija t. l. tečaj za kopunjenje, ki se bo vršil v Zgornji Šiški štv. 141 (pri podpredsedniku zadruga g. Babniku).

Tečaj ima dva dela, teoretičnega in za praktično izvajanje operacij. Tečajniki se po demonstriranju tudi sami lahko praktično udeležujejo. Predaval in demonstriral bo predsednik zadruga g. Jakob Seher.

Tečaj prične ob 14 uri in bo trajal približno tri ure. Za kritje stroškov bo pobirala zadruga prispevek Din 5.— za osebo.

Vabimo članstvo in vse železničarje ter njih svojce, da se udeležijo tega predavanja. Šoloobvezna mladina nima pristopa.

Sličen tečaj bo priredila zadruga tudi v drugih krajih, ako se prijavi zadosno število članov.

## Č•E•B•E•L•A•R•S•T•V•O

F. Borštnar:

### Naši čebelarji na plan!

Vsi v našo železničarsko čebelarstvo zadrugo, ki nudi svojim članom take in toliko ugodnosti, da se gotovo vsakomur izplača pristopiti kot član; zato je tudi vsakega čebelarja dolžnost, skrbeti za napredek zadruga in s tem izboljšati svoj gmojni položaj. Nudi se torej vsem železničarjem-čebelarjem prav lepa prilika, preurediti svoje čebelarstvo tako, da se mu bo tudi izplačalo.

Koliko dobrih pašišč za čebele imajo zlasti naši ljudje na progi, pa jih skoraj nič ne izkoriščajo. Tu pa tam vidiš par kranjčev v nekakih



„kišlah“, nihče se ne briga zanje, gospodarijo veše in črvi, na jesen pa vse skupaj umira, treba jih je pitiati, mesto da bi jim pobral odvišen med. Potem pa ne slišiš drugega kot godrnjanje: „Saj ni nič s čebelami“, — „muha ne da kruha“ in tako naprej. Da, dragi moj, tako res ne gre! Ne dremaj okrog čebelnjaka, v roko pljuni in delaj vztrajno, pa bo kmalu bolje. Preurediti moraš svoje čebelarstvo in ga povečati kolikor zmoreš. Ven s staro šaro, pa boš dobil veselje, pa ti bo tudi kaj neslo! Primeren čebelnjak si napraviš v zimskih mesecih sam, ali pa si ga sicer preskrbiš na kak ugoden način. Izborne A.-Ž. panje, satnice, sladkor za pitanje in vse druge čebelarske potrebčine, ki bi si jih sam ne mogel napraviti, dobiš po najnižjih cenah in tudi na obroke, če ne gre drugače, pri čebelarski zadrugi v Ljubljani. Poleg tega ti preskrbi zadruga za vse te stvari še prost prevoz. Če prevažáš čebele v pašo sam ali pa skupno s sosedi, dobiš zopet prost prevoz za tja in nazaj. Tudi točilo si lahko nabaviš pod prav ugodnimi pogoji skupno s sosednimi čebelarji pri naši čebelarski zadrugi. Ves med, ki ti preostaja, vse voščine in vosek lahko prodaš prav dobro naši zadrugi.

Naša zadruga bo skrbela tudi za poučne tečaje in predavanja o čebelarstvu, ki se jih lahko udeležiš; v „Zadrugarju“ pa bodo izhajali članki strokovne vsebine.

Posluži se tudi udobnosti, ki ti jih nudi železniška uprava, da dobiš poleg prostega prevoza še ugoden prostor za stalen čebelnjak, ugodna pašišča, eventualen star material za čebelnjak ali ograjo okrog njega. Uprava posreduje tudi pri odplačevanju event. dolga zadrugi.

Železničar čebelar ima torej vse na razpolago, če je član železničarske čebelarske zadruge, tudi delež lahko plačáš v obrokih. Pa kljub temu je komaj ena tretjina čebelarjev včlanjena v zadrugi. Vprašaj se, če je to pametno! Kje pa si lahko udobneje kaj prislužiš in zboljšáš položaj, kje se lahko bolje razvedriš ali pa preganjš dolg čas kakor ravno pri čebelah? Ne posedaj po gostilnah in ne zapravljaj denarja. Uči se marljivosti od čebelic — uspeh ne bo izostal.

Naše čebelarje opozarjamo končno še na knjižico „Vrednost in uporaba medu“, ki je izšla kot priloga „Zadrugarju“ št. 3, da jo skrbno prečitajo in priporočajo tudi vsem drugim železničarjem in znancem; pristen in prav dober med po zmerni ceni pa dobijo vsi naši ljudje le v prodajalnah naše nabavljalne zadruge.

Torej čebelarji na plan!

## **Prevoz čebel v pašo s progovnim vozičkom.**

Direkcija drž. žel. v Ljubljani je ugodila prošnji naše Čeb. zadruge in dovolila prevoz čebel v pašo s progovnim vozičkom na odprto progov ter izdala sekcijam za vzdrževanje proge toštvorno odredbo pod štev. 9276/III z dne 25. IV. 1933.

K tej odredbi, ki jo interesenti dobe pri prislojnih sekcijah, na željo tudi pri zadrugi podajemo še naslednja navodila.



Čim se član zadruge odloči, kam hoče peljati svoje čebele v pašo in jih postaviti na žel. zemljišče ali prepeljati s progovnim vozičkom, mora napraviti pismeno vlogo, kolokovano s 5— Din na pristojno sekcijo za vzdrževanje proge in prošnji priložiti podpisan reverz, kolokovan z 2 Din, točno po vzorcu v citirani odredbi. To prošnjo pošlje direktno na Čebelarско zadrugo uslužbencev drž. žel. v Ljubljani, ki jo vidira in odpošlje na naslovljeno sekcijo.

Prošnjo je treba napraviti pravočasno, t. j. najmanj 14 dni pred prevozom čebel v pašo. Čeb. zadruga bo založila predpisano tiskovino „Reverz“, katera se članom na izrečno željo dostavi proti povrnitvi nastalih stroškov, t. j. 1'50 Din za poštnino in 0'50 za vsako tiskovino.

Da uvedemo enotno postopanje s prošnjami za prevoz čebel v pašo na žel. zemljišče, smo istočasno založili tiskovino „Prošnja“, katera se pošlje članom proti povračilu stroškov 0'50 Din za kom. kakor pri tiskovini „Reverz“.

Pristojna sekcija, ki reši prošnjo kot nujno v smislu navedene odredbe, dostavi rešenje direktno prosilcu. Po prejemu obvestila s strani sekcije, da je njegova prošnja ugodno rešena, je nadaljnja skrb člana, da pravočasno obvesti prisojnega nadzornika proge, kateri dan in s katerim vlakom dospejo čebele, in kedaj naj bi se dostavil progovni voziček. Nadzorniku proge je treba tudi javiti, koliko spremljevalcev naj dostavi. Istotako se je treba dogovoriti z nadzornikom proge glede odvoza čebel.

Vse izdatke nosi član sam, samo uporaba progovnega vozička je brezplačna.

## Izraba pašišč ob progi po članih Čeb. zadruge.

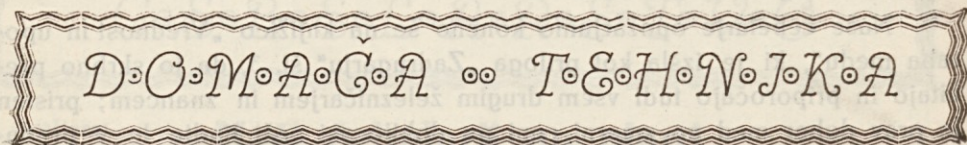
Z odlokom štev. 9276. III. 33 od 25. 4. 1933 oblastne direktije drž. žel. v Ljubljani je dana članom čebelarске zadruge možnost, izrabljati vsa pašišča ob odprti progi.

Da preprečimo vsekoli nakopičenje prevelikega števila panjev v paši v območju posameznih postaj in ob progi, pozivamo že sedaj člane, da nam pravočasno javijo, kam mislijo prepeljati čebele v pašo in koliko panjev, da nam bo mogoče pašišča pravilno razdeljevati.

Rok za te prijave je najmanj 14 dni pred prevozom.

Če bi se dogodili slučaji, da pride več prijav za eno mesto in bi bilo število panjev preveliko, se upoštevajo člani po vrstnem redu došlih prijav.

Opozarjamo, da smo v načelu proti temu, da bi postavljali železničarji čebele v območju postaj, ker stojimo na stališču, da se prepusti okolica postaj prlvatnim čebelarjem — neželezničarjem.



Ing. F. Zelenko:

## Izboljšanje štedilnika.

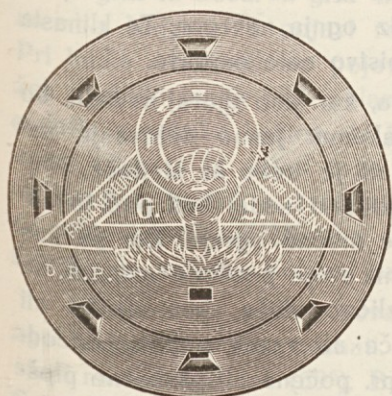
V članku „O kurjavi“ v letošnjem Zadružnem koledarju so bili navedeni glavni principi gorenja in vzroki, ki preprečujejo pravilno izkoriščanje toplotne energije kuriv. Skoro največji zapravljevec med kurilnimi napravami je kuhinjski štedilnik. Na razne načine so poskušali in še poskušajo popraviti njegov toplotni efekt. Ze v prvi številki našega glasila smo objavili eno tako napravo, danes objavljamo drugo. Kdor je prej ome-



njena članka pazljivo prečital, bo tudi današnjemu lahko sledil z razumevanjem.

Vzrok slabega toplotnega učinka štedilnika je zlasti nepopolno zgorevanje. Zrak, ki je potreben za gorenje, dohaja v ogenj od spodaj skozi rešetko. Na mestu dotika ognja z zrakom nastane največji žar, ker je tam zgorevanje najpopolnejše. Ta toplota se pa v veliki meri zgubi na okolno zidovje. Plamen, ki doseže štedilnikovo ploščo, ni več tako vroč, zlasti, ako je kurivo naloženo na debelo. V zgornjih plasteh ni dovolj zraka, nastane nepopolno zgorevanje s posledicami: tvori se ogljikov oksid in saje. Saje se vsedajo po plošči, po pečenjakih in sploh po celi notranjosti štedilnika ter preprečujejo, ker slabo vodijo toploto, njeno pravilno oddajanje na zunaj. Večina toplotne energije gre v dimnik. Vsaka gospodinja se lahko sama prepriča o pravilnosti svoje kurjave, kadar ji dimnikar čisti štedilnik. Čim več ima v njem saj, tem bolj je napačna njena kurjava.

Iz navedenega bi sledilo, da bi se pravilno moral dovajati zrak h kurivu od zgoraj. Zgoraj pod ploščo mora biti največji žar, da ga potom plošče lahko prevzame posoda. Vendar pa ta zadeva ni tako preprosta kakor izgleda. Ako bi dovajali zrak od zgoraj skozi kakršnokoli odprtino, bi sicer nastal največji žar na zgornjem delu ognja, toda ne bi mogel pravilno učinkovati na ploščo, ker bi nastali nepravilni zračni vrtilnci, ki bi ogenj odvajali od plošče. Vse te možnosti in opasnosti poznajo prav dobro kovači pri umetnem dovajanju zraka. Vendar je sigurno, da je ta pot edino pravilna. Vprašanje je samo, kako dovajati zrak od zgoraj, da se bo zgorevanje vršilo tik pod ploščo, ker le od tega imamo največjo korist. Da to dosežemo, je treba: 1. ogenj mora biti že toliko jak, da ne ugasne v spodnjem delu, ako mu zmanjka zraka (to je toplota mora prekoračiti ono višino, ki je potrebna za pričetek gorenja. Glej članek v koledarju). 2. V spodnjem delu goriva naj se vrši le nepopolno gorenje, da se tvori čim več ogljikovega kisika, ki stopa kvišku pod ploščo, se tam hitro in dobro zmeša z zrakom ter na mestu zgori in odda vso toploto plošči. To zahteva da se morajo vsi dohodi zraka skozi rešetko skoro popolnoma preprečiti; ali: zapreti je treba kurilna in pepelna vrata in vse zaklepke na njih. 3. Odvod plinov v dimnik ne sme biti nagel, da se ne prepreči mešanje z zrakom, sesanje dimnika



Sl. 1.

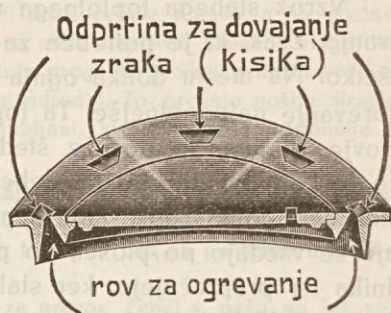
se mora oslabiti z zaklopko (šuberjem), ki se mora delno ali popolnoma zapreti kakor pokaže praksa. 4. Ako smo dosegli to, da iz ognja počasi izstopajo plini pod ploščo in jih dimnik počasi vsesava vase, nastane najlepše vprašanje, kako primešati plinom zrak tako, da se ne odvrnejo od



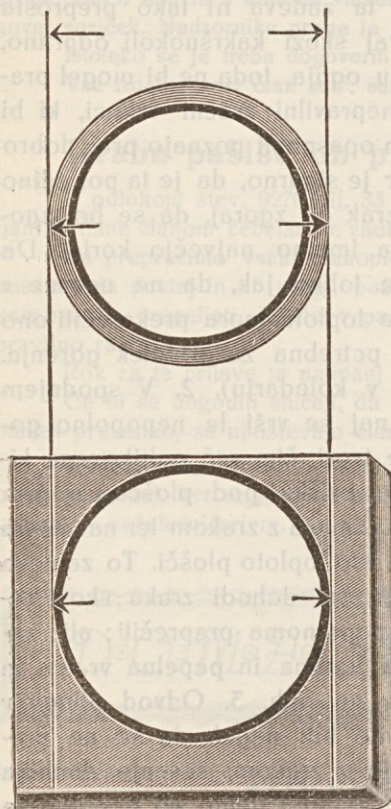
plošče, temveč da na mestu zgoraj in oddajo toploto, dimnik pa dobi le ogljikov dvokis in druge odpadke brez vrednosti.

Kakor se velikokrat zgodi, je tudi rešitev tega problema preprosto Kolumbovo jajce. Ena takih rešitev je sledeča. Neka nemška tvrdka izdeluje posebne patentirane okrogle ploščice pod imenom „Prijatelj gospodinje“ (Frauenfreund). Ta ploščica se vloži v štedilnik namesto obročkov. Slika 1. kaže izgled ploščice od zgoraj. Sestoji iz obročka, ki ima 8 odprtín in iz ploščice, ki je vložena v ta obroček. Skozi odprtine

se dovaja zrak v štedilnik, ploščica pa je radi tega, da se odvzame in skozi odprtino vlaga v štedilnik novo kurivo. To je potrebno radi tega, ker morajo ostati, ko se ogenj razgori, vsa vratca zaprta, kurivo se ne sme razbrskavati, tako da nadalje ogenj takorekoč le tli.



Sl. 2.



Sl. 3

pri nakupu. Ako se upošteva vse to, kar smo navedli in kar predpisujejo navodila za uporabo, je sigurno, da se mora doseči znaten prinranek na kurivu. Tehnično spričevalo visoke šole v Mnihovu navaja kot možnost prihranka ca 35<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, kar je seveda zelo visoko. Pa tudi mnogobrojna pri-

Slika 2. kaže prerez te naprave. Iz nje je razvidno, kako se dovaja zrak. Omenjenih 8 odprtín v obročku je na spodnji strani proti ognju obdano s posebnim klinastim „rovom“, kakor je označeno na sliki (rov za ogrevanje). V resnici je to klinasta zareza, ki ima to nalogo in lastnost, da prepreči nastajanje zračnih vrtnicev pod ploščo in vodi miren zračni tok od vseh strani v plin, ki prihaja iz ognja navzgor. Ta klinasta zareza je bistvo cele naprave.

Iz tega, kar smo zgoraj navedli, bo pač že vsakomur jasno delovanje naprave. Dodati je treba še sledeče. Največji žar nastane sedaj baš pod to napravo, ki se močno ogreje. Ker pa ima vsak štedilnik svoje posebne lastnosti, na pr. da različno vleče, ima visoko ali nizko kurišče ali razne nepotrebne odprtine (na pr. počene ali okrušene plošče, slabo zapirujoča vratca itd.), je treba napravo v pričetku uporabe čim točneje preizkusiti v smislu navodil, ki se dobijo



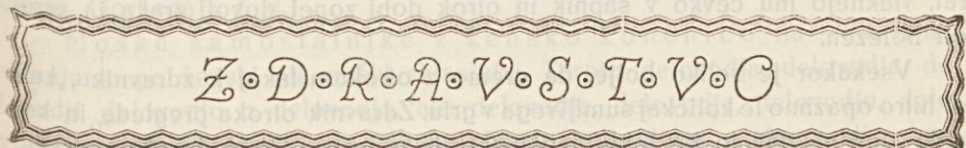
znanja dokazujejo, da je naprava zelo dobra. Da članstvu ne bi priporočali nesigurne naprave, jo je prej preizkusil tudi eden naših članov, ki jo toplo priporoča. Končno je pravilnost te naprave razvidna tudi iz dosedanjih naših teoretskih razmotrivanj. S pravilnim uporabljanjem se da mnogo prištediti na kurivu.

Na podlagi tega se je vodstvo Nab. zadruga odločilo, da uvede napravo v prodajo. Slika 3. kaže, katere izmere je treba odmeriti na šteditilniški plošči, ako hočemo napravo naročiti. Cene za navadno dvodelno tipa so sledeče:

| Zunanji premer obroča v mm |      |      |      |      |      |      |      |      |      |  |
|----------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--|
| 190,                       | 200, | 210, | 220, | 230, | 240, | 250, | 260, | 265, | 276, |  |
| 170—                       | 170— | 170— | 170— | 180— | 190— | 200— | 210— | 210— | 220— |  |

Din za komad.

Večje dimenzije ali druge tipe se morajo posebej naročiti. Nabavo te naprave članstvu priporočamo.



M. U. Dr. R. Vidmar :

## Davica.

Davica je bolezen, ki se prenaša od bolnika na zdravega človeka. Povzročitelj te bolezni je mala klica, ki se najraje naseli na sluznicah, in sicer v grlu in nosu. V grlu na žrelnicah povzroča velike bolezenske spremembe. Najprej se pojavi rdečica. Žrelnice močno otečejo, grlo istotako. Pri hudih obolenjih se pojavi že tekom nekoliko ur (6—12 ur) bel obložek v obliki malih pikic. Naslednjega dne je že žrelnica, včasih celo obe, pokrita z nekako kožico, ki je belorumenkaste barve. Ta kožica vsebuje same klice in je vsled tega jako nevarna. Če se od te kožice, bodisi s kašljanjem bodisi s bruhanjem ali z dihanjem odtrga le neznamenit delec in pride zdravemu človeku v usta, nos ali grlo, že slednji oboli. Od infekcije do začetka bolezni preteče navadno 2—4 dni.

Bolezen se prične navadno tako, da postanejo otroci bledi, trudni, izgubijo apetit, prično bruhati. Včasih tožijo, da težko požirajo. Vročina nastopi naslednjega dne (39°). Bezgavke na zunanji strani otečejo in so boleče. Sedaj se bolezen naglo razvija. Bele pikice se strnejo v cele membrane, žrelnice še močneje otečejo. Otrok prične težko dihati. Prsni koš se mu dviguje, ker lovi sapo. Iz ust prihaja smrdljiv duh po gnitju. Žleze na vratu močno otečejo. Bolnik je čimdalje slabši. Žila slabo bije, spanje je nemirno. Otrok noče uživati hrane. Požiranje mu dela bolečine. Večkrat se zgodi, da umre otrok v teku 1 do 3 tednov, bodisi vsled oslabeledosti srca,



ali vsled strupov, katere proizvajajo klice, ali vsled tega, ker se je bolezen razširila na pljuča.

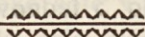
Jako nevarna je davica, če se prične v sapniku. Otrok postane hripav. Če pogledamo v usta, ne vidimo nikakih sprememb. Le hripavost se veča od dne od dne. Dihanje je raskavo, slišimo nekako piskanje. Če gre proces še dalje, postane otrok modrikast v obraz, zlasti okrog ust. Nohti so višnjevkaste barve, znamenje, da primanjkuje klsika. Otrok postaja nemiren. Premetuje se po postelji, bije z rokami, išče pomoči, ker ga hoče zadušiti. In če v tem času zamudimo trenotek, če otroka ne oddamo v bolnico oziroma ne pokličemo zdravnika, se otrok zaduši in umre.

Predno se otrok zaduši, mu stopi mrzel pot na čelo. Poprej rdečemo- modra barva postaja vedno bledejša, otrok se umiri, prične spati. To pa nas ne sme prevariti. Kajti to je le posledica pomanjkanja zraka. Bodimo previdni in ne tolažimo se, češ, sedaj mu je odleglo. Le še par ur in otrok je rešen zemeljskega trpljenja. Le ako ga pravočasno nesemo k zdravniku oziroma v bolnico, ga rešimo gotove smrti. Tam mu prerežejo vrat, vtaknejo mu cevko v sapnik in otrok dobi zopet dovolj zraka in preboli bolezen.

Vsekakor je veliko bolje, da gremo z otrokom takoj k zdravniku, kakor hitro opazimo le količkaj sumljivega v grlu. Zdravnik otroka pregleda in ko najde sum na davico, ga takoj cepi zoper to bolezen. Otrok kmalu ozdravi, obenem pa se prepreči, da ne dobi nikakih posledic vsled obolenja na davici. Davica ostane samo na žrelnicah, cepljenje prepreči pljučnico, srce ranj trpi, ker ima bolnik vsled injekcije že protistrup v krvi. Klice davice izločajo v kri neke vrste strup. Ta strup ohromi živce. Otrok ne more hoditi, ne more gibati rok, ne more govoriti, slabo sliši, slabo vidi itd. Z injekcijo pa pride nov strup v kri, ki je nasproten strupu davičnih klic in ga uničuje. Ako dovolj zgodaj cepimo otroka, to je še prvi dan, ko je začel kazati znake obolenja, se bolezen sploh ne razvije, ali pa je otrok v par dneh zopet zdrav.

Edina neprijetnost, ki se pri cepljenju lahko zgodi, a samo v nekaterih slučajih, je to, da dobi otrok po preteku 4—8 dni rdeč izpuščaj, ki močno srbi. Včasih, pri prav zelo občutljivi otrokih, pa otečejo noge ali roke, ali pa samo sklepi. Pa to se da z zdravili kmalu brez posledic odpraviti. Letos, oziroma lani sem cepil v naši okolici okroglo 400—500 otrok najrazličnejše starosti. Pri tem sem imel samo šest bolezni vsled injekcije.

Če nam eden izmed otrok oboli, ga ločimo od ostalih; damo mu posebno sobico, zračno in solnčno ter posebno postrežnico, ki ne sme priti z drugimi člani družine v stik. Ostale otroke pa damo takoj cepiti, da se tako obvarujejo te hude bolezni. Prostore, kjer je otrok bival za časa obolelosti, moramo razkužiti. Kjer ni mogoče ločiti obolelega otroka od zdravih, to je v hišah, kjer primanjkuje sob, je najbolje, da oddamo otroka v bolnico.





Dr. L. Benko:

## Iz slov. slovnice\*)

### K sklanjatvi.

Moška lastna in osebna imena na - o sklanjamo: Mirko, Mirka, Mirku i. t. d. (ne: Mirkota, Mirkotu); Borko, Borka, Borku; sinko, sinka, sinku.

Moška imena na — i sklanjamo: Hiti, Hitija itd. (ne: Hitita, Hititu); Mali, Malija, Maliju, z Malijem.

Osebna imena v določni obliki pridevnika na - ki sklanjaj: Janovski, Janovskega, Janovskemu; Koseski, Koseskega, Koseskemu; Gorki, Gorkega i. t. d.

Moške samostalnike z žensko končnico na — a lahko sklanjamo po ženski ali moški sklanjatvi. Torej: delovodja, delovodje, delovodji, delovodjo, z delovodjo, ali: delovodja, delovodja, delovodju, delovodja, z delovodjem. Enako: sluga, sluga, slugi, slugo, s slugo, ali: sluga sluga, slugu, sluga, s slugom. Isto velja za lastna imena: Matija, Tobija itd.

Opomba. Če navajamo hkratu rodbinsko in krstno ime kake osebe, moramo sklanjati obe imeni, na pr.: premestili so Brejca Alojzija (ne: Brejc Alojzija), sprejeli bomo Poljančevo Marijo, pisal je Robidi Franju itd.

Pomni, da sklanjamo: kolek, kolka, kolku (kolkovati), krhelj, krljla, pač pa: angel, angela, kamen, kamena.

Gospa, mati, hči sklanjamo:

Ednina: Gospa, gospe, gospe, gospo, pri gospe, z gospo, mati, matere, materi, mater, pri materi, z materjo, hči, hčere, hčeri, hčer, pri hčeri, s hčerjo.

Dvojina: Gospe, gospá, gospema, gospe, pri gospeh, z gospema, materi, mater, materama, materi, pri materah, z materama, hčeri, hčer, hčerama, hčeri, pri hčerah, s hčerama.

Množina: Gospe, gospá, gospem, gospe, pri gospeh, z gospemi, matere, mater, materam, matere, pri materah, z materami, hčere, hčer, hčeram, hčere, pri hčerah, s hčerami.

Vrata, usta, jetra, pljuča, drva sklanjamo:

vrata, vrat, vratom, vrata, pri vratih, z vrati, usta, ust, ustom, usta, pri ustih, z usi, jetra, jeter, jetrom, jetra, pri jetrih, z jetri, pljuča, pljuč, pljučem, pljuča, pri pljučih, s pljuči, drva, dry, drvom, drva, pri drveh, z drvimi.

\*) Pod tem naslovom bomo nadaljevali s poukom slov. jezika. Priobčevali moremo seveda le najvažnejša pravila, kar naj uvažujejo posebno tisti, ki so pogrešali v člankih, priobčenih v 2. in 3. šte. „Zadugarja“, izčrpnjše obravnave.



Sklanjatev nekaterih krajevnih imen. Pri sklanjavi krajevnih imen na **-e (je)** in **-o** moramo paziti, ali so to edninske ali množinske oblike. Prve so na pr.: Velenje, Kočevje, Zagorje ter jih sklanjamo: iz Velenja, v Velenju; iz Zagorja, v Zagorju. Druge so na pr.: Radeče (Rače), Grosuplje, Lašče, Trbovlje in se sklanjajo torej: v Radečah, iz Radeč, v Trbovljah, iz Trbovelj, Grosupljah, Grosupelj i. t. d. Dalje pomni, da pravimo in pišemo: v Laškem, iz Laškega; enako Visokem, Vi okega, Razdrtem, Razdrtega i. t. d.

**Dvojina.** Kaj radi pozabljamo, da ima slovenski jezik dvojino in rabimo pogosto (napačno) mesto nje množino. Pri moških in ženskih samostalniki se nam sicer ob primerni pazljivosti posreči pravilna raba dvojine, pri samostalniki srednjega spola pa jo navadno zavozimo in sklanjamo te samostalnike v dvojini, kot bi bili moškega spola, na pr.: dva kolesa, dva peresa, dva polja itd. Pravilno je: obe kolesi sta strti, daj mi dve peresi, vidim dve polji itd.

**Opomba.** Pri moških samostalniki, ki pomenijo živo bitje, sta rodilnik in tožilnik enaka, torej: lepa knjiga blaži srce in duha (ne: duh).

Sklanjatev oziralnih zaimkov kdor in kar: kdor, kogar, komur, kogar, pri komer, s komer,

kar, česar, čemur, kar, pri čemer, s čimer.

(Se bo nadaljevalo).

L. E. P. O. S. L. O. V. J. E

Mirko Kragelj:

## Prijateljeva oporoka.

(Novela).

Dragi prijatelj!

To knjigo Ti dostavljam s prošnjo, da uporabiš njeno vsebino za kakršnokoli delo, posvečeno človeštvu. Kot povest ali drama — oblika je postranska — bo snov priloženega dnevnika, oblikovno predelana po Tvojem prevdarku — ulegnila postati zanimiv dokument človekovega življenja, kakršno je, kakršno bi moralo, ali kakršno nebi smelo biti.

Mladi, kvišku stremeči ljudje, kakršen sem sam bil, naj čitajo to resnično zgodbo morda preobčutljive, a vendar dovolj jake duševnosti, ki je — ne le mogla, temveč celo z radostjo bolčine hotela prenašati prosto voljno ječo preutesnjenega telesa do njegovega naravnega razkroja.

Ko boš čital te vrste, me ne bo več med živimi. Višja Volja me bo pozvala, da podam obračun o svojem življenjskem nehanju. O, kako sladka je ta zavest! Za človeka, ki je bil, kakor jaz — tako nezaupljiv in zakrknjen. Zanj, ki je sočloveka proklinjal in vendar od njega — toliko pričakoval!



Ti si domneval, da sem Ti — prijatelj. Mislil si, da sem Ti odkrit. Mislil si, da sem srečen. Da ga ni srečnejšega zemljana pod zlatim solncem. Da me je obdarilo življenje z bogastvom zdravja, intelekta, ljubezni in denarja.

Kako si se motil, dragi prijatelj! Moja odkritost napram Tebi je bila — konvencija, ona od mene tolikanj in tolikokrat prokleta skrunilka življenske lepote. Moje zdravje! Ha, tudi moje zdravje, intelekt, ljubezen in denar — vse je bil le videz pod plaščem — konvencije.

Pa saj boš videl in sodil sam. Marsikaj, česar nisi razumel, Ti bo postalo jasno. Marsikaj, kar si gledal doslej v življenju v svetlejši luči, se bo omračilo, ko bom snel lažno krinko s svojega obraza in stal pred Teboj — ne več igralec, temveč razgaljen resnični človek.

In baš s tem, da se Ti — četudi že iz groba — edinemu odkrivam, učitelju in voditelju mladine; da Ti, kot v tej grozni osamelosti najbližjemu, poklanjam svojo življensko izpoved, ki sem jo v spravo z Najvišjim, s svetom in s samim seboj opravil na belem papirju, sem izpričal, da sem Te v bistvu spoštoval in cenil ter Ti zaupal bolj, nego komurkoli in da sem Ti, četudi kasno in nikoli poprej, vsaj v svoji poslednji uri poklonil pristno in iskreno prijateljsko misel . . .

Zame kot človeka, ki je vedno iskal pravega prijateljstva in prave ljubezni, pa ju do poslednjega diha ni našel, a je vzlic temu veroval vanju, Ti mora biti to dovolj. Kakor je dovolj in drago materi, da uzre solzo hvalečnosti na bledem sinovem licu, čigar ustne so okusile preveč trpkosti, da bi še mogle jecljati zahvalo.

Razven te moje knjige, ki sem jo kot molitvenik vedno čuval pri sebi in po kateri ni, razven mene, listala doslej še nobena ogavna človeška roka, Ti nimam dati ničesar. Pa saj je to tudi vse in več kot preveč od onega, kar zamore pokazati neolepšanega slabotna človeška dlan, predno za vedno omahne.

Z namenom koristiti človeku, pripomoči k osvetljenju neraziskanih globin in tajen človeške duševnosti, v katere se vedno spet iznova pogrezajo in vedno spet praznih rok vračajo potapljači človeške znanosti, sem Ti podaril svojo knjigo. Kot profesor in literat boš mojo oporoko posvetil temu namenu. Dozorevajoča mladina, starši, pedagogi — vsi, ki so poklicani, da vstvarjajo novega, boljšega in srečnejšega človeka, naj v tej življenski izpovedi iščejo in najdejo pota in načine, kako in kje je treba cepiti in vzgajati neobogljena stebelca, da bohotno vzcveto in žlahtno obrode...

Ko boš prelistal knjigo do konca, Ti bo jasno, zakaj je nisem ostavil materi svojih otrok. Sam veš, da sem svojo ločeno ženo preveč cenil in spoštoval, da bi naslavljal na njo, ki jo bo moja izguba itak oropala še za ono poslednjo trohico življenske iluzije, to svojo ubijajočo resničnost, to neolepšano in strahotno samoobtožnico. Ako jo kdaj vidiš, sklonjeno in obupano, bodi obziren in sočuten z njo. Pomagaj ji z dobro besedo, da bo našla moči, odgojiti Ano in Marijo — moji ljubljene hčerkici.



Zase pa ne prosim ničesar, kajti nihče mi ničesar ne more več dati. V kratkem pa itak odplovem — na oni breg.

Zdravniki se trudijo krog mene, da bi umetno podaljšali moje življenje. Toda vsa znanost jim ne bo pomagala. Za srto srce medicina še ni našla leka. Samo narava ga je našla: — smrt! . . .

Z roko na svojih prsih natančno zaznavam, kako utripi mojega srca pojemavajo. Ura se bo vsakčas ustavila. Odslužila je. Bodi mi Bog milostljiv! Amen.

Boris.

## II.

Predno dobesedno priobčim vsebino oporoke pokojnega Borisa, se mi zdi potrebno, da podam nekaj pojasnil. Njegovo pismo, ki sem ga prejel na dan njegove smrti, me je mučno prevzelo. Nisem in nisem se mogel spoprijazniti z mislijo, ki se mi je zdela nemogoča, da bi se res naš Boris — oni vedno pokončni, prožni, še predsinočnjem v družbi se smehljajoči Boris, danes že in tako iznenada poslavljajal.

Toda istočasno z njegovo nenavadno zapuščino — je prispel tudi časopis. Pa mi je kratki smrtni oglas potrdil, česar hip poprej še nisem mogel verjeti: „Dr. Boris J. . . je po kratkem trpljenju boguvdano preminul . . .

Njegovega pogreba se nisem udeležil. Tudi nisem poslal njegovi družini sožaljne izjave. Zdelo se mi je, da ravnam v duhu blagopokojnega prijatelja, ko opuščam vsak njemu tolikanj zoprni in odvratni izraz družabnega licemerstva . . .

Tri mesece za Borisem so pokopali njegovo ločeno soprogo. Zahrbtina jelika jo je nagloma pokosila v nekem inozemskem sanatoriju, kamor se je bila preselila po moževi smrti. O usodi Ane in Marije — Borisovih otrok, pa nisem zaznal več, nego to, da sta siroti odpoštovali v Ameriko k materinim sorodnikom.

Z Borisom sem se seznanil v Varšavi med svetovno vojno. Služila sva pri isti avijatski četi. Na prvi mah naju je združila prisrčna prijateljska vez. Pa ne le, da sva se po značaju izpopolnjevala, da naju je poleg mladosti, narodnosti in nazorov združevala enaka usoda: — plehkost obdajajoče naju okolice in po njej prebujeni občutek osamljenosti in domotožja sta naju le še bolj navezala nase. Oba sva rada sanjari. Rada razmišljala in načenjala filozofska vprašanja. Bavila sva se s politiko, prereševala socialne in kulturne probleme.

Skupno sva napredovala in skupno zapustila Poljsko. Kot mlada praporščaka so naju odredili na italjansko fronto. Pri deveti ofenzivi sva bila skupno ujeta. In kakor da naju je združila za skupni pot neka višja sila, naju tudi usoda vojnega ujetništva ni razdvojila. Skupno sva delila vse težave in dobrote južnoitaljanskega ujetniškega taborišča.

Delo, ki sva ga opravljala, ni bilo primerno najini izobrazbi. Telesno naporno, naju je duševno ubijalo. Toda Boris ni nikoli tarnal. Nasprotno!



Med svojim delom je prepeval. Zdelo se je, da mu je vsako delo v največjo slast in da mu pojočemu hodi igranje izpod rok.

Kadar sva se pod noč vračala v barake, je prijatelj najprvo segel po kitari, ki mu jo je bil za mal denar prodal neki italjanski vojak. Kadar koli je Borisu dopuščal čas — med skromnim obedom, pred pičlo večerjo, napol sitemu, ali pa še lačnemu — vselej mu je bil inštrument prva misel. Snel ga je s stene in zebrenkal nanj, pozibovaje ga v svojem naročju. In v doneči glas strun se je sanjavo pretil njegov žametni bariton.

Prepeval je vse od kraja. Vsako pesem v originalu. Oložna srbska „Pod pendžeri“ mu je bila pravtako znana in draga kot težka in sanjava ruska romanca „Mornarjev na Volgi“. Seveda njegov pestri repertoar tudi ni pogrešal občutenih španskih serenad in italjanskih barkarol.

„Brez solnca in brez zraka, se mi zdi, da bi lahko živel... je dejal nekoč. „Brez pesmi pa nebi prestajal!..“

Njegov posluh je bil čudovit. Melodijo, ki mu je ugajala, je zapel, ako jo je le enkrat kje slišal.

Nekoč nas je presenetil s pesmijo, ki je dotlej še nisem poznal. „Toselijeva serenada“, mi je pojasnil — „otožna kakor njegova ljubezen!..“ Ko je čustveno odpel njen zadnji refren, so se nenadoma odprla vrata. V barako je vstopil vojak, ki je stal zunaj na straži. Milina znane melodije ga je prevzela. Segel je v žep in hvaležno stisnil Borisu v pest škatljo cigarete...

Šele kadar smo ujetniki trudni legali k počitku, je Boris odložil kitaro. Tedaj si je prižgal vselej cigareto — edino, ki jo je slastno redno popušil. „Umirja mi dušo“, mi je o priliki pojasnjeval. „Z njo lažje prehajam iz kraljevstva sanj na realna tla!“

Najini ležišči sta se tiščali drugo kraj drugega. Ko je stražar upihnil plamen naše edine medle leščerbe in so naši taboriški tovariši drug za drugim pospali, se je med nama tja v pozno noč razvnela šepetajoča debata. Dokler naju ni prevzel spanec in odmaknil za par ur pezo spoznanja raz najini zagrenjeni, komaj dvajsetletni duši. . .

V najino izprva enolično življenje, potekajoče iz dneva v dan kakor enakomerni korak vojaške straže pred našo barako, pa je kmalu posegel srečen s'učaj.

O priliki neke inšpekcije v našem taborišču je visok italjanski vojaški dostojanstvenik velel, naj se javijo vsi, ki so poleg nemščine vešči še drugih jezikov. Z Borisem sva obvladala italjanščino, francoščino in angleščino — jezike, ki so v prvi vrsti prihajali v poštev. Zatorej sva se javila.

Teden dni nato sva bila v spremstvu straže odvedena pred vojaško komisijo. Po dobro prestanem jezikovnem izpitu naju je spoznala sposobnim. Par dni kasneje so naju z Borisem dodelili kot tolmača vojnoujetniški antantni vrhovni komandi.



Tako sva z Borisom ostavila deželo, kjer „cvetó oranže“, kjer se vedrina neba poljublja s temno modrino Sorrentskega zaliva in kjer odmeva v sanjavih nočeh preko mirne morske gladine občutena popevka napolitanskega čolnarja: „Santa Lucia...“ Ostavila domovino zakopane pompejanske kulture, ki je vzcvitala tu, pod mrko resnobo pretečega Vezuva, na razvalinah zrušenih kaprijanskih idil strahotnega Tiberija... Ostavljala sva žlahtni sok Salernskega nektarja, čigar opoja nisva črnožolta zaznamovanca smela nikdar okusiti... Oj, ostavljala še bogve kaj!

Prispela sva v Rim. Tam sva nastopila svoji novi službeni mesti. S svojim vljudnim in uglajenim nastopom, radi katerega sem včasih naravnost zavidal svojega prijatelja, si je Boris kmalu pridobil toliko naklonjenost svojih predstojnikov, da je postajal deležen dan za dnem večjih svoboščin in pravic, kot jih sicer ostali vojni ujetniki niso bili deležni.

Seveda ni Boris pri tem pozabil na svojega zvestega spremljevalca. Vsako novo ugodnost, ki so mu jo naklonili, je takoj vselej izposloval tudi zame. In tako sva se smela že po par mesecih najinega novega življenja kretati s prijateljem po večnem mestu svobodno, brez vsakega nadzorstva.

Za skromen denar sva si v predmestni hišici najela pri stari vdovi malo sobo ter prenesla vanjo svojo pičlo prtljago. Nad vzglavje Borisove postelje pa sva obesila zvonko kitaro.

Ko sva se z Borisom vračala vsak večer po končani službi domov, nama je naša postarana, a živahna gospodinja — signora Maddalena — uslužno postrezala s skromno večerjo. Po večerji sva se s prijateljem kaj rada zadržavala v gospejini družbi. Kaj rada sva se potikala po prostorni kameniti kuhinji, ali pa posedala na leseni klopi okrog prostranega, dobro ped visokega domačega ognjišča, na katerem je plapolal ogenj in objemal nadenj obešeni bakreni kotel. V njem nam je Maddalena — včasih pa tudi njena šestnajstletna hčerka Luita, pripravljala tečno polento.

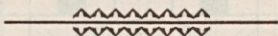
Gospa in njena hči sta se radi pomenkovali z nama. Pa saj sva jima tudi vselej znala povedati kaj zanimivega. Ker sva se stalno gibala v vojaških krogih, sva izvedela za marsikako novico, o kateri cenzura često ni dopuščala obveščati javnosti po časopisih...

Signorina Luita je bila krasotica. Vitka, temnooka brinetka, izrazitega južnjaškega temperamenta, z belim licem in mandljevimi očmi. Polna življenja in radosti, se je zdaj smehljaje se, zdaj pojoč vrtela po kuhinji, z neumornimi rokami vedno polnimi gospodinjanskega opravka. S svojo živahno pojavo je deklé kakor solnčni žarek poživiljalo prijetno domačnost našega skupnega stanovanja. Kljub svoji preprostosti in skoraj otroško razigrani naivnosti, ki ji je dajala duška s svojo prirojeno zgovornostjo, je njena tupa tam neprisiljena, v hipnem domisleku zinjena krilatica, izdajala tolikšno duhaprisotnost in naravno inteligenco, da se te je nehote polastil dvom o njeni nedolečnosti.

In vendar — šestnajstega leta še ni bila dopolnila!



Da bi videli Anito, kadar jo je Boris piknil s takimi in podobnimi, običajno le izmišljenimi izjavami! Zavihtela je kuhalnico, s katero je pravkar mesila polento, in ako Boris ni bil uren, jo je brez milosti skupil po glavi. To ti je bil lov po kuhinji — na žive in mrtve. (Se bo nadaljevalo)



Upravni odbor se je na svoji seji dne 11. aprila 1933 konstituiral sledeče: predsednik tov. Punčuh Mirko, podpredsednik tov. Klebel Emil, tajnik tov. Kobal Albert.

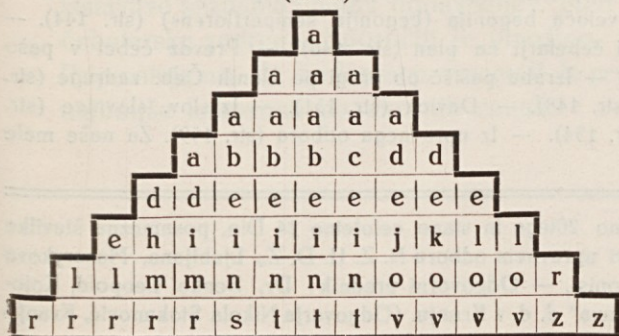
Nadzor nad prodajalnami bo vršil: v Ljubljani tov. Novak Ivan, v Mariboru kor. kol. tov. Artič Franjo, v Mariboru glav. kol. tov. Verlič Srečko.

Uredništvo „Zadrugarja“ ostane nadalje v rokah tov. dr. Leopolda Benka, kateremu bo stal ob strani redakcijski odsek, ki ga predstavljajo tovariši: Punčuh Mirko, Čerček Srečko, Škerjanc Ivan.

Na seji nadzornega odbora dne 13. aprila 1933 se je leta konstituiral sledeče: predsednik tov. Furlan Josip, podpredsednik tov. Juh Leopold, tajnik tov. Feldin Hinko, odborniki: t.t. Božič Alojz, Koprivec Janez in Požgaj Franjo.

$$Z \cdot A \quad N \circ A \circ \check{S} \circ E \quad \infty \quad M \circ A \circ L \circ E$$

## (L. R.)

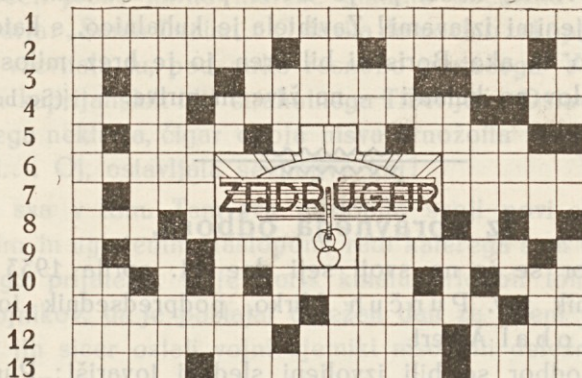


Po stopnicah dobiš  
pregovor.



# Križanica „Zadrugar“.

ABCDEFGHIJKLMNOPS



Besede pomenijo vodoravno: 1.) gospodarska ustanova, 2. polotok, dva enaka samoglasnika, turško ime, 3. otok, jugosl. mesto, angl. mera, 4. zgodnji dan, ženski pastir, oseb. zaimek, 5. amer. mesto, žensko ime, 6. kmet, drevo, 7. naziv, bolezen, 8. tuja črka, 9. veznik, turški dostojanstvenik, stiskati, 10. akad. naslov, jugosl. reka, nag, 11. gorovje na Balkanu, trg v zased. ozemlju, veznik, 12. žen. ime, bivališče v naravi, neraven, 13. del telesa, pokrajina v Aziji, servirna potreščina.

Navpično: A.) važna ustanova pri zadrugah, B.) zemlj. mera, kmet, poltreščina, C.) vrsta tiska, jugosl. reka, D.) očaj, obrežje, E.) krik, prebivalec nekega otoka, oblika pomož. glagola, F.) dvoglasnik, prevlag, del sveta, G.) luknja, vladar, H.) žuželka, žen. ime, I.) del drevesa, prislov, J.) veznik, moško ime, K.) vrsta papig, propadati, L.) žen. ime (3. skl.), zdravica, M.) igr. karta, kemični znak za „cer“, naplačilo, N.) dolž. mera, rastlina, barva (moš. sp.), O.) nebesa, zakopan, spis, P.) jugosl. reka, opat (nemško), vas pri Ljubljani, egip. božanstvo, R.) zemljepisna označba, žensko ime, opisanje, S.) amer. gorovje, egip. božanstvo, del telesa.

Rešitve ugank v 4. šte. „Zadrugarja“ bomo objavili prihodnjič. Uredn.

Vsebina: O narodnem in združnem gibanju (str. 129). — Novi pravilniki (str. 131). — „Ali rabite brezobrestno posojilo (str. 136). — Sovjetsko gospodarstvo (str. 138). — Čiščenje (str. 141). — Vedno cvetoča begonija (begonija semperflorens) (str. 144). — Perutninarstvo (str. 146). — Naši čebelarji na plan (str. 146). — Prevoz čebel v pašo s progovnim vozičkom (str. 147). — Izraba pašišč ob progi po članih Čeb. zadruga (str. 148). — Izboljšanje štedilnika (str. 148). — Davica (str. 151). — Iz slov. slovnice (str. 153). — Prijateljstva oporoka (str. 154). — Iz upravnega odbora (str. 159). Za naše male (str. 159).

„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, Kolodvorska ulica 39. — Tiskarna „Sava“ d. d. v Kranju. (Odgovarja Nikola Stokanović, Kranj.)



## Kmetijska potujoča razstava in šola

bo krožila po dravski banovini od prvega junija t. l. 53 dni in bo stala na večjih postajah po en dan. Razpored bo razglašen v dnevnem časopisju in s plakati. Vlak ima 23 vagonov, v katerih bo nameščeno razstavljalno blago, in sicer: 2 vagona za perutninarstvo, po en vagon za pouk in knjige, živinorejo in ribarstvo, čebelarstvo, sadjarstvo in vrtnarstvo, higijena na vasi in v gospodinjstvu, mlekarstvo, poljedelstvo, kmetijska industrija, industrijske rastline in svilarstvo, ovčarstvo, zadružništvo, šumarstvo, agrarne zajednice, svinjarstvo, kmetijski stroji in nekaj vagonov za opravo, električna centrala itd.

Ker so vagoni modro popleskani, je imenoval narod ta vlak „Modri vlak“.

K razstavi se vstopa v zadnjem vagonu in izstopa pri perutninarskem vozu.

Razstava bo gotovo zanimala vse sloje naroda in je pričakovati naval ljudstva na vseh postajah. Železničarje bo posebno zanimala perutninarska in čebelarska razstava, ki bo prikazovala vse nove pridobitve v teh strokah.

Priporočamo vsem železničarjem in njih svojcem obisk razstave, ki bo nudila mnogo poučnega in novega za napredek narodnega gospodarstva.

---

## Članom — dobaviteljem!

Z ozirom na sklep občnega zbora, pozivamo vse one člane, ki imajo na razpolago razne deželne pridelke, kakor fižol, orehe, jabolka, čebulo, krompir, maslo itd. ter bi jih radi prodali, da nam to javijo že sedaj v svrhu izstavitve seznama članov dobaviteljev. Med in vosek bode prevzemala naša čebelarska zadruga. Sporočiti je množino, vrsto, kvaliteto ter ceno blaga. Pripominjamo, da bomo prevzemali le prvovrstno, zdravo, sortirano blago najboljše kakovosti po dnevnih cenah.



## Uživajte mleko!

Konzum mleka je v agrarni Jugoslaviji skoro na zadnjem mestu od vseh evropskih držav. Zato smo v potrošnji drugih nepotrebnih predmetov med prvimi.

Člani zadruga, uživajte mleko, ki je najboljša in najcenejša pijača in hrana. Zadruga je poskrbela za prvovrstno planinsko mleko, ki ga dostavlja članom na dom po nizki ceni Din 2.20. — Članstvo opozarjamo, da se uračuna pri določitvi posmrtnin po členu 9 novega pravilnika v posmrtninah konzum mleka tudi v povprečni letni nakup.

---

**Zadruga ima na zalogi lepa bukova drva. Opozarjamo članstvo, da se z drvmi za zimo preskrbi že v poletnih mesecih. Jeseni ne bo mogoče vseh naročil pravočasno izvršiti, ker bo povpraševanje veliko.**

---

**Med** v lipovem čaju je za vroče in soparne dneve najbolj krepčilna in osvežujoča pijača, če jo dobro ohladiš in dodaš nekoliko citrone.







| Din                                                    | Din                                    | Din                                  |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|
| Slanina krušna . . . . . kg 16—                        | Sir, Chalet Ia . . . . . kom. 3—       | Marmelada marelična . . . . . kg 30— |
| „hamburška“ . . . . . 20—                              | „Ila . . . . . 150                     | „marel. doza á 1 . . . . . 32—       |
| „prekajena debela . . . . . 20—                        | „trapistovski . . . . . kg 20—         | Ovomaltine vel. . . . . doza 56—     |
| „papricirana . . . . . 17—                             | „Ia . . . . . 26—                      | „srednja . . . . . 32—               |
| Salame, ogrske . . . . . 60—                           | „Ila . . . . . 16—                     | „mala . . . . . 16—                  |
| „milanske . . . . . 60—                                | „lilavski . . . . . 30—                | Citronat . . . . . kg 100—           |
| „domače I . . . . . 48—                                | „Gorgonzola“ . . . . . 12—             | Kapri . . . . . 40—                  |
| „II . . . . . 35—                                      | „Parmezan“ . . . . . 90—               | Soda bicarbonat . . . . . 12—        |
| „krakovske . . . . . 25—                               | Kvargelni . . . . . kom. 050           | Kruh, črn in bel . . . . . štr. 2—   |
| „letne . . . . . 21—                                   | Maggi, velike . . . . . stekl. 2850    | Kvas . . . . . kg 30—                |
| „navadne . . . . . 14—                                 | „srednje . . . . . 17—                 | Lajca dnevna cena . . . . . kom. 070 |
| „tirolske . . . . . 25—                                | „male . . . . . 11—                    |                                      |
| „Mortadela . . . . . 25—                               | „na drobno . . . . . dkg 150           |                                      |
| „posebne . . . . . 20—                                 | „juha gobova . . . . . zav.            |                                      |
| „jetne . . . . . 25—                                   | „grahova . . . . . 12—                 |                                      |
| „pariške . . . . . 20—                                 | Juhan, velike . . . . . stekl. 12—     |                                      |
| „jezikove . . . . . 24—                                | „male . . . . . 6—                     |                                      |
| Safalade . . . . . kom. 2—                             | „na drobno . . . . . dkg 1—            |                                      |
| Hrenovke . . . . . 2—                                  | Kocke za juho „Graf“ . . . . . kom. 1— |                                      |
| Klobase, kranske . . . . . 4—                          | „Maggi“ . . . . . 125                  |                                      |
| „suhe . . . . . 4—                                     | Guljaš, ekstrakt . . . . . zav. 4—     |                                      |
| Meso, prekajeno vratina . . . . . kg 18—               | Gorčica (zenf) . . . . . koz. 9—       |                                      |
| Kare brez kože . . . . . 20—                           | Gorčica . . . . . kg 24—               |                                      |
| Kare s kožo . . . . . 18—                              | Keksi v zavitkih . . . . . zav. 6—     |                                      |
| Šunke, dalmatin. v narezu . . . . . cele . . . . . 20— | „á 1 kg . . . . . 20—                  |                                      |
| „s kožo in brez kože . . . . . 22—                     | „na vago . . . . . 20—                 |                                      |
| „kuh. v narezu . . . . . 45—                           | „v aeroplanih . . . . . kom. 24—       |                                      |
| „praške dnev. cena . . . . . 21—                       | „v pločev. dozah . . . . . doza 24—    |                                      |
| „zvitke . . . . . 21—                                  | Otroški piškoti . . . . . zav. 15—     |                                      |
| Reberca brez kože . . . . . 17—                        | Napolitanke, dolge . . . . . kom. 1—   |                                      |
| Carsko meso . . . . . 16—                              | „zav. 15—                              |                                      |
| Prsni vršci . . . . . 15—                              | Dezeri šnite . . . . . kom. 2—         |                                      |
| Plečeta, cela . . . . . 19—                            | Oblati . . . . . zav. 15—              |                                      |
| Krače . . . . . 12—                                    | Guljaš, goveji . . . . . doza 8—       |                                      |
| Jeziki, goveji . . . . . 26—                           | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „svinjski . . . . . 20—                                | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Repi, svinjski . . . . . 11—                           | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „svinjski parklji . . . . . 5—                         | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Svinjske glave brez kosti . . . . . 12—                | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Tlačenka . . . . . 10—                                 | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Ocvirki domači . . . . . 10—                           | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| DELIKATESE                                             | Din                                    | Din                                  |
| Sardine . . . . . kom. 2—                              | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „1/2 kg . . . . . šk. 12—                              | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „velike 1/2 kg . . . . . 7—                            | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „srednje 1/2 kg . . . . . 6—                           | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „male 1/10 kg . . . . . 350                            | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Sardelni obr. s kaper. velika . . . . . 8—             | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „mala . . . . . 450                                    | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Sardele, v slani vodi . . . . . kg 12—                 | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Sardele, očistene . . . . . kom. 50                    | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Tunina . . . . . 16—                                   | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Slaniki . . . . . 125                                  | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Rusi . . . . . 125                                     | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Polenovka, suha . . . . . kg 20—                       | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| Med, ajdov . . . . . 18—                               | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „cvetlični . . . . . 20—                               | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „vel. kozarec . . . . . 12—                            | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „mali . . . . . 7—                                     | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „veliki lonček . . . . . 175                           | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |
| „mali . . . . . 175                                    | „Ila . . . . . 14—                     |                                      |

| TEKOČINE                                   | Din | POTREBŠČINE ZA PERILO                          | Din |
|--------------------------------------------|-----|------------------------------------------------|-----|
| Kis za vlaganje . . . . . l 350            |     | Milo, Benzil . . . . . kos 5—                  |     |
| „vinski 6% . . . . . 5—                    |     | „Zlatorog nav. . . . . kg 1150                 |     |
| „navadni 6% . . . . . 350                  |     | „terp. . . . . 1350                            |     |
| Olje, namizno . . . . . 14—                |     | Milo Hubertus sivo . . . . . 950               |     |
| „italijansko . . . . . 18—                 |     | „nav. . . . . 11—                              |     |
| „bučno . . . . . 11—                       |     | „terp. . . . . 13—                             |     |
| „olivno . . . . . 16—                      |     | „Schicht nav. . . . . 1250                     |     |
| Brandy 0.55 l . . . . . stekl. 30—         |     | „terp. . . . . 1450                            |     |
| Brandy 7/10 l . . . . . 50—                |     | „Merima . . . . . 14—                          |     |
| Rum, Ila á 1/2 l . . . . . 18—             |     | „Sunlight . . . . . kom. 2—                    |     |
| „Ila á 1/2 l . . . . . 30—                 |     | „otroško . . . . . 8—                          |     |
| „Ila á 1 l . . . . . 50—                   |     | „loaletno Apollo vel. . . . . 12—              |     |
| Žganje, borovničar á 1/2 l . . . . . 24—   |     | „mali . . . . . 750                            |     |
| „hruševac á 1/2 l . . . . . 20—            |     | „Elida vel. . . . . 15—                        |     |
| „tropinovec á 1/2 l . . . . . 20—          |     | „mali . . . . . 8—                             |     |
| „brinjevec á 1/2 l . . . . . 20—           |     | „Speick vel. . . . . 10—                       |     |
| „slivovka á 1/2 l . . . . . 20—            |     | „Ivorn. Karlovac . . . . . 4—                  |     |
| „marelično á 1/2 l . . . . . 20—           |     | „Glycerin . . . . . 9—                         |     |
| Vino Vermut . . . . . l 24—                |     | „Viola . . . . . 4—                            |     |
| „belo štajersko . . . . . 8—               |     | „Olivia vel. . . . . 750                       |     |
| „cvček . . . . . 8—                        |     | „Marija . . . . . 10—                          |     |
| „Dalmatinsko belo . . . . . 6—             |     | „loaletno karbol . . . . . 4—                  |     |
| „Opolo . . . . . 6—                        |     | „mandeljnov . . . . . 6—                       |     |
| Prosek . . . . . l 18—                     |     | „za roke . . . . . 450                         |     |
| Francosko žganje . . . . . l. stekl. 8—    |     | „za britje II . . . . . 3—                     |     |
| „žganje . . . . . m. stekl. 8—             |     | „I . . . . . 8—                                |     |
| Rum, esenca . . . . . stekl. 8—            |     | Soda za pranje . . . . . kg 175                |     |
| Malinovec á 1/2 l . . . . . 15—            |     | Lug . . . . . 4—                               |     |
| Malinovec na vago . . . . . kg 19—         |     | Plavilo v kockah . . . . . zav. 250            |     |
| Rogaška voda á 1 1/2 l . . . . . stekl. 7— |     | Plavilni papir . . . . . 150                   |     |
| Rog. Donati á 1 l . . . . . 650            |     | Boraks . . . . . 250                           |     |
| Radenska voda 1 1/2 l . . . . . 7—         |     | „carski . . . . . šk. 475                      |     |
| Sisačka voda 1 1/2 l . . . . . 7—          |     | Škrob rižev . . . . . 5—                       |     |
| Orenka voda Fr. Jožefova . . . . . 12—     |     | „zav. 150                                      |     |
| „Palma . . . . . 10—                       |     | Henko soda . . . . . 3—                        |     |
| Medica . . . . . l                         |     | Ženska hvala . . . . . 250                     |     |
| Moš sadni . . . . . 550                    |     | „Tri“ soda . . . . . 3—                        |     |
| Chabeso . . . . . stekl. 2—                |     | „Radion“ . . . . . 550                         |     |
| Panonski biser . . . . . stek. 32—         |     | „Persil“ . . . . . 6—                          |     |
| DIŠAVE                                     | Din | POTREBŠČINE ZA ČEVLJE                          | Din |
| Poper, cel in zmlet . . . . . vel. zav. 3— |     | Krema, črna . . . . . vol. št. 12—             |     |
| Cimet . . . . . 3—                         |     | „črna . . . . . sred. št. 7—                   |     |
| Klinčki (žbice) . . . . . 250              |     | „črna . . . . . mala št. 5—                    |     |
| Piment, cel in mlet . . . . . vel. 1—      |     | „rjava . . . . . šk. 5—                        |     |
| Lavorjevo zrnje (lorber) . . . . . 1—      |     | „rumena . . . . . 5—                           |     |
| Lavorjevo listje . . . . . 1—              |     | „bela . . . . . 5—                             |     |
| Janež . . . . . 250                        |     | „bela . . . . . 5—                             |     |
| Kumna . . . . . 250                        |     | „siva . . . . . 6—                             |     |
| Muškatovi orehi . . . . . kom. 050         |     | Mast za čevlje . . . . . šk. 4—                |     |
| Muškatova cvet . . . . . zav. 3—           |     | Krtače za blato . . . . . kom. 4—              |     |
| Vanilija v šibkah . . . . . kom. 1—        |     | „za mazanje . . . . . 150                      |     |
| Žafran . . . . . zav. 075                  |     | „za svetljenje . . . . . 12—                   |     |
| Paprika, huda . . . . . 3—                 |     | Vrvice za čevlje, črne dolge . . . . . par 150 |     |
| „sladka . . . . . 3—                       |     |                                                |     |
| Ingver . . . . . 5—                        |     |                                                |     |
| Korjander . . . . . 250                    |     |                                                |     |
| Majoran . . . . . kg 60—                   |     |                                                |     |
| Kamilce . . . . . 20—                      |     |                                                |     |

| Din                                             |
|-------------------------------------------------|
| Vrvice za čevlje, črne kratke . . . . . par 125 |
| „rjave kratke . . . . . 1—                      |
| „rjave dolge . . . . . 150                      |
| Vežalke, usnjene . . . . . 2—                   |
| Olje za mazanje podplatov stekl. . . . . 8—     |

### DRUGE POTREBŠČINE

| Din                                             |
|-------------------------------------------------|
| Prijatelj gospodinj za štedilnik . . . . . 170— |
| 19, 20, 21 cm širok komad . . . . . 650         |
| Kalodont . . . . . tuba 650                     |
| Chlorodont . . . . . 650                        |
| Doromad . . . . . 650                           |
| Odol . . . . . 1. stekl. 65—                    |
| „2. stekl. 35—                                  |
| „3. stekl. 22—                                  |
| „4. stekl. 22—                                  |
| „5. stekl. 22—                                  |
| „6. stekl. 22—                                  |
| „7. stekl. 22—                                  |
| „8. stekl. 22—                                  |
| „9. stekl. 22—                                  |
| „10. stekl. 22—                                 |
| „11. stekl. 22—                                 |
| „12. stekl. 22—                                 |
| „13. stekl. 22—                                 |
| „14. stekl. 22—                                 |
| „15. stekl. 22—                                 |
| „16. stekl. 22—                                 |
| „17. stekl. 22—                                 |
| „18. stekl. 22—                                 |
| „19. stekl. 22—                                 |
| „20. stekl. 22—                                 |
| „21. stekl. 22—                                 |
| „22. stekl. 22—                                 |
| „23. stekl. 22—                                 |
| „24. stekl. 22—                                 |
| „25. stekl. 22—                                 |
| „26. stekl. 22—                                 |
| „27. stekl. 22—                                 |
| „28. stekl. 22—                                 |
| „29. stekl. 22—                                 |
| „30. stekl. 22—                                 |
| „31. stekl. 22—                                 |
| „32. stekl. 22—                                 |
| „33. stekl. 22—                                 |
| „34. stekl. 22—                                 |
| „35. stekl. 22—                                 |
| „36. stekl. 22—                                 |
| „37. stekl. 22—                                 |
| „38. stekl. 22—                                 |
| „39. stekl. 22—                                 |
| „40. stekl. 22—                                 |
| „41. stekl. 22—                                 |
| „42. stekl. 22—                                 |
| „43. stekl. 22—                                 |
| „44. stekl. 22—                                 |
| „45. stekl. 22—                                 |
| „46. stekl. 22—                                 |
| „47. stekl. 22—                                 |
| „48. stekl. 22—                                 |
| „49. stekl. 22—                                 |
| „50. stekl. 22—                                 |
| „51. stekl. 22—                                 |
| „52. stekl. 22—                                 |
| „53. stekl. 22—                                 |
| „54. stekl. 22—                                 |
| „55. stekl. 22—                                 |
| „56. stekl. 22—                                 |
| „57. stekl. 22—                                 |
| „58. stekl. 22—                                 |
| „59. stekl. 22—                                 |
| „60. stekl. 22—                                 |
| „61. stekl. 22—                                 |
| „62. stekl. 22—                                 |
| „63. stekl. 22—                                 |
| „64. stekl. 22—                                 |
| „65. stekl. 22—                                 |
| „66. stekl. 22—                                 |
| „67. stekl. 22—                                 |
| „68. stekl. 22—                                 |
| „69. stekl. 22—                                 |
| „70. stekl. 22—                                 |
| „71. stekl. 22—                                 |
| „72. stekl. 22—                                 |
| „73. stekl. 22—                                 |
| „74. stekl. 22—                                 |
| „75. stekl. 22—                                 |
| „76. stekl. 22—                                 |
| „77. stekl. 22—                                 |
| „78. stekl. 22—                                 |
| „79. stekl. 22—                                 |
| „80. stekl. 22—                                 |
| „81. stekl. 22—                                 |
| „82. stekl. 22—                                 |
| „83. stekl. 22—                                 |
| „84. stekl. 22—                                 |
| „85. stekl. 22—                                 |
| „86. stekl. 22—                                 |
| „87. stekl. 22—                                 |
| „88. stekl. 22—                                 |
| „89. stekl. 22—                                 |
| „90. stekl. 22—                                 |
| „91. stekl. 22—                                 |
| „92. stekl. 22—                                 |
| „93. stekl. 22—                                 |
| „94. stekl. 22—                                 |
| „95. stekl. 22—                                 |
| „96. stekl. 22—                                 |
| „97. stekl. 22—                                 |
| „98. stekl. 22—                                 |
| „99. stekl. 22—                                 |
| „100. stekl. 22—                                |

| Din                                        | Din                                            | Din                                      |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Sveče, male . . . . . pak. 7—              | Morska trava . . . . . kg 450                  | Sparklet steklenice . . . . . kom 150—   |
| „za božično drevo . . . . . kom. 070       | Hranilniki . . . . . kom. 40—                  | Droblilnice . . . . . 40—                |
| Svečke čudežne . . . . . šk. 10/25         | Peharji veliki . . . . . 7—                    | Mesoreznice . . . . . 50—                |
| Nagrobne lučke . . . . . šk. 2—            | „srednji . . . . . 5—                          | Žlice, nav. . . . . 550                  |
| Nočne lučke . . . . . šk. 10/25            | „mali . . . . . 4—                             | Žlice, alpaka . . . . . 1350             |
| Vžigalice . . . . . pak. 10—               | Stručnice, velike . . . . . 8—                 | „kavne nav. . . . . 5—                   |
| „šk. 1—                                    | Stručnice, srednje . . . . . 7—                | „alpaka . . . . . 7—                     |
| Zobotrebi . . . . . šk. 1—                 | „male . . . . . 6—                             | Vilice, navadne kom. . . . . 9— do 13—   |
| Črnilo . . . . . stekl. 3—                 | Solnice, lesene . . . . . 9—                   | „alpaka . . . . . 1350                   |
| Svinčniki, navadni . . . . . kom. 125      | Šivanke . . . . . zav. 150                     | Noži, navadni . . . . . kom. 10 do 13—   |
| „tintni . . . . . 40-60 . . . . . 3—       | Sukanec, bel, črn . . . . . št. 10-16 valj. 5— | „alpaka . . . . . 24—                    |
| Peresniki . . . . . 2—                     | „20-36 . . . . . 375                           | Kolesa, „Waffenrad“ . . . . . kom. 1700— |
| Predpražniki iz mor. trave . . . . . 44—   | „40-60 . . . . . 3—                            | „Kosmos“ . . . . . kom. 1250—            |
| „29—                                       | „mala doza 16—                                 | Vozički za prev. živil . . . . . 350—    |
| Slama za predsobe, la . . . . . 12—        | „vel. . . . . 29—                              | Prazne pušice . . . . . 10—              |
| „Ila . . . . . 4—                          | „s škropilko . . . . . kart. 51—               | Umetno gnojilo . . . . . kg 2—           |
| Muholovci . . . . . 1—                     | Škropilka za Flit . . . . . kom. 22—           | Semena, mali . . . . . zav. 1—           |
| Prah za čiščenje obleke . . . . . 10—      | Obešalniki, veliki . . . . . 15—               | Grah in fižol vel. . . . . 2—            |
| Pasovi, usnjeni . . . . . 4—               | „mali . . . . . 250                            | „Mali sadjar“ . . . . . knj. 5—          |
| Pergamenti papir . . . . . pola 1—         | Pralni stroji . . . . . 13—                    | „Mali vrtnar“ . . . . . 5—               |
| Celofan papir . . . . . pola 4— do 6—      | „14—                                           |                                          |
| Barva za piruhe . . . . . zav. 18—         | „16—                                           |                                          |
| Ostara papir . . . . . kom. 050            | „18—                                           |                                          |
| Grafit . . . . . kom. 3—                   | „19—                                           |                                          |
| Pasta za peči . . . . . 8—                 | „20—                                           |                                          |
| Platnene vrečice, male . . . . . 8—        | „21—                                           |                                          |
| „srednje . . . . . 12—                     | „22—                                           |                                          |
| „velike . . . . . 15—                      | „23—                                           |                                          |
| Olje za šivalne stroje . . . . . stekl. 4— | „24—                                           |                                          |

### KATHREINER KNEIPP-ova

#### SLADNA KAVA

in

#### PRAVI FRANCK

sta nerazdružljiva prijatelja.

Vprašajte vašega zdravnika, on vam bo rekel, kako zdrava je ta pijača! — 100% domači izdelek.



najplemenitija čarapa u svili fil d'Ecosse i u vuni koji izrađuje Fako d.d. Subotica





SCHICHTOV **RADION** pere sam

in preprosto kakor A-B-C

**RAZTOPI** Radion v mrzli vodi

**KURIVO**

Drva, bukova cela . . . . . Po dnevni cen

„žagana . . . . . 450

„mehka v kolob. kom. 450

Premog, trboveljski kosovec . . . . . 950

Dovoz se pri kurivu posebej računa.

Vsak petek sveže morske ribe!

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



UPORABLAJTE SAMO **FOX**

Čistilo za čevlje odlične kvalitete!

Znamka „FOX“ vam garantira fabrikate iz najplemenitejših sestavin in na temelju dolgoletnih pazljivih in premišljenih izkušenj.



**KOLINSKA**

ČIKORIJA

Tvornica čokolade

**Adolf Zavrtanik**

Lesce - Bled

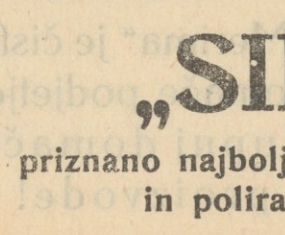
Zahtevajte mojo specialiteto „NOISETTE“ čokolado z lešniki, ki je po kvaliteti in okusu nedosegljiva. Dobiva se povsod kakor tudi vse vrste čokolade od najobičajnejše do najfinjše.



Vsak poznavalec kupi **STEYR** kolesa.

**LJUBLJANA**

Miklošičeva 36.



**„SIDOL“**

priznana najboljša sredstvo za čiščenje in poliranje vseh kovin.

**KEKSI VAFELJNI BISKVITI**

najboljši pri TOVARNA KEKSOV IN VAFELJNOV

**B. Pauer**

družba z o. z. Ljubljana

**Zlato naših hranil**

**JAJNINE**

makaroni, spaleti, juhine zakuhe