

POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI.



4

LETO IX

GLASILO
NABAVLJALNE ZADRUGE
USLUŽBENCEV DRŽAVNIH
ŽELEZNIC V LJUBLJANI

Izplačilo povračil za leto 1932.

Letošnji občni zbor je odobril za leto 1932 5% povračilo, ki se izplačuje skupno z 1% blagajniškim skantom že od 10. aprila dalje pri združenih blagajnah, in sicer v Ljubljani na Masarykovi cesti in v Mariboru na Frankopanski in na Aleksandrovi cesti.

V gotovini se povračila izplačajo onim članom, ki so kupovali robo za gotovino in onim, ki so jo kupovali na kredit, pa so določene obroke redno odplačevali.

Naprošamo vse člane, da povračila dvignejo najkasneje do 20. maja t. l. Po tem terminu se bodo povračila knjižila v dobro člana.

Obvestila o višini povračil izdajajo blagajne do 20. aprila. Po tem terminu se bodo dostavila obvestila za one člane, ki povračil še ne bodo dvignili, edinicam, pri katerih prejemaajo službene prejemke.

Pristen med je najboljše krepčilo za okrevajoče, za izletnike, turiste, potnike in delavce. Nabavljalna zadruga ga prodaja tudi v papirnatih lončkih po 3 kg, po $\frac{1}{8}$ in $\frac{1}{4}$ kg. Segajte pridno po njem!

Po redni skupščini Nab. zadruga.

XI. redna skupščina je za nami. Pregledali smo delo svoje zadruga v minulem letu. Obračun, ki nam ga je predložil upravni odbor, smo presodili in odobrili.

Zadruharji smo kritični, zadnja skupščina je to v polni meri pokazala. To je tudi prav. Zadržno načelo je sodelovanje vseh in vsakogar. Zdrava in objektivna kritika je potrebna, da se pojmi razčistijo, nedostatki odpravijo in uspehi spopolnijo. Kdor je pazno zasledoval potek skupščine, je moral ugotoviti razveseljivo dejstvo, da je bilo slišati iz vrst delegatov in združnikov mnogo zdravih misli, nasvetov in predlogov, pa tudi mnogo razumevanja za težkoče, s katerimi se mora vodstvo zadruga boriti. Tudi tisti, ki so morda nekoliko preneglo sodili njegovo delo, so se po izčrpnem pretresu vseh vprašanj lahko uverili, da je zasledovalo vodstvo budno, skrbno in oprezno korist zadruga in združnikov.

Razumljivo je, da gleda posameznik na delo zadruga včasih s preozkega, rekli bi nekoliko preveč osebnega vidika. Tudi take je zadnja skupščina podučila, da je treba zreti na našo ustanovo z gledišča, ki ga najbolje označuje naša deviza: vsi za enega, eden za vse. Kajti če prospeva zadruga kot celota, mora priti prej ali slej tudi vsak njen član — poedinec na svoj račun.

Nekaj novega v zvezi z občnim zborom je bilo to, ker se je namreč vršilo na predvečer delegatsko zborovanje, ki je imelo namen, da osigura gladek potek sledeče skupščine. Namen je bil brez dvoma dober, tudi uspeh ni izostal. Saj je skoro nemogoče izčrpati temeljito ves dnevni red v prekratkih urah, ki jih ima navadno vsak občni zbor na razpolago. Treba je računati na obilico vprašanj in pojasnil, ki jih stavijo in zahtevajo zborovalci. In prav mnogo je stvari, ki niso za poslovanje zadruga baš bistvene in ki se dajo po kratki razpravi rešiti že na taki predkonferenci in ne jemljejo zboru samemu dragocenega časa, ki je potreben za tehtnejše probleme. Pa tudi te slednje lahko že predrazgovori z vseh strani osvetlijo, tako da je treba glede njih na zboru samem le še načelnih konsta-

tacij. Očitek, da so bili člani na svojih pravicah prikrajšani, ker niso prisostvovali predkonferenci ter da niso imeli vpogleda v njen potek, ne more biti upravičen; in kakor je prišel ta očitek iz vrst članov, tako je bil zopet iz istih vrst prav dobro zavržen: svoje delegate smo zato izvolili, ker jim zaupamo, in zaupamo jim, da so tudi na predvečer varovali naše interese.

S podrobnostmi, ki so bile obravnavane na zadnji skupščini, se ne bomo bavili, gotovo bodo delegati članstvo o vsem stvarno informirali. Na tem mestu pa bi bilo treba priobčiti vendar nekatere stvari, o katerih vemo, da so združnikom posebno pri srcu in glede katerih naj bi bili vsekakor točno poučeni.

Skupščina je sprejela pravilnik o upravljanju in uporabljanju dobrodelnega fonda v korist članov zadruga, ki ga predvideva čl. 50 združnih pravil. Po vseskozi stvarnem razmotrivanju predlogov upravnega odbora in skupščinarjev je dobil ta pravilnik sledečo formulacijo važnih svojih določb:

Podpore za primer smrti (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. od 55. — 60. leta ima tak član pravico do posmrtnine po 3 letih, od 60. — 65. leta po 4 letih itd. Letni konsum mora znašati povprečno pri nastavljenih najmanj Din 3000.— za družinskega glavarja in Din 300.— za vsakega njegovega nadaljnjega družinskega člana. Pri nenastavljenih, provizioniranih, upokojenih delavcih in staroupokojenih pa najmanj Din 2000.— za družinskega glavarja in Din 100.— za vsakega nadaljnjega njegovega družinskega člana. Posmrtnina se daje ob izpolnitvi teh pogojev: pri nastavljenih v višini 20% od povprečnega letnega nakupa v zadrugi, ako umre glavar družine, in 15% ako umre članova žena. Pri nenastavljenih itd. pa v istem smislu 25% odnosno 20%. V nobenem primeru pa ne sme znašati posmrtnina več kakor Din 5000.—. Enoletni povprečni nakup se določi na sledeči način. Sešteje se svota vseh nakupov v dobi članstva, od katerih je prejel član povračila. K temu znesku se prišteje še vsota, za katero si je v tej dobi nabavil pri zadrugi mleko. Tako izračunani končni znesek se deli s številom let članske dobe, najmanj pa s 5; kvocijent predstavlja povprečni letni nakup. V interesu članstva je torej, da kupuje vse svoje potrebščine le v združnih prodajalnah, ker si na ta način nabira vsote, ki bodo odločevale o višini posmrtnine. Višina procentov, kakor jih je določila skupščina, pove tudi, da se je oziralo še posebno na naše najslabše situirane tovariše.

Skupščina je sprejela tudi pravilnik, ki ga predvideva čl. 31 združnih pravil (volitve delegatov in njih namestnikov za skupščino). Pravilnik določa dosedanje prakso. Nadalje pravilnik po čl. 49 združnih pravil (ustanovitev pokojninskega fonda za uslužbence nab. zadruga) ter pravilnik po

čl. 50 združnih pravil (o upravljanju in uporabljanju fonda za splošne kulturne in humanitarne cilje).

Sprejet je bil predlog tovariša iz Ljulomera, da naj upošteva zadruga pri svojih nakupih tudi male producente iz vrst lastnih članov.

Večkrat izražena želja, da se ustanove po večjih centrih filialne združne prodajalne (Jesenice, Celje itd.), je bila obravnavana objektivno, ni pa še mogla biti tokrat realizirana. Za sedaj morajo obveljati tehtni pomisleki upravnega in finančnega značaja. Upravni odbor pa je dobil nalogo, da zadevo obdrži v evidenci, jo prouči in ob danih pogojih tudi v tem pogledu zadovolji članstvo.

S potekom skupščine smo lahko zadovoljni. Bila je izraz volje smotrenega in resnega dela za prosopeh združne ideje, za našo gospodarsko samoosvojitve in prežeta trdne vere v bodočnost.

van Der žič:

Pol stoletja slovenskega združništva.

Letos je poteklo 50 let od ustanovitve Zveze slovenskih posojilnic. Ustanovljena je bila na pobudo očeta slovenskega združništva inž. Mihaela Vošnjaka na zborovanju v Celju. Po ustanovitvi Zveze se je šele pričelo smotreno združno delo med našim slovenskim ljudstvom. V začetku je obsegalo to delo, kakor že naslov pove, samo eno panogo zadrugarstva, kreditno. Je to čisto razumljivo, da se je slovenska inteligenca pod vodstvom Vošnjaka odločila, iztrgati slovensko kmetsko ljudstvo iz rok individualističnih magnatov, ki so bili vrh tega tudi strupeni narodni nasprotniki našega naroda, ki so ga s posojili na nečloveško visoke obresti tlačili gospodarsko ter zaslužnjevali politično in nacionalno.

Težkoče so bile ogromne, ker so avstrijski mogotci videli v tej novi Zvezi najhujše orožje slovenskega ljudstva v obrambi za svoje nacionalne in gospodarske pravice. Na drugi strani pa je tudi med našimi slovenskimi premožnimi ljudmi bilo precej odpora, ker so ti pač le prevelikokrat v prvi vrsti gledali na svoje lastne interese in niso bili dostopni altruističnim čustvom, še manj pa dejanjem. Vendar je Miha Vošnjak znal pridobiti sodelavcev in kmalu je vspostavil precejšnje število kmetijskih posojilnic po vseh krajih slovenskega ozemlja. V prvih 10 letih je število članstva v Zvezi slovenskih posojilnic včlanjenih zadrug poraslo že na 30.000, kar za takratno dobo pomenja ogromno število.

Na žalost je politična delitev slovenskega naroda v dva velika tabora posegla tudi v združno delo in leto 1896 nam prinese delitev zadrug po političnem obeležju njihovega članstva. Da se Zveza ni mogla takoj preosnovati v zadrugo, so ovirale razne težkoče. Bilo je treba veliko samozatajevanja vseh pravih združnih delavcev in šele leto 1905 je prineslo uspeh, ko se je Zveza slovenskih posojilnic preosnovala v Zdržno zvezo

v Celju s točno določenim delokrogom vrhovnega vodstva, revizije, pouka, ustanavljanja in pospeševanja zadrug vseh panog. Tekom par let je Zadružna zveza v Celju zbrala pod svoje okrilje precejšnje število zadrug, ne samo v Sloveniji, nego tudi v Istri in Dalmaciji.

Vsled politične razkosanosti se leta 1908 ustanovi v Ljubljani še tretja zadružna centrala, Zveza slovenskih zadrug, v katero prestopi precejšnje število primorskih in kranjskih zadrug. Od tega leta imamo Slovenci tri zadružne centrale, in sicer: Zadružno zvezo v Celju in Zvezo slovenskih zadrug v Ljubljani na takozvani napredni podlagi ter Zadružno zvezo v Ljubljani na krščansko-socialni podlagi. Prvi velik udarec je zadružni pokret pri nas doživel leta 1911 s polomom Glavne posojilnice v Ljubljani, pri kateri je bila prizadeta Zadružna zveza v Celju. S težkim trdom se je posrečilo, da se je ta udarec prebolel, vendar ni bilo mogoče preko noči odpraviti posledic, osobito ker so nasprotniki vseh vrst z vso silo poskušali ovirati zadružni pokret med slovenskim ljudstvom in mu omajati zaupanje.

Med vojno se je Zadružna zveza morala prilagoditi vladajočim razmeram in ji je tudi uspelo osobito v robnem prometu doseči take uspehe, da so posledice poloma Glavne posojilnice bile popolnoma odstranjene. Povojna doba je postavila naše zadružništvo pred nove naloge. Poslovanje zadrug med vojno je na znotraj povsod trpelo, ker so zadružni delavci po ogromni večini bili mobilizirani in je bil tudi velik del slovenskih zadrug v Primorju in Istri radi fronte oviran v poslovanju. Vse to je bilo treba popraviti in poleg tega tudi odpraviti takozvano med — in povojno psihozo, katere se tudi naš narod ni moge ubraniti. V vseh teh činiteljih je tudi treba iskati v prvi vrsti vzrok za nov velik udarec, ki ga je Zadružna zveza v Celju pretrpela s polomom Slavenske banke leta 1926. Sanacija tega udarca je bila skoraj težja nego onega iz leta 1911. Šele leta 1930 je prišlo do spoznanja in pravih odločitev, ko je bila izvršena združitev obeh naprednih Zvez — Zadružne zveze v Celju in Zveze slovenskih zadrug v Ljubljani — v Zvezo slovenskih zadrug.

Prehajam k drugemu jubileju, k 25. letnici obstoja Zveze slovenskih zadrug v Ljubljani, ki je bila ustanovljena leta 1908 in je že od začetka veljala kot nekak tekmeč Zadružni zvezi v Celju. Bilo je pred vojno o tem vprašanju veliko govora. Nekateri so obsojali cepitev takozvanih naprednih sil, drugi pa so hvalili in prerokovali naprednemu zadružništvu hitrejši razvoj in napredek. Ni še danes čas, izrekat dokončne sodbe, vendar lahko ugotovimo, da je Zveza slovenskih zadrug v Ljubljani v kratkem razdobju do vojne združila pod svoje okrilje precejšnje število slovenskih zadrug.

Po vojni se je pojavilo nekako idejno nasprotje glede ustroja in smeri delovanja Zveze same, ali naj se omeji na trge in mesta ali pa naj svoje delo pred vsem usmeri na podeželje, na vasi in pravo kmetско ljudstvo. Razvoj je šel počasi in veliko truda je bilo potrebno, predno je

prišlo do vsesplošnega spoznanja in združnega pomirjenja. Žrtve so morale padati, ki so bolno odjeknile v najširših vrstah našega naroda. Šele leto 1930 je prineslo združitev v eno Zvezo in s tem dalo realno možnost pravemu združnemu delu. Od takrat jubilejntka Zveza slovenskih zadrug vrši svoje poslanstvo med slovenskim ljudstvom in vzlic težkočam gospodarskega življenja slovenskega malega človeka uspešno brani njegov obstanek.

Kratka je doba 50. let v življenju naroda, dolga in težka pa je bila za naše slovensko združništvo. Vendar lahko ob 50. letnici sleherni iskreni Slovenec in Jugoslovan prizna, da je združni pokret bil častno ustanovljen in častno voden od slovenskih združnih pionirjev in delavcev. Preizkušnje so bile težke in znabiti je bilo možno se jim izogniti. Vendar danes nihče ni poklican, da bi izrekel tako sodbo in obsodbo. Ako pogledamo zgodovino združnega pokreta pri drugih narodih, vidimo, da so morali pretrpeti združni pionirji še veliko hujše udarce in da se je šele iz velikih žrtv posameznika in celote zadrugarstvo dvignilo do sedanje višine. Ponosni smo lahko na dosednji razvoj zlasti Slovenci, ker smo pod najtežjimi razmerami le imeli moče, ki so znali naše združništvo usmeriti na pravo pot za dobro najširših slojev našega naroda.

Naš narod vedno bolj ceni svoje zadruge. In četudi se mi državni uslužbenci in železničarji v splošnih zadrugah manj udeležujemo in smo v naši državi nekako oddvojeni na svoj lasten združni pokret, vendar nas kot zadrugarje najtesneje spaja velika združna misel, velika ideja združne skupnosti in združne samopomoči. Iz tega spoznanja se tudi mi pridružujemo vseobči želji, da bi Zveza slovenskih zadrug ob vstopu v drugo polstoletje še z veliko večjo vnemo bila glasnica združne misli med slovenskim ljudstvom in pobornica čiste združne ideje. Naj bi ji uspelo, da v drugem polstoletju doseže s svojimi napor, da bo zadrugarstvo med slovenskim ljudstvom služilo samo samemu sebi in združni samopomoči, s tem pa obenem branilo gospodarski, socialni in kulturni obstanek in napredek našega naroda.

Jubilejntka je za svojo proslavo izdala lepo „Jubilejno in letno poročilo“, v katerem podaja kratek pregled združnega dela preteklih 50 let. Na rednem občnem zboru dne 3. IV. 1933 se je istočasno vršila slavnostna proslava petdesetletnice, ki je počastila vse one slovenske moče — zadrugarje, ki so našemu narodu in nam vsem bili voditelji in učitelji. Naj nam in našim zanamcem ostane njihova deviza vedno čista in vzvišena: Vsi za enega — eden za vse!

Občni zbor Kreditne zadruge v Ljubljani.

VII. redni občni zbor Kreditne zadruge uslužbencev drž. železnic v Ljubljani je za nami. Vršil se je dne 12. marca t. l. v Slogini dvorani, ki je bila prilično dobro zasedena. Udeležba članstva je bila vsakakor mno-

gobrojnnejša kot prejšnja leta, kar kaže na porast zanimanja za to našo denarno ustanovo. Potek zbora je bil vseskozi dostojanstven, stvaren, vse debate so se vršile mirno, resno in se je videlo in čutilo, kako članstvo pravilno pojmuje delo in idejo zadrugištva.

Zbor se je otvoril ob 10. uri in končal ob 12. uri 30 minut ter je v tem času predelal ves objavljeni dnevni red. Po poročilih upravnega in nadzornega odbora, ki jih je sprejelo članstvo z odobravanjem, ker je zadruga vršila svoje posle kljub splošni denarni stiski nemoteno in brez večjih motenj, se je sprejel letni računski zaključek za leto 1932. in je bila podeljena obema odboroma razrešnica. Volitve niso prinesle v odboru nikakih sprememb in so se ponovno izvolili odborniki, ki jim je potekla poslovna doba. Pri točki „sprememba pravil“ je bilo izmenjano besedilo člena 4 v tem smislu, da smejo biti člani samo železničarji, aktivni in upokojeni ter vdove po teh, in člena 45, da se izplača delež po onem rednem občnem zboru, ko preneha jamstvo odpadlega člana.

Velik korak navzgor je napravila zadruga na občnem zboru s sprejetjem pravilnikov za različne sklade, ki so bili že ustanovljeni, oziroma so se letos ustanovili. Tako imamo sedaj: 1) Sklad za dubiozne terjatve, 2) Pokojninski sklad za zadrugine uslužbenke, 3) Sklad za obče kulturne in humanitarne namene in 4) Sklad za korist članov. S tem je zadrugi podana podlaga, na kateri lahko vrši razven svoje prvotne namere, namreč: zbiranja vlog in davanja posojil, še v večji in širši meri svojo socialno, humanitarno in kulturno misijo, ki jo vključuje vsako pravo in zdravo zadrugištvo.

Posebno pozornost in vzorno pojmovanje zadrugištva je moral vzbuditi pri vseh prisotnih redek primer, ker so bili vsi sklepi in predlogi sprejeti soglasno. S tem je članstvo dokumentiralo enotno voljo, da osteni zadruga izven vseh bojov in vzvišena nad dnevnimi spori in osebnostmi. Ta pojav je najboljše poročilo za bodočnost in procvit naše zadruge in je tudi najboljši odgovor sovražnikom in nasprotnikom zadrugištva, ker ne smejo računati v zadrugišnih vrstah z neslogo in razprtijami, ki naj slabijo zadruge in zadrugištvo.

Zato nam ostane VII. redni občni zbor v najlepšem spominu.

U. prof. dr. France Veber:

Družina in zadruga

Nekateri menijo, da se bližamo časom, ko bo pravo družinsko življenje izginilo. Take napovedi se mi zde malo verjetne. Družinsko življenje je nekaj prvotnega, česar človek ni šele umetno ustvaril, in nahajamo zato sledove takega življenja tudi pri živalstvu; tudi zgodovina človeške družine gre takó daleč nazaj kakor vsa zgodovina človeštva. Družina je osnovna krvna oblika človeške socialnosti in bi sama šele tedaj izginila, ko bi

izginili osnovni krvni goni naše narave. Pojav vsakemu znane družinske ljubezni pa še priča, da je družina tudi enako osnovna duhovna socialna zajednica. V družini sta takó enakomerno združeni obe osnovni točki vse človeške življenske skupnosti, namreč krvna sorodnost in vzporedna duhovna vzajemnost; in k temu je družinska krvna skupnost najtesnejša krvna skupnost in družinska ljubezen je najmočnejša ljubezen. Vse to pa izvira od tod, ker družina ni nikaka „dogovorna“ ali „pogodbena“, pač pa po osnovnih krvnih in duhovnih gonih človeka ustvarjena oblika skupnega življenja.

Zató je samo to verjetno, da bo družina vedno bolj izgubivala take naloge, ki niso prave družinske naloge; čeprav jih je dosedaj družina vršila. Na pr. v prejšnjih stoletjih in tisočletjih je bilo samim družinam naloženo tudi tako udejstvovanje, kakor ga vrše danes stanovske zajednice ali tudi državne oblasti. Družina bo samo postajala vedno bolj čista ter samosvoja socialna zajednica in bo vedno bolj samo vse to vršila, kar je zanjo bistveno in česar druge socialne edinice že po lastni naravi vršiti ne morejo. Zgodovinski proces družinskega življenja ni proces vedno večjega izločanja družine in njenega socialnega mesta, pač pa je to proces vedno večjega čiščenja in vedno jasnejšega poudarjanja svojstveno družinskih činjenic sicialnega življenja. Vse take činjenice so in morajo biti zgrajene na pokazani elementarno instinktivni družinski življenski skupnosti, ki ima še dve posebni veji, kakor sta dani z omenjenim krvnim in vzporednim duhovnim sorodstvom med poedinimi družinskimi člani. Prva veja stori iz družine osnovno gospodarsko zajednico človeške socialnosti, druga pa svojstveno človečansko, duhovno.

Po svoji prvi veji je družina načelna izhodna ter končna osnova vsega pravega imetja in vse prave lastnine. Človek bi morda nikoli ne mislil na nobeno imetje in na nobeno lastnino, ako bi ne bil še član družine, za katero se trudi in dela. Ako naj družina vztraja, mora biti v prvi vrsti nje gospodarska stran urejena in zdrava. To dejstvo velja v zgodovini nazaj, je pa tudi danes enako očitno in to tudi tam, kjer pravo družinsko življenje morda nima več stare cene in vrednosti: današnje slabe gospodarske prilike so glavni vzrok navideznega sodobnega propadanja družinskega življenja in tudi različne ruske petletke očitvidno ne morejo doseči, da bi vsaj v načelu izločile gospodarsko brigo staršev za deco. Po omenjeni drugi svoji veji pa je družina enaka načelna izhodna ter končna osnova pravega človečanstva, prave humanitete. Tudi znani liberalizem 18. stoletja je resda sprožil idejo nekega vesoljnega človečanstva, kateremu edinemu na ljubo naj bi žrtvovali narodno-rasne in družinsko-plemenske razlike na zemlji. Toda tako človečanstvo je mrtva misel na papirju, za katero se ne more nihče življensko ogreti. Kaj bi rekli o Slovencu, ki bi storil vse mogoče recimo za Kitajca ali Španca, bi pa s prezirom gledal na slovenskega brata? In kaj bi rekli o očetu, ki bi vse mogoče storil za druge, bi se pa prav nič ne briga za svoje otroke? Za-

res osnovna je samo družinska ljubezen in torej na pr. ona ljubezen, ki sili mater, da je pripravljena, za svojega otroka žrtvovati vse, tudi življenje. Zato je samo ta ljubezen tudi neobhodna osnova vse ostale „ljubezni do bližnjega“; tudi ta ljubezen mora kliti iz prvotne družinske ljubezni ali pa je podobna le svetli peni, ki se pri vsaki najmanjši priliki takó hitro razblini. Zato bi bil poizkus, družino in družinsko ljubezen zatreti, toliko kakor poizkus, tudi človečanstvo in to vprav v kali zatreti. Sklepam: družina je začetna in končna gospodarska in duhovna osnova vse človeške socialnosti; brez družine bi nastal tak gospodarski in duhovni kaos, kakor bi mu ne mogla blizu nobena druga sila na svetu in tudi nobeno razumsko prizadevanje, pa naj bi bilo tako prizadevanje v vseh drugih ozirih še takó čisto in močno.

Omenjeni dve sestavni strani pravega družinskega življenja nam že sami nakazujeta tudi ozke vezi, ki obstojajo med družino in — zadrugo. Tudi drugi so pravo zadružno gospodarstvo in življenje že nazivali le primerno razširjeno družinsko gospodarstvo in življenje. Toda sam moram odbiti še znani ugovor, češ, da gre pri zadružnem življenju za pravo pogodbeno in torej takorekoč umetno obliko socialnega življenja: zadruge da se ustanavljajo po svobodnem sklepu pristojnih zadružnikov in šele ta sklep da daje posameznim članom takó ustanovljene zadruge posebne pravice in jim nalaga enako posebne dolžnosti. Tudi ta razlika med družinskim in zadružnim življenjem pa je vprav v bistvu samo navidezna! Najprej naj spomnim samo na primer prvotnega slovanskega zadružnega življenja, ki je bilo prav gotovo le primerno razširjeno družinsko življenje. In če se zopet povrnem k današnji, moderni zadrugi, naj še samo to omenim, da je vsaj oni po-eben „sklep“, ki je potreben za ustanovitev take zadruge, sam osnovan zopet na elementarno instiktivnih potrebah in težnjah poznejših pravih zadružnikov. Znani angleški tkalci, ki so prvi ustanovili tako moderno zadrugo, so to storili brez dvoma samo na temelju elementarno instiktivnega občutka, da gospodarsko in duhovno takó naprej več ne gre. Elementarni podzavedni instinkti so dovedli tudi do ustanovitve prve moderne zadruge; in samo taki instinkti bodo zadružno življenje in njega razvoj vodili tudi naprej ali pa bi — tudi zadružništvu ne mogel prorokovati prave bodočnosti. Cenjeni čitatelj naj še pomisli, da človeku ne gre le za golo življenje, temveč da mu gre — in to tudi v smislu elementarnega instinkta — za človeka vredno in dostojno življenje; zato je vsa človeška borba za kruh le instiktivna borba za sredstvo, brez katerega tudi ni prave duhovne sreče na zemlji.

Zdaj mi prihaja na misel tudi oni sklep in ona obljuba, ki je potrebna, da stori iz dveh mladih ljudi prava zakonca. Saj bi kdo lahko menil, da je potemtakem tudi družinsko življenje samo neka pogodbeno in umetna oblika naše socialnosti. In vendar to ni takó, ker je tu in vprav tu oni poseben sklep samo poseben vnanji izraz tega, kar spada k osnovnim ter

elementarno instinktivnim potrebam in težnjam človeške narave. In takó sta ta posebni sklep, s katerim stopita dva človeka v zakonsko življenje in postaneta po tem potu ustanovitelja posebne družine, in oni poseben sklep, s katerim stopijo različni posamezniki v združno življenje in postanejo po tem potu ustanovitelji posebne zadruge, pravzaprav činenici enakega reda: obe sta osnovani na elementarnem instinktivno-gonskem svojstvu človeka in obe se druga od druge vsaj v bistvu samo toliko razlikujeta, kolikor obsega prvi, „družinski sklep“ ožji krog ljudi, drugi, „zadružni“ pa širšega. Zato tudi ni čuda, da nahajamo tudi v vsakem pravem združnem življenju obe posebni veji, ki sta se nam bili že pokazali kot enako bistvena znaka vsega pravega družinskega življenja. Tudi združno življenje se dogaja v posebnih zajednicah, ki so svojstvene gospodarske in svojstvene človečanske oblike skupnega življenja.

Že na zunaj vidna osnovna stran in že na zunaj vidni osnovni namen sleherne prave zadruge je vsekako v posebni gospodarski obliki človeškega življenja in je to dejstvo v nekaterih modernih državah tudi s posebnimi zakoni overovljeno, na pr. z zakonom, ki naravnost prepoveduje naslov „zadruge“ takim korporacijam, ki nimajo gospodarskega značaja in gospodarskega namena. Toda združništvo je enako osnovna zgolj duhovna, človečanska činjenica socialnega življenja in v tem je iskati nevidno notranjo osnovno stran in nevidni notranji osnovni namen vsega zdruugarstva. Po združnem življenju postajajo prvič tudi goli družinski vidiki vedno širši ter višji, kar že samo stori da postaja pravemu združniku vprav pojem človečanstva še posebej pomemben in tehten. Drugič ima pravo združništvo res samo na zunaj glavni namen v samem gospodarstvu; najgloblja njegova notranja stran pa je, da izkuša preko takega gospodarstva nuditi svojim članom resnično možnost pravega duhovnega ter svojstveno človečanskega udejstvovanja in izživljanja. Razlog, da zakonski predpisi tega izrecno ne omenjajo, pa je samo v tem, ker navaja vsak zakon izrecno le sredstva, a ne končnih namenov, za katere so ta sredstva potrebna. „Juridčna stran“ zadruge je takó samo sredstvo za nje notranje in nejuridčno, pač pa etično bistvo. In zato tretjič ni čuda, da stori vprav združništvo — in to zdaj tudi po izrecnih zakonskih predpisih ter navodilih — s svoje strani toliko tudi neposredno za prave humanitarne in čiste kulturne namene

Fr. Gorše:

Sovjetsko gospodarstvo.

(Nadaljevanje)

NEP je dovolila privatno trgovino, ki je bila do marca 1921 najstrožje prepovedana. Nova privatna podjetja so prevzela izmenjavanje robe med konsumenti in producenti, med deželno in mestom. Dovoljeno je bilo to, o čemur je bilo l. 1920 nevarno razmišljati. S posebno odredbo so kmetje dobili pravico razpolaganja z deželnimi pridelki. Prisilne rekvizicije so bile opuščene, nadomestili so jih davki. V državnih rokah so ostala le velika

industrijska in prometna podjetja. Oddahnili so si kmetje, trgovci in mali industrijalci. Komunistična država je nenadoma zapustila pota, ki si jih je načrtala v svoj program in po katerih je korakala z železno doslednostjo h kolektivnemu gospodarstvu. NEP pomeni vzpostavitev starega meščansko-kapitalističnega reda, ki je bil navidezno v Uniji socialističnih sovjetskih republik za vedno pokopan. Spoznavši zgrešeno gospodarsko politiko in pod pritiskom notranje-političnih razmer je sovjetska vlada usmerila korake v drugo smer.

Razumen in pametan človek se odloči zapustiti nepravo pot, predno je prepozno, le neumnež drvi naprej in pogine. NEP je oživila trgovino, banke in industrijo. Toda privatniki niso imeli kapitala in nikakih prihrankov, večje tovarne in industrijska podjetja so pa ostala v državnih rokah. Potrebne so bile reforme na vseh gospodarskih in upravnih področjih. Vlada je morala spremeniti državni finančni sistem, vpeljala je državni proračun po vzorcu zapadnih držav. Kompliciran sistem davkov in raznih drugih dajatev je bil uveden. Ustanovljena je bila državna banka z zlato rezervno za zaščito domače valute, odprle so se borze. Državne tovarne so pričele poslovati po navadnem trgovskem načelu, a da bi preprečile konkurenco, so se združile v truste in kartele, ki so sčasoma postala prava monopolska podjetja. Razume se, da je državna banka financirala z dolgoročnimi in kratkoročnimi krediti državno industrijo. Privatna trgovina se je razvila izvanredno hitro in je zavzela kar najboljše dimenzije. Mesta so bila bogato preskrbljena z živlenskimi potrebščinami, ljudje so se kmalu začeli vračati iz dežele v mesta, kjer se je pričelo pojavljati pomanjkanje stanovanj. Vlada je bila radi naglega porasta privatne trgovine vznemirjena, kar dokazuje, da nikakor ni imela resnega namena obrniti hrbet kolektivismu, temveč da je nenadno spremembo gospodarskega kurza l. 1921. vpeljala le, da se sistematično in temeljito pripravi k uvedbi kolektivismu, in ker je spoznala, da je bil začetek prenagel in premalo premišljen. Z visokimi davki je vlada zavrla prenagel razvoj privatne trgovine, ki je začela hitro nazadovati.

Zanimivo je, da se privatna industrija ni nikoli posebno razvila, čeprav so bili rokodelci in obrtniki malo obdavčeni in so imeli ugodnejše pogoje za uspešen razvoj kot pa mali privatni trgovci. Država je na vse mogoče načine favorizirala podeželske kmečke rokodelce (kustari). Pod pritiskom raznih upravnih mer je bilo od 400.000 obrtnikov (kustarjev) okoli 64.000 organiziranih v produktivnih zadrugah, ki so letno proizvajale za 900 milijonov rubljev blaga. Da bi se obrtniki še krepkeje organizirali, je vlada protežirala le organizirane rokodelce, samo ti so dobivali potrebne sirovine in poluproizvode iz državnih tovarn. Zadržno organizirani rokodelci so prodajali proizvode državnim razpečevalnim uradom radi prodaje brez posredovalcev.

Privatna velika industrija se ni mogla razviti radi pravne nesigurnosti, previsokih davkov, radi težav pri nabavi sirovin, visokih najemnin, radi

pomanjkanja bančnega kredita in posebno še radi negotovosti, katere žrtve so postali lastniki v spornih slučajih z delavci.

Državna kakor tudi zadržna podjetja so uživala vsestranske prednosti pred privatnimi. L. 1925/26 je dala državna blagajna državnim podjetjem 373 milijonov rubljev podpore v različnih oblikah. Toda navzlic vsemu temu sta privatna trgovina kakor tudi industrija uspešno konkurirali državi.

NEP je postala sovjetski vladi radi bujnega porasta privatne industrije in trgovine neprijetna. Treba jo je bilo toraj ukiniti, ne da bi to bilo uradno razglašeno. Sredstev za doseg svojih ciljev vlada ni mnogo iskala in izbirala. Visoki davki, številne persekucije in preganjanja so zavrli skoraj popolnoma privatno inicijativo. Otroci privatnih trgovcev in obrtnikov niso smeli na visoke šole, sami in njihovi otroci niso smeli menjati poklica. Vredno je povedati, da so mali trgovci in obrtniki l. 1926/27 plačali 260 milijonov rubljev davka, medtem ko so velika državna trgovska in industrijska podjetja plačala le 94 milijonov rubljev. To nerazpoloženje vlade proti privatnim podjetnikom je imelo za posledico, da je privatna podjetnost skoraj popolnoma prenehala. S temi merami je vlada uničila NEP, kateri itak nikoli ni kazala posebne naklonjenosti. Vladajoča ideologija je zavrnila nepopularno delo NEP-a. Toda gospodarsko življenje in njegov razvoj ne pozna skokov. Ko je bila NEP še v živahnem razvoju, so porasle potrebne zadruga, državna trgovina in industrija, ki so pokazale obrise novega gospodarskega življenja in dale pobudo za ustvaritev najveličastnejšega gospodarskega načrta pjabatilke.

Pjabatilka je široko zasnovan načrt bodočega razvoja industrije, prometa in poljedelstva v USSR in spada brez dvoma med največje in najmodernejše gospodarske poizkuse vseh časov. Temelj tega načrta je bil izdelan l. 1927., a do danes še ni dobil popolnoma končane oblike. Glavni pomen pjabatilke je v tem, da se preiščejo in najdejo vse sile in sposobnosti sovjetskega gospodarskega področja ter da se po precizno izdelanem načrtu in po odstranitvi vseh težav vse te sile stavijo v službo in na razpolago vsega naroda. Deviza pjabatilke je: industrijska osamosvojitev Rusije. Pjabatilni plan, tako ga v Rusiji tudi imenujejo, pokazuje za dobo 1928—1933 sledeče investicije v milijardah rubljev: za industrijo 16, za električne centrale in daljnovode 3, za promet 10 in za poljedelstvo 23. Pomembna je posebno vsota, določena poljedelstvu, ki je namenjena v prvi vrsti njegovi industrijalizaciji. Težišče pjabatilke je v elektrifikaciji, kjer predvideva povečanje osnovnega kapitala za 325%. Načrt pokazuje mnogo jačjo elektrifikacijo v poljedelstvu kot v industriji. Dalje računa načrt s povečanjem kapacitete električne industrije od 500.000 na 4 milijone kilowattov, gradbo 40 električnih central oznanja pjabatilka. Kapaciteta moskovskega industrijskega področja se bode zvišala od 280.000 na 1 milijon kilowattov. V načrtu je gradba kanala Don—Volga; po dovrstitvi tega ogromnega načrta bode porasla uporaba električne energije od 9.5 na 20%.

Produkcija se bode zvišala pri lesu za 118%, pri premogu za 212% in pri petroleju za 185%. Donski bazen bo povečal letno dobavo premoga od 27 na 53 milijonov ton. Poleg donskega bazena pokazuje uralsko področje porast od 2 do 6 milijonov ton premoga. V produkciji olja je Rusija prehitela Venezuelo in dospela na prvo mesto za USA.

V železni industriji so bile investirane 4 milijarde rubljev. Gradba strojev se vsestransko pospešuje. Rusija se hoče tudi v panogi industrije popolnoma osamosvojiti. V produkciji strojev je Rusija prva za USA. Poljedelske traktorje gradi v Leningradu in Uralu 50.000, v Harkovu 3000 in v tovarnah Putilova 20.000 letno.

Kemična industrija se nahaja šele v začetnem razvoju. V pntiletki je predvidena za njo poldruga milijarda. Skupni program industrije znaša 22 milijard kilowattov električne energije, 75 milijonov ton premoga, 280 milijonov ton petroleja, 10 milijard ton sirovega železa, 8 milijonov ton umetnega gnoj, 150.000 traktorjev in 250.000 avtomobilov ter proizvodno vrednost strojev 2 milijardi.

Vendar prekaša poljedelski načrt po obsegu in pomenu industrijskega. Ne samo, da odpade v odstotkih največji del kapitala ruskega gospodarskega načrta na poljedelstvo, predstavlja poljedelski načrt praktično najtežji, najkompliciranjši in najbolj zamotani program gospodarstva in pntiletki.

Petletni načrt spreminja docela socialno strukturo ruskega sela, vpliva kot ekonomska revolucija ter pomeni mejnik zgodovinskega značaja.

Po oktoberski revoluciji l. 1917. je privatna lastnina zemlje ostala temeljna oblika, čeprav je bila teoretično odpravljena. Državnega in socializirana negazemljišča je bilo malo. Petletni načrt zahteva kolektivizacijo vsega zemljišča in odpravo privatne lastnine. Socializirana površina se bode povečala od 23 na 27 milijonov hektarjev. Da se poveča žitna produkcija, se bodo ustvarile velikanske latifundije in žitne tvornice z najmodernejšimi in najpopolnejšimi stroji; nova transportna sredstva in eksportna skladišča se bodo gradila in bodo omogočala izvoz na inozemska tržišča. Vrednost vseh poljedelskih strojev bode l. 1933. znašala 3 milijarde rubljev in 400.000 traktorjev bode oralo rusko zemljo.

Kolektivizacija kmetskih poseslov naj se izvrši v treh delih: zadrugah, artetih in komunah. Najpopolnejša oblika je zadnja, ki predstavlja gospodarski in kulturni ideal kolektivizacije, ki jo ima pntiletki pred seboj. Kmečka kolektivizacija se vrši tako hitro, da jo je vlada 1931. morala s posebnim ukazom zadržati.

Tudi porastu prometnih sredstev posveča pntiletki posebno pozornost in predvideva 10 milijardne izdatke; za železnice so določene 3,3 milijarde. Železniška mreža s 76.000 km se mora po načrtu povečati za 17.000 km, 3.000 novih strojev in 160.000 žel. vagonov mora do 1933 biti zgrajenih. Nove železniške linije Donec—Moskva—Leningrad, industrijsko po-

dročje—Sibirija. Turk—Sib (Turkestan—Sibirija) odpirajo nova področja gospodarstva Rusije.

Pjatiletka določa 5 milijard rubljev izdatkov za zgradbe stanovanjskih hiš, mesta rastejo takorekoč iz zemlje. Za doseg načrta so potrebni nadčloveški napor in brezprimerne žrtve, katere doprinaša ruski narod v veri za boljšo in lepšo bodočnost. (Konec prihodnjic).

M·A·N·U·F·A·K·T·U·R·A

M. F.:

O umetni svili.

Do začetka 20. stoletja so se uporabljale v tekstilni industriji samo naravne tekstilne sirovine; do tedaj se torej od predzgodovinske dobe ni nič spremenilo. Še celo v dobah, ki se prištevajo k največjemu razmahu v tekstilni industriji, je ostalo vse samo pri živalskih in rastlinskih sirovinah.

Znano je, da sta najvažnejši rastlinski tekstilni sirovini bombaž in lan, živalski pa volna in svila. V začetku 20. stoletja se je pridružila tema dvema skupinama še tretja, ki se je zlasti zadnji čas uveljavila na tekstilnem trgu, to je umetna, kemično pripravljena tekstilna sirovina.

Prvo pobudo za izdelovanje umetnih vlaken je dal leta 1734 Réaumur, francoski fizik in naravoslovec, ki je izumil termometer, kateri nosi njegovo ime. Vendar je pa moralo delati na tem problemu še veliko raziskovalcev, preden se je grofu Chardonnet-u v začetku 80 let prejšnjega stoletja (1885) posrečilo izdelavati umetne niti v večjih tvorniških množinah. Ta izdelek je imenoval umetno svilo, kakor ga imenujemo še dandanes. Chardonnet-u so se pridružili tekom časa še drugi raziskovalci, ki so način pridobivanja umetne svile deloma spremenili. Koliko truda jih je pač stalo, preden jim je uspelo sestaviti umetno sirovino, iz katere so naredili nit, ki je bila tako tenka in tako trdna kakor nit naravnih sirovin. Chardonnet je uporabljal za izdelovanje umetne svile bombaž, ki je skoro čista staničnina, velik napredek se pa mora priznati Slearner-u, kateremu se je posrečilo izrabiti staničnino lesa (smrekovega), ki je znatno cenejši od bombaža. Produkt za izdelovanje umetne svile po Stearner-u se imenuje viskoza. Po tem produktu ima ime tudi umetna svila, ki se izdeluje iz njega.

V glavnem poznamo štiri različne postopke pridobivanja umetne svile, in sicer nitrato, bakren, viskozni in acetatov postopek. Vsa umetna svila je iz islega osnovnega materiala, iz celuloze, katere je v naravi ogromno veliko. Kakor smo že omenili, se pridobiva celuloza za umetno svilo iz bombaža ali iz lesa, ponajveč iz smrekovega.

Celuloza iz lesa se pridobiva takole: posekanim smrekam najprej oklestijo veje, potem pa debla olupijo, nakar jih mokra brusijo (kakor za

papir), in sicer po dolžini, to pa zato, da se dobe daljša vlakna. Tako pripravljen les kuhajo v sulfitem lugu ob zvišanem tlaku, in sicer zato, da odstranijo vse druge primese (plutovino, lesnino, smolo itd.), in da ostane čista celuloza, ki jo spravijo v obliki plošč v tovarno za umetno svilo.

Pri izdelovanju vseh vrst umetne svile je osnovni postopek ta, da se raztopine celuloze, ki se pridobivajo na različne načine, izvlečejo v niti, ki se potem pod raznimi fizikalnimi ali kemičnimi vplivi strde. Po Chardonnetovem postopku, ki pa danes skoro nima več praktične vrednosti, so pridobivali umetno svilo iz staničninskega nitrata tako, da so z obdelovanjem celuloze s solitrno kislino proizvajali celulozni dinitrat, ki se je v zmesi alkohola in etra raztopil. To rastopino (kolodij) so potem potiskali pod pritiskom od 8 — 10 atmosfer skozi steklene kapilarne cevke, ki so imele 0,80 mm v premeru, v vodo, kjer se je strdila v nit. V vodi strjeno nit so navili na vreteno, ki je bilo nameščeno v kurjeni stekleni omari, da se je hitro posušila, nakar so jo denitrirali v celulozo, da so zmanjšali vnetljivost in povečali trpežnost. Ta postopek temelji torej na nitriranju staničnine.

V to dobo spada tudi bakreno-svileni postopek. Ugotovili so namreč, da se staničnina raztaplja v amoniakalični raztopini bakrovega hidroksida. Ta raztopina se potiska skozi kapilare v razredčeno kislino (tvorniška tajnost), ki nevtralizira amoniak, dočim se staničnina strjuje v nit.

Zelo važen za pridobivanje umetne svile je viskozni postopek, katerega smo že omenili. Viskoza je organska spojina, ki se izdeluje iz celuloze na ta način: celuloza se izpremeni pod vplivom natronovega luga v alkalijevo celulozo, ta pa pod vplivom ogljikovega dioksida v celulozo anthogena, ki se razpusti v razredčenem natronovem lugu v medu podobno sluzasto tekočino, ki jo imenujemo viskozo. Viskoza se v vodenih parah razkaja, tako da se izloča brezlika staničnina, ki se potiska skozi steklene cevke v predilne šobice, odloč pa v kopel (tvorniška tajnost), v kateri se strdi v nit. Strjene niti se navijejo na vretenca. Te vrste svila je najcenejša, ker se izdeluje iz lesa, dočim se druge umetne svile izdelujejo iz odpadkov bombaža, nekatere celo iz najboljšega egiptovskega bombaža makó, kar sirovino znatno podraži.

Drugačen je zopet postopek za pridobivanje acetatne umetne svile. Pri tem postopku se celuloza pod vplivom ocelne kisline spremeni v ester ocelne kisline in staničnine, v takozvani staničninski acetat, ki se v organskih topilih raztaplja. Iz te raztopine se potem po kemičnem razkroju izloča zopet čista staničnina, ki se izvleča v nit.

Kakor smo že omenili, je viskozni postopek danes tehnično in trgovsko najvažnejši, ker je sirovina za viskozno svilo najcenejša. Izdelek sam pa ima izredno dobre tekstilne lastnosti. Taka svila se harva lepo in enakomerno (prvotna barva umetne svile je bela). Dobimo jo z različno močnim leskom in kar je zelo važno, je tudi to, da se ne da nobena druga svila izvleči v tako tenke niti kakor ta. Zadnji čas se je posrečilo tekstilni in-

dustriji, da je izdelala umetno svilo s tanjšimi nitmi kakor so niti naravne svile. Ena izmed teh svil je svila Agfa-Travis, ki se odlikuje po izredno enakomernih in mehkih nitih. Tako je seveda potem tudi blago, ki je stkano iz njih, in ki se poleg tega odlikuje še po gostoti.

Na svetovno produkcijo odpade 83% umetne svile, ki je izdelana po viskoznom postopku. Za njo je zastopana acetatna svila z 10%, potem bakrena s 5%, na zadnjem mestu je pa nitratni postopek z manj kot 2%.

Umetna svila si je priborila v nekaj desetletjih zelo ugodno mesto med drugimi tekstilnimi surovinami. Njena uporaba omogoča tekstilni industriji neštete nove kombinacije in efekte, vpliva pa tudi tedaj precej na modo. Prvotni predsodki, ki smo jih imeli proti izdelkom iz umetne svile, so sedaj po tako velikem napredku neopravičeni. Tako na primer danes umetna svila ni skoraj nič bolj gorljiva kakor druga rastlinska vlakna, pa tudi če se smotreno pere, se precej dobro obnaša. Kako rapidno se je dvignila produkcija umetne svile, je razvidno iz teh števil: Leta 1900 je bilo izdelanih 0,6, 1910 6, 1920 18 in leta 1930 približno 185 milijonov kg umetne svile. Navzlic temu pa je delež umetne svile na skupni uporabi tekstilnih surovin še vedno razmeroma majhen. Bombaž zavzema še vedno s 79,5% prvo mesto, za njim prihaja volna s 16%, nato pa umetna svila z 2,5%. Prave svile se porabi samo nekaj čez 1%, poraba vseh drugih surovin (lan, konoplja, juta rami itd.) pa znaša komaj 1%.

V naši državi imamo več tvornic za umetno svilo, nimamo pa tvornice za pridobivanje celuloze. Zato dobivamo izgotovljeno prejo iz inozemstva.

Tudi v naši banovini imamo tvornice za umetno svilo, in sicer v Kranju Jugočeško in Jugobruno, v Mariboru Mariborsko industrijo svile d. d., Mariborsko tekstilno tvornico d. z o. z., Toma Karl, meh. tvornico šiv. izdelkov v Mariboru itd. Iz ostalih banovin bi pa omenili: Varaždinsko industrijo svile, v Samoboru Setalano ind. tekstilnega blaga, Emil Bachman, Novi Vrbas, v Osijeku Prvo Jugosl. tkalnico svilenega blaga d. d., Srdanović & Cie tvornico tkanin in umetne svile v Pančevem, Adolf Löwy Osijek itd.

Večina teh tovarn pa ne izdeluje samo umetne svile, ampak tudi še druge vrste blaga.

V·R·O·T ··· J·N ··· C·V·E·T·L·J·C·E

M. M.:

Begonije

Imamo tri vrste begonij, in sicer listnate, to so kraljevske in diademovke, potem grmičaste ali vedno cvetoče, in pa gomoljaste ali cvetne begonije.

Zaradi svojih živih barv sta obe listnati begoniji, kraljevska in diademovka, v sobah in zimskih vrtovih zelo priljubljeni lepotic. Sedaj ravno nista modni rastlini, ker se jima postavljajo po robu in ju odrivaju kaktusi, vendar ni skoraj meščanske ali kmečke hiše, kjer jima ne bi skrbno stregli.

Listnate begonije so bile menden na višku svoje slave v sredini prejšnjega stoletja, to je bilo takrat, ko jih je svetovna vrtnarija von Linden presadila iz Amerike in Azije v Belgijo (ime so dobile po francoskem botaniku Begonu). Pri nas je skoro najbolj razširjena begonija rex, kraljeva begonka, ki je doma iz Assama, province angleške Indije, ki leži med Tibetom, Birmanijo in Bengalijo.

Že s samo nego v sobi se je begonija zelo spremenila. Popolnoma nove vrste, s posebno pestrimi listi v vseh mogočih barvah in oblikah so pa dobili vzgojitelji s križanjem raznih vrst listnatih begonij. Na ta način je nastala cela vrsta imen, ki so pa navadno že po par letih izginila v pozabljenje. Dočim hočemo imeti pri vseh drugih vrstah begonij čim večje, lepše in bogatejše cvetje, pri listnati begoniji z njenim malim rožnatim cvetjem ne gledamo nato, ker že listi te begonije sami prineso v sobe, cvetličnjake in zimske vrtove toliko lepote, da jim iz lepa ne najdemo para.

Nega begonij je lahka, ker so skromne in se najbolje počutijo v senčnem kolu, ki je lahko tem temnejši, čim toplejši je. Bujno se košatijo v zelo gnojni zemlji, za katero zmešamo listnato zemljo s peskom šoto in kravjekom. Ako pa takega gnoja nimamo, si pomagamo s kostno moko. V taki zemlji i najo rastline dovolj hrane. Poleti, ko rastejo, potrebujejo veliko vode, vselej pa hočejo imeti toploto, ne marajo pa prehude vročine in presuhega zraka. Najlepše uspevajo v bližini okna v neprevec svetli sobi, kjer ni prepaha in kjer so zaščitene pred žgocimi sončnimi žarki. Uspevajo pa tudi v polsenčnem prostoru na vrtu, a tam izgube listi svoj lesk. V cvetličnjaku se smejo nekoliko škropiti, dočim škropljenje v sobi ni dobro, zato ker puste kaplje kaj rade na listih madeže. Pozimi potrebujejo zelo malo vode; pustiti jih moramo skoro popolnoma suhe na nekoliko toplem zraku (8—15°).

Vsako pomlad jih moramo presaditi v zelo gnojno zemljo, kateri smo primešali nekoliko mlivke. Pri presajanju moramo položiti na dno lonca dovolj črepinj, in sicer zato, da se luknjica za odcejanje ne zapre. Pri presajanju je treba od korenin otresti kolikor mogoče vso staro prst in porzati vse črnikaste korenine. Po pomladanskem presajanju, to je v začetku marca, se morajo postaviti rastline na toplejši prostor in takrat se jim ne sme prevec prilivati, prav posebno pa moramo paziti, da listov pri tem ne zmocimo, ker potem radi gnijejo. Starejše, košate rastline pri presajanju lahko razdelimo, in sicer na ta način, da na pripravnem mestu z nožem prerežemo glavno korenino, potem pa z rokami razvlečemo koreninice posameznih delov.

Begonije razmnožujemo s sejavčki ali pa potaknjenci iz starih listov. Za potaknjence odrežemo staremu listu pecelj skoro do kraja in pa zu-

nanji rob lista. Na spodnji strani lista, kjer se cepijo močnejše žile, napravimo z nožem zareze, nakar vtaknemo pecelj v zemljo, list pa razgrnemo po zemlji. Mesta, kjer smo napravili na spodnji strani zareze, pritisnemo z lesenimi kljukicami k zemlji, ali jih pa obtežimo s kamenčki ali peskom. Na vseh prerezanih mestih začno namreč poganjati mlade rastlinice. Razmnožujejo se pa begonije tudi na ta način, da zdrav list razrežemo v klinaste 3 cm velike četverkotnike tako, da ima vsak kos po sredi od spodaj navzgor močno žilo. Te koščke postavimo po koncu 1 cm globoko v peščeno prst. Pri takih potaknjencih moramo skrbeti, da je zemlja vedno enako vlažna. Potaknjenci morajo biti na toplem, najbolje je, da jih postavimo med zaprta okna, ki jih obseva jutrnje sonce. Pred hudim soncem jih zavarujemo s papirjem. Tudi pri potaknjencih moramo paziti, kadar jih zalivamo, da ne zmočimo listov. Dva meseca stare rastline presadimo posamič v majhne lončke. Takim mladim begonijam najbolj godi na svetlem prostoru ob zaprtem oknu. Najlepše uspevajo tisti potaknjenci, ki so bili posajeni v aprilu in maju. Kraljeve begonke imajo velike in ob robu gladke, nenazobčane liste, dočim so diademke nekoliko višje in imajo manjše, ob robu klinasto nazobčane liste. Pri obeh vrstah so listi neenakomerni, tako da je vsak list po eni strani glavne žile večji kakor po drugi in zato jim pravimo krivolistnice.

Vsa lepota begonij pa je v prelivanju barv. Kadar čemè v temnem kotu, so videti listi, kakor bi bili iz zelenega ali rdečega žameta, ko pa posije nanje sonce, se zablišče, kakor bi bili srebrni ali bakreni. Nikdar ne mirujejo, za vsak žarek, za vsako senco imajo svojo barvo.

Prava čudesa pridejo iz rok spretnih vzgojiteljev teh cvetlic. Nemeček, vrtnar grofa Erdödy-a na Ogrskem, je vzgojil redko vrsto begonij, pri kateri je manjši svetli del lista ob peclju spiralno zavrt. Površina lista je srebrnosiva s temnozelenimi listnimi žilami, spodnja stran in peceljната pa zaviha v rdečkast kožušček. Zaradi te svoje izrednosti in lepote ima ta begonija še danes ime Comtesse Louise Erdödy. (Se bo nadaljevalo).

P•E•R•U•T•N•J•N•A•R•S•T•V•O

1. Seher:

Reja gosi.

Gosi so med domačo perutnino najstarejši znanci človeka. V teku tisočletij se niso niti najmanj izpremenile od izvirnih, prosto živčih pradedov. Gosi omenja že Homer v svoji junaški pesmi Odisejadi, ki nam opisuje življenje Grkov že 1000 let pred Kr. r., kot posest zveste Penelope. Še starejše podatke imamo v staroegipčanskih spomenikih. Rimski pisatelji

so nam opisovali dogodke pri okupaciji Galije. Legionarji so našli v Germaniji velike črede gosi in poveljniki so poslali kar cele kohorte namesto na stražo, na lov na to okusno perutnino. Splošno znano je tudi, da so gosi zbudile rimsko posadko in tako rešile mesto Rim pred zasedbo s strani Galcev.

Rimski pisatelj Plinij (v 1. stoletju po Kr.) razlikuje že razne pasme gosi, tako iz Bretagne, iz dežele Morinov in iz okoliša spodnjega Rena.

Iz tega je razvidno, da so v Galiji in zapadni Germaniji že takrat gojili velike množine gosi. Osemsto let pozneje je odredil Karol Veliki, da morajo gojiti upravitelji večjih posestev najmanj sto kokoši in 30 gosi, upravitelji manjših posestev pa najmanj 50 kokoši in 12 gosi. Posebno najemnikom mlinov je bilo naročeno, da goje perutnino radi racionalnejše uporabe odpadkov. Obrestne obveznosti so tudi vsaj delno poravnali v obliki perutnine in jajec. Gosi so morali oddajati 11. novembra, na dan sv. Martina, odtod Martinova gos.

Skupna uporaba občinske gmajne je mnogo pripomogla občanarjem do uspešne reje gosi in še sedaj pripovedujejo otrokom o idiličnem življenju gosjih pastiric.

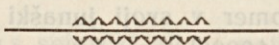
V srednji Evropi živi danes še divja siva gos (*anser cinereus*, *anser segetum*), ki se seli jeseni iz severne Evrope na jug. Od nje izvira naša mala domača gos, ki je njej podobna v barvi in obliki kakor tudi v teži in glasu. Na deželi se pogosto pripeti, da se pomešajo mladiči divje gosi med domače, kar seveda le ugodno vpliva na osveženje domače pasme.

Domače gos tehta 4 do 5 kg, pitana približno 6 kg, teža jajca kakih 160 gramov. Slična je kodrasta gos, ki ima belo kodrasto perje. Italijanska gos ni tako težka, meso je dolgih vlaken, perje trdo.

Francoske pasme so večinoma težke, najpomembnejša je tuluška gos, ki doseže 10 kg, pitana pa tudi 15 kg. V Nemčiji je reja gosi jako razvita in imajo mnogo prav dobrih pasem. Znale so emdenske in pomerske gosi, gosak tehta do 12 kg, gos do 9 kg. Vsaka dežela pa ima še svoje posebne vrste. Tako razlikujemo lingenske, meklenburške, weterauške, severno-lužiške, alzaške gosi itd. Zgornjo bavarsko gos goje na donavskih močvirjih. Svetovno znana je reja gosi na Češkem. Nastala je cela industrija za pridelovanje puha, za izdelovanje znanih gosjih jetrnih paštet in prekajenih gosjih prs. Francoske in češke gosje jetrne pašete slove po vsem svetu kot najfinejša delikatesa.

Nekatere športne pasme imajo prav zanimivo obliko in barvo, na pr. labudska, kitajska, japonska, nilska, kanadska, bernikel-rijasta in snežna gos.

(Se bo nadaljevalo.)



G · E · B · E · L · A · R · S · T · V · O

Na V., VI. in VII. seji dne 9. III. t. l., 24. III. in 5. IV. t. l. je upravni odbor razpravljal o administrativnih poslih naše zadruga in o voznih ugodnostih, ki si jih bo zadruga morala na odločilnih mestih šele izposloveti.

Naša zadruga namerava skupno z zagrebško in sarajevsko čebelarsko zadrugo poslati na Generalno direkcijo prošnjo, v kateri bomo prosili za razne ugodnosti pri prevozu čebel v pašo, postavitvi čebelnjakov na železniških zemljiščih itd.

Vse naše člane obveščamo, da izdelujemo umetne satnice v lastni delavnici. Satnice so iz pristnega voska, primerne debeline in lepo izdelane, za kar smo dobili priznanje od raznih večletnih čebelarjev. Satnice zamenjujemo tudi za vosek, od katerega odračujemo temu primerno kalo za nesnago pri čiščenju in Din 8— za izdelavo od kilograma, prodajamo pa jih po Din 44— za kg tako v Ljubljani kakor tudi v Mariboru v prodajalnah Nab. z.

Pozivamo vse naše člane, da se pri nakupih osalih čebelarskih potrebščin poslužujejo naše zadruga prodejalne v Ljubljani.

Tečaj za čebelarenje v A. Ž. panjih.

Naša čebelarska zadruga bo priredila dne 14. maja t. l. v čebelnjaku našega člana tov. Borštnar-ja Franca na Bregu pri Žirovnici tečaj s praktičnim predavanjem o čebelarenju v A. Ž. panjih v pomladanski in poletni dobi. Predaval in praktično predval bo vse, kar je za čebelarja potrebno, naš član in dolgoletni čebelar tovariš Borštnar Franc sam, ki se je radevolje odzval tej naši prošnji.

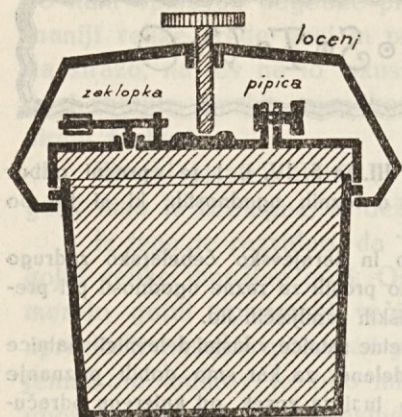
Vse novince in tudi večletne čebelarje, naše člane, pozivamo, da se po možnosti polnoševilno udeležijo tega zanimivega predavanja. Ljubljanski člani se odpeljejo z vlakom št. 920, ki odhaja iz postaje Lj. glavni kol. ob 5:10 uri zjutraj in pride v Žirovnico ob 6:51 uri. Ostali člani iz Gorenjske naj si izberejo primeren vlak, tako da bodo prišli v Žirovnico do 7 ure.

Nadalje obveščamo vse naše člane, ki reflektirajo na prost prevoz čebelarskih potrebščin (orodje, satnice, panji itd.) da pošljejo tozadevna „trebovanja“ naravnost naši zadrugi, da jih vidira in s tem prizna, da je prosilec naš član. Železničarjem-čebelarjem, ki niso člani naše zadruga, direkcija na podlagi odloka G. D. broj 47165—31 ne dovoli prostega prevoza.

D · O · M · A · Č · A T · E · H · N · J · K · A

Čudežni lonec.

Nas železničarje preživlja vodna para: parni stroj. Naravno, da nas zanima sorodnik parnega stroja, lonec za kuhanje pod pritiskom pare in radi se bomo o njem pogovorili.



Pariški zdravnik Papin Dénis, ki se je mnogo pečal s fizikalnimi pojavi in matematiko, ga je izumil pred 250 leti (okrog leta 1680), zato mu pravimo tudi Papinov lonec.

Prav preprosto je prav za prav zgrajen, kakor so preproste vse genialne iznajdbe: močan kovinast lonec, kateremu je urejen pokrov tako, da neprodušno zapira. Ali je pokrov tesno pribrušen na lonec, ali je med pokrovom in loncem tesnilo od kavnika ali druge snovi, ali je urejen drugače, glavno je to, da ne uhaja iz lonca zrak in para. Seveda mora biti zato pokrov z loncem tesno zvezan ali z vijaki ob robu ali s posebnim locnjem in vijakom, kakor na sliki. Radi varnosti in priročnega ravnanja je v pokrov vdelana zaklopka, ki se pri prevelikem tlaku v loncu samodelno odpre, da višek pare lahko uide iz lonca. Običajno ima pokrov tudi še posebno pipico, ki se odpre, da se izpusti lahko vsak čas po potrebi para iz lonca.

Da bomo približno razumeli čarovnije tega lonca, nam je potrebno sledeče razmišljanje:

Kdaj voda vre? Vsak šolarček ve, da voda prične vreti pri 100 stopinjah po Celziju in da to temperaturo obdrži toliko časa, dokler se ne spremeni v paro. Toda vedeti moramo — in tega vsakdo ne ve — da je ta stopinja temperature potrebna za vrelo vodo le pri normalnem zračnem tlaku. Na visokih hribi, kjer je zračni tlak manjši, voda vre že pri 90° in celo 80° in pri še nižji temperaturi. Če pa povečamo tlak nad vodo, ki jo kuhamo, zavre voda šele pri 120° in 150° ali še kasneje. Voda in vsaka tekočina zavre pri različni temperaturi, če je zračni pritisek nad njo različen.

Kadar kuhamo, izpostavljammo jedila v vodi vplivu višje temperature. S tem hočemo jestvine tako omehčati in nekatere njihove snovi raztopiti v vodi, da jih naše telo lahko predela in prebavi. Čim višja je temperatura, katera vpliva na kuhajočo se jed, tem temeljiteje in hitreje se ta proces izvrši. V normalnih okoliščinah lahko vodo segrejemo samo do 100 Celzijevih stopinj, ker kuhamo pri zračnem tlaku ene atmosfere. V Papinovem loncu vodo z jedili neprodušno zapremo. Ko to segrevamo, nastajajo v loncu vodne pare, ki se skušajo razširiti, tlak v loncu raste. Pokrov je k loncu čvrsto pritrjen, para ga ne more privzdigniti in pritiska vedno jače vse dotlej, dokler ne odpre varnostne zaklopke. Čim kasneje se ta zaklopka odpre, čim višji pritisek pare je zato potreben, tem višja je temperatura vode, ki vre. V Papinovem loncu zvišamo torej temperaturo vrele vode zato, da se v njej jedila hitreje in temeljiteje skuha. Z njim hranimo na času in kurivu.

Fižol, žilavo meso, rdeča pesa, prekajena svinjina pa še vsa vrsta drugih živil je, ki jih gospodinja nerada pogosto dene na štedilnik, ker rabijo po 2 uri in več, dokler so kuhane. Čudežni lonec je gospodinjam rešitelj, v njem se vse to skuha v 20 minutah. Varčna kuharica v vsakem večjem obratu zliva kosti, ostanke mesa in zelenjave, da jih z dolgotrajno kuho temeljito izluži ter tako pripravi najkrepkejši „ekstrakt za juho“, ki je okusnejši in izdatnejši od vseh tovarniških „kock“ in začimb. Tako izluževanje pa traja 8, celo 10 ur. Papinov lonec to delo opravi čisteje in okusneje v pol ure!

Preiskusal sem z veliko radovednostjo tak lonec na plinskem štedilniku. Po pravici povem, da sem bil nekoliko nezaupljiv, ko sem ga vzel v roke. Zato pa me je rezultat tem bolj navdušil. Govedina z juho je bila skuhana v 17 minutah, nena močen fižol v 20 minutah, prekajeno meso s kislim zeljem v 23 minutah. In meso je bilo res odlično kuhano, „kakor putrček“, bi rekel stric. — Res, kolosalen prihranek na času in kurivu!

Pa še eno dobro stran ima kuha v Papinovem loncu in še tretjo. Vodne pare ne nasičajo zraka v kuhinji, saj ne morejo iz lonca. V tem loncu torej lahko kuhamo v sobi z najobčutljivejšim pohištvom. Samci in device, to je lonec za vas, ki nimate kuhinje! — Pa če nič ne izhlapeva, tudi aroma ostane v jedi, ki je okusnejša in torej boljša. Na okolnost, da nič ne izhlapi, da se nič ne ukuha, mora biti kuharica pozorna, kadar vloga surova jedila v Papinov lonec.

Moderni lonci za kuhanje pod parnim tlakom so opremljeni za najenostavnejšo rabo z zaklopko, ki omogoča regulacijo notranjega tlaka in s tem temperaturo vode. Urejeni so tako, da se brez sitnosti lahko ohranijo čisti, kakor vsak drug dober lonec. Pri odpiranju je potrebna previdnost: odpreti se sme lonec šele tedaj, ko je para zgubila vso svojo napetost. To lahko kontroliramo s pipico na pokrovu. Če jo odpremo in para ne uhaja iz lonca, je to znak, da je vsebina zadostno ohlajena.

Vsaka stvar ima svoje zlo, tile parni lonci pa za nas železničarje svoje prav posebno zlo, visoko ceno. Majhen lonček, v katerem skuhaš kosilo za 2 osebi, stane že 800 din. Na žalost! Prepričan sem, da je edino le visoka cena kriva temu, da se čudežni lonec še ni udomačil tekom 250 let v vsakem gospodinjstvu kot reden „brzokuhalik“.

Z • D • R • A • V • S • T • V • O

M. U. dr. R. Vidmar:

O saharinu in kokainu.

Že Levstikov Martin Krpan z Vrha pri sv. Trojici je tihotapil s soljo; torej s sivarjo, ki je potrebna v vsakdanjem življenju. Zato mu lahko od-

pustimo ta greh. Naši tihotapci pa kaj radi tihotapijo s saharinom ter kokaonom, s stvarmi, ki pa za življenje niso prav nič potrebni, da celo škodljivi.

Saharin je odkril l. 1879 Fahlberg Konstantin, po rodu Rus. Pridobiva se iz toluola. Toluol se pridobiva potom frakcionirane destilacije iz premoga ali suhe destilacije kafe. Prvo je dandanes običajnejše in tudi ceneje. V surovem stanju tvori saharin iglice, ki so brez barve in okusa ter se težko topijo v vodi. Sladke so pa 500 krat bolj nego sladkor. Ker se pa ti igličasti kristali težje topijo v vodi, uporabljajo raje alkalične soli, na pr. natrijevo sol, ki je samo 400 krat slajša kakor sladkor, je pa zato zelo lahko topljiva v vodi. Nima prav nobene kalorične vrednosti, to se pravi, ni redilna, dočim ima sladkor zelo veliko redilnost ter daje moč in vztrajnost pri delu. Že en sam gram sladkorja da (4.1) kalorije. Če porabi človek okroglo 1800 kalorij na dan, bi mu zadostovalo dnevno 450 gr sladkorja ali približno pol kg. Seveda le, če človek ne bi potreboval mešane hrane: masti, beljakovin, zelenjave itd. Vendar je sladkor zelo važno hranivo, ker hitro in popolnoma zgori v telesu, to se pravi, da preide v kri in potem razpade na ogljino kislino in vodo, tako da ne ostane nikaka trdna snov v telesu. Če pa ga v veliki meri uživamo, se sladkor spremeni deloma v mast, — človek se redi. Z mastjo in beljakovinami bi človek ne mogel zadostiti svoji potrebi po hrani, ker te dve snovi le deloma zgorita in njuna meja resorpcije je zelo majhna ter le počasi zgorevata v organizmu, dočim zgori sladkor popolnoma in zelo hitro. S tem daje organizmu:

- 1.) veliko množino toplote in tako varuje človeka pred mrazom;
- 2.) nadomestuje beljakovine, ki so za človeško telo najtežje prebavljive, vsekakor pa zelo potrebne. Ob pomankanju beljakovin razpada človeško telo. Kri se v kostnem mozgu ne tvori več, mišice, ki vsled trajnega dela trpe, se zmanjšajo. Če jim primanjkuje beljakovin, se ne morejo popraviti. Človek se počuti slabotnega in ni zmožen dela v polni meri. Želi si miru, se na lahko poti in je čemerem. Vse to nadomesti sladkor v telesu, ker varuje beljakovine, katere človeško telo le težko prebavi. Zato je nemogoče shujšanega človeka z dovajanjem večje množine beljakovin kmalu popraviti. Šele, če dovajamo mast in sladkor in tako zmanjšamo porabo beljakovin, se organizem popravi, ker se uporablja kot gorivo sladkor, ki je najlažje zgorljiv;

- 3.) sladkor zmanjša tudi uporabo masti, ki se kopiči v telesu, človek se redi;

- 4.) sladkor ima še lastnost, da se v organizmu spreminja sam v mast in tako kopiči zalogo za časa pomanjkanja in bolezni, ko človeško telo ne more sprejemati vsled oslabeledosti hrane.

Potrebo sladkorja, t. j. ogljikovih hidratov, krije organizem s sladkorjem oziroma ogljikovimi hidrati, ki se nahajajo v hrani. To je pesni ali navadni sladkor, mlečni sladkor, med, ki je najboljši sladkor, ker prehaja brez prebave v kri, dočim se mora pesni sladkor šele v želodcu prebaviti. Med gre naravnost iz črevesa v kri, je torej najboljše hranivo. Zlasti pa

prehaja sladkor kot hrana v organizem v obliki škroba, ki je sicer težje prebavljiv, vendar pa najcenejši. Veliko škroba vsebujeta moka in krompir. Pri zauživanju te hrane se škrob v želodcu oziroma že deloma v ustih s pomočjo sline in nato v črevesu pretvori v sladkor in tako preide v obliki redilnih sokov v kri in po krvi po celem telesu dalje.

Iz tega sledi, da je nadomestilo sladkorja s saharinom velika nespačet, ker je saharin, dasi je močno sladak, ne le brez hranilne vrednosti, marveč v večjih množinah celo strupen. In kdor tihotapi to sladkobo, ne greši samo zoper državo in njene zakone, marveč tudi zoper samega sebe in svoje zdravje, ker si z uživanjem saharina slabi organizem in se zastruplja. Le v enem primeru koristi saharin, in to je tam, kjer človeško telo ne more uporabljati sladkorja: to je pri sladkorni bolezni. To je edina njegova dobra lastnost, ki pa daleč zastaja za njegovo škodljivostjo.

Še bolj nevaren kot saharin je kokain. Prvega tihotapijo ljudje radi varčevanja, drugega pa radi strasti. Človek, ki se navadi na kokain, ne more več opustiti njegovega uživanja.

Kokain se dobiva iz tropskih rastlin, ki spadajo v vrsto Erythroxylacej. Vseh vrst teh rastlin je nad 190 ter rastejo zlasti v južni Ameriki. Ima enostavne liste in mali beli cvet. Je to grm koka (E. coca), imenovan po starih Peruancih, katerim je bil sveta rastlina. Njegove liste, ki imajo grenak okus, so posušili, nato zmleli in zmešali s pepelom ali apnom in jih uživali, kar jim je lajšalo bolečine in dajalo pogum v bojih s sosednimi narodi. Zakaj, bomo videli pozneje.

Kokain se pridobiva sedaj tako, da se listi tega grma polijejo s petrolejem in sodo in nato stisnejo v posebnih stiskalnicah, iz katerih priteče surovi kokain, ki se mora še nadalje izčistiti. Treba je odstraniti močan strup, ki vpliva na srce, tako zvani izatropil kokain. Raztopina izčiščenega kokaina, posebno pa njegovih nat. soli povzroča na sluznicah neobčutljivost in se vsled tega uporablja v medicini pri operacijah itd. Če se tak kokain v zelo malih množinah popije, napravi človeka duševno zmožnejšega, utrujenost zgine, tudi občutek lakote se ne pojavi. Večja množina omamlja človeka in 0.30 grama zaužite količine kokaina lahko zadostuje, da človek umre.

Zastrupljenje s kokainom nastopi akutno navadno v samomorilnem namenu, oziroma vsled neprevidnosti, kronično pa vsled navade na ta strup, kar je zlasti pri južnoameriških žvečilcih listov caca jako pogosto. Odkar pa uporabljajo kokain kot zdravilo proti kroničnemu morfinizmu, ki je še hujši kot kokainizem, se je slednji silno razpasel po Evropi. Nekateri uživajo 3—4 grama kokaina v 24 urah, ali pa si ga ubrizgajo pod kožo. Še bolj se je zlasti v novjšem času razpaslo nosljanje kokaina. Kot so stari tobakarji nosljali zdrobljen tobak, tako nosljajo kokainisti kokain.

Znaki akutnega zastrupljenja so glavobol, omotica, podobna pijanosti, povečana dražljivost, tudi spolna, občutek strahu, težke motnje vida itd.

Pri kroničnem kokainistu, ki se v začetku počuti v jako udobnem razpoloženju, v lepih sanjah in halucinacijah, se začnejo kmalu duševne motnje. Pojavi se oslabelost volje, mišljenje ni več čvrsto in precizno, pojavljajo se blodnje. Vse te pošasti preganjajo kokainista, dokler ne zapade v bolezen, tako imenovano kokainsko paranojo, ki se konča po popolni obnemoglosti s smrtjo. Kokainizem je zelo podoben pijanstvu. Vsled prijetnosti, ki jih uživanje kokaina pričara, gleda človek ves svet skozi očala prevare; je kot popotnik v puščavi, ki ga je bila zavedla fatamorgana, vabeč ga in držeč ga v kleščah, ki navadno nikdar ne izpuste svoje žrtve.

L • E • P • O • S • L • O • V • J • E

Maksim Gorkij :

Na postaji.

(Prevel Rad. Peterlin • Petruška — Konec.)

— Bodi pozdravljen, zakonski par! Izvolita! Godba zaigraj!

Gomozov je stopil čez prag in obstal oglušen od vzriva neumnega in grdega hrupa. Za vrati so stali Luka, Jagodka in Nikolaj Petrovič.

Luka je tolkel s pestjo po vedru in tulil nekaj s svojim kozjim tenorjem; vojak je trobil v svoj rog, a Nikolaj Petrovič je mahal v zraku z roko, napihnili lica in delal z ustmi kakor tromba.

— Bum! Bum! Bum-bum, bum!

Vedro je žvenketalo, rog je zavijal in rjovel. Matvzej Jegorovič se je krohotal, držal se za boke. Krohotal je tudi njegov pomočnik, ko je videl Gomozova, ki je stal pred njim ves siv v obraz in z zmedenim nasmehom na drgetajočih ustnicah. Za njim je pa stala Arina nepremično kakor iz kamna in povabila glavo nizko na prsi.

— Timofeju je Arina

besede sladke govorila

je pel Luka nesmiselno ter de'al Gomozovu strašne obraze. Vojak pa se je primaknil k Gomozovu, nagnil rog čisto k njegovemu ušesu ter trobil in trobil.

— No, pojdita . . . no . . . pod pazuo jo vzemi . . . je kričal postajenačelnik ter se zvijal od smeha. Na stopnicah pred postajo je sedela njegova žena, se gugala semtertja in cvilila:

— Motja! . . . nehajte . . . ah! . . . kar umrla bom!

— Za hip svidenja srečnega

bridkost trpljenja večnega!

je pel Nikolaj Petrovič Gomozovu pred nosom.

— Hura, novoporočenca! je komandiral Matvjej Jegorovič, ko je Gomozov stopil naprej. In vsi štirje so enoglasno zagrmeli „hura“, pri čemer je vojak kričal z rjovečim basom.

Arina je šla za Gomozovim z glavo pokonci, z odprtimi usti, roke so ji visele ob životu. Oči so ji topo gledale predse, toda najbrž niso videle ničesar.

— Motja, zapovej jima, naj se poljubi! . . ha, ha, ha!

— Novoporočenca, dajta si vročega! — je zakričal Nikolaj Petrovič, Matvjej Jegorovič se je pa naslonil kar na drevo, ker se od smeha ni mogel držati na nogah. Vedro je pa grohotalo še naprej, rog tulil, zavijal in dražil, a Luka je plesal in pel:

— Aj, pregesto si, Orina,
res nam kašo zavarila!

In Nikolaj Petrovič je zopet delal z usti:

— Bum- bum- bum! Tra-ta-ta! Bum! Bum! Tra-ra-ra!

Gomozov je prišel do vrat delavske hiše in se skril v nji. Arina je ostala na dvorišču, obkrožena od besnečih ljudi. Rjovel so, krohotali se, žvižgali ji na ušesa in skakali okrog nje, vsi prevzeti od brezumnega veselja. Stala je pred njimi z okorelim obrazom, skuštrana, umazana, pomilovanja vredna in smešna.

— Novoporočenec je zbežal a . . . ona je ostala! — je kričal Matvjej Jegorovič ženi, kazal na Arino in se zopet krčil od smeha.

Arina je obrnila k njemu glavo in šla mimo delavnice v step. Žvižg, krik in hohot jo je spremljal.

— Dosti je tega, nehajte! — je kričala Sofja Ivanovna. — Pustite jo . . naj pride k sebi! Treba bo kmalu kuhati obed.

Arina je pa šla vedno dalje v step, tja, kjer je onstran železniške zemlje stala ščelinasta proga žita. Šla je počasi, kakor človek, ki se je globoko zamislil.

— Kako? Kako? — je povprašal Matvjej Jegorovič udeležence te te šale, ki so drug drugemu pripovedovali razne neznatne podrobnosti o vedenju novoporočencev. In vsi so se krohotali. Nikolaj Petrovič je pa našel celo tukaj dovelj časa in prilike, da je vstavil majčkeno modrost:

— Smejati se nad tem ni grešno,

kar se nam zdi v resnici smešno . . .

je rekel Sofji Ivanovni ter prepričevalno pristavil:

— Toda mnogo smeha škoduje.

Tega dne so se na postaji mnogo smejali, toda kosili so pa slabo, ker Arina ni prišla pripravljat in je morala kuhati obed postajenačelnikova žena sama. Toda tudi slabi obed ni pokvaril veselega razpoloženja. Gomozov se ni pokazal iz stanovanja, dokler ni prišel čas njegove službe, ko pa se je prikazal, so ga poklicali k načelniku v pisarno in tam ga je začel izpraševati Nikolaj Petrovič ob hoholu Matvjeja Jegoroviča in Luke, kako se je zmenil s svojo lepotico.

— Po svoji originalnosti je to izvirni greh prve vrste — je rekel Nikolaj Petrovič načelniku.

— Pa je res izvirni greh! — je pritrdil mračno smehljaje se resni kretničar. Spoznal je, da se bodo nad njim manj smejali, ako bo vedel povedati o Arini tako, da jo osmeši. In pripovedal je:

— V začetku mi je namežikavala . . .

— Namežikavala?! Ha-ha-ha! Nikolaj Petrovič, vi si samo predstavite, kako mu je namežikavala takale spaka? To je prelestno!

— Namežikuje torej; jaz vidim to, pa si mislim: ne boš kaše pihala! Potem mi, seveda, pravi, ali hočeš, pravi, da ti sešijem srajce?

— Toda „tu ni šivanje glavna stvar“ . . . je pripomnil Nikolaj Petrovič. In pojasnil je načelniku:

— Veste, to je iz Nekrasova — iz pesmi „Gizdalinka in ubožica“ . . . Nadaljuj, Timofej!

— In Timofej je govoril dalje; začetkoma je spravljal s težavo iz ust, potem ga je pa razvnela laž vedno bolj in bolj, ker je videl, da mu laž naravnost koristi . . .

A ta, o kateri je govoril, je ležala isto uro v stepi. Zašla je globoko v žitno morje, se spustila težko na tla in dolgo ležala tam nepremično. Ko ji je pa solnce že tako opalilo hrbet, da ni mogla več prenašati njegovih vročih žarkov, se je obrnila s prsmi navzgor in si pokrila obraz z rokami, da bi ne videla neba, ki je bilo prejasno, in nenavadno jarkega solnca v njegovi globini.

Suho je šuštel žitno klasje okrog te ženske, ki jo je čisto ubila sramota, in neugnano in zadivljeno so cvrčali nešteti murni. Bilo je vroče. Poskušala je spomniti se svojih molitvic, pa ni mogla — pred očmi so se ji vrteli v divjem plesu od smeha spačeni obrazi, a v ušesih jo je rezal tenor Luke, se ji razlegalo zasmehljivo — žalostno tulenje roga in krohot. To ali pa vročina ji je stiskala grudi in odpela si je jopo in izpostavila svoje telo solnčnim žarkom; mogoče je mislila, da bo tako lažje dihala. In medtem, ko ji je solnce peklo kožo, ji je glodala v prsih neznana bol in občutek zgage. Vzdihala je težko in šepetala zdajpazdaj:

— Gospod, usmili se me! . . .

Toda odgovarjalo ji je le suho šumenje žitnega klasja in bojazljivo petje murnov. Kadar je dvignila glavo nad žitno valovje, je videla njegove zlate prelive, črni dimnik vodne sesalke, ki je moel iz dolinice daleč od postaje in strehe postajnih poslopij. Ničesar drugega ni bilo videti na vsej nepregledni rumeni ravnini, pokriti z modro kupolo neba, in Arini se je zdelo, da je sama na zemlji, da leži ravno sredi nje in da ne pride nikoli več kdo, ki bi delil ž njo težo samote, — nikoli več . . .

Proti večeru je zaslišala klice:

— Arina-a! Ariška!

En glas je bil Lukin, drugi pa vojakov. Rada bi slišala še tretjega, toda ta je ni poklical, in tedaj je zajokala z obilnimi solzami, ki so ji

hitro teklo s kozavih lic na prsi. Jokala je, si gole prsi trla ob suho, toplo zemljo, da bi zadušila pekočo bol, ki jo je mučila vedno bolj in bolj. Plakala je in molčala. Zadrževala je vzdihe, kakor da bi se bala, da jo ne bi kdo slišal in ji prepovedal jok.

Ko je nastopila noč, je vstala in odšla počasi na postajo.

Ko je prišla do postajnih poslopij, se je naslonila s hrbtom ob steno kleti, dolgo tamkaj stala in zrla v stepe. Pojavljali so se in izginjali tovorni vlaki, — slišala je, kako je vojak pripovedoval sprevodnikom o njeni sramoti, in sprevodniki so se krohotali. Noč je bila tiha, mesečna . . . krohotanje se je razlegalo daleč po pustih stepi, kjer so komaj slišno cvrčali murni.

— Gospod, usmili se me! . . . je vzdihovala in se tesno pritisnila k zidu. Toda ti vzdih ji niso orehčali težave, ki je ji dušila srce.

Proti jutru se je oprezno splazila na podstrešje postaje in si naredila zanko iz vrvi, na kateri je običajno sušila izprano perilo . . .

Čez dva dni so vsled mrliskega duha našli Arino. Začetkoma so se vsi prestrašili, potem so začeli presoјati, kdo je tega kriv. Nikolaj Petrovič je dokazal, da je kriv — Gomošov. Tedaj je pastajenačelnik sunil kretničarja v zobe in mu z grožnjo zabičil, da naj molči. Prišle so oblasti in izvedle preiskavo. Dognali so, da je Arina trpela na melanholiji . . . Delavcem progovnega mojstra je bilo naročeno, naj jo odpelјajo v stepe in tam zakoplјejo. Ko je bilo to izpolnjeno, je na postaji zopet zavladal red in mir.

In spet so začeli njeni prebivalci živeti po štiri minute na dan. Zavidstvo so zrli za vlaki, ki so drveli mimo njih, mrli od dolгčasja in samote, od brezdelja in vročine.

. . . A pozimi, ko vihrajo po stepi s tuljenjem in rjoventjem snežni meteži ter obsipajo malo postajo s snegom in divjimi glasovi — žive njeni prebivalci še dolгčasneje.

Tone Justin :

Abu el hakk.

(Arabska pripovedka.)

„Mir s teboj, o Abu el hakk, in sprejmi trudnega potnika, ki umira od žeje za resnico. Čul sem o tvoji modrosti in nisem se bal dolгega, trudapolnega pota, da te najdem. Ne zavrzi me tedaj, ko sem na cilju, in usliši mojo prošnjo.“

„I tebi mir o sin zapada, ki je zablodil v našo nedotakljivo puščavo. Ali veš, da ta ne prizanaša nikomur, in da požre vsakogar, ki prodre v njo, hoteč razgaliti njene tajne?“

Mirno in blago so donele besede lepega starca, zdelo se je, da izpopolnjujejo ves njegov mali dvor in odmevajo izven njega še daleč v peščeni puščavi. Sedel je nepremično kot bronast kip in iz lica mu je odseval zagoneten smehljaj.

„Ni me gnala k tebi radovednost, o Abu el hakk, veruj mi, temveč hrepenenje za resnico, ki je ne morem najti v življenju niti v njegovih dogmah. V življenju je laž, v verah iluzije, ki so nam jih dali preroki iz najnižjih slojev, da obmamijo neznaajočo parijo. Da trpi lažje in zajezi njeno vpraševanje in odpor. Toda resnice ne vidim v nijedni — pokaži mi jo ti, ako moreš.“

„O sin zapada — pusti iztok in vrni se domov na zapad, saj on ti nudi vsega, kar more zadovoljiti njegovega človeka današnje dobe!“

„Obmame, o Abu el hakk! Vsa luč pride in je prihajala vedno le z istoka. In vse življenje zapada je ograjeno z visokim zidovjem in neprehodnimi zeprekami, na katerih se poedinec raztrga in ubije, ako noče hoditi po ozkem, tesnem potu, ki mu je odrejen od njegovega sočloveka. Kultura zapada nas je potisnila v razrede in kategorije, postrigla polet duha in ga obremenila do onemoglosti. Osvoboditev je nemogoča. Kdor se otrese in reši bremena, trenutno to bridko obžaluje, ker ga obremenijo potem še težje, do smrti. Ne maram zapada — iščem resnice in luči — daj mi jo!“

„Resnice? Preveč preprosta je, da bi jo mogel razumeti zapad. Toda pokažem ti jo vseeno, da vidiš, kako vam je nedosegljiva.“

Dvignil je obe roki, v katerih je držal siringo k ustnam in izvabil iz nje toplo-sladko melodijo, čije zvoki so se razlivali kot čar neznanega božanstva, ki je preobražal vso okolico.

Pan sam je dahnil svojo večerno pesem in izginil, a za njim je ostalo polje v prekipjavajoči plodnosti in bogastvu. Mimo vrtov, čez zeleno cvetno livado se je vil potok s prozorno čisto vodo, iz katere je izšla žena, sveža in zrela kot njena okolica, in mu hitela naproti kot utelešena dobrodošlica.

„Ahlan va sahlán! Željno sem te pričakovala, da se odpočiješ na mojih grudih in da uspavam tvoj nemir v sladke sanje. Pridi — tvoj dom je pripravljen in čaka na te.“

Zadivljen je gledal sin zapada v odprti Eden, toda mesto da je pohitel vanj brez premišljanja in ga sprejel, je neodločno vprašal:

„A kdo si ti, divna žena?“

Porogljivo-grozen smeh hijene nekje v puščavi mu je bil odgovor. Izginil je ves Eden in obdajala ga je samo peščena pustinja kot nepregledno mrtvo morje. Razumel je in se v obupnem krčevitem ihtenju zgrudil na peščena tla.

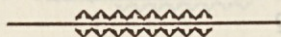
Hipoma pa je planil na noge: „A kje je Abu el hakk?“

„Abu el hakk? Hvali Allaha, da smo te našli, sidi. Tisoči pred teboj so ga iskali in vse je požrla pustinja. Vrnila je le njihove bele kosti!“

„Toda jaz sem ga videl in govoril z njim!“

„Napil si se hašiša, sidi! Bliža se samum in skrajni čas je, da bežišmo iz pustinje in dosežemo mesto.“

Vstajal je vihar, žgoč in dušeč, noseč vrlinec peščenega prahu, in nastajal je mrak. Vedno glasneje, vedno bolj grozeče se je zaganjal v karavano, ki je dirjala proti zapadu, kjer je v daljavi vstajalo rešilno mesto.



O vljudnosti in lepem vedenju.

Marsikdo misli, da mora biti samo na cesti, v vlaku in gostilni vljuden, ker bi sicer veljal za zarobljenca, neotesanca. Še celo največji paglavec se skuša na cesti nekoliko zravhati in potegne, dasi počasi, čepico z glave. Doma se mu pa to seveda ne zdi potrebno. V sobo vstopi, ne da bi se odkril in se vsede, kamor se mu zljubi. A tudi marsikak gospod, ki je še ravnokar govoril pred hišnimi vrati tako ljubeznivo s svojim znancem, in ki se zna tako galantno priklanjati mladi dami, je doma čisto drug. Komaj da pove, koliko je ura, potem pa že sitnari in govori površno s svojimi domačimi kolikor se le da. Nekaj prav izrednega bi bilo, če bi bil prijazen tudi z njimi. Tudi nekateri odrasli sinovi in bratje, ki so zunaj najgalantnejši kavalirji, so napram svojim materam in sestrkam taki, da bi jih človek ne prepoznal. In kako je marsikatera gospodinja nevljudna s služkinjo! Ali pa mora biti tako? Prijazen ukaz, želja, prijazno izrečena, bo čisto drugača izpolnjena, kakor če nad nekom zavpijemo ali zagodrnjamo. Tudi vljudna zavrnitev učinkuje čisto bolj kakor razburjena psovka. Mala vljudnost o pravem času poravna marsikaj. Često se sliši izgovor: Človek je vesel, ako lahko to poškrbljenost odloži in se vsaj doma udobno počuti. Nekateri ljudje torej kažejo samo na zunaj neko vljudnost. Vsi pa seveda niso taki. Ponajveč je ta domača razvajenost neke vrste površnost, napačno udobje in napačna vzgoja.

Preveč zaposlen oče in nervozna mati se ne obvladata in se kregata, tako kakor bi še nikdar ne slišala prav ničesar o lepem vedenju. In otroci jih kajpada posnemajo. Kako prijetno je za celo družino, če je gospodar vedno vljuden z ženo, otroki in služinčadjo. To je sicer samo zunanost, toda ta zunanost vpliva zelo na vse rodbinsko življenje. Otroci bodo starše veliko bolj spoštovali, ako so starši med seboj vljudni in ako pazijo vselej nato, da ne bodo bratje napram sestrkam sirovi. Nič manj potrebno pa ni, da se vsak, preden odide z doma, poslovi in pove, kam gre. Ponekod je namreč zelo čudna navada, da gredo otroci z doma, ne da bi vedeli domači, kam so odšli. Lepo to prav gotovo ni.

Človek, ki doma ni smel delati, kar je hotel, se v življenju lažje obvlada. Obvladanje je pa tako važna in potrebna lastnost, da lahko rečemo, da je od nje odvisna usoda in sreča posameznika. Vzgoja je na-

vada, navada je tudi čednost, zakaj bi torej tudi vljudnost ne bila navada. Učimo se torej vljudnosti v najožjem rodbinskem krogu!

Kako čudno bi se nam zdelo, ako bi mati učila svoje otroke, da morajo govoriti pred tujimi ljudmi resnico, doma bi jih pa pustila lagati po mili volji. Zakaj se nam pa ne zdi čudno, ako smo vljudni samo napram tujim ljudem, doma pa ne?

Vsi tisti, ki nosijo knjigo o lepem vedenju samo v površniku in v ročni torbici, kar doma odlože že v predsobi, naj se spomnijo vselej in povsod, da je vljudnost napram tujim ljudem dolžnost, vljudnost doma pa merilo njihove duševne in srčne kulture.

JZ ZADRUŽNIH REVIJ

Nova knjiga o zadrugarstvu. V Sarajevu je v lastni založbi naš tovariš Nikola Jarak prejšnji mesec izdal knjigo o zadrugarstvu pod naslovom „Pod zastavom duginih boja“. Knjiga je razdeljena v pet poglavij. Prvo poglavje obravnava osnovne pojme o zadružni organizaciji, drugo govori o zadružnih organizacijah in njihovi razdelitvi po vrstah, tretje obravnava pogoje za uspeh zadružnih ustanov, četrto daje pregled o obstoječi mednarodni zadružni organizaciji in v končnem poglavju govori pisec o bodočnosti zadružništva.

Knjiga je pisana v lepi, lahko razumljivi srbohrvaščini, tako da jo more razumeti tudi vsak naš tovariš popolnoma.

Ni moj namen, da bi podal kritiko, ali in v koliko je piscu uspelo obravnavati bistvo in pomen zadružništva vobče. Poudariti moram samo to, da je dosedaj to prva knjiga v naši državi, v kateri je v poljudni, a vendar koncizni obliki povedano vse, kar bi moral vsak član zadrugar o zadružništvu vedeti. Posebej pa je treba naglasiti dejstvo, da je knjigo spisal naš ožji tovariš železničar, ki je v zadružnem pokretu med našimi tovariši železničarji v Herceg-Bosni že deset let v prvih vrstah in ki je s svojim požrtvovalnim in nesebičnim dosedanjim delom v največji meri pripomogel, da so si naši tovariši na področju sarajevske direkcije izgradili svoje vzorne zadruge, nabavljajno, kreditno, stanovanjsko in čebelarsko do take višine, da te zadruge pri nas predstavljajo na splošno najboljše organizirane zadružne enote.

Knjiga stane 10 Din in je s tem omogočeno slehernemu jugoslovanskemu železničarju in brodarju, da si jo naroči. Poslužila bo koristno vsakemu od nas, delavcu in nastavljenju! Zato pozivam železničarje zadrugarje, da si knjigo nabavijo in jo pazno prečitajo.

Ivan Deržić

Z. A. ∞ N. A. Š. E. ∞ M. A. L. E

Naši pionirji.



Sem dolgo rajtal, se potil,
Na vse strani sem se boril,
Da bi spoznali končno vsi,
Da moj račun povsod drži!



Gospodinja takó naj gojila bi vsake
Peteline, kokoši, kot uči jo naš — Jaka

Vsebinska: Po redni skupščini Nab. zadruga (str. 97). — Pol stoletja slovenskega zadružništva (str. 99). — Občni zbor Kreditne zadruga v Ljubljani (str. 101). — Družina in zadruga (str. 102). — Sovjetsko gospodarstvo (str. 105). — Manufaktura (str. 109). — Vrt in cvetlice (str. 111). — Perutinarstvo (str. 113). — Čebelarstvo (str. 115). — Domača tehnika (str. 115). — Zdravstvo (str. 117). — Na postaji (str. 120). — Abu al hakk (str. 123). — O vljudnosti in lepem vedenju (str. 125). — Iz zadružnih revij (str. 126). — Za naše male (str. 127). — Naši pionirji (str. 128).

„Zadugar“ izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Kolo-dvorska ulica 39. — Tiskarna „Sava“ d. d. v Kranju. (Odgovarja Nikola Stokanović, Kranj.)

Persil varuje perilo!

Ta način pranja s Persilom varuje Vaše perilo:

Pranje s Persilom varuje Vaše perilo! Persil je najboljši dodatek k juhi, ki jo pripravite, ker jo varuje pred oneskajenjem, raztopi maščobe, daje svežo belost, in tako varuje perilo pred oneskajenjem. Persil je najboljši dodatek k juhi, ki jo pripravite, ker jo varuje pred oneskajenjem, raztopi maščobe, daje svežo belost, in tako varuje perilo pred oneskajenjem.

Juhan

Je najboljši dodatek k juhi, ki jo pripravite, ker jo varuje pred oneskajenjem, raztopi maščobe, daje svežo belost, in tako varuje perilo pred oneskajenjem.

Schmoll-ova Gumitran

mast za usnje za čevlje

ŠMOL-pasta

Schmoll Pasta

Zahtevajte, da se Vas brije le z „Merimamilom!“

„Merima dečje“

„Merima“ je čisto domače podjetje. Kupuj domače proizvode!

ČERNJEI I GRÜN

AGENTURA I KOMISIONALNA RADNJA, ŽITARICA, MLINSKIH PROIZVODA, STOČNE HRANE I SEMENA

NOVISAD

KRALJA ALEKSANDRA 14.

TELEFON: 22-42, 24-86, 25-62

TELEGRAMI: ČERNJEI NOVISAD

BANKOVNI RAČUN KOD: OPŠTE JUGOSLAVENSKO DRUŠTVO A. D. POŠTANSKI ČEKOVNI RAČUN BEOGRAD BR. 51643.

HUBERTUS

Ker stremi zadruga za tem, da postreza svojim članom z dobrim cenanim in domačim blagom, priporočamo vsem članicam, naj kupujejo

HUBERTUS-OVO MILO

celjske milarne z zgoraj razvidno zaščitno znamko. Vsaka gospodinja naj se prepriča, da je milo enakovredno drugemu, četudi dražjemu blagu. Cena navedenemu milu je Din 5'50 kos pol kg, terpenlinovemu pa Din 6'50.

BRAZILSKI ČAJ MATE

kol vsakdanja in jutranja in večerna pijača ohrani družino zdravo in ne pomeni nobenih izdatkov, ker je cena spriču njegovih odličnih lastnosti, njegovega aroma, kakor tudi njegove razširjenosti kol prave ljudske pijače zelo nizka.

JELKA

RAZŠIRJA PRIJETEN VONJ PO JELKI „JELKA“ HRANI ČAS, DENAR IN TRUDI „JELKA“ DA TRAJEN IN POPOLEN LESKI

Zadruga je pričela v Ljubljani, Masarykova cesta 17 z izdelovanjem perila. Perilo izdelujemo po meri v najkrajšem času. Izdelujemo pa tudi konfekcijsko perilo, ki nas ne stane nič več kot če bi kupovali iz tovarne. Nadejamo pa se razen tega, da bomo delavce, ki so s konfekcijo zaposleni, lahko bolje plačevali. — Kroj je prvovrsten.

SCHICHTOVO JELEN MILO

upotrebljavajo pridne gospodinje

Dr. PIRČEVE SLADNE KAVE

Tako izgleda zavitek odličnega, res domačega izdelka

DEŽNIKI L. MIKUŠ

Ljubljana, Mestni trg 15.

Namalo Na veliko

Telefon 22-82 Ustanovljeno 1839.

RUDI KRAUS

ZAGREB, BARUNA JELAČIČA 2/III.

PROIZVOD VSEH VRST KRAVAT, STEZNIKOV, PRSNIKOV IN PASOV, ČLAN TT. BRAČE KRAUS I HERRMANN, TOVARNE SVILENIH TKANIN ZA KRAVATE V ZAGREBU.

ALOJZIJA BERTONCLJA

ČEVLJARSKEGA MOJSTRA, LJUBNO P. PODNART, DOBITE V ZADRUŽNI TRGOVINI. POSKUSITE IN PREPRIČAJTE SE!

KALODONT

Proti zobnemu kamnu

SARGOV

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

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

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

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 4

veljaven od 20. aprila 1933.

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

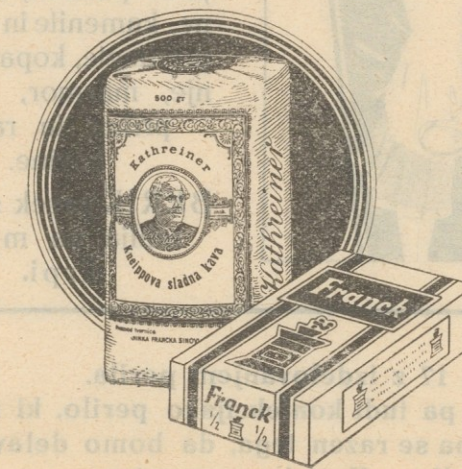
Na reklamacije se oziramo le takoj ob prejemu blaga!		Zrnje		Kava, surova	
	Din		Din		Din
MLEVSKI IZDELKI		Riž, Carolina	kg 11'—	„ žgana	kg 48'—
Moka, Ogg	kg 4'—	„ la	9'—	„ žgana „Special“	80'—
„ Og	4'—	„ Ila	6'—	„ žgana IIIa	58'—
„ št. 2	3'75	Koruzna, debela sušena	1'10	„ Hag vel.	27'—
„ 5	3'50	„ drobna	2'—	„ Hag mali	14'—
„ ajdova	5'25	Kaša	4'—		
„ ržena	3'50	Ješprenj	4'50	KAVNE PRIMESI	
„ koruzna	1'60	Ješprenček	8'—	Kava, sladna Dr. Pirčeva	kg 12'—
„ koruzna bela	2'—	Fižol, cipro	5'—	„ Kneipp	13'—
„ krmilna	1'20	„ prepeličar	4'—	„ žitna	8'—
Zdrob, pšenični	4'50	„ ribenčan	2'50	„ žika	14'—
„ kuruzni	2'25	Leča, debela la	12'—	„ figova	22'—
„ činkvanti	3'—	„ Ila	6'—	„ Enrilo	20'—
Otrobi, pšenični drobni	1'—	Grah, zelen	13'—	„ Enrilo	škatl. 16'—
„ pšenični debeli	1'40	Piča za kure	2'—	„ redilna	kg 20'—
„ koruzni	1'—	Enrilo	10'—	Cikorija, Franck	16'—
Drobtine	8'—	Ptičja hrana	8'—	„ kolinska	16'—
				„ Favorit	16'—
		SLADKOR		MAST	
		Sladkor v kockah	kg 15'75	Mast	kg 17'—
		„ sipa drobna	14'—	Mast v dozah po 5 kg	doza 90'—
		„ sipa debela	15'75	Ceres, bel, rumen	kg 24'—
		„ v prahu	24'—	Čajno maslo la	36'—
		Bonboni	40'—	„ Ila	30'—
		„ polnjeni la	30'—	Kuhano maslo	28'—
		„ Ila	25'—		
		Kandis	44'—	MESNI IZDELKI	
		Margo slad	12'—	Slanina, soljena	kg 18'—
		Bonbonjere	kom. 1'—	„ tirolska	20'—
		Šumeča limonada	kom. 1'—		
		SOL			
		Sol, fina	kg 12'—		
		„ morska	2'75		
		„ kreška	2'75		
		KAVA			
		Kava, Perl	kg 74'—		
		„ Portorico	74'—		
		„ surova la	60'—		
		Krpice, E. B.	22'—		
		Lajnine	17'—		

Din	Din	Din
Slanina krušna kg 16—	Sir, Chalel Ia kom. 3—	Marmelada marelna kg 30—
„hamburška“ 20—	„Ila 150	„marel. doza á 1 32—
„prekajena debela 20—	„Irapislovski kg 20—	Ovomalline vel. doza 56—
„papricirana 17—	„Ia 26—	„srednja 32—
Salame, ogrske 60—	„Ila 16—	„mala 16—
„milanske 60—	„Eidamer“ 12—	Citronat kg 100—
„domače 25—	„Orgonzola“ 90—	Kapni 40—
„krakovske 21—	„Parmezan“ 12—	Soda bicarbonat 12—
„letne 14—	Kvargelni kom. 050	Kruh, črn in bel šir. 2—
„navadne 23—	Maggi, velike stekl. 2850	Kvas kg 32—
„tirolske 25—	„srednje 11—	Jajca dnevna cena kom.
„Mortadela 25—	„male 11—	
„posejane 20—	„na drobno dkg 150	
„jetrne 25—	„juha gobova zav.	
„pariške 20—	„grahova 12—	
„jezikove 24—	Juhan, velike stekl. 12—	
Safalade kom. 2—	„male 6—	
Hrenovke 2—	„na drobno dkg 1—	
Klobase, kranske 4—	Kocke za juho „Graf“ kom. 1—	
„suhe 125	„Maggi“ 1—	
Meso, prekajeno vratina kg 18—	Guljaš, ekstrakt zav. 4—	
Kare brez kože 20—	Gorčica (zenf) koz. 9—	
Kare s kožo 18—	Gorčica kg 24—	
Šunke, dalmatin. v narezu	Keksi v zavitkih zav.	
„cele 22—	„á 1 kg kg 20—	
„s kožo in brez kože 22—	„na vago 20—	
„kuh. v narezu 40—	„v aeroplanih kom. 24—	
„praške dnev. cena 21—	„v pločev. dozah doza 24—	
„zville 17—	Otroški piškoti zav. 15—	
Reberca brez kože 17—	Napolitanke, dolge kom. 1—	
Carso meso 18—	„ zav. 15—	
Prsni vršci 15—	„ kom. 2—	
Plečeta, cela 19—	Oblati zav. 15—	
Krače 11—	Guljaš, goveji doza 8—	
Jeziki, goveji 26—	Jetna pasteta 6—	
„svinjski 20—	Sardelna pasteta 7—	
Rep, svinjski 11—	Čaj v dozah v. d. 26—	
Svinjski parklji 5—	„ m. d. 14—	
Svinjske glave brez kosti 12—	Čaj v zavitkih zav. 350	
Tlačenka 16—	„ 650	
Ocvirki kg 6— do 8—	„ 750	
DELIKATESE	„ 14—	
Sardine kom. 2—	Brazilski Mate čaj 350	
„1/5 kg škaf. 12—	Čaj na vago kg 96—	
„velike 1/4 kg 9—	Kakao Ia 44—	
„srednje 1/5 kg 7—	„Ila 34—	
„male 1/10 kg 4—	Čokolada á 1/4 kg tabl. 10—	
Sardelni obr. s kaper. velika 10—	„1/10 450	
„mala 5—	„1/20 250	
Sardele, v slani vodi kg 12—	„z lešniki 1/2 kg 29—	
Sardele, očiščene kom. —50	„1/2 20—	
Tunina 2—	„1/5 12—	
Slaniki 125	„1/24 250	
Rusi 20—	„mlečna 1/14 550	
Polenovka, suha kg 20—	„1/7 11—	
Med, ajdov 18—	Paradižniki 1/5 kg Melloni doza 550	
„cvetlični 20—	„1/2 13—	
„vel. kozarec 12—	„Kulpin“ 1/5 kg 4—	
„mali 7—	Marmelada Ila kg 20—	
„veliki lonček 175	„jabolčna doza á 1 22—	
„mali 175		

TEKOČINE	POTREBŠČINE ZA PERILO	DRUGE POTREBŠČINE
Kis za vlaganje l. 5—	Milo, Benzil kos 5—	Kalodont tuba 650
„vinski 6% 5—	„Zlatorog nav. kg 1150	Chlorodont 650
„navadni 6% 350	„terp. 1350	Doromad 650
Olje, namizno 14—	Milo Hubertus sivo 950	Odol 65—
„bučno 11—	„nav. 14—	„s. stekl. 55—
„olivno 16—	„terp. 13—	„m. stekl. 22—
Brandy 0.35 l stekl. 30—	Schicht nav. 1250	Ustna voda stekl. 20—
Brandy 7/10 l 50—	„terp. 1450	Parfem 16—
Rum, Ila á 1/2 l 18—	Merima 14—	Kolonska voda m. stekl. 24—
„Ia á 1/4 l 30—	Sunlight kom. 2—	„v. stekl. 24—
„Ia á 1 l 50—	„otroško 8—	Esenc za kolonsko vodo stekl. 16—
Žganje, borovničar á 1/2 l 24—	toaletno Apollo vel. 12—	Krema za kožo tuba 12—
„hruševac á 1/2 l 20—	„malh 750	Vazelin, Elida škall. 6—
„tropinovec á 1/2 l 20—	Elida vel. 15—	Puder, Elida 10—
„brinjevec á 1/2 l 20—	„mali 8—	Krtače za zobe, velike kom. 12—
„slivovka á 1/2 l 20—	Speick vel. 10—	„male 8—
„marelično á 1/2 l 20—	Glycerin 9—	„roke 250
Vino Vermut l. 24—	Viola 4—	„obleke 16—
„belo štajersko 8—	Olivia vel. 750	„ribanje 5—
„cvček 8—	Marija 10—	„parkete 27—
„Dalmatinsko belo 6—	toaletno karbol 4—	Omela za parkete 24—
„Opolo 6—	mandeljnov 9—	„mala 12—
Prosek l. 16—	za roke 450	Melle, velike 10—
Francosko žganje v. stekl. 8—	za brilje II 3—	„male 650
„žganje s. stekl. 8—	„I 8—	Mellice otroške 5—
„žganje m. stekl. 8—	Soda za pranje kg 175	„za obleko 6—
Rum, esenca stekl. 8—	Lug 4—	„za posodo 125
Malinovec á 1/2 l 15—	Plavilo v kockah zav. 250	Čistilo za parkete v. tuba 24—
Malinovec na vago kg 19—	Plavilni papir 150	„m. tuba 13—
Rogaška voda á 1 1/2 l stekl. 650	Boraks 250	Sidol tuba 550
Rog. Donat á 1 l 6—	„carski škall. 475	Svitol tuba 480
Radenska voda 1 1/2 l 650	Škrob rižev 5—	Vim kom. 250
Sisačka voda 1 1/2 l 650	Henko soda zav. 150	Hobby prašek 6—
Grenka voda Fr. Jožefova 12—	Ženska hvala 250	Ominol 250
„Palma 950	„Tri“ soda 3—	Pesek za email posodo zav. 1—
Medica l. 1	„Radion“ 550	„s prep. 150
Mošt sadni stekl. 2—	„Persil“ 6—	„ 2—
Chabeso stekl. 2—	„Lux“ zav. 450	„alum. 325
Sok, limonaden stek. 32—	Panonski biser 450	Peščano mlo za roke 450
DIŠAVE	Vrvi za perilo, velike kom. 20— do 40—	Prašek za srebro in zlato 325
Poper, cel in zmlet vel. zav. 3—	„male kom. 8— do 15—	Smrkovo platno pola 150
Cimet 3—	„male 16— do 19—	Tepači, veliki kom. 18—
Klinčki (žbice) 3—		„srednji 13—
Piment, cel in mlet vel. 250		„mali 8—
Lavorjevo zrnje (lorber) 1—		Sveče, velike pak. 7—
Lavorjevo listje 1—		„ kom. 120
Janež 250		
Kumna 250		
Muškatovi orehi kom. 050		
„rumena 5—		
Muškatova cvel zav. 3—		
Vanilija v šibkah kom. 1—		
Žafran zav. 075		
Paprika, huda 3—		
„sladka 3—		
Ingver 3—		
Korjander 250		
Majoran kg 60—		
Kamilce 20—		

Din	Din	Din
Sveče, male pak. 7—	Morska trava kg 4—	Drobnilnice 40—
„za božično drevo kom. 070	Hranilniki kom. 40—	Mesoreznice 50—
Svečke čudežne škall.	Peharji veliki 7—	Zlice, nav. 550
Nagrobne lučke kart. 1025	„srednji 5—	Žlice, alpaka kom. 1350
Nočne lučice škall. 2—	„mali 4—	„kavne nav. 3—
Vžigalice pak. 10—	Stručnice, velike 8—	„alpaka 7—
„ škall. 1—	Stručnice, srednje 7—	Vilice, navadne kom. 9— do 13—
Zobotrebci zv. 050	„male 6—	„alpaka 1350
Črnilo stekl. 3—	Solnice, lesene 9—	Noži, navadni kom. 10 do 13—
Svinčniki, navadni kom. 125	Šivanke zav. 150	„alpaka 24—
„tintni 3—	Sukanec, bel, črn sl. 10-16 valj. 5—	Kolesa „Waffenrad“ kom. 1700—
Peresniki 2—	„ 20-36 375	„Kosmos“ kom. 1250—
Predpražniki iz mor. trave 44—	„ 40-60 3—	Vozički za prev. živil 350—
„ 30—	Flit, mala doza 16—	Prazne pušice 10—
„ 26—	„ vel. 29—	„ kg 2—
Slama za predsobe, Ia 12—	„s škropilko kart. 51—	Umetno gnojilo zav. 1—
„Ila 4—	Škropilka kom. 22—	Semena, mali 2—
Muholovci 1—	Obešalniki, veliki 15—	Grah in fižol vel. knj. 5—
Prah za čiščenje obleke 10—	„mali 250	„Mali sadjar“ 5—
Šampon 4—	Pralni stroji 13—	
Pergament papir pola 1—	„ 14—	
Celoфан papir pola 4— do 6—	„ 16—	
Pasovi, usnjeni kom. 8—	„ 18—	
Barva za piruhe zav.	Pile, trioglate 5—	
Ostara papir kom. 050	Pile trioglate 550	
Grafit kom. 050	„ploščnate 950	
Pasta za peči kom. 3—	„ploščnate 11—	
Platnene vrečice, male 8—	„ploščnate 13—	
„srednje 12—	Rahljači, brez ročaja 12—	
„velike 15—	„z ročajem 15—	
Olje za šivalne stroje stekl. 4—	Brusači 13—	
	Kladiva za meso 12—	

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.



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

UNION
čokolada
bonboni
karameli

in-hitrejše
in-belejše

in preprosto
kakor A-B-C

RAZTOPI
Radion in mrzli
vodi

UKUHAJ
v raztopini perila
20-30 minut

IZPIRAJ
perilo najprej v gorki,
potem v mrzli vodi

UPORABLJAJTE SAMO
FOX

Čistilo za čevlje
odlične kvalitete!

Znamka „FOX“ vam garantira
fabrikate iz najplemenitijih se-
stavin in na temelju dolgoletnih
pazljivih in preiščenih izkušenj.

Kolinska
ČOKOLADA

Adolf
Zavrtanik
Lesce - Bled

Zahlevajte mojo specijali-
teto „NOISETTE“ čokolado
z lešniki, ki je po kvaliteti
in okusu nedosegljiva. Do-
biva se povsod kakor tudi
vse vrste čokolade od naj-
občajnejše do najfiniješe.

KEKSI
VAFELJNI
BISKVITI

najboljši pri
TOVARNA
KEKSOV IN
VAFELNOV

B. Pauer
družba z o. z.
Ljubljana

Vsak poznavalec kupi
STEYR kolesa.
LJUBLJANA
Miklošičeva 36.

„SIDOL“
priznana najboljša sredstvo za čiščenje
in poliranje vseh kovin.

Zlato
naših
hranil

JAJNINE
makaroni, spa-
geti, juhine
zakuhe