

1930

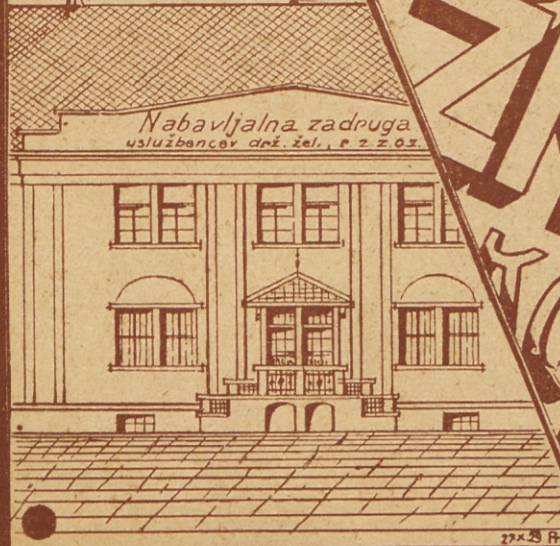
ZAJEDNIČKO  
ZADRUGA



STAVBNA ZADRUGA

KREDITNA

ZADRUGA



Nabavljalna zadruga  
uslužbencov drž. žel., P. Z. 203.



**JUGOSLOVANSKA  
TISKARNA  
V LJUBLJANI**

**KLIŠARNA  
LITOGRAFIJA  
OFFSETTISK  
BAKROTISK  
SVETLOTISK**



U S T A N O V L J E N O L E T A 1 8 9 2

# *Priporočamo*

*solidno in najstarejšo trgovino  
z moško in žensko konfekcijo*

**GRIČAR & MEJAČ**  
**LJUBLJANA**  
**SELENBURGOVA ULICA 3**

*Vsi člani nabavljalne zadruga  
dobe po predložitvi nakaznice  
blago na obroke s **5%** popusta*



*Solidna izdelava po meri*

*iz pristinega češkega in angleškega blaga*

*Cene brezkonkurenčne*

U S T A N O V L J E N O L E T A 1 8 9 2



# HRANILNI IN POSOJILNI KONZORCIJ

kreditna zadruga  
državnih uslužbencev  
s sedežem

v Ljubljani, Aleksandrova cesta št. 5

Najstarejša kreditna  
zadruga v Jugoslaviji

Ustanovljena 1. 1874

Poštni čekovni račun  
Ljubljana št. 10.681

---

---

---

**Posojila,  
tudi ranžijska  
(do Din 15.000.—)**

vsem javnim nameščencem brez razlike po 9 od  
sto proti zaznambi na plačo in proti poroštvu

## Hranilne vloge

na hranilne knjižice in vloge v tekočem računu  
obrestuje, ako so vezane na krajšo dobo, po 6 do 7  
od sto; ako so vezane na daljšo dobo ali po dogovoru,  
po 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> od sto. Do 5000 Din so vse vloge nevezane,  
obrestujejo se pa le po 5 od sto.

## Tovariši!

Samo stanovska in zadružna zavednost nas bo rešila iz  
bede. Zaveden pa ni, kdor nalaga prihranke in kupuje po-  
trebščine drugod, namesto v svojih gospodarskih zadrugah

# ZADRUŽNI KOLEDAR

NABAVLJALNA  
ZADRUGA USLUŽBENCEV  
DRŽAVNIH ŽELEZNIC  
V LJUBLJANI ŽELI  
ČLANSTVU  
SREČNO

1  
9  
3  
0  
LETO

IZDALA IN ZALOŽILA NABAVLJALNA ZA-  
DRUGA USLUŽBENCEV DRŽAV. ŽELEZNIC  
V LJUBLJANI .. UREDIL: KURET MARJO

52273



Za obnovo  
Univerzitetne biblioteke  
v Ljubljani

podarila Poljnovičarska družba

dne 27 1944

Za vsebino odgovoren: Kuret Marjo

Za Jugoslovansko tiskarno v Ljubljani: Karel Čeč

# Koledar za navadno leto 1930

ima 365 dni (med temi 62 nedelj in praznikov po starem štetju) ter se začne in konča s sredo.

## Začetek leta 1930.

Občno in državno leto se začne novega leta dan, 1. januarja.  
Cerkveno leto se začne 1. adventno nedeljo, 30. novembra.

## Letni časi.

Pomlad se začne dne 21. marca ob 9. uri 25 min.

Poletje se začne dne 22. junija ob 4. uri 35 m n.

Jesen se začne dne 23. septembra ob 19. uri 36 min.

Zima se začne dne 22. decembra ob 14. uri 43 min.

## Premakljivi prazniki.

Ime Jezusovo 5. januarja. — Sv. družina 12. januarja. — Sedemdesetnica 16. februarja. — Pepelnica 5. marca. — Žalostna Mati božja 11. aprila. — Velika noč 20. aprila. — Nedelja varstva sv. Jožefa 11. maja. — Križevo: 26., 27. in 28. maja. — Vnebohod 29. maja. — Binkošti 8. junija. — Sv. Trojica 15. junija. — Sv. Rešnje Telo 19. junija. — Srce Jezusovo 7. junija. — Angelska nedelja 7. septembra. — Rožnovenska nedelja 5. oktobra. — Posvečevanje cerkva 19. oktobra. — Kristus Kralj 26. oktobra. — Zahvalna nedelja 2. novembra. — Prva adventna nedelja 30. novembra. — Od božiča do pepelnice je 70 dni, t. j. 10 tednov.

## Državni prazniki.

1. Vidov dan: 28. junija.
2. Zedinjenje 1. decembra.
3. Rojstni dan kralja Aleksandra: 17. decembra.

## Mrki solnea in lune leta 1930.

\* Leta 1930 mrkue solnce dvakrat in mesec dvakrat.

Oba solnčna mrka dne 28. aprila in 21./22. oktobra sta pri nas nevidna. Vidna bosta preko Avstralije, Velikega Oceaná in Amerike.

Mesečev mrk 13. aprila pri nas ne bo viden.

Delni mesečev mrk dne 7. oktobra od  $\frac{3}{4}$  8 pa do  $\frac{1}{2}$  9 zvečer bo sicer pri nas viden, a je zelo neznatn, ker ne bo niti deseti del mesečevega premera zasenčen.

<b>Januar</b>		Beleške za :		
Za katoličane		Za pravoslavne	perilo	mleko
1	S Novo leto	19	Bonifatije	
2	Č Makarij, o.	20	Danil, arh.	
3	P † Genovefa, d.	21	Julijana	
4	S Tit, škof	22	Anastazije	
5	N Ime J. Telesfor, p.	23	10 muč. (Ocevi)	
6	P Sv. Trije kralji	24	Badnji dan; Evg.	
7	T Lucijan, muč.	25	<b>Rođenje Hristovo</b>	
8	S Severin, opat	26	<b>Sab. Bogorodice</b>	
9	Č Julijan in Bazilisa	27	<b>Stevan</b>	
10	P † Pavel, prvi pušč.	28	20000 mučenika	
11	S Higin, pap. m.	29	Deca Betlehemska	
12	N Sv. Družina. Ern. š.	30	Anisija	
13	P Veronika, dev.	31	Melanija	
14	T Hilarij, škof	1	<b>Nova god. 1930</b>	
15	S Pavel, pušč.	2	Silvestar	
16	Č Marcel, papež	3	Malah, cr.	
17	P † Anton, pušč.	4	Jevstatije	
18	S Sv. Petra stol v R.	5	Teopentije	
19	N Kanut, kralj	6	<b>Bogojavljenje</b>	
20	P Fabijan in Boštjan	7	Jovan Krst.	
21	T Neža, devica	8	Georgije	
22	S Vincenc, muč.	9	Polijevktije	
23	Č Zaroka Marije D.	10	Grigorije, ep.	
24	P † Timotej, škof	11	Teodosije	
25	S Izpreobrnj. Pavla	12	Tatijana	
26	N Polikarp, škof	13	Ermil i Str.	
27	P Janez Zlatoust	14	<b>Sv. Sava</b>	
28	T Marjeta, dev.	15	Gavrilo	
29	S Frančišek Sal.	16	Lanci ap. Petra	
30	Č Martina, dev.	17	Antonije V.	
31	P † Peter Nol.	18	Maksim, Atan.	

**Ako piješ „Buddha“ čaj —  
uživaš že na zemlji raj!**



# Proračun in obračun

Prejemki	Din	p
Prebitek iz prejšnjega meseca:		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
<b>Izdatki</b>		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
Več dohodkov . . . . .		
Več izdatkov . . . . .		
V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . .		
V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . . .		
V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . . .		
Ostane še . . .		
Razno:		

<b>Februar</b>				Beleške za :		
Za katoličane		Za pravoslavne		perilo	mleko	
1	S	Ignacij, šk. muč.	19	Makarije		
2	N	Svečnica	20	Jevtimije		
3	P	Blaž, škof	21	Maksim		
4	T	Andrej Korsini	22	Timotije		
5	S	Agata, dev. muč.	23	Klementije		
6	Č	Doroteja, dev. n. ☽	24	Ksenija		
7	P	† Romuald	25	Grigorije		
8	S	Janez Mat.	26	Ksenofont		
9	N	Apolonija, Ciril	27	Jovan Zlatoust		
10	P	Školastika, dev.	28	Pr. Jefr. Sir.		
11	T	Lurška M. B.	29	Ignjatije		
12	S	Evlalija, dev.	30	Tri jerarha		
13	Č	Katarina od R. ☽	31	Kiril i Jovan		
14	P	† Valentin, šk.	1	Trifun		
15	S	Favstin in Jovita	2	Sretenje Gosp.		
16	N	<b>1. predp.</b> Jul. d. m.	3	Simeon		
17	P	Frančišek Kle, m.	4	Isidor		
18	T	Simeon, škof	5	Agata		
19	S	Julijan, muč.	6	Vukolije		
20	Č	Eleverij, šk. ☽	7	Partenije		
21	P	† Maksimil., škof	8	Sava II.		
22	S	Stol sv. Petra v Ant.	9	Nikifor		
23	N	<b>2. predp.</b> Peter D.	10	Haralampije		
24	P	Matija, apostol	11	Đorđe		
25	T	Valburga	12	Melentije		
26	S	Matilda, dev.	13	Martin		
27	Č	Gabrijel od Ž. M. b.	14	Avksentije		
28	P	† Roman, opat ☽	15	Onisim		

☽ Prvi krajec 6. ob 6. uri 26 min. zv. ☽ Ščip 13. ob 9. uri 39 min. dop. ☽ Zadnji krajec 20. ob 9. uri 44 min. dop. ☽ Mlaj 28. ob 2. uri 33 min. pop. Dan naraste za 1 uro 22 minut.

# Proračun in obračun

Prejemki	Din	p
Prebitek iz prejšnjega meseca:		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
Izdatki		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
Več dohodkov . . . . .		
Več izdatkov . . . . .		
V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . .		
V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . . . .		
V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . . . .		
<b>Ostane še . . .</b>		
Razno:		

<b>Marec</b>				Beleške za :	
Za katoličane			Za pravoslavne	perilo	mleko
1	S	Albin, škof	16	Pamfilije	
2	N	<b>3. predp.</b> Simpl.	17	Teodor T.	
3	P	Kunigunda, ces.	18	Lav, papa	
4	T	Pust. Kazimir, sp.	19	Arhipa	
5	S	† Pepelnica.	20	Lav i Agat.	
6	Č	Fridolin, opat	21	Timotej	
7	P	† Tomaž Akv.	22	Ob. m. m. u Ef.	
8	S	Janez od Boga ☩	23	Polikarp	
9	N	<b>1. postna.</b> Franč.	24	Ob. gl. Jov. Kr.	
10	P	40 mučencev	25	Tarasije	
11	T	Heraklij	26	Porfirije	
12	S	† Kv., Gregor V.	27	Prokopije	
13	Č	Rozina, vd.	28	Vasilije	
14	P	† Kv., Matilda, ☩	1	Evdoksija	
15	S	† Kv., Klemen H.	2	Teodot	
16	N	<b>2. postna.</b> Agapit	3	Evtropije	
17	P	Jedert, devica	4	Geras. Bele pokl.	
18	T	Ciril Jeruz.	5	Konon, Poč. posta	
19	S	<b>Sv. Jožef</b>	6	42 muč. u Am.	
20	Č	Volfram	7	Vasilije	
21	P	† Benedikt, op.	8	Teofilokt	
22	S	Katarina Gen. ☩	9	40 mučenika	
23	N	<b>3. postna.</b> Viktorin	10	Kodrat	
24	P	Gabrijel, nadang.	11	Sofronije	
25	T	<b>Oznanenje Mar. D.</b>	12	Teofan	
26	S	Emanuel, muč.	13	Nikifor	
27	Č	Rupert, škof	14	Benedikt	
28	P	† Janez Kapistran	15	Agapije	
29	S	Ciril, mučenec	16	Savin	
30	N	<b>4. post. (sredp.)</b> ☩	17	Aleksije	
31	P	Modest, škot	18	Kiril	

**Ako piješ „Buddha“ čaj —  
uživaš že na zemlji raj!**

# Proračun in obračun

Prejemki	Din	p
Prebitek iz prejšnjega meseca:		
.....		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
Izdatki		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
Več dohodkov . . . . .		
Več izdatkov . . . . .		
V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . . . .		
V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . . . .		
V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . . . .		
Ostane še . . . . .		
Razno:		

<b>April</b>				Beleške za :		
Za katoličane			Za pravoslavne		perilo	mleko
1	T	Hugon, škof	19	Hrisant i Darije		
2	S	Frančišek Pavl.	20	Jovan i Sergije		
3	Č	Benedikt Zamor.	21	Jakov, ep.		
4	P	† Izidor, škof	22	Vasilije pr.		
5	S	Vincenc Fer.	23	Nikon		
6	N	<b>5. postna (tiha)</b> ☽	24	Zaharije		
7	P	Herman Jožef	25	<b>Blagovesti</b>		
8	T	Albert, škof	26	Gavrilo		
9	S	Marija Kleofa	27	Matrona		
10	Č	Methilda, dev.	28	Ilarion i Stevan		
11	P	† Marija 7 žal.	29	Marko		
12	S	Zenon, škof, Julij	30	Jovan Lestv.		
13	N	<b>Cvetna</b> .Hermen ☽	31	<b>Cveti</b> . P. Ipat		
14	P	Tiburcij, Justin	1	Marija Egipé.		
15	T	Helena, kraljica	2	Tit		
16	S	Benedikt Jož. L.	3	Niket		
17	Č	Vel. četrtek	4	Đorđe		
18	P	† Vel. petek	5	<b>Veliki Petak</b>		
19	S	† Vel. sobota	6	Evtihije p.		
20	N	<b>Velika noč</b> ☾	7	Vaskrs. Hristovo		
21	P	<b>Vel. ponedeljek</b>	8	<b>Uskrš. poned.</b>		
22	T	Soter in Kaj, p.	9	<b>Uskrš. utorak</b>		
23	S	Adalbert, škof, m.	10	Evpsihije		
24	Č	Jurij, muč.	11	Terentije		
25	P	† Marko, ev.	12	Vasilije		
26	S	Mati dobr. sveta	13	Artemon		
27	N	Bela. Peter Kan.	14	Martin p.		
28	P	Pavel od Križa ☉	15	Arhis. Pob. p.		
29	T	Peter, muč.	16	Agapija		
30	S	Katarina Sij.	17	Simeon		

☽ Prvi krajec 6. ob 12. uri 25 min. opoldne. ☽ Ščip 13. ob 6. uri 49 min. zjutraj. ☾ Zadnji krajec 20. ob 11. uri 9 min. zvečer. ☉ Mlaj 28. ob 8. uri 8 min. zvečer. — Dan naraste za 1 uro 38 minut.

# Proračun in obračun

Prejemki	Din	p
Prebitek iz prejšnjega meseca:		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
<b>Izdatki</b>		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
Več dohodkov . . . . .		
Več izdatkov . . . . .		
V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . . .		
V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . . .		
V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . . .		
<b>Ostane še . . .</b>		
Razno:		

<b>Maj</b>			Beleške za :		
Za katoličane		Za pravoslavne		perilo	mleko
1	Č Filip in Jakob	18	Jovan pr.		
2	P † Anatazij, škof	19	Jovan star.		
3	S Najdenje sv. križa	20	Teodor Trihina		
4	N Florijan, muč.	21	Januarije		
5	P Pij V., p. Iren., š. ☽	22	Prep. Teodor S.		
6	T Janez p. lat. vrati	23	Đurdev dan		
7	S Varstvo sv. Jožefa	24	Sava Stratilat		
8	Č Prikazen Mihaela	25	Miron M.		
9	P † Gregor Nac. šk.	26	Vasilije		
10	S Antonin, škof	27	Sp. mošti s. Save		
11	N Mamert, škof	28	Jason i Sosip.		
12	P Pankracij, muč. ☼	29	Vasilije O.		
13	T Servacij, škof	30	Jakov		
14	S Bonifacij, muč.	1	Jeremija		
15	Č Zofija, m., Izidor	2	Atanasije Vel.		
16	P † Janez Nep., muč.	3	Timot. i Mavro		
17	S Paškal, spoznav.	4	Pelagija		
18	N Feliks, spoznav.	5	Irina		
19	P Celestin, papež	6	Jov, pravedni		
20	T Bernard, sp. ☾	7	Naš. sv. Krsta		
21	S Valens, sp.	8	Jovan, ev.		
22	Č Helena, devica	9	Pr. m. s. Nikole		
23	P Andrej B.	10	Simon Zilot		
24	S Marija pom. kristj.	11	Čiril i Metodije		
25	N Križeva. Urban, p.	12	Epifanije		
26	P Filip Neri	13	Glikerija		
27	T Magdalena Pac.	14	Isidor		
28	S Avguštin, škof ☉	15	Pahomije		
29	Č Kr. vnebohod, M.	16	Vozn. Spasov dan		
30	P Ivana d'Arc d. Orl.	17	Andronik		
31	S Angela, dev.	18	Teodot		

**Ako piješ „Buddha“ čaj —  
uživaš že na zemlji raj!**



# Proračun in obračun

Prejemki	Din	p
Prebitek iz prejšajega meseca:		
.....		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
<b>Izdatki</b>		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
Več dohodkov . . . . .		
Več izdatkov . . . . .		
V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . .		
V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . .		
V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . .		
<b>Ostane še . . .</b>		
<b>Razno:</b>		

Junij				Beležke za :		
Za katoličane			Za pravoslavne		perilo	mleko
1	N	Fortunat, dub.	19	Patrikije		
2	P	Evgenij I., pap	20	Talalej		
3	T	Klotilda	21	<b>Konst. i Jelena</b>		
4	S	Franč. Karačolo	22	Vasilije		
5	Č	Bonifacij, šk. muč.	23	Mihail		
6	P	† Norbert, škof	24	Simeon i Nik.		
7	S	† Robert, spozn.	25	Ob. g. Jov. Krst.		
8	N	<b>Binkošti. Medard</b>	26	<b>Duhovi, Sv. Trojica</b>		
9	P	<b>Binkoštni poned.</b>	27	<b>Duh. poned.</b>		
10	T	Marjeta, kraljica	28	<b>Duh. utorak</b>		
11	S	† K. v. Barnaba ☉	29	Teodosije		
12	Č	Janez Fak.	30	Prep. Isakije		
13	P	† K. v. Anton P.	31	Ermije		
14	S	† K. v. Bazilij, šk.	1	Justin		
15	N	<b>Sv. Trojica. Vid</b>	2	Nikifor		
16	P	Franč. Regi, spozn.	3	Lukilijan		
17	T	Adolf, škof	4	Mitrofan		
18	S	Marka in Marc., m.	5	Petar i Dor.		
19	Č	<b>Sv. Rešnje Telo</b> ☾	6	Visarion		
20	P	† Silverij, papež	7	Teodot		
21	S	Alojzij, spozn. v.	8	Teodor		
22	N	Ahacij, mučenec	9	Kiril		
23	P	Eberhard, škof	10	Tim., ep. pr.		
24	T	Janez Krstnik	11	Ap. Bart. i Barn.		
25	S	Viljem, opat	12	Onufrije		
26	Č	Jan. in Pav., m. ●	13	Akilina i A.		
27	P	† Sree Jezus.	14	Jelisej		
28	S	<b>Vidov dan. Inoc.</b>	15	<b>Vidovdan</b>		
29	N	<b>Peter in Pavel</b>	16	Tihon		
30	P	Spomin Pavla	17	Manuil		

☽ Prvi krajec 3. ob 10. uri 56 min. zv. ☉ Ščip 11. ob 7. uri 12 min. zj.  
 ☾ Zadnji krajec 19 ob 10. uri dopoldne. ● Mlaj 26. ob 2. uri 47 min.  
 pop. Dan naraste do 21. za 19 minut in se skrči do 30. za 3 minute.

# Proračun in obračun

## Prejemki

Prebitek iz prejšnjega meseca:

Din

p

## Izdatki

Skupno . . .

Skupno . . .

Več dohodkov . . . . .

Več izdatkov . . . . .

V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . . . .

V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . . . .

V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . . . .

Ostane še . . .

Razno:

<b>Julij</b>				<b>Beleške za :</b>	
<b>Za katoličane</b>		<b>Za pravoslavne</b>		<b>perilo</b>	<b>mleko</b>
1	T	Presveta Kri	18	Leont. i T.	
2	S	Obisk. Marije Dev.	19	Juda	
3	Č	Heliodor, škof ☽	20	Naum i M.	
4	P	† Urh, škof	21	Julijan T.	
5	S	<b>Ciril in Metod</b>	22	Vladim. i Evs.	
6	N	Izaija, prerok	23	Agripina	
7	P	Vilibald, škof	24	<b>Ivanj-dan</b>	
8	T	Elizabeta, kr.	25	Fevronija	
9	S	19 muč. Gork.	26	David	
10	Č	Amalija, devica ☽	27	Samson	
11	P	† Pij I., papež	28	Kir i Jovan	
12	S	Mohor in Fortunat	29	<b>Petar i Pavao</b>	
13	N	Marjeta, dev. m.	30	Pavlov dan	
14	P	Bonaventura	1	Kuzma i Dam.	
15	T	Henrik I., cesar	2	Halj. Bogorodice	
16	S	Škapulir. Mati b.	3	Jakint	
17	Č	Aleš, spoznavalec	4	Andrija i T.	
18	P	† Kamil Lel., sp.	5	Atanasije	
19	S	Vincenc Pavlan. ☽	6	Spasoje V.	
20	N	Elija, prerok	7	Toma	
21	P	Prakseda, devica	8	Prokopije	
22	T	Marija Magdalena	9	Pankratije	
23	S	Apolinar, škof	10	45 muč. nikop.	
24	Č	Kristina, devica	11	Euf. i Olga	
25	P	† Jakob, apstol ☽	12	Prcklo i Ilarije	
26	S	Ana. mati M. Dev.	13	Sab. arh. Gavrila	
27	N	Pantaleon, muč.	14	Akila	
28	P	Inocencij, pap.	15	Kirik i Julita	
29	T	Marta, devica	16	Antinogen	
30	S	Abdon in Senen	17	Marina	
31	Č	Ignacij Lojola	18	Jakint	

**Ako piješ „Buddha“ čaj —  
uživaš že na zemlji raj!**

# Proračun in obračun

Prejemki	Din	p
Prebitek iz prejšnjega meseca:		
Skupno . . .		
<b>Izdatki</b>		
Skupno . . .		
Več dohodkov . . . . .		
Več izdatkov . . . . .		
V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . . . .		
V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . . . .		
V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . . . .		
Ostane še . . . . .		
Razno:		

Avgust				Beleške za :	
Za katoličane		Za pravoslavne		perilo	mleko
1	P	† Vezi sv. Pet. ap. ☽	19	Makrina	
2	S	Porcijunk. Alf. L.	20	Ilinj dan	
3	N	Najdba sv. Štefana	21	Simeon	
4	P	Dominik, spozn.	22	Marija Magd.	
5	T	Marija Suež., Ožb.	23	Trofim i Teof.	
6	S	Gospodovo izpr.	24	Hristina	
7	Č	Kajetan, Afra	25	Us. sv. Ane	
8	P	† Cirijak in tov.	26	Paraskeva	
9	S	Roman, Janez V. ☽	27	Kliment i P.	
10	N	Lavrencij, muč	28	Prohor i N.	
11	P	Tiburcij, Suzana	29	Kaltnik	
12	T	Klara, devica	30	Anđelina	
13	S	Hipolit in Kasijan	31	Evd. (G. pokl.)	
14	Č	† Evzebij, spoznav.	1	Poč. posta, M.	
15	P	<b>Vnebovzetje M. D.</b>	2	Pr. m. s. Stev.	
16	S	Rok, Joahim	3	Isakije	
17	N	Liberat, opat ☽	4	7 dece u Efezu	
18	P	Helena, kr.	5	Evsignije	
19	T	Ludovik, škof	6	<b>Preobr. Gosp.</b>	
20	S	Bernard, opat	7	Dometije	
21	Č	Ivana Frančiška	8	Emilijan	
22	P	† Timotej, muč.	9	Matej ap.	
23	S	Filip Ben. sp.	10	Lavrenčije	
24	N	Jernej, ap. ●	11	Evilo i S.	
25	P	Ludovik, kr.	12	Fotije i Anikita	
26	T	Cefirin, pap.	13	Maksim	
27	S	Jožef Kalasanc	14	Mihej, pr.	
28	Č	Avguštin, škof	15	<b>Vel. Gosp.</b>	
29	P	† Janezovo obglav.	16	Jovan osv.	
30	S	Roza Limanska	17	Miron	
31	N	Rajmund, sp. ☽	18	Jovan II.	

☽ Prvi krajec 1. ob 1. uri 26 m. pop. ☽ Ščip 9. ob 11. uri 58 min. dop.  
 ☽ Zadnji krajec 17. ob 12. uri 31 min. op. ● Mlaj 24. ob 4. uri 37 min. zj.  
 ☽ Prvi kr. 31. ob 0. uri 57 min. ponoči. Dan se skrči za 1 uro 25 min.

# Proračun in obračun

Prejemki	Din	p
Prebitek iz prejšnjega meseca :		
.....		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
<b>Izdatki</b>		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
<b>Skupno . . .</b>		
Več dohodkov . . . . .		
Več izdatkov . . . . .		
V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . . .		
V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . . .		
V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . . .		
<b>Ostane še . . . .</b>		
Razno:		

<b>September</b>				Beleške za :	
za katoličane		za pravoslavne		perilo	mleko
1	P	Marija tolaž., Ilij	19	Andrija Strat.	
2	T	Štefan, kralj	20	Samuilo	
3	S	Mansuet, škof	21	Tadej i B.	
4	Č	Rozalija, d., Ida	22	Agatonik	
5	P	† Lavrencij, šk.	23	Lup i Iren.	
6	S	Pelagij, m.	24	Evljihije	
7	N	Angelska. Regina	25	Bart. i Tit	
8	P	Mala Gospojn. ☺	26	Adrijan i Nat.	
9	T	Peter Klaver	27	Pejmen	
10	S	Nikolaj Toled.	28	Mojsije Murin	
11	Č	Prot in Hiacint	29	Usek. gl. J. Krst.	
12	P	† Ime Marijino	30	Sab. s. prosv. i uč.	
13	S	Notburga, devica	31	Pojas Bogorodice	
14	N	Povišanje sv. kr.	1	Simeon	
15	P	Mati 7 žalosti ☹	2	Mamant	
16	T	Ljudmila	3	Joanikije	
17	S	† Kv. Lambert	4	Babila i Mojsije	
18	Č	Jožef Kup.	5	Zahar. i Jelisaveta	
19	P	† Kv. Januarj, m	6	Evdoksije	
20	S	† Kv. Evstahij, m.	7	Sozont	
21	N	Kv. ned. Matevž	8	Mala Gospo	
22	P	Tomaž Vil. ☺	9	Joakim i Ana	
23	T	Tekla, dev.	10	Minodora	
24	S	Mar. reš. jetn.	11	Teodora	
25	Č	Kleofa, spozn.	12	Avtonom	
26	P	† Ciprijan in Just.	13	Kornilije	
27	S	Kozma in Damijan	14	Krstov dan	
28	N	Vaclav, kralj	15	Nikita	
29	P	Mihael, nadang. ☺	16	Evlmija	
30	T	Hieronim, sp.	17	Sofija	

**Ako piješ „Buddha“ čaj —  
uživaš že na zemlji raj!**



# Proračun in obračun

## Prejemki

Din

p

Prebitek iz prejšnjega meseca:

.....  
 .....  
 .....  
 .....

Skupno . . .

## Izdatki

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

Skupno . . .

Več dohodkov . . . . .

Več izdatkov . . . . .

V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . . . .

V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . . . .

V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . . . .

Ostane še . . . . .

Razno:

Oktober				Beleške za:	
za katoličane		za pravoslavne		perilo	mleko
1	S	Remigij, škof	18	Evmenije	
2	Č	Angeli varuhi	19	Trofim	
3	P	† Terezija	20	Evstatije	
4	S	Frančišek Seraf.	21	Kodrat	
5	N	Roženv. Plac. in tov.	22	Ivka i Jona	
6	P	Bruno, sp.	23	Zač. S. Jov. Krst.	
7	T	Mar. Kr. sv. r. v. ☉	24	Simon i Tekla	
8	S	Brigita, vdova	25	Evfrosimija	
9	Č	Dionizij, škof	26	Smrt Jov. Bog.	
10	P	† Frančišek Borg.	27	Kalistrat	
11	S	Firmin, škof	28	Hariton	
12	N	Žegnan. Maksim. šk.	29	Karijak	
13	P	Edvard, kralj	30	Grigorije	
14	T	Kalist, papež	1	Pokr. Bogorodice	
15	S	Terezija, devica ☿	2	Kiprijan	
16	Č	Posveč. cer. Gal, o.	3	Dionisije	
17	P	† Marjeta Alakok	4	Stevan Štilj.	
18	S	Luka, evang.	5	Haritina	
19	N	Peter Alk., sp.	6	Toma, ap.	
20	P	Janez Kancijan	7	Sergije	
21	T	Uršula, dev. m. ☉	8	Pelagija	
22	S	Kordula, dev. m.	9	Stevan, Jakob	
23	Č	Severin, škof	10	Evlampije	
24	P	† Rafael, nadang.	11	Filip, ap.	
25	S	Kriz. in Dar., muč.	12	Prov. Tarah	
26	N	Krist. Kralj. Ev. p.	13	Karp i Papila	
27	P	Frumencij, šk.	14	<b>Sv. Petka</b>	
28	T	Simon in Juda, ap.	15	Jefrem	
29	S	Narcis, škof ☽	16	Longin	
30	Č	Alfonz Rodrig., sp.	17	Osija	
31	P	† Volbenk, šk., K.	18	Petar i Luka	

☉ Ščip 7. ob 7. uri 56 min. zv. ☿ Zadnji krajec 15. ob 6. uri 12 min. zjutraj ☽ Mlaj 21. ob 10. uri 48 min. vzečer. ☽ Prvi krajec 29. ob 10. uri 22. min. dop. Dan se skrči za 1 uro 35 minut.

# Proračun in obračun

Prejemki	Din	p
Prebitek iz prejšnjega meseca :		
<b>Skupno . . . .</b>		
<b>Izdatki</b>		
<b>Skupno . . . .</b>		
Več dohodkov . . . . .		
Več izdatkov . . . . .		
V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . . .		
V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . . .		
V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . . .		
<b>Ostane še . . . .</b>		
Razno :		

November				Beleške za:	
Za katoličane		Za pravoslavne		perilo	mleko
1	S	Vsi svetniki	19	Prohor i J.	
2	N	Zahvalna	20	Artemije	
3	P	Verne duše, Hub.	21	Ilarion	
4	T	Karel Boromej	22	Averkije	
5	S	Zaharija	23	Jakov, ap	
6	Č	Lenart, opat ☉	24	Areta	
7	P	† Engelbert, škof	25	Markijan i Mart.	
8	S	Bogomil, škof	26	Mitrov dan	
9	N	Božidar, muč.	27	Nestor	
10	P	Andrej Avel., sp.	28	Arsenije	
11	T	Martin, škof	29	Anastasije	
12	S	Martin, pap.	30	Milutin i Zeo.	
13	Č	Stanislav Kostka ☿	31	Stahije	
14	P	† Jozafat, škof	1	Kuzma i Dam.	
15	S	Leopold. Jedert	2	Akindin	
16	N	Otmar, op.	3	Ob. hr. s. Đorđa	
17	P	Gregorij, škof	4	Joanikije	
18	T	P. b. sv. Pet. v R.	5	Galaktion	
19	S	Elizabeta, kraljica	6	Pavao i Barl.	
20	Č	Feliks Val., sp. ☉	7	33 muč., Jirol.	
21	P	† Darov. Mar. Dev.	8	Sv. arh. Mihail	
22	S	Cecilija, devica	9	Onisif. i Porfir.	
23	N	Klemen, papež	10	Erast	
24	P	Janez od Križa.	11	Stevan Deč.	
25	T	Katarina, dev.	12	Jovan Milost.	
26	S	Silvester	13	Jovan Zlat.	
27	Č	Virgilij, šk., Abacij	14	Filip. (Bož. pokl.)	
28	P	† Gregor III. ☽	15	Poč. posta, Gur.	
29	S	Saturnin, muč.	16	Matej, ap. i e.	
30	N	1. advent. Andrej	17	Gregorije	

**Ako piješ „Buddha“ čaj —  
uživaš že na zemlji raj!**

# Proračun in obračun

Prejemki	Din	p
Prebitek iz prejšnjega meseca:		
.....		
.....		
.....		
.....		
<u>Skupno . . .</u>		
<b>Izdatki</b>		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
<u>Skupno . . .</u>		
Več dohodkov . . . . .		
Več izdatkov . . . . .		
V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . .		
V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . .		
V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . .		
<u>Ostane še . . .</u>		
Razno:		

December				Beleške za :	
Za katoličane		Za pravoslavne		perilo	mleko
1	P	Nar. zed. Eligij, šk.	18	Dan Ujed.	
2	T	Bibiana, devica	19	Avdije	
3	S	Frančišek Ks.	20	Grigorije	
4	Č	Barbara, dev. m.	21	Vav. Bogorod.	
5	P	† Saba opat	22	Filimon	
6	S	Miklavž, škof ☉	23	Amfilohije	
7	N	2adv. Ambrozij, šk.	24	Katarina	
8	P	Brezn. sp. Mar. D.	25	Kliment i P.	
9	T	Peter Four, škof	26	Alimp. i J.	
10	S	Lavr. Mati božja	27	Jakov Pers.	
11	Č	Damaz papež	28	Stevan	
12	P	† Sinezij, muč. ☿	29	Paramoa	
13	S	Lucija dev. m., Otil.	30	Andrija Pp.	
14	N	3. adv. Spiridij, š.	1	Naum i Anan	
15	P	Kristina, dev.	2	Uroš i Avak.	
16	T	Evzebij, škof	3	Sofronije	
17	S	† Kv. Lazar, škof	4	Barbara	
18	Č	Gracijan	5	Sava	
19	P	† Kv. Nemezij	6	Sv. Nikola	
20	S	† Kv. Liberat ☉	7	Amvrosije	
21	N	4. adv. Tomaž ap.	8	Patapije	
22	P	Ceno, muč.	9	Zač. Bogorodice	
23	T	Viktorija, devica	10	Jovan, d.	
24	S	Adam in Eva	11	Danilo S.	
25	Č	Božič, Rojstvo G.	12	Spiridion	
26	P	† Štefan, mučenec	13	Gavr. i Evstr.	
27	S	Janez Evangel., ap.	14	Tirs Levkije	
28	N	Nedolžni otročiči ☽	15	Elevt. (Mater.)	
29	P	Tomaž, škof	16	Agej	
30	T	David, kralj	17	Danilo	
31	S	Silvester, papež	18	Sevastijan	

☉ Ščip 6. ob 1. uri 40 min. zjutraj. ☿ Zadnji krajec 12. ob 9. uri 7 min. zvečer. ☽ Mlaj 20. ob 2. uri 4 min. zjutraj. ☽ Prvi krajec 28. ob 4. uri 59 min. zjutraj. — Dan se skrči do 22. za 20 m. in nar. do 31. za 4 m.

# Proračun in obračun

Prejemki	Din	p
Prebitek iz prejšnjega meseca:		
.....		
.....		
.....		
<u>Skupno . . .</u>		
Izdatki		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
<u>Skupno . . .</u>		
Več dohodkov . . . . .		
Več izdatkov . . . . .		
V tem mesecu nakupil blaga v zadrugi za . . .		
V tem mesecu vložil v kreditno zadrugo . . . . .		
V tem mesecu dvignil v kreditni zadrugi . . . . .		
<u>Ostane še . . .</u>		
Razno:		

# Rekapitulacija

V mesecu	Dohodki		Izdatki		Več			
					Dohodkov		Izdatkov	
	Din	p	Din	p	Din	p	Din	p
Januarju . . . . .								
Februarju . . . . .								
Marcu . . . . .								
Aprilu . . . . .								
Maju . . . . .								
Juniju . . . . .								
Juliju . . . . .								
Avgustu . . . . .								
Septembru . . . . .								
Oktobru . . . . .								
Novembru . . . . .								
Decembru . . . . .								
Skupno . . . . .								
Skupno dohodkov								
Skupno izdatkov								
Razlika . . . . .								

V mesecu	Nakupil v zadrugi		Vložil v hranilaico		Dvignil iz hranilnice	
	Din	p	Din	p	Din	p
Januarju . . . . .						
Februarju . . . . .						
Marcu . . . . .						
Aprilu . . . . .						
Maju . . . . .						
Juniju . . . . .						
Juliju . . . . .						
Avgustu . . . . .						
Septembru . . . . .						
Oktobru . . . . .						
Novembru . . . . .						
Decembru . . . . .						
Skupno . . . . .						
Razno:						



## Važne zabeležbe:

Štev. oplatničene - listne - legitimacije						soproga	
"	"	"	"	"	"	soproge	
"	"	"	"	"	"	sina - hčere	
"	"	"	"	"	"	"	"
"	"	"	"	"	"	"	"
"	"	"	"	"	"	"	"
"	"	"	"	"	"	"	"

### Nakaznico za: brezplačno vožnjo zaprosil:

Za soproga, dne					prejel dne	
Za soprogo, dne					" "	
Za sina - hčer, dne					" "	
" "	" "	" "	" "	" "	" "	
" "	" "	" "	" "	" "	" "	
" "	" "	" "	" "	" "	" "	
" "	" "	" "	" "	" "	" "	

### brezplačen prevoz živil, goriva itd. zaprosil:

Dne				prejel dne	
"				" "	
"				" "	
"				" "	

### Rojstni podatki otrok:

.....

.....

.....

.....

.....

Otrok		dovrši 16. leto starosti dne	
"	"	16. "	" "
"	"	16. "	" "

### Dovoljena draginjska doklada za otroka:

.....	z odl. št.	.....	od	.....	do	.....	po mes. Din	.....
"	"	"	"	"	"	"	"	"
"	"	"	"	"	"	"	"	"

## Dva najboljša izmed mnogih kuharskih receptov za okusno in tečno pripravo priznanih testenin



I. Sekljano meso s „Pekateti“.  $\frac{1}{2}$  kg govejega mesa sesekljaj na drobno. Istotako srednje veliko čebulo. Oboje deni v kozico, kjer si razbelila 2 žlici masti. Osoli poprej nekoliko in duši dotlej, da vsa tekočina izhlapi in se meso in čebula lepo zarumenita. Prideni 1 žličko paradižnikove mezge, vejico majarona, košček citronove lupine, nekoliko nastrganega muškatalnega oreha ter  $\frac{1}{4}$  l vode ali juhe, ako jo imaš. Pusti, naj se vse skupaj nekoliko povre ( $\frac{1}{4}$  ure), potem pa vsuj na makarone „Pekatete“ (1 kg), katere si med tem časom skuhala in potresla s parmezanom. Vse skupaj dobro premešaj in serviraj. Jed je okusna in hitro pripravljena. Zadostuje za 6 oseb. Lahko serviraš meso in „Pekatete“ posebej, a boljše je, če se vse skupaj prej zmeša, da se meso enakomerno razdeli.

II. Pikantni makaroni „Pekatete“. 5 dkg surovega masla, 3 rumenjaki, 3 osnažene sardele, malo majarona, popra,  $\frac{1}{8}$  l sladke smetane, od 5 beljakov sneg, 14 dkg nasekljane šunke ali suhega mesa, vse dobro premešano, k temu kuhane „Pekatete“, potresene s parmezanom. Vse to premešano speci v namazani posodi. Namaži posodo z mastjo. Ne peci dolgo, a spodaj se mora narediti skorja, ki je nekoliko zarumenela.

## Kraljevska rodbina Karagjorgjevićev.

Nj. Vel. kralj Peter I. Veliki Osvoboditelj je postal jugoslovanski kralj dne 1. dec. 1918. Rojen je bil 29. junija 1844 v Beogradu, umrl je 16. avg. 1921. Poročil se je 30. julija 1883 na Cetinju s kneginjo Zorko, hčerko črnogorskega kneza Nikole, ki je umrla 4. marca 1890. Kralj Peter je zasedel srbski prestol 12. junija 1903, a kronan je bil v Beogradu 8. septembra 1904.

Nj. Vel. kralj Aleksander, sedanji naš vladar, je bil proglašen za jugoslovanskega kralja po smrti očeta kralja Petra I. Vel. Osvoboditelja 17. avg. 1921. Rojen je bil na Cetinju 17. decembra 1888. Poročil se je dne 8. junija 1922 v Beogradu z rumunsko princezino Marijo, sedanjo našo kraljico, rojeno v Goti 9. jan. 1899, hčerko rumunskega kralja † Ferdinanda I. in rumunske kraljice Marije.

Prestolonaslednik Nj. Kr. Visočanstvo kraljevič Peter, sin Nj. Vel. kralja Aleksandra in kraljice Marije, je bil rojen 6. septembra 1923 v Beogradu.

Nj. Kr. Visočanstvo princ Tomislav, drugi sin Nj. Vel. kralja Aleksandra in kraljice Marije, je bil rojen 19. januarja 1928 v Beogradu.

Nj. Kr. Visočanstvo princ Andrej, tretji sin Nj. Vel. kralja Aleksandra in kraljice Marije, je bil rojen 28. junija 1929 na Bledu.

Nj. Kr. Visočanstvo kraljevič Djordje, brat Nj. Vel. kralja Aleksandra, je bil rojen na Cetinju 8. septembra 1887.

Nj. Kr. Visočanstvo kneginja Jelena, sestra Nj. Vel. kralja Aleksandra, je bila rojena na Reki 4. novembra 1884. Poročila se je v Petrogradu z ruskim knezom Ivanom Konstantinovičem 3. sept. 1911.

Nj. Visočanstvo knez Arzenije Karadjordjević, brat Nj. Vel. † kralja Petra, je bil rojen 16. aprila 1859.

Nj. Visočanstvo knez Pavle, sin Arzenija, je bil rojen 27. aprila 1893 v Petrogradu. Poročil se je s princezino Olgo, hčerko grškega kralja, 22. oktobra 1923.

# CENTRALNA VINARNA D. D.

V LJUBLJANI - SP. ŠIŠKA  
FRANKOPANSKA ULICA 11

Telefon 2573

opozarja vse železničarje na svoja **zajamčeno** pristna prvovrstna domača štajerska in dolenjska vina. Na zalogi pa ima tudi **zajamčeno** pristna dalmatinska vina lastne preše.

„Centralna vinarna“ kupuje v Dalmaciji le grozdje in preša sama, druga vina pa kupuje le od vinogradnikov

## DUNAV

ZAVAROVALNA DELNIŠKA DRUŽBA V ZAGREBU

Zavarovalni oddelki:

Požar,  
vlomska tatvina,  
transport, steklo,  
nezgode, jamstvo,  
strojelom,  
avto-kasko

Življensko zavarovanje z in brez zdravniške preiskave po ugodnih sestavah ter ljudsko zavarovanje

Vsa pojasnila daje brezplačno

**PODRUŽNICA ZA SLOVENIJO**  
V LJUBLJANI ~ ŠELENBURGOVA ULICA ŠTEV. 3

## Zadružnikom!

Leto 1929. je za nami! Zopet je minula zelo kratka doba v vesoljnosti, a vendar dovolj dolga za zadružno delovanje pri nas, kjer smo si prav gotovo pridobili marsikaka izkustva.

Če hočemo sličiti tistemu, ki je sicer z muko, a vendar vztrajno pobiral po stezi raztresena semena in ki so mu dala, ko jih je sejal, dobro žetev, moramo tudi mi pridnostno uporabiti nauke iz doživljenih izkustev prejšnjega leta v našem nadaljnjem zadružnem delovanju in na polju samopomoči.

Iz izkustev se je porodila misel, da se izda tudi za leto 1930. zadružni koledar z namenom, da se v njem napiše vsaj nekaj naukov, ki naj služijo našim železničarjem in zadružnikom v težkem boju za zboljšanje življenskih pogojev.

Težko je sicer sedanje življenje, težka so bremena, ki jih nosi in prenaša naš mali človek-železničar! Kljub temu pa ne obupamo, ker v nas še tli vera v lastno gospodarsko silo, ker v nas še živi človeški nagon medsebojne pomoči. Človek je družabno bitje, a življenje človeka je nepretrgan razvoj! Družabne oblike izumirajo, družba se presnavlja, a organizem ostaja! Živimo v prehodni dobi, po veliki svetovni vojni, v kateri se vse prenavlja in presnavlja, da se zabrišejo sledovi socijalnih grehov preteklih let.

Ali naj zato čakamo brezbrizno na bregu, da nas gospodarske nepravilike kakor valovi zgrabijo in potegnejo s seboj v vrtinec?

Nikakor ne! Hočemo biti kovači lastne sreče, delovati hočemo in se boriti za obstoj malega človeka potom samopomoči. Socijalni razvoj se ne da zaustaviti, še manj obrniti nazaj! Vztrajati hočemo v težkem boju, dokler ne preobrazimo današnjega družabno-ekonomskega ustroja v popolnejšo družabno obliko!

Zato pa je treba jasnosti in spoznanja. Pred osemdesetimi leti so nam v jasni obliki in precizno postavili program medsebojne pomoči roždalski pionirji. Njih nauk in teorija se je hitro oprijela zatiranih in izkoriščanih slojev, nastala je mogočna stavba zadrug, ki pomeni svetovno silo!

Ali je potem čudno, če se tudi v nas utrja — polagoma, a vendarle — misel, da se lahko otresemo trdih spon ostre grabežljivosti, katero je vsadil v človeška srca liberalno-ekonomski nauk. Zadružna je misel ona, ki nam prikazuje našo moč, nam gladi pot, po kateri se bomo vzpeli do vrhunca zlate zmage!

Toda ne samo materialno, tudi kulturno je dvignilo združništvo posamezne narode do zavidne višine. Trdna volja, disciplina in poštena objektivna kritika našega članstva bo tudi naši zadrugi sami pomagala, da se čimprej približamo cilju, katerega si je zastavil vsak zaveden zadrugar. Takrat — upajmo — bo tudi kole-darska vsebina taka, da bo zadovoljila vse združnike.

Ob zatonu starega in porajanju novega leta, ko tako rekoč stopamo v desetletnico naše zadruge, spomnimo se — vsaj za tre-nutek — tudi tistih, ki jih ni več med nami, ki so rešeni življenskih spón in sveta zlobe in grdobe! Zahvalimo se jim, ker so krvaveli za nas... Zaobljubimo se jim, da bomo vsi izvršili, prav vsi za-družniki, dolžnost, ki jo od nas terjaja borba za duševni, socialno-kulturni in moralni preporod človeštva!

Vam vsem pa, ki še vedno stopate s trdimi koraki po materi zemlji, naj bo leto 1930. doba zadovoljstva!

## Sestava odborov združnih institucij železničarjev v Ljubljani.

**Nabavljalna zadruga uslužbencev drž. žel. v Sloveniji, r. z. z o. z.:**

**Upravni odbor:** predsednik: Čerček Srečko, čin. II. kat.; podpredsednik: Žemlja Franjo, čin. I. kat., šef postaje Ljubljana gor. kol.; tajnik: Negro Ivan, čin. III. kat.; blagajnik: Škerjanc Ivan, čin. III. kat. v pok.; knjigovodja: Železnik Franjo, čin. III. kat.; odborniki: Mohorko Joško, čin. II. kat., šef postaje Maribor kor. kol.; Fratina Ludovik, čin. III. kat.; Kuštrin Ivan, vlakovodja, čin. III. kat.; Kobal Albert, čin. III. kat. — **Nadzorni odbor:** predsednik: Furlan Josip, čin. II. kat.; podpredsednik: Feldin Hinko, čin. III. kat.; tajnik: Klebel Emil, čin. II. kat.; odborniki: Ponikvar Ciril, čin. II. kat.; Božič Alojz, vlakovodja, čin. III. kat.; Gabrovšek Alojz, prog. čuvaj, zvan. II. kat.

**Kreditna zadruga uslužbencev drž. žel. v Ljubljani, r. z. z o. z.:**

**Upravni odbor:** predsednik Jeras Ernest, čin. II. kat.; podpredsednik: Čerček Srečko, čin. II. kat.; tajnik: Miculinič Rudolf, čin. III. kat. v pok.; blagajnik: Fratina Ludovik, čin. III. kat.; odborniki: Punčuh Mirko, čin. II. kat.; Mohorič Ivan, zvan. I. kat. — **Nadzorni odbor:** predsednik: Zupanič Karlo, čin. I. kat.; podpredsednik: Juh Leopold, nadz. proge, čin. III. kat.; tajnik: Zupan Ciril, čin. II. kat.; odborniki: Soklič Rudolf, prometnik, čin. II. kat.; Gajšek Anton, čin. III. kat.; Božič Alojz, vlakovodja, čin. III. kat.

»Bajtar«, reg. stavbna in kreditna zadruga žel. uslužbencev v  
Ljubljani, r. z. z o. z.:

Upravni odbor: predsednik: Černigoj Venčeslav, čin. I. kat.; podpredsednik: Zupančič Anton, ključavničar; tajnik: Petek Alfred, čin. II. kat.; blagajnik: Jereb Avgust, čin. II. kat.; odborniki: Čerček Srečko, čin. II. kat.; Zupan Viljem, čin. III. kat.; Kovačič Ervin, čin. III. kat.; Osredkar Franjo, stavb. čin. III. kat.; Korošec Blaž, vlakovodja, čin. III. kat.; Kodelja Alojz, blokovnik, zvan. I. kat. — Nadzorni odbor: predsednik: Lavrič Fran, inspektor v pok.; odborniki: dr. Mauri Anton, čin. I. kat.; Jeruc Viktor, čin. II. kat.

## Iskre in iskrice.

Zadruga je samopomoč, ki ne pozna sebičnosti, je samopomoč ljudi, ki si hočejo pomagati s tem, da pomagajo drugim, kateri bodo od svoje strani zopet prišli njim v pomoč. Skupno delovanje je delo med zadružniki, je delo ljudi, ki v ostalih vidijo svoje prijatelje in jim kličejo: »Pustite nas, da delujemo in da si pravično delimo rezultat!«

E. V. Neal.

\*

Socijalno vprašanje hočemo zadružniki rešiti z ustvarjanjem novih virov kapitala, produkcije in konzuma, kar bomo dosegli iz prostovoljnega ustanavljanja zadružnih institucij.

J. Mazzini.

\*

Zadružno gibanje stremi po preosnovi družbe, v kateri ne bo človek klel dela, ki ga zaslužjuje, ampak ga blagoslavljal kot tovariša, ki ga razveseljuje in zvesto spremlja na življenski poti.

»Z. K. 1926.«

\*

Skrivnost zadružništva: »Pomoč šibkim!« In kako naj se jim pomaga? Samo tako, da se napravijo močne s tem, da se združijo z močnimi in manj močnimi! Le tako postane tudi posameznik močan.

H. Fancherre.

\*

Egoizem se nas oklepa, nas dela lastne sužnje! Samo ljubezen do bližnjega deluje osvobodilno, nam prinaša odrešujoče veselje, odrešujočo srečo!

M. E. Bienz.

\*

Kakor bi se morala nebesna telesa v vsemirju zgubiti, če bi jih ne vezala težnost s solncem, od katerega prejemajo življensko moč, tako bi bil tudi človek v svoji osamljenosti zgubljen atom, če bi se hotel ločiti od družbe, celote.

Prof. J. Fr. Schär.

Če bi se morali odpovedati denarju, katerega smatrajo za zlo, potem bi se morali tudi odreči daru govora, s katerim mnogi čvekajo neumnosti, blatijo bližnjega in mu kradejo najdražje — čast. Odpovedati bi se morali tudi ognju, ki lahko postane nevaren, tudi vodi, ker se v njej lahko vtopimo. V resnici pa ni denar, trgovina in bančni posel nobeno hudo, pač pa lahko vodijo k hudemu, odnosno postanejo vzrok hudega, če služijo za prevaro v sebične namene in ne v potrebno izmenjavo.

VI. Solovjeff.

\*

Lahko bi ustvarili zadruge, v katerih bi proizvajali skoro vse potrebščine in v katerih bi dobili skoro vsi prebivalci dotičnega kraja zaposlitev in zaslužek. Posebno takrat bi bilo to možno, če bi se posrečilo združništvu pridobiti zemljo in posest. Tedaj bi vršile zadruge izmenjavo proizvodov na način, da bi prejel producent pravo vrednost svojega dela, na drugi strani pa bi konzument plačal resnično vrednost proizvoda. Kajti, če bi plačal konzument več, kakor je proizvod vreden, oziroma če bi prejel producent manjše plačilo, kakor je zaslužil, bi razlika pripadla združnemu premoženju, kar bi zopet prišlo v korist, čeprav posredno, združniku.

St. Gschwind.

\*

Človek ne živi na zemlji samo radi samega sebe! Dokler živimo, pripadamo ljudem!

Človek mora služiti, če hoče biti preskrbljen, in rad služi, če je preskrbljen. Človek se mora podvreči moči, če hoče biti sam močan in varen, in rad živi v naročju moči, če ga varuje.

H. Pestalozzi.

\*

Če propade pravičnost, tedaj ni vredno, da živijo človeška bitja na zemlji.

I. Kant.

## Pijonirji združne ideje.

V dobi, ko je človek bolj kakor kdaj prej socialno teptan, prihaja končno do spoznanja, da je združništvo sila, ki hoče preosnovati obstoječi gospodarski red, da tiči v združnem sistemu svobodna družabna skupnost, ki stremi po zboljšanju gospodarskih, socialnih in kulturnih pogojev malega človeka.

Če to občutimo, tedaj je naša dolžnost, da se upoznamo z nekaterimi glavnimi poborniki združne ideje, da spoznamo borce, ki so se žrtvovali za človeštvo, vložili ogromne sile laštnege jaz-a v borbo za dosego cilja, ki si ga stavljajo milijoni tlačencev, da bi ustvarili družbo, v kateri ne bo sužnjev, kakršne je ustvaril liberalno ekonomski gospodarski nauk.



*Robert Owen.*

O tem idealistu smo pisali bolj obširno že v lanskem koledarju. Omenjamo ga tu na prvem mestu, ker je bil eden izmed najbolj vnetih predhodnikov zadrugarstva. Zadrुžnemu gibanju je vse žrtvoval. Bogastvo, ki si ga je pridobil kot tovarnar, je uporabil za razne naprave, od katerih so imeli koristi njegovi delavci.

*Dr. William King*

je bil po rodu Anglež, a o njegovem življenju vemo le malo, vendar ga smatrajo za očeta konzumnih zadrug v Angliji. Izdal je tudi mesečnik »The Brighton Co-operator« (Brightonski Zadrugar). V tem listu, v katerem je priobčeval večinoma svoje članke, je nanizal osnovna načela zadrुžnega gibanja. Glavne osnove za uspeh nabavljalnih in ostalih zadrug je naslanjal King na religijo in moralo.

*Eduard V. Neale,*

o katerem smo pisali tudi v lanskem koledarju, je deloval v dobi krščanskih (protestantskih) socialistov, ki jo tudi imenujejo junaško dobo angleškega zadrुžnega gibanja. Neale je bil najprej odvetnik, pozneje dolgo vrsto let neplačan tajnik »Zadrुžne zveze«, ki predstavlja duševno središče angleškega zadrुžnega gibanja. Nad polovico svojega premoženja je izdal za proizvodjalne — produktivne — delavske zadruge, ki pa niso uspevale in je to v njem zbudilo dvom v uspevanje teh zadrug. Toda oduševljen po uspehih konzumnih zadrug roždalskega tipa, se je vrgel na organiziranje in ustanavljanje teh vrst zadrug.

Neale je bil duševni vodja in glavni borec angleškega zadrुžništva in njemu se je zahvaliti za prvi zadrुžni zakon, ki je bil objavljen l. 1852. L. 1853 je izdelal tudi pravila »Zadrुžne zveze« za Veliko Britanijo.

*George Z. Holyoake,*

ki je bil rojen l. 1817 ter plodovit predstavnik angleškega zadrुžnega gibanja, je spisal »Zgodovino zadrुžništva v Veliki Britaniji«, Zgodovino sedanjega zadrुžništva«, ki se poučuje v kanadskih šolah, in »Zgodovino roždalskih pionirjev«.

Enako kot Neale je tudi Holyoake stal na stališču, da naj bodo soudeleženi pri čistem dobičku podjetij tudi delavci in nastavljenici. Oba skupno sta dala vzpodbudo za ustanovitev »Zadrुžne internacionale«.

Holyoake je bil visoko izobražen mož ter je poznal evropske jezike kakor malokateri Anglež. Imel je radi tega velik vpliv na zadrुžnih kongresih.

*Charles Gide,*

profesor pariške univerze, rojen l. 1847, je znan učenjak in močan propagator zadrुžne ideje. Svoja razmotrivanja, misli in mnenje

o združništvu je opisal v mnogih delih, od katerih navajamo nekatera: Zadržništvo, Konzumne zadruge, Ustanove socijalnega napredka, Zgodovina narodno-gospodarskih nauk. Ta navedena dela so prevedena skoro na vse jezike.

Charles Gide daje kot teoretik vseobsegajočo važnost konzumnim zadržugam, toda ne zanika potrebe vseh ostalih vrst združništva in pravi, da vodijo konzumne zadruge k socijalnemu napredku. Poraba blaga ima lastnost, da ljudi združuje, odnosno, da veže vse plasti ljudi.

Pomen Charles Gide-a obstoja predvsem v tem, da je znal čistiti ter napraviti združne pojme splošno razumljive.

Gide pravi: »Za časa francoske revolucije je izrekel nekdanji abbé Syes: »Kaj je tretji stan? Nič! In kaj bi moral postati? Vse!«

Tudi danes naj stoje na našem programu te besede, v toliko spremenjene: »Kaj je potrošač-konzument? Nič! In kaj bi moral postati? Vse!« Ni produkcija namen, nego samo sredstvo, a konzum je cilj in namen gospodarstva!

#### *Charles Fourier*

se je rodil l. 1772 v Franciji, kjer je neumorno deloval kot predhodnik združnega gibanja. Sicer ni stal na stališču kot Owen, da bi vladala enakost v premoženju, temveč, da bodi tega deležen vsakdo po načelih pravičnega odškodovanja za izvršeno delo in vloženi kapital in vsakemu zagotovljen eksistenčni minimum. Kot trgovski nastavljenec je dobro poznal spekulacije svobodne trgovine, ki ji je cilj pohlep po dobičku. Prizadeval si je, združiti vse razrede prebivalstva z namenom, da bi si medsebojno pomagali, ne da bi klicali državo na pomoč.

#### *Philip Buchez*

je oče proizvajalnih (produktivnih) zadržug. Rojen je bil l. 1796 ter je v Parizu l. 1831 poizkusil uresničiti misel o združarstvu tudi osebno z ustanovitvijo produktivne zadruge pariških mizarjev, ki je pa propadla vsled nezadostnega kapitala. Njegovi pristaši pa so ustanovili l. 1834 v Parizu produktivno združugo zlatarjev, ki obstoja še danes in izvrstno uspeva.

Buchez je veliko pisal o svojih idejah, odnosno o združništvu v listu »L'Europeen«, ki ga je sam izdajal. On je bil prvi, ki je postavil načelo, da se mora dati na leto 20 % dobička produktivne zadruge na stran v svrhu ustanovitve jakega kapitala, ki se ne sme razdeliti med članstvo, a v slučaju razida zadruge mora služiti za sklad nanovo ustanovljene zadruge.

#### *Viktor A. Huber,*

rojen l. 1800, univerzitetni profesor na berlinski univerzi, je pobočnik nemškega združništva, oče nemških stavbnih in konzumnih zadržug. Mnogo je pisal o poizkusih, ki so bili storjeni na širokem združnem polju v Angliji in Franciji. Mnogo je potoval po Evropi, vsled česar

je umevno, da so slonela njegova razmotrivanja na lastnih opazovanjih. Bil je eden prvih tujcev, ki so si ogledali konzumno zadrugo slovitih roždalskih predilcev, katero je prvi popisal.

Huber je zanimiv tudi kot teoretik. Njegova združna ideologija je prevzeta od religiozno odličnega duha. Bil je mnenja, da se delavski sloj ne more združno organizirati brez pomoči višjih razredov. Vsled tega naj zastopniki višjih razredov vstopijo v združni krog, kjer naj delujejo v dobrobit človeštva in vodijo boj proti uboštvu. Nihče drugi ne bo rešil socialnega vprašanja, kakor samo zadruge, če bodo imele v vodstvu viteze, t. j. zastopnike višjih razredov.

Posebno važnost je pripisoval Huber naselbinskim zadrugam. Njegovo mnenje je bilo, da se bo kot prvi osvobodil revščine oni narod, ki bo uporabil večji del svojih moči za ustanavljanje zadrug.

### *Herman Schulze-Delitzsch.*

Naziv Delitzsch je dobil po malem nemškem mestecu istega imena, kjer je pričel z zadrugarskim delovanjem. H. Schulze-Delitzscha smatrajo za ustanovitelja rokodelskih in kreditnih zadrug. Njegova življenska pot je zelo zanimiva. Že kot dijak se je posvetil literarnemu delu ter je tudi priobčil zbirko pesmi. Za poklic si je izbral sodno stroko, a vsled svojega liberalnega mišljenja si je kot sodnik nakopal sovraštvo vlade, toda ni klonil. Pozneje je postal poslanec in voditelj napredne stranke, a ostal je vedno zvest vojščak združne ideje in združnega gibanja.

Za časa Schulze-Delitzschevega udejstvovanja — rojen je bil l. 1808 — ni še bila Nemčija industrijska država, temveč so tvorili rokodelci večino mestnega delavskega sloja. Vsled tega se je pričelo Schulze-Delitzschevo delovanje na združnem polju z organizacijo rokodelcev. V mestu Delitzsch je ustanovil prvo zadrugo mizarjev in čevljarjev v svrhu skupne nabave surovin. Da bi prišla zadruga rokodelcev do denarnih sredstev, ki jih je potrebovala za nakup surovin, je ustanovil posojilno in hranilno društvo. Na ta način je organiziral kredit in nakup, a še ni miroval. Uvidel je, da je potrebno organizirati tudi prodajo izdelkov rokodelske zadruge, vsled česar je spremenil rokodelsko zadrugo v nakupovalno in prodajno zadrugo ter uredil skladišče, kamor so oddajali združniki svoje izdelke.

Schulze-Delitzsch je izdal več knjig, med ostalimi l. 1853 »Združniško knjigo« (Assoziationsbuch), ki je bila velikega pomena, ker je obsegala skoro vse panoge združništva. Ustanovil je v Berlinu tudi časopis »Blätter für das Genossenschaftswesen«, ki je bil prvi nemški časopis za združništvo. Schulze-Delitzsch je tudi ustanovil zvezo posameznih zadrug — Verband deutscher Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften — kateri je predsedoval do svoje smrti.

### *Friedrich W. Raiffeisen*

je dobro poznan tudi našemu kmetskemu ljudstvu, saj se je boril za osvoboditev kmetov iz rok oderuhov.

Raiffeisen je sicer prevzel misel kreditnih zavodov od Schulze-Delitzscha, toda njegove kreditne zadruge se razlikujejo od onih, Delitzschevih, po npravnostnem značaju. Raiffeisenovke ne posojajo samo denarja, temveč se pečajo tudi z dajanjem posojil v produktivne svrhe, z nakupom in prodajo, a ves čisti dobiček je namenjen jačanju združnega kapitala. Delokrog njegovih zadrug je natančno določen.

Raiffeisen je ustanovil l. 1874 »Zvezo poljedelskih zadrug« (Verband der landw. Genossenschaften), a l. 1876 je osnoval za navedeno zvezo tudi centralo za izmenjavo denarja. Umrl je star 70 let, l. 1888, v reščini ter ga je morala v starejših letih obilo podpirati njegova hčerka. Velika opora v njegovem delu, ki je zapustilo v nemški kulturni zgodovini globoke sledove, mu je bila vera in ljubezen do bližnjega.

*Prof. dr. I. F. Schür*

se je rodil l. 1846 v Švici in je bil dolgo vrsto let predsednik »Splošnega švicarskega konzumnega društva« in pozneje »Zveze švicarskih konzumnih zadrug«.

Kot reven sin še bolj revnega sirarja si je znal s pridnostjo in delom utreti pot v srednjo šolo. Kot ljudskošolski učitelj se je povsem posvetil kmečkemu vprašanju. Ustanovil je nadaljevalne tečaje, prve »Kmečke celice«, učil kmete novih — modernih — metod obdelovanja zemlje, a se poleg tega pripravljaj za izpite za srednješolskega profesorja, kar je tudi postal. Imenovan je bil tudi za profesorja za gospodarske vede ter je bil kot tak pozvan na visoko trgovsko šolo v Berlin. Bil je plodovit pisatelj knjig gospodarsko-združne vsebine, saj jih je napisal nad 40.

Schür je spoznal, zasledujoč zakone gospodarskega razvoja, da je mogoče edino potom združnih ustanov usposobiti odirane konzumente za čim popolnejšo organizacijo gospodarstva. Krasen je njegov izrek: »Ustvarjati bogastvo je gospodarski, ta bogastva pravilno razdeljevati je socijalni problem, oba problema pravilno rešiti je pa naloga organizacije konzuma v svobodnih zadrugah!«



## „Planinka“ zdravilni čaj

prenavlja, čisti in osvežuje kri, izboljša slabo prebavo, zoper slabotno delovanje čreves, napihovanje, obolenje mokračne kisline, jeter, žolča in žolčni kamen. Spodbuja apetit in izbornu učinkuje pri arteriosklerozi.

„Planinka“ čaj je pristen v plombiranih paketih po Din 20' — z napisom proizvajalca:

**Lekarna BAHOVEC, Ljubljana, Kongresni trg.**

D o b i s e v v s e h l e k a r n a h.

---

**HINKO ŠIMENC** ČOPIČI ŠČETRE Ljubljana, Kongresni trg 8

---

Cilka Krek:

## Drobci iz gospodinjstva.

Gospodinjstvo je znanje, ki se pridobi z učenjem, pridnostjo, delom in pa tudi s prirojeno in pridobljeno nadarjenostjo.

Vsaka ženska potrebuje sama zase tega znanja in si mora pridobiti že za svojo osebo tako vednost. Brez nje ne more napredovati, ampak njena pot pelje po rakovem načrtu. Pred vsem pa je potrebno znanje gospodinjstva ženi — gospodinji.

Dandanes imamo že nekaj gospodinjstev enoletnih in polletnih šol. Prirejajo se gospodinjstveni tečajji za podeželska dekleta in žene. Ti tečajji imajo namen v kratkem času nuditi vsaj nekaj osnovnih pojmov za vsa dela, ki spadajo v gospodinjstvo. Ti tečajji so namenjeni takim ženam, ki nimajo dovolj sredstev za obiskovanje gospodinjstvene šole.

Po ženi — gospodinji bo napredoval naš narod. Družina je steber naroda. Žena — gospodinja — je kraljica družine. Vse se suče okoli nje. Narod, ki ima dobre gospodinjice, gre vedno naprej, ne zaostaja, ampak vstaja in se izpopolnjuje. Gospodinjstvo je osnovni steber, na katerem sloni sreča, blagostanje in moč posamezne družine in sreča in dvig celokupnega naroda.

Naš stari pregovor pravi: »Žena podpira tri ogle pri hiši!« Saj je skrbna in razumna žena prva vzgojiteljica ljudstva. Ona je voditeljica zadovoljnosti v hiši in družini.

Življenje je večna šola. Žena, ki je poklicana v gospodinjstvo, si more s šolsko pridnostjo in učenjem pridobivati znanja, ki je potrebno, da sama pelje in srečno pripelje barčico gospodinjstva v varno zavetje.

Gospodinjstvo je tako mnogovrstno in različno, da gospodinjice lahko prištevamo junakinjam, ki v tem vrvenju zmagujejo in pri tem ne izgubijo same sebe.

Gospodinjstvo je kakor veriga, ki je sestavljena in zvezana z različnimi obročki, kateri segajo drug v drugega in se s tem izpopolnjujejo in spadajo v celoto. Prav tako je gospodinjstvo delo; eno vabi drugega, ali od enega hitimo k drugemu. Kakor kolo se vrti gospodinjstvo. Vsak obrat prinese novo delo. Vsaka izvršena dolžnost rodi brezštevilo drugih.

Gospodinja je v eni osebi kuharica, šivilja, hišna, strežnica, perica, vrtnarica, trgovka itd. Ravnokar je preobložena z utrudljivim telesnim delom, že jo kličejo dolžnosti srčne in umske izobrazbe. Žena-gospodinja mora biti svetovalka, vzgojiteljica in dušna vodnica svojcev. Njeno duševno in telesno delo je neskončno.

Težka je naloga gospodinjice — žene. Napram možu mora govoriti njena mičnost, ljubeznivost in prikupljivost. Zato nikakor ni na mestu izgovor: »Saj imam moža, torej čemu naj mi sedaj služi mičnost, prikupljivost, ljubeznivost in čemu se mi je treba oblačiti snažno in lično?! Saj mi ni sedaj potrebna osebnostna prijetnost.« S

takim ravnanjem in zanemarjenjem lastne osebnosti odbija žena moža, da išče zabave drugod, po gostilnah in v slabi družini. Žena zanemarija sebe, mož zanemarija njo, dom in družino.

Žena-gospodinja se mora izpopolnjevati, mora rasti in se predvsem navaditi spoštovati tudi sebe.

S spoštovanjem do lastne osebe si pridobi spoštovanje in veselje do gospodinjanskega dela, ki ga ima izvršiti. S spoštovanjem in zavestjo odgovornosti za svoja opravila je zvezano veselje do gospodinjanskega dela, veselje do poklica. Z veseljem do poklica ji bo vsako delo lahko in iz prisiljene tlake se bo rodilo vrednosti polno delo. Spoštovanje, ljubezen in priznanje svojecev ji ne bo izostalo.

Tedaj bodo o taki ženi-gospodnji uresničene svetopisemske besede visoke pesmi: »Njena cena je kakor cena stvari, ki prihaja od daleč, daljnih pokrajin. Pregleduje pota svoje hiše in ne je kruha brez dela.«

Gospodinja je podobna pajku, ki s tankimi nitmi prepreže steno. Če se le ena nitka utrga, je pokvarjena in uničena vsa stkana fina tkanina.

Gospodinja — žena in mati prede in tke. Vmes pa veže in spleta prekrasne nebeške rože za zemsko življenje. To tkanje je umetno sestavljeno in za dovršeno tkalko je treba lastnosti, učenja, znanja in pa trdne volje.

Najprej pogledjmo lastnosti gospodinjice. Prva lastnost je ljubezen in veselje do poklica. Brez te lastnosti ni mogoč uspeh in napredek v delu, ki ga naklada gospodinjstvo. Ljubezen do doma, do domače hiše, do dela, ki ga naklada dom in družina, bo dala gospodinjici moč in jo bo krepila, da bo z lahkoto premagala vse težave, ki izvirajo iz poklica. Ljubezen do dela bo zajezila pot pogubnim valovom, ki prihajajo do nje v najrazličnejših varljivih in zapeljivih oblikah.

Z veseljem do poklica je gospodinja kakor čebela-matica, ki se odpove svetlemu dnevu in prijetnim solnčnim žarkom, ki jih privošči drugim čebelam. Njeno veselje je skrb za srečo svojega zaroda. Dobra gospodinja ve, da življenje ni praznik, ampak deloven dan in da se mora odreči veselju. Njena naloga je: darovanje same sebe za srečo svoje hiše.

Druga lastnost je red v gospodinjstvu. Brez reda ne more obstojati človeška družba. Brez reda ni prijetnosti in udobnega družinskega življenja. Mil, drag in prijeten je dom, koder vlada red. Red veže na dom moža, otroke in posle. Koder vlada nered, si iščejo svojci zabave izven hiše, izven doma. Kako prijetno je v hiši, koder gospoduje red v sobah, v kuhinji, v omarah, v veži in tudi pred hišo. Koliko nepotrebne prepira in jeze bi izostalo, če bi vladal red v vseh gospodinjstvih prostorih in pri vseh stvareh, ki spadajo h gospodinjstvu. Koliko nepotrebne časa se izgubi z iskanjem založene listine, izgubljenega ključa in gumba. Vse se premeče, vse preišče! Vsaka reč imej svoj določen prostor, svoje določeno mesto! Red prihrani gospodinjici mnogo dragocenega časa, obvaruje jo prepira in moževe jeze in nezadovoljnosti družine. Na red vadimo tudi otroke, kar je treba pričeti že pri njegovih igrah.

Konjiček, voziček, vojaček, zibelka in punčka morajo imeti svoje prostore. Sam otrok mora skrbeti, da spravi svoje stvari na določeno mesto. S tem se otrok nauči reda, ki ga bo rabil za poznejše življenje, ker kar se Janezek in Micka naučita, bosta znala Janez in Mica. Gospodinja mora v tem dajati dober zgled otrokom in ostali družini. Z dobrim zgledom naprej, ker le tedaj lahko zahtevaš red od svoje družine. Nič kaj prijetno ni v taki hiši, kjer so obleka, čevlji, cunje, ostanki jedi razmetani po tleh ali pa celo čevlji na mizi, nož in žlica pa na tleh.

Stari latinski pregovor pravi: »Ohrani red in red bo ohranil tebe!« Prav bi bilo, da bi se te besede zapisale z debelimi črkami na najvidnejše mesto. Pa še nekaj: navadi se na red pri razvrstitvi dela! Gospodinjsko delo treba tako urediti, da eno izvira iz drugega, ne pa tako, da eno pobija drugega. Zjutraj naj gospodinja premisli, kako bo razvrstila delo, da bo šlo gladko in hitro od rok. Na ta način si bo prihranila veliko časa in izostalo bo neprijetno tekanje tja in sem.

Ljuba gospodinja, pomni dobro: bodi stvariteljica železnega reda v hiši. V hiši dobre gospodinje naj vlada red, ne pa babilonska zmešnjava!

Tretja lastnost je snaga. Red in snaga sta si v najbližjem sorodstvu. Brat in sestra bi jima lahko rekli. Naj si bosta vedno dobra in naj se ne sporečeta, še manj pa ločita. Tesno naj bosta zvezana med seboj in naj vedno pomagata drug drugemu. Kaj koristi lepa hiša, če je pa notri vse v neredu. Prijetna je tudi siromašna soba, v kateri je snaga doma. S snago začni pri sami sebi. Zjutraj, ko vstaneš, se umij, uredi lase in se obleci stanu in delu primerno. Domača obleka bodi preprosta in čedna. Snažno obleko ima tista, ki jo zna varovati, nikoli pa tista, ki jo zna in mora kupovati, ne zna je pa varovati. Dalje imej snažne sobe, snažno kuhinjo in posodo v kuhinji. V shrambi naj bo red in snaga. Posebne snage zahteva kuha. Snaga je najboljši pridelek vsaki jedi. Snaga osladi in omili pripravljeno hrano. Jed v čedni in snažni posodi nam diši in je okusna. Nasprotno pa se nam ustavlja najboljša jed, če je na mizo prinešena v nesnažni posodi. Če smo še tako žejni, se nam najboljša pijača gabi in ustavlja, če je prinešena v umazanem kozarcu.

Red in snaga mora biti pri perilu. Perilo imej lepo zloženo in spravljeno v omarah. Umazanega perila ne puščaj ležati tja in sem.

Snaga je zdravju neobhodno potrebna. Koliko nalezljivih bolezni se raztrosi ravno z nesnago. Snaga je polovica zdravja! Zdravje pa je vir življenja! Ceno zdravja čuti najbolj bolnik. Bolnik pravi: »Ko sem bil zdrav, mi je marsikaj manjkalo, sedaj sem bolan, pa ne potrebujem ničesar, razen zdravja.«

Pri snagi se je treba varovati pretirane in nemogoče snage. Ta pretirana snaga ni na mestu. Nekatere gospodinje v svoji pretirani snagi ves dan brišejo, pospravljajo in pometajo in komaj čakajo, da odide gost, o katerem mislijo, da ji bo vse umazal. Čim gost odide, prične taka gospodinja takoj za njim snažiti. Taka pretiranost odbija moža, saj se mora pred vrati sezuti, da ne zanese prahu v

sobo. Tudi poslom preseda taka nebodijetrebna snaga in prav težko je navaditi posla, da vztraja v taki hiši.

Pametna gospodinja bo hodila pravo pot in bo ločila pravo snago od pretirane.

Četrta lastnost je varčnost. Varčnost je umetnost, ki jo v največ slučajih zahteva življenje. Varčnost ni odvisna od znanja računanja na papirju, ampak od skrivnostne umetnosti, privzgojene, pridobljene ali pa podedovane od dobre, skrbne, varčne matere. Varčnost je priučena in velikokrat primorana od razmer in resnosti življenja. Varčnost je prelepa in za vsako gospodinjino zelo potrebna lastnost. Kako naj varčuje gospodinja? Slovenski pregovor pravi: »Varčna gospodinja stopi za kurjim peresom čez plot.« Drug pregovor pravi: »Obrni vinar trikrat, preden ga izdaš.« Z vsem torej varčuj. Varčna gospodinja bo imela svoje čuječe oko vsepovsod. Celó pri vodi bo varčevala. Nepotrebno nalaganje drv, kadar ni več potrebno, bo zabranila. Varčevala bo pri luči. Koliko se ravno tukaj lahko prihrani! Vsak dan zgorita dve poleni preveč. V enem letu bi se nabralo že precej drv. Pri malem se vsled potrate mečejo stotaki, ki bi prihranjeni prav dobro služili gospodinjskim potrebščinam.

Pri obleki se lahko veliko privarčuje. Vsaka nova obleka stane precej denarja. A vendar maršikateri gospodinjini ni mar, če leži perilo dolgo časa umazano, če je vrhnja obleka izpostavljena prahu ali leži kje zamazana in zmečkana, če šiv za šivom popušča in popusti tako, da obleka ni več uporabna. A z nekaj šivi bi se o pravem času obleka rešila in ohranila. Tukaj so potemtakem red, snaga in varčnost tesno zvezani.

Varčna gospodinja prav mnogo lahko prihrani pri nakupovanju živil o pravem času. V današnji stanovanjski bedi ni mogoče sleherni gospodinjini nakupiti živil v tistem času, ko so najcenejša. Maršikatera gospodinja ima namreč svojo jedilno shrambo ali klet v letu in zimi prisiljeno na trgu. Taki gospodinjini ni danes mogoče nakupovati in se zakladati v jeseni z življenjskimi potrebščinami.

Za gospodinjje, ki imajo sprave bodisi v shrambi bodisi kleti, veljajo ta-le navodila: Z drvni in premogom naj se preskrbi že v jeseni. Lanska zima nas je poučila, kako zelo potrebna je preskrba kuriva v jeseni. Fižol in krompir se veliko rabita v vsakem gospodinjstvu. V jeseni sta najcenejša, zato je najboljšje preskrbeti se že v jeseni z njima. Za nakup treba prejšnjega večmesečnega varčevanja. Dobra gospodinja bo skrbela za to, da bo imela privarčevan denar za take potrebščine. Sicer naj bo gospodinja pri nakupovanju zelo previdna. Pri vsem, kar kupi, naj se vpraša: »Ali je stvar zares potrebna, morebiti se brez škode lahko pogreša?« — Spomladna novina je navadno zelo draga. Brez nje se prav lahko izhaja. Zato je boljše potrpeti nekaj dni, da se poceni novina. Dobra gospodinja mora imeti tudi vpogled v prihodnost. Nevidni stroški kaj radi priromajo v hišo. Te stroške prinese bolezen, ki se nepričakovano in zahrbtno priplazi v hišo. Kako je tedaj težko gospodinjini, ki nima prav nič privarčevanega. To je zadrega, iz katere se težko izvije človek. Iz zadrege izvira druga, tretja itd. in vsaka je hujša od prve.



Najhujša nadloga je dolg. Dolgovi so široka vrata, skozi katera prihajajo skrbi, nemir, noči brez spanja, jeza, prepir sovraštvo in še drugo hudo. Zadolžiti se, je lahko, a nič ni težjega, kot odplačevati dolg, ki se silno hitro množi. Gospodinja! Plačuj, če je le količjak mogoče, z gotovim denarjem! Na upanje jemlji le v skrajni sili in tudi tedaj le toliko, kolikor je neobhodno potrebno. Na obroke jemati obleko in druge potrebščine, ni nikakor priporočljivo. Na obroke vzeto je dvakrat podraženo. Varčuj in hrani denar dovolj zgodaj, da ga boš imela za nakup ob potrebi in za potrebo. Mesečni proračun je pri gospodinjstvu neobhodno potreben. Že v začetku meseca deni takoj na stran denar za stanovanje, za kurjavo, za obleko in za druge potrebščine. Preračunaj vsakodnevne izdatke, obračaj svoj plašč po vetru in naj te ne zapelje slab zgled sosede. Naj te ne vodi hipno poželenje do stvari, ki ti niso dosežne.

Varčnost je dar in umetnost. Srečna družina, ki ji gospoduje varčna gospodinja!

Varčnost je lepa lastnost, dokler ni pretirana. Pretirana varčnost se imenuje skopost. Skopost je umazana nečednost. Taka gospodinja ne privoščiči sebi, niti družini in niti bližnjemu kaj dobrega. Skopuhinja se presneto malo briga za javno mnenje. Denar in drugo imetje je njen Bog, njen začetek in tudi njen konec. Srce skopuhinje postane trdo kot kovina; nobena žrtev v dosego nakopičenja bogastva ji ni pretežka. Ta namen jo tudi zadnjo uro ne zapusti.

Pametno štedenje, brez umazane skoposti, ustvari prijetno in udobno življenje in ohrani na zunaj spoštljivo in dostojno lice.

Lepi in potrebni čednosti sta pridnost in delavnost. Teden v življenju šteje sedem dni. Med temi sedmimi je nedelja, ki je pa navadno pridna, delavna gospodinja ne pozna, razen v tem, da izpolni cerkveno postavo. »Ni praznik, predrage, nam naše življenje, ker naše življenje je deloven dan.« Saj smo za delo ustvarjeni. Pošteno delo je častno in žuljeve roke so vredne spoštovanja. Delo v gospodinjstvu je dvojno; duševno in telesno. Kakor je duša tesno zvezana s telesom, tako tesno je zvezano to dvojno delo med seboj.

Žena-gospodinja bodi vzor telesne pridnosti in delavnosti in dober zgled duševne požrtvovalnosti. Taka žena-gospodinja kuha, šiva, pere, pospravlja, uči in nadzoruje! Moli in svetuje! Blaži in dviga! Svojo osebnost daje svojcem v prid, dobro vedoč, da najpridnejše roke ne dosežejo mnogo, ako jih ne podpira bistra glava in srčna izobrazba. A tudi bister razum sam na sebi ne opravi mnogo, če mu ne pomaga pridna, delavna roka. Nasprotna pridnosti — delavnosti je lenoba, ki je vseh grdob grdoba. Pregovor pravi: »Lenega čaka strgan rokav, palca beraška, prazen bokal.« V delu najdemo uteho, razvedrilo in bodrilo! Delo nas odvrča od slabih nagnjenj in strasti. Uteši nam žalostno in potrto srce. Delo nam sladi spanje in lajša trpljenje. Ne v brezdeltu, v delu je sreča!

To so lastnosti gospodinje in njena dolžnost je, da si jih pridobi in ohrani.

Poleg teh lastnosti so potrebna znanja, ki spadajo v delokrog gospodinje.

Gospodinjska znanja so: kuhanje, šivanje, pranje, pospravljanje, vrtnarstvo, kurjereja, mlekarstvo, domače knjigovodstvo in strežba bolnikov, ne v zadnji vrsti pojmovanje združnih načel, kajti gospodinja mora biti tudi prodajalka, kupovalka in dobra računarica. A mnogokrat mora biti gospodinja zdravnica in dušna in telesna svetovalka. Vzgojiteljica, žena in mati!

Izmed del, ki jih naklada gospodinjstvo, je gotovo prvo kuhanje. »Ljubezen gre skozi želodec«, pravi naš stari pregovor. Kuhati se mora ne samo z rokami, nego tudi z glavo. Okusnost jedi ni odvisna od kaj, ampak kako se kuha. Večkrat sem slišala iz ust gospodinj to-le: »Saj bi dobro skuhala, če bi imela vse dobro na razpolago.« To ne drži. Tudi vse dobro se pokvari, če se ne uporablja pravilno. Tudi iz skromnih sredstev se lahko napravi dobra in okusna hrana.

Jedi napraviti dobre in okusne je umetnost, ki se pridobi z učenjem, vajo in izkušnjo. Umetnost obstoji v pravi sestavi in pravilnem načinu kuhanja. Kuhanje se imenuje umetnost. Umetnik mora imeti poleg znanja in vaje, tudi dobro spretno roko, da ustvari umetnino. Umetnici-kuharici so tudi potrebne dobre spretno roke, da sestavi in dâ pravo obleko svoji kuharski umetnini. Pri kuhi je nadalje potrebna še vestnost, skrbnost in snaga. Hrana je prvi pogoj za življenje. Ona nadomesti izrabljene telesne snovi. Dovolj hrane nam nudi živalstvo, rastlinstvo, rudninstvo in poživila.

K hrani iz živalstva spada: meso, jajca in tolšča.

K hrani iz rastlinstva: moka, sočivje, zelenjad, sadje, gobe, med in sladkor.

Rudninska hrana je voda in kuhinjska sol.

Poživila so: dišave ali začimbe, pijače in kis.

Mesna hrana zavzema prvo mesto v naši prehrani. Meso vsebuje tudi v majhni množini precej redilnih snovi in je pripravno, ker se uporablja na najrazličnejše načine. V mesovju razlikujemo: govedino, teletino, svinjino, koštrunovino, domače kunce, perutnino, divjačino, ribe in tudi jajca.

Volovsko meso ne sme biti prestaro in tudi ne premlado. Dva do tri leta stari voli dajo najboljše in najokusnejše meso.

Iz govedine kuhamo juho, ki je prav gotovo vsepovsod znana in tudi vsepovsod udomačena in priljubljena. Kako bomo skuhali govejo juho? Goveja juha! Za juho in za okus mesa so boljši zadnji deli nego sprednji. Dobra govedina je sveže rdeče barve, ima drobne žilice ter je polna in mastna. Juha sama na sebi nima veliko redilnih snovi v sebi, vendar je najboljša podlaga za druge hrane. Za okus pridevamo juhi različne zelenjadi in začimbe. Da postane bolj redilna, zakuhavamo različne jajčne testenine, cmoké, žličnike, riž, ječmenček in zdrob. Meso le preplaknemo v mrzli vodi. K  $\frac{1}{2}$  kg mesa prilijemo  $1\frac{1}{2}$  l mrzle vode. Mrzla voda počasi izsrkava dobrane govedine in je vsled tega juha močnejša in okusnejša. Če pa hočemo imeti meso sočnato, ga zalijemo z vročo ali vrelo vodo, ki zabrani izsrkavanje mesnega soka.

Ko juha zavre, tu mislim juho, pristavljeno z mrzlo vodo, ji pridenemo: 1 ostrgan in razpolóvljen korenček, 1 osnažen peteršilj,

malo zelene, vejico majarona,  $\frac{1}{2}$  majhne čebule ali pa pora, nekaj zrn popra, za časa paradižnikov 1 paradižnik, košček rumene ali zelene kolerabe in košček zeljnega stebelca. Osolimo tudi šele potem, ko zavre. Pen ne odstranimo, ker se s kuhanjem itak izgube. Juha naj vre počasi do dve uri. Pred zakuhanjem ostavimo juho, da se ustavi. Če prilijemo nekaj kapljic vode, se to pospeši.

V navadnih meščanskih kuhinjah se navadno vsak dan kuha govedina. Za kuhanje govedine se rabi mnogo časa in tudi več drv. Da pa varčujemo s časom in drvni, kuhajmo juho tako, da jo imamo za dvakrat. V ta namen dokupimo malo več kosti in pridenemo juhi tudi košček jeterc. Košček jeterc napravi juho sladko in okusno, zato jih je dobro pridejati vsaki juhi.

H govejemu mesu pridevamo različne prikuhe, ki sestojé navadno iz zelenjav v obliki prikuh in omak. Omake pripravljamo tudi iz različnih začimb ali dišavnic.

Najnavadnejša in vsakdanja hrana oziroma prikuha je krompir, ki ga vsi dobro poznamo in zelo cenimo. Krompir je vžiten vse leto, kar pa o drugih prikudah ne moremo trditi. Vsaka druga zelenjadnica ima svoj določen, rekli bi svoj dober čas. Poletje in jesen sta bogata na izbiri zelenjadnic. Zima in spomlad sta pa precej prikrajšani z zeleno svežo rastlinsko hrano.

Pojdimo nazaj h krompirju. Krompir so prinesli k nam v šestnajstem stoletju iz Amerike. Nekaj časa se ni mogel udomaćiti. A dandanes je menda ni palače in tudi ne gorske kočé, kjer bi se ta sad ne užival domala vsak dan. Krompir ima zelo prijeten okus, vsebuje polnovredno beljakovino ter je bogat na škrobu in mineralnih lužninskih snoveh. Krompir pripravljamo na nbroj načinov. Zavzema mesto kot samostojna jed. Največkrat nam pa služi kot prikuha in dodatek k mesu. Krompir je lahko prebavljiva hrana. Poznamo zgodnji in pozni krompir. Po barvi je rdeč, bel in rumen. V jeseni krompir stržemo, in sicer tako dolgo, dokler se da. Pozimi in spomladi ga tanko lupimo. Krompir ima pod kožo največ beljakovin. Z debelim lupljenjem mu jih odvzamemo. Dober krompir mora biti cel, trd in ne sme imeti globoko ležečih očes. Spomladi požene iz očes kali, ki so strupene, zato jih treba osnažiti in izrezati. Premlad krompir je tudi nezdrav, ker vsebuje še veliko vode. Krompir pripravljamo na različne načine, kakor sem že zgoraj omenila.

Poglejmo nekatere načine. Ker se kosilo začne z juho, začnimo tudi mi z njo.

**Praška krompirjeva juha.** Olupljen in opran krompir razrežemo na kocke in ga kuhamo v slani vodi. Kuhane prelačimo skozi sito. Iz 10 dkg moke in 8 dkg masti naredimo prežganje, v katerega smo vrgli drobno zrezanega zelenega peteršilja. Nato prelačimo krompir, ki ga zalijemo z vodo ali z mlekom, kar je še boljše. Krompirja naj bo za gornjo množino masti in moke  $\frac{3}{4}$  kg. V juho denemo na kocke zrezano prekajeno in kuhano svinjino. Nazadnje primešamo še žlico kisle smetane.

**Navadna krompirjeva juha.**  $\frac{1}{2}$  kg olupljenega in opranega krompirja zrežemo na kocke in ga skuhamo v slani vodi. Za duh mu

pridenemo peteršilja, majarona in vejico šatraja. To zvežemo z nitko, da potem, ko damo juho na mizo, lahko odstranimo. Pridenemo tudi 1 lovorov list. Ko je krompir kuhan, pridenemo bledorumeno prežganje iz 5 dkg masti in 2 dkg moke. To zalijemo s kuhanim krompirjem, osolimo in malo okisamo s kisom ali limonovim sokom. Dišave pobereemo, preden postavimo jed na mizo. Navedena množina krompirja zadostuje za 5 ljudi.

**Krompirjevi cmoki za v juho.** 4 srednje debele kuhane krompirje olupimo in še gorke stlačimo v loncu. Primešamo jim žlico masti, 1 rumenjaka, iz beljaka snega, malo drobno zrezane čebule, peteršilja, pest drobtin in žlico moke. Osoliti seveda treba primerno. Ko je vse dobro zmešano, polagamo to mešanico z žlico kot žličnike na razbeljeno mast, da se zarumene. Zarumenele devamo v skledo in nalijemo nanje vrele čiste juhe. To bi bila juha in zakuha.

Od juhe preidemo k prikuham. Ne vem, kje bi začela, da bi bilo prav. Ko to pišem, je krompir že dovolj zrel in je zato tudi zelo okusen. Tak krompir, čeprav samo kuhan, je prav prijeten v ustih. Olupljen in opran krompir prerežemo na polovico ter ga skuhamo v slani vodi. Kuhanega odcedimo, tako da ostane nekaj žlic vode v njem, ga stresemo v skledo, potresemo drobno zrezanega zelenega peteršilja in 1 žlico drobtin. Povrhu ga zabelimo z ocvirki ali pa s čisto mastjo.

**Krompir s paradižniki.** Štiri neolupljene srednje debele krompirje skuhamo do mehkega. Nato krompir olupimo in razrežemo na ploščate kose. V kozici napravimo bledorumeno prežganje iz žlice masti in  $\frac{1}{2}$  žlice moke. Prežganje potem razredčimo z malo več kot osminko vode; še boljša je juha, če jo imamo na razpolago. Ko nekaj minut vre, pridenemo polno žlico pretlačenih paradižnikov in žlico kisle smetane; ko še prevre, pridenemo krompir, primerno osolimo, dobro premešamo in pustimo, da še prevre. Lahko ga damo na mizo kot prikuho ali tudi kot samostojno jed.

Ker so krompirjeva jedila primeroma zelo poceni, naj omenim še nekatera. Saj dandanes je pač treba vsepovsod varčevati in ravno gospodinja je poklicana v prvi vrsti v bratovščino varčevanja. Katera se še ni vpisala v to potrebno dobroto, naj to kmalu stori, saj bo imela od varčevanja popolne in nepopolne odpustke v obliki privarčevanega denarja.

Pojdimo tedaj še k ceněnim krompirjevim jedem.

**Krompir z mlekom kot samostojna jed.** Kuhan neolupljen krompir olupimo in ga razrežemo na rezine. Denemo ga v kozico in nalijemo toliko mleka, da ga pokriva, nato osolimo, pridenemo košček surovega masla, denemo v pečico, da se zarumeni, nato pa takoj na mizo.

Pomniti treba, da so krompirjeve jedi najboljše takoj, ko so gotove. Da se krompir, posebno zgodnji, enakomerno skuha, naj hitro zavre in naj se nadalje počasi kuha. Premočno vrenje razpoka zunanje dele, v notranjosti je pa krompir trd. Vode mu nalijemo le toliko, da ga pokriva. Važno je tudi, da ve gospodinja, da se nahaja

škrob, ki ga vsebuje krompir, ravno pod kožo. Zato zgodnji krompir strgamo, poznega pa prav tanko lupimo.

**Krompirjevi cmoki s pšeničnim zdrobom.** 6 srednje debelih kuhanih krompirjev olupimo in jih steremo na deski z valjarjem ali pa jih na ribežnu zribamo. Paziti treba, da ne ostanejo med krompirjem posamezni koščki. Ti koščki motijo pri pognetanju. Zdrobljenemu krompirju prideni osminko litra pšeničnega zdroba, pol na kocke zrezane in na masti ocvrte žemlje, pridenemo eno celo jajce, primerno osolimo in vse prav dobro premešamo. Iz dobro zmešanega testa napravimo z roko cmoke in jih kuhamo v vreli osoljeni vodi 15 minut. Cmoki se morajo kuhati v obilni vodi zato, da drug drugega ne tlačijo, ker s tem bi se cmoki razkuhali. Kuhane cmoke pobereмо iz vode, damo na krožnik in zabelimo z maščjo, v kateri smo zarumenili pest drobtin.

**Krompir s suhim svinjskim mesom.** Za tak krompir rabimo: 6 celih srednje debelih olupljenih krompirjev, 2 trdo kuhani jajci, 2 osnaženi sardeli ter tri pesti kuhanega in prav dobro sesekljanega svinjskega mesa.

Skledo, v katero bomo zlagali te dobrine, namažemo z mastjo ali s surovim maslom. V namazano skledo zlagamo vrstoma: prvo na rezine zrezan krompir, nanj sesekljano meso, potem jajca in sardele, zopet krompir in tako dalje, da je posoda polna. Na vrh polijemo  $\frac{1}{4}$  l kisle smetane. V pečici pečemo kake četrt ure, da se jed lepo zarumeni.

**Parjen krompir.** Surov olupljen krompir zrežemo na kocke ali na ploščice in ga dobro operemo. V kozici raztopimo nekaj masti ali surovega masla, pridenemo drobno zrezane čebule in peteršilja. Ko je zarumenjeno, pridenemo krompir, zalijemo do polovice z vodo in osolimo. Pokrito parimo do mehkega. Kot okrasek in za prikuho ga denemo okoli mesa.

**Krompirjevi zrezki.** Štiri debele kuhane krompirje nastrgajmo v skledo, pridenimo 2 žlici kisle smetane, primerno osolimo, nato 1 celo jajce. Iz tega naredimo testo, iz testa kupčke. Kupčke potlačimo na prst debele zrezke, potreseмо na obeh straneh z drobtinami in spečemo v razbeljeni masti na obeh straneh lepo rumeno.

**Krompirjeva potica.** Surov krompir olupimo, operemo in razpolovimo. Kuhanega osolimo in s kuhalnico prav dobro zmešamo in stlačimo. V kozici raztopimo mast in pridenemo nekaj drobno zrezane čebule. S polovico te masti zabelimo krompir, na drugo polovico pa streseмо ta krompir. Za 10 minut ga damo v pečico. Pečenega pa na krožniku na mizo.

**Krompirjevi štruklji.** 8 srednje debelih kuhanih krompirjev pretlačimo ali zribamo, osolimo in pridenemo žlico kisle smetane in celo jajce. Naredimo testo tako, da krompir pognetemo v  $\frac{1}{4}$  l moke. To testo razvaljamo na z moko potresenem prtiču, za nožev rob na debelo. Zabelo naredimo sledeče: v 4 dkg masti ali surovega masla zarumenimo tri pesti drobtin. Testo rahlo zavijemo, ga dajmo v moko čedno ruto, povežemo z nitjo in skuhamo v slani vodi. Kuhamo 20—25 minut. Kuhane štruklje odvijemo, zrežemo na dva

prsta debele poševne rezine. Lepo jih naložimo na krožnik in zabelimo z mastjo, v kateri zarumenimo pest drobtin. Na mizo jih damo kot samostojno jed, ali pa kot prikuho s kislim zeljem, praženimi jabolki ali s kako drugo omako.

Prav dobri so tudi krompirjevi štruklji, potreseni s šunko. Testo in delo je isto kot pri zgoraj omenjenem, le poleg drobtin se potrese s prav dobro seseklanim kuhanim suhim mesom. Kuhane razrežemo prav tako kot prej omenjene.

Na ta način narejeno krompirjevo testo se prav velikokrat rabi. Češpljevi in drugi cmoki so prav dobri iz krompirjevega testa. Iz tega testa delamo poleg češpljevih, mareličnih in češnjevih cmokov tudi še jabolčne. Pri češpljevih je treba vzeti pečko iz sadu in mesto te vstaviti košček sladkorja. Prav tako tudi pri češnjevih in mareličnih. Ker so češnje bolj drobne, damo po dve ali tudi tri v testo. Marelice so debele, zato jih lahko razpolovimo.

**Jabolčne cmoke** napravimo na sledeči način: Testo napravimo kot za štruklje. Razvaljamo ga mezinec na debelo. Razvaljano testo razrežemo na tri prste dolge in ravnoliko široke krpice. Na sredino teh krpic pokladamo olupljene jabolčne krljičke, ki smo jih dobro potresli s sladkorjem. Ako so jabolka drobna, jih razrežemo na štiri dele. Debela seveda na več. Jabolka morajo biti kislja in mehka. Krljičke zavijemo v testo tako, da so popolnoma zakriti. Ko so cmoki lepo zaviti, jih skuhamo v obilni slani vodi. Kuhane pobiramo iz vode, jih damo na krožnik, zabelimo z v masti ali surovem maslu zarumenjenimi drobtinami. Le za nekaj minut jih denemo v pečico.

Ako hočemo te cmoke še osladiti in zboljšati, jih po vrhu potresemo še s stolčenim sladkorjem in cimetom.

Kot zadnjo krompirjevo jed naj omenim še **krompirjev kipnik**.

V skledi mešamo žlico kisle smetane, za oreh surovega masla, rumenjaka in celo jajce. Ko je to dobro zmešano, pridenemo tri srednje debele kuhane pretlačene ali zribane in ohlajene krompirje, primerno osolimo, pridenemo eno žlico parmezana in pa dve pesti v mleku namočenih krušnih drobtin. Vse to narahlo zmešamo in denemo v kozico, da se lepo speče. Pečemo 15—20 minut. Na mizo ga damo kot samostojno jed.

S kipnikom naj končam krompirjeve jedi.

Sicer je še mnogo načinov pripravljanja te potrebne in okusne gomoljaste zelenjadnice. Od te preidemo k zelenjadi in sadju. Oboje je v gospodinjstvu neobhodno potrebno. K zelenjavi prištevamo: špinačo, zelje vseh vrst, ohrovt, vse solate, karfijole, špargelje. Od špinače, zelja in ohrovtja ter solate uživamo listje, od karfijole cvet, od špargelja steblo. Gomoljaste zelenjadnice so: krompir, korenje, pesa, repa. Sadeži: paradižniki, kumare, buče in melone.

Zelenjava vsebuje prav mnogo dopolnil in vitaminov ter je bogata na lužninskih mineralnih snoveh. Nekatere izmed njih vsebujejo tudi polnovredno beljakovino. Nekatere vsebujejo precej škroba in sladkorja, le maščobe prav malo ali nič. Naš organizem potrebuje dopolnil in vitaminov. Te mu v veliki množini da zelenjad.

Dalje pospešuje zelenjad pravilno prebavo ter hitro odvajanje, kar je za naš organizem velike važnosti.

Poleg tega je zelenjad prijetna radi značilnih okusov in radi spremembe v jedilnem sporedu.

Dolžnost gospodinje-kuharice je, da pripravi zelenjad tako, da ne izgubi svoje naravne oblike in med kuho ohrani to, kar nam zelenjad zares dobrega nudi. Tudi najboljša hrana lahko škodi našemu zdravju, ako ni dobro in pravilno pripravljena. Zato treba velike pazljivosti pri kuhi, da ostanejo naša živila kot hrana v svoji polni vrednosti, ki jo obdrže le tedaj, če se ne kuhajo predolgo, ker dolgo kuhanje ne uniči le bakterij in zravna vlaknice raznih živil, temveč povzroči tudi težko kemično spremembo. Zelenjave kuhamo v malo vode, ali še boljše je, ako jih dušimo. Zelenjave dušimo z mastjo, ki ji pridenemo malo vode.

Zelo napačno je kuhati zelenjavo v obilni vodi, kot jo priporoča stara kuhinja. Nova moderna kuhinja ve, da se s kuho izlužijo vse redilne snovi v vodo, v kateri se zelenjad kuha. Toda ne samo to! Stara kuhinja je uničila vodo, v kateri se je zelenjad kuhala in potem zalila z novo. S tem se zavrže prav vse, in moderni zdravniki trdijo, da je tak preostanek slabši kot slama. Moderna kuharica ne bo zavrgla zelenjavine vode, marveč bo z isto zalila dotično jed.

Marsikatera gospodinja bo oporekala ta način kuhanja, češ, da v tem slučaju ostane surovina v zelenjavi. Deloma je to res, vsaj razvajan okus čuti to surovino.

Toda razvajeni okusi vendar ne bodo odločali, da bomo jedli izžeto in pokvarjeno hrano. Prav za prav je pa ta okus le duh, ki se raztopi z raznimi hlapljivimi snovmi.

Neprijetnemu duhu odpomoremo pa s tem, da od časa do časa dvignemo pokrovko, pod katero dušimo zelenjavo, in jo obrišemo ter zopet pokrijemo. Na pokrovki se namreč nabirajo olja, ki se pa uničijo z brisanjem.

Poleg dolgotrajnega kuhanja je gretje, oziroma pušcanje v pečici različne jedi zelo neprikladno. Pri tem se naša hrana ne le škodljivo izpremeni, ampak se v njej tvorijo nezdrave bakterije, ki so škodljive želodcu in prebavi.

Naj tedaj naše gospodinje-kuharice upoštevajo to in naj ne puščajo jedi v pečici, marveč ostanke shlade in potem zopet segrejejo.

Glede začimb velja tole: Začimbe rabimo zato, da dajo jedem dober vonj in prijeten, pikanten okus. A tudi tukaj mora veljati srednja pot. Rajše manj kot preveč. Preveč draži živce in vzbuja žejo. V naših kuhinjah se ravno v tem oziru veliko greši. A še večje in neodpušljive grehe si v tem oziru nakladata gostilna in hotel.

Še nekaj bi pri pripravi jedil pripomnila, to je soljenje. Drage gospodinje, zapomnite si prav dobro, da je preveč soli absolutno škodljivo. Radi premalo osoljenega še ni nihče obolet. Znano nam je tudi, da divji narodi sploh ne sole jedil, zadostuje jim sol, ki je že po naravi v jedeh. Ne mislim s tem, da ne smemo uživati osoljene jedi, ampak svarim le pred zlorabo.

Naj bo zadosti o načinih kuhanja, soljenja in dišavljenja. Poglejmo nekatera jedila, kako se pripravljajo v kuhinji.

Vsaka gospodinja ve, da je najbolj navadno, najbolj pripravno in skoro tudi bolj poceni kosilo, ki obstoji iz juhe, mesa in dveh prikuh.

O krompirju, ki je vsakdanja hrana, že marsikaj vemo in tudi ga znamo pripraviti na različne načine. Poleg krompirja treba pač še nekaj, da je kosilo zadostno. To so pridatki ali prikuhe iz različne zelenjadi. K prikuham štejemo tudi omake, zato bomo tudi te malo preresetali.

Kot prikuhe iz zelenjadi nam služijo različne povrtnine, kakor: zelje, ohrovt, špinača, repa, korenje in še druge.

Začnimo pri zelju. Zelje kuhamo sveže in kislo.

**Sveže ali sladko zelje.** Zelje, precej debelo, razrežemo in skuhamo v slani vodi. Stara kuharica ga je pred kuho poparila in polila z mrzlo vodo. Moderna ga skuha, odcedi in pripravi na sledeči način: v kozici razbela mast in napravi bledorumeno prežganje. Glede prežganja je pri vseh prikuhah pomniti tole: Prežganje bodi blede in ne sme biti pregosto, to se pravi, da ne sme biti preveč moke. Moka naj le zveže zelenjad, nikakor pa naj ne nastane močnik. Blede prežganje pa zato, ker zelo prežgana moka ovira prebavo, to pa vsi vemo, da je dobra prebava najboljši zdravnik.

V prežganje stresemo kuhano zelje, pridenemo malo kumene in pa strok s soljo strtega česna. Preden postavimo na mizo, primešamo ščep stolčenega popra.

**Praženo sladko zelje.** Dve bolj drobni zeljnati glavi razpolovimo, potem pa še prerežemo tako, da imamo vsega skupaj šest kosov. Te kose kuhamo kakih 10 minut v slani vodi. Potem vodo odlijemo in denemo na razbeljeno mast, surovo maslo ali pa, kar je najboljše, na mast, na kateri smo pekli pečenko. To pražimo pokrito do mehkega. Kake četrt ure preden postavimo na mizo, potresemo malo z moko. K mesu damo skupno s krompirjevim pirejem, kar se prav poda.

**Napolnjena zeljnata glava.** Bolj majhni zeljnati glavi odrežemo pri štoričku eno ploščico. Nato ga izdoblamo, kar smo izdoblili, prav na drobno sesekljammo in pražimo na surovem maslu ali masti, pridenemo pest drobtin, pest sesekljanega surovega svinjskega mesa, malo osolimo, malo popoprmo, pridenemo za duh malo muškata in dve celi jajci. To dobro premešamo in napolnimo prazen prostor v zeljnati glavi. S ploščico zakrijemo in ovijemo okrog glave še par zeljnatih veh. V čedno ruto zavito kuhano v slani vodi 1 uro. Kuhano odvijemo in damo lahko celo ali pa razrezano in s surovim maslom zabeljeno kot samostojno jed na mizo. Ako hočemo, potresemo tudi še s parmezanom ali pa samo z drobtinicami. Taka jedila lahko napravimo tudi iz ohrovta, ker je ohrovt bližnji sorodnik z zeljem. Ohrovt se po bolj mehkem okusu loči od zelja. Za zimsko spravljanje je še bolj priporočljiv, ker je bolj trpežen kot zelje.

**Posiljeno zelje z jabolki.** Zelje razrežemo na rezance, ga osolimo, okisamo, malo popoprmo in pustimo 1 uro tako stati. Nato ga denemo v razbeljeno mast, v kateri smo zarumenili malo čebule.



Ko nekaj časa pokrito pražimo, pridenemo nekaj neolupljenih, na rezine zrezanih kislih jabolk, potresemo malo z moko, dobro premešamo in pražimo pokrito dalje, da postane mehko. Jabolka napravijo zelje zelo dobro in okusno.

**Posiljeno zelje s sladkorjem.** Zelje razrežemo na rezance. V kozici razgrejemo masti in surovega masla, pridenemo žlico stolčenega sladkorja, da se zarumeni. V to vržemo zelje in pražimo odkrito toliko časa, da dobi lepo rumeno barvo, nato osolimo, okisamo in potresemo z moko. Ko smo zalili z juho ali z vodo, naj še dobro prevre, pa je gotovo. Kot prikuha k pečenim klobasicam se prav dobro prileže. Ker imamo poleg belega tudi še rdeče in modro zelje, nam ti dve vrsti tudi prav dobro služita za obe zgoraj opisani dobrini. Ako pa pridenemo poleg vsega tega modremu ali rdečemu zelju par olupljenih surovih kostanjev, je okus gotovo še boljši. Seveda se mora kostanj v zelju dobro skuhati.

**Kislo zelje praženo.** Surovo kislo zelje nekoliko stisnemo in ga denemo na razbeljeno mast, da se osuši. Potem prilijemo malo vode ali juhe in pokrito pražimo eno uro. Nato potresemo nekoliko z moko, dobro premešamo, zalijemo, da je primerno gosto, osolimo in pustimo, da dobro prevre. K mesu, pečenki ali svinjini ga damo s praženim krompirjem.

**Kislo zelje na ogrski način.** Zelje prevremo. V kozici napravimo bledorumeno prežganje, v katero smo narezali precej čebule, V to stresemo ožeto zelje, osolimo in ga pokritega pražimo 2 uri. Proti koncu mu pridenemo malo paprike.

**Rjavo kislo zelje.** Na masti zarumenimo žlico stolčenega sladkorja in žlico moke. V to denemo surovo zelje in odkrito pražimo na hudem ognju. Ko je zelje na dnu rjavo, prilijemo vode ali juhe, osolimo in prav dobro zmešamo. Pridevamo tako zelje jerebicam, kapunom, kuretini, fazanom ali pa tudi navadnemu mesu.

**Kisla repa.** Kislo repo pristavimo z mrzlo vodo. Kuhamo odkrito, da se neprijetni duh nekoliko zgubi. Ko je napol kuhana, ji premešamo na mleku dobro ošvrkljano (šprudlano) moko, zabelimo z mastjo in kuhamo do mehkega. Mleko napravi repo voljno in ji da zelo prijeten okus.

Kislina ne vsebujejo nikake masti, zato zahtevajo precej zabele.

**Sladka repa s sladkorjem.** Na kocke zrezano sladko repo denemo na mast, v kateri smo zarumenili nekoliko sladkorja. Pražimo odkrito, osolimo, pridenemo nekaj kumene, dobro premešamo in po potrebi zalijemo.

**Posiljena kisla repa.** Olupljeno surovo repo zrežemo na ribežnu kot za kislo. V skledi jo okisamo, osolimo, pridenemo malo kumene ter pustimo pokrito 1 uro na robu štedilnika. Potem jo skuhamo v malo vode. Kuhano stresemo na bledorumeno prežganje, še malo naj povre, pa imamo po sili kislo repo, ki je prav dobrega okusa.

**Korenje kot prikuha.** Ostrgano korenje zrežemo na rezance ter ga pražimo s surovim maslom ali mastjo, pridenemo malo sladkorja, malo čebule ter osolimo. Ko je korenje mehko, ga denemo v bledorumeno prežganje. Za okrasek k mesu napravimo iz majhnih, mladih

korenčkov dobro in lepo prikuho. Korenčke ostržemo in jim pustimo nekaj listov. Pražimo jih z zgoraj omenjenimi pridatki do mehkega. Naloženi okrog govedine, so kaj lepi in tudi okusni.

Poleg zelenjav nam služi kot prikuha tudi različno sočivje.

Sočivje je rastlinska hrana, ki nam daje trpežno in izdatno živilo. V sočivju se nahajajo vse potrebne redilne snovi.

K sočivju spada: fižol, grah, bob in leča.

**Fižol uživamo v stročju**, to je še nezrelega. Prav tako grah, ki ga uživamo še nezrelega v zrnju in neke vrste tudi zelenega v stročju. Sočivje je težko prebavljiva jed, radi trde lupine, ki je tem trša, čim starejša je. Zaradi lažje prebave je priporočljivo, če kuhano sočivje preflačimo skozi sito, tako da gre vsa mehko skozi, na mreži pa ostane trda lupina.

V kuhinji je sočivje neobhodno potrebno. Saj se iz njega pripravljajo nebroj samostojnih jedil in pa tudi izvrstne prikuhe k mesu. Sočivje se radi trde lupine prav nerado do mehkega skuha. Trda apnena voda ni nikakor priporočljiva zanj, a mehke kapnice nimamo vedno na razpolago. Zato moramo trdo apneno vodo napraviti mehko. Ako vržemo v trdo vodo pred uporabo žlico jedilne sode, nam ta omehča vodo, ker soda obori apnenec. Pa tudi če vodo pred uporabo zavremo, jo s tem zdatno zmehčamo.

**Sočivje uživamo gorko in mrzlo.** Mrzlo sočivje navadno kisamo. S kisom prepojena jed razkrajajo legumin, ki je v sočivju, in s tem olajša želodcu prebavljanje. Potemtakem je okisan fižol, grah, bob ali leča lažje prebavljiv kot neokisan.

Voda, v kateri so se stročnice kuhale, je zelo različno porabljiva. S fižolovko zaliti krompir, riž, kaša in še druge jedi so prav dobre. Nesoljena fižolovka je izvrstno sredstvo za pranje volnenega blaga.

Sočivje hranimo za zimo na različne načine. Najbolj navaden je izluščen fižol, ki nam ne dela nobenih težkoč. Le dovolj suh mora biti, da nam ne splesni.

**Grah za zimo.** Grah nam ostane le v patentnih kozarcih. Za vkuhanje morajo biti zrna zdrava, zelena in dovolj debela. Izbrana zrna damo v čedno ruto, katero vtaknemo v vrelo osoljeno vodo. V ruti vre grah 5 minut. Takoj nato ga vtaknemo v mrzlo vodo za nekaj minut. Tako segretega in zopet shlajenega vsipamo v pripravljene kozarce, ki morajo biti dobro pomiti in odtečeni. Na vsak litrski kozarec damo 1 žlico sladkorja. To sicer ni neobhodno potrebno, a okus se s sladkorjem zboljša. Nato nalijemo v kozarce toliko prekuhane osoljene vode, da zalije zrna. Za 1 liter vode rabimo polno žlico soli.

Kozarce dobro zapremo in kuhamo 1 uro. To prekuhanje še dvakrat ponovimo, in sicer v presledkih 3 do 5 dni po pol ure.

Delo pri grahu se mora vršiti hitro, ker dolgo izluščen grah zgubi svojo lepo zeleno barvo, ali pa se tudi lahko skisa.

Ako grah vso vodo popije, mu nič ne škodi, ker se obdrži kljub temu. Sprava zanj mora biti suha in hladna.

**Še drug način spravljavanja graha.** Za vsak liter izbranega graha rabimo 15 dkg sladkorja, ki ga v primerni množini vode prevremo

na hudem ognju. Ko je sladkor čist, pridenemo grah in mešamo toliko časa, da se zrna zgrbančijo. Nato jih stresemo na rešeto, da se odcede. Odcejena zrna stresemo na s papirjem pogrnjeno petlačo in jih damo popoldne v shlajeno pečico. Tam jih pustimo toliko časa, da so zrna popolnoma trda. Trda zrna spravimo v kompaktnih kozarcih na suhem prostoru.

Za uporabo namočimo grah čez noč v mrzli vodi. Voda naj pokriva zrna.

**Spravljanje stročjega fižola za zimo.** Prvi način je spravljanje v soli. Pri tem rabimo za 5 kg sadu 1 kg soli. Za spravljanje morajo biti mladi, nežni in zdravi sadovi. Sadovom odrežemo konice in jim odstranimo morebitne niti. Nato jih s soljo prav dobro premešamo, potem vložimo v kozarce in zavežemo. Ker se sadovi vležejo, dopolnimo kozarce iz drugih. To delamo tako dolgo, dokler se sadovi več ne vležejo.

Ti sadovi so šele po novem letu porabljivi. Pred uporabo jih najprej dobro zbrišemo, potem pa toliko časa kuhamo, da so mehki. Nadaljnja uporaba je ista, kakor pri svežem stročju.

**Stročji fižol v kislu.** Mladim zelenim sadovom odrežemo konice in potegnemo niti ob straneh. Nato stročje kuhamo v močno slani vodi le nekaj minut. Stročju pridenemo na vsak kilogram sadu eno žlico lugaste soli (potošelj). Ko se shladi, denemo na sito, da se voda odteče. Nato v skledo in polijemo z vrelim vinskim kisom. Drugi dan polnimo kozarce, vmes pa pridevamo lavorove liste, cel poper in šalotko. Ko smo vse namešali in napolnili, nalijemo prevretega in shlajenega vinskega kisa. Na vrh vlijemo za prst na debelo dobrega namiznega olja. Kozarce zavežemo s pergament-papirjem in jih shranimo na suhem prostoru.

**Stročji fižol spravljen kot kislo zelje.** V ta namen razrežemo stročje na dva prsta debele rezance. Za 5 kg stročja rabimo  $\frac{1}{4}$  kg soli. Na deski dobro premešamo stročje s soljo. Potem ga tesno skladamo v velike lonce, sodčke ali škafe. Dobro moramo potlačiti. Na vrh položimo velike liste vinske trte, obložimo z deskami in obtežimo s kamenjem kakor zelje. 8 do 12 dni pustimo nedotaknjeno, da zavre. Potem poberemo perje in odvzamemo kožo, ki se je vsedla na vrh. Osnadžimo tudi deske in kamenje ter zopet obložimo in obtežimo.

Pred uporabo ga močimo čez noč v mrzli vodi. Drugi dan ga pripravljamo kot svežega.

**Sedaj preidimo od stročja k spravljanju sadja.**

Sadje uživamo surovo, kuhano, posušeno in še na druge načine pripravljeno.

V olupku je največ redilnih snovi, zato je neolupljeno sadje najbolj priporočljivo. Toda pri tem treba velike pazljivosti. Na trgu kupljeno sadje je izpostavljeno različnim mrčesom, kakor muham, čebelam in osam. Ravno te živalce so prenašalke nezdravih bacilov, posebno za časa kake nalezljive bolezni: griža, kolera in tifus. Tako sadje se pač mora olupiti. Sadje lupimo prav tanko, da vsaj

nekaj dobrega ostane. Zdrav sad, obran doma z zdravega drevesa, je pač najboljši surov in neolupljen.

Razen jabolk in nekaterih vrst hrušk je sadje netrpežno. Zato mora skrbeti gospodinja-kuharica, da ima tudi v takem času, ko narava ne nudi bogve kaj, nekako izbiro v sadju, pa naj bo spravljeno na ta ali drugi način.

V jeseni je največ sadja, ki je v tem času tudi najcenejše. Res, da konzervirana živila nimajo tiste vrednosti kot sveža, a je boljše, če imamo nekaj, kot nič.

**Vkuhanje sadja v patentne kozarce.** V sedanjem času so patentni kozarci pri nas že precej znani in rabljeni. Res je sicer, da so dražji kot drugi, a upoštevati treba, da jih lahko dolgo ohranimo, da prihranimo s takim vkuhanjem mnogo sladkorja in da ravno tako sadje najbolj ohrani svoj prvotni okus. K celoti patentnega kozarca spada še gumijev obroček, pokrov, ki se trdno zapre, in pa obtežilo v podobi peresa iz žice ali pločevine. Poleg tega rabimo še velik in širok lonec in pa dnu primerno leseno desko, na katero nakladamo kozarce, da ne popokajo. Še boljši so nalašč za to izdelani lonci, ki nosijo toplomer, po katerem se uravna vkuhanje. Tak-le lonec je precej drag. Kdor ga ne zmore, mu mora zadostovati tudi prej omenjeni lonec.

Prvo pravilo pri vkuhanju je snaga. Vse, kar je pokvarjeno, počene kozarce, raztrgane obročke, nezanesljiva peresa in slabe pokrove, vse treba odstraniti.

Vsled tega je na mestu, da pazimo vedno na posodo, da ostane ohranjena in nepokvarjena. Da to dosežemo, namažemo pločevinasto posodo z oljem, da ne zarjavi, obročke, ki jih ne rabimo, devamo takoj v mrzlo vodo in jih potem v topli omijemo, zavijemo v snažen papir in obesimo na lesen drog v suhem prostoru. Tako spravljene obročki se dolgo drže, dočim se umazane spravljene lomijo in že drugo leto niso več porabni.

Vse sadje, ki ga vkuhavamo, mora biti zrelo, a ne prezrelo, zdravo, lepo osnaženo in oprano. Zgornji rob kozarca in gumijev obroček mora biti popolnoma suh, ko vkladamo kozarce.

Sladkorne vode nalijemo v kozarce le do roba, kajti če vode nalijemo nad rob, sili pri kuhanju iz posode.

Kozarci morajo biti za napolnitev segreti. Vroči kozarci naj se ne postavljajo v mrzlo vodo in ne na kamen, pač pa na deske. Tudi prepah jim škoduje.

Vkuhanje sadja pustimo toliko časa v vodi, da se v njej shladi. Tudi lonca, v katerem smo kuhali sadje, ne smemo postaviti na kamenita tla, marveč na desko.

Preden začnemo vkuhavati, moramo pazljivo pregledati, če je vse v redu pripravljeno. Obroček mora biti pritrjen ravno na rob kozarca, pero pa mora trdo tiščati na pokrov.

Par dni po vkuhanju treba ponoviti pazljivost in popraviti morebitne nedostatke.

Če je le mogoče, kuhajmo kozarce enake velikosti in enake vsebine.

Sadje vkuhavamo navadno surovo s pridatkom sladkorja in vode.

Sadje mora biti suho. Ako je sadje mokro, je to znak, da je prezrelo in tako ni priporočljivo za vkuhanje.

Sadje delimo v koščičasto, pečkasto, jagodičasto in lupinasto.

**Koščičasto sadje** lahko vkuhavamo s koščico ali pa tudi brez nje. Postopamo navadno tako, da pečko odstranimo tam, koder se lahko izloči.

Koščice imajo svoj prijeten duh in okus. Radi tega pridenemo izločene koščice vkuhanemu sadju, in sicer na vsak liter 6 do 8 koščic.

Vseeno je, če koščičasto sadje olupimo ali pa tudi ne. V slučaju, da to storimo, postopamo na sledeči način: Sadja naložimo v preluknjano posodo, rešeto ali preboj (Durchschlag) le toliko, da pokriva dno. Ako se nam prvič ne posreči, ponovimo to delo. Koža bo kar odstopila in prav lahko delo bomo imeli z lupljenjem.

Za lupljenje bi prišle v poštev le breskve, ki imajo trdo kožo.

**Pečkasto sadje** se navadno olupí, le male hruške se vlagajo cele, neolupljene. Jabolka in debelejšje hruške razrežemo na krhle in jih denemo v mrzlo vodo, v katero smo kanili par kapljic limonovega soka, da ne postanejo krhli rjavi.

V patentne kozarce vkuhavamo sadje tudi brez sladkorja. Tako vkuhanje je priporočljivo le za ljudi, ki trpe na sladkorni bolezní. Tako sadje ni tako okusno, ker se sladkor, ki ga vsebuje sadje, zgubi v tekočini.

Za vkuhanje je najboljši sladkor v kockah, ker se hitro raztopi. Dobra je seveda tudi sipa.

Za vkuhanje rabimo navadno 30 dkg sladkorja na en liter vode. Sladkor denemo v mrzlo vodo, da se stopi. Z raztopljenim nalijemo napolnjene kozarce, in sicer do pod roba. Sladkorno vodo tudi lahko prevremo, a pri mali množini sladkorja ni kuhanje neobhodno potrebno.

Ta način pripravljanja velja za vse sadje, ki ga kuhamo v patentnih kozarcih. Razložek je le ta, da se vse sadje ne kuha enako dolgo.

Črešnje so kaj pripravne za vkuhanje. Imajo trdo meso, prijeten vonj in so primerno velike. V sopari jih kuhamo le 5 minut, višnje 10—12 minut, marelice 12—15 minut, češplje 10 minut, hruške 25—30 minut, breskve 20—25 minut.

**Imamo še drug način vkuhanja**, in sicer z alkoholom. Z njim lahko vkuhavamo sadje vseh vrst. Alkohol zabrani plesnobo, zato se sadje dobro ohrani.

Za 6 kg pripravljenega sadja rabimo 1 liter vode, 90 dkg sladkorja in četrť litra špirita. Sladkor, vodo in špirit kuhamo 15 minut. Potem pridenemo pripravljeno sadje in pustimo vreti še 15 minut. Nato postavimo na stran, segrejemo kozarce in še gorko vlivamo vanje. Kozarce povežemo s pergament-papirjem in spravimo v suho shrambo.

**Nekatero sadje spravljamo tudi v kis.** Za to so češplje najbolj pripravne. Lepe zrele in zdrave sadove naložimo v kozarce. Te na-

lijemo s sledečo tekočino: Na liter vinskega kisa damo  $\frac{3}{4}$  kg sladkorja, nekaj celega cimeta in nageljevih klinčkov, te zavežemo v snažno krpico, tekočino prekuhamo in shlajeno vlijemo čez sadje. Nato kozarce dobro zavežemo in kuhamo še 10 minut v sopari.

**Kuhanje v sopari v navadnem loncu.** Lonec mora biti višji, kot so kozarci. Dno lonca pokrijemo z debelo krpo ali pa tudi lahko s senom, in sicer za prst na debelo. Kozarce zavijemo v krpe ali ovijemo s senom. Postavljamo jih v lonec tako, da trdno stojе in se ne dotikajo. Vode nalijemo v lonec 3 cm pod robowe kozarcev. Na štedilnik postavljeno naj se počasi segreva. Kuhanje računamo po času, ko začne vreti. To nam pove glasno žuborenje.

Da se pokrov prav dobro prime, ga ovijemo z v vroči vodi ožeto cunjо.

Kozarce pobiramo iz vode potem, ko so se v njej ohladili.

**Povidel iz češpelj.** Pri nas je te vrste priprava še premalo znana. Poznajo jo dobro Čehi in odtod je zašla k nam. Pripravljamo ga na sledeči način: Zdravim in zrelim češpljam odstranimo koščice ter jih devamo v lončeno posodo. Prvotno jih kuhamo na hudem ognju, pozneje bolj na zmernem. Da se ne prismode, jih treba večkrat premešati z leseno žlico. Kuhamo jih toliko časa, da stoji žlica, ki smo jo vtaknili vanje, trdno pokoncu. Vroč povidel stresemo v lonce ali kozarce in jih postavimo na hladno. Na vrh polagamo v rumu namočene okrogle izrezke iz pergamentnega papirja. Papir mora sadove popolnoma zakriti. Nato zavežemo lonce ali kozarce s pergamentnim papirjem in spravimo na suhem prostoru.

Kadar povidel rabimo, ga denemo v kozico, prilijemo malo vode, malo vina, sladkorja po potrebi in nekoliko cimeta. Na ognju mešamo, da se raztopi in da zavre. Češpljev povidel je nekaka mezga, ki se v kuhinji prav dobro obnese. Priprava in sprava te mezge nam ne napravlja težkoč. Priporočljiva je pa tudi radi tega, ker ni predraga in si jo vsled tega lahko pripravi manj premožna gospodinja.

Kot zadnjo točko naj omenim zelenjadnico in obenem kuhinjsko dišavnico. Kuhinjska dišavnica je **paradižnik** ali **rajsko jabolko**. Rajske jabolke je enoletna dišavnica. Doma je v Južni Ameriki. Dandanes je že precej udomačena in priljubljena. Med velikimi zelenimi in nazobčanimi listi vise zeleni in škrlatno rdeči sadovi.

Ti plodovi so užitni surovi, kuhani in še na druge načine pripravljani, pa naj bo ta priprava omaka, pridevek k različnim jedem ali pa samostojna jed. Spravljajo se tudi za zimo na različne načine.

Paradižniki so po obliki majhni, gladki in okrogli. Potem veliki in nagubani. Mali in drobni so pripravni za spravljanje v soli in kisu, debeli nagubani pa pretlačeni kot mezga.

Paradižniki so med vsemi zelenjadnicami najbolj redilni. Vsebujejo precej sladkorja in škroba. Najbolj redilni in najbolj zdravi so surovi paradižniki. Žal, da so pri nas še premalo v navadi. Uživanje surovih paradižnikov spomladi osveži, okrepi in oživi naš organizem. Kako jih bomo napravili?

**Surovi paradižniki kot solata.** Zrele, a vendar še trde paradižnike zrežemo na tanke ploščice. Potresemo jih s soljo, s poprom in zabelimo z oljem in jesihom. Nož, s katerim jih razrežemo, mora biti oster, da reže, ne žaga. Tako pripravljene pustimo 2 uri stati.

**Drug način pripravljanja.** Na tanke ploščice zrezane, zrele, a še trde paradižnike polijemo s sledečo omako: rumenjaki mešamo z dvema do tremi žlicami olja, pridenemo limonovega soka, po okusu nekaj soli in ščep popra. Tako pripravljene paradižnike uživamo takoj, lahko pa tudi postane.

Angleži so posebni prijatelji paradižnikov, osobito surovih. Uživajo jih takoj, ko so pripravljene. Privedajo jih pa tudi vsem mogočim jedem. Iz paradižnikov delamo tudi omake, privedamo jih goveji in drugim umetnim juham. Dobro se podajo kaši, ričetu, rižu in še drugim jedem.

Pričnimo z omako!

**Paradižnikova omaka.** Za omako prekuhamo paradižnike pokrite, da se zmehčajo. Nekateri kuharice jih pražijo pred uporabo, a je boljše kuhanje v malo vode, ker s praženjem izgube svojo prelepo prvotno rdečo barvo in tudi okus se jim s praženjem izgubi.

Za 4 srednje debele sadove rabimo slabo namerjeno žlico masti in dobro namerjeno žlico moke. Ko je moka bledo zarumenela, pridenemo paradižnike z vodo, v kateri so se kuhali. Dobro premešamo ter pustimo še nekaj časa vreti. Nato vse skupaj pretlačimo in po okusu osladimo. Nekoliko tudi osolimo.

**Paradižnikova omaka z vinom.** Paradižnike prekuhamo na vodi in vinu, in sicer obojega enako. Pretlačeno pridenemo poprovi omaki, ki jo takole naredimo: V dveh, treh žlicah kisa prekuhamo  $\frac{1}{2}$  žlice celega popra, 2 šalotki ali drobno čebulo in lavorov list. Ko se je kis posušil, pridenemo pretlačene paradižnike, zalijemo z vodo in vinom, v katerem so se kuhali, in pustimo vreti še nekaj minut. Z zmehčanim krompirjem so zelo dobra prikuha k mesu.

**Paradižniki z rezanci, z makaroni, emoki in žličniki.** Rezance napravimo iz  $\frac{1}{2}$  litra moke, 1 jajca in 3 žlic vode in jih razrežemo na prst dolgo in  $\frac{1}{2}$  prsta široko ter skuhamo v slani vodi. Makaronov nam treba 30 dkg. Te tudi skuhamo v slani vodi in jih z mrzlo polijemo. Paradižnikovo omako pa takole naredimo: Paradižnike dušimo na masti ali sirovem maslu, pridenemo  $\frac{1}{2}$  drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in strok česna. To dušimo  $\frac{1}{4}$  ure. Potem še malo osolimo, popoprano in pretlačimo. Za to rabimo 4 srednje debele paradižnike in za drobno jajce surovega masla ali masti.

V to omako stresemo rezance, makarone in pa lahko tudi žličnike in emoke. Ako potresemo po vrhu še parmesana, imamo zelo okusno in redilno jed.

**Napolnjeni paradižniki.** Lepim zrelim in trdim paradižnikom odrežemo pri peclju toliko kože, da z malo žlico lahko izdoblamo pečke. Nadev bomo napravili iz riža in drobno sesekanega kuhanega ali pečenega telečjega, svinjskega ali govejega mesa. Pridenemo mu drobno zrezanega zelenega peteršilja in ščep popra. To vse prav dobro premešamo in pridenemo še 2 pesti napol praženega riža.

S to tvarino napolnimo izdobljene sadove, jih pokrijemo z odrezano kožo, zavijemo v tanke odrezke surove prekajene slanine ter pražimo pokrite od 30 do 40 minut. Za 2 pesti riža in primerno mesa rabimo nekako 7 do 8 paradižnikov. — Naj končam s kuhinjskimi pripravami. Poučili se bomo še, kako bomo spravljali za zimo dobra rajska jabolka.

#### **Prvi način spravljanja.**

Debelim, nagubanim paradižnikom odstranimo peelje, jih operemo ter zbrisemo. Nato jih razpolovimo ter denemo v glinasti posodi na štedilnik. Na ognju jih pustimo toliko časa vreti, da postanejo mehki. Da se ne prismode, jih treba večkrat dobro premešati. Razkuhane paradižnike še gorke pretlačimo in še z gorkimi napolnimo kozarce. Pri predolgem kuhanju se barva in okus izpremenita, zato je boljše, da ne kuhamo predolgo. Za paradižnike rabimo manjše kozarce. Napolnimo jih tako, da so kozarci za 2 cm prazni. Nato jih zavežemo s pergament-papirjem in kuhamo v sopari  $\frac{1}{2}$  ure.

Ako paradižnikovega soka iz posameznega kozarca takoj ne porabimo, prilijemo na sok toliko dobrega olja, da ga pokriva. Olje zabrani dostop zraka in ostali paradižniki ne splesnijo. Vendar je prav, če ta ostali sok hitro porabimo.

#### **Drug način spravljanja.**

V sopari kuhane paradižnike lahko natlačimo cele in surove. Le stlačiti jih moramo prav dobro. Imeti pa moramo za to več kozarcev in tudi v sopari jih moramo kuhati dalje časa, in sicer 1 uro. Barva in okus se pri tem načinu spravljanja ne izpremenita.

**Paradižnikova mezga, ki je ni potreba kuhati.** Oprane, zbrisane in razpolovljene sadove kuhamo toliko časa, da se zmehčajo. Kuhati moramo pokrite. Vodo, ki se je natekla, odlijemo. Sadove pretlačimo in osolimo ter kuhamo toliko časa, da se mezga zgosti. Ohlajene vlivamo v majhne kozarce ali steklenice, in sicer toliko, da na vrh lahko nalijemo za prst na debelo namiznega olja.

Kozarce zavežemo s pergament-papirjem. Steklenice zamašimo s prekuhanimi zamaški in jih še zapečatimo. To se pravi, zamašene vratove pomakamo v parafinovo raztopino. Parafin se dobi v zadrugi ali pa v drogerijah. Na hladnem prostoru spravljeni se dobro in dolgo ohranijo.

**Suha paradižnikova mezga.** Očiščene paradižnike razpolovimo ter jih pokrite nekaj časa dušimo. Ko so se zmehčali, jim odlijemo vodo, sadove pa pretlačimo skozi sito. Mezgo denemo zopet v kozo, dobro osolimo in kuhamo toliko časa, da se zgosti. Ko je dovolj gosta, jo namažemo za prst na debelo na snažne deske ali na krožnike, ki jih postavimo v pečico ali na solnce, da se mezga popolnoma strdi. Suho poberemo z desk ali krožnikov, zvijemo in zavijemo v snažen papir.

Za uporabo namočimo mezgo nekaj ur v mrzli vodi. Ta mezga je zelo trpežna in tudi za vse uporabljiva.



Ti načini so za debele, nagubane paradižnike. Male, gladke in okrogle spravljamo v slani vodi in v kislu. Za oboje napolnimo kozarce s surovimi sadovi in jih zalijemo s prekuhanim kisom, oziroma s prekuhano slano vodo. Za 1 liter vode rabimo polno žlico soli. Kozarci naj bodo napolnjeni le v toliko, da na vrh lahko vlijemo za prst na debelo raztopljene svinjske masti. Kozarce zavežemo in spravimo.

#### Še en način spravljanja rajskih jabolk.

To spravljanje je podobno kisanju zelja. Za tako spravljanje nam služijo veliki lonci, mali škafi ali sodčki.

Ne premehke, a dovolj zrele sadove vlagamo v poljubne posode tesno sad poleg sadu. Paziti moramo pri vlaganju, da prostor kolikor mogoče izrabimo. Ko je posoda napolnjena, jo obložimo z deskami in obtežimo s kamenjem, kakor zelje. Nato sadove polijemo s prekuhano osoljeno in shlajeno vodo toliko, da ta pokriva sadove. Za to spravljanje nam služijo drobni in debeli sadovi. Še boljši so različni, radi tega, da lažje prostor izrabimo.

To bi bili načini spravljanja zrelih sadov za zimo. Pa tudi zelene sadove lahko ohranimo, in sicer napravimo iz njih kompot, ki je zelo okusen.

**Kompot iz zelenih paradižnikov.** Trde zelene sadove razrežemo na rezine ter jih prav tesno vlagamo v kozarce. Ko so kozarci napolnjeni, jih nalijemo s prekuhanim in očiščenim sladkorjem.

Ker se tak sladkor velikokrat rabi, hočemo pogledati, kako se skuha. Tak sladkor rabimo za vkuhanje sadja, za žolice in za oslajenje.

Na  $\frac{1}{2}$  kg sladkorja rabimo dober četrt litra vode. Za vkuhanje je najboljši sladkor v kockah, ki se hitro raztopi. Ko se je sladkor v vodi raztopil, ga denemo na ogenj, pridenemo sneg, ki smo ga napravili iz enega beljaka, in ga mešamo toliko časa, da se tekočina segreje. Potem ne mešamo več. Za kuhanje sladkorja je najboljši meden kotliček ali tudi železna emajlirana zdrava posoda. Prvotno kuhamo na hudem ognju. Če valovito vre, pridenemo žlico mrzle vode ter potegnemo na stran in pobereмо pene. Nato zopet na ogenj. Po dvakratnem prilitju vode in pobiranju pen pridenemo žlico kisa ali ravno toliko limonovega soka. Kis ali limonov sok očisti sladkor. Kar se na robu posode nabere umazanije, obrišemo s krpo ali gobo, ki smo jo pomočili v vroči vodi. Tako osnažen in izčiščen sladkor precedimo skozi snažen prtč. Ta sladkor se rabi za žolice. Za vkuhanje sadja ga bomo še dalje kuhali. Za našo uporabo mora sladkor doseči tako stopnjo, da se od žlice, ki jo vtaknemo vanj, potegne dolga, kakor pajčevina tanka nitka. Temu sladkorju pravimo pajčevinast (špinan) sladkor. S takim sladkorjem nalijemo naše kozarce, jih dobro zavežemo in kuhamo v sopari 20 minut. Te vrste vkuhanje paradižnikov je posebna slaščica.

Na gornji način pripravljen sladkor rabimo za češnje, marelice, breskve, hruške, češplje in sploh za vse sadje, ki ga vkuhavamo za

kompot. Le množina sladkorja se zveča ali zmanjša in to z ozirom na sad, če je bolj ali manj sladek.

Za vkuhavanje v patentne kozarce rabimo manj sladkorja, kar smo že prej omenili.

Prvotno sem svetovala, da je priporočljivo, da goveje juhe skuhamo toliko, da jo imamo za dvakrat. S tem prihranimo nekaj drv in tudi nekaj časa. Mesto mesa ali pečenke za dan, ko ne kuhamo juhe, damo lahko katero izmed opisanih jedi na mizo. Poleg tega imamo nebroj mesnih jedi, ki tudi niso predrage. Vzemimo ocvrte možgane s kisljo repo ali s solato, ocvrta jetra z prisiljenim zeljem, dušena bržola z rezanci ali makaroni, goveji jezik s špinačo, ocvrti vampi s kislim zeljem.

Za boljše kosilo poleg dobre zakuhane juhe ocvrti piščanci z mešano solato in opečenim krompirjem, za močnato jed pa češnjev ali češpljev štrukelj. Mesto mesa so dobra in tečna jed ocvrti žemeljni zrezki. Te naredimo takole: Žemlje zrežemo na rezine, jih pomakamo v mleko ter zlagamo drugo na drugo v pomaščeno podolgasto kozico. Ko smo vse vložili, stepemo za 4 žemljice 2 celi jajci, žlico kisle smetane in polijemo po namočenih žemljah. Nato pečemo v pečici  $\frac{1}{2}$  ure. Pečeno potresemo s sladkorjem. Kot pridelek so dobra pražena jabolka, kuhane češnje ali češplje.

S tem zadnjim navodilom končam s svojimi drobci iz gospodinjstva.

*Umivajte in perite  
samo s pravim gospodinjским milom*

# GAZELA

*kakor to danes dela na stotisoče in  
stotisoče drugih gospodinj! Kajti le  
GAZELA milo prihrani čas, denar in  
delo ter nam očuva zdravje, ki ga vsi  
tako neizmerno ljubimo*

## Dom „Saveza nab. zadrug državnih uslužbencev“ v Beogradu.



Zrno do zrna pogača —  
Kamen do kamena palača!

Zopet viden znak, kaj zmore samopomoč, ki je osnovana na zadrugni podlagi.

Ta viden znak se odraža v krasnem domu „Saveza nabavljalnih zadrug državnih uslužbencev“, ki je bil dovršen 1. novembra t. l. v Beogradu, v Poenkarevi ulici št. 21—23.

Krasna stavba! V nji je 25 malih, toda lepih stanovanj, ki se bodo oddala državnim uslužbencem za zmerno najemnino, v pritličju je 6 prodajalniških prostorov, a v prizemlju bo razmeščena menza, ki bo lahko hranila 1000 državnih uslužbencev. V prvem nadstropju bodo pisarne „Saveza nabavljalnih zadrug državnih uslužbencev“, a v domu bo našla zatočišče tudi „Kreditna zadruga državnih uslužbencev“.

Izvrstna hrana — kosilo in večerja — stane na mesec 450.—, kar pomeni za državne uslužbence, ki službujejo v Beogradu in nimajo lastnega ognjišča, veliko materialno in tudi zdravstveno pomoč!

Pa tudi na državne uslužbence vseh ostalih pokrajin se je mislilo pri gradnji doma. V 5. nadstropju je določenih 7 velikih, zračnih in zdravih sob za one uslužbence-zadružnike, ki jih bodisi službena, bodisi privatna dolžnost kliče v Beograd. V zadružnem domu bodo plačali za prenočišče in uporabo kopalnice Din 20—, skupno s prehrano — kosilom in večerjo — pa Din 35—.

Danes ne bodo več potovali državni uslužbenci s težkim srcem v Beograd in razmišljali, kje naj iščejo zatočišča, da se čez noč odpočijejo, ne da bi vsled tega utrpel njih žep, ki je težko prenašal visoke cene v hotelih in restavracijah, kajti tudi za nje je v novem zadružnem domu poskrbljeno.

Cerček Srečko:

## Domače ognjišče.

Lastni dom je ideal in cilj skoro vsakega državnega nameščenca tudi že v času, ko ga še premetavajo in premeščajo iz kraja v kraj. Lastna hiša in kos vrta poleg nje, to je domovina, rodna gruda v malem. Pomlad s svojim cvetjem, jesen z obilnimi pridelki in zima, ko počiva utrujena zemlja pod belo odejo, to uživa, kdor ima svoj vrt. Uživa in čuti večno igro narave, porajanje, življenje in počitek.

Gmotno pomeni za državnega nameščenca košček vrta skromen dohodek; to čuti najbolj, kdor je v mestu kupoval zelenjavo. Lastni pridelek tekne tembolj. V lastni hiši plačuje končno vsak sam sebi stanovanje, in tudi če začne z dolgom, je v 10 do 15 letih hiša njegova last, dofa in gnezdo za otroke.

Kako se širi hrepenenje in zmisel za lastni dom, vidimo sami. Pod okriljem »Bajtarja« je samo letos zidalo skoro 100 železničarjev svoje hišice. Večinoma so zadovoljni. Ponekod pa vlada tudi razočaranje. Skoro vsak, ki je zidal, pravi, da bi, če bi še enkrat zidal, delal tako in tako, kar bi bilo ceneje in bolj praktično. »Bajtar« je zbral precej takih skušenj in so na razpolago vsakomur, ki se zanje podrobneje zanima.

Vsem onim, ki bi radi zidali, pa jim je docela nejasno, kako se zida, koliko stane stavba, kako se odplačuje, kakšne so anuitete, koliko se da za obresti itd., nudimo v letošnjem koledarju malo podatkov, ki služijo vsaj nekoliko v pojasnilo.

Glavno je vprašanje, koliko se potrebuje denarja, kje se dobi in končno, kako se odplačuje.

Za parcelo, ki bo velika vsaj 500 m<sup>2</sup> in stane danes v Ljubljani od 25 do 60 Din za m<sup>2</sup>, moraš imeti pripravljen denar. O parceli sami, nje legi in vrednosti na drugem mestu obširneje.

Za hišo samo računaj: Zidaš enkrat, takrat si temeljito premisli, koliko potrebuješ prostora zase sedaj, pa tudi potem, ko bodo otroci dorasli in bodo zanje potrebne posebne sobe. Poznejše spremembe stanejo dosti denarja. Prav tako stane dosti sprememba med

gradbo. V takih slučajih si izročen podjetniku, ki zna režijska dela dobro zaračunati. Ako nimaš sedaj dovolj denarja in si ne upaš nikakor več investirati ter misliš pozneje dozidavati, naredi enoten načrt za bodočnost že sedaj.

Koliko stane stavba?

To je zelo različno. Železničarji, ki so zidali na deželi, kjer so lahko sami vodili gradbo, sami delali ter so jim pomagali še tovariši, so opravili z malimi stroški, ker so pač odslužili za delavca, polirja in še s svojim nadzorstvom mnogo prištedili.

V mestu, kjer so stavbni predpisi strožji in sme delati samo koncesijoniran mestni stavbnik, stane graditev nekaj več. Kot merilo za povprečne stroške navajamo v naslednjem tabelo, na podlagi katere si lahko vsak izračuna, koliko ga stane stavba. Pri tem naj ne pozabi na stroške sodnega prepisa parcele, ogleda itd. Vodovod in električna napeljava v najskromnejši obliki staneta Din 2500 in Din 4000.

	m <sup>2</sup>	nepodkletena	podkletena	mansarda
pritlična	70	900	1.340	1.570
	70	800	1.240	1.350
	90	850	1.300	1.490
	90	750	1.200	1.300
	120	810	1.250	1.450
	120	700	1.150	1.250
	150	750	1.200	1.420
	150	650	1.100	1.200
enonadstropna	70	1.650	2.100	2.330
	70	1.400	1.830	2.100
	90	1.600	2.050	2.230
	90	1.360	1.800	2.000
	120	1.560	2.000	2.200
	120	1.320	1.780	1.950
	150	1.530	1.970	2.170
	150	1.280	1.760	1.930

Cena v dobrem terenu.

V slabem terenu ca. 5% pribitka.

Za vodo in elektriko pribitek 7—10%.

Iz tabele je jasno razvidno, da večja hiša stane po kvadraturi relativno manj kakor majhna hiša. Pa tudi pri majhni hiši člani lahko prihranijo lepe vsote, ako se organizirajo in dogovore, da zidajo na enem kompleksu skupno, pod enim stavbnikom. Polir,

ki stane podjetnika 3000 Din na mesec in več, nadzira lahko gradbo štirih, šestih majhnih hiš in se stroški polirja razdele tako na posameznika. Podobno je s celo administracijo, dovažanjem materijala itd.

Za primer navajam, da je železniška uprava v Rimu, ki ni čakala, da se interesenti za hiše tako organizirajo, sama kupila komplekse parcel, dala kanalizirati in graditi cele serije hiš. Radi enotne in dobre administracije so prišle hiše za skoro 30% ceneje, kakor če bi zidali posamezniki. Podobno »fabrikacijo« hiš smo v malem imeli na Stožicah, v Mariboru in drugod.

Delo ograjevanja so izvršili naši železničarji večinoma sami in s tem prihranili lepe denarje.

### Sredstva za zgradbo.

V drugih državah, posebno na Češkem, je država sama ali občina podpirala gradbo stanovanj s posojili po nizkih obrestih, če ne brezobrestno. Mesto ali država je prevzela garancijo za dolg, odnosno riziko, če ne bi mogel kdo plačati dolga. Na ta način so mogli priti do lastne hiše tudi ljudje, ki niso imeli sredstev niti za parcelo. Italijansko železničarsko gradbeno društvo v Rimu je tudi najelo inozemsko posojilo v Švici v iznosu 21.000.000 zlatih frankov za gradbo enostanovanjskih hišic svojih članov. Njihova vlada je šla, uvidevajoč velikanski pomen te stanovanjske akcije, društvu na roko s tem, da je prevzela popolno garancijo in obrestovanje tega posojila. S tem je društvu, odnosno njegovemu članstvu preostala le amortizacija posojila, ali kakor pravimo, članstvo je dobilo brezobrestno posojilo! Tako so člani tega društva brez vsakega kapitala prišli do svoje lepe hišice.

Pri nas je vsakdo navezan skoro le na samopomoč. Ponekod je dala občina na razpolago parcele po ugodni ceni 1 Din za kvadratni meter in je s tem dobro podprla stavbno akcijo. Tudi je prevzemala občina garancijo za posojilo. Tako mestna občina ljubljanska in oblastni odbor bivše ljubljanske oblasti. Posojila je dajal po 8% Pokojninski zavod.

Mnogo naših članov »Bajtarja« se je poslužilo posojila, ki ga je dala država, ministrstvo za soc. politiko, po 5%. Slovenija je dobila 2 milijona dinarjev ter je sedaj na razpolago toliko kredita, kolikor se vrača od izdanih posojil.

Tudi »Savez nab. zadrug« si je stavil v program podpiranje gradbe stanovanjskih hiš. Ker še ni dobil od države onih 70 ali 120 milijonov dinarjev, je skušal priti do denarja po odtegotvanju onih znanih 10 in 5 Din za kreditne zadruge. Mi nismo odobravalni tega odtegotvanja ter smo se sami organizirali in s prostovoljnimi prispevki nabrali oni denar, ki ga članstvo kreditne zadruge potrebuje za tekoča posojila (5 do 7% vloge, 8 do 9% posojila). Za izdatno pomoč stanovanjski akciji z dolgoročnimi posojili po nizki obrestni meri ne pride tedaj naša kreditna zadruga v poštev.

Mnogi so naziranj, da se da stanovanjsko vprašanje revnejših slojev rešiti samo s silo, tako kot so nekdanj rešili vprašanje šol-

skega pouka. Tega naziranja je bil tudi naš Savez nab. zadrug in dosegli so spremembo »Uredbe« o nab. zadrugah v omenjenem smislu. Ker je bilo preveč protestov, se je odtegotvanje ustavilo, ponekod odtegotvajo, ne odvajajo pa denarja in čakajo končne rešitve tega vprašanja.

Ako bo vprašanje rešeno tako, da se ne odteguje onih 10 Din, tedaj je gotovo, da s strani Saveza ni treba pričakovati posojila za stanovanjske namene (posojilo bi se dajalo po ca. 5%).

V praksi so sedaj ljudje navezani na posojilnice. Mestna posojilnica v Ljubljani daje posojila proti vknjižbi že po 8% in znašajo stroški vknjižbe poleg tega še nekaj odstotkov letno. V podeželskih hranilnicah dobe nekateri še cenejša posojila. To je solidna dežela Slovenija, kjer se pozna Krekov vpliv. Ne licitirajo pri obrestih za vloge, posojila pa dajejo poceni, tako da res pomagajo posojilojemalcem in ga ne uničijo kakor banke na jugu.

Hranilnica ne da seveda vsega denarja, ki ga potrebuješ za izgotovitev vse hiše, marveč da samo 50 do 70% vrednosti vse zgradbe. Kdor hoče začeti zidati, mora imeti parcelo plačano in še vsaj 30% denarja, ki je potreben za zgradbo, instalacijo itd. Teh 30% smatra posojilnica kot varnostni koeficient, ki ga mora plačati posojilojemalec. Kolikor jih je danes zidalo v Ljubljani svoje hiše, dobe večinoma za hišo oni denar, ki so ga investirali, kar je znak še trajajoče stanovanjske krize.

So pa časi in slučaj, ko hiša, čim je dozidana, zgubi 20 do 50% svoje trgovske vrednosti. To velja posebno za hišo, ki je nepraktično zidana, ima premajhne sobe (tako zvane luknje) in je na periferiji mesta.

### Odplačevanje.

To je poglavje, ki marsikoga skrbi, ker nima jasne slike o tem, koliko bo odplačeval za obresti, koliko za kapital, koliko let bo plačeval ali koliko bi moral plačevati na leto, da bi hiša bila n. pr. v 15 letih plačana. V koledarju prinašamo na strani 70 in 71 pregledni tabeli, po katerih si lahko vsakdo izračuna potrebne podatke.

Večina onih, ki zida, zida nekoliko več. Hiša sama stane relativno manj, če je večja, vsak misli na bodočnost in na večjo družino in končno računa vsak tako, da bi mu pomagali plačevati hišo tudi najemniki ali podnajemniki.

Nastane vprašanje, ali bo dobil najemnike ali podnajemnike, kdor bi zidal danes ali ki bo zidal čez 2, 3 leta. Mnogo se je že sezidalo v Ljubljani, v Mariboru, na deželi. V Ljubljani se ne pozna dosti, da se je gradilo. Mestni magistrat ima še vedno nad 1000 prošenj za podelitev stanovanj in poznavalci razmer trdijo, da se še leta in leta ne bo ublažilo stanovanjsko pomanjkanje.

Druga pa je z najemniki, ki so dobri in točni plačniki. Takih reflektantov na stanovanja ni več toliko kakor pred leti. Na drugi strani se lahko pričakuje, da bodo posestniki starih hiš s pretirano najemnino izgnali marsikaterega solidnega najemnika, čim bodo dobili proste roke v povišanju najemnine. Do hiperprodukcije sta-

# Pregled letnih, 31. XII. plačljivih anu-

let	po obrestni meri za posojilo						
	4 %	4½ %	5 %	5½ %	6 %	6½ %	7 %
5	22·463	22·779	23·097	23·418	23·739	24·063	24·389
6	19·076	19·388	19·702	20·018	20·336	20·657	20·979
7	16·661	16·970	17·282	17·596	17·914	18·233	18·555
8	14·853	15·161	15·472	15·786	16·104	16·424	16·747
9	13·449	13·757	14·069	14·384	14·702	15·024	15·349
10	12·329	12·638	12·951	13·267	13·587	13·911	14·238
11	11·415	11·725	12·039	12·357	12·679	13·006	13·336
12	10·655	10·967	11·283	11·603	11·928	12·257	12·590
13	10·014	10·328	10·646	10·968	11·296	11·628	11·965
14	9·467	9·782	10·102	10·428	10·758	11·094	11·434
15	8·994	9·311	9·634	9·963	10·296	10·635	10·979
16	8·582	8·902	9·227	9·558	9·895	10·238	10·586
17	8·219	8·542	8·869	9·204	9·544	9·891	10·243
18	7·899	8·224	8·555	8·892	9·236	9·585	9·941
19	7·614	7·941	8·275	8·615	8·962	9·316	9·675
20	7·358	7·688	8·024	8·368	8·718	9·076	9·439
21	7·128	7·460	7·799	8·147	8·501	8·861	9·229
22	6·919	7·255	7·597	7·947	8·305	8·669	9·041
23	6·731	7·068	7·414	7·767	8·128	8·496	8·871
24	6·559	6·899	7·247	7·604	7·968	8·339	8·719
25	6·401	6·744	7·095	7·455	7·823	8·198	8·581
26	6·257	6·602	6·956	7·319	7·690	8·069	8·456
27	6·124	6·472	6·829	7·195	7·569	7·952	8·343
28	6·001	6·352	6·712	7·081	7·459	7·845	8·239
29	5·888	6·241	6·605	6·977	7·358	7·747	8·145
30	5·783	6·139	6·505	6·881	7·265	7·658	8·059

Letne anuitete (odplačila) za posojilo 100 Din, ako se plačuje dolg koncem vsakega leta.

(Pri odplačevanju četrletno se vsota za malenkost zmanjša.)

Primeri za računanje:

1. Koliko znašajo letna odplačila za posojilo Din 60.000—, za kar plašaš hranilnici 6% obresti, da ga poplačaš v 15 letih?

V tabeli poišči številko 15 (let), za tem v isti vrsti pod obrestno mero 6% številko 10·296; ko si to izvršil, tedaj pomnoži  $10·296 \times 60.000 = 617.760$ ;  $100 = 6177·60$ . Letno odplačilo tedaj znaša Din 6177·60 ali na mesec Din 514·80. Na kratko:  $10·296 \times 600 = 6177·60$ .

2. Koliko znašajo letna odplačila pri odplačilu posojila Din 70.000—, za kar plačaš 8%, če hočeš poravnati dolg v 15 letih?

Postopaj na enak način, kakor v prvem primeru, nakar dobiš:  $11·683 \times 700 = 8178·10$ . Letno odplačilo znaša torej Din 8178·10.

V obeh primerih smo izračunali višino zneskov letnih odplačil. V naslednjem bomo dognali, koliko časa moraš odplačevati dolg pri določenem odplačilu (amortizacija).



# itet za posojilo 100 Din, ako se plačuje

po obrestni meri za posojilo						let
7½ %	8 %	8½ %	9 %	9½ %	10 %	
24·716	25·046	25·377	25·701	26·044	26·380	5
21·304	21·632	21·961	22·292	22·625	22·961	6
18·880	19·207	19·537	19·869	20·204	20·541	7
17·073	17·402	17·733	18·067	18·405	18·744	8
15·677	16·008	16·342	16·680	17·020	17·364	9
14·569	14·903	15·241	15·582	15·927	16·275	10
13·669	14·008	14·349	14·695	15·044	15·396	11
12·928	13·269	13·615	13·965	14·319	14·676	12
12·306	12·652	13·002	13·357	13·715	14·078	13
11·779	12·130	12·484	12·843	13·207	13·575	14
11·329	11·683	12·042	12·406	12·774	13·148	15
10·939	11·298	11·661	12·031	12·403	12·782	16
10·600	10·963	11·331	11·705	12·083	12·466	17
10·303	10·670	11·043	11·421	11·805	12·193	18
10·041	10·413	10·790	11·173	11·561	11·955	19
9·809	10·185	10·567	10·955	11·348	11·746	20
9·603	9·983	10·370	10·762	11·159	11·562	21
9·419	9·803	10·194	10·590	10·993	11·401	22
9·254	9·642	10·037	10·438	10·845	11·257	23
9·105	9·498	9·897	10·302	10·713	11·130	24
8·971	9·368	9·771	10·181	10·596	11·017	25
8·849	9·251	9·658	10·072	10·491	10·916	26
8·740	9·145	9·556	9·973	10·397	10·826	27
8·641	9·049	9·464	9·885	10·312	10·745	28
8·549	8·962	9·381	9·806	10·236	10·673	29
8·467	8·883	9·305	9·734	10·168	10·608	30

3. Sposodiš si Din 60.000— po 8% obrestni meri; na mesec zmoreš odplačevati Din 600—, odnosno na leto Din 7200—. V kolikem času odplačaš dolg Din 60.000—?

Anuiteto (7200) pomnoži s 100, a zmnožek deli s 60.000. Torej:  $7200 \times 100 = 720.000 : 60.000 = 12$ , ali na kratko:  $7200 : 600 = 12$ —.

V tabeli poišči pod obrestno mero 8% število 12—, ki ga najdeš med letom 14.—15.; v tem slučaju boš torej odplačeval posojilo nekaj nad 14 let.

4. Amortizacijo lahko izračunaš tudi s polletno anuiteto. V tem primeru smatraj polleta kot odplačilne periode, torej še enkrat toliko let, upoštevaj pa le polovične obresti. N. pr.:

Kapital Din 7.000— hočeš odplačati v polletnih obrokih v 15 letih. Obrestna mera znaša 8%.

15 let po 2 semestra je 30 perijod, obresti od pol leta se torej računaio po 4%. Polletno anuiteto najdeš tedaj v tabeli pod letom 30. in obresti 4%, to je  $5783 \times 700 = 404810$ . Polletna anuiteta znaša Din 404810 ali na leto Din 809620.

novanj bo morda tudi prišlo kakor v Beogradu, prišla bo morda tudi reakcija.

Teško je dati pravilen nasvet in prorokovati za bodočnost. Na vsak način: kdor hoče zidati, naj ima omenjeno rezervo denarja, da ne bo kdaj zašel v zadrego in ne bo mogel odplačevati anuitet. Marsikatera hiša se že danes prodaja in prodaja, ker je zmanjkala lastniku sapa in dohodki, da bi nadalje plačeval.

Omenim še, da so računi za oddajanje stanovanj v mestu samem ali vsaj na ugodnem kraju boljši nego daleč na periferiji ali na deželi. Pri nakupu parcele in celi investiciji se mora s tem računati.

Koristno bi bilo, ako bi mogli organizirati gradbo stanovanjskih hiš po ruskem načinu, kakor ga je lani v našem koledarju omenil g. Štibler. Rusi imajo stanovanjske zadrage, kjer se zidajo štiri- do osem- in večstanovanjske hiše in se stanovanja prodajo posamič. Vsak je lastnik svojega stanovanja. Na ta način je stanovanje ozir. zgradba cenejša, stavba je bolj masivna in odporna proti mrazu in proti vročini.

O tem pa kdaj pozneje.

## Ime **ŽIKA** zadostuje

Napišite to v nakupovalno knjižico in dobiti morate pravo **Žiko** v rdečih zavitkih.

## Brata Moskovič :: Ljubljana

VELETRGOVINA USNJA — STRO-  
JARSKE MAŠČOBE: DEGRAS RIBJA  
MAST, STROJILNI EKSTRAKTI ITD.

Ustanovljeno leta 1889

Brzjavke: Moskovič Ljubljana — Telefon interurban 2515

## PRVA HRVATSKA TVORNICA ULJA

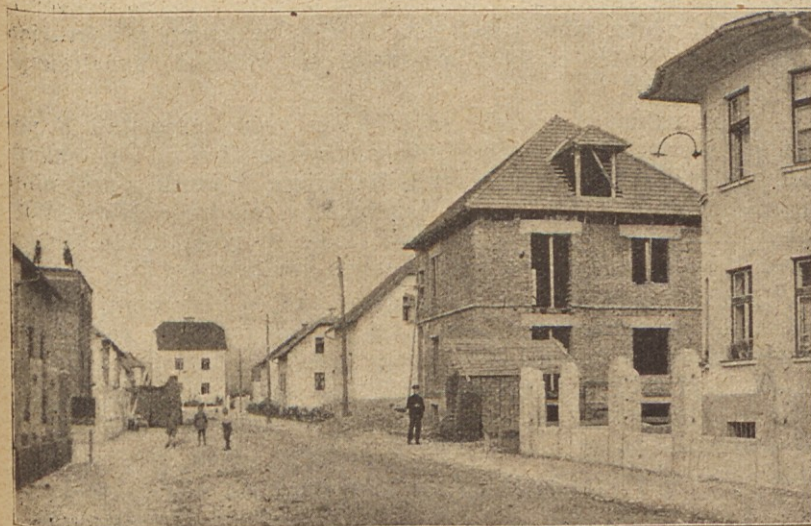
DION. DRUŠTVO U ZAGREBU proizvaja najfinejše  
n a m i z n o o l j e

Glavni zastopnik za Slovenijo: Rudolf Oroszy, Ljubljana

# Kolonija „Bajtar“ na šišenskem polju.



Dozidane stanovanjske hiše



Nastajajoča ulica v koloniji „Bajtar“

## Tehnična stran gradnje stanovanjske hiše.

V članku »Domače ognjišče« so označene glavne smernice za rešitev finančnega vprašanja, ki jih je treba uvaževati, preden se lotimo dela in priprav za gradnjo. Šele po točnih kalkulacijah in računih, ko vemo, da s te strani ne preti nevarnost, začnemo z delom. Gradnja sama zahteva precej tehničnega znanja in zanimanja, pa tudi veliko dela in skrbi. Teh se ne sme ustrašiti, kdor želi imeti solidno, svojim potrebam primerno hišo, postavljeno s kolikor mogoče najmanjšimi stroški.

V naslednjem podamo nekoliko najvažnejših navodil tehničnega značaja. Izrečno pa pripomnimo, da glede tehnične izvedbe stavbe ni mogoče vedno-absolutno točno trditi, da je kaj dobro ali slabo, ker tu igra veliko vlogo tudi okus, ki je zelo različen. Zavedati pa se je treba, da je stavba nekaj trajnega, kar je pred nosom javni kritiki, dalje: da se dá v gotovih mejah za isti denar stavba izvesti lepo in dobro, pa tudi slabo in neokusno. Članek ima namen pripomoči tistim, ki se s težkimi skrbmi lotevajo tega posla, da si laže pomagajo v množici vprašanj, opozoriti pa tudi na razne nevarnosti vse one, ki gradnjo hiše brezskrbno smatrajo za preprosto zadevo.

### Parcela in stavbišče.

Za presojo cene parcele je odločilna nje kvaliteta: solnčna lega, trdna tla, varnost pred povodnijo in prahom z močno frekventiranih cest, višina talne vode, čist, od dima iz tovarn nepokvarjen zrak, dobre ceste, možnost priključka na vodovod, kanalizacijo, elektriko itd. itd.

Pred nakupom parcele se je treba vedno prepričati o posestnem stanju, ali ni parcela obremenjena s servituti ali hipotekami. Edino odločilna glede tega je zemljiška knjiga. V mestih z uredjenimi regulacijskimi načrti se je pred nakupom parcele treba dobro informirati, kako je izvedena parcelacija, kako so projektirane bodoče ceste in koliko nadstropne hiše se smejo graditi v oni črti.

Za stavbo najugodnejša je parcela, kjer so v primerni globini trdna tla za fundamente. Skala, ki je sicer najboljše podlaga za stavbo, ni vedno najugodnejša. Izkop v skali je drag in se izplača le, če je pridobljen kamen uporabljiv za stavbo. Najboljši je čist, zemlje prost gramoz, ki ga na mestu samem lahko porabiš za betoniranje.

### Izdelava načrtov in troškovnika.

Po nakupu parcele je treba začeti z izdelavo načrtov v okviru razpoložljivih finančnih sredstev. To je najvažnejše in najodgovornejše delo. Za rešitev te naloge je neštevilno možnosti, toda le malo

takih, ki pravilno izkoristijo prostor, terenske prilike, imajo pravilno lego prostorov, ki torej pri najnižjih stroških dajo najboljši rezultat. Za to delo je treba precej znanja in prakse. Odveč bi bilo pripominjati, da se to delo še tako bistrournemu lajku ne more posrečiti. Zato naj se izdelava načrtov vedno odda dobremu strokovnjaku, čeprav bi stroški bili nekoliko višji. Treba mu je pa točno razložiti svoje denarne zmožnosti, ki se v njih mejah naj gibljejo stroški, ter vse svoje želje glede prostorov. Pred pričetkom gradnje si dajte načrte točno razložiti, ker poznejše spremembe med gradnjo povzročajo navadno velike stroške.

Projektant naj izdelava tudi točen troškovnik, ki pokaže gradbene troške v približni višini in ki služi kot podlaga za razpis del.

Projektov, skic in načrtov je vse polno, dobiš jih pri »Bajtarju« in drugih stavbnih zadrugah.

Na nekaj ne pozabi! V spalnici prebiješ tretjino svojega življenja, v njej počivaš in se krepčaš za delo prihodnjega dne. Spalnica naj bo največja od vseh prostorov in obrnjena tako, da sije v njo dopoldansko solnce.

### Oddaja dela.

Načrte in troškovnik (nastavek brez cen) oddajte vsaj trem ali več stavbnim tvrdkam, do katerih imate zaupanje, da ponudijo svoje oferte. Iz teh izberite najugodnejšo. Za presojo oferte in odločitev glede oddaje dela ter za sestavo pogodbe s tvrdko se priporoča sodelovanje projektanta. Pazili je treba, ali so v offeri nmišljena vsa potrebna dela, ali so upoštevane v cenah vse ugodnosti, ki jih nudi teren, posebno pa, ali so vse oferte, ki jih presoimate, sestavljene na isti osnovi. Za oddajo dela je treba posebne pismene pogodbe, v kateri je treba točno fiksirati vse specijelne pogoje, ki v offeri niso omenjeni, zlasti pa event. dopolnila glede izvedbe, glede termina dokončanja del, plačilni pogoji, garancija, režijska dela itd. Dela se lahko oddajo skupno enemu podjelju, ali pa jih delite in posamezna obrtniška dela oddajte sami. Ta način je zlasti priporočljiv, če je dovolj časa, da surova stavba prezimi, ker se pozimi pri nekaterih obrtniških delih, zlasti mizarskih, dosežejo ugodnejše cene. Vendar je pri tem načinu oddaje del treba biti zelo previden, da zaradi zakasnitve obrtniških del ne nastanejo upravičene odškodninske zahteve druge tvrdke. Vsa dela so prepletena drugo z drugim in se morajo časovno pravilno razdeliti. Naravno je, da gotove tvrdke rade izrabljajo zakasnitve drugih del za svoje opravičilo ali odškodninske zahteve, ker je nasprotno zelo težko dokazati. Vsemu temu se izognete na ta način, da tvrdka, ki ima glavna zidarska dela, prevzame proti gotovi odškodnini (navadno v % od obrtniških del) nadzorstvo in odgovornost za pravilno in pravočasno izvršitev drugih obrtniških del, ki jih sama ne izvaja.

Zelo se priporoča, da vsa ta pripravljalna dela, kakor poznejše strokovno nadzorstvo nad raznimi deli, poverite strokovno dobro izobraženemu zastopniku, najboljše projektantu.

## Stavbno dovoljenje.

Ko so končana vsa navedena predдела, zaprosite pri občini, oziroma pri mestnem gradbenem uradu za stavbno dovoljenje. (V mestih je pred tem treba zaprositi še za naznanitev stavbne črte in nivela, pozneje pred gradnjo za določitev stavbne črte in nivela.)

## Pogodba za oddajo del.

Skoro vsakdo, ki je zidal, je moral končno plačati 10 pa tudi do 50% več, kakor sta se pogodila s podjetnikom ali zidarskim mojstrom. Skoro povsod je večji račun posledica netočnega proračuna, spremembe načrta med gradnjo, dostikrat tudi pomanjkljiva pogodba, ki jo podjetnik končno izrablja v svoj prid.

Točna pogodba je obširna, zahteva temeljitega poznavanja tehničnih vprašanj, človek mora biti pri tem malo trgoveca in malo jurista.

V praksi imamo pogodbe:

1. Oddajo se vsa dela podjetniku za gotov pavšal po določenem načrtu z označbo »ključ v roke«. Tako pogodbo zaklauzuliraj dobro, da je načrt od podjetnika priznan kot tehnično popoln, da ne vsebuje nikakih vrzeli in da jamči podjetnik za pomanjkljivost načrta ter da izvede kljub event. pomanjkljivosti zgradbo tehnično dovršeno in popolno. Način izvedbe mora biti do zadnjega detajla točno predpisan.

2. Odda se delo po proračunu in načrtu, nepredvidena ali izpuščena dela se izvrše v režiji, ali po enotnih postavkah za ista ali sorodna dela v proračunu. To so običajne pogodbe, v katere se spuščajo podjetniki, ki deloma sami nočejo riskirati nepričakovanih izdatkov. Za vsako novo delo naj se pred izvršitvijo določi cena in način obračuna.

3. Oddajajo se posamezna dela. Tudi v tem slučaju naj bo pogodba točna, da ne bo nikakih vrzeli, ki bi jih izkoriščal eden ali drugi. Posvetuj se s prijateljem ali s projektantom, vprašaj za mišljenje našo stanovanjsko zadrugo, preden lahkomišelnou zaupaš podjetniku, ki bi te začel pozneje izkoriščati.

## Gradnja.

Z gradnjo se sme pričeti šele, ko prejmete stavbno dovoljenje. Izvršitev stavbe je seveda najvažnejši posel. Tu je treba ves čas polne pozornosti zlasti danes, ko tvrdrke radi težkega konkurenčnega boja le s težavo pridejo do svojega zaslužka. Predvsem morate biti na jasnem, da zastonj ne dela nobena tvrdrka in da bi tudi ne bilo pravično zahtevati od kogarkoli kaj takega. Vsako pošteno delo mora biti pošteno plačano. Vsi prihranki, ki gredo preko te meje, gredo na stroške solidnosti, kar se pozneje pri vzdrževalnih stroških maščuje. Radi tega ni vedno najboljša ona tvrdrka, ki dela najceneje, marveč ona, ki dela solidno po zmernih cenah. Da je mogoče od

tvrdke zahtevati pravilno in solidno delo, mora biti izvedba v oferti točno predpisana ter v pogodbi dopolnjeno vse, kar v oferti eventuelno manjka. Pri vsem pa je potrebno točno nadzorstvo. V naslednjem navajamo nekatere najvažnejše točke, na katere je treba posebno paziti.

Izkop za temelje naj bo samo tako globok, kolikor je potrebno po odpornosti zemlje, vendar pa vedno pod ono plast, ki lahko ob najhujšem mrazu zmrzne. V naših krajih je to globočina ca. 90 cm. Posebno nevarno je to pri posameznih stebrih. Ako zmrzne pod njim talna voda, jih dvigne in poruši s tem vso konstrukcijo, ki leži na njih. Zemlja v temeljih mora biti enakomerna, tako da se pri zaležitvi s stavbo enakomerno seseda, sicer zidovje razpoka. Radi tega je nevarno postaviti stavbo deloma na raščeni, deloma na nasutem terenu (nasut teren je sploh za vsako stavbo neprikladen, dokler ni popolnoma seseden, kar traja do 30 let in več), ali deloma na skalo, deloma na navadno zemljo. Zelo pogosto se vidijo, zlasti na deželi, v zidovju poševne razpoke od tal do strehe, navadno čez okna, ali se cel stranski zid odtrga in nagiba ven. To je posledica neenakomernega sesedanja zemlje, ali pa preozkih temeljev. Zelo rado se zgodi, da se jama za temelje spodaj zožuje, namesto da je izkop navpičen. Delavci pri izkopu tega niti ne opazijo. Posledica je, da je zid spodaj ožji kakor zgoraj, namesto narobe. Zato je treba izkop z metrom kontrolirati. Za temelje je najprej mogoče določiti pravilno širino in globino le, ako se izkopljejo jame v dveh ali treh nasprotnih oglih stavbe ter pregleda zemlja, ki se nahaja v njih. Večinoma se pa ti podatki lahko dobijo od sosedov, ki so že zidali v bližini, ter se šele pri izkopu odloči, ali je potrebno temelje razširiti. Nekatere tvrdke imajo navado, da za izkop in zidanje temeljev postavijo višje cene; pri izvedbi skušajo množine teh del kolikor mogoče, večkrat po nepotrebnem, povečati.

Zidanje temeljev in kletnega zidovja se danes izvaja večinoma v betonu. Mešanica betona mora biti predpisana v oferti ali pogodbi (navadno 1 : 10, ali 1 : 12; to je: 1 del cementa in 10 ali 12 delov gramozna s peskom). Gramoz mora biti čist, brez blatnih primesi. Zmes se mora suha dobro premešati, poškopiti in zopet dobro zmešati, ter najpozneje tekom pol ure porabiti. Paziti je na to, da se beton dobro stlači, ter da se ne onesnaži s padajočo zemljo. V dobre temelje se lahko vlaga zdravo in čisto kamenje, istotako v kletno zidovje, če ni nevarnosti, da bi pronicala voda. Navaden beton sicer ne drži vode, to pa še tem manj, ako radi pregostega in slabo zatlačenega kamenja ostanejo v betonu razpoke. Zato se mora kamenje tako porazdeliti, da je vsaj po 15 cm narazen, istotako oddaljeno od roba zidu. Posamezne plasti kamenja pa naj bodo oddeljene vsaj s 15 cm plastjo betona. Tak beton je cenejši za razliko v ceni gramozna in kamna, kar je treba upoštevati.

Železobetonski stropi so cenejši kakor obokani, zato se sedaj povsod izvajajo. (Stare železniške tračnice so z ozirom na malo nosilnost predrage.) Ti stropi morajo biti preračunani od strokovnjaka in odobreni od gradbenega urada. To stori povsod firma, ki

jih izvaja. Pri delu se pa prepričajte, ali so položena res vsa železa iste debeline, kakor so preračunana. Tvrške zelo rade izpustijo kako železo, ali pa dajo slabejša. Ako se zamenjajo kaka železa z drobnejšimi, se jih mora vložiti več, tako da odgovarja skupen prerez preračunanemu (n. pr. 1 komadu premera 16 mm odgovarjajo 4 kom. premera 8 mm). Paziti je dalje na to, da so železa pravilno in enakomerno razvrščena in da se tako tudi zabetonirajo z redkim betonom, ki se za take konstrukcije meša 1:6 ali 1:5, največ 1:4. Betonske plošče naj bi bile podprte z opažem tako dolgo, da se beton dobro strdi, to je tri tedne. Ako je beton dober, se sme betonska plošča razopaziti že po 14 dneh, trami morajo pa ostati podprti. Treba pa je paziti, da na strop ne pride nobena teža. Tvrške rade snemajo opaž že po 5 dneh, da ga porabijo na drugem mestu. Posledica so tanke razpoke v ploščah, ki se ne dajo več popraviti. Pravilno je, da vsak beton, zlasti pa železobeton v dobi strjevanja, to je vsaj do 3 tednov popolno miruje, ne sme se torej stresati niti obtežiti. V tej dobi, zlasti pa v prvih dneh in poleti, ga je dobro stalno škropiti.

### Vodoravna izolacija stavbe.

Večina stavbnih snovi je higroskopična, to je, da zelo rade vsrkavajo vlago in jo oddajajo dalje. To so zlasti gotove vrste kamna, pa tudi beton in opeka. Vlaga se nabira v temeljih in v kletnem zidovju ter gre odtod navzgor. To je vzrok za vlažna stanovanja. Prepreči se to na ta način, da se v gotovi višini — ali pod ali nad kletnim stropom — oddeli vse zidovje z vodoravno izolacijsko plastjo. To sta navadno 1 do 2 legi lepenke. Vsi stiki posameznih delov lepenke se morajo presegati za 10 cm ter zalepiti z vročim asfaltom. Namesto lepenke se lahko uporablja tudi plesk z vročim asfaltom ali cementna prevlaka z izolacijsko primesjo (ceresit, inertol itd.). Paziti je treba, da je izolacija res nepretrgana in da se ne poškoduje, ker le tako lahko učinkuje. Kleti se izolirajo pred vlago ali pronicanjem vode na ta način, da se zunanji zidovi od zunaj prevlečejo z neprodušno cementno prevlako. Proti spodnji vodi se mora istotako zaščititi tudi tlak v kleti. Neprodušna prevlaka mora iti od kletnega tlaka nepretrgoma skozi zunanji zid in po tem navzgor. Izolaciji je treba posvetiti posebno pažnjo zlasti na mokrih tleh, nikdar in nikjer pa naj ne manjka vodoravna izolacija.

### Opečno zidovje.

Opeka ne sme vsebovati apnenca ali mavca. Ko pridejo te primesi v dotiko z vodo ali vlago, se ugasijo in opeko razženejo. Manj škodljiv, toda neprijeten je soliter, ki se vidi na neometanem zidu kot bel prašek. Treba ga je z železnimi krtačami dobro očistiti, sicer udari pozneje skozi omet in tvori grde bele madeže. Tvrška mora jamčiti za dobro gradivo, sicer pa popraviti vse škode, ki nastanejo vsled slabega gradiva. Dober zid se pozna po tem, da je vezava



opeke pravilna, da so vse razpoke dobro izpolnjene z malto, ki je pa ne sme biti več kakor 1 do 1.5 cm na debelo.

Omet se meša navadno 1 : 3, to je 3 deli peska, 1 del apna.

Zidne vezi so zelo važen del stavbe. Žal se jim po večini ne posveča dovolj pozornosti. Njihova naloga je, da ob potresih branijo zidovje pred porušenjem. Zidovje mora biti v vsakem nadstropju povezano, navadno pod stropi, razen tega pa mora biti vsak tretji ali četrti stropnik (stropni tram) na obeh koncih zasidran v zidu. Vezi so ali navadne iz ploščnastega železa 8/50 ali železobetonske. Zadnje so boljše, ker je vezava bolj enotna, paziti pa je treba, da se železo na stikih dobro zveže. Tu zadoščajo 3 ali 4 okrogla železa premera 8 mm. Betonski venec naj bo vsaj 20 cm debel.

Stropi: Stropniki (trami) naj bodo dovolj močni in v primerni razdalji, sicer sledijo v tem oziru sledeče napake: 1. strop se trese pri vsakem koraku. Tega so krivi preslabi ali preveč oddaljeni ali medsebojno preslabo vezani stropniki; 2. tla visijo od sten proti sredini sobe. Vse pohištvo se naklanja od sten itd. Vzrok je navadno isti kakor pod 1., ali se stropniki krivijo radi tega, ker so krivenčasto raščeni (zasukan les); 3. strop začne po par letih pokati ali se poniževati. Vzroki za to so lahko različni: stropniki niso bili dovolj suhi, ali so bili zazidani mokri (kar je mogoče zlasti, kadar se naglo gradi), ali se jih je prijel goba. Stropniki naj bodo popolnoma suhi in zdravi, stari vsaj 1 leto, rajši več, na obeh koncih pred vložitvijo namazani s katranom ter položeni na deščico iz trdega lesa. Oba konca trama v zidu morata ostati prosta, ne zamazana z malto, tako da se lahko tram, ko pride pod streho, popolnoma izsuši. Ako se moker tram ne more izsušiti, se skuha in zgrije. Največja nevarnost je goba. Ta se širi kakor nalezljiva bolezen po vsem lesu in ga uniči. Ako se pojavi, je treba odstraniti in sežgati ne le napaden les, ampak ves les iz bližine bolnega, odstraniti in desinficirati pa tudi vse drugo gradivo, kjer bi se lahko zadrževale klice gobe (nasip, zidovje itd.). Zato je treba paziti tudi na vse, kar pride na novo stavbo iz starih podrhtih zgradb, odkoder se navadno prenesejo tudi razne druge bolezni in nesnaga. Iz tega razloga naj bo nasip na stropih iz popolnoma čistega, event. opranega, suhega proda, ki ga je treba dobro stlačiti pod slepa tla, če hočete, da se vam parketi ne bodo sesedali. Parketne deščice morajo biti popolnoma suhe in vsaka pribita z žbljem na slepa tla, sicer se napravijo večje razpoke in parketi škripljejo pod vsakim korakom. Tla pod nasipom naj bodo iz 30 mm desk, razpoke pa dobro krite z letvami. Slabejše deske se pod težo rade upogibajo.

Dimniki: Dimniške cevi naj bodo znotraj kolikor mogoče gladke, da se dajo dobro čistiti. Okrog cevi ne sme biti manjših kosov opeke, ker se pri čiščenju sčasoma zrahljajo, izpadejo in zamašijo luknjo. Posebno je paziti, da so v bližini stropnih tramov vse razpoke dobro zamašene z malto, sicer je nevarnost, da se tram vname od isker iz dimnika. Na vsak način zahtevajte, da tvrdka dimnike preizkusi na tesnost. To se vrši na ta način, da se v kleti v dimniški odprtini zažge kaka snov, ki se močno kadi, nakar se isti dimnik

na strehi zapre. Dim ne sme izstopiti pri drugi cevi ali kjerkoli iz zidu. Nadstrešno zidovje dimnikov mora biti zidano iz posebne trdožgane opeke, sicer ga mraz in voda raztrgata.

Ostrešje naj bo iz suhega, zdravega lesa in pravilno vezano. Strešno kritje je najboljše in najcenejše iz dobre opeke. Priporočljivi so zlasti bobrovci, dasi so dražji. Opeka mora biti gladka in ravna. Nevarne primesi so iste, kakor smo jih omenili pri navadni opeki. Dobre strešnike je zlasti težko dobiti na Kranjskem, ker je tu dobra glina redka. Dobra opeka zdrži 30 do 50 let, medtem ko slabo lahko že prva zima uniči. Lesenocementne strehe držijo zelo dobro, toda delo mora biti prvovrstno in samo na železobetonski podlagi. (Les pri menjajoči se toploti deluje in kritje raztrga.) Slabo napravljena lesenocementna streha se zelo težko popravlja.

Vmesne stene iz heraklita, mavčnih plošč itd. morajo imeti dobro podlago na stropu, sicer se vsled tresljajev iztrgajo zgoraj iz stropa, iz sten, in razpokajo pri vratih. Po višini naj bodo dobro vezane in pritrjene s 3 ali 4 mm žico na vsakega pol metra. Ako gredo podboji vrat po celi višini take stene, se stena vsled delovanja lesa navadno odloči od lesa in nastanejo nelepe (toda ne nevarne) razpoke. V gotovih slučajih se da to preprečiti, ako se čez les in del stene nabije trstje in omet izvrši na njem. Pogoj je seveda, da stena drugače ni izpostavljena stresljamem.

#### Vodovod, kanalizacija.

Tvrdba mora že pri zidanju izpustiti vse odprtine in kanale za vodovod in kanalizacijo. Ako tega ni naredila, se rado zgodi, da stroške za to delo priračuna lastniku, zlasti, ako vrši instalacije druga tvrdba, ki ste jo sami najeli. Vse cevi mora tvrdba, ki instalira, pri uporabi preizkusiti na tesnost. Ako puščajo katerekoli cevi, lahko to povzroči razne neprijetnosti, popravilo pa je naknadno zelo otežkočeno.

Instalacija električne razsvetljave se mora izvršiti po predpisih oblasti. Za sedaj so v veljavi predpisi društva V. d. E. (Verein deutscher Elektrotechniker). Pri napeljavi prihraniš le, če skrajšate vode. Hraniti na račun kvalitete je škodljivo in nedopustno.

Stopnice. Najboljše in skoro v vsakem slučaju najcenejše so stopnice iz umetnega kamna. Lesene morajo biti iz trdega lesa, sicer se prehitro obrabijo, ali pa jih je treba kriti s preprogo. Razen tega se težko čistijo, rade škripljejo, v slučaju požara pa so takoj v nevarnosti.

Ometi. Notranji ometi morajo biti povsod ravni in gladki. Fasadni omet je danes najboljši iz teranove (žlahtni omet). Ako zanj manjka sredstev, je najbolj priporočljiv brizgan omet s finim dolomitnim peskom in z dodatkom barve, kakor jo želite. Navadnih barvanih fasad se izogibljite, ker jih dež in solnce kmalu uničita. Za vse vrste ometov se sme uporabljati le starejše, vležano mastno apno, sicer omet rad razpoka. Istotako se po navadi odloči novi omet na stikih od starega. Zato niso dobre naknadne spremembe, pri katerih

je treba izsekavati omet. Na teh mestih je treba, ako se temu ne da izogniti, novi omet popolnoma izravnati in izgladiti s starim. Nastale razpoke se skrijejo pri beljenju z apnom. Ako se izravnanje ometa ne izvrši točno, se taka popravila vedno poznajo, kar kvari lik stene.

**Mizarska dela.** Glavni pogoj za dobra mizarska dela je suh in zdrav les ter točna sestava lesa na stikih. Za zunanja okna se navadno vzame macesnov les, kar pa ni potrebno. Vsak les, ki je dalje časa na dežju in solncu, prej ali slej zgrije, če ni zavarovan. Zato ni najvažnejša odpornost lesa, ampak pravilno pleskanje in loščenje zunanjih oken in vrat. Vse razpoke, v katerih bi lahko zastajala voda, se morajo pred pleskanjem dobro zakitati. Paziti je na to, da barva in lošč (lak) ne razpokata. Vse take poškodbe je pa treba takoj popraviti. Barve in lošč naj bodo vsaj za zunanje lesene predmete prvovrstne, četudi so dražje. Dobra barva naj bi zunaj držala vsaj 10 let.

Peči in štedilniki naj bi se postavljali vedno ob steni, ki nosi stropnike. Ako stojijo v sredini stropnega trama, se rade odtrgajo od zidu, ker se stropniki v vsakem slučaju v sredini nekoliko podajajo in tresejo. V eno dimno cev naj se ne daje več kakor 3 kurilne enote srednje velikosti (3 peči ali 2 peči in 1 štedilnik). Nikdar se pa ne smejo v isti dimnik priključiti peči iz različnih nadstropij, ker gornja peč ne vleče, pač pa dobi zlasti pri slabem vremenu ves dim iz spodnje peči. Prepričajte se pravočasno, ali so peči pravilno vpeljane v dimnike; pozneje so stroški popravil večji. Pazite, da bodo čistilna dimniška vratca v podstrešju pravilno vzdana in da se dobro zapirajo. S tem preprečite nevarnost požara. Vratca morajo biti dvojna, notranja so najboljša iz litega železa. Pločevinasta v par letih prerjavijo, ako niso pleskana z dobro odporno barvo.

Zunanja vlaga je za hišo škodljiva. Voda iz odtočnih cevi naj ne zateka za zidovje, temveč jo speljite čim dalje vstran, ako ni kanalizacije. Dobro služi primeren betoniran hodnik okrog stavbe, ki pa mora imeti padec od stavbe ter biti dobro fundiran na stlačeni zemlji, sicer razpoka. Ako ni sredstev za trotoar, je dobro, ako nasipljete okrog stavbe kakih 20 cm pod površino masno ilovico ali glino, ki ne propušča vode. Morate jo pa dobro stlačiti in zgladiti v precejšnjem padcu od stavbe ter pokriti s peskom. Voda bo po njej otekala od stavbe. Rastline, ki se vzpenjajo po zidu, temu seveda ne koristijo s svojo stalno vlago, zlasti ne na severni strani.

Zima je nevarna zlasti za vodovode in kanalizacijo. Zato položite vodovodne cevi vselej tako, da ne morejo zamrzniti, to je v zemlji ca. 1.20 m globoko, v poslopju pa vedno v notranje stene; v zunanjih, tudi 45 cm debelih, v hudi zimi zamrznejo.

Odtoki iz kopalnic v odtočne strešne cevi niso priporočljivi. Ako pa že ne gre drugače, pazite, da ne puščajo pipe v banjo ali umivalnik. Voda, ki teče po kapljicah iz banje v odtočno cev, v tej zamrzne in preko noči napolni celo cev z ledom.

Toplotne spremembe (vročina, mraz) povzročajo raztezanje in krčenje vsakega materiala. Ako je to delovanje materiala kakor-

koli preprečeno, se razvijajo take sile, da popusti vsak material na najslabšem mestu. Ker se to ne da preprečiti, se morajo napraviti umetne odprtine že pri zidanju. Vrtne betonske ograje, ki so po navadi dolge, naj se vsaj na vsakih 6 m oddelijo z vertikalno razpoko, v katero se pri delu vloži papir ali podobno. Ako se to ne napravi, počijo, kjer je prerez najslabejši, kar pa navadno ni najugodnejše. V te nepričakovane razpoke pride pozimi voda in zmrzne ter razpoke povečava. Umetne se pa dajo zaščititi pred vnikanjem vode.

Zelo pogosto je videti zunanje kamenite stopnice odtrgane od zidu. Vzrok za to je lahko slab temelj ali pa tudi toplotne spremembe. Ako je temelj slab, se mu lahko pomaga na ta način, da se nosilci za stopnice zasidrajo v zid.

Premogovni pepel (ugasek) se lahko porabi kot nasipni material le tam, kjer ne pride v dotiko z lesom ali železom, nikdar torej za nasipanje stropov ali kot polnilo v lesenih stenah!

Pričetek gradnje naj bo, ako se hoče stavba končati v enem letu, zgodaj spomladi. Zidovje se mora, preden se omeče, dobro presušiti, sicer omet slabo drži in zidovje ostane dolgo vlažno. Stene naj se ne ometavajo, dokler niso vsaj en mesec stare. Radi boljšega izsušenja naj se zunanji omet napravi nazadnje. Stavba se pa najbolj izsuši, ako ostane čez zimo neometana. Zato je boljše, ako se prvo leto stavba postavi samo pod streho in dokonča prihodnjo pomlad.

Na ta način traja gradnja nekoliko dalje ter je treba računati z daljšo izgubo obresti, dokler stavba ni porabna.

Posebno pazljivost je treba posvetiti tudi režijskim delom tvrdke. Vsako delo, za katero ni predvidena cena v oferti, se izvaja kot režijsko, ako se poprej ne določi posebna cena. Režijska dela so navadno zelo draga in prinašajo na konec zelo neprijetna presenečenja. Zato si že v pogodbi izgovorite, da se ne sme pričeti nobeno režijsko delo prej, dokler se niste pogodili za ceno.

Dalje zahtevajte od tvrdke, da vodi dnevnik, kjer naj zapisuje vse važnejše podatke o delu in obračunu. Dnevnik podpišete dnevno tudi sami, s čimer priznaete to, kar je napisano. Zato pazite, kaj podpišete. Najboljše je, da za sebe zahtevate dnevno kopijo.

Po končani stavbi naj vam tvrdka napravi izvršilne načrte, kjer naj bodo vpisani vsi važnejši podatki, zlasti o dimnikih, vodovodu, kanalizaciji in o drugih instalacijskih napravah, ki drugače niso vidne.

### Obračun in kolavdacija.

Obračun se izvrši na podlagi troškovnika in računa, ki ga predloži tvrdka. Vse postavke je treba točno preračunati na podlagi faktičnih izmer dela in po enotnih cenah oferte, oziroma naknadnih dogovorov. Preden izplačate zadnje zneske, izvršite kolavdacijo stavbe, pri kateri naj vam na vsak način pomaga z nasveti strokovnjak.

Napake, ki ste jih našli, mora podjetnik takoj popraviti. Sodelovanje strokovnjaka je potrebno tudi vsled tega, ker najde napake tudi tam, kjer bi jih spregledal nestrokovnjak. V splošnem pa se pojavijo malenkostni nedostatkoli skoro pri vsaki stavbi.

Preden se vselite v novo hišo, zaprosite pristojno oblast (občino ali magistrat), da vam izda uporabnostno dovoljenje.

To bi bila najvažnejša navodila, ki bi jih moral poznati vsakdo, ki zida lastno hišo. Velike množine drugih detajlov ni mogoče navesti, ker bi nastala cela knjiga. Kakor že omenjeno, je strokovno nadzorstvo najbolje poveriti zanesljivemu strokovnjaku. Ako pa to iz kakršnegakoli vzroka ni izvršljivo, bo tudi ta članek v marsičem nudil nekaj potrebnih pojasnil.

# VSEM NAŠIM ČLANOM



p r i p o r o č a m o

- „PROJA“ sladno ječmenovo kavo
- „PROJA“ dvojnoslavno ječmenovo kavo
- „PROJA“ dvojnoslavno rženo kavo
- „PROJA“ la kavne mešanice
- „PROJA“ terpentin-kremo za usnje

Pri nakupu pazite na znamko „PROJA“

Jeras Ernest:

## Naša kreditna zadruga.

»Kreditna zadruga« uslužbencev drž. žel. je bila že ob ustanovitvi postavljena na solidno in zdravo podlago, kar dokazuje njen visok razvoj, ki je čimdalje bolj ugoden, čeprav si ni delala reklame s hrupom in pompom. Zastavljeno si nalogo je vršila tudi v preteklem letu v prosep našega železničarja. Večina denarnih zavodov ima materijalistično-egoistični značaj, kar pa o naši denarni

zadruzi ne moremo trditi, ker ne zasleduje dobičarskih interesov, temveč stremi le za povzdigo materialne in duševne kulture železničarja. Kakor je dolžnost vsakega državljana, da doprinese svoj kamenček v utrditev in poglobitev materialne in duševne kulture naroda, tako in še v večji meri so v to poklicani celi stanovi, odnosno skupine prebivalstva. Tej vzvišeni nalogi se naši železničarji niso izognili, kar se najbolj izraža v lepo razvitem zadržništvu med njimi, ki je že zavzelo vse kraje in kroge ljubljanske direkcije. S tem pa je že vsak poedinec pokazal stremljenje po boljšem, je dvignil svojo moralno silo in dal sebi, rodbini in državi podlago za lepšo in srečnejšo bodočnost.

Kreditna zadruga se dobro zaveda, da pri obstoječih prilikah naš železničar s prejemki, ki jih dobiva za svoje fizično in duševno delo, ne more razpolagati s znatnimi vsotami in da ne more z njimi podpreti lastne zadruge. Zato je zadruga usmerila svoje delovanje k zbiranju malih hranilcev. Že s tem, ko sprejema od 20 dinarjev naprej mesečno na navadne vloge, je omogočila vsakomur, da postane hranilec. Šla je še dalje in je vpeljala v preteklem letu domače hranilnike. Kak namen naj imajo hranilniki? Marsikdo si jih predstavlja kot otročarijo, igračo, kot lončene »šparovčke«, ki se lahko razbijejo ob prvi priliki, a prihranjeni denar porabi za sladkarije. Toda naši hranilniki so železni in jih ne razbijemo z lahkoto. Odklene jih lahko samo »Kreditna zadruga« ali pa prodajalna »Nabavljalne zadruge«, kjer so se kupili. Imajo pa ti hranilniki velik vzgojni pomen, ker napeljujejo in vodijo vse družinske člane, od najmlajšega do najstarejšega, v tabor hranilcev in v naše zadržarstvo. Naši malčki se navadijo na ta način ceniti vrednost denarja in pomen starega pregovora: »Zrno do zrna pogača, kamen do kamna palača!« Vsi družinski člani, od onega, ki še ne zna hoditi, do onega, ki je komaj shodil, lahko mečejo vse odvišne novčiče — od 10 parskih pa do višje vrednih — v domači hranilnik. Po enem, dveh mesecih, polletno ali letno se že nekaj nabere, nakar ga ponese član rodbine v našo hranilnico, kjer se izstavi prava hranilna knjižica in se začno takoj računati obresti od vloženega, pa najsi bo še tako malega kapitala. Tako nastane pravcato družinsko premoženje. In kaj je družina? Podlaga in prva celica naroda — države! Vrednost in ugled države pa sta zavisna od vrednosti, ki jo ima narod zbrano za bodočnost, torej od hranilnika. Materialna podlaga je pa potrebna za kulturni razvoj tako poedinca, kot za narod. Potemtakem lahko tudi najmanjši in najmlajši sodelujejo potom domačega hranilnika za svojo in s tem tudi svoje države boljšo bodočnost.

Kreditna zadruga, ki posluje s hranilci in posojiljemalci, je tekom svojega štiriletnega delovanja, opazovanja in študiranja prilik opazila, da je potrebna našemu železničarju večja stabilnost ali gotovost, ki ga naj obvaruje pred denarnimi kalamitetami in pred prevelikim zadolževanjem, pred čimer se najlažje obvaruje, če ima železničar za gotov življenski dogodek zbran in razpoložljiv kapital,

po katerem lahko šele seže, ko ta dogodek nastopi. Vsakdanje življenje nam dokazuje, da se taki dogodki, kot n. pr. smrt, upokojitve, šolanje otrok, možitev itd. — hote ali nehote — redno ponavljajo.

Zadruga je opazila pri poslovanju z navadnimi hranilnimi vlogami, da je pripravljen vlagatelj dvigniti svoje prihranke neštetokrat za vprav malenkostne potrebščine, katerih bi se lahko izognil, od njih kril iz svojih tekočih prejemkov. In pripeti se, da nastopi v njegovem življenju eden prej navedenih dogodkov. Radi dvigov svoje vloge, ima še mogoče kako majhno vsotico v hranilnici, ki daleko ne zadostuje za kritje njegovih obvez in poseči mora po posojilu.

Da zagotovi našemu železničarju gotov kapital za gori navedene slučaje, se je odločila zadruga vpeljati tako zvano zavarovalno štednjo. Kaj je to? Zavarovalna štednja je posebna vrsta hranilnih vlog, pri katerih ne more dvigniti vlagatelj kapitala, niti obresti vse dotlej, dokler ne nastopi življenski dogodek ali gotov čas, do katerega se je obvezal — s posebno izjavo — da bo vplačeval (hranil). Ker je namera zadruga, da pritegne k tej vrsti hranjenja velik krog železničarjev, bo sprejemala mesečne vloge tudi od 10 dinarjev. Vloge nad 10 dinarjev se sprejemajo samo v desetinah, torej po 20, 30, 40 Din itd. Na prej omenjeni izjavi predpiše vlagatelj, za kateri življenski dogodek ali za katero dobo se obveže k plačevanju. N. pr.: do upokojitve, smrti, ali ko doseže sin ali hči 18., 19., 20. leto (navesti je ime in rojstne podatke dotičnega), ali za pet, šest ali več let. V zadnjem slučaju mora vezati vlogo najmanj na pet let.

Po vplačilu prvega mesečnega vložka se hranilcu izstavi hranilna knjižica, v katero se potem koncem vsakega leta vpisuje vplačani kapital in narastle obresti, tako da je vedno na jasnem, koliko ima že prihranjenega. Mesečne vloge vlagatelj lahko med letom zviša ali zniža, kakor mu pač dovoljujejo dohodki. Zadruga obrestuje vloge te vrste vsaj za pol odstotka višje kot navadne. Če bi kdo prenehal z vplačevanjem pred določenim časom, se mu ne izplača vloga, dokler ne nastopi dotični dogodek ali čas, ki ga je navedel v izjavi.

Velika je prednost zavarovalne štednje, v primeri s podpornim društvom, da železničar sam določa višino mesečnih vlog in ne slučajna večina na občnem zboru; da ve vnaprej, koliko bo imel prihranjenega denarja po gotovem času, da nima nikakih potov ali sitnosti radi vplačil, ker odteguje zadruga vloge od službenih prejemkov vlagatelja.

Kreditna zadruga si je naprtla sicer z vsemi navedenimi vrstami hranilnih vlog veliko dela in stroškov, a je storila to z veseljem in navdušenjem, ker se dobro zaveda velikega pomena lepe naloge, ki jo vrši v prospeh in dobrobit našega železničarja. Bremana je prevzela tudi radi tega na svoja ramena, ker ne stremi za velikim dobičkom, temveč se zadovoljuje s tem, da krije režijske stroške in da odpade še malenkost na rezervni sklad, ki naj da našemu denarnemu zavodu še jačjo osnovo in zdravo hrbtenico.

Zaupanje v »Kreditno zadrugo« stalno raste, kar jasno odseva v stalnem porastu vlagateljev in hranilnih vlog, kakor tudi v tem, ker nalaga in se poslužuje njenega posredovanja v denarnih zadevah vedno več železničarskih društev, organizacij in drugih ustanov. Gotovo ni več daleč čas, ko bo naša zadruga postala nekak centralni denarni zavod vseh železničarjev ljubljanske direkcije.

Ker praznuje »Kreditna zadruga« v bodočem letu svoj prvi skromni jubilej petletnega obstoja, ne bomo letos navajali v kalendarju številčk, ki govore bolj kot vse besede o njenem razvoju. Želimo le, da stopa v tekočem letu in tudi v bodoče po istih potih kot dosedaj, ker so dejstva pokazala, da so ta pota prava, a prava so, ker vodijo naše železničarje do materialnega in kulturnega procvita!

## **Žika je samo ena**

Če hočete piti res dobro in ne predrago kavo, zahtevajte izrečno ŽIKO. Pazite na to ime radi številnih ponaredb!

—as—

## **Življenjska umetnost in mi.**

### I.

Savoir vivre — znati živeti — pravi Francoz. Res, malo je narodov, ki razumejo to umetnost, in ni čudno, da ves svet hodi v visoko šolo življenja Francozov. Pri njih občuduje, kar pogreša doma, in se ne zaveda, da mu dom nudi iste pogoje za prijetno življenje. Ne smemo misliti pri tem na Pariz, na blesteče in lahkoživo mednarodno mesto, kjer se shajajo vsi narodi sveta, kjer se zbirajo denarni velikaši vseh narodov, vsi lahkoživci, lahkoživke in mednarodni tatovi in lopovi — temveč na milijonski francoski narod, ki živi na deželi in v mestu, na delovne ljudi tega naroda, na kmete, obrtnike, delavce, uradnike. Morali bi jih obiskati in se učiti od njih, ki predstavljajo »narod malih rentnikov«, kakor jih radi nazivamo, kako žive in delajo in kaj jih dela tako simpatične, da privlačujejo ves svet k sebi.

Ena glavnih čednosti francoskega naroda je varčnost in s tem v zvezi nekaka denarna uravnovešenost, ki ne pripušča prevelikih nasprotstev in prepadov med posamezniki. Čeprav ni med Francozi zadrugarstvo tako močno razvito kot pri drugih narodih, kar je mogoče utemeljevati v značaju tega ljudstva, vendar jih moramo uvrstiti med najprevidnejše in najštedljivejše ljudi na svetu. Oni investirajo svoje prihranke največ v mala posestva in v državne papirje, oni štedijo pri vsem, samo da morejo še bolj obogateti. V



kako lepi luči se je ta njih lastnost pokazala; nudi najlepši primer leto 1871., ko je večinoma mali francoski človek rešil svojo zemljo pred nemškim zmagovalcem s tem, da je svoje prihranke vložil v državno posojilo za narodno obrambo. Francija nudi prav svojevrstno izjemo med zapadnimi in srednjeevropskimi državami, kjer »ne postaja bogataš vedno bogatejši, a siromak vedno siromašnejši«, temveč se porazdeljuje bogastvo vedno bolj med veliko maso.

To nekako splošno porazdeljeno blagostanje daje Francozu uravnovešenost in gotovost v javnem in privatnem življenju in se pri njem ne opaža tako očitvena razlika med bolj ali manj premožnimi, kot pri ostalih narodih. Lahko trdimo, da je to eden glavnih momentov, ki privlačuje tuje v to državo, ker vse druge lastnosti francoskega naroda so več ali manj le posledica tega. V zvezi s štedljivostjo in s stremljenjem si skuša pridobiti gotovo stopnjo blagostanja, vsled česar ima skrajni obzir do tuje lastnine, ki ga kaže Francoz tako napram sonarodnjaku kakor napram tujcu in kar se tudi opaža v njih notranji in zunanji politiki. To je drugi moment, ki privlačuje.

Če prištejemo k prejšnjemu še dobre manire, takt in dober okus, kar je vse posledica kulture, ki izvira iz samoizobrazbe in dobre vzgoje skozi pokolenja, tedaj imamo pred seboj francoski narod, ki zna živeti, pozna umetnost življenja in ki uživa sloves najelegantnejšega in najduhovitejšega naroda na svetu in ki ga vsi ostali narodi, ako že ne ljubijo, pa vsaj spoštujejo. Pri vsem tem je Francoz v splošnem skromen in si zna z malimi sredstvi ustvariti prijetno domačijo, se okusno obleči, se dobro hraniti in si privoščiti primerno razvedrilo in zabavo.

## II.

Ali znamo pri nas živeti? Odgovor mora izpasti skoraj negativno. A zakaj? Ker si ne znamo ali nismo znali ustvariti predpogojev za boljše življenje! Ena glavnih naših napak je zavist — slovenska skoraj prislovna »fovšarija« — ki ne pusti in ne privoščiči posamezniku nobenega uspeha. »Ali vsi, ali pa nobeden«, to je naše geslo. Dobro, pa se držimo tega našega gesla, ker nam je že nekako prirojeno in se v njegovem znamenju razvija vse naše življenje — javno in zasebno. Morda je ta naša slabost ali napaka atavističen pojav, ker smo potomci naših prednikov — zadrugarjev. Radi stoletne odvisnosti in sužnosti, tekom katerih je propalo združništvo med nami, si nismo mogli ustvariti našemu značaju primerne načina življenja in je zato nastal v nas izrodek prejšnjega združnega življenja — zavist napram posamezniku. Zavržimo torej dosedanje naše geslo: »Ali vsi, ali pa nobeden!« in ga zamenjajmo z vzvišenejšim, altruističnim: »Vsi za enega, eden za vse!«, ki je geslo zadrugarstva. V nasprotstvu s Francozi, ki si bolj na individualistični podlagi pridobivajo materijelnih dobrin, si jih bomo pri nas pridobivali na združni podlagi, ki odgovarja bolj našemu značaju. Združništvo bo polagoma omililo in izbrisalo našo grdo hibo zavisti in s tem že dalo

podlago boljšemu, prijetnejšemu življenju. Razen moralnega uspeha si pa pridobimo še materijelni uspeh, in sicer: večje blagostanje.

Ni pa blagostanje samo na sebi dovoljno za življenjsko umetnost. Kakor nam dokazuje vsakdanje življenje, je treba tudi življenjsko umetnost razumeti. Vzemimo le dva človeka z istimi sredstvi, od katerih eden razume to umetnost, a drugi ne. Prvi ima oči, ki vse vidijo, in inteligentno dušo; narava mu je vedno nova, polna lepote. Zna živeti v sedanjosti, zna si priklicati preteklost in uživa v duši lepoto, ki mu jo šele prinese prihodnost. Za njega ima življenje globlji pomen, zato pa izpolnjuje vse prevzete dolžnosti, ki jih lahko zagovarja pred svojo vestjo, z veseljem. Vedno samega sebe izboljšuje, dela in pomaga pri delu, čeprav v še skromnem delokrogu, za povzdigo svoje in bodoče dobe, pomaga dvigniti manjšrečne in zapostavljene ljudske kroge in se ne izogiba dobrih del. Njegova vedno bolj rastoča inteligenca mu daje vsak dan nov vpogled v stvari in ljudi ter ga tako obvaruje pred enoličnostjo ali pa celo dolгим časom.

Oni pa, ki ne ve, kaj je življenjska umetnost, samo prisluškuje pri drugih, kako žive in kaj delajo in ker ne dela tega s sprejemajočo dušo, si hoče z denarjem kupiti življenjsko umetnost. Ker je ni možno doseči z denarjem, postane v kratkem blaziranec, cinik in nezadovoljnež, sebi in drugim v nadlego.

### III.

Kako torej doseči življenjsko umetnost?

Pretežni del snovi za svojo vsebino ne črpata iz narave samo slikarstvo in pesništvo, temveč tudi življenjska umetnost, ki pa ni lastna le poklicnim umetnikom, ampak vsem slojem. Potrebno je le gojiti jo in razvijati. V prvi vrsti naj jo pospešujejo starši in učitelji, a s samovzgojo jo lahko spopolnuje vsakdo.

Ni bogastvo prva in prava podlaga življenju, pač pa premišljevanje, veselje nad kako stvarjo, okus in omika. Delo in trud sta lahko združena z najvišjimi mislimi in najizbranejšim okusom. Eksistenco delavca lahko zboljšamo samo tem potom.

Dober okus nam nudi materijelno udobnost in je obenem naš dober gospodar in pospešitelj zadovoljstva. Dober okus se mora izražati povsod, a najbolje v našem, četudi malem stanovanju. Pohištvo, čeprav skromno, naj bo čisto, svojemu namenu odgovarjajoče in primerno razpostavljeno. Cvetlice na oknu, cvetlice na mizi, ptiček v kletki, prezračena soba, vse to stane malo ali nič, napravi pa v človeku prijetno razpoloženje.

Življenjska umetnost se razteza na vse panoge našega gospodinjstva, tako tudi na hrano, ki naj bo zdrava in redilna. Z obilnostjo in raznovrstnostjo ne dosežemo pravega, temveč z okusnostjo in snago. Naše, četudi malo in skromno gospodinjstvo, mora v nas vlitii udobno razpoloženje, ki ugodno vpliva fizično in moralično. Tako razpoloženje je podlaga in izvor mnogih čednosti, kajti vzbuja razumnost, pozornost, štedljivost, pridnost in treznost.

O naš Slovincih se rado trdi, da smo surovi, kar se kaže v preklinjanju, pridušanju, prepiranju in v pogostih pretepih in ubojih. Ako hočemo uživati življenje od dobre in zadovoljne strani, moramo v prvi vrsti obvladati svoj temperament, kar je tudi umetnost in kar nam bo donášalo obilo sadov. Šele, ko bomo obvladali samega sebe, si bomo ustvarili predpogoje za zadovoljivo sožitje. V zvezi s prejšnjim je potrebno lepo obnašanje. Lepo obnašanje zahteva marsikaj, v prvi vrsti vljudnost, ljubeznivost in uslužnost. Za obnašanje ni napisanih pravil, lahko si ga prisvojimo na zgledih. Ravno glede obnašanja smo Slovenci na zelo slabem. Dolga je sicer pot, da se privadimo lepega obnašanja, ker nimamo med nami veliko dobrih zgledov, pač pa ravno nasprotno. Posebno državni nameščenec naj bo ob tej priliki opozorjen, da naj ne jemlje svojih predpostavljenih za zgled, če so in kadar so z njimi nevljudni ali celo surovi in jih v tem naj ne posnema, ko sam doseže tako mesto ali če ga v manjšem delokrogu že zavzema. Take manire se kaj rade prenašajo iz službenih krogov med privatne in zastrupljajo vedno širše in širše kroge ter preprečujejo in uničujejo ono dobro, kar so domača vzgoja, šola in zunanji svet že s trudom ustvarili.

S pojmom manire nikakor ne mislimo na etiketo, ki obstoja prav za prav samo iz niza pravil, ki so večkrat vprav protinaravna in nam priskutna. Dobre manire niso nič drugega kakor lepo vedenje. Lahko trdim, da je lepa postava boljša od lepega obraza, a lepo vedenje lepše od lepe postave; lepo vedenje vzbuja večje dopadajenje kot lep kip ali slika, ker je najlepše med lepimi umetnostmi. Pogrešno bi bilo mnenje, da se lepo obnašajo samo »boljši krogi«. Vsakdo, tudi najrevnejši, se lahko ravnotako lepo obnaša kot vsak bogatin. Vljuden in prijazen je lahko vsakdo, akoprav nima niti pare v žepu. To je sploh najcenejše med vsemi sredstvi, ki so potrebna za dosego življenjske umetnosti. Vljudnosti se je treba priučiti kakor marsikatere druge lastnosti. Gotovim srečnežem je vljudno obnašanje že prirojeno, ali veliki splošnosti se mora pač šele privzgojiti, kar je najlažje v mladosti. Lepo obnašanje mora obvladati ves narod in se kazati povsod, kjer se shajajo ljudje, pa najsi bo na cesti, v gostilni, v delavnici ali uradu. Kadar dosežemo to, bomo veliko lažje živeli in se bomo že precej približali življenjski umetnosti.

#### IV.

Poglavje zase tvori zabava. V besedi »zabava« tiči globlji pomen, kakor pa misli večina ljudi. Če se znaš dobro in lepo zabavati, je to umetnost, ki spada tudi k vzgoji. Napačno je mnenje, da je zabava potrata časa, ker pravilno se zabavati, se pravi, hraniti na življenju. Oni, ki si domišlja, da nima časa za zabavo, bo moral prej ali slej imeti čas za bolezen.

V človeku živi močan nagon za razvedrilo in zabavo, ki ga ni možno zatreti in ki se pojavlja v tej ali oni obliki. Več dosežemo, ako napotimo ljudi k primernemu razvedrilu, kakor pa z dolgimi pridigami. Zato je na mestu zdravo razvedrilo in dobra zabava, ker

drugače si ju človek poišče sam, a le prepogosto v razuzdanosti in nezmernosti, ki sta največji sovražnici življenjske umetnosti.

Zabava in razvedrilo naj ne bosta predraga, kar je posebno važno za državnega uslužbenca. Dostopna naj bo zabava vsakemu brez ozira, če ima večje ali manjše dohodke, ker le na ta način se doseže prijetno razpoloženje med posameznimi stanovi. Ravnovesje pri zabavi je potrebno, ker se ne sme vzbujati zavist, se ne smejo kazati razlike med bolje in manj situiranimi, pač pa čut, da smo si kot ljudje blizu in da nas vse prešinja ista misel: eden drugega razvedriti in se pokazati od naše najboljše strani.

Kako mučen vtis nudimo ravno Slovenci, ako se opazujemo pri katerisibodi naših zabav. Kako skrbno se loči ta krog od onega, kako hoče vsakdo imeti svoj poseben prostor ali mizo in komaj, da ne zahteva zase še kake ograje. Le pogledimo pri drugih narodih, kako se pri njih zlijejo razni stanovi v harmonično enoto in se nihče boljših stanov ne boji, da bi izgubil vsled tega na svoji veljavi ali ugledu. Vsi prihajajo samo z željo, da bi se razvedrili in nihče ne vpraša, kdo je oni na njegovi desni in kaj oni na levi, dovoljno je vsakomur, da združi vse v misli na zabavo. S tem pa, ko se vsakdo pokaže od svoje prijetne strani, ustvari ono prijetno razpoloženje, ki nam je potrebno za oddih; nastane harmonija med veliko skupino ljudi, ki tudi v vsakdanjem življenju popolnoma ne izgine in ki ublaži nasprotstva med ljudmi, ki socijalno in idejno pripadajo različnim krogom. Ko se zabavamo z ljudmi različnih krogov in jih pri tem spoznavamo, ublažimo nehote in nevede strasti javnega in političnega življenja, kar da vsemu narodu videz večje zrelosti in večji ugled na znotraj in zunaj.

Še na marsikaj bi bilo opozoriti, kar potrebujemo za razumevanje in dosego življenjske umetnosti in napisale bi se lahko o tem cele knjige. A ker je bil namen članka samo opozoriti in privedi naše ljudstvo do razmišljanja o tej umetnosti in samo pokazati, s kako skromnimi sredstvi je dosegljiva, naj zadostujejo za enkrat te vrstice, ki naj povedo: Kot temelj, na katerem naj zida slovensko ljudstvo idealno stavbo svoje življenjske umetnosti, naj si izbere zadrugarstvo s pravo zadržno idejo, dober okus, lepo obnašanje in pravilno razumljeno zabavo!

## **ANGLEŠKE TKANINE**

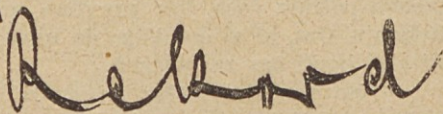
---

---

## **MANUFAKTURA**

**KREDITNI  
SISTEM**

**DOLGOROČNO  
ODPLAČEVANJE**



**LJUBLJANA. ŠELENBURGOVA ULICA 4**

# Članstvu!

Članstvo Nabavljalne, Kreditne in Stavbne zadruge v Ljubljani tvorijo slovenski železničarji. Poleg združnih nauk in črtic iz združnega življenja pa potrebujejo naši železničarji tudi poznavanje odredb, predpisov in določil zakonov in pravilnikov, ki regulirajo njih službeno razmerje do železniške uprave. Toda ti zakoni in pravilniki niso železničarjem vedno in ob vsakem času na razpolago, tudi nabaviti si jih ne morejo. Vsled tega bo brezdvomno sleherni železniški uslužbenec — bodisi nastavljen ali nenastavljen — z veseljem pozdravil dejstvo, da je Nabavljalna zadruga v pričujočem kalendarju ponatisnila razne določbe raznih zakonov in pravilnikov.

Kar se tiče tovarišev-združnikov železniških delavcev sporočamo, v kolikor smo obveščeni, da se dela na sestavi končnoveljavnega »Delavskega pravilnika« in »Pravilnika za penzijski fond«. Želimo, da bi bila oba pravilnika uveljavljena že v letu 1930. z nado, da bi tudi zboljšala gmotno stanje tem našim kolegom.

## Izvleček iz zakona o pridobitvi pokojnine.

(Sl. Novine z dne 6. marca 1929).

Glasom člena 1. gornjega zakona pridobe uslužbenci drž. prom. naprav pravico do osebne pokojnine, ko dovrše 10 let, efektivno prebitih v aktivni službi državnih prometnih naprav. V ta čas se ne všteje čas, ki ga je prebil uslužbenec na poslovanju v službi državnih prometnih naprav kot pogodbeni uradnik ali dnevnikar.

Za takih 10 let pripada uslužbencu kot osebna pokojnina 50% pokojninske osnove.

Za ostali čas, ki se prizna uslužbencem za pokojnino, jim pripada za vsako nadaljnje leto 2-50%, odnosno 3-333% pok. osnove, tako da dobe čez 30 let, odnosno eksekutivni uslužbenci čez 25 let, popolno pokojninsko osnovo kot pokojnino. Začeta druga polovica leta se všteje za popolno leto.

S tem zakonom torej niso tangirani, odnosno ostanejo še nadalje v veljavi čl. 124 (prvi odstavek), 130, 162, 134 in 137 zakona o državnem prometnem osebju, ki se glase doslovno:

Čl. 124 (prvi odstavek): Osnova za izračun pokojnin uslužbencev sta plača (osnovna in položajna) in redna stanarina.

Čl. 130: Pravico do rodbinske pokojnine za člane svoje rodbine pridobi uslužbenec, ko dovrši pet let službe, ki se mu priznava za pokojnino, a tudi pred tem rokom v onih primerih, v katerih bi istotako sam dobil osebno pokojnino pred začetkom 10 službenih let.

Čl. 132: Za izračun rodbinske pokojnine je osnova uslužbenčeva osebna pokojnina, ki jo je imel ob smrti ali bi jo imel, da je bil v tem času upokojen. Če umre uslužbenec pred časom, v katerem mu pripada osebna pokojnina, je za rodbinsko pokojnino osnova osebna pokojnina, ki bi jo imel uslužbenec, da je v tem času dovršil 10 službenih let.

Rodbina onih uslužbencev, ki se brez svoje krivde poškodujejo pri državnem poslu ali obole za boleznijo, ki se je pojavila kot posledica izvrševanja službe, ter zaradi tega umro, se priznava kot osnova za pokojnino tolika osebna pokojnina, kolikšno bi imel uslužbenec, da je imel ob smrti še 10 službenih let več.

Čl. 134. Rodbinska pokojnina uslužbencev se odreja takole: ena oseba dobiva 50%, dve osebi 65%, tri osebe 75%, štiri ali več oseb pa 85% osnove rodbinske pokojnine.

Čl. 137. Če ni bil uslužbenčev zakon sklenjen vsaj leto dni pred njegovo smrtjo, ne pripada njegovi vdovi pokojnina, razen, če je ostal po njem zakonit otrok ali če je ostala vdova noseča, ali če je bil z zakonom njiju otrok pozakonjen ali če je nastopila smrt spričo poškodbe ali bolezni, dobljeni pri državnem poslu, ali spričo akutne bolezni, ki je nastala po sklenjenem zakonu.

## Važne določbe zakona o drž. prom. osebju.

Čl. 4. Uslužbenec ne more postati: 1. kdor ni dovršil 18. leta starosti; 2. kdor je pod skrbstvom ali v konkurzu ali nad komer je podaljšana očetovska oblast; 3. kdor je bil z razsodbo rednega sodišča obsojen zaradi hudodelstva; 4. kdor je bil v službi, pa mu je služba prestala po čl. 117, 118 (točka 5., 7. ali 8.) in po čl. 193, 132 ali po točki 5., 7. ali 8. čl. 133 zakona o civilnih uradnikih in ostalih državnih uslužbencih; 5. kdor je že dovršil 21. leto starosti, pa še ni odslužil rednega roka pri vojski ali ni vojaške službe oproščen in 6. kdor ni večš srbo-hrvatsko-slovenskemu jeziku.

Čl. 6. Uslužbenici državnih prometnih naprav se dele na uradnike, zvaničnike, služitelje in pomožno osebje. K pomožnemu osebju spadajo pisarniško pomožno osebje in delavci. Minister za promet predpiše po zaslišanju min. sveta pravilnik, s katerim se regulirajo plače in ostala službena razmerja pomožnega osebja.

Iz čl. 8. drugi odstavek: V III. čin. kategorijo spadajo tudi oni, ki nimajo štirih razredov srednje šole, pač pa imajo drugo strokovno izobrazbo, ki dopolnjuje njih kvalifikacijo.

Tretji odstavek: Ta druga izobrazba se računa takole: a) Strojno osebje mora imeti najmanj dva razreda srednje šole, dovršen obrt, potem dveletno delo v delavnicah za popraviljanje lokomotiv in naposled izpit za strojevodjo; b) poslovodje morajo imeti najmanj dva razreda srednje šole, izpit inteligence, dovršen obrt in triletno delo v delavnici za popraviljanje voznihi sredstev; c) nadziratelji prog, mostov, predorov, telegrafa, zgradb, signalov, električnih priprav, blokov, tvornic, tiskarn in razsvetljave morajo imeti najmanj dva razreda srednje šole, dovršen obrt, triletno delo v tem obrtu in izpit inteligence; d) revizorji vlakov, vlakovodje in osebje v postajni ali administrativni službi morajo imeti najmanj dva razreda srednje šole, izpit inteligence in 10 let službe v zvaničnih kategorijah.

Čl. 20. Če se spozna uslužbenec ob ocenjanju za nesposobnega, da bi postal stalen, se odpusti iz službe. Izjemoma sme ostati uslužbenec še leto dni začasen.

Čl. 27. in 28. Osnovna plača uradnikov, zvaničnikov, in služiteljev se deli na 10 stopenj po sledeči razpredelnici:

Skupina	Uradniki		
	I. kat.	II. kat.	III. kat.
1.	3.600	3.000	2.700
2.	4.560	3.720	3.300
3.	5.520	4.440	3.900
4.	6.600	5.160	4.500
5.	7.800	5.880	5.100
6.	9.000	6.600	5.700
7.	10.200	7.320	6.300
8.	11.400	8.280	6.900
9.	12.600	9.240	7.620
10.	14.400	10.440	8.580

Skupina	Zvaničniki		Služitelji
	I. kat.	II. kat.	
1.	2.400	2.250	2.100
2.	2.880	2.670	2.460
3.	3.360	3.090	2.820
4.	3.840	3.510	3.180
5.	4.320	3.930	3.540
6.	4.800	4.350	3.900
7.	5.280	4.770	4.260
8.	5.760	5.190	4.620
9.	6.240	5.610	4.980
10.	6.960	6.150	5.340

Čl. 29. Po zvršetku najvišje stopnje osn. plače pripada uslužbencu 15% povišek osnovne plače, ki se šteje tudi za pokojnino onim, kateri imajo 32 ali pa 26 službenih let (eks. službe).

Čl. 31 in 32. Položajne plače so te-le :

Skupina	Uradniki				
	I. kat.	Skupina	II. kat.	Skupina	III. kat.
1.	48.000	1a.	6.600	1.	4.200
2.	42.000	1b.	6.000	2.	3.000
3.	26.000	2a.	4.800	3.	2.400
4.	12.000	2b.	4.200	4.	1.680
5.	9.600	3.	3.600		
6.	7.200	4.	2.640		
7.	5.400	5.	1.920		
8.	4.200				
9.	3.000				

Skupina	Zvaničniki		Služitelji
	I. kat.	II. kat.	
1.	1.920	1.440	1.200
2.	1.440	960	720
3.	960	840	—
4.	900	—	—

Čl. 33. Redna stanarina uradnikov prvih treh skupin I. kategorije je Din 3600— letno.

Čl. 34. Stanarina — redna — se odreja po te-le razpredelnici :

	Uradniki		
	I. kat.	II. kat.	III. kat.
v prvih 6 službenih letih po . . . . .	1.800	1.200	1.020
v nadaljnjih 9 službenih letih po . . . . .	2.100	1.500	1.200
za ostali čas po . . . . .	2.700	1.800	1.500

	Zvaničniki I. in II. kat.	Služitelji
v prvih 15 službenih letih po . . . . .	1.020	900
za ostali čas po . . . . .	1.200	1.020

Čl. 38. Doklada za otroke pristoji vsem uslužbencem enako, za vsakega otroka, rojenega v zakonitem zakonu ali pa pozakonjenega, če se otrok ne vzdržuje iz svoje imovine ali iz osebnega dela. Pravica do doklade prestane, ko postane otrok polnoleten, pa tudi prej, če prestane potreba, da ga roditelj vzdržuje. Če se otrok redno šola ali če odslužuje redni rok pri vojski, ima pravico do doklade tudi po polnoletnosti, toda najdalje do dovršenega 23. leta življenja.

(Doklada znaša mesečno pri vseh uslužbencih — v smislu odredbe o drag. dokladah — za otroke do dovršenega 16. leta starosti mesečno Din 150—; od 16. do 21. leta v smislu čl. 38 z. o drž. prom. o-ebju, če ga starši vzdržujejo, odnosno dokler služi redni rok v vojski, mesečno Din 80—; če se pa redno šola, znaša mesečna doklada Din 150—. V vsakem slučaju je potrebno, da napravi uslužbenec, čim izpolni otrok 15. leto starosti, nekoliko prošnjo na direkcijo za nadaljnje nakazovanje te doklade. Opomba ured.)

Čl. 39. Začasnemu uslužbencu pripada le 60% položajne plače, ostalim 100%.

Čl. 42. Na vsaki stopnji osnovne plače traja služba tri leta, v eksekutivni službi 2 in pol leta.

Čl. 43. S slabo oceno izgubi uslužbenec leto, za katero je slabo ocenjen.

Čl. 51. Za vstop v nadaljnje skupine se odredajo najmanjši roki, ki jih mora uslužbenec dovršiti od dne, ko vstopi v službo, in sicer:

Uradniki		
I. kategorije	II. kategorije	III. kategorije
za 7. skupino . 5 let	za 3. skupino . 7 let	za 2. skupino . 9 let
za 6. skupino . 8 let	za 2. skupino . 12 let	za 1. skupino . 15 let
za 5. skupino . 12 let	za 1. skupino . 15 let	

Zvaničniki		Služitelji
I. kategorije	II. kategorije	
za 2. skupino . 7 let	za 1. skupino . 15 let	za 1. skupino . 12 let
za 1. skupino . 15 let		

Čl. 72. Alkoholne pijače so uslužbencu, dokler opravlja službo, kar najstrožje prepovedane.

Čl. 80. Uslužbenec ne sme sprejeti niti posredno niti neposredno nobenega darila v denarju ali vrednosti niti drugače dobička, ki bi mu bil namen, vplivati na njegovo uradno opredeljevanje v poslu.

Čl. 88 govori o rokih, v katerih mora biti uslužbenec pri premetitvah razrešen, javiti pa se mora na novo službo najkasneje v petih dneh od dne razrešitve; v ta rok se ne šteje čas, potreben za potovanje. Pri premetitvah iz urada v urad v istem kraju se mora javiti na novo službo v 24 urah.

Čl. 89 pravi, da teko prejemki ob napredovanju, če je uslužbenec napredoval v prvi polovici meseca, od prvega dne tega meseca, drugače pa od prvega dne prihodnjega meseca.

Čl. 93. Uslužbenec imajo vsako leto pravico do odmora v višini dni, kakor sledi:

Uradniki	Zvan. I. in II. kat.	Služitelji
do 5 služb. let 15 dni	do 5 služb. let 10 dni	do 5 služb. let 8 dni
do 15 služb. let 25 dni	do 15 služb. let 15 dni	do 15 služb. let 12 dni
do 25 služb. let 30 dni	do 25 služb. let 25 dni	do 25 služb. let 20 dni
preko 25 sl. let 46 dni	preko 25 sl. let 35 dni	preko 25 sl. let 30 dni

Za pisarniško pomožno osebje: Po 2 službenih letih 10 dni.

Čl. 94. Ob nujni, neodložni potrebi in če to dovoljuje služba, sme dovoliti uslužbencu šef edinice dopust do treh dni; do 5 dni načelniki odelenj; do 10 dni direktor in do 15 dni generalni direktor.

Čl. 95. Stalen uslužbenec ima ob boleznih, zaradi katere ne more opravljati svoje službe, pravico do vseh prejemkov največ za 12 mesecev od dne, ko je prestal prihajati v službo. Po preteku tega roka prestane njegova služba.

Začasnim uslužbencem in pisarniškem pomožnemu osebju pristojni ta pravica za šest mesecev; ta rok se sme po odobritvi ministra za promet podaljšati še za 6 mesecev, če je bolezen ali poškodba nastala vsled opravljanja službe.

Čl. 108. Po smrti aktivnega ali upokojenega uslužbenca se izplačajo kot pogrebna enomesečni redni prejemki umrlega uslužbenca. Poleg tega se dajo ženi ali otrokom kot podpora dvomesečni redni prejemki, če nimajo drugih dohodkov.

(Opozarjamo svoje umrlega uslužbenca, da priložijo prošnji za izplačilo pogrebne sledede dokaze kot priloge: mrtvaški list, račun o plačanih pogrebnih stroških; prošnji za podporo pa: potrdilo župnega urada o skupnem



zakonskem življenju soproge z umrlim uslužbencem, mrtvaški list, potrdilo davčnega urada, da nima vdova drugih dohodkov kot event. samo pokojnino, kar lahko izstavi tudi občinski urad. Prošnje naj se čimprej po smrti uslužbenca pošljejo direkciji. Opomba ured.)

Čl. 112. Uslužbenci so oproščeni plačevanja dekretnih in vseh ostalih taks za vloge ali zahteve, ki se nanašajo na osebne ali rodbinske pravice po tem zakonu, kakor tudi za priloge k uslužbenskemu listu.

Čl. 147. Pritožbe zoper odločbo o administrativni kazni se izročajo v osmih dneh od dne priobčitve, in sicer direktorju, če je izrekel kazen šef ali pa načelnik.

Z izročitvijo pritožbe se odloži izvršitev kazni, dokler ne postane odločba izvršna.

Čl. 176. Zoper rzsodbo disciplinskega sodišča prve stopnje se smeta pritožiti obsojenec in tožitelj na sodišče druge stopnje v 15 dneh od dne, ko se je vročila pismena rzsodba ali ko se je razglasila v uradnem listu.

## Nekatere določbe delavskega pravilnika.

Glasm odredbe prometnega ministrstva od 1. februarja leta 1929., št. G. D. 9104, je bil razveljavljen pravilnik o pomožnem osebju prometnih ustanov od 1. januarja leta 1928. s pristavkom, da še nadalje veljajo odredbe »Začasnega pravilnika za rokodelce in delavce v službi železniških direkcij«.

Vsled tega podajamo nekatere važne člene iz tega »Začasnega pravilnika«.

Čl. 1. Celokupno železniško osebje se deli na: 1. stalne in začasne uslužbence, 2. pomožno osebje in 3. stalne in začasne delavce. Uslužbenci so oni, ki so postavljeni z letno plačo. Kot pomožno osebje se smatrajo: a) pripravniki, ki dobivajo mesečno plačo in b) dnevničarji, ki vršijo pisarniška dela in so plačani na dan.

Delavci, ki so plačani z dnino (nadnico), se delijo: a) v obrtnike, ki so se izučili kake obrti in imajo obrtno spričevalo ter so zaposleni pri delih svoje obrti, in b) v ostale delavce (nekvalificirane delavce).

Iz čl. 2. Obrtnik, oziroma delavec postane stalen, če je dokončal 21. leto starosti, odslužil vojaški rok ali je vojaščine stalno prost in če ima poleg tega najmanj 1 leto neprekinjene službe.

Služba se smatra za neprekinjeno: v slučaju bolezni, za čas, dokler pripada pomoč po predpisih bolniškega fonda, odobrenega dopusta (odsustva), orožne vaje, mobilizacije in vojne.

Po 1 in pol leta je lahko stalni obrtnik na lastno prošnjo postavljen po zakonu (reguliran) z letno plačo v mejah sistemiziranih mest.

Začasni obrtniki in delavci so oni, ki ne izpolnjujejo gornjih pogojev.

Iz čl. 4. Za osnovo določitve delovnega časa služi stvarno (faktično) delo. Čas, ki se prebije v službeni pripravljenosti, se ne računa v stvarno delo.

Nagrado za čezurno delo lahko uživajo samo delavci z dnino.

Iz člena 5. V pogledu delovnega časa se deli železniški delavec v sledeči grupi: a) v delavce, zaposlene v zaprtih delavnicah, kot so: glavne delavnice, delavnice odelenja za vzdrževanje proge, telegrafske delavnice, materialna skladišča in velika materialna skladišča, in b) v delavce, zaposlene pri eksekutivnih edinicah, kot so: sekcije, kurilnice, postaje itd.

Za grupo delavcev v zaprtih delavnicah itd. velja osemurno dnevno delo z nedeljskim odmorom. Ti delavci se ne smejo uporabljati za 10 urno dnevno delo, a to le v izrednih slučajih za dela v pokritih delavnicah. Samo v slučaju trčenja se sme delovni čas delavcev te grupe podaljšati do 16 ur dnevno, dokler se ne omogoči 12 urno delo. Če bi se v tem času ne mogel dovršiti posel, je treba predvidevati delavske zamene.

Delo preko 8 dnevnih ur se plača kot čezurno delo s 100% od osnovne dneine.

Praznike, v katerih se ne dela, določajo oblastne direkcije. Delo ob nedeljah in določenih praznikih se računa kot čezurno, delo ob ostalih praznikih pa kot redno dnevno.

Za delavce, zaposlene pri eksekutivnih edinicah, velja tudi 8urni delavnik, toda brez nedeljskega odmora — počitka — in samo z ozirom na faktično delo se tej grupi delavcev priznavata dva počitka v mesecu po 24 ur.

Ta grupa delavcev se deli v dve vrsti:

a) v one, ki so zaposleni v postajah odnosno pri edinicah z močnejšim prometom. Za te velja normalno mesečno delo 224 ur (28 delovnih dni po 8 ur), ki se pa lahko zviša v izrednih slučajih, t. j. epidemije, bolezni, trčenja itd. do največ 280 ur, toda brez posebne nagrade.

V normalnih prilikah se tem delavcem računa v čezurno delo čas, ki so ga prebili po 8 urah dela, v izrednih prilikah za čas, ki so ga prebili po 10 urah dela. Ta vrsta delavcev se ne more uporabljati nad 16 ur na delu;

b) v one, ki so zaposleni v postajah, odnosno pri edinicah s šibkim prometom ali na progah brez nočnega prometa; normalni mesečni čas teh delavcev znaša 224 ur, toda delovni čas se lahko podaljša z ozirom na službeno pripravljenost do 336 mesečnih ur brez posebne nagrade. Tej vrsti delavcev se računa kot čezurno delo samo čas, ki so ga prebili na delu po 12 dnevnih urah, a najdaljši dnevni delovni čas ne sme presegati 16 ur.

Delavcem, zaposlenim v strojni in vozni službi obeh vrst [navedenih pod a) in b)] se računa v čezurno delo čas, ki so ga porabili na delu preko 280 ur v mesecu, v kar se pa ne računajo event. zamude vlakov.

Katere edinice ozir. proge se smatrajo, da imajo močnejši, odnosno šibkejši promet, odločijo oblastne direkcije.

K čl. 4 in 5 veljajo sledeča tolmačenja: 1. obrtniki vseh strok in v vseh edinicah in sekcijski progovni delavci po 16 urnem delu dobijo prihodnji dan odmor.

Delo nad 8 ur dnevno brez ozira na skupno vsoto delovnih mesečnih ur se plača obrtnikom, progovnim in nekvalificiranim delavcem kot čezurno delo, in sicer s 100% od osnovne dneve. Prav tako se plača delo ob nedeljah in določenih praznikih kot čezurno, medtem ko se delo ob ostalih praznikih plača kot ob delavnikih.

Za delavce v kurilnicah, po postajah in delavce, katerih služba je v neposredni zvezi z eksekutivno službo, se odreja 8urno delo po turnusih, ki veljajo tudi za ostale — po zakonu ostavljene — eksekutivne uslužbenke. Ta vrsta delavcev nima pravice do odmora ob nedeljah in praznikih, pač pa na dva mesečna odmora po 24 ur, ki se jim plačata.

Za delavce, ki opravljajo posle postavljenega uslužbenca, veljajo odredbe o delovnem času, ki so predpisane za to vrsto uslužbencev.

Učencem se vračuna v delovni čas tudi čas, prebit na kurzih obrtnih šol, če se ti kurzi vrše med delovnim časom.

§ 6. Dopust — odmor. Vsi stalni delavci in obrtniki imajo pravico do rednega letnega odmora v sledeči višini: a) z 10 leti stalne službe 10 dni, b) preko 10 let stalne službe 15 dni.

Iz § 8. V dnino se računa samo čas, ki ga je delavec prebil na delu, kakor tudi čas letnega dopusta — odmora. Za čas bolezni prejema delavec pomoč od bolniškega fonda po tozadevnem pravilniku. Za čas odsotnosti — dovoljeni ali nedovoljeni — ne prejema delavec dneve (mezde). Za čas kontumaciranja prejema samostalni delavec polno dnino, in sicer za dobo 3 mesecev. V slučaju smrti stalnega delavca prejme rodbina v svrhu kritja pogrebni stroškov vsoto v višini 30 dnevnih dnin. Rodbini delavca, ki je na delu ponesrečil, se izplača 3 mesečna dnina brez ozira na ostale podpore, ki ji pripadajo v smislu obstoječih predpisov.

Iz § 10. Delavcu, ki je zaposlen izven kraja svojega dela v večji oddaljenosti od 3 km, pripada poleg dneve tudi troššina (dnevnic — dnina). Če je potovanje trajalo manj kot 4 ure, se ne plača nikaka troššina; za potovanje, ki je trajalo nad 4 ure, a manj kot 12 ur, pripada polovica trošnine. Če pade potovanje od 4 do 12 ur na dva koledarska dneva, se izplača cela troššina, enako tudi če traja potovanje 12 do 24 ur v enem koledarskem dnevu. Na ta način se računa troššina za potovanje do 3 dni (72 ur), medtem ko se za potovanje preko 72 ur plača za započeti koledarski dan cela troššina.

Sekcijskim delavcem se trošnina računa na zgoraj predpisani način, toda samo delavcem, ki se oddaljijo iz področja njih nadzorne proge iz službenih ozirav na oddaljenost najmanj treh kilometrov.

Iz § 11. Delavci se načelno ne premeščajo. Če se pa to iz službenih ozirav pripeti, ima premeščeni delavec pravico do brezplačnega prevoza v smislu pravilnika o voznih olajšavah in do selitvenega pavšala. Delavec, ki je premeščen na lastno prošnjo, nima pravice do selitvenega pavšala.

Čl. 15. Kadar vrši delavec dolžnost (nadomestuje) uslužbenca z letno plačo, mu pripada trošnina, selitveni pavšal in vsi ostali postranski prejemki, po najnižji stopnji dotičnega nastavljenega uslužbenca.

Pripomba: Glede čl. 7 »Začasnega pravilnika« iz leta 1920. je objavila generalna direkcija drž. žel. pod št. 7355 z dne 20. avgusta 1924 odredbo ministrstva za promet št. 6705/III, M. S. z dne 18. avgusta 1924 (glej okrožnico št. 165/III z dne 4. septembra 1924, št. 33.609/III, ljubljanske direkcije), ki pravi: »1. Veljavnost čl. 7 »Začasnega pravilnika« iz leta 1920. se preklicuje in namesto njega nastaja svobodna pogodba med delavci in železniškimi edinicami, ki jih potrebujejo.

2. Merilo za določevanje delavskih mezd bodi tržna cena delavske moči v dotičnem kraju, upoštevajoč njeno vrednost, delavno sposobnost dotičnega delavca, ki se pogaja.

3. Rešujoč to vprašanje, t. j. prevedenje delavcev s sedanjih v nove mezde, se bode postopalo takole:

Pri vsaki instanci se takoj sestavi komisija iz upravnika dotične institucije, inženerja, enega poslovodje in enega najstarejšega delavca v oddelku, za katerega se naj odredijo mezde. Ta komisija določi najmanjše mezde, ki se plačajo za posamezne vrste rokodelstva, kakor tudi dnino za navadnega nekvalifikovanega delavca v tem kraju; tako določena mezda, zmanjšana za 5% (ker je pri nas delo stalno), je temeljna mezda za železniške delavce. Ista komisija prevede vse delavce svojega oddelka z dosedanje mezde v najvišjo, ki se sme plačati, izključni pa delavce, ki po svoji pridnosti ne zaslužijo, da ostanejo tudi z najmanjšo mezdo še na delu.

4. To mora veljati za vse direkcije in vse železniške edinice.

Z ozirom na gornje je ljubljanska direkcija prevedla na urnino vse delavce; ker so urnine določene na podlagi tržnih cen delavskih moči, tvorijo celoten zaslužek delavcev, vsled česar odpadejo draginjske doklade, t. j. osebne in družinske, ki so predvidene v »Začasnem pravilniku«.

Urnina se zaračunava v nazaj, in sicer od vključno 25. do vključno 24. vsakega meseca, enako tudi 20% eksekutivna doklada.

Urnina se ukine s 1. dnem bolezni v celoti. S tem dnem se zaračuna hranarina v bolezenski poli v izmeri 70% urnine — brez event. eksekutivne doklade.

Trošnina znaša 15 Din na dan za delavce z urnino manj kot 4 Din in 17 Din na dan za delavce z urnino od 4 Din in več.

Pri zaračunavanju 20% poveška (eks. doklade) osnovne in pol. plače, ki pripada tudi neregularnemu osebju, torej delavcem, ki vrše službo eksekutivnih uslužbenecv, je vzeti kot podlago — v smislu odloka generalne direkcije št. 80.222/28, odnosno 30.124/29 — ono stopnjo, grupo in kategorijo, katero bi dotični delavec dobil kot reguliran uslužbenec-začetnik.

## Zakon o praznikih,

objavljen v Služb. Nov. kraljevine Jugoslavije št. 233-XCVI z dne 5. okt. 1929.

### § 3.

Verski prazniki državnih uslužbenecv so po § 1. ti-le:

1. Za pravoslavne: badnji dan, božič (dva dni), bogojavljenje, sv. Sava, veliki petek, uskrs (drugi dan), Djurdjev dan, Spasov dan, Sv. Cirilo i Metodije, Duhovi (drugi dan), uspenje presvete Bogorodice (velika Gospojna) in sv. Nikola;

2. za rimokatolike: božič (dva dni), novo leto, sv. Trije kralji, sv. Jožef vnebohod, velika noč (drugi dan), Telovo, sv. Peter in Pavel, sv. Ciril in Metod, veliki Šmaren, Vsi sveti in Brezmadežno spočetje blaž. Dev. Marije.

3. za grške katoličane: badnji dan, božič (dva dni), sv. Trije kralji, veliki petek, velika noč (drugi dan), vnebohod, sv. Ciril in Metod, binkošti (drugi dan) in Brezmadežno spočetje blažene Device Marije;

4. za evangelijce: božič, veliki petek, vnebohod in praznik reformacije;

5. za muslimane: ramazanski bajram (tri dni), kurbanski bajram (tri dni), mevlud in 1. muharema (novo leto — en dan);

6. za žide: pasha (prva dva in poslednja dva dni), roš-ašana (dva dni), jon kipur (poldrugi dan) in ševuot (dva dni).

#### § 4.

Ob državnih praznikih in ob nedeljah se v državnih uradih, zavodih in napravah praviloma ne vrši redno delo. Od 9 do 11 opravljajo dežurni uslužbenci nujne in neodložne posle.

O verskih praznikih, naštetih v § 3., vrše državni uradi, zavodi in naprave praviloma svoje redno delo z uslužbenci, ki nimajo na ta dan svojega verskega praznika. Če v sestavu urada ni uslužbenec druge vere ali jih ni v zadostnem številu, da bi se vzdrževalo redno delo, je postopati tako, kakor je predpisano za državne praznike in za nedelje.

Starešina razporeja po vrsti državne uslužbenca na nedelje in praznike. V nujnih in neodložljivih primerih morajo vršiti državni uslužbenci svojo dolžnost ob vsakem času, ne glede na nedelje in praznike.

## Iz pravilnika o postranskih prejemkih uslužbencev državnih prometnih naprav.

Čl. 2 pravi, da ne sme nihče na službeno potovanje, če nima za to pismenega naloga svojega predstojnika. Pismeni nalog se priloži potnemu računu.

V smislu čl. 34 lahko dobi uslužbenec pri blagajni, ki mu nakazuje plačo,  $\frac{2}{3}$  zneska kot akontacijo dnevnic ob priložnosti službenega potovanja in preselitvah, kakor tudi potnega pavšala.

Po čl. 40 pripada uslužbencem sledeča dnevnicina in potni pavšal:

Tek. št. ev.	Vrsta uslužbencev	Dnevnicina		Trošk. pavšal		Kilome- traža	Potni pav- šal po sp- cialnem rešenju
		polna	skraj- šana	polni	skraj- šani		
dinarjev							
1.	Činovniki I. kategorije:						
a)	I., II. in III. grupe . . . . .	100	75	50	35	6	—
b)	IV. grupe . . . . .	75	50	40	30	6	1000
c)	V., VI. in VII. grupe . . . . .	70	45	30	25	6	800
č)	VIII. in IX. grupe . . . . .	65	40	25	20	6	600
2.	Činovniki II. kategorije:						
a)	I. in II. grupe . . . . .	70	45	25	20	6	700
b)	III., IV. in V. grupe . . . . .	60	40	20	15	6	500
3.	Činovniki III. kategorije:						
a)	I. in II. grupe . . . . .	50	30	20	15	5	450
b)	III. in IV. grupe . . . . .	45	25	15	10	5	400
4.	Zvaničniki I. kategorije:						
a)	I. in II. grupe . . . . .	45	25	10	6	4	400
b)	III. in IV. grupe . . . . .	40	20	8	5	4	350
5.	Zvaničniki II. kategorije:						
a)	I. grupe . . . . .	40	20	8	5	4	350
b)	II. in III. grupe . . . . .	35	20	6	4	4	300
6.	Služitelji I. in II. grupe . . . . .	35	20	—	—	4	250

Spremljevalcem dvorskih vlakov se poveča dnevnicna za 50% in to za čas potovanja.

Glasom čl. 46 znaša kilometraž: a) strojnega osebja:

Tekoča številka	Pripada dinarskih par	Na kilometer vožnje									
		na normalni progi					na ozkotirni progi				
		ekspresnega in brzega vlaka	potniškega vlaka in avtomobila	mešanega in tov. vlaka, potniškega avtomobila	brzo-tovornega vlaka	tov., vojašk. in materij. vlaka ter avtomobila	brzega vlaka	potniškega in mešanega vlaka	tovornega vlaka	zvišano od postavke za ozkotirno progo	na zobčasti progi in Brajčica-Bakar
1.	strojevodji	8	8.5	11	11	13	11	13	16	50%	25%
2.	kurjaču	5	5.5	7.7	7.7	9.9	7.7	9.9	12	50%	25%

b) vlakospremnega osebja — čl. 49.:

Tekoča številka	Pripada dinarskih par	Na kilometer vožnje									
		na normalni progi					na ozkotirni progi				
		ekspresnega in brzega vlaka	potniškega vlaka in avtomobila	mešanega in tov. vlaka, potniškega avtomobila	brzo-tovornega vlaka	tov., vojašk. in materij. vlaka ter avtomobila	brzega vlaka	potniškega in mešanega vlaka	tovornega vlaka	zvišano od postavke za ozkotirno progo	na zobčasti progi in Brajčica-Bakar
1.	vlakovodji	12	12	13	13	14	14	16	18	50%	25%
2.	sprevodniku in manipulantu	9.5	9.5	10.5	10.5	12	12	13	14	50%	25%
3.	zaviraču in spremljevalcu voz	9	9	10	10	11	11	12	13	50%	25%

V dispozicijskih postajah, kjer se premika, pripada premikalnemu osebju za km: 1. prostornemu nadziratelju 0'10 Din, 2. nadpremikaču in pregledovalcu voz 0'09 Din, 3. premikaču, kretniku in zapisovalcu voz 0'08 Din. Računa se tako, da se smatra 1 ura dela za 12 km. (Čl. 51.)

Nočne doklade pripadajo samo prometnemu in strojnemu osebju, in sicer v sledečem iznosu glasom čl. 55 :

Tek. št.	Komu	V vseh dispozi- cijskih postajah	V ostalih postajah
		Din dnevno	Din dnevno
	a) Prometnemu osebju, in sicer :		
1.	uradniku . . . . .	10	5
2.	zvaničniku . . . . .	8	4
3.	služitelju . . . . .	3	2
	b) Strojemu osebju, in sicer :		
1.	Pregledovalcu voz . . . . .	6	3
2.	čuvaju voz . . . . .	5	2 <sup>50</sup>
3.	čistilcu voz . . . . .	3	2

Za nočno delo v vsaki noči od najmanje 8 polnih ur se računa polna nočna doklada, za nočno delo v vsaki noči manj kot 8 ur, a za najmanj 2 uri, se računa polovica nočne doklade.

Kot nočno delo se računa čas, ki ga je kdo uporabil za delo med 20 in 6 uro, t. j. od 8. ure zvečer do 6. ure zjutraj. (Čl. 56.)

V smislu čl. 60 se daje nagrada za prihranjeno gorivo in mazilo: strojevodjem, kurjačem, šefom kurilnic, pomočnikom šefov kurilnic, podšefom kurilnic, nadzornikom strojev (instr. strojevodjem, kontr. organom) in nadkurjačem.

Od doseženega prihranka na gorivu in mazilu se sme dati zgoraj navedenemu osebju največ 50% kot nagrada (premija). Presežek pripada državi.

Strojevodja odnošno kurjač, ki ne prevozi v enem mesecu najmanj 1000 km na glavnih progah normalnega tira, 800 km na vicinalnih progah normalnega tira, 600 km na progah 0<sup>76</sup> in 500 km na zobčastih progah in in tirih 0<sup>60</sup>, nima pravice do nagrade (premije) v dotičnem mesecu.

Nagrada za povečano produkcijo se daje osebju v železniških delavnicah — kot akordni nagradni sistem — in sicer sorazmerno izvršenim delom (čl. 66).

Potni pavšal dobe samo oni uslužbenci v smislu čl. 16, kateri so določeni, da potujejo v svrhu pregleda po celi progi ali na poedinih delih redno ali pa najmanj 10 dni v vsakem mesecu.

Nadaljnje nagrade, ki se dajejo uslužbencem, so :

1. funkcijske, po čl. 84;
2. za zapiranje zapornic, mesečno Din 50.— (čl. 86);
3. nagrada za vršenje dvojne službe, mesečno Din 50.— (čl. 87);
4. za najdeno nalomljeno tračnico Din 50.— (čl. 88);
5. za najdeno nalomljeno vozovno os Din 500.— (čl. 89);
6. za službovanje v rajonu klisur, mesečno Din 50.— (čl. 90);
7. za čuvaje vodočrpov, mesečno Din 50.—;
8. za nadzornika trajektov, mesečno Din 50.—;
9. za preprečenje trčenja vakov Din 2000.—. To nagrado dobe tudi privatne osebe, ki so pripomogle, da ni prišlo do trčenja vlakov.

Po čl. 96. lahko dobe uslužbenci iz najbližjega premogovnega železniškega skladišča premog odnošno drva po ceni, ki jo plača železniška uprava + 10% režijskih stroškov in v sledečih množinah :

Tek. št.		Ton preмога	Metrov drv
1.	Činovniku oženjenemu . . . . .	3	12
2.	Činovniku neoženjenemu . . . . .	1	4
3.	Zvaničniku oženjenemu . . . . .	2	8
4.	Zvaničniku neoženjenemu . . . . .	1	3
5.	Služitelju oženjenemu . . . . .	2	8
6.	Služitelju neoženjenemu . . . . .	1	3
7.	Pomožnemu osebju oženjenemu . . . . .	2	6
8.	Pomožnemu osebju neoženjenemu . . . . .	1	3

Po čl. 99. pravilnika pripada nagrada za doplačilo voznih listkov, ki sledi kot kazen, sledečim uslužbencem in v sledeči izmeri:

- a) 10% revizorju od celokupne vsote doplačil, izvršenih po njem;
- b) 10% vratarju od celokupne vsote doplačil, izvršenih vstred njegove prijave;
- c) 6% sprevodniku odnosno manipulantu in 4% vlakovodji. Največja vsota, ki se sme izplačati za vsak poedini slučaj, znaša Din 50—. Od vplačanih vsot konvencionalnih kazni se izplača 10% na nagrada onemu, ki je izsledil nepravilno prijavljeno vsebino in težino natovorjenega blaga. Ta nagrada ne sme znašati za posamezni slučaj več kot Din 500—.

## Iz pravilnika humanitarnega fonda.

(Naredba M. S. št. 21.739 ex 1922.)

Humanitarni ali bolniški fond je dobrodelna institucija, katere namen je, nuditi članom tega fonda in njihovim rodbinskim članom pomoč v slučaju bolezni, telesnih poškodb in smrti.

V dokaz, da je železničar član bolniškega fonda, prejme članski list, ki mu ga izstavi službena edinica. S članskim listom se železničar, odnosno njegovi rodbinski člani izkažejo pred železniškimi zdravniki. Članski listi naj se hranijo, kajti v slučaju, da istega član izgubi, mora plačati za duplikat takso od Din 5—.

Članstvo preneha:

1. z izstopom ali odpustom iz državne prometne službe;
2. s smrtjo člana;
3. z upokojitvijo, ako upokojenec ne izjavi, da želi ostati član bolniškega fonda do smrti;
4. za čas orožnih vaj člana v mirnem času.

Za čas orožnih vaj člana v mirnem času obdrže rodbinski člani vse pravice do bolniške blagajne. Do dajatev pri bolniški blagajni, odnosno do zdravniške pomoči ima pravico član, t. j. uslužbenec žel. drž. prometnih naprav in njegovi rodbinski člani. Za rodbinske člane se smatrajo:

1. poročeni zakonski drug, če živi v rodbinski skupnosti in nima niti zasluzka, niti imetja;
2. zakonski in adoptirani otroci;
3. pastorki(e), vnuki(nje), bratje in sestre, če jih član bolniške blagajne vzdržuje, če nimajo zasluzka oziroma imetja in če niso dovršili 18. leta starosti, ženske pa še, ako niso prej omožene. Za osebe, navedene v 2. in 3. točki, ki so telesno ali duševno bolne in za vsako delo nesposobne, ne velja omejitev;
4. starši, ded in babica člana, in sicer le tedaj, če žive s članom v rodbinski skupnosti, če nimajo imetja, če so nesposobni za pridobitno delo in če jih član vzdržuje;
5. neporočeni zakonski drug, in to tedaj, če dokaže, da mu je nemogoče skleniti zakonit zakon in če nima poročenega zakonskega druga;

6. nezakonski otroci pod pogoji, navedenimi pod točko 3., in le tedaj, če član dokaže, da mu vsled veljavnih zakonov ni mogoče te otroke pozakoniti ali adoptirati. — Oni otroci člana boln. fonda, ki ne stanujejo v hiši, kjer član, ker hodijo v šolo, imajo pravico do zdravniške pomoči in zdravlil le, če stanujejo v kraju, kjer je prometni zdravnik in če se mu prijavijo v to svrhu;

7. pri vdovelih in neoženjenih članih sorodnica ali gospodinja, če stalno živi v članovi hiši ter skrbi za hišo in otroke.

Dajatve bolniškega fonda:

1. brezplačna zdravniška pomoč ob boleznih;
2. brezplačna zdravila, obvezila in drugi pripomočki za zdravljenje;
3. brezplačno zdravljenje v bolnicah, zavodih in kopališčih;
4. ob nosečnosti, porodu in otroški postelji: zdravniška, babična, porodniška in dojijska podpora ter podpora za opremo deteta;
5. denarna pomoč za pogreb;
6. denarna podpora, hranarina, in to le članu boln. fonda, če je vsled bolezni nesposoben za delo in če so mu vsled tega prejemki ustavljeni.

Pravico do hranarine ima član boln. fonda le za dobo 26 tednov. Hranarina se ne more zastaviti, niti uporabiti v druge namene, za kritje dolgov in slično — razen, če član v to privoli.

Če se zdravi član boln. fonda, ki nima rodbinskih članov, v bolnici, dobi za ta čas, ki ga je prebil v bolnici, le  $\frac{1}{4}$  hranarine, poročeni član pa  $\frac{1}{2}$ , odnosno, če znese več, razliko med oskrbnimi stroški v bolnici in med celotno hranarino.

Hranarina se računa pri delavcih, ki so zaposleni na mestih, kjer se dela ves mesec ali pa v turnusu, sledeče: dnevna mezda  $\times 70\%$   $\times$  dnevi bolezni, pri ostalih delavcih pa sledeče: dnevna mezda  $\times$  dnevi bolezni  $\times 7:12$ .

Če želi kdo iti v bolnico ali na kliniko, mora v to svrhu dobiti nakaznico od pristojnega žel. zdravnika, le v nujnih slučajih se sme iti v bolnico brez nakaznice, kar se pa mora naknadno javiti pristojnemu žel. zdravniku. Do zdravljenja v bolnici imajo pravico najdalje:

1. nastavljeni, ki imajo pravico do hranarine, 52 tednov;
2. nenastavljeni, ki imajo pravico do hranarine, 26 tednov;
3. rodbinski člani 90 dni.

#### Višina podpore:

I. Babična pomoč se določa po oblastveno določeni tarifi za babice.

II. Za dežjo opremo znaša:

- a) pri nastavljenih  $\frac{1}{2}$  rednih mesečnih brutto-prejemkov;
- b) pri vseh ostalih se vzame za podlago izračunan 15 dnevni zaslužek.

Te pomoči je deležen član za rojeno dete, ki vsaj četrti dan po porodu še živi.

III. Za dojenje otroka — dojijska podpora — znaša Din 1.50 dnevno, in sicer najdalje za dobo 8 tednov po porodu. Pri uslužbenkah znaša ta podpora dnevno Din 3.—, in sicer po prestanku porodniške podpore, a najdalje 26 tednov. Uslužbenke namreč, ki radi dopusta ne prejema prejemkov, dobe za ta čas porodniško podporo v višini 80% prejemkov, in sicer za dobo 4 tednov pred in 6 tednov po porodu. Taka uslužbenka pa ne prejema v tem slučaju hranarine. Hranarino dobi le v slučaju, če ni bila pred porodom član boln. fonda 3 mesece, a v tem slučaju zopet nima pravice do porodniške podpore.

IV. Podpora za slučaj smrti:

- a) člana znaša 120% enomesečnih prejemkov, in sicer onega meseca, v katerem je član umrl;
- b) zakonskega druga 60% pogrebnine, ki bi pripadala za člana samega (torej 60% od a-slučaja);
- c) za nepreskrbljenega otroka 30% pogrebnine, ki bi pripadala za člana samega (zopet od a-slučaja).

Ako nima umrli član boln. fonda rodbinskih članov, da bi mu preskrbeli pogreb, ima pravico do pogrebnine oni, ki je preskrbel pogreb; v



tem slučaju se poravnajo le faktični stroški, a največ do zgoraj določene višine.

Boln. fond lahko odkloni zdravniško pomoč, če se uslužbenec ali rod-  
binski član namenoma ali v pijanosti poškoduje, če se pretepa ali slično.

## RENTA.

Ako se uslužbenec državnih prometnih naprav poškoduje v službi, dobi za čas okrevanja, če se mu ustavijo prejemki, podpora, ki mora znašati 100% ustavljenih prejemkov.

Ko se ugotovi stalna, popolna ali delna delavna nesposobnost, se zameni denarna podpora z rento.

Ako je poškodovanec popolnoma nesposoben za delo, ima pravico do rente v višini svojih skupnih poslednjih prejemkov.

Ako je poškodovanec deloma nesposoben za delo, se odmeri renta po ugotovljenem % nesposobnosti.

Uprava fondov ima pravico, da zviša ali pa tudi zniža rento, če se ugotovi z odrejenim pregledom, da se je nesposobnost za delo uživalca rente zmanjšala, odnosno zvišala.

Pravico do rente nima oni poškodovani uslužbenec, ki je povzročil svojo nezgodo namerno ali s težko nepazljivostjo.

Rente ne dobiva poškodovani uslužbenec:

1. ki se vrne v službo s polnimi pravicami;
2. ki biva brez dovolitve pristojnega prometnega oblastva nad tri mesece v inozemstvu, in sicer za čas, dokler biva v inozemstvu;
3. ki se obsodi na zapor preko 1 meseca ali odda v poboljševalnico, in sicer za čas, dokler mu je vzeta prostost. V tem slučaju dobivajo rento njegovi sorodniki, ki imajo pravico do rente v slučaju smrti poškodovanca;
4. ki ne ugoti pozivu oblastva na ponoven pregled zaradi ugotovitve zdravstvenega stanja, in sicer vse dotlej, dokler ne ugoti pozivu.

V slučaju smrti ponesrečenca dobi:

- a) vdova brez otrok 40% rente, odmerjene umrlemu možu; b) vdova z enim otrokom 60%, c) z dvema otrokoma 80%, d) s tremi ali več otroki 100% rente. Otroci, nad 18 let stari, ne dobe rente, razen če so telesno in duševno nesposobni za pridobitno delo. Deklice, ki se pred dovršenim 18. letom starosti omože, izgube rento z dnem, ko stopijo v zakon, otrokom pa, ki študirajo, se sme dovoliti renta tudi do polnoletnosti.

## Iz pravilnika za vozne ugodnosti.

I. Pravico do vozovnice po režijski ceni za mešane, osebne in brze vlake imajo:

1. aktivni uslužbenci (nastavljenci) in upokojenci,
2. njih rodbinski člani,
3. stalni rokodelci in delavci, a njih zakonske žene in zakonski otroci le štirikrat mesečno in to samo za mešane in osebne vlake.

Legitimacije, na osnovi katerih se kupujejo režijske vozovnice, so dvojne: 1. ukoričene (s trdimi platnicami), 2. lične listne za delavce in rokodelce ter njih rodbinske člane. Barva ukoričenih legitimacij je: a) za aktivno nastavljeno osebje črna, b) za upokojene in rodbinske člane rdeča. Veljavnost ukoričenih legitimacij podaljšuje direkcija za vsako leto posebej, medtem ko je treba obnoviti listne legitimacije vsako leto.

Na podlagi ukoričenih legitimacij se izdajajo režijske vozovnice za brzovlake samo za potovanje preko 150 km.

II. Do vozovnice za brezplačno vožnjo trikrat letno za privatna potovanja ima pravico poleg oseb, navedenih zgoraj pod 1—3, tudi pomožno pisarniško osebje, a le za svojo osebo. Te vozovnice izstavlja direkcija na osnovi tiskanih prošelj, takozvanih trebovanj.

Otroci nastavljenecv imajo pravico do teh voznih olajšav le toliko časa, dokler jim pripada dodatek (draginjska doklada za otroka) v smislu

čl. 38 zakona o državnem saobračajnem osebju. Otroci moškega spola stalnih rokodelcev in delavcev pa le do 16. leta starosti, neomožene hčere do 20. leta starosti, oboji pa le, če nimajo lastnega zaslužka.

III. Do brezplačnega prevoza selitve imajo pravico aktivni uradniki, zvaničniki in služitelji v sledečih slučajih:

a) pri vstopu v službo, b) pri premostitvi, c) pri selitvi ob priliki upokojitve, d) pri ženitvi v roku 6 mesecev od poroke in e) pri odpustu iz službe, v kolikor ni sledil odpust kot posledica kazni. Pomožno osebje, če je premeščeno v interesu službe, uživa ugodnosti, navedene pod a), b) in c), ako odobri direktor oblastne direkcije. Uputnice za prevoz selitve izdajajo direkcije, in sicer: a) za uradnike z družino do 10.000 kg, b) za zvaničnike in služitelje z družino do 5000 kg, c) za pomožno osebje z družino do 3000 kg, za uradnike brez družine do 3000 kg, za zvaničnike brez družine do 2000 kg, za pomožno osebje pa do 500 kg.

Dovoljen je tudi prevoz umrlega aktivnega uslužbenca na prošnjo družine, in sicer od kraja smrti do kraja, kjer se pokoplje.

IV. Prevoz življenskih potrebščin.

Uslužbenci, ki službujejo v krajih kjer je nemogoče ali težko nabavljati življenske potrebščine, uživajo brezplačen prevoz istih dnevno do 10 kg, razen tega enkrat mesečno brezplačen prevoz življenskih potrebščin v teži do 50 kg (oni, ki imajo družino) ter samci, ako dokažejo s potrdilom oblasti, da živijo v skupnem gospodinjstvu z očetom, materjo, neporočenimi sestrami, katere popolnoma vzdržujejo. Ostalim uslužbencem se dovoljuje na tržnih postajah, kot n. pr. Ljubljana, Maribor, Celje, Ptuj, brezplačen prevoz življenskih potrebščin vsak tretji mesec do teže 50 kg.

Nadalje se izdajajo uputnice za brezplačni prevoz življenskih potrebščin v svrhu preskrbe čez zimo (september-november) uslužbencem z večjo družino v iznosu do 500 kg.

Uslužbenci uživajo tudi brezplačen prevoz posode za nabavo potrebščin mesečno do 10 kg, za mesec september-november pa do 40 kg.

Za preskrbo z gorivom (drvmi in premogom) se dovoljuje samo nastavljenemu osebju letno brezplačen prevoz, in sicer: 1. oženjenim do 5000 kg drv ali 2500 premoga, 2. neoženjenim do 2000 kg drv ali 1000 kg premoga.

V. Letne brezplačne vozovnice uživajo uslužbenci, ki so primorani stanovati izven službenega kraja, in sicer za progno od kraja službenega mesta do kraja bivališča in obratno.

## Iz pravilnika o nošenju službene obleke.

Čl. 1. Postajno, skladiščno, progovno, vozno, kurilniško, delavniško, avtomobilsko, tvorniško, pristaniško in brodsko (parniško) osebje; nadalje osebje, zaposleno v pomorsko-zdravstvenih postajah in lazaretih, pri pomorsko-zdravstveni in rečni policiji, v pomorsko-svetilniških, signalnih in radio-brzojavnih postajah; nadzorniki, kanalski čuvaji, čuvaji nasipov, mostov in drugih objektov državnih prometnih naprav kraljevine Jugoslavije, ki pridejo v dotiko v času vršenja službe z občinstvom, ali opravljajo eksekutivno službo, morajo v službi nositi službeni kroj (obleko) in službene znake, predpisane s pravilnikom za službeno obleko.

Čl. 3. V centralah nosijo službeni kroj samo služitelji, vratarji in nočni čuvaji. Centrale so: ministrstvo prometa, generalna direkcija, oblastne direkcije drž. žel., direkcija rečnega prometa in direkcija pomorskega prometa.

Čl. 40. Ono osebje, navedeno v čl. 1, ki ima v službi nositi službeno obleko, dobiva pomoč za nabavo obleke v smislu čl. 41 pravilnika. Pomoč, ki se daje v denarju, je dvojna: 1. pomoč za prvo nabavo in 2. redna pomoč.

Čl. 41. Pomoč za prvo nabavo službene obleke v enkratnem znesku 600 Din se izplača novopostavljenemu uslužbencu s prvo mesečno plačo.

Redna pomoč, ki se izplačuje letno v enkratnem iznosu, v kolikor je dana proračunska možnost, znaša:

1. za služitelje, zvaničnike in čin. III. kat. IV. grupe, čin. II. kat. V. grupe in čin. I. kat. IX. grupe, 600 Din;

2. za činovnike III. kat. II. in III. grupe, čin. II. kat. III. in IV. grupe in čin. I. kat. VII. in VIII. grupe, 400 Din;

3. za stalne dnevničarje, ki vršijo službo reguliranega osebja, 360 Din;

4. za čin. III. kat. I. grupe, čin. II. kat. I. in II. grupe in čin. I. kat. VI. grupe, v lukah in pristaniščih, 400 Din.

Redovna pomoč se nakaže v to upravičenim uslužbencem enkrat letno. in sicer v platnem spisku prejemkov za oktober, dnevničarjem pa mesečno po 30 Din; dnevničarju, ki vsaj 16 dni v mesecu ne vrši službe reguliranega uslužbenca, ne pripada za ta mesec pomoč za službeno obleko.

Čl. 44. Pravico do prve in redne pomoči zadobi uslužbenec, čim je postavljen po zakonu o drž. prom. osebju in dodeljen v vrsto službe, v kateri je v smislu čl. 1. tega pravilnika predpisana nošnja službene obleke.

Čl. 45 in 46. Uslužbenec si lahko nabavi službeno obleko, kjer hoče, toda v roku 40 dni po prejemu pomoči za prvo nabavo.

Čl. 47 in 48. Od zneskov, ki jih prejme uslužbenec za nabavo službene obleke, se ne vplačuje prispevek za bolniški fond, a zarubiti se smejo le za odplačilo dolga, ki ga je uslužbenec napravil za nabavo službene obleke. Pač pa se odtegnejo sledeči prispevki: 1. v korist rezervnega fonda 10 Din od prve pomoči, 2. 1% od zneska redne pomoči in 3. enkratni znesek od 4 Din za pravilnik o službeni obleki.

## **Iz pravilnika o polaganju strokovnih in inteligenčnega izpita osebja državnih železnic.**

(Objavljen v »Službenih Novinah« saobračajnih ustanova, št. 15 ex 1926 od 1. avgusta 1926, stran 3.)

Iz čl. 1. Službene starešine so dolžni dati na razpolago kandidatom, ki so jim dodeljeni v pouk v svrhu priprave za razne službene panoge, vse službene pripomočke, ki tvorijo predmete strokovnih izpitov, katere morajo polagati kandidati (pripravniki vseh kategorij).

Čl. 13. Potrdilo (uverenje) o položenem izpitu izda kandidatom predsednik komisije, za kar je treba plačati predpisano takso po i. p. zak. o taksah.

V slučaju neuspešnega izpita izda kandidatu komisija tozadevno obvestilo z navedbo roka za ponovitev izpita in predmetov, iz katerih je padel.

Prav tako se dostavi starešini kandidata obvestilo o rezultatu izpita.

Čl. 15. Inteligenčni izpit daje pravico prelaza iz prve kategorije zvančnikov v tretjo uradniško kategorijo, če dotični, ki polože izpit, izpolnijo tudi ostale pogoje, predvidene v III. odstavku, čl. 8. zak. o drž. prom. osebju in če so predhodno položili strokovni izpit, predpisan za njih vrsto službe.

Čl. 16. Predmeti inteligenčnega izpita:

1. gladko čitanje in pisanje službenega jezika v cirilici in latinici;
2. pismena naloga o kakem dogodku v službenem jeziku;
3. računstvo, v kolikor se zahteva za nižje srednje šole;
4. osnovni pojmi iz fizike, v kolikor se zahteva za nižje srednje šole;
5. zemljepis, v glavnih potezah in posebno zemljepis naše države;
6. poznavanje železniških mrež, posebno naših;
7. zgodovina našega naroda v glavnih potezah.

Čl. 19. Predpisuje predmete, predpisane za polaganje strokovnega izpita v poedinih vrstah železniške službe.

## **Osebnne draginjske doklade znašajo mesečno:**

I. Činovniki 3. grupe I. kategorije:

II. draginjski razred:

III. draginjski razred:

Din 935.—

Din 850.—

činovniki 4. grupe I. kategorije in 1. grupe II. kategorije:

Din 990.—

Din 900.—

čिनovniki 5., 6. grupe I. kat. in 2. grupe II. kategorije:	Din 900—	Din 810—
čिनovniki 7., 8., 9. grupe I. kat., 3., 4., 5. grupe II. kat. in 1. grupe III. kat.:	Din 846—	Din 752—
čिनovniki 2., 3. in 4. grupe III. kategorije:	Din 752—	Din 705—
II. Zvaničniki vseh kategorij in grup:	Din 582—	Din 523·80
III. Služitelji obeh grup:	Din 485—	Din 465·60

## Poštna in brzojavna pristojbina.

### Tuzemstvo:

1. Navadna pisma do 20 gramov teže Din 1.—, do 40 gramov Din 1·50, do 60 gramov Din 2.—, do 80 gramov Din 2·50, in za nadaljnjih 50 gramov Din 0·50 več. Dopustna teža za pisma in tiskovine največ 2 kg.

2. Pristojbina za priporočena pisma Din 3.—.

3. Ekspresnina Din 3.—.

4. Dopisnice à Din 0·50.

5. Tiskovine do 50 gramov Din 0·25, in za vsakih nadaljnjih 50 gramov Din 0·50 več.

6. Vzorec brez vrednosti: Pristojbina do 100 gramov Din 0·50, in za vsakih nadaljnjih 50 gramov Din 0·25 več. Samo do ½ kg. Časopis, če ga kdo pošlje komu, se frankira z znamko za Din 0·25 do 50 gramov teže.

7. Nakaznice: Do Din 25.— Din 1·50, do Din 50.— Din 2.—, do Din 100.— Din 3.—, do Din 300 Din 4.—, do Din 500.— Din 5.—, do Din 1000.— Din 6.—, do Din 2000.— Din 8.—, do Din 3000.— Din 9.—, do Din 4000.— Din 10.—, do Din 5000.— Din 12.—.

8. Vrednostna pisma po teži do 20 gramov Din 4.—, do 40 gramov Din 4·50 in za vsakih 20 gramov Din 0·50 več, a po vrednosti do Din 100.— Din 1.—, do Din 500.— Din 2.—, do Din 1000.— Din 5.—, do Din 5000.— Din 10.— in za vsakih nadaljnjih pričetih Din 1000.— Din 1.— več.

9. Zavoji (paketi): največja dopustna teža 20 kg, označba vrednosti neomejena; plačati je treba dostavnino in obrestnino. Ležnina za pakete znaša za vsak dan Din 1.—; zaračuna se ležnina šele tretji dan: do 1 kg Din 6.—, od 1—5 kg Din 10.—, od 5—10 kg Din 15.—, od 10—15 kg Din 30.—, od 15—20 kg Din 40.—.

### Inozemstvo:

za ad 1. Din 3.— Din 4·50, Din 6.— Din 7·50 itd.;

„ ad 2. isto kot za tuzemstvo;

„ ad 3. znaša ekspresnina Din 6.—, pristojbina za carinjenje pisemskih pošilk znaša Din 3.—;

za ad 4. Din 1·50;

„ ad 5. do 50 gramov Din 0·50, do 100 gramov Din 1.—, za vsakih nadaljnjih 50 gramov Din 0·50 več;

za ad 6. za 100 gramov Din 1.—, do 150 gramov Din 1·50 in za vsakih nadaljnjih 50 gramov Din 0·50 več.

**Brzojavke.** Beseda Din 0·50, najmanj se plača za 10 besed, t. j. Din 5.—. Za nujno brzojavko se plača trikratna pristojbina, torej za besedo Din 1·50, najmanj Din 15.—. Nekateri okrajšave, ki se uporabljajo v brzojavnem prometu: Rp — plačan odgovor, R. P. D. — plačan nujen odgovor, P. C. — potrditev prejema, P. C. O. — potrditev prejema nujno, P. C. P. — potrditev prejema s pošto; brzojavna golica stane Din 0·50, priznanica (potrdilo o oddani brzojavki) Din 1.—.

## Obrazci za prošnje.

Obrazci v obliki tiskovin za prošnje, da se prizna rodbinska pokojnina, izplača posmrtnina in podpora, za prosto vozovnico in ostale vozne olajšave, se dobijo pri šefih edinic.

1. Obrazec prošnje za priznanje rodbinske doklade otrokom, ki so dovršili 16. leto starosti, po 150 Din mesečno:

Podpisani prosim na osnovi okrožnice št. 68/VI/24, čl. 10, lit. 7 c, za priznanje draginjske doklade hčerki (sinu), katera(i) redno obiskuje (navesti šolski zavod), kar dokazuje priloženo šolsko potrdilo.

1 priloga.

N. N.

P t u j, dne . . . . . 19 . . . . . prog. čuv., zvan. II. kat.

Če je otrok dela nezmožen, je navesti zdravniško izjavo uradnega zdravnika.

2. Obrazec prošnje za priznanje rodbinske doklade po mesečno Din 80.— otrokom, ki

- a) se uče obrti,
- b) odslužujejo vojaški rok,
- c) so v popolni oskrbi staršev:

Podpisani prosim na osnovi čl. 37 in 38 zak. o drž. prom. osebju za priznanje rodb. doklade sinu (hčeri) X.,

ad a) ki se uči obrti in ga (jo) podpisani vzdržujem, kar dokazuje priložena učna pogodba.

ad b) ki odslužuje kadrski rok v polku (navesti štev. polka), kar dokazuje priloženo potrdilo vojaške komande.

ad c) ki ga (jo) podpisani popolnoma vzdržujem in ker nima sin X (hči) lastnega premoženja.

1 priloga.

Celje, dne . . . . . 19 . . . . .

N. N.

čin. III. kat., nadz. proge.

3. Obrazec prošnje za priznanje 100% stanarine:

- a) če se oženi, b) če nastopi zakonita dolžnost vzdrževanja:

Podpisani prosim za priznanje 100% stanarine na osnovi čl. 35 zakona o drž. prom. osebju, ker

ad a) sem se dne . . . . . 19 . . . . . poročil, za kar prilagam poročni list.

ad b) popolnoma vzdržujem svojega očeta (mater) s katerim(o) živim v skupnem gospodinjstvu in nima nikakih dohodkov.

Potrdilo občinskega urada priloženo.

1 priloga.

Čakovec, dne . . . . . 19 . . . . .

N. N.

nadkretnik, zv. I. kat.

## Jaz in ti.

Prijatelju bodi zmerom iskren, zaupavaj se mu v žalosti in veselju. Srečo uživaj s prijateljem, da boš tudi ti deležen njegove sreče.

Ne vem več, kje sem nekoč bral duhovito razpravo o pravilnem občevanju z ljudmi, mislim pa, da ustrezem marsikomu, če ob kratkem ponovim dragocene misli tiste razprave.

Pazimo, s kom občeujemo in kako občeujemo! Občevanje s sitnimi in malenkostnimi, shajanje z jezavimi in prepirljivimi ljudmi je mučno in — da ne rečem — skoraj kar nezdravo. Najsi je kdo še tako miren in preudaren: — v občevanju s takimi ljudmi se ga kaj kmalu prime nekaj sitnosti in nemirnosti, volja in misli se mu tako rekoč omadežujejo.

Volja in misli ti morajo zmerom biti svobodne, drugače ti pojde v zgubo vsa moč, vsa sreča.

Moč volje in sreča srca nam ustvarjata čisto veselje do življenja. Kdor si je ohranil to veselje, je zares svoboden, močan in srečen. Zakaj zakon o soglasnosti med stvarmi vidnega in stvarmi duševnega sveta je čudovito točen, skladen.

Kadar pa že moraš govoriti s sitnežem ali prepirljivcem, mu nikar nič ne ugovarjaj! Saj bi ga samo še bolj razdražil, prepričal pač nikoli ne.

\* \* \*

Otožnim, obupanim ljudem je vse črno, vse jim spodleti, česar se lotijo, sebi in drugim so v napoto in nadlogo.

Samozavesten človek se ne ustraši nobenih težav, veselega človeka imajo radi Bog in ljudje.

Kdor trpi, mu pomagaj z dobrim dejanjem, z modrim svetom, nikakor pa radovedno ne vtikaj prsta v njegovo rano in ne vrta j po njej z nerodnimi ali neobzirnimi vprašanji!

\* \* \*

Kadar si v družini, bodi prijeten družabnik, ki ve, kaj in kdaj mu je govoriti. Govori le o stvareh, ki jih vsi razumejo ali ki jih vsaj radi poslušajo. V pogovoru se ne razburjaj in ne lasti si pravice vsevedečega in nezmočljivega modrijana. In ni treba zmerom govoriti, ker bi drugače baje ne bil dober družabnik. Tudi kdor je bolj molčeč, je lahko prav prijeten družabnik. Družčina ga ima rada, ker čuti njegove prijetne misli. Zakaj misli so naša magnetična moč, naša duševnost.

Človek z jasnimi, čistimi in samozavestnimi mislimi pomeni veliko vrednoto v življenju. Takega človeka se družčina vselej razveseli, občevanje z njim ji je užitek in počitek.

\* \* \*

Če ti je Bog dal srečo in naklonil dobrega prijatelja, vedi, da imaš živ vrelc dobrot. Iz tega vrelca boš zajemal moči in tolažbe ob uri skrbi in težav.

Sreča se podvoji, če se je veselita dva, kakor se nesreča razpolovi, če jo sočuvstvujeta oba.

\* \* \*

Jezus je rekel v pridigi na gori, da človek ne živi samo od kruha in mesa, marveč veliko bolj od besede božje, ki pomeni življenje. Učenik je hotel reči, da skrbimo tudi za duševno življenje.

In, dragi bravec, ali veš, kaj so knjige?

Knjige so kvintesenca, po božji inspiraciji podana pisateljeva duševnost, so umetniška reprodukcija tvojega in mojega, vsega našega vidnega in nevidnega življenja...

To pomni, da jih boš cenil in vselej imel rad.

A knjige so tudi naši najboljši, največji prijatelji, ki te nikoli ne varajo, če si jih znaš izbirati in zbirati. V otožnosti te tolažijo, mirijo; v sreči te prijetno zabavajo, zmerom pa učijo in vedrijo.

Knjiga je kakor molitev.

Če je molitev pogovor z Bogom, je knjiga iskren, tih presrčen pogovor s tvojim srcem, s tvojim duhom.

Molitev je vez razmerja med otrokom in Bogom Očetom, knjiga pa je gostitelj, ki te vabi za svojo mizo in ki ti streže s hrano duhá za duhá. Iz knjige se pogovarjajo s teboj pravi, živi ljudje in so ti ljubi znanci, ki se jih rad spominjaš.

Ljubi svoje prijatelje, imej rad knjige. Pokvarjene, umazane, počeckane knjige te na ves glas obtožujejo: Kakor kdo ravna s knjigami, tako ravna tudi s prijatelji...

## Prva pomoč ob nezgodah.

Menda ni Ljubljčan, ki bi ne poznal priljubljenega, resnega, človekoljubnega in skrajno vljudnega zdravnika, mestnega fizika in šef-zdravnika rešilne postaje v Ljubljani, g. dr. Mavricija Rusa. Pa tudi med železničarji je gospod doktor že dobro poznan, saj je šel vedno na roko vsakomur in tudi Nab. zadrugi z nasveti in predavanji, ki so imela cilj, pomagati našemu železničarju; g. dr. Rus še vedno vrši tudi službo železniškega zdravnika.

Nismo pogrešili, ko smo se obrnili na njega s prošnjo, da dovoli v letošnjem »Zadružnem koledarju« ponatis važnih nasvetov iz njegove poljudne knjige »Prva pomoč«. Rade volje je gospod doktor ustregel naši prošnji, za kar smo mu dolžni zahvale tudi na tem mestu.

Ker nam prostor v koledarju ne dovoljuje priobčiti bolj obširno opis bolezni, nezgod itd., katerim je vsak človek izpostavljen, smo povzeli iz knjige »Prva pomoč« samo bolj važne točke skoro dobesedno. Vsakemu članu, pa tudi vsakemu železničarju priporočamo, da si nabavi čimprej, dokler jo je še možno dobiti, zgoraj omenjeno knjigo g. dr. Rusa. Žal ne bo tistemu, ki bo to storil.

Rane.

Posebno pri ranah je smotrena prva pomoč nujno potrebna.

### Zakaj se rana gnoji?

To povzročajo neizrečeno majhne klice (kali, bakterije), katerih mrgoli povsodi v prsti, v zraku, pa tudi v vodi, posebno pa v nesnagi.

Kdor hoče torej rano za prvo pomoč pravilno obvezati, mora paziti, da ne pridejo kali vanjo.

Zato morajo biti vse obveze pa tudi roke pomagalčeve očiščene in razkužene. Obvezo razkužimo v vročem vodnem paru. Kali zamro čez nekaj časa v vročini 100° C. Razkužimo jo pa lahko tudi z razkuževalnimi tvarinami, z 1% lizolom, lizoformom, sanitolom (1 žlica lizola v 1 liter vode) ali s kako drugo antiseptično tekočino. Tako napojena obveza pa draži rano in je zato ne moremo priporočati.

Ko prideš k ranjencu, ki ga je treba obvezati, si najprej temeljito roke razkuži! V še tako dobrem zraku, v še tako čisti vodi mrgoli vse polno kužnih kali, katerih oči brez drobnogleda ne morejo videti. Tako jih je tudi vse živo na rokah in naj so videti še tako bele. Zato jih najprvo prav dobro umij z milom, če mogoče v gorki vodi — hladna voda ne raztopi dobro nesnage, potu itd. — potem osnaži roke v razkuženi vodi, v kateri je lizol ali kaka druga razkuževalna tvarina! S tako razkuženimi rokami deni razkužene (sterilne) tančice na rano in jo pritrdi z obvezo! Tudi z razkuženo roko ne prijemaj tančice na tisti strani, ki naj pride na rano, marveč na nasprotni strani ali samo na robu!

Rano obvežeš pa tudi lahko na drug način za prvo pomoč. Namaži okolico rane z jodno tinkturo! Ta tinktura takorekoč vklene vse klice, da nikamor ne morejo. V rano pa vlij eventualno par kapljic peruanskega mazila, ki se razlije po vsej rani, in jo pokrij s sterilno tančico ter zaveži rano tako močno, da se sterilna tančica ne bo premikala, pa tudi ne pretrho, da se ne bo oviral krvni obtok!

Ako teh stvari nimaš pri roki, pokrij rano kar s snažnim robcem ali brisačo itd., da ne pride vanjo prah, pesek ali druga nesnaga! Obvezilo položi na rano z notranjo stranjo, ki se je nisi dotaknil in ki je bila ob likanju kolikor toliko sterilizirana ali razkužena z vročim likalnikom. Priporočati je, da imej vsako zadosti razkuženega obvezila pripravljene. Najprimernejše obvezilo — povoj, tančice — se dobe v lekarnah. Jako praktična so v tovarnah izdelana sterilna obvezila, kjer je vse za obvezo že tako pripravljeno, da se obvezilo lahko precej položi na rano in zaveže, tako da pomagalčeve roke ne prijemajo vezil na več krajih.

### **Za obvezovanje ran pomni posebno:**

Ne dotikaj se rane ne s prstom ne drugače!

Ne umivaj in ne izpiraj rane z vodo, tudi ne razkuževati (desinficirati) s tekočinami ali praški, češ, da bi zamorili kužne kali ali preprečili gnojenje. V novejši dobi so pa spoznali, da razkužljive tvarine škodujejo prerezanim živim tkaninam, ker so bolj ali manj strupene. Zgodi se, da si preprost človek po nasvetu brezvestnega mazača umije rano s svojo vodo (sečjo), ali da jo zamaže z razno šaro, kakor: s kolomazom, z umazanim lojem, z zeljem, z živalskimi odpadki..., posebno v časti so pajčevine, na katerih seveda mrgoli strupenih klic. Radi devljejo na rane tudi liste raznih rastlin, kakor trpotčeve, hrastove itd., kresilne gobe, smodnika, nekateri tudi vate, namočene v železnem kloridu. Tudi to je škodljivo!

Ne devvaj na rano obkladkov!

Ne umivaj okolice rane, prepusti to rajši zdravniku! Ako je pa koža okoli rane le preveč umazana, jo previdno osnaži z bencinom ali pa jo namaži z jodno tinkturo, toda prej dobro pazi, da ne pride pri tem kaj nesnage iz okolice v rano! Zato briši od rane stran ne proti rani!

Pusti rano lepo na miru!

Ne dotikaj se droba, ki sili iz prsne ali trebušne rane! Opusti vsak poizkus, da bi ga spravil nazaj! Pokrij tako rano s čistimi gorkimi rutami, prekuhanimi v kropu! Vse drugo pa prepusti zdravniku.

### **Glede obveze pomni:**

Obveži vsako rano tako, da sta si robova rane kar najbližje drug pri drugem!

Ne devlji neposredno na rano nobenega obliža!



### Krvavitve iz ran.

Odrasli človek ima povprečno 5 do 6 kg krvi. Ako izgubi tretjino krvi, umre. Zato je ena najvažnejših nalog prve pomoči, da ustavi krvavenje kar moči hitro.

Krvavitve iz manjših žil se zelo pomanjša, če dvigneš krvaveči ud in ga držiš kvišku, ker zadržuje njena lastna teža, da ne more tako hitro navzgor. Krvavitve na glavi ustavimo, če tiščimo vratno arterijo — karotido — ob vratne vretence.

Uspešno ustavimo kri na nogi ali roki, če podvežemo krvaveči ud s prožno (elastično) vezjo, ki jo dobro nategnemo in zadržnemo, da ne more kri proti rani. Zato porabimo lahko prožno naramnico (hlačnik), nogavičnico, prožno cev iz gumija za pretakanje vina, prožen pas itd. Če nimaš drugega, zadostuje tudi širok trak, jermen, debelejša vrstica. Če rabiš vrvico, moraš podložiti brisačo ali robec, da vrvica ne zareže v meso.

Več kot dve uri pa ne sme biti podvezan noben ud, sicer zamre!

Pri vsaki močnejši krvavitvi je kajpada treba nemudoma poklicati zdravnika.

V skrajni sili, ako nimaš prav nič drugega pri roki, zatisni krvavečo žilo kar precej s palcem! Ne obotavljaj se, četudi preti nevarnost, da se rana onesnaži, ne išči dolgo obvezil ali prevez! Če se rana onesnaži, je to še zmeraj boljše, kakor pa da ranjenec izkrvavi. Palec naj tišči rano vsaj 10 minut, da se med tem kri dodobra strdi!

### Krvavitve iz votlin.

Najbolj pogoste so krvavitve iz nosa.

Komur hudo kri iz nosa teče, naj leži tako, da sta mu glava in hrbet precej višje, ali naj sede; sedé pa ne sme glave predse povešati, ampak naj jo drži naravnost pokonci! Odpni mu tesno obleko! Ukaži mu, da si sam zatisne nosnice in drži neprenehoma mirno stisnjeni približno 10 minut, da se kri strdi in zamaši krvavečo žilico. — Krvaveči naj se nikar ne usekuje, naj ne govori, naj ne kašlja in naj se ne odhrkava, ker bi se strjena kri iz nosnice odplavila in bi krvavitve ne ponehala. Dobro je tudi, ako vtakneš košček ledu v krvavečo nosnico.

Ako krvavitve pri vsem tem ne odneha, mu s tanko šibo ali s topim koncem svinčnika potisni kakor mezinec velik kos razkužene tančice ali pa čiste vate ob dnu nosa v nosno votlino in jo tako dobro zamaši! Včasih odteka potem kri zadaj, posebno če drži bolnik glavo nazaj upognjeno, kar ni prav.

Ne dajaj mu skozi nos njuhati gorke ali mrzle ali s kisom pomešane vode. V krvaveče uho potisni zamašek čiste antiseptične gaze in z njo dobro zamaši uho! Glavo naj drži krvaveči pokonci! Na krvaveče uho devlji mrzle obkladke!

Iz ust teče kri največkrat, če se izdere ali izbije zob. Na krvavečo rano naj drži bolnik mrzle vode nekaj trenutkov mirno v ustih. Preden se voda ogreje, jo nadomesti z drugo, mrzlo! Pri tem pa ne sme krvaveči grgrati in se izplakovati, ker bi voda lahko odplavila že strjeno kri iz rane in bi se krvavitve zopet povečala. Če krvavi rana močneje, si zamaši zobno luknjo z gazo ali vato in krepko stisni čeljusti! Krvavitve v kratkem poneha, če pritiska zamašek enakomerno in neprestano približno 10 minut na rano.

Zobe naj dere samo zdravnik.

Če krvavi žrelo, naj požira bolnik ledene koščke ali sneg ali sladoled ali prav mrzlo vodo — grgrati pa ne sme.

### Opekline in oparine.

Če se komu vname obleka na telesu, naj nemudoma leže na tla in naj se valja po njih, da se ogenj hitro uduši in da so poškodbe manjše!

Kdor pride gorečemu pomagat, vrzi ga takoj na tla, ga zakriji s kakšno odejo, s prtom, preprogo, rjuho, plaščem, svojo suknjo ali s kako drugo primerno stvarjo, ki jo more v naglici dobiti, in ga valjaj po tleh, da se ogenj zaduši. Šele nato naj ga obilo polije z vodo, da pogasi še morda tlečo obleko. Potlej ga spravi v gorko posteljo! Opeklega nikdar ne slači in ne sezuvaj! Če se je obleka kje sprijela z opeklino, obreži prilepljene dele obleke ali perila in jih pusti, kakor so, ter odreži in snemi samo tiste, ki se niso sprijeli! Ran ne čisti z ničemer! Nikar pa ne devlji na opeklino moke, testa, sira, krompirja, sladkorja, soli, pepela, smodnika... kakor delajo še vedno mazači!

#### Razjedline.

Preden razjedlino obvežeš, izbriši ostanke jedke tvarine in razjedlino dobro izplakni z vodo!

Pri apnu ne rabi vode, marveč olje!

#### Ozeblina.

Trajen mraz povzroči splošne in krajne škodljive izpremembe v telesu. Kdor najde zmrzlega reveža, naj ga odpravi v hladen prostor! Prijemaj, prenašaj in polagaj ga rahlo, da se ne prelomi kakšen zmrzel ud! V mrzli sobi oprezno razreži obleko in obutev razenj ter ga drgni s snegom ali z mrzlimi mokrimi krpami! Deni ga v mrzlo posteljo! Poskušaj mu dalj časa in previdno pomagati z umetnim dihanjem! Ko se začne zavedati, ga drgni z žganjem in ga okrepčaj najprvo s hladnimi pijačami, z močnim vinom, s Hoffmannovimi kapljicami, s konjakom, rumom, žganjem, pozneje pa z gorkim čajem, črno kavo...

Nikakor pa ne smeš zmrzlega takoj prenesti z mraza na toplo ali celo k zakurjeni peči, češ, da bi se siromak prej ogrel. Ponesrečenec bi lahko pri tej priči umrl za otrpnjenjem srca.

Zmrzlega tudi ne slači in ne sezuvaj, da se ne zlomi kakšna kost! Tudi posamezne zmrzle dele je potreba najprvo drgniti s snegom ali z mrzlimi mokrimi cunjami. Ozeblino namaži s čistim oljem ali mazilom ter jo obveži kakor opeklino.

#### Umetno dihanje.

Kdor priskoči po blisku ali električnem toku poškodovanemu na pomoč, naj skuša pomagati nezavestnemu ali težko ali slabo sopečemu z umetnim dihanjem!

Onemoglega položi v dobrem čistem zraku vznak iztegnjenega na tla, klop ali posteljo tako, da moreš od vseh strani do njega! Deni mu malo slame ali zvite obleke pod pleča, tako da mu leži glava nekoliko nižje kakor prsi! Očisti mu usta in nos! Pazi, da se mu jezik ne pomakne ali da ne pade nazaj in da ne pokrije vhoda v sapnik! Ako je treba, priveži mu jezik z robcem ali širokim trakom ob brado! Nato poklekni ali stopi za njegovo glavo, primi ga za vsako roko pod komolecem ter dvigni in potegni njegove roke preko njegove glave za njegovo glavo, tako da se njegove roke na ležišču dotikajo. To dviganje rok nad glavo in za glavo mu dvigne in razširi prsi in zrak mu udari v pljuča. Tak je umetni vdih! — Po kratkem presledku mu predeni roke spet nazaj k spodnjim delom oprsja in jih pritisni ob straneh ob koš! Ta pritisk prsi zoži in zrak šine iz pljuč! To je umetni izdih! Oboje ponavljaj po šestnajstkrat vsako minuto, kakor človek povprečno diha.

#### Poškodbe po blisku in elektriki.

Ob nevihti ne stoj pri telefonu, pri peči, pri železnem križu ali omrežju oken! Najbolj nevarno je pod kapom, kjer lije voda. — Na polju postoj daleč od dreves, zlasti posameznih in visokih! Sredi ravnine počeni!

Nevarno je ob nevihti tudi pod visokim drevesom v gozdu. Večletna opazovanja so dognala, da strela najrajše udari v hrast, najmanjkrat pa v bukev. — Če si v gozdu, je torej še najboljše, da poiščeš zavetje pod bukvi!

Ne prijemaj ne cele ne odtrgane električne žice veletoka, pa tudi ne druge žice, ki se je v snegu ali viharju odtrgala in padla na žico električnega veletoka ter je potem takem v zvezi z nevarnim veletokom!

Žico, ki se dotika ponesrečenca, odstrani s suho leseno palico! Če tega ne moreš, je treba ponesrečenca iz električnega toka potegniti!

Pomagalec naj dobro pazi, da se telesa ponesrečenčevega ne dotakne z golimi rokami, dokler je oni v dotiki z žico in torej v krogu veletoka, sicer bi bil pomagalec sam v smrtni nevarnosti. Preden se moreš ponesrečenca brez nevarnosti dotakniti, moraš pretrgati veletok, ki vre skozi njegovo telo v zemljo. To dosežeš najlažje s tem, da sam sebe osamiš, izoliraš, to je, da stopiš na dobro suho les, na suho desko, suho seno ali slamo, suho rjuho ali odejo in oviješ roke s suhim prtom in tudi pod ponesrečenca potisneš kako suho podlago! Te suhe stvari so namreč slabi prevodniki elektrike. Pri njih se električni tok ustavi in ne more več v zemljo — električni tok se ne more skleniti. Če so pa navedene stvari mokre, električnega toka ne ustavijo, ker je voda dober prevodnik elektrike in se tedaj krog električnega toka zopet sklene. Ne prijemaj torej ponesrečenca, ki ima radi dežja ali snega ali znoja zmočeno obleko!

Če srce slabotno bije, da se žila komaj še čuti, masiraj pešajoče srce tako, da primerno močno in hitro zaporedoma tolčeš ali bobnaš po osrčju!

#### Strupene rane.

K strupenim ranam štejemo ugriznine steklih živali, kačji pik, pik čebel, os, sršenov, škorpionov itd.

Steklost izbruhne največ po ugrizu steklih psov ali mačk. Steklino spoznaš na izpremenjenem obnašanju psa: žival je čemerna, manj poslušna, razburjena, noče nič jesti, gloda in požira cunjje, les, prst, papir, slamo in druge neužitne in neprebavne stvari.

Strup, ki povzroča steklost, je v slinah in deluje samo, če pride neposredno v kri. Ubitega steklega psa je oddati živinozdravniku ali najbližjemu konjedereu; živinozdravnik bo po raztelesenju psa oddal njegove možgane v preiskavo.

Pri človeku, ki ga je ugriznila stekla žival, se pokaže steklost po 2 do 6 tednih ali pa šele čez več mesecev.

Človek, ki ga je ugriznila stekla žival, naj se nemudoma odpravi v Pasteurjev zavod v Celje ali Zagreb, kjer cepijo ljudi uspešno proti steklini.

Rana po kačjem pikju se obveže kakor vsaka druga. Pičenemu daj piti mnogo žganja, ki ga tak človek mnogo več zmaga kakor nepičen.

Zoper pik mrčesov se rabi salmijak. Iz rane je treba odpraviti želo ali žalec čebel itd.

Samo ob sebi je umevno, da je treba k nevarnim strupenim ranam poklicati zdravnika.

#### Zmečkanine.

Če se zmečka sklep, se izlije kri v sosedne tkanine in v sklep, ki oteče. Za prvo pomoč zadostuje mrzli obkladki pa mir.

#### Izvin in izpah.

Pomagalec naj nikar ne skuša izpahnjati sklep uravnati, to naj pusti zdravniku. Vsako potezanje ali natezanje izvinjenih ali izpahnenih sklepov je lahko škodljivo. Za prvo pomoč pri izvinu in izpahu zadostuje kakor pri zmečkaninah: mir in mrzli obkladki. Vsak izpah naj se kar moči kmalu uravna. Zato je treba takoj poiskati zdravniške pomoči. Čim dalje se uravnava odlaša, tem težja je pomoč.

### Pretres živcev ali šok.

Živčni pretres je težka poškodba, ki nastane po udaru ali sunku na trebuh ali na prsi, ali če se človek povozi ali hudo poškoduje ob stroju ali če se razdražijo živi zbog velikih bolečin ali po močnih dojmih, ki morejo zbuditi strah in grozo, ob pogledu na rane, na požar, ob preteči železniški nesreči... Večkrat so poleg živčnega pretresa tudi težke telesne poškodbe.

Za prvo pomoč položi poškodovanca tako, da mu je glava niže nego noge! Odstrani ali odpni mu vso tesno obleko in drgni ga s suhimi krpami ali krtačami, zlasti po dlaneh, mečih in podplatih! Potem ga zavij v gorke odeje in mu daj prav gorkega čaja, kuhanega vina, kave s konjakom, rumom ali žganjem, da se okrepi srce.

### Pretres možganov.

Možgani se pretresejo, če učinkuje sila posredno ali neposredno na lobanjo ali zgornjo hrbtenico.

Za prvo pomoč odpni bolniku vso ozko obleko! Spravi ga v posteljo v mirni, poltemni sobi! Položi ga tako, da mu je glava vodoravno, zavij ga v gorke odeje! Ko se zave, mu daj piti vroče kave, konjaka, žganja itd. Najbolj pa potrebuje miru. Zato odslovi vse radovedneže in nadležne obiskovalce!

### Božjast ali padavica.

Božjast ali padavica ni redka. Največkrat se loti človeka v dobi dozorevanja. Božjastni so posebno otroci božjastnih staršev, pa tudi otroci, ki so bili njih starši, ded ali babica (stara mati) umobolni ali pa pijači vdani. Slabotni, shujšani ljudje, pijanci dobe božjast lažje, kakor zdravi, krepki.

Nezdravnik pomaga božjastniku s tem, da mu dene pod telo, posebno pod glavo blazin, odej, oblačil, preprog, trave ali detelje, slame, skratka vse, kar more v naglici dobiti za mehko ležišče, da se božjastnik ne potolče in ne poškoduje na golih tleh. Potem mu odpni obleko! Med zobe mu previdno vtakni leseno žlico ali kaj drugega ne pretrdega, da se ne ugrizne v jezik in da si ne ulomi zob.

Zdaj pa je treba pustiti božjastnika na miru, da napad izdivja in sam poneha.

Nevedni ljudje, hoteči pomagati, so takoj pripravljeni, da bi božjastniku izvili in iztegnili oba palca, ki sta krčevito stisnjena v pesteh. To pa bolniku čisto nič ne pomaga, ampak napad le pohujša in podaljša. Utegne se tudi prigraditi, da pregoreči pomagači palec izpahnejo ali pa celo zlomijo. Torej palcem mir! Zabraniti je tudi vsako drugo sirovost in odstraniti vse nepotrebne priče, ki le zijala prodajajo.

Dokler se božjastnik ne zave, mu ne smemo vlivati nobenih pijač, ker bi utegnila tekočina priti v sapnik in bi spravili bolnika v smrtno nevarnost.

### Solnčarica.

Obolelega je treba (če mogoče, še preden pade) takoj odvesti ali prenesti v senco na hladem kraju! Ondi ga položi tako, da mu leži glava najvišje! Slecí ga do pasu, odpni mu tudi hlačni jermen, umij mu glavo in prsi z mrzlo vodo in devaj mu mrzle obkladke na čelo in srce! Če je zastalo dihanje, je treba uvesti umetno dihanje! Ko se zave, mu daj večkrat piti hladne vode ali mleka, limonade, slatine, nikakor pa ne vina, žganja, piva, kave, ruskega čaja...

Znaki vročinskega mrtvouda in načini pomoči so enaki kakor pri solnčarici.

### Kolika ali krči v trebuhu.

Takemu bolniku pomagaš za prve trenutke, če mu devlješ jako gorke obkladke na trebuh. Najbolje je, če ga spraviš v posteljo. Daj mu dosti gorkega kamiličinega čaja ali gorkega mleka. Tudi gorka kopel bolečine olajša. Na vsak način pa je treba takoj poklicati zdravnika!

## Zastrupljenje.

Strupi ali otrovi so tvarine, ki so že v jako majhnih množinah zdravju in celo življenju skrajno nevarne. Največ strupov pride v telo skozi usta in želodec, drugi skozi pljuča, živalski strupi pa z ranami.

Bolniku pomagaš, če mu daš razotrova ali leka proti strupu (protivnega ali nasprotnega strupa). Leki proti strupu delujejo različno.

### Dobro pomni:

Zoper kisline so nasprotni strupi lugi!

Zoper luge so nasprotni strupi kisline!

Proti kovinskim strupom (živemu srebru) in njih solem (sublimatu) je lek beljak.

Proti rastlinskim strupom je lek čreslovina (tanin).

Strupov in protivnih strupov je toliko, da jih tukaj ne moremo vseh navesti. Pokličí takoj zdravnika!

## Zadušenje pri jedi.

Bolnika udari s pestjo nekolikokrat med lopaticami po hrbtu po medplečju (pa ne sirovo). Taki udarci zdražijo prsi, da močno zakašljajo in pri tem vržejo zagozdeno tvarino iz žrela. — Večkrat je pomoč tudi uspešna, če pritisneš bolniku prsi ob rob peči ali vrat ali omare in ga udariš večkrat kratko po medplečju. Ob tem se mora zrak iz pljuč umakniti in porine nevarni kos venkaj.

Vselej pa je treba poslati po zdravnika in ga obvestiti, kaj se je zgodilo, da vzame potrebno orodje s sabo, zakaj včasih je treba sapnik zarezati.

## Utopljenje.

Človeka, ki je v nevarnosti, da v vodi utone, more rešiti spreten in pogumen plavač. Rešitelj ne sme prijeti utapljajočega se nikdar od spodaj, ker se sicer utegne ponesrečenec v smrtnem strahu njegovih rok in nog tako okleniti, da se rešitelj ne more gibati, in utapljajoči more rešitelja s sabo pod vodo potegniti, da sta potem oba v smrtni nevarnosti. Rešitelj primi ponesrečenca od zadaj, za suknjič ali za ovratnik, za kito ali pa tudi pod pazduhama in plavaj na hrbtu z njim na breg! Prime ga lahko tudi z eno roko od zadaj preko prsi, z drugo pa si pomaga na hrbtu plavajoč. Omedlelega prime rešitelj lahko ob čeljusti z obema rokama in vleče na hrbtu plavajoč s sabo. Vselej naj bosta rešitelj in ponesrečenec na hrbtu v vodi.

Kdor hoče utapljajočega se rešiti s čolnom, ga more potegniti v čoln samo na sprednjem ali na zadnjem koncu, nikdar pa ne ob podolgasti strani, ker bi se čoln drugače utegnil prevrniti. Če potapljajoči se ni daleč od brega, ga moraš rešiti tudi, če mu pomoliš drog ali veslo ali mu vržeš vrv ali svojo hitro slečeno suknjo in ga z njo potegneš na suho.

Kdor se vgrezne v led, naj se skuša tako obrniti, da bo ležal s prsmi in iztgnjenimi rokami na ledu!

Kako pomagaš utopljenцу, ki leži kakor mrtev pred tabo?

Najprvo si ovij kazalec z ruto ali robcem in očisti mu usta in nos, kjer je nemara kaj povodnega peska, blata ali mahu! Nato ga sleci do pasu! Položi ga s trebuhom na kup obleke ali na hloed ali čez svoje koleno, tako da vise noge in glava nekoliko navzdol. S čelom naj leži na svojih rokah, tako da so usta in nos prosti. Da izteče voda iz pljuč in iz želodca, mu stisni z rokama večkrat rebra ob straneh. Nikdar pa ne smeš utopljenca postaviti na glavo, kar se po škodljivi stari navadi, žal, premnogokrat stori. Tu preti ponesrečencu nevarnost, da mu pride preveč krvi v glavo in da ga udari mrtvoud.

Nato ga položi na hrbet in mu pomagaj z umetnim dihanjem, četudi je po ponesrečenju poteklo že več časa. Medtem naj pa kdo drug s suhimi gorkimi krpami drgne ponesrečenca po golem životu, da se mu truplo ogreje in da začne kri bolje krožiti. To je zelo važno in se ne sme opustiti. Ko se zave, ga spravi v toplo posteljo in mu daj kuhanega vina ali čaja s konjakom ali rumom ali gorke kave!

## Zadušenje s plini.

Nikdar ne smeš vstopiti v prostor, poln omamljivega plina, z gorečo vžgalico ali svečo ali odprto svetiljko, zakaj ti plini se radi vnamejo in eksplodirajo. Pač pa smeš imeti s seboj električno svetiljko ali Davyjevo varnostno svetiljko.

Zastrupljenca je treba nemudoma prenesti na plano, na dober zrak. Urno ga sleci do pasu in ga skušaj obuditi z umetnim dihanjem ter ga naposled okrepčaj!

## Obešenje.

Obešencu je treba hitro pomagati. Prereži ali prestriži takoj vrv ali jermen, ki mu stiska vrat! Če visi, ga je treba prijeti in ga varno položiti na tla, da ne pade in da se ne poškoduje. Nato ga poskušaj obuditi z masažo srca in potem z umetnim dihanjem.

## Besnost.

Besnega obvladati je silno težko, ker se upira s tako močjo, kakršne bi ne pričakoval od njega nihče. Treba mu je vzeti vse nevarno orodje, pa tudi jermena, trakove, brisače itd. Ob izbruhu besnosti je treba več ljudi, da bolnika kolikor moči izlepa zavijejo v odeje in povežejo z rjuhami, da se bolnik ne more premikati. Surova sila bi ga le še bolj razdražila, zato naj se, če le mogoče, ne rabijo jermena, vrvi. Ravnajte z njim kolikor moči obzirno in usmiljeno!

## Koliko rastlinskih hranilnih snovi odvzamejo rastline zemlji pri žetvi.

Rastlina	odvzame na 1 ha (hektarju) zemlje					
	pri žetvi od kilogramov	sestavnih delov mineralij in dušika v kilogramih				
		kalijski (K <sub>2</sub> O)	apna (CaO)	fosf. (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	dušika (N)	
pšenica . .	1100 zrnja 300 sneti	2000 slame	20·83	6·43	14·33	34·64
rž . . . .	900 zrnja 150 sneti	2500 slame	27·51	8·85	14·76	28·71
ječmen . .	1200 zrnja 300 osin (Grannen)	1800 slame	27·75	10·46	13·66	30·72
oves . . .	1100 zrnja 250 sneti	2200 slame	45·43	11·49	14·08	35·04
koruza . .	1300 zrnja 800 storžev	2500 slame	47·46	12·73	16·88	34·56
grah . . .	1600 zrnja	2000 slame	35·88	33·53	20·38	78·08
krompir .	15.000 gomoljev (sadeža), 2000 zelenja (krompirjevke)		93·57	16·07	26·98	58·40
travn. seno nem. detelja (za seme)	2000 sena 300 semen	1800 sena	31·94	19·08	8·50	31·00
nem detelja v cvetju .	16.000 trave ali 4000 sena		21·79	28·95	12·26	25·35
			69·44	75·04	20·80	76·80

## Trajanje brejosti pri nekaterih živalih.

Začetek	Konec brejosti pri						
	mački	psici	svinji	ovci	kozi	kravi	kobili
1. januarja	25. febr.	4. marca	3. aprila	3. junija	3. junija	7. oktobra	6. decembr.
5. febr.	1. aprila	8. aprila	4. junija	8. julija	8. julija	6. novemb.	5. jan. prih. leta
2. marca	26. aprila	3. maja	29. junija	2. avgusta	2. avgusta	6. decemb.	4. febr. prih. leta
1. aprila	26. maja	2. junija	29. julija	1. septemb.	1. septemb.	5. jan. prih. leta	6. marca prih. leta
1. maja	25. junija	2. julija	28. avgusta	1. oktobra	1. oktobra	4. febr. prih. leta	5. aprila prih. leta
i.t.d.							
Brejest traja	56 dni	63 dni	120 dni	154 dni	154 dni	280 do 285 dni	350 dni

## Koliko zrn ima en gram zelenjadnega semena in koliko časa rabi, da vzkali.

Vrsta semena	Zrn na 1 g	Skali v dneh	Kalivost semena traja let
Karfijola . . . . .	300	4—7	3—4
Zelje . . . . .	250—300	5—8	4
Ohrovt . . . . .	300	5—8	4
Koleraba . . . . .	250	4—7	3—4
Repa . . . . .	500	4—7	4
Korenje . . . . .	900	11—15	3
Peteršilj . . . . .	750	15—20	2—3
Rdeča pesa . . . . .	50	8—10	4—5
Zelena . . . . .	2000	14—20	3
Salata . . . . .	800	8—10	2—3
Endivija . . . . .	700	6—8	4
Radič . . . . .	600	8—10	2—3
Motovilec . . . . .	800	10—14	3
Redkvica in redkev . . . . .	100	6—8	4—5
Kumare . . . . .	40	6—8	4—5
Paradižnik . . . . .	—	12—14	4—5
Paprika . . . . .	200—250	—	3
Meloncane . . . . .	—	12—14	3—4
Špinača . . . . .	100	5—6	3—4
Grah . . . . .	4—6	8—10	3—4
Fižol . . . . .	1—2	12—14	2—3

*Zadružniki! Zadruga je Vaša last!*

## Mere in uteži.

DOLŽINSKA MERA:  $1\text{ m} = 10\text{ dm}$ ,  $1\text{ dm} = 10\text{ cm}$ ,  $1\text{ cm} = 10\text{ mm}$ ,  
 $1\text{ m} = 10\text{ dm} = 100\text{ cm} = 1000\text{ mm}$ ,  
 $1\text{ km} = 1000\text{ m}$ ,  
 $1\text{ Mm} = 10\text{ km}$ .

Čitaj: m = meter, dm = decimeter, cm = centimeter,  
mm = milimeter, km = kilometer, Mm = miriameter.

PLOŠČINSKA MERA:  $1\text{ m}^2 = 100\text{ dm}^2$ ,  $1\text{ dm}^2 = 100\text{ cm}^2$ ,  $1\text{ cm}^2 = 100\text{ mm}^2$ ,  
 $1\text{ a} = 100\text{ m}^2$ ,  
 $100\text{ a} = 1\text{ ha}$ .

Čitaj:  $\text{m}^2 =$  kvadratni meter,  $\text{dm}^2 =$  kvadratni decimeter,  $\text{cm}^2 =$  kvadratni centimeter,  $\text{mm}^2 =$  kvadratni milimeter, a = ar, ha = hektar.

PROSTORNINSKA MERA:  $1\text{ m}^3 = 1000\text{ dm}^3$ ,  
 $1\text{ dm}^3 = 1000\text{ cm}^3$ ,  
 $1\text{ cm}^3 = 1000\text{ mm}^3$ .

Čitaj:  $\text{m}^3 =$  kubični meter,  $\text{dm}^3 =$  kubični decimeter,  $\text{cm}^3 =$  kubični centimeter,  $\text{mm}^3 =$  kubični milimeter.

$1\text{ hl} = 100\text{ l}$ .

Čitaj: hl = hektoliter, l = liter.

UTEŽNA MERA:  $1\text{ kg} = 100\text{ dkg}$ ,  $1\text{ dkg} = 10\text{ g}$ ,  
 $1\text{ q} = 100\text{ kg}$ ,  $1\text{ tona} = 10\text{ q} = 1000\text{ kg}$ .

Čitaj: kg = kilogram, dkg = dekagram, g = gram, q = cent, kvintal ali stot, t = tona.

Ali veš, kaj je konjska sila, atmosfera, kalorija, volt, ampere, ohm in watt? Poslušaj:

1 HP, t. j. KONJSKA SILA — 75 kgmetrov (mkg), je sila, ki je potrebna za dvig 75 kg v eni sekundi 1 meter visoko ali 75 kg 10 metrov visoko. 1 konjska sila je 736 wattov.

1 ATMOSFERA je pritisk zračnega tlaka na zemljo v višini morske površine in znaša 1'033 kg na  $\text{cm}^2$ .

1 KALORIJA je množina toplote, potrebna, da segreje 1 kg vode za 1 stopinjo Celzija.

VOLT je enota za merjenje električne napetosti, ki žene pri uporabi 1 ohma skozi prerez voda tok 1 ampera.

AMPERE (izgovarjaj: ampèr) je enota za merjenje jakosti toka, ki v eni minuti izloči 1973 miligramov bakra.

WATT je produkt volta in ampera; z njim označujemo učinek, ki ga izvrši 1 ampere močan tok pri napetosti 1 volta.

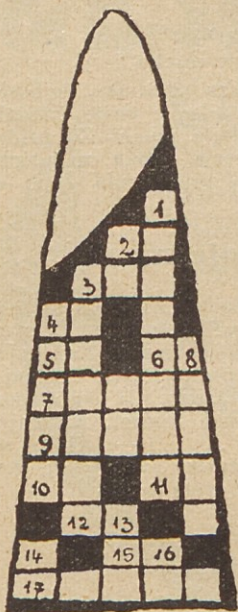
Z OHM-om se meri upor električnega voda. Ta enota upora — ohm (izgovarjaj: om) — je določena po 1 m dolgi živosrebrni nitki s prerezom 1  $\text{mm}^2$  pri 0° C.

Skratka: Z volti označujemo napetost, z amperi jakost, z ohmi upor in z wattii učinek električnega toka. Imena volt, ampere, ohm in watt so vzeta istoimenskim učenjakom.

Pomni tudi: Danes imamo dvoje vrste žarnic: 1. brezračne, 2. polnjene s plinom. Pri istem svetlobnem efektu porabijo žarnice, polnjene s plinom, manj kWh (kilovatnih ur) torej manj toka.



## Križanka „Sladkor“.



### Navpično:

1. član zadruga
2. vzklik
3. pomoč
4. državni urad
8. divja žival
13. riba
14. žito
16. oziralni zaimek

### Vodoravno:

2. predlog
3. del sobe
4. predlog
5. predlog
6. golazen
7. vrvica
9. draga rastlina
10. ploskovna mera
11. egiptovski bog
12. igralna karta
15. del kolesa
17. vrsta blaga

## Žepna ura kot kompas.

Ob solnčnih dnevih lahko določimo zemeljske strani s žepno uro, in sicer takole: Ako držimo uro predpoldne vodoravno v roki in jo tako obrnemo proti solncu, da kaže mali kazalec naravnost proti solncu, tedaj nam kaže sredina — levo od številke XII — med malim kazalcem in številko XII jug, popoldne pa — desno od številke XII — sever.

## Črtanica.

Iz naslednjih besed črtaj po en zlog. Črtani zlogi, po vrsti črtani, dajo poziv zadruga svojim članom:

Vlada, Malgaj, svoboda, jedro, priba, prihranki, kepa, predpriprava, krema, bandit, sinica, solzavost, pridružiti, Maggi, žepar, brglez, sani, pečar, Jevnica.

## Zlogovnica.

Iz zlogov a, a, a, an, be, da, gel, ja, li, le, na, nos, ra, ra, ta, uk, vo, zeg je napraviti 9 besed sledečega pomena:

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 1. gora na Notranjskem | 6. igralni instrument      |
| 2. naplačilo           | 7. vzdihovanje, jok (srb.) |
| 3. rastlina            | 8. nebeško bitje           |
| 4. oče                 | 9. žensko krstno ime       |
| 5. tekočina            |                            |

Prve in potem tretje črke, čitane navzdol, imenujejo železničarsko združno institucijo.

## Sprememba razpoloženja.

A.: „Povejte mi, zakaj se Vi načete oženiti?“

B.: „Ah, nimam za to prav nikakega veselja.“

A.: „Verjemite mi, da bo tudi za Vas prišel dan, ko boste obžalovali, da ste bili nasprotnik ženitve. Pomislite, da se boste čimdalje bolj stari in okrog Vas bo vse puščobno. Poglejte mene! Ko pridem zvečer iz službe domov, me čaka pripravljena večerja, ženka mi pripravi prijetno postelj in prične govoriti in govori, govori in ne jenja — oh, da bi jo kap zadela.“

## Postavite ga na moje mesto . . .

V vasi G. na Nemškem je pastor pričel pridigo s sledečim uvodom: „Torej, predragi, danes bom govoril o sv. Bartolomeju. Ta svetnik je prav malo znan, še manj njegovo življenje, njegovo delovanje. Kam naj bi ga uvrstil? Ali mogoče poleg sv. Petra? Tu že sedi apostol Pavel. Ali naj ga posadim poleg apostola Pavla? Tu že sedi apostol Janez. Ali naj ga postavim poleg apostola Janeza? Tu že zopet sedi apostol Andrej. Ali naj ga postavim poleg apostola Andreja? Tu že zopet sedi . . . . . —“ Tedaj se vzdigne iz klopi star posestnik in zavpije proti prižnici: „Veste kaj, gospod pastor, posadite ga v to klop na moje mesto, jaz grem domov.“

## Loterija.

Gospodična Mladička: „Zakon, rečem ti, je res loterija!“

Gospodična Starička: „Prosim te, povej mi, kje bi lahko kupila srečko?“

## Dober računar.

Učitelj: Janezek, koliko sta 2 in še 2 jabolki?

Janezek vstane in molči.

Učitelj: No, Janezek, pomisli, če ti dá mati zvečer dve jabolki in drugo jutro preden greš v šolo, še dve jabolki, koliko jih boš imel?

Janezek: Samo dve!

Učitelj: Kako to?

Janezek: Ker bi dve snedel že prejšnji večer.

## Neverjetna nezgoda.

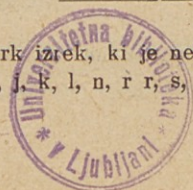
Prvi prijatelj: Bog te živi, Rajko! Kje si tičal tako dolgo, da te ni bilo videti nikjer? Zakaj si tako žalosten?

Drugi prijatelj: Veš, dogodila se je nesreča. Neki pes je ugriznil mojo taščo.

Prvi prijatelj: Moje obžalovanje! Ali se nahaja gospa tašča v Pasteurjevem zavodu? Vsekakor pa bo moral gospodar psa plačati odškodnino.

Drugi prijatelj: Kaj še! Odškodnino sem moral jaz plačati gospodarju psa, ker je pes po ugrizu stekel.

Sestavi iz sledečih črk izrek, ki je nekje natisnjen v tem koledarju:  
a a a a a, d, e, g, i, j, k, l, n, r, r, s, š, t, u, u, v, z, z, ž ! !



# A.&E. SKABERNE

## LJUBLJANA

Uvoz in prodaja  
manufakturnega  
blaga

**Na drobno!**  
**Na debelo!**

## Vinocet

tovarna vinskega  
kisa d. z o. z.  
Ljubljana

Telefon 2389

nudi

**najfinejši in naj-  
okusnejši namizni  
kis iz pristnega vina**

Zahtevajte ponudbo!

Tehnično in higijenično naj-  
moderneje urejena kisarna  
v Jugoslaviji

Pisarna:

Ljubljana, Dunejska c. 1a/II.



Trgovina in  
izdelovalnica  
dežnikov in  
solnčnikov

Preobleke in  
popravila se  
točno izvr-  
šujejo pri

**A. GASTRAUN**  
Ljubljana, Prešernova 42

**JOSIP PETELINC, LJUBLJANA** blizu Prešernovega spomenika ob vodi

Najboljši vir: volnenih in flor-nogavic, usnjenih rokavic, čipk in vezenin, raznih gumbov, trakov, galanterije, pletenin, povoščenega platna (Wichsleinwand), palic, žepnih robcev — TELEFON 2913 **Na malo! Na veliko!**

## KNJIGARNA

za vse šolske, leposlovne in znanstvene knjige

### *Antikvarijat*

nakup in prodaja starih knjig

### *Pisarniške potreščine*

za šole, urade, zasebnike (tudi na debelo), svinčnike, lintnike, poslovne knjige, risalna orodja itd. priporoča

## NOVA ZALOŽBA

r. z. z o. z.

v Ljubljani, Kongresni trg

*Cenjene gospodinje zahtevajte vedno*

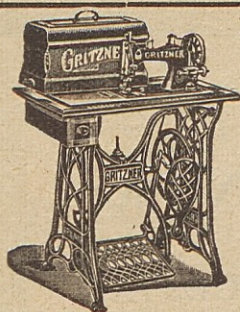
*samo*

*Franz - ove testenine*

*ker so najboljše in najcenejše*

## **Zadružniki!**

*V stavbnih zadevah obračajte se vedno na lastno stavbno zadrugo »BAJTAR«!*



Najboljši v konstrukciji in najlepše  
opreme šivalni stroj in kolo je

## Gritzner in Adler

istotam švicarski pletilni **Dubied** in  
**urania** pisalni stroji. Ugodni plačilni  
pogoji. — Pouk v vezanju in krpanju  
(Stopfen) brezplačen. Edinole pri:

**JOSIP-U PETELINC-U, LJUBLJANA**  
blizu Prešernovega spomenika ob vodi

## IVAN LAPAJNE

TOVARNA KEM. IZDELKOV  
LJUBLJANA • MOSTE



Priporoča :

»SVETOL« neprekosljivo  
čistilo za kovine, okna in  
zrcala. JADRAN-kremo,  
mast za usnje in parketno  
voščilo

## DOLNIČAR & RICHTER

TOVARNA VSEH VRST SVEČ  
PRALNEGA PRAŠKA  
IN NOČNIH LUČIC  
ZNAMKE „ZORA“



Račun pri poštni hranilnici po-  
družnica Ljubljana št. 13.552  
Telefon interurban 2623  
Brzozavke: »Zorasveče« Ljubljana

## Železničarji ~ hranilci!

Upoštevajte  
ob vsaki priliki  
obstoj lastne kreditne zadruge!

Vlagajte pridno in oskrbite se  
za starost!

**LJUBLJANSKA** USTANOVLJENA  
LETA 1900  
**KREDITNA BANKA**

CENTRALA:

**LJUBLJANA, DUNAJSKA CESTA**

Delniška glavnica:  
Din 50.000.000.—

Skupne rezerve ca.:  
Din 15.000.000.—

Naslov brzojavkam: Banka, Ljubljana  
Telefon šte.: 2861, 2413, 2502, 2503

PODRUŽNICE:

Brežice  
Čelje  
Črnomelj  
Kranj  
Maribor

Metković  
Novi Sad  
Novo mesto  
Ptuj

Rakek  
Sarajevo  
Slovenjgradec  
Split  
Šibenik

**SE PRIPOROČA ZA VSE BANČNE POSLE**



**IVAN KOŠENINA**  
**VELEMESARIJA V LJUBLJANI**

**Prodajalna:**  
**Galusovo nabrežje 41**

**Stanovanje:**  
**Kolodvorska ulica 6**

PRODAJA MESO  
PRVOVRSTNIH  
VOLOV, TELET IN  
PRAŠIČEV TER  
PRVOVRSTNE  
MESNE  
IZDELKE

**TELEFON 2878**



# **KEKSI, VAFELJNI, BISKVITI**

NAJBOLJŠI PRI

**B. PAUER, DRUŽBA  
Z O. Z., LJUBLJANA**  
TOVARNA KEKSOV IN VAFELJNOV

TVORNICA METEL

**IVAN ZUPANČIČ**

L J U B L J A N A

KERSNIKOVA ULICA št. 5

priporoča svoje priznane najboljše izdelke



**Zahtevajte cenike!**



Marmelade: mešana „Nektar“, marelična, jabolčna in češpljeva, malinova marmelada (Jam). Brusnice. Sadni sokki: malinovec, citronada, oranžni sok itd. Esence: rum-esenca itd., priporoča:

**Srečko Potnik in drug**

Ljubljana, Metelkova ulica št. 12



**Zahtevajte cenike!**



Spoštovana gospodinja,  
zahtevajte

**Kolinsko cikorijo**

in gotovo boste dobila  
prvovrsten pridatek h kavi!

## Oblačilnica za Slovenijo

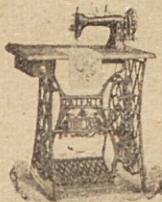
r. z. z o. z.

Ljubljana, Miklošičeva cesta 7

priporoča svojo bogato zalogo manufakturnega blaga prvovrstnih čeških, nemških in angleških tovarn. Državni nameščenci dobe blago tudi na obroke proti predložitvi legitimacije

## Ivan Jax in Sin, Ljubljana

Gospodarska cesta št. 2



**Šivalni stroji**, izborna konstrukcija in elegantna izvršitev iz lastne tovarne. — 15 letna garancija. — Vezenje se poučuje pri nakupu brezplačno. — **Pisalni stroji „Adler“**; **kolesa** iz prvih tovarn Dürkopp, Styria, — **Plešilni stroji** vedno v zalogi.

Posamezni deli koles in šivalnih strojev

Daje se tudi na obroke

Ceniki franko in zastoj

## ANDREJ ČEKADA

Trgovina z usnjem  
in čevljarскими potrebščinami

**LJUBLJANA**

Sv. Petra cesta 16

## ANT. KRISPER - LJUBLJANA

Trgovina galanterijskega blaga  
Tovarna čevljev

MESTNI TRG ŠT. 26 / STRITARJEVA ULICA ŠT. 3



# C. MENARDI

KOMISIJA TER IMPORT  
KOLONIJALNEGA BLAGA  
ZALOGA MARSEILSKEGA MILA „HERCULE“  
**LJUBLJANA**  
TRUBARJEVA UL. 2  
TELEFON INTERURB. 2062

Brzjavni naslov: MENARDI

## TRBOVELJSKI PREMOG

NAJLEPŠA DRVA DOBAVLJA

## J. POGAČNIK

LJUBLJANA  
BOHORIČEVA 5  
TELEFON ŠTEV. 2059

CENE ZMERNE, POSTREŽBA TOČNA!

## Lekarna pri „ZLATEM JELENU“

Mr. Ph. R. Sušnik  
Ljubljana, Marijin trg  
Telefon 2115

Moderno urejena lekarna

Zaloga vseh domačih in tujih zdravilnih sredstev, mineralnih vodá, obvezil, kirurških in mineralnih predmetov. Zdravniške ordinacije se izvršujejo točno in natančno po predpisih. — Oblastveno koncesionirana oddaja strupa. — Pošne pošiljke obratno.

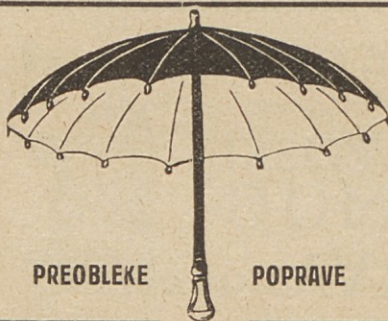
Obleke za moške, fante in  
dečke kupite najceneje pri

## **Josip Ivančič, Ljubljana**

Dunajska c. 7 in Šelenburgova ul. 1.

**Železničarji!**

Zahtevajte nakaznico pri Nabavljalni zadrugi.



PREOBLEKE

POPRAVE

**L. MIKUŠ, LJUBLJANA**

Ustan. 1839 Mestni trg 15 Telef. 2282

## **Dežniki**

Na malo - Na veliko

## **CELESTINA GLAVNIK**

trgovina južnega in domačega  
sadja ter vsakovrstne zelenjave

**LJUBLJANA, POGAČARJEV TRG št. 1**

Telefon šte. 2492 — Naslov brzojavkam: GLAVNIK LJUBLJANA

**NIZKE CENE!**

**SOLIDNA POSTREŽBA!**

## **Siegel & drug**

platneno, konopneno  
in bombažno blago  
**Ljubljana**

lastne mehanične tkalnice  
**Svitavy ČSR, Wien**

Ust. l. 1882

# POSOJILNICA V MARIBORU

r. z. z o. p.

NARODNI DOM

Obrestuje hranilne vloge z dnevno  
razpolago po 5 $\frac{1}{2}$ %, na trimesečno  
odpoved po 7 $\frac{1}{2}$ %

Stanje hranilnih vlog

Din 90,000.000.—

Rezervnih zakladov nad

Din 5,000.000.—

Tel. št. 2108

Ustanovljeno leta 1881.

## AND. JAKIL

tovarna usnja in čevljev d. d., Karlovac

Brzozavke: Jakil Karlovac

Telefon: ravnateljstvo 118, pisarna in tovarna 70.

### PROIZVAJA:

Vaches krupone, okrajine, vratove, notranjke, telefino, rjavo in črno, kravine, rjave in črne, kipse cugane. Bokscalf, goveji boks in ševret v vseh barvah.

Solidna kvaliteta.

Čevlje, moške, ženske in otroške iz boksa in ševreta v vseh barvah, iz telefine in kravine; moderne, amerikske, nav. delavske (bakanče)

Elegantna izdelava iz čistega usnja.

RAZNOVRSTNO POHIŠTVO  
ZA OPREMO STANOVANJ

**IVAN ĐOGAN**

**LJUBLJANA**

DUNAJSKA CESTA 17 TELEFON 32-61

USLUŽBENCEM DRŽ. ŽE-  
LEZNIC TUDI NA OBROKE!

Velemesarija

**FRANC SLAMIČ**

**LJUBLJANA**

Gosposvetska cesta 6

priporoča:

Najfinjše sveže meso:  
volovsko, telečje, prašičevo.  
Štajerska perunina.

Delikatesne mesne izdel-  
ke: hrenovke, safalade, kranj-  
ske klobase, praška šunka,  
razne salame, pečenice in  
krvavice.

Izborne mesne konzerve  
in pastete, ki so najpriklad-  
nejši in najokusnejši provijant  
za polovanja in izlete.

Cene nizke!

Točna postrežba!

Radensko  
vodo piti  
pomeni  
zdrav in  
mlad ostati!

# **Delniška družba pivovarne „Union“**

**Ljubljana**

**Pivovarna in sladarna**

Podružna tovarna za špirit in kvas:

**v Liubljeni I.**

poštni predal 45

**(p. r. T. Götz)**

v Mariboru

Priporoča svoje izborne izdelke, in sicer

**svetlo in črno pivo**

v sodih in steklenicah

---

---

**Pekovski kvas (drože). Čisto rafiniran špirit**

---

---

Telefon: Ljubljana 2310 in 2311, Maribor 23

Brzovjavke: Pivovarna Union Ljubljana-Maribor

## **JOSIP KORDIS**

**LJUBLJANA, KLADEZNA ul. 9**

izdeluje

najboljšo »LUX«-kremo in vazelin, mast za čevlje in usnje ter parketno voščilo.

## **JERNEJ JELENIČ**

**LJUBLJANA, STARA POT ŠT. 1**

---

nudi prvovrsten špiritov in vinski kis po konkurenčnih cenah

---

---

STARA TVRDKA  
USTANOVLJENA LETA 1886

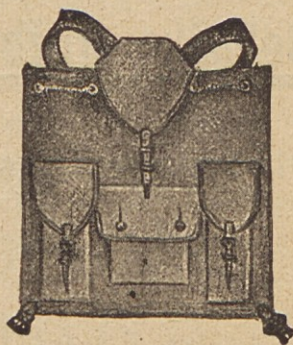
---

TELEFON 2578

# OCARINJENJE

vseh uvoznih in izvoznih in tranzitnih pošiljk oskrbi hitro, skrbno in po najnižji tarifi

**RAJKO TURK**, carinski posrednik, **Ljubljana**, Masarykova c. 9 (nasproti carinarnice). - Revizija pravnega zaračunavanja carine po meni deklariranega blaga in vse informacije brez plačno



## FRANC ZORN

D. Z. O. Z.

**LJUBLJANA VII**

Lepodvorska 23

Izdeluje: nahrbtnike (Rucksäcke), žoge (lopte), aktove, šolske mape in šol. torbice, sportne jermene in vrečice za trg

# SIDOL

najboljše sredstvo za čiščenje kovin. Pri nakupu pazite v lastnem interesu na  
i m e

# SIDOL

## Produkcija vinskega in špiritovega kisa

družba z o. z.

Ježica

pri Ljubljani

nudi  
najfinejši  
namizni kis  
iz vina



**TELEFON  
INTERURBAN  
2451**

**ČEKOVNI  
RAČUN  
13.691**

**JOS. ERZIN**

**IRG. AGENTURA IN KOMISIJA**

**LJUBLJANA**

**ZRINJSKEGA CESTA 8**

PRVA HRVATSKA TVORNICA SA-  
LAME, SUŠENA MESA I MASTI

**M. GAVRILOVIĆA SINOVI D. D.**

**PETRINJA**

Brzojavni naslov:  
Gavrilovič — Petrinja

Interurban telefoni:  
Sisak 42 — Petrinja 4

GLAVNO ZASTOPSTVO IN  
ZALOGE ZA SLOVENIJO

**FRANC PALME**

**CELJE**

Cankarjeva ul. 7  
Telefon 38

**LJUBLJANA**

Gospodsvetska c. 7  
Telefon 2376

**MARIBOR**

Koroška cesta 8  
Telefon 86

**ENRILO** **dovršen nadomestek zrnate kave** priporoča se najtopleje vsakemu gospodinjstvu.

**ENRILO** z mlekom daje izvrstno **belo kavo** zelo prijetnega teka in okusa. — Poraba

**ENRILA** je vsled njegove izdatnosti zelo po ceni.

**ENRILO** omogoča uživanje kave tudi vsem onim, katerim je zrnata kava prepovedana, ali jim pa ne ugaja. — Izdeluje tovarna:

**HENRIK FRANCKA SINOVI D. D.**  
**ZAGREB**

Telef. interurb. 2547  
Poštni predal št. 200

**Zahtevajte cenike!**

Naslov za brzojavke:  
**STELE PIELICK**

**M. STELE & I. PIELICK**

TRGOVINA S SADJEM, ZELENJAVO  
IN DEŽELNIMI PRIDELKI NA DEBELO

**LJUBLJANA**

Pisarna: Šolski drevored (Semenišče)  
Skladišče v lastni hiši, Tabor šte. 12

Nudi vedno najceneje vseh vrst južno  
sadje, katero uvaža direktno od produ-  
centa, posebno pomaranče in limone

**Za vagonška naročila zahtevajte posebne cenike!**



**POZOR!**

**O  
Z  
O  
R**



**ZELEZNICARJI!**

Najtrpežnejši, najsolidnejše izdelani in najcenejši so le „DOKO“-čevlji, ki jih izdeluje priznana najboljša domača tvornica čevljev

**IVAN ČARMAN**  
**V ZGORNJI ŠIŠKI**

Izdelujem vse vrste čevljev, nepremočljive iz juhte, damske, otroške, gamaše i. t. d.

Trgovina: Prešernova ulica št. 9 (na dvorišču)

Železničarji, ki so člani Nabavljalne zadruge, si jih nabavijo lahko v zadrugi

**KNJIGOVEZNICA**

JUGOSLOVANSKE TISKARNE R. Z. Z O. Z.

PREJ **K. T. D.**

LJUBLJANA, KOPITARJEVA ULICA 6/II

**nudi**

vsakovrsne poslovne knjige, pisalne podkladke, črtan, nečrtan, kariran ali risalni papir, zvezke vseh vrst, mape, pepita-notese, trgalske bloke, nadalje tridelne raznobarvne vstopnice, male bloke računov, odjemalne knjižice itd.

# Vsebina.

	Stran
Koledarski del . . . . .	5
Kraljevska rodbina Karagjorgjevičev . . . . .	33
Zadružnikom . . . . .	35
Sestava odborov zadružnih institucij železničarjev v Ljubljani . . . . .	36
Iskre in iskrice . . . . .	37
Pijonirji zadružne ideje . . . . .	38
Drobcí iz gospodinjstva (Krek Cilka) . . . . .	43
Dom „Saveza nab. zadrug drž. uslužbencev“ v Beogradu (s sliko) . . . . .	65
Domače ognjišče (Čerček Srečko) . . . . .	66
Kolonija „Bajtar“ (2 slike) . . . . .	73
Tehnična stran gradnje stanovanjske hiše (Ing. F-n) . . . . .	74
Naša kreditna zadruga (Jeras Ernest) . . . . .	83
Življenjska umetnost in mi (-as-) . . . . .	86
Izvlečki iz: zakona o pridobitvi pokojnine . . . . .	91
zakona o državnem prometnem osebju . . . . .	92
delavskega pravilnika . . . . .	95
zakona o praznikih . . . . .	97
pravilnika o postranskih prejemkih . . . . .	98
pravilnika o bolniškem fondu . . . . .	101
pravilnika za vo/ne olajšave . . . . .	103
pravilnika o nošenju službene obleke . . . . .	104
pravilnika o polaganju strokovnih in inteligenčnega izpita . . . . .	105
uredbe o draginskih dokladah . . . . .	105
Poštne in brzojavne pristojbine . . . . .	106
Obrazci prošenj . . . . .	107
Jaz in ti (Zorec Ivan) . . . . .	108
Prva pomoč . . . . .	109
Koliko rastiinskih snovi odzamejo rastline zemlji pri žetvi . . . . .	116
Trajanje brejosti pri nekaterih živalih . . . . .	117
Koliko zrn ima 1 gr zelenjadnega semena in koliko časa rabi, da vzkali . . . . .	117
Mere in uteži . . . . .	118
Zabavni kotiček . . . . .	119
Inseratni del . . . . .	121



**2** krat  
prihranite



**ČAS** IN **DENAR**  
**SCHICHTOVO**  
**JELEN MILO**

**STOEWER**



**STOEWER'S  
GREIF**



**STOEWER  
RECORD**



**STOEWER  
ELITE**



SVETOVNOZNANI  
IZDELKI  
IZ TOVARNE

**STOEWER A.G.**  
**§ 15 LETNIM JAMSTVOM**

DOBITE TUDI  
PROTI UGODNIM  
PLAČILNIM  
POGOJEM PRI

**LUD. BARAGA**  
**LJUBLJANA, ŠELENBURGOVA 6**  
SPECIJALNA MEHANIČNA DELAVNICA

