

Poštnina plačana v gotovini

1931

DRŽAVNO TOŽILSTVO v LJUBLJANI

Došlo 25. VI. 1931

ΣΤΟ VII.

~~Kralj~~ ~~Priloga~~

ZADRVCAR.

G · L · A · S · I · L · O · N · A ·

B · A · V · L · J · A · L · N · Σ

Z · A · D · R · V · G · Σ · V · S ·

L · V · Ž · B · Σ · N · C · Σ · V ·

D · R · Ž · A · V · N · I · H

Ž · Σ · L · Σ · Z · N · I · C

L J V B L J A N A VII.



S.

R.

Uporaba premoga v domači kurjavi

Premog se deli po svoji kakovosti v tri velike skupine, in sicer v črni premog, rjavi premog in lignit. V Dravski banovini in v naši kraljevini sploh se pridobiva po največ rjavega premoga in lignita, črnega premoga je le malo. Ligniti radi svoje slabe kurilne moči v splošnem ne pridejo v poštev za domačo kurjavo. Pri nas se uporablja v to svrhu izključno le rjavi premog.

Premog se pridobiva v rudnikih, in sicer z ročnim ali pa mehanskim odkopavanjem. Pri enem ali drugem načinu odkopa ostane gotovi del premoga v večjih kosih, gotovi v manjših, en del pa odpade tudi na drobiž. Tako, kakor se premog v jami odkopava, se izvozi na dan in tam se šele potem loči v razne vrste, ki se v splošnem nazivajo kosovec, kockovec, orehovec in zdrob. Zdrob se uporablja izključno le v tovarnah in torej ne pride v poštev za domačo kurjavo. Za to kurjavo se pri nas uporablja po največji meri kosovec, v zadnjem času pa prehajajo odjemalci tudi na kockovec in celo na orehovec. Naziranje mnogih odjemalcev premoga, da bi bil kockovec ali orehovec nekak premog druge, torej slabše vrste, je popolnoma napačno, ampak se s temi označbami hoče le povedati to, da so posamezni kosi samo veliki prilično ko pest, označba orehovec pa že sama po sebi pove, v kako velikih kosih se sortira ta premog. V splošnem sortirajo rudniki premog v nastopnih primerih:

kosovec vsebuje komade od ca. 70 mm dalje
kockovec od približno 30 do 70 mm
orehovec od približno 15 do 30 mm
zdrob izpod 15 mm.

Uporabljivost premoga odvisi v splošnem od njegove kurilne vrednosti, ali še točneje povedano, od tega, koliko toplotnih točk pri gorenju razvija. Toplotne točke, ki se označujejo z besedo »kalorija«, se merijo na poseben način. Pri nas najbolj znani premogi, ki pridejo za domačo uporabo v poštev, razvijajo pri gorenju približno nastopne toplotne točke (kalorije):

Zabukovca	prilično	5000	kalorij
Trbovlje	„	4950	„
Hudajama	„	5300	„
Zagorje	„	4800	„
Hrastnjik	„	4900	„
Rajhenburg	„	4700	„
Lješa	„	4900	„
Sv. Neža - Liboje	„	5200	„
Št. Janž	„	4300	„

Kdor hoče zmanjšati izdatke za kurjavo, bo kupoval vedno le premog, ki pri vsaj enaki ceni napram drugemu premogu daje večjo vročino.

Najdražji v ceni je vedno kosovec, cenejši je kockovec, še cenejši je orehovec. Pri nas so odjemalci premoga navajeni, ponajveč rabiti kosovec.

Dušan Letica, Beograd:

Povodom desetgodišnjice zadrugarstva javnih službenika

Prilike, u kojima je nastalo naše zadrugarstvo, još su nam u svežem sećanju. Pravci gospodarske politike, u mnogim državama pa i kod nas, prvih godina po svršenom ratu ostali su u osnovnim crtama neodređeni. Radilo se u frakcijama, na dohvat, i unutra i spolja. U opšte postavljanje problema i njegovo korenito rešavanje nije se ulazilo. Za to je trebalo više vremena, a valjalo je žuriti, sređivati i uređivati što, kako i koliko se moglo. Novi život zastrujao je na sve strane ujedinjenje otadžbine svežom snagom, bez daha. Sve uredbe i odredbe jedva su kasale za njim ili ostale nemoćne pred njim. Svak je hitao napred, putem zanj najprečim, ma i neoprobanim, i bez skrupula žurio je postavljenom cilju. Merila i lična i moralna, zabačena su. Zvani i nezvani, ljudi od struke i oni bez sprema, nađose se u lice. Sve se bacilo na pozornicu lake zarade u mutnim odnosima gospodarskog života, a najviše u vrtlog svakovrsnog posredništva. Državni finansijski stroj zaostaje. Potrebe državnih finansija rastu, a mogućnost stvaranja odgovarajućih prihoda neiskorišćuje se. Budžetske godine, trgovinski i platni bilansi daju negativne rezultate. Novac gubi u vrednosti; cene pijačne skaču.

U takvim, eto, prilikama javni službenici, upućeni redovno, na jedini izvor prihoda, na svoje prinadležnosti, nađose se u više no prekarnom položaju. Povremeno podizanje prinadležnosti bila je za njih časovita pomoć. Brzo ju je gutala neuravnoteženost pijačnih cena. Valjalo se pobrinuti na drugi način i javnim službenicima stvoriti mogućnost, kako bi svaku nekonomsku situaciju u budućnosti mogli mirnije prihvatiti i lakše preturiti. Taj put mogao se naći jedino u zadrugarstvu, ako i kad se ono pravilno shvati, i pravilno i ustrajno u njemu radi. Sama Kraljevska Vlada preko ondašnjeg Ministra finansija, počivšeg Koste Stojanovića, usvojila je ovo stanovište kao najcelishodnije za dobro javnih službenika, i donela je zakonske odredbe o stvaranju i širenju zadrugarstva javnih službenika obezbeđujući mu ujedno i osnovna materijalna sredstva.

Inaugurisanjem ovog zadrugarstva javni službenici upućeni su, da kroz svoje zadruge, udruženim sopstvenim snagama, sami obezbeđuju solidnost i stabilnost svoje materijalne egzistencije.

Ideja je obručke prihvaćena. Zadruge javnih službenika, prirodno i prvenstveno formirane kao nabavljачke, nicala su jedna za drugom. Kolo zadruga u njihovom Savezu bivalo je sve veće. U njima se gledao i očekivao spas i oslonac materijalni. Ali, kao u svakom novom poslu, tako i naše zadrugarstvo nije ostalo pošteđeno od negativnih činioca. Njih je bilo mnogo, i spoljnih, i unutra, u krilu samog zadrugarstva. Oni spoljni, koji su rezultirali iz našeg ondašnjeg opšteg gospodarskog stanja: nestalnost pijaćnih cena, padanje vrednosti novca, nepouzdanost i nesolidnost nabavnih vrela, neobuzdana, nesolidna konkurencija i t. d., dakle, svi oni elementi, koji su poljuljali i rušili tolike, pa i oprobane gospodarske jedinice, nisu mogli umrtviti zadružnu misio, ma da je nameš zadrugarstvu nedostojalo još potrebno iskustvo. Nabavljачko zadrugarstvo je pozvano, da na se uzme ulogu i brigu posrednika, te da se, probija kroz sve iskrsele zapreke u putevima obrtanja gospodarskih dobara.

Za naše tek poniklo zadrugarstvo bili su mnogo opasniji oni drugi negativni činioci, oni, koji su izbijali u krilu samih zadruga. Naše zadruge formirane su odmah, na osnovu zakona. Na kvalitete i zadrugarsku svest uzadruženih pojedinaca nije se gledalo. U zadruge su ušli i ljudi, koji su mislili, da će iz njih poteći med i mleko samo od sebe. Iz takve sredine, i bez dovoljnih kriterija birane su i formirane prve uprave. Od nejakih ustanova, još u pivoju, misli zadružnom još neproniknuti zadrugari, hteli su odjednom sve imati. Na žrtve sa svoje strane nisu pomišljali. Poznato nam je, kako se iz činovničkih krugova viknulo, zahtevalo i uspelo, da se ustave ona neznatna, privremena odbijanja od plata, namenjena obrazovanju centralnog zadružnog kapitala. Sredstva jevtina, po potrebi besplatna neka daje Savez; u Savezu pribrani kapitali namenjeni su činovništvu, iz njih valja potrebe službenika jevtino i na prečac podmiriti, ma i po cenu gubitka; zadruga mora da ima odmah sve što zadrugar treba; cene moraju biti manje od pijaćnih; zadrugaru se mora pružiti obilan kredit! Gde nema ovih i drugih probitaka, zadruga je promašila svoj cilj, i ne treba da postoji! Svoje potrebe podmiriće svak po slobodnom izboru, gde za shodno nađe! Evo ovde, iz tog neosvetljenog kuta, izbijali su najopasniji neprijatelji našeg zadrugarstva. Ne kažem namerni, nego neprijatelji iz neobaveštenosti, iz nepoznavanja suštine istinskog zadrugarstva.

»Imati koristi od zadruge«, ne sme se postaviti kao zahtev za svaki slučaj. To je samo cilj njezin. Do cilja dospeti, valja podneti i potrebne žrtve, i lične i materijalne, u svakome poslu, pa i u zadružnom. Korist od zadruge uslovljena je zadrugarskom postojanosti u svakome slučaju, ličnoj požrtvovnosti svakog zadrugara, objektivnošću ocenjivanja pojedinacnih uspeha i neuspeha i svih činjenica važnih za napredak zadruge, kao i taktičnim i smišljenim saradivanjem sviju. Ko drukčije misli i radi, taj

deluje negativno u svojoj zadrugi. On joj možda i nehotimično ometa prosperitet, ili i same temelje potkopavanja. Ovakve elemente u zadrugi treba na vreme uočavati i svu im pažnju obratiti. To je dužnost svakog svesnog zadrugara. Što se daje svratiti, uputiti i ispraviti, lepom reči i bratskom taktičnošću popravljati, a što se ne da, što pre eliminisati iz zadružnog organizma, da se zaraza spreči, da se kuća ne upali. To zahtevaju od nas, danas i buduće veliki interesi našeg i visoki rezon zadrugarstva uopšte.

Prvih deset godina svoga rada naše zadrugarstvo imalo je mnogo posla i brige u suzbijanju ovih unutarnjih neprijatelja. Izdržana borba bila je dobra škola, u kojoj smo naučili, da je svaka ona zadruga, koja je imala na čelu dobru zadrugarsku upravu, umela uticaj i negativnih činilaca paralisati i svoj opstanak i napredak obezbediti. I, stoga je jedna od primarnih dužnosti zadrugara, da na čelo zadruge, njezinu upravu, probiraju i biraju između sebe, bez ikakvih ličnih pobuda i obzira, ono što je zadrugarski najbolje. Nesebični, neumorni, vazda na straži i braniku zadružnih interesa i zadrugarskih načela, puni takta i zadrugarske svesti članovi uprave, umeće slomiti svaku zapreku, ukloniti svaki negativni upliv, uvesti i održavati istinsko zadrugarstvo u svojoj zadrugi.

One naše zadruge, koje su na svoje čelo postavile prave, svesne zadrugare i požrtvovne članove svoje, s reda danas prosperiraju. Živih primera imamo, hvala Bogu, ceo niz. One danas krepko koračaju, i ne mogu im više nauditi nikakvi negativni elementi. Mnoge od njih mogu da budu postavljene kao primer zadrugarstva, i služiti kao nauka šta se zadrugarstvom može postići. Obratno, oni zadrugari, koji nisu obraćali pažnju na potrebne lične kvalitete pri izboru članova uprave, i dozvolili da u nju uđu zadrugakrsi nepodobna lica, podsekli su sami koren normalnog razvitka svoje zadruge. Ili nedovoljno aktivne, nedovoljno požrtvovne, ili nedovoljno zadojene zadružnim načelima, uprave zadruga brzo su malaksale i povukle se pred negativnim elementima, prepuštajući zadružni dom da ga potresaju, otkrivaju i razaraju vihuri rođenih negativnih sila.

Posle navršene prve dekade našeg zadrugarstva, možemo ipak sa zadovoljstvom utvrditi, da su primeri posrtanja naših zadruga samo sporadični. Ono što nije imalo životne snage, toga je, prirodno, već nestalo. One pak zadruge, koje su prvim godinama svoga života postradale, a u krilu svome imale povučениh, neiskorišćenih zadrugarskih snaga, danas ih izbacuju na površinu i s njima uspešno razbuktavaju učmali život svoj. Ustrajnošću na tom putu, one će se stalno krepiti i dizati, i stati ubrzo u red ostalih svojih snažnih, zdravih i moćnih drugarica.

Možemo biti zadovoljni sa našim desetogodišnjim uspehom, naročito s toga, što je ova naša prva zadrugarska proba održana na terenu nabavljачkom, a ovaj teren u zadrugarstvu najizložniji. Na njem se najviše javljaju svi oni negativni elementi, o kojima je bilo napred reči. Naše nabavljачko zadrugarstvo probilo se kroz njih, a i kroz one opšte ekonomske teškoće, i danas u mnogo kutova naše otadžbine čvrstom nogom stoji.

Iskustvo, koje smo platili u toj probnoj vatri, gubitkom nekoliko zadružnih nedonoščadi, i nekoliko zadruga, koje nisu umele da bolje u se pogledaju, i iz sebe samih glavnu svoju snagu potraže i koriste, to iskustvo biće nam putokaz i najbolja pouka za budućnost. Posle prevaljenog detinjstva u nesređenim ekonomskim prilikama, a sa pribranim desetogodišnjim iskustvom, našem ojačanom nabavljačkom zadrugarstvu otvaraju se danas na osvojenom terenu novi vidici uspešnog rada u novim svetlim danima mlade i poletne Jugoslavije.

Staranje oko širenja, održavanja i jačanja nabavljačkog zadrugarstva, i apsorbovanje disponibilnih sredstava u njem, nije dozvoljavalo Savezu, da se odmah, paralelno, posveti i organizovanju i obezbeđenju jevtinog kredita javnim službenicima na zadružnoj osnovi. A, možda je to bilo i bolje! Da se pošlo uporedo, lako da bi zabeležili u nabavljačkom radu negativan uspeh. Neoprobani još, zadrugari više bi se svrstali u kreditnom zadrugarstvu gde je korist neposrednija. Iz njih bi crpeli jevtin kredit i upotrebljavali ga van nabavljačkih zadruga. Ušteda izdataka na posredničku dobit, koja je jedan od razloga osnivanju nabavljačkih zadruga, bila bi promašena ili ograničavana. Kad je većina nabavljačkih zadruga već definitivno utrla svoj put, iz krila Savezova povedena je nova akcija za stvaranje novih srestava za ostale zadatke njegove. Blagodareći tadašnjem Ministru finansija, eminentnom poborniku zadrugarske ideologije, gosp. Dr. Bogdanu Markoviću, i naklonosti Kraljevske Vlade prema razvitku i napretku zadrugarstva, ta su srestva i obezbeđena. Danas imamo u svome jakom zadružnom kolu lepi broj kreditnih zadruga, koje javnim službenicima pružaju kredit jevtiniji, no ma koja druga novčana institucija. Imamo među njima i tako jakih, sa takvim rezervama, da su u mogućnosti pružiti i srednjeročne kredite.

Pribiranjem i zadružno racionalnom upotrebom Savezovih srestava, prikupljanjem i umnažanjem članskih udela u kreditnim zadrugama, stalnom štednjom i povremenim ulozima, koji također pokazuju lepe početne rezultate, stvorićemo, ubrzo, po svim važnijim središtima države zadružno kreditne institucije, koje će osloboditi javne službenike, koji uđu pod široko i toplo okrlje zadrugarstva, bezdušnih zelenaša i njihovih okova, i pružiti jim jevtina novčana srestva u potrebi.

Saradnjom svojih moćnih članica i svojim srestvima Savez će ubrzo početi sistematskom akcijom za obezbeđenje jevtinih i zdravih stanova uzadruženim javnim službenicima u skupljim i napućenijim centrima države i pokretati grupisanje njegovo u stanbene zadruge u cilju stalnog prikupljanja primarno potrebnih sopstvenih srestava za crpljenje hipotekarnog kredita a potom i podizanja zadrugarskih domova.

Možemo se nadati da će Kraljevska Vlada i ovaj put ukazati našem zadrugarstvu svoju naklonost, i dozvoliti potrebne izmene i dopune u zakonu o našem zadrugarstvu. Sadašnje zakonske odredbe nedostatne su, i nisu pružale mogućnosti dovoljnog fundiranja kapitala angažovanog u na-

šem zadrugarstvu. Od strane Saveza predloženim izmenama i dopunama, biće naši zadrugarški kapitali obezbeđeni u punoj meri, i neće biti izlagani čudi i dobroj volji pojedinaca. Ovim izmenama stvorice se najčvršći materijalni fundamenat svemu našem zadrugarstvu, sa koga će ono u narednoj dekadi njegovog rada obilno procvasti i javnim službenicima, koji se sa punom zadrugarском svešću uteku pod njegovo okrilje, biti i ostati jedini pravi puti i zaloga za obezbeđenje čvrstoće i stabilnosti njihove materijalne eksistencije.

Drugo desetogodište našeg delovanja počinje u odnosima kontrernim od onih, kad smo naše zadrugarstvo zasnivali i osnivali. Našu ujedinjenu Otadžbinu, pod snažnim impulsima blagorodnog, pregalačkog i dalekovidnog duha našeg Viteškog Vladara, provejava danas misao sloge, bracke ljubavi i napretka; ona danas korača određenim i mudro utrim putem velikoj, sretnoj budućnosti. U ovim danima pravog neimarstva svetle budućnosti ujedinjenog naroda našeg, počinjući drugu dekadu našeg zadrugarškog rada, ponesimo sobom korisno iskustvo, koje nam je pružilo prvo desetogodište, ravnajmo se njime i vazda imajmo na umu, da je zadrugarstvo krupna reč, koja u sebi ujedinjuje: ljubav i vernost Kralju i Otadžbini, brastvo i slogu, moral i nesebičnost, hladan razbor i nepristranost, red i rad, požrtvornost i ustrajnost.

Desetletni jubilej zadružnega pokreta državnih namešćencev

30. maja se je vršil v Mariboru 10. redni letni občni zbor Saveza nabavljalnih zadrug državnih uslužbencev. Naša Nabavljalna, Kreditna in Stanovanjska zadruga Ljubljana in Maribor so včlanjene v Savezu; pod njegovim okriljem, z njegovo moralno in materjalno pomočjo so se te ustanove dvignile na današnje višino in so slovenskim železničarjem v ponos. Slovenski železničarji smo mnogo pripomogli k konsolidaciji in razmahu Saveza nabavljalnih zadrug. Prišli smo v Savez leta 1924. in dovedli s časom v Savez tudi ostale železniške zadruge, tako, da imamo danes v Savezu skoro tretjino članov, t. j. 60% celokupnega prometa vseh Savezovih zadrug.

Občnega zbora so se udeležili delegati skoro vseh v Savezu včlanjenih zadrug in so na svečan način proslavili 10letni jubilej naše zadružne ideje, ki si čimdalje bolj utira pot med državne uslužbence, kar znači, da znajo isti ceniti in se zavedajo velike važnosti samopomoči potom lastnih zadružnih gospodarskih ustanov.

Občni zbor je vodil g. Letica Dušan, pomočnik ministra financ kot predsednik upravnega odbora Saveza.

Obširno poročilo upravnega in nadzornega odbora Saveza za poslovno leto 1930. je bilo objavljeno v majski številki Zadrugarja in iz njega po-

I. RAČUN

Aktiva

na dan 31. decem-

Blagajna			56.249	45
Tekući računi: a) novčani zavodi	6,899.924	34	69,073 218	64
b) zadruge	58,492.215	43		
c) liferanti i ostali	3,625 266	47		
d) dužnici mlina	55.812	40		
Hartije od vrednosti			4,359 044	—
Roba: a) kod Saveza	164.454	65	1,854.590	07
b) u mlinovima	1,690.135	42		
Nameštaj i bribor (po otpisu)			257 304	—
Inventar mlinova (po otpisu)			70 350	30
Depo hartija od vrednosti i garancija			6,418.000	—
Ostave			57,176-122	23
Nepokretnosti: a) dom	13,442.111	—	16,576 310	80
b) mlinovi	3,034 199	80		
c) ostalo	100 000	—		
Tehnički i pogonski materijal mlinova			370.670	80
Razna aktiva: a) Saveza	116 492	86	151 682	36
b) mlina	35.189	50		
Aktiva (po rešenju godišnje skupštine 1926. godine)			1,760.343	05
			158,123.885	70

II. RAČUN GU-

Rashod

na dan 31. decem-

Režijski troškovi:			1,310.670	49
a) upravni	1,033.168	54		
lični	853,702.60			
materijalni	179,465.94			
b) kirija	108 000	—		
c) porez i osiguranje	50 192	90		
d) god. skupšt i osvećenje doma	65.195	75		
e) advokatski i sudski	50 046	50		
f) razni	4 066	80		
Troškovi mlinova:			1,262 182	40
a) upravni	302.448	45		
lični	152,111.50			
materijalni	150,336.95			
b) troškovi fabrikacije	893.632	20		
c) kamate i porez	66 101	75		
Revizija zadruga i zadr. propaganda			368.753	50
Otpisi: a) zadrugama	106.564	—	559 115	98
b) 2% na dom	228 375	88		
c) osnivački troškovi	73.440	—		
d) 10% na inventar	28.589	80		
e) razni	7 329	60		
f) kod mlinova	114.816	70		
Višak u 1930. god.: a) u red. radu Saveza	768.425	71	776.305	67
b) u radu u mlinov.	7.879	96		
			4,277.028	04

IZRAVNANJA

bra 1930. godine

Pasiva

Glavnica :			93,042.523	98
a) članski udeli	412.050	—		
b) 10% obustave čl. 70. Uredbe	67.100	41		
c) 1% obustave čl. 70 Uredbe	68,437.422	67		
d) obust. po tač. 4. čl. 70. Uredbe	24,125.950	90		
Poverioci mlinova			286 472	99
Komitenti			10.320	—
Fondovi:			144.909	—
a) penzioni	75.158	—		
b) rezervni zadr. po čl. 6. Uredbe	53 940	—		
c) rezerv. za mlinsko poslovanje	15.811	—		
Rezerva mlinova:			131.000	—
a) za obnovu i popravke	107.000	—		
b) razna osiguranja	24.000	—		
Rezerva za pokriće raznih sumnj. potr.			138 231	83
Doponovane hartije od vredn. i garan.			6,418.000	—
Ostavljači ostava			57,176.122	23
Višak u 1930. god.:			776,305	67
a) u redovnom radu Saveza	768.425	71		
b) u radu u mlinovima	7.879	96		
			158,123.885	70

BITKA I IZGUBE

bra 1930. godine

Prihod

Kamata:			2,073.289	22
a) po tekućim računima	1,870 339	22		
b) na hartijama od vrednosti	202 950	—		
Prihod od doma			701,723	02
Zarada na robi			117.136	74
Bruto zarada na brašnu			1,358.598	17
Razni prihodi mlina			26.280	89
			4,277.020	48

Letna bilanca Saveza

za prvih deset let.

Leto	Aktiva		Pasiva		Dobiček		Izguba		Izdatki		Dohodki		Stanje zadrug in deležev		Glavnica		Dolg zadrug		Rezijski stroški	
	Din	Din	Din	Din	Din	Din	Din	Din	Din	Din	Din	Din	zadr.	delež	Din	Din	Din	Din	Din	Din
1921	2,613.242	06	2,613.242	06					38.783	02	38.783	02	64	190	2,507.063	—	232.202	02	30.936	27
1922	20,261.482	—	20,258.489	51	2 992	49			815.318	22	818.310	71	109	298	18,197.785	87	7,611.186	74	708 946	47
1923	62,104.364	57	62,028 017	28	76.347	29			1,743.352	40	1,819.699	69	134	434	43,048.157	27	14,448.381	28	1,564.220	13
1924	69,899,560	08	60,781 315	96	112.244	12			2,164.017	55	2,276.261	67	141	512	45,843.922	12	20,186 194	45	1,944.621	72
1925	90,600 283	90	95,110.760	27			4,510 476	37	6,981 344	09	2,470 867	72	109	481	50,919 128	14	25,281 558	60	1,978.581	61
1926	97,417.571	56	96,474 863	91	942.707	65			1,802.483	52	2,745.191	17	99	481	50,943 336	64	26,940 841	65	1,451.255	62
1927	100,514 856	33	99,993 412	68	521.443	65			2,137 108	39	2,658.552	04	80	453	56,947.564	64	29,331.963	65	1,270.200	04
1928	110,404.997	24	109,875 361	14	529 636	10			1,746 132	44	2,275.768	54	87	471	62,524 929	10	35,369.469	45	1,208.293	96
1929	128,574 923	46	127,949.199	13	625.724	33			2,141.996	36	2,767.720	69	114	633	75,885.452	52	44,578.610	99	1,196.020	86
1930	158,123 885	70	157,347 580	03	776 305	67			3,500 722	37	4,277.028	04	125	805	93,042.523	98	58,492.215	43	1,310.670	49

snameimo, da je bilo delo upravnega odbora in Saveza v preteklem letu ogromno in da beležimo velik korak naprej v teku 10letnega dela.

Tekom leta je upravni odbor pozval zadruge na anketo, kjer so se utrdile smernice stanovanjske in kreditne akcije, o čemur je Zadrugar že svoj čas poročal. Tekom leta sta pristopili v Savez dve zadrugi, med njima Nabavljачka zadruga žel. osobja v Zagrebu s 6750 člani in izstopila je ena zadruga, tako da je bilo koncem leta 1930. včlanjenih v Savezu 85 Nabavljачkih, 26 Kreditnih in 14 Stanovanjskih zadrug, skupno 125 zadrug z 805 deleži v Savezu. Deleži Nabavljalnih zadrug znašajo Din 7,292.368·80, rezervni fondi Din 15,424.375·14 in ostali fondi Din 7,287.629·52. Kreditna sposobnost po deležih in jamstvu znaša Din 66,500.000.—. Zadruge so imele koncem leta 1930. v zalogi za Din 43,338.252·40 robe in prodale so tekom leta 1930. za Din 146,000.000.— robe. Čisti dobiček zadrug je znašal Din 434.741·33 in izguba Din 1,973.819·46, pri čemur so upoštevane izgube prejšnjih let. V Nabavljачkih zadrugah je bilo včlanjenih koncem leta 1930. 60.070 članov. Kreditne zadruge so imele koncem leta 1930. 16.829 članov in Stanovanjske 404 člane. Koncem leta 1930. so bili torej včlanjeni v Savezu 77.303 člani.

Savez je izvršil v letu 1930. po svojih revizorjih 41 rednih in 5 izrednih revizij pri zadrugah. Pri revizijah se je polagalo posebno pozornost zadrugam, o katerih se je mislilo, da ne delujejo dovolj solidno in trdno.

Savez je tekom leta preskrboval svoje zadruge z moko iz lastnih mlinov iz Ade in Mola v splošno zadovoljnost in so prebolene prve težkoče in neprilike, nastala pri dobavi moke leta 1929.

V letu 1930. je bil otvoren v Beogradu Savezov združni dom v Poenkarejevi ulici 21, kjer ima Savez svoje uradne prostore in za članstvo čedna prenočišča, ki se jih naći člani v obilni meri poslužujejo. V palači Saveza posluje združna menza, ki daje članom hrano po primerni ceni. Z obema ustanovoma je našemu članstvu, ki ima opraviti v Beogradu, znatno pomagano.

Točnejši pregled poslovanja Saveza je razviden iz bilance za l. 1930. na strani 146 in 147.

Pri volitvah izpadlih članov iz upravnega in nadzornega odbora je bil izpopolnjen upravni odbor z gg. admiralom v pok. Dragutinom Prico in železniškim uradnikom Generalne direkcije Mirkom Vuletićem, dr. Mihajlom Jovanovićem, dr. Mladenom Josifovićem, Mustafu Čišićem in Aleksandrom Sondićem. — Nadzorni odbor tvorijo gg. Vaso Bajić, Milan Žica, dr. Adolf Pečovnik in Svetislav Gjergjević.

Kongres je sprejel 3 resolucije, ki pledirajo na članstvo za kupovanje blaga, ki se proizvaja doma in povedo odločno svoje mnenje ljudem, ki se ne morejo sprijazniti z našo idejo samopomoči in si ne dajo miru ter nam skušajo škodovati ob vsaki priliki. (Po možnosti objavimo resolucije prihodnjič v celoti.)

31. maja ob 10. uri dopoldne se je vršila v veliki dvorani Narodnega doma svečana seja upravnega odbora Saveza in Nabavljalne zadruge državnih uslužbencev v Mariboru. Na seji smo videli zastopnika Nj. Vel. kralja brigadnega generala g. Pavlovića, zastopnika ministra financ g. Božo Matovića, zastopnika justičnega ministra g. dr. F. Žiherja, zastopnika komandanta 4. armade polkovnika g. Putnikovića, zastopnika bana Dravske banovine in poljedelskega ministra, okrožnega inšpektorja g. dr. F. Šavbaha, zastopnika cerkvene oblasti stolnega župnika g. Miho Umeka, predsednika posojilnice v Mariboru g. dr. Viktorja Kaca. Nadalje so bili zastopani vojni minister, mestna občina mariborska, narodna odbrana, sokolska župa mariborska, zgodovinsko društvo, slovanska čitalnica in druga društva in uradi ter veliko število našega članstva vseh naših zadrug.

Slavnostna seja je bila impozantna manifestacija članstva za naš zadrugiški pokret. Ako ob 10letnici obstoja Saveza in Nabavljalne zadruge drž. uslužbencev v Mariboru pregledamo sadove, vzklile iz semena, vrženega pred desetimi leti na trdo in neizorano ledino, moramo priznati: mnogo se je storilo, velik je korak teh 10 let in mnogo dolžnosti še čaka naše zadružne ustanove, ki jih bomo morali storiti, da dosežemo cilj, ki je bil predviden pred 10 leti.

S. Č.:

Ali obstoja pri nas problem razdolžitve?

Že večkrat sem pisal v »Zadrujarju« ob priliki kritike nad odtegovanjem 10 in 5 Din za Savez nabavljalnih zadrug, da negiramo za Slovenijo problem razdolževanja našega uradništva. So sicer nekateri zadolženi in prezadolženi, toda v Sloveniji, sem trdil, da imamo dovolj denarnih zavodov, ki dajo radevolje posojila, ki niso dosti dražja, kot v naši Kreditni zadrugi.

Pa sem premalo poznal razmere, ko sem to izrekel in napisal. V naši Kreditni zadrugi dobivamo večkrat prošnje, naj bi naša hranilnica dala posojilo za to, da poplača železničar svoj dolg v drugem denarnem zavodu, kjer plačuje in plačuje že leta, pa se mu dolg skoro nič ne zmanjša, vse gre na obresti. In je pri nas obrestna mera 9% — v konkretnem denarnem zavodu (zadruga!) pa po 10%! Kako je to mogoče? Raziskali in preračunali smo par slučajev. Evo Vam jih:

Najpreje vzamemo primer, da bi bile tudi v naši Kreditni zadrugi obresti po 10% — da se lahko točno primerja in nazorno pokaže računanje obresti.

Denarni zavod zaračuna in vbere obresti za pol leta vnaprej, v danem primeru kakor tudi pri nas. Toda pri nas je to samo formalnost, način računanja, ter se nasprotno povrnejo oz. vpišejo v dobro obresti od vplačil v nadaljnjih mesecih po isti obrestni meri (9%). — V konkretnem slučaju pa si je zaračunal denarni zavod za pol leta obresti vnaprej, ter

ne vpoštevata tega, če je plačeval dolžnik svoje obroke sproti, v mesečnih obrokih. Pri posojilu 19.000 Din, ki ga je vzel naš član dne 20. aprila 1928 v nekem denarnem zavodu po 10% in skoro redno odplačeval mesečno 500 Din — znaša razlika v tem računanju obresti celih 1054·80 Din (pri nas bi bil plačal 3739·19 Din, tam je plačal 4793·99 Din) — in poudarjam pri enaki obrestni meri 10%. Naša kreditna zadruga računa pri izplačilu posojila gotove upravne stroške, poleg tega ½% od zaprošenega zneska. V danem slučaju bi znašali vsi upravni stroški enkrat za vselej 111 Din.

Prej omenjeni denarni zavod pa si zaračuna, kakor je to precej običajno, vsake pol leta ½% kot upravne stroške od vsakokratnega stanja dolga. In znese to v danem slučaju že 1271·76 Din ali 1160·70 Din več kot pri nas. Odplačal je šele polovico svojega dolga in bo plačal na teh stroških še najmanj 700 Din. Imamo do danes, to je po triletnem plačevanju, že razliko 2215·56 Din.

Denarni zavod pa se ne zadovolji samo s poroki. Zahteva tudi, da se dolžnik zavaruje pri zavodu, ki ga priporoča, in ga stane to do danes 1916·70 Din. Znaša tedaj razlika za našega železničarja, ki se hoče skopati iz dolga 19.000 Din — v treh letih celih 4132·26 Din, ali ca. 120 Din mesečno.

Pri obrestni meri naših 9% in tam 10% znaša ta razlika že 5076·65 Din ali 1690 Din na leto. Pri nas bi bil odplačal svoj dolg že letos — tam bo plačeval po 500 Din mesečno še ca. 3 leta.

Imamo pa še druge slučaje, n. pr.:

Posojilo 20.000 Din, najeto 29. aprila 1926, mesečni obroki po 4—500 dinarjev, obrestna mera začetkoma 14% — nato 12—11%! Zavarovalnine ni več plačeval. Odplačal je mož skupno 21.211 Din! Na obrestih in upravnih stroških so zaračunali v 5 letih 10.925·56 Din, na kapital je šlo samo 10.286 Din, in njegov preostali dolg je znašal po 5 letih 9880·50 Din, mesto 3999·13 Din v naši kreditni zadrugi. Tedaj čista izguba 5881·37 Din ali skoro 1200 Din letno.

Šlo ni tu za lahkomišeln dolg, temveč za doto hčerki.

Takih slučajev prezadolžitve sicer nimamo mnogo, toda kolikor jih je, je naša dolžnost, da pomagamo našemu bližnjemu. In v takih slučajih mu kreditna zadruga več pomaga kot nabavljalna.

Še eno prednost ima naša kreditna zadruga: Obroki, odplačila, se odtegujejo pri plači in dolg se enakomerno odplačuje gotovo prej kot pri neprisiljenem odplačevanju v denarni zavod.

Kako delajo in računajo denarni zavodi v splošnem, ne vem, in ni ta članek pavšalno obrekovanje, temveč samo konkreten primer za neko posojilnico v Sloveniji, kateri pade marsikdo v roke.

Kličemo zato našim železničarjem: Nalagajte svoje prihranke v našo kreditno zadrugo!



Jaka Seher:

DELO PERUTNINARJA V MESECU JUNIJU.

V juniju dobivajo piščanci perje. Veliko gibanja, žito in zelenjava kot prehrana pospešuje rast. Krompir in hrana, ki vsebuje dosti masti, ni priporočljiva.

Mlade petelinčke, ki jih ne mislimo obdržati za pleme, kapuniramo (glej naš članek »Kapuni« v »Zadrugarju« št. 10 z dne 25. oktobra 1930).

Ako smo valili zgodaj in se hočemo petelinčkov iznebiti, jih lahko uporabimo kot pularde. — Kaj je pulard? Splošno je ljudstvo napačnega mnenja, da je pulard rezana (kastirana) kura. Pulard (poulard) je francoski izraz za pitane piščance ne glede na spol, ki jim ni bila dana možnost združevanja. Lažje pasme niso pripravne za pularde, ker se prehitro spolno razvijejo. Med lažje pasme prištevamo Italijanke, Leghorn, Andalusijske, Minorke i. dr. Francozi in Belgijci rabijo za pularde najraje piščance sledečih pasem: Faverolles (Faverolke), La Flèche, Crève Coeur, La Bresse, Le Mans, Houdan, Mantes, Coucou de Malines (Mehelenke) itd.

Naštete pasme pa nadomestuje pri nas naša domača rjava in bela štajerska kokoš, ki ima enakovredne lastnosti. Za namizno perutnino imajo v Franciji, Angliji, Belgiji in Švici najraje perutnino z belo kožo in mesom kratkih vlaken. Te lastnosti pa ima naša štajerska pasma. Zato je bilo po pulardih in puletih iz Štajerske vedno veliko popraševanje. Piščance, katere mislimo uporabiti za pularde, pitamo. Pulardi tehtajo od 1.5 do 2.5 kg. Pulete (poulet) so piščanci nekaj manjši kakor pulardi. Za te lahko uporabimo tudi piščance lažjih pasem, ki ne tehtajo v nepitanem stanju več kakor 1 kg.

Pulardi in puleti imajo sočno in okusno meso.

V tem mesecu kokice rade kočejo in jih ne odvadimo kokanja nasilno, ako ne rabimo kokelj. Namakanje kure z mrzlo vodo ali z navezanjem čopiča, slame na hrbet je trpinčenje. Ako jih damo pod košaro na hladna tla, kamen ali cement, bodo kmalu nehale kokati.

Pavice z mladiči prenočujemo v prostoru brez gred, ker se lahko zgodi, da pavica mladiče zapusti, preden imajo perje, in se vsede na gredo.

Našim zadrugaricam v pomoč

MIMOGREDE

(K današnji prilogi ročnih del.)

Marsikatera gospodinja dela v prostem času najrajše kako ročno delo, saj je pa tudi pametnejše in koristnejše, ukvarjati se s takim delom, kakor pa tratiti čas z dolgimi obiski ali čitanjem praznih romanov, katere z velikansko reklamo priporočajo ženam v zabavo. Zato kaj radi motljamo, kadar se nam ne ljubi pri delu dosti misliti, ker smo že utrujeni od drugega dela, pa vendar nočemo kar tako sedeti. Ročna dela imajo še vedno svojo ceno. Saj v gospodinjstvu ni nikdar preveč raznih prtičk in drugih drobnarij, ki so ponos vsake pridne gospodinjice. Praktična gospodinja pa dela vedno samo take stvari, katere lahko uporabi, kajti za dela, ki so samo za to, da jih spravljamo v omaro, je v današnjem praktičnem času škoda denarja in časa. Zato delajmo ročna dela, ki niso pretežka, prezamudna, draga, z gostonasutimi vzorci, temveč taka, ki jih res potrebujemo, ki so poceni, pa vendar zelo lična.

Za počitnice sem pripravila na eni strani pole različne vzorčke za vezenje. Dva velika sta pripravna za večje reči, kakor so n. pr. zavese, posteljna pregrinjala ali prte. Seveda se mora vzorec večkrat ponavljati, presledki pa izpolniti z ažurjem, luknjičastimi vzorci, klekkanimi ali mreženimi vložki in motivi, kar pač naredi vsaka po svojem ukusu. Manjši vzorci se pa porabijo za posteljno perilo, za okrasne blazine, za kratke zavese (brise-bise), za prte in prtiče. Prti in prtiči se lahko obzankajo, obrobijo z ažurjem ali čipkami ali se pa obkvačkajo. Ni pa treba, da je prtič poln vezenja, saj je tudi lep, če je na vsakem vogalu po en večji motiv, če je ob robu ozka bordura, ali pa samo na sredi prtiča večji vzorec. Na poli narisani motivi večjih oblik so za okrasitev pralnih oblek in so zelo dekorativni, če se izvezejo z barvasto prejšico, n. pr. na beli obleki v modri, črni ali rdeči barvi in če se posamezne oblike obrobijo še z drugo barvo, kakor n. pr. modre s črno, črne z vijoličasto, rdeče pa z rumeno. Za vezenje, ki se pere, se vzame navadna prejšica ali pa prejšica muline znamke D. M. C., ki se lepo sveti in prav lepo obdrži barvo.

Da se krojna pola ne pokvari z večkratnim prerisavanjem vzorca, je dobro, če se vzorec preriše na prozoren papir, z njega pa prekopira s kopirnim papirjem (indigo) na blago. Bolje pa je, če se vzorec po oblikah prebode s tanko iglo in prepavza z modrim praškom za pavzanje na blago, nato pa poškropi s špiritom, kakor to delajo v predtiskarijah.

Nasveti za izbiranje blaga v zadrugi prodajalni.

(Pripombe h krojni poli.)

K števil. 1. Za bluzo kupimo ponavadi pralno blago. V zadrugi prodajalni imajo za bluze blago à la šantung, ki je podobno sirovi svili, in ki

se dobi v beli, modri in ecri barvi (meter stane 33 Din); nadalje blago panama, za sportne bluže vzorčasti turing (18 do 24 Din meter), ki se zelo lepo pere in dolgo nosi, in pa črtasta in karirana pralna svila, ki je tanjša in finejša, in ki jo priporočam za boljše bluže, katere se nosijo h kostumu. Ravno tako lahko sešijemo blužo iz krepdešina v zelenkasti barvi, ki se lepo poda k vsakemu temnejšemu kostumu. Krepdešin je širok 100 cm, meter pa stane od 75 do 160 Din. Črtasta svila je široka 90 cm in stane 72 do 75 Din meter. Razen tega je pa na zalogi še vse polno raznih črtastih in enobarvnih cefirjev že od 18-50 Din naprej.

K šte. 2. Za deške hlače dobite imitacije jelenje kože »fustian«, žamet kord, štruks in vse vrste cvirnastega blaga. Za srajčke pa šifon in cefir, za nedeljske pa seveda tudi prav lepo pralno svilo.

K šte. 3. Za široke otroške predpasnike vzemite keper ali dril. Dril je zaradi trpežnosti zelo priljubljen, pa tudi maže se ne tako hitro, ker se dobi v temnejših barvah: v rjavi, sivi in temnomodri. Širok je 85 cm, stane pa meter 15 Din.

K šte. 4. Čeprav se dobe tudi za otroke pletene kopalne obleke, marsikatera tako oblekco vendar rada sama sešije, bodisi iz ostankov klota ali listra, ali jo pa kar prešije iz velike kopalne obleke, katere noče več sama nositi. V združni prodajalni imajo v zalogi klot raznih vrst in barv, pa tudi lister dobite, ki je za kopalne obleke zelo priporočljiv.

Razen tega je združna prodajalna založena z zelo lepimi volnenimi in bombažastimi kopalnimi oblekami za otroke in odrasle. Otroške kopalne obleke so po 18 Din, damske volnene z barvastimi vzorci se pa dobe od 90 do 160 Din.

K šte. 5. Namesto lahke letne obleke se nosi tako zvana kmečka obleka. Za te vrste obleke dobite v združni prodajalni voale vseh vrst in podelene z drobnimi in velikimi vzorci, pa tudi zelo lep fular, ki je v razprodaji, in ki stane zato samo 45 Din meter, kar je res nizka cena za to svilo. Razen tega dobite tudi pralno svilo od 18-50 Din naprej, v vseh mogočih barvah in vzorčkih.

K šte. 6. Za lahke nedeljske obleke si oglejte najprej modno črtasto pralno svilo, enobarven krepdešin, vzorčasti fular in vzorčasto krepelo, ki se dobi v zelo lepih barvah in vzorcih (90 cm široka stane 60 Din). Take obleke so zelo lepe iz črnega krepdešina, ki je tudi na razpolago. V zalogi je poleg tega damsko volneno blago, široko 130 cm. Meter stane 100 Din.

K šte. 7. Za bele letne obleke ima združna lep bel rips, kdor pa ima rajši barvasto obleko, ga dobi tudi v modri, svetlozeleni in vijoličasti barvi. Za mlada dekleta je taka obleka najlepša iz belega blaga z modrim mornariškim ovratnikom.

K šte. 8. Za otroške oblekce vam nudi združna cvirnasto blago, ki je na obeh straneh enako in se zelo dobro pere. Široko je 75 cm, meter pa stane 16 Din. Za bele oblekce, ki so okrašene z barvastim vezenjem,

vzemite bel rips ali panama blago, za pisane oblečke pa zopet pralno svilo, delene in poldelene.

K številki 10. Za pasove dobite v združni prodajalni močno, pralno, belo in barvasto blago, pa tudi zelo lepe in močne brokate.

Za začetnice sem pripravila na krojni poli kraj za bluzo, in sicer prednji del, hrbet, rokav, ovratnik in zapestnik. Pod skico bluze na robu krojne pole je označen vsak posamezen del kroja s številko 1, 2, 3, 4, 5, na poli pa so posamezni deli označeni z enako številko. Kraj se prereže na prozoren papir in izreže. Pred prikrojevanjem se mora velikost kroja primerjati z lastnimi merami, pri bluzi gornjo širino, širino pasu, dolžino bluze, dolžino in širino rokava. Šele nato se kraj položi na blago in pripne. Na rami in pri strani se dodajo za šiv pri volnenem blagu 3 cm, pri pralnem blagu pa samo toliko, kolikor se všije v francoski šiv (1½ cm). Pri rokavnem izrezku se doda samo 1 cm.

Pri rokavu se dodajo za šiv 3 cm, za vštite v životek in v zapestnik pa samo 1 cm.

Ovratnik in zapestniki se kroje dvojno!

Najprej se sešije posnetek na prednjem delu, nato rame in stranska šiva, spodaj se naredi rob in nato se prišije ovratnik. Potem se sešije rokav, nanj pa prišije zapestnik in šele gotov rokav se všije v bluzo. Šiv rokava je pomaknjen na prednji del za 4 cm od stranskega šiva bluze. Vsak šiv se mora sproti zlikati in vsi šivi se morajo izdelati (zarobiti, obzankati, obšiti ali obnitkati), da se pri pranju ne scefrajo.



ČESA NE SMEMO POZABITI V MESECU JUNIJU?

Poruvati iz grede odevetele tulpe in hiacinte. Čebulice posušimo v senci, ker na solncu olesene. Zelenja ne smemo odrezati od čebulic, marveč pustimo kar zraven, da se posuši. Namesto tulp in hiacint posadimo poletne cvetlice.

Razmnožiti lončne nageljne z grebenicami. (Glej »Cvetlice« v majski številki Zadrugarja.) Z grebenicami jih lahko razmnožujemo vse leto, najuspešneje pa seveda poleti. Pri tem moramo paziti, da so poganjki vedno dovolj dolgi in močni. Neradi se okoreninijo potaknjenci, zato jih delamo ponajveč spomladi. Potaknjenca ne smemo odrezati ali odščipniti. Vršiček, ki ima dva do štiri kolenca, odtrgamo tako, da je odtrgani del spodaj nekoliko razcefran, ker se potem hitreje okorenini. Spodnje liste pri potak-

njencu moramo odtrgati. Za potaknjence niso dobri kratki ali pa mladi vršički, ker taki radi gnijejo. Potaknjence vsadimo v velik lonec. Na dno lonca denemo črepinjo in jo pokrijemo s plastjo gnojne zemlje, na katero nasujemo potem čiste mlevke do polovice. Nato zalijemo mlevko in potaknemo vanjo pripravljene vršičke, ki jih potem še pošcropimo. Vršički naj gledajo iz lonca. Lonec postavimo potem v senčno zavetje, na kar rastline zmerno zalivamo. Ko se potaknjenci okoreninijo, kar se zgodi navadno po štirih tednih, jih presadimo posamezno v lončke z močno gnojno zemljo in ko že nekoliko odrastejo, jih zopet presadimo v novo zemljo. Da se pa še bolj razrastejo in da postanejo bolj košati, jim odščipnemo vršičke.

Razmnožiti krizanteme s potaknjenci iz rastlin, ki smo jih spomladi vsadili. Iz poletnih potaknjencev vzgajamo enostebelne rastline, ki imajo samo en, zato pa bolj velik in bogat cvet. Takim rastlinam pustimo namreč samo vrhnji popek, vse druge pa poščipljemo, dokler so še majhni. Tako razmnoževanje se torej najbolj obnaša pri krizantemah z velikimi cveti.

Presaditi škarnicelj ali kačunko, kalo, v novo gnojno zemljo na prosto ali pa v lonec. Pri presenjanju odstranimo od korenin staro zemljo, vse stare korenine pa porežemo. Presajene rastline moramo pridno zalivati z vodo in če so na planem, pred dežjem tudi z gnojnico. Avgusta meseca začno že poganjati. Zunaj ostanejo lahko do jeseni, dokler ni pritisnil mraz.

Okulirati vrtnice.

Privezovati plezalke in odrezovati pri cvetlicah odevelo cvetje razen onega, ki bo za seme.

Rahljati zemljo, da dobe rastline dovolj zraka. Pleti plevel. Pridno zalivati cvetlični vrt z vodo, kateri včasih lahko dodamo tudi dušikovih hranilnih snovi, in sicer po dva do tri grame na en liter vode. Ob deževnih dneh pa zalivamo vrt z gnojnico.



Zelenjadna juha. Dva mlada korenčka, eno kolerabico, eno repico, dva krompirja, dva pora in tri zelnate ali ohrovtove liste operemo in zrežemo na tanke, kratke rezance. V kastrli razbelimo sirovo maslo ali pa mast, kamor vržemo to razrezano zelenjavo, ki jo zalijemo, ko je postala že rumenkasta, z govejo ali kostno juho in kuhamo potem tako dolgo, da je že napol mehka. Nato pa dodamo še mladega izluščenega graha in mla-

dega stročjega fižola in kuhamo, da postane mehko, na kar jed posolimo in popopravimo in jo postavimo na mizo z opečenim kruhom.

Zelen grah v omaki. V kastroli razbelimo mast, na katero vržemo drobno zrezane čebule, ki jo blede zarumenimo, na kar dodamo malo moke, in ko tudi ta prav blede zarumeni, pa izluščenega graha, katerega smo prevreli v slanem kropu. Grah dušimo nato tako dolgo, da se posuši vsa voda; potem ga pa zalijemo s kropom, v katerem se je prej kuhal grah, ali pa z govejo juho, in pustimo vse skupaj dobro in hitro prevreti. K takemu grahu se poda pražen krompir ali pa krompir v koščkih.

Zelen grah v omaki lahko priredimo tudi tako, da razbelimo v kastroli mast ali maslo, na katero pride izluščen, sirov, zelen grah z dodatkom dveh majhnih, celih, mladih čebulic. Kastrolo pokrijemo nato s pokrovko in jo postavimo v pečico ali pa kraj ognja na štedilnik in pustimo, da se grah prav počasi duši. Preden serviramo tako jed, jo lahko potresemo s sesekljanim peteršiljem.

Za majhne želodčke pa skuhamo 70 g graha v slanem kropu. Prežganje napravimo posebej, brez masti, iz dveh in pol grama pšenične moke, kar zalijemo z vodo od graha in čemur dodamo skuhan grah. Vse to prevremo, potem pa pridenemo še dva grama sirovega masla, nekoliko mleka ali smetane in jed je gotova.

Risi-bisi. Lep izbran riž zmanemo v čisti cunji, v kastroli pa razbelimo mast, na katero vržemo precej drobno zrezljane čebule, ki jo blede zarumenimo, nakar pridenemo riž in ga mešamo na močnem ognju, da postane steklenast. Tak riž zalijemo potem z juho ali kropom, vsemu pa dodamo še nekoliko paradižnika, skodelico mladega izluščenega graha in sesekljanega peteršiljčka (če grah ni prav mlad, ga moramo poprej posebej prevreti). Ko riž zavre, potegnemo kastrolo na kraj štedilnika in pustimo, da lepo počasi vre, a vreti mora ves čas, dokler ni mehak. Skuhana riževa zrna morajo biti cela, pa vendar mehka. Risi-bisi mora biti gost in sočen. Mešati ga ne smemo, če je treba, ga samo zrahljamo z vilicami.

Goveji guljaž. Najprej razbelimo mast, nato pa vržemo na njo skoraj toliko zrezane čebule, kolikor je pripravljenega mesa, in ko čebula svetlo zarumeni, pridenemo še na koščke zrezanega mesa. Če mesa nismo oprali, ga v kastroli poškopimo s par žlicami vode, zato da čebula prehitro ne zarumeni. Vse to pražimo potem počasi tako dolgo, da se vsa voda od mesa posuši, to je toliko časa, dokler slišimo cvrčanje v kastroli. Če je meso prav trdo, ga lahko še večkrat poškopimo s kropom in dušimo naprej. Ko je vsa voda izhlapela, potresemo po mesu moke, in sicer samo toliko, da popije vso mast. Moko pražimo samo tako dolgo, da se začne prijematati kastrole, zakaj če bi jo pražili dalje časa, bi dišal guljaž po prežganju. Potem pa zalijemo vse s kropom ali govejo juho, dodamo še malo kumne, paradižnika, nekaj sladke in prav malo hude paprike, par košč-

kôv krompirja in komür je všeč; še prav malo na soli strtega česna. Guljaž mora precej močno vreti, to pa zato, da se mast povrhu ne nabira.

Češnjev zavitek. Najprej napravimo vlečeno testo, kar se zgodi tako, da stresemo na desko 30 dkg moke in da naredimo na sredi moke jamico, v katero denemo ščepec soli, eno jajce, za velik oreh masla in žlico olja in pa osminko litra mlačne vode. To vse skupaj hitro pognetemo, nato pa stepamo testo tako kakor perilo na perilniku, in sicer tako dolgo, da postane elastično in da gre od rok in od deske. Ko je to storjeno, pregnemo testo z moko v hlebček in ga pokrijemo s segreto skledo in pustimo pol ure počivati. Na mizo pognemo potem prt, ki ga potresemo z moko, na kar razvaljamo testo, kolikor se pač dá. Tako razvaljano testo pomažemo nato po vrhu z maslom ali oljem, potem pa ga razvlečemo z roko na vse strani, da je tanko kakor papir. Debelejše robove obrežemo. Razvlečeno testo potresemo s shlajenimi drobtinicami, katere smo zarumenili na maslu, in pa s češnjami, ki smo jih oprali, in pustili dobro odteči; nazadnje pa še s stolčenim sladkorjem. Testo zavijemo, denemo v pomazan pekač, pomažemo po vrhu z raztopljenim maslom in ga rumeno zapečemo. Ko je zavitek pečen, ga potresemo s sladkorjem. Namesto vlečenega testa lahko vzamemo tudi kvašeno testo, ki je opisano v majski številki Zadrugarja. Namesto češenj pa vzamemo lahko tudi borovnice.

Češnjev kompot. Lepe zrele češnje operemo in jim potrgamo peelje, potem pa jih stresemo v lonec, pridenemo še košček sladkorja, limonove lupinice, prav malo cimeta in klinčkov in zalijemo vse z vodo. Dobro pokrite pustimo nato par minut polagoma vreti, nato pa jih stresemo v skledo in denemo mrzle na mizo. Ravno tako pripravimo tudi kompot iz borovnic in višenj. Višnjam moramo dodati več sladkorja, da ni kompot kisel. Prav okusen je pa kompot, če vzamemo polovico češenj in polovico višenj in če ožmemo vanj polovico limone.

Za majhne želodčke pa češnje operemo, jim potrgamo peelje in jim odstranimo koščice. Nato jih stremo z betičkom ali s posebnim strojčkom (stane 2-50 Din). V skodelico take zmesi denemo 2 žlički sladkorja v prahu. Taka jed s stolčeno smetano ali pa sirčkom, pomešanim z malo soli in kumne, jim bo prav dobro teknila. Ravno tako se naredi tak kompot iz drugega sadja ali pa iz jagod.

Liker iz višenj. Pol litra višenj najprej operemo in pustimo, da se dobro odtečejo, nato pa jim potrgamo peelje in jih stresemo v steklenico. Na take višnje nalijemo nato liter sadjevca ali slivovke in stresemo četrt kilograma stolčenega sladkorja, potem pa dodamo še 1 cm dolg košček vanilije, par nageljnovih glav, košček cimetove skorje in pa košček limonove in pomarančne lupine. Steklenica pa ne sme biti napolnjena prav do roba. Tako napolnjeno steklenico zamašimo in zavežemo, potem jo pa postavimo na solnce za štirinajst dni. Tak liker moramo shraniti, ker čim starejši je, tem boljši okus ima.

Marmelada iz ribeza. Ribezove jagode izberemo in jim potrzemo peclje, potem pa jih pretlačimo na situ ali na strojčku, zato da odstranimo pečke. Pretlačeni ribez nato stehamo. Na vsak kilogram take mase skuhamo 70 dkg sladkorja, politega s tremi osminkami litra vode, tako da je, ko je kuhan, gost kakor kaša. V tak sladkor stresemo potem pretlačeni ribez in kuhamo vse tako dolgo, da se kaplja marmelade, če jo kanemo na krožnik, ne razleze, ampak lepo strdi. Še toplo marmelado zlijemo v suhe in segrete steklenice, katere zavežemo z mehurjem ali pergamentnim papirjem, a šele potem, ko je marmelada že popolnoma ohlajena.

Rado Silvin:

Strta mladost

Roman nesrečne dijakinje.

(Nadaljevanje.)

Komaj si je Albina nekoliko opomogla, komaj so njeni domači dobili vsaj malo upanja, da bo končno vendarle okrevala, komaj se ji je začelo vračati veselje in zanimanje vsaj za nekatere stvari, je že nov udarec z vso silo pretresel njeno ubogo življenje: Njen Stanko je prestavljen v Beograd in zadnji dan maja je moral oditi.

Sam je bil prosil za to premestitev, sam si je zaželel, da se reši brezjanskega mesta in da pride v prestolico, da se popolnoma nauči srbohrvatskega jezika in da si na ta način pribori lepšo bodočnost za oba. Na to je že dolgo mislil in se marljivo pripravljal. Kljub velikemu delu je našel še vedno vsaj nekaj časa, da je čital zagrebške in beograjske časopise in da je listal po srbohrvatski slovnici. Njegove misli so hrepele vedno više in njegova največja želja je bila, da se povzpne do kakega boljšega mesta.

V Brezju mu ni več tako ugajalo kakor poprej. Odkar mu je zbolela Albina in odkar ni več prejemal pisem od nje — revica ni mogla pisati — je postalo njegovo življenje tako enolično in dolgočasno. Podobno je bilo enakomernemu tiktakanju stenske ure.

Pred njeno boleznijo je bil zelo vihrav in lahkomišeln. Obljubljal in obljubljal je Albini, da se bo poboljšal, ko pa je bil proč od nje, je na svoje obljube pozabil. Po pevski vaji ali po igri ali po seji je šel še vedno z veselo družbo v gostilno in potem navadno še v kavarno. Da tu ni mislil samo na Albino, je ob sebi umevno. Saj mu je bila lepa in vesela Elza veliko bliže!

Velikokrat je prišel šele pozno domov. Večkrat so ga spravili njegovi prijatelji tudi na izprehod v kako bližnjo vasico, kjer so se navadno izborno zabavali in končno židane volje vračali v mesto.

Nekoč so si ob taki priliki dovolili majhno, nedolžno šalo. Po daljšem izprehodu so se oglasili v neki kmetski gostilni. Stregla jim je domača hčerka. Bila je še čisto mlada in prav čedno kmetsko dekle. Začeli so pi-

hati na njeno dušo. Eden jo je bolj hvalil kakor drugi, da je bila revna vsa zmešana.

»Veste kaj, vi ste pa res prefest za na kmete, vi bi lahko dobili kakega gospoda za moža!« je rekel eden izmed njih in njej je to tako dobro delo. Saj ni razumela, da se samo norčujejo. Potem je potrepljal z roko Stanka po rami in je nadaljeval:

»Tale bi bil za vas; to je gospod Petelen, državni uradnik, in bo postal kedaj še velik gospod. No, ali ni fest fant, punce pa še nima nobene!« Dekle ga je ljubeznivo pogledalo, a Stanko se je samo prijazno nasmehnil.

Kadar so bili pozneje zopet v dotični gostilni, so bili izborno postreženi. Posebno Stanko se ni mogel pritoževati in hudobni jeziki so že govorili okoli, da ima krčmarjeva hčerka gosposkega ženina. Njena mati je bila zelo ponosna na to. Nekoč se je hotela Stanku posebno prikupiti, pa je rekla:

»Veste, moja hčerka je zelo pridna in bo imela cel milijon dote!«

To je zvedela tudi gospa Wintrova in kmalu je bilo znano po vsem Brezju. Pa tudi v Ljubljani se je sušljalo, da se ženi Stanko pri bogatem kmečkem dekletu.

Kakor smo že omenili, se je seznanil Stanko na neki veselici tudi z dr. Wolfom in njegovo gospo. Advokat dr. Wolf je bil že starejši gospod, ugleden in spoštovan v vsem Brezju, a njegova žena je bila še zelo mlada. Bila je pametna in poštena soproga, v ostalem pa zelo živahna in vedno dobre volje.

Stanko je bil zelo vesel, ko ga je dr. Wolf povabil na dom. Prišel je v svoji najlepši obleki in bil je prav prisrčno sprejet.

Od tedaj je bil stalen gost pri advokatovih. Rad je zahajal v gostoljubno hišo. Največjo pozornost je posvečal mladi gospé in brezjanske klepetulje so že zopet imele dosti opraviti. Gotovo pa je, da se je delala velika krivica obema.

K advokatovim je zahajala tudi gospa Wintrova. Njen mož je bil samo za nekaj časa prestavljen iz Ljubljane v Brezje in gospa je prišla za njim. Znana je bila po tem, da zelo rada govori nemški, dasi prav dobro zna tudi slovenski. Z velikim ponosom je večkrat poudarjala, da izhaja iz ugledne nemške rodbine. Če je izgovorila pol stavka slovenski, sta temu morala slediti najmanj dva v blaženi nemščini.

Stanko namenoma ni hotel govoriti nemški. Tudi na nemško vprašanje je odgovarjal slovenski. To je gospo Wintrovo jezilo in zato ga tudi ni mogla trpeti. Ona je bila tudi tista, ki ga je polagoma spravila iz advokatove hiše.

Najprej je skušala najhujskati gospo proti njemu. Neštetokrat ji je očitala, da je slepa, in da ne razume, kako ji vendar more ugajati ta bleđi in sanjavi mladenič.

Ko pri njej ni dosegla zaželjenega uspeha, se je obrnila na gospoda.

»Doktor, bodi pameten in previden! Zdi se mi, da se ta gospod Petelen malo preveč rad suče okrog tvoje gospé. Saj vem, da ni neumna, ljudje bodo pa le brusili jezike!«

To je zaleglo. Stanko je hitro opazil, da so advokatovi postali napram njemu nekam hladni in da mu zlasti gospod ne posveča več nekdanje pažnje. Slutil je tudi, kaj je temu vzrok in kdo ga je očrnil. Zato je začel izostajati in končno je izostal popolnoma.

Tako je bilo pred njeno boleznijo. Sedaj pa je postal ves drugačen. Njegova vest ni bila čisto mirna in neprestano si je očital, da je sam v veliki meri kriv njenega trpljenja. Sedaj mu je bilo žal, da jo je poprej, ko je bila še tako zdrava, preveč zanemarjal in da je rajši ostajal v Brezju, kakor da bi bil pohitel k njej. Sedaj je uvidel sam, kako grd in kako nehvaležen ji je bil za vso njeno veliko ljubezen.

Razen tega je pa tudi spoznal, kako nehvaležni so ljudje in kako ga za vse to, kar je delal z dobrim namenom, vlačijo po zobeh. Zato se je zaprl v svojo sobo in se skoro popolnoma potegnil iz družbe nazaj. Zunaj je bilo pusto vreme in mokrota, a pusto in žalostno je bilo tudi v njegovi duši. Žalosten je bil in otožen in čutil se je tako zapuščenega. To je vedel, da mu Albina ne more pisati, ali tudi od drugih ni dobival skoro nobenih vesti o njeni bolezni. Zato ga je skrbelo. Edina njegova misel je bila, kako ji je, in edina njegova želja, da bi jo videl zopet zdravo. Noč in dan je čez eden ugibal in komaj je čakal sobote, da je sedel na vlak in se popeljal k njej.

Prihajal je zelo pogosto. Prinašal in pošiljal ji je rože. Bil je zelo nežen z njo. Božal jo je, kakor boža ljubeča mati svoje dete, in se je veselil kot otrok, ko je videl, da se ji je začelo obračati na boljše. Prosil in rotil jo je, naj se pazi; tolažil jo je v njenem trpljenju in obupu in ves blažen je bil, ko ga je sredi maja po dolgem času zopet prvič pobožala po licu in mu zaupno ter udano pogledala v oči...

Tedaj je prišla njegova premestitev v prestolico države.

Po Stankovem odhodu v Beograd se je Albinina bolezen zopet poslabšala. Noge so ji nenadoma postale tako težke, da nekaj časa sploh ni mogla napraviti koraka. Roke so se ji tresle še bolj kakor prej, desnico ji je kar zavijalo, okoli srca je začela otekati, jesti se ji zopet ni ljubilo, spati ni mogla in v neznosnih bolečinah je klicala Stanka na pomoč, a on je bil tako daleč!

Poskusili so zopet vsa sredstva in ji preskrbeli najboljša mazila. Zdravnik jo je cepil proti revmi, a vse zastonj. Bolezen se ni hotela premakniti na boljše. Nasprotno! Dozdevalo se je, da gre vedno na slabše. Revica je bila končno tudi živčno popolnoma izčrpana. Spomin jo je začel zapuščati. Pozabila je vse, prav vse, kar se je tekom sedmih let v gimnaziji naučila. Niti svojih najboljših prijateljic ni poznala več. Bali so se

celo, da bo morda še pozabila govoriti, kajti nekaj časa je samo prikimavala in odkimavala in žalostno zrla pred se. Kazalo je, da ne bo nikoli več mogla v šolo nazaj, tudi če bi ostala pri življenju.

Ko jo je prišel nekoč profesor Janko obiskat, je brezčutno strmela vanj in dobil je vtis, da tudi njega ne pozna več. Vsi, prav vsi so že obupali nad njenim ozdravljenjem in njena uboga mati je včasih že kar želela, da bi jo smrt rešila njenega trpljenja.

Sredi junija je zdravnik odredil, da jo pošljejo v Laške toplice. Poskusiti je treba, morda bo le kaj pomagalo. Sestra jo je umila in napravila, a Albina je šla tako nerada. Spodaj je čakal avto. Ko je bila že napravljena, je mamo s poudignjenimi rokami prosila:

»Pustite me tukaj! Saj vendar ne morem taka med ljudi! Pustite me, da umrem doma, saj se ne bojim smrti, bom vsaj rešena večnega trpljenja!«

S težavo so jo spravili po stopnicah, nakar se je odpeljala na kolodvor. Spremljali sta jo njena sestra in botra.

Ko so prišli v zdraviliški dom, so jo odvedli v njeno sobo. Tu se je malo umirila. Ko pa je bilo opoldne treba iti h kosilu na vrt, se je branila. Začela je jokati na glas, češ, da tak pohaljenec, kakor je ona, ne sme iti med druge ljudi. Saj še jesti ne more tako, kakor se spodobi. Dolgo so ji morali prigovarjati, da se je naposled udala. Pri mizi pa se je boječe ozirala okoli. Mislila je, da vse gleda samo njo.

Pozneje je niso več silili, da bi hodila na vrt. Nosili so ji hrano v sobo in botra, ki je ostala pri njej, ji je pomagala pri jedi, kajti sestra se je morala že tisti večer odpeljati nazaj v Ljubljano.

Izpremema zraka kakor tudi vsakdanje kopeli so blagodejno vplivale na njeno zdravstveno stanje, a vendar je rekel zdravnik, da bo potrebna operacija na nogi.

Čez dober teden jo je prišel Stanko obiskat. Pripeljal se je iz Beograda v Ljubljano, kjer je izvedel, da se nahaja v toplicah. Takoj se je odpeljal v Laško. Ko je prišel v njeno sobo, se je nahajala Albina baš v kopeli. V sobi sta bila samo botra in njen sin. Sinko jo je šel klicat.

Albina! Mlad gospod te čaka gori v sobi. Prinesel je velik šopek rdečih rož. Prosil me je, naj te pokličem.«

Albina je počasi šla gori. Glavo je imela zavezano z veliko pisano ruto, da se ne bi prehladila. Ugibala je, kdo neki bi mogel biti. Da je Stanko, tega niti misliti ni mogla.

Ko je stopila v sobo, je zakričala na glas. Skoro bi se bila sesedla, tako se je prestrašila, kajti bilo jo je sram, da jo je videl v taki toaleti. Toda Stanko jo je hitro pomiril. Izročil ji je šopek, ki ji je napravil vidno veselje. Potem je sedel k njej in ji je pripovedoval o Beogradu in jo tolažil. Smilila se mu je, ko je videl, koliko še vedno trpi. Bil je zelo ljubeznen in nežen z njo. Na botro, ki ga poprej ni osebna poznala, je naredil najboljši vtis. Pozneje se je izrazila napram Albinini materi:

»Samo nekaj ur sem bila z njim skupaj, pa sem videla, kako dober človek je. Škoda bi bilo za Albino, ako bi zaradi svoje nešrečne bolezni zamudila tako lepo priliko...«

Pred odhodom ji je prigovarjal, da bi pisata sestri. Poskusila je, toda roka se ji je tako tresla, da ni mogla napisati niti naslova. Ko je odhajal na kolodvor, da se vrne v Beograd, ga je hotela spremiti, toda ni mogla. Samo nekaj minut je šla z njim, potem pa se je naslonila na drevo ob potu in je žalostno gledala za njim, dokler ji ni izginil izpred oči.

Stanku je bilo zelo hudo in ko je stopal v voz, mu je postalo slabo. Za trenutek se mu je stemnilo pred očmi. (Dalje prih.)

Za naše male



Pikčasti okrasek v okvirju so črke besed: »Aljažev stolp«.

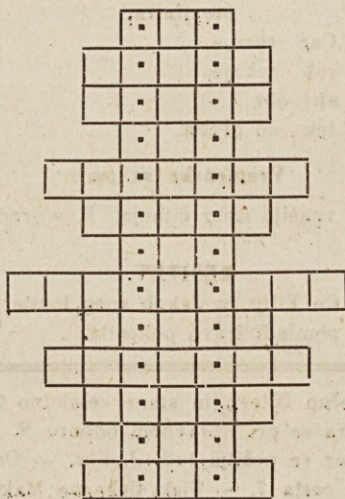
Postavi črke namesto pik in dobiš znan izrek.

Črkovnica

Sestavi iz črk:

11 a, b, c, 2 d, 3 e, f,
g, 5 i, j, k, 3 l, 2 m,
7 n, 6 o, 5 p, 4 r, 5 s,
3 t, u, v, ž, besede zraven
slike stoječega pomena
in jih vstavi v sliko.

S pikami označene črke,
čitane navzdol, dajo ime
slovenskega pisatelja in
njegovo delo.



Kratice moškega imena

Slovenski slikar

Izraz v elektrotehniki

Moško ime

Razpasti

Eksotično drevo

Slovan

Sovraštvo

Pritok Save

Državljan

Domača žival

Ribniški vsklik

Bellinijeva opera

ZLOGOVNICA.

Iz zlogov: av, be, bol, br, davs, de, e, go, i, iz, ja, ja, je, ko, laj, le, li, li, ljat, loj, mavs, na, ni, nik, o, reb, rog, sem, sva, to, u, va, va, vi, ze, žig, žre napravi besede sledečih pomenov:

1.) moške ime, 2.) ptica, 3.) družina ptic, 4.) oseba v Martinu Krpanu, 5.) žensko ime, 6.) slov. pog. bog, 7.) gospodarsko orodje, 8.) število, 9.) otok, 10.) mesto v Sv. deželi, 11.) svetop. oseba, 12.) prometno sredstvo, 13.) bolan človek, 14.) cvetlica, 15.) izpačenje, 16.) mlad konj, 17.) moško ime. — Prve črke črtane navzdol, zadnje črtane navzgor dajo znan svetopisemski izrek.

Za pravilno rešitev ugank razpisujemo 10 nagrad po 30 Din. Nagradnega tekmovanja se lahko udeležijo otroci naših članov, ki že obiskujejo šolo in še niso preskrbljeni ter jih vzdržujejo starši. Nagrade se izplačujejo v obliki hranilnih vlog, ki so vezane na eno leto, pri ljubljanski, odnosno mariborski kreditni zadrugi. Rok tekmovanja je do 10. julija in naj se pošljejo rešitve upravnemu odboru pod posebnim ovitkom z označbo: »Nagradno tekmovanje«. Ugankarje naprošamo, da prilože točen naslov svoj in člana zadruge s člansko številko. Žrebanje se vrši 15. julija in nagrade se razdele po 20. juliju. Pravilno rešitev in imena nagrajenih objavimo v prihodnji številki.

Pravilna rešitev ugank v št. 5. »Zadugarja«.

Pravilnih rešitev smo prejeli 28 in žreb je določil razpisane nagrade sledečim ugankarjem: Novak Valter, Maribor; Kocjan Radovan, Maribor; Saje Vladimir, Novo mesto; Černeka Zmagica, Maribor; Rus Leopoldina, Stična; Urbančič Stanislav, Vrhnika; Peskar Anton, Trebnje - Dol. Ponikve; Zgaga Milan, Novo mesto; Bukovec Stanko, Pragersko. Hranilne vloge po 30 Din, vezane na eno leto, so vložene pri ljubljanski, odnosno mariborski Kreditni zadrugi, kjer se dobe hranilne knjižice, odnosno se iste pošljejo na naslov člana.

REŠITEV.

Številnica.

Car caruje
rob robuje
ali oba
tek do groba.

Vremenska sa maj.

Ključ: Številke 1, 2, 3, 4 značijo smer čitanja. B. v sredi znači, da se vzame vsaka druga črka. Začne se pri 1.

REŠITEV.

Če Filip in Jakob sneg lovita,
pomladi travo pokosita.

»Zadugarje« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka pa 2 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana VII, Mahničeva cesta številka 7, kamor se pošilja tudi dopise. — Odgovorni urednik: Ponikvar Ciril, Ljubljana, Masarykova cesta 7. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

dasiravno ima to tudi svoje slabe strani. Posamezni komadi so navadno toko veliki, da se kot taki ne dajo uporabljati niti v pečeh in niti v štedilnikih, ampak jih je treba šele razbijati. Vsled razbijanja pa se tekom časa v kletih nabere veliko neuporabnega prahu in je dotičnik za ta odpad na premogu oškodovan in to velikokrat celo dvojno, prvič, ker tega drobnega premoga sploh porabiti ne more, drugič pa, ker ima še izdatke z odstranjevanjem istega iz kleti. Kockovec, ki ima, kot smo že zgoraj povedali, približno velikost pesti, je za domačo kurjavo in to posebno v pečeh mnogo prikladnejši, ker ga ni treba razbijati, kurilno vrednost ima pa isto kot kosovec. V štedilnikih pa je v največ slučajih razdalja med goriščem in pa med ploščo štedilnika tako malenkostna, da je tudi še kockovec mnogokrat prevelik in mora gospodinja napraviti v gorečem premogu šele prostor, da zamore v odprtino štedilnika postaviti lonec. Če se hoče to preprečiti, bi bil za štedilnik najbolje uporabljiv premog orehovec. Če se uporablja v domači kurjavi kockasti premog ali orehovec, se ne prištedi samo na tem, da ni potreba tega premoga popolnoma nič razbijati, ampak tudi pri tem, da je tako kockovec, kakor tudi orehovec ceneji kot kosovec. Nemčija, ki je gotovo v izrabljanju materijala ena najbolj naprednih in racionalnih držav, uporablja za domačo kurjavo v pretežni večini orehovec, ali kvečjemu kockovec. Sicer je težko svetovati vsakemu posamezniku, za katero sortacijo bi se odločil, ker gotovi odjemalci imajo svoje tehtne vzroke, zakaj hočejo uporabljati kosovec in tudi ni namen tega članka, da bi se jih hotelo proti njihovemu boljšemu prepričanju o čem drugem preveriti, ampak hočemo samo onim našim članom, ki niso še razmišljali o tem, kako bi se dali stroški za kurjenje zmanjšati, dati praktične migljaje. Sicer pa si more marsikdo pomagati s tem, da vzame tako zvani srednji premog, v katerem je pomešan kosovec in kockovec. Potem more pri kurjenju izbirati one kose, ki mu najbolj bodisi za peči, bodisi za štedilnik odgovarjajo.

Premog. Cenjeno članstvo opozarjamo, da imamo na razpolago po naročilu pekleniški in petrovški premog. Posebno zadnji je lepo sortiran kockovec in kalorično visoko nadkriljuje trboveljski in zagorski premog. V ceni ni bistvene razlike, opozarjamo pa članstvo, da se pri naročitvi premoga posluži svoje ugodnosti brezplačnega prevoza po pravilniku o voznih ugodnostih, ker se s tem cena premoga zniža. Naročila sprejemajo naše prodajalne. — Cena režijskega trboveljskega premoga in našim premogom je precejšnja, ker nismo mogli uspeti pri Trboveljski premogokopni družbi z znižanjem cene, je pa velika razlika v kvaliteti med našim in režijskim premogom, ker ga rudniki za nas boljše sortirajo.

!! **Ugoden nakup koles.** V ljubljanskih prodajalnah imamo na razpolago članstvu 40 novih koles znamke »Steyr« po 1360 Din. Kolesa so tovarniško nova, opremljena s pnevmatiko. Cenjeno članstvo opozarjamo, da se ugodne prilike posluži.

Pritožbe in kritika

Ni skraj dneva, da ne dobimo od našega članstva pritožb o raznih nedostatkih na poslanem blagu, zraven tega pa tudi včasih prav ostrih kritik, bodisi umestnih ali neumestnih.

Člani naj vedo, da nam je vsaka zdrava in umestna kritika dobro došla in ravnotako tudi upravičene pritožbe. Uvažujemo in obravnavamo vse ter naše uslužbence, kjer doženemo njih krivdo, tudi kaznujemo.

Danes nam bodi dovoljeno, da malo pokritiziramo mi.

Zadnje čase pošilja namreč naše članstvo v naše prodajalne prazno embalažo, kakor steklenice za olje, doze za mast in posode za strd v takem stanju, da je to embalažo nemogoče napolniti s svežim blagom. Zadruga ima na zalogi vedno dobro, nepokvarjeno blago in obrača v poletnem času največjo pažnjo zlasti predmetom, kakor je mast in olje. Naravno je, da se mora v nečisti steklenici ali posodi za mast pokvariti še tako dobro blago, ker vpliva v poletnem času na te predmete v veliki meri tudi vročina in to posebno na odposlano blago na progo, katero rabi včasih tudi po dva dni, preden pride na svoje pravo mesto, t. j. v shrambo člana.

Kot primer navajamo: Nekatero doposlane steklenice za olje se nahajajo naravnost v škandaloznem stanju. Na dnu steklenice se nahaja že bogve kako stara debela plast neumite usedline!

Doposlana steklenica za malinovec vsebuje še ostanke kisa!

Za površnost članstva še drug primer:

Na narcčilnici je zabeležka: priložena 1 vreča za moko. A poslana je bila v resnici navadna luknjičasta platnena krpa! Vprašamo člana: kakó misli, da naj taka krpa nadomestuje vrečo?

Naše članstvo napročamo, da stori tudi ono vse, da nam olajša delo pri pakovanju, ne pa, da samo s svojo površnostjo ali celo malomarnostjo povproča pritožbe in kritike, katerih istinitost je kasneje težko dognati. Članstvo naj upošteva, da je natančen pregled tisočernih steklenic in raznih doz skrajno zamuden, njih izmivanje po naših uslužbencih pa sploh nemogoče.

To naj članstvo uvažuje in pošilja v prodajalne v napolnitev vedno le čiste, s toplo vodo umite in z zamaškom zadelane steklenice, kakor tudi izčiščene doze za mast, iz katerih je izginila vsa zaduhlost.

Storimo torej vsi svojo dolžnost, pa bo kritik in pritožb vedno manj. Vsi pa moramo stremeti za tem, da neupravičena kritika in pritožbe sploh izginejo z našega dnevnega reda.

Naročanje manufakture. Prosimo vse člane, ki naročajo manufakuro v naši prodajalni Ljubljana, glavni kolodvor ali v Šiški, da navedejo pri postavkah manufakture poleg količine blaga tudi kvaliteto, barvo in ceno naročenega blaga. N. pr.: klot, črn, 3 metre po 30 Din, čefir za srajce, črtast, svetle barve, 6 metrov po 18 Din, gradl za žimnice, rožast, moder, 4-50 m po 28 Din, srajce, moške, oksford št. 40, po 32 Din itd. Le na ta način morejo člani pričakovati, da bodo primerna naročila kolikor mogoče točno izvršena, sicer je pa to nemogoče.

Reklamacije. Da se morejo reklamacije hitro rešiti, je neobhodno potrebno, da se predloži obenem z reklamacijo tudi zadeven račun. Reklamacije prijavljajte na tiskovini, ki je za to določena.

Vrečice in drugo embalažo označite vedno s svojim imenom in člansko številko!

V korist članstva samega in zadruga je, da člani posejajo trgovino in naročajo živila ob določenem terminu.

Članski sestanki. S članskimi sestanki v smislu sklepa občnega zbora pričenemo naslednji mesec.