

POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI

15. III. 1936

ZADRUGAR



**GLASILO
NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV
DRŽAVNIH ŽELEZNIC V LJUBLJANI**

LETO XII.

20. marca 1936

ŠTEV. 3

Vabilo

na

VI. redno skupščino

Perutninarske selekcijske zadruge uslužbencev drž. žel., r. z. z. o. z. v Ljubljani, ki se bo vršila dne 18. aprila 1936 v kletnih prostorih Nabavljalne zadruge uslužbencev drž. žel., Masarykova c. 17 z naslednjim dnevni redom:

1. Poročilo upravnega in nadzornega odbora.
2. Odobritev letnega zaključka.
3. Predlog za razrešnico upravnemu in nadzornemu odboru.
4. Sklepanje o preosnovanju zadruge.
5. Volitev novih članov upravnega in nadzornega odbora in njih namestnikov.
6. Sprememba pravil.
7. Slučajnosti.

V primeru, da ob določeni uri skupščina ne bi bila sklepna, se bo vršila uro kasneje nova skupščina, ki sme poslovati in polno veljavno sklepati ne glede na prisotno število članov.

Vsak član ima na skupščini samo en glas, ki ga mora osebno oddati.

Letni zaključek Perutninarske selekcijske zadruge uslužbencev drž. železnic r. z. z. o. z. v Ljubljani bo članom na vpogled od 1. IV. 1936 do 15. IV. 1936 v pisarni Čebelarke zadruge uslužbencev drž. žel. v Ljubljani.

ODBOR.

OBVESTILO

Izplačilo tekoče štednje (blagajniškega skonta).

Člane Nabavljalne zadruge obveščamo, da se je začela izplačevati tekoča štednja (blagajniški skonto), nabrana v letu 1935., od 10. marca t. l. dalje.

Iz štednje se izplača:

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| a) od gotovinskih nakupov specerije | 6.5% |
| b) od izvršenih vplačil, ki so zadevali kreditne nakupe, dalje
od gotovinskih nakupov manufakture in kuriva | 5.5% |
| c) od nakupa mleka | 5.5% |

Preostanek iz tekoče štednje se knjiži članom na stalni garancijski štednji.

Obvestilo o višini štednje pod a) do c) za aktivne člane smo odposlali posameznim službenim edinicam, ki jih bodo razdelile med članstvo. Obvestila torej zahtevajte pri izplačilnih uradnikih oziroma pri nadzornikih proge.

Upokojeanci in vdove dobe obvestila pri združni blagajni, kjer se štednja izplačuje.

Štednja se bo izplačevala pri združnih blagajnah prodajalne

Ljubljana glav. kol., Masarykova cesta št. 17 in v

Mariboru, koroški kolodvor, Frankopanova cesta št. 34.

Izplačilo se bo izvršilo le proti predlžitvi nakupne knjižice in tozadavnega obvestila.

Člani, kateri dobe štednjo izplačano v gotovini, pa žele, da bi se jim znesek obračunal na dolg, naj to takoj sporoče zadrugi.

Izplačilo štednje v gotovini se bo vršilo do vključno 2. maja leta 1936.

V Ljubljani, dne 6. marca 1936.

UPRAVNI ODBOR.

OGLAS

V kratkem izide knjiga pod naslovom »Ali znaš?«. Knjiga obravnava v obliki vprašanj in odgovorov snov signalnega in saobračajnega pravilnika. Snov signalnega pravilnika je obdelana celotno in detajlno, snov saobračajnega pravilnika pa predvsem v obsegu, ki ustreza celotno potrebam progovne službe, istočasno pa služi dobro tudi ostalim eksekutivnim strokam kot učni pripomoček.

V naslednjih dneh razpošlje izdajatelj gospodom nadzornikom proge in šefom edinic obvestila, v katerih jih naproša, da v svojem področju poberejo tem obvestilom priložena naročila in jih nato odpošljejo čimprej Nabavljalni zadrugi. Knjiga izide tekom meseca aprila t. l. in se bo naročnikom takoj dostavila.

Knjiga stane 30 Din. Da se pa slehernemu železničarju omogoči nakup te potrebne knjige, bo Nabavljalna zadruga pobrala ta znesek po želji naročnika v enem, treh ali šestih obrokih.

ZADRUGAR

GLASILO NABAVALJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

ŠT. 3

LJUBLJANA, 20. MARCA 1936

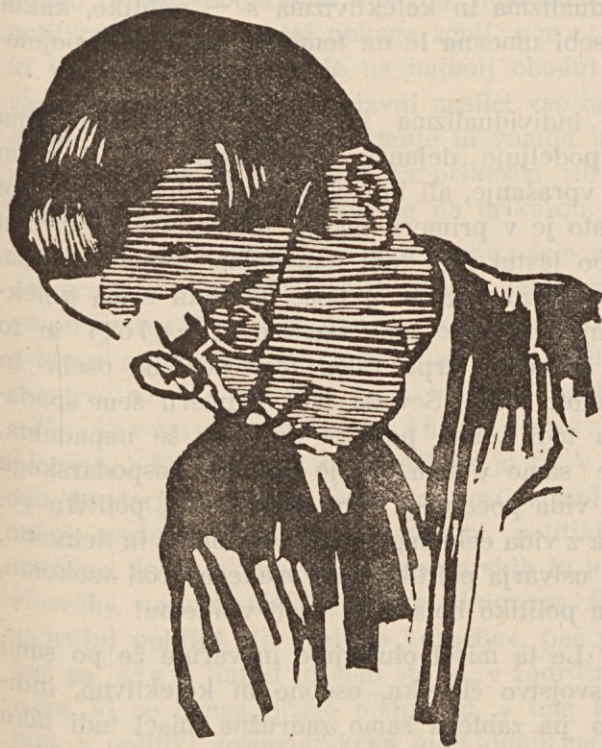
LETO XII

France Veber:

Zadružna misel in politika

Živimo v času kar najbolj izrazitega političnega vrenja in trenja. Celo preprosto ljudstvo, ki ga prej sama politična vprašanja niso mogla vznemiriti, se danes rado nagiba k življenju, ki bi ga prisojali le poklicnim

politikom. Danes vse »politizira«: staro in mlado, moški in ženske, omikani meščan in nešolanj človek na vasi. Ni dvoma, da je to dejstvo v najožji zvezi z enako izrazitimi gospodarskimi potrebami našega časa. Zahteve — želodca so pri vseh ljudeh enake in je zato umljivo, da v času, ki stavi te zahteve na glavo, tudi politično zanimanje ni in ne more biti nekak že naprej določen privilegij samo nekaterih izvoljencev. Ne trdim, da bi bila politična vprašanja že sama po sebi toliko kakor gospodarska in narobe. Pač pa trdim, da je sleherna politika, ki ne upošteva prave gospodarske strani življe-



Naš ugledni sotrudnik univ. prof. dr. F. Veber

nja, že naprej obsojena, da ne uspe ali pa da so njeni uspehi samo trenutni in bežni.

Če je to tako, tedaj pa je na dlani tudi notranja zveza med politikom in — pravo zadružno mislijo. Da, bravec, ki so mu znani moji dosedanji članki o samem zadružništvu in njega mestu v celotnem sestavu človeške

družbe, bo morda že naprej rad verjel, da utegne samo združna misel tudi politiki dati to, kar ji je v prvi vrsti potrebno, ako naj postane in ostane pravo ter trajno eksekutivno vodilo življenja. In glavni namen pričujočega članka je, da bi postalo vprav to dejstvo našim zdruharjem čim očitnejše in nedvomnejše.

Ker je tudi združna misel prvenstveno gospodarska misel, zahteva seveda tudi ona v prvi vrsti tako politiko, ki ne hodi mimo pravih gospodarskih potreb ali takim potrebam celó nasprotuje. Izrazito gospodarsko misel dobimo resda tudi v taboru tako imenovanih skrajnih individualistov (kapitalistov) in kolektivistov (socialistov). In tudi ta gospodarska misel zahteva že po lastni naravi še posebno, tako politiko, ki bi pač njej pripomogla do dejanske moči nad človeškim življenjem. Toda vprav na tej točki se pokaže zopet samo združna misel kot ona ideja, ki daje tudi sami politiki njeno pravo gospodarsko oporo, ne da bi pri tem človeka prezrla. To uvidimo takoj, ako primerjamo »politiko«
gospodarskega individualizma in kolektivizma s — politiko, kakor bi bila naravna in samoobsebi umevna le na temelju združnega pojmovanja človeškega življenja.

Politika gospodarskega individualizma je in hoče biti tudi sama individualistična, taka, ki podeljuje dejansko moč samo po edinim skupinam in to negledé na vprašanje, ali in koliko trpé vsled tega druge osebe in druge skupine. Zato je v primeru takega interesnega nasprotja vsaka politika te vrste po lastni nuji tudi napadalna, imperialistična. Politika gospodarskega kolektivizma pa je in hoče biti tudi sama kolektivistična, taka, ki podeljuje dejansko moč samo neki celoti in to negledé na vprašanje, ali in koliko trpé vsled tega poedine osebe in poedine skupine, ki ono celoto tvoré. Seveda je v primeru sem spadajočega interesnega spopada tudi vsaka politika te vrste še napadalna, imperialistična. Razlika je samo v tem, da je politika gospodarskega individualizma napadalna z vida poedinega proti poedinemu, politika gospodarskega kolektivizma pa z vida celotnega proti poedinemu in delnemu. Gospodarski individualizem ustvarja politiko boja vsakega proti vsakemu, gospodarski kolektivizem pa politiko boja vseh proti vsakemu!

Kaj pa združna misel? Le ta misel ohranjuje in varuje že po sami gospodarski poti oboje svojstvo človeka, osebno in kolektivno, individualno in socialno. Zato pa zahteva samo združna misel tudi tako politiko, ki ni ne individualistična ne kolektivistična, pač pa slogaška, vzajemna. Na mesto roparske poželjivosti po »tujem«
stopi tu pravo ohranjevanje »lastnega«, na mesto napada obramba. »Napovedani«
boj se umakne tu »vsiljenemu«
boju in tudi ta vsiljeni boj izgine, ko zmaga na obeh straneh združno gledanje na svet in življenje. Priznavam, da govorim tu o idealu, ki v celoti morda ne bo nikoli dejansko resničen. Toda tem pomembnejše je nesporno dejstvo, da gre tu za politični

ideal z družne gospodarske miselnosti, v tem ko gospodarski individualizem in kolektivizem vsak tak ideal že naprej onemogućujeta.

Gospodarski individualizem in kolektivizem vidita nadalje že v samem gospodarstvu tudi osnovno bistvo človeka. Zato pa tudi politika, ki jo oba zahtevata, je in hoče biti izključno gospodarska ali vsaj táka, da podreja tudi prevažne izvengospodarske strani človeškega življenja samim gospodarskim vidikom in težnjam. Iz tega razloga se politika te vrste zelo malo ogreva za same kulturne strani človeškega življenja, kakor jih dobimo n. pr. v znanstvenem, umetnostnem, vzgojnem in religioznem napredku. Še bolj očitno pa je v politiki te vrste njeno zanemarjanje pravih naravnih oblik skupnega življenja, kakor so to n. pr. družina, pleme, narod, nacija, cerkev. Vse to izvira odtod, ker se v politiki te vrste že samo gospodarsko sredstvo in pomagalo človeškega življenja zamenjuje z njegovim izvengospodarskim notranjim bistvom ter enako izvengospodarskim končnim namenom. In vse to stori, da ima vsa politika te vrste značaj nekega zgolj umetnega, takega prizadevanja, ki ima svoje korenine le na najbolj obodni strani življenja. Takó tudi razumemo, zakaj so tudi glavni nosilci vse take politike le take skupine, ki jih veže samo trenutno stanje in vnanja korist: z vida gospodarskega individualizma je tu misliti na prikazen »družbe« (Gesellschaft), z vida gospodarskega kolektivizma pa na prikazen »razreda« (Klasse).

In zadružna misel? V »Zadругarju« sem mogel že opetovano ugotoviti, da gre samo zadružni misli mesto take gospodarske misli, ki vidi v gospodarstvu le poglavitno sredstvo človeškega življenja. Zato pa zahteva samo zadružna misel tudi táko politiko, ki bo varovala gospodarstvo, ne da bi pri tem kakorkoli zanemarjala osnovnih izvengospodarskih, neposrednih strani človeškega razvoja. Iz tega razloga je tu, v zadružni politiki, eden glavnih poudarkov tudi na sami kulturni strani človeškega napredka in iz istega razloga imajo tu, v zadružni politiki, glavno besedo samo vse naravne, že po samih izvengospodarskih in torej res neposrednih straneh človeške narave nastale oblike skupnega življenja. Po taki poti tu, v zadružni politiki, ne kraljuje »družba«, pač pa narod in ne »razred«, pač pa stan. Narod in stan sta tu, v zadružni politiki, kakor — glava in roka, ki se druga drugo podpirata, v tem ko sta »družba« in »razred« tam, v politiki gospodarskega individualizma in kolektivizma, kakor volk in pes, ki se drug z drugim borita.

V tej zvezi je kaj pomembna še tretja posebnost zadružne misli. Zadružna misel gre, kakor znano, le od ožjega k širšemu, le od bližjega k bolj oddaljenemu in le od sedanjega k preteklemu ali bodočemu. Po taki poti dobiva zadružna miselnost obenem značaj kar najbolj izrazite domorodne miselnosti. Zato pa zahteva zadružna gospodarska misel enak domorodni duh tudi na — političnem polju. Prava zadružna

politika je že naprej proti temu, da bi se današnje dejansko življenje uravnavalo po načelih, ki so veljala v daljni preteklosti ali bodo veljala šele v daljni bodočnosti, pa najsi bi bila ta načela še tako visoka in lepa. Prava združna politika ni ne bolno »romantična« ne bolno »utopična«. Prava združna politika pa je že naprej tudi proti temu, da bi se dejansko življenje uravnavalo brez ozira na posebni položaj, ki je za to življenje značilen. N. pr. slovanska politika ima tu svoje utemeljeno posebno mesto poleg germanske in narobe. Seveda je tudi po tej poti dan vid za vse oddaljeno in splošno: tudi združna miselnost ne zatira mednarodnega, internacionalnega gledanja na človeško življenje. Toda to gledanje je tu v prvi vrsti narodno, nacionalno opredeljeno in utemeljeno. Ali z drugimi besedami: združna internacionala je živa, v življenju zakoreninjena, internacionala gospodarskega individualizma in kolektivizma pa je mrtva, samemu življenju nasprotna.

Rekel sem, da je za vsako politiko potrebno tudi uvaževanje gospodarske misli. Zato je za sleherno politiko, ki naj bo prava in zdrava, eden glavnih pogojev tudi ta, da je tudi gospodarska misel, na kateri je ta politika osnovana, enako prava in zdrava. Mesto take gospodarske misli pa gre prvenstveno samo združni misli. Združna misel zahteva namreč že po sami gospodarski poti tudi tako politiko, o kateri velja v eni sapi to dvoje: da ohranjuje posebne in skupne strani človeškega življenja in da ne utesnjuje samega življenja po tem, kar je za življenje le kot sredstvo potrebno. Taka politična miselnost je značilna tudi za vse največje pobornike združne misli. Tu omenjam samo našega Janeza Evangelista Kreka. In taka politična miselnost je, tako menim, tudi naši domovini potrebna. Z vida same združne misli sem izkušal to pokazati že v zadnjem članku; pričujoči članek pa izpoveduje isto z vida take politične miselnosti, kakor jo zahteva združno pojmovanje človeškega življenja. Samo taka politična miselnost je že po lastni naravi — domorodna, naravna, mirovna.

Ted.:

Več obrokov in kredita?

Stokamo. Močno smo prizadeti, od neobhodno potrebnega so nam vzeli. Kako naj izgubo izravnamo? Izravnati moramo. Neki so pritegnili pas, drugim je prišla že zdavnaj odložena suknja zopet prav, nekdo je imel nadarjenega sina določenega za študij, pa je svoje lepe načrte z grenkobo v srcu opustil, no, in poslednji so se zatekli h kreditom. pričeli so ostajati vedno več dolžni nabavljalni zadrugi. Seveda zadruga zahteva plačilo, oni pa hočejo, naj jim plačevanje odloži, dokler bodo pač zmožni plačila, obenem pa naj jim dovoli povečanje njihovega dolga. Taka stremljenja so v poslednjem času podpirali celo nekateri, ki so se potegovali za vodstvo v zadrugi. Ustvarili so krilatico: »Pomagajte s krediti, dovolite moratorij!

Sedanja uprava zadruga je nezmožna, ker revežem ne dovoljuje zadosti obrokov!« Ali jim je šlo za stvar, in so bili slepi? Ali so le kovali gesla za zamamljanje nevednih?

Dosti je bilo že v »Zadrugarju« pisano o kvarnosti kreditov, ki so za sedaj v gospodarstvu še potrebno zlo. Pa preglejmo še enkrat stvar jasno in trezno s posebnim ozirom na naša pravila in na zakon, s katerim je naše poslovanje v nabavljalni zadrugi utemeljeno. Najprej pa se zavedajmo, da moramo dolgove plačevati, — da nam torej noben kredit ne more nadomestiti tistega, kar smo izgubili z redukcijo plač. In da je nabavljalna zadruga ustanova za nabavljanje živil in gospodinjskih potrebščin, ne za nabavljanje denarja ali kreditov.

Zgodovina nas uči: Prvi, ki so zares uspeli z nabavljalno zadrugo, naš stoletni vzor iz Ročdela, so kot temeljno pravilo postavili geslo: »Plačuj v gotovini, nabavljalna zadruga se s kreditnimi posli ne peča!« To načelo jim je pomagalo do zmage. Neomajno so se ga držali, tako strogo celo, da so za vsako nabavo najprej zbrali od svojih članov denar, potem so robo kupili in plačali, ter jo šele nato razdelili med člane. Ta način nabiranja denarja vnaprej je okoren, toda varen in uspešen ter v gibčnejši, modernizirani obliki še danes prinaša blagoslov mnogim belgijskim zadrugam. Le kdor ima gotovino, si more izbirati prodajalca, more odvracati posrednika, le on se more uspešno pogajati o ceni in kakovosti blaga, le on more izrabljati konjunkturo, priliko tržišča.

Tudi naša nabavljalna zadruga je ustvarjena zato, da zadržniki izrabimo s skupnim nabavljanjem potrebščin vse one koristi, ki jih nudi kupovanje na veliko, zato, da ne nosimo svojih težko — in danes težje kot prej — prisluženih novcev posrednikom, trgovcem-detajlistom. Od vodstva nabavljalne zadruga zahtevamo, da nam nabavlja vse po najugodnejši ceni naravnost pri kmetu, pri obrtniku, pri tovarnarju. Zato imamo zadrugo, da se izključi med nami porabniki in med proizvajalci vsak posrednik, ki ne koristi ničesar. Za izpolnjevanje te naloge pa tudi naša zadruga potrebuje denar, gotov denar. Kako moremo od nje zahtevati nižjih cen, če ji ne damo gotovine in se mora pogajati z dobavitelji za mnogo, mnogo dražje dobave na kredit, mora iskati posojil, in mi vsi — kajti zadruga smo mi vsi — mi vsi moramo plačevati obresti za ta posojila. Kako moremo zahtevati visokih povračil, če so obresti požrle ono, kar smo pridobili s skupnimi nabavami? Potem pa tudi riziko nosimo mi vsi, nevarnost, da ne bo možno izterjati od članov, kar so ostali dolžni, pa da nam tako nastajajo izgube. Pravite, da take nevarnosti ni? Saj je resnica, da večina svoje obveznosti redno plačuje, toda — ali naj Vam povem zgodbo o nekih dobrih tovariših? Razrešeni službe so čakali brez akontacije na pokojnino, brez vsakih sredstev. Upravni odbor nabavljalne zadruga je dovolil, da so ostajali zadrugi dolžni, dokler državna oblast ne uredi njihovih prejemkov. In so prejeli pokojnino — zadrugi pa svojega

dolga niso poravnali. »Ne moremo,« so dejali. In niso mogli vse dotlej, dokler ni upravni odbor dolga sodno iztožil. In glej — kar takoj so mogli, potem ko je sodišče poseglo vmes. Malenkosti? Ali veste, da so se dvigali dolgovi posameznikov do desetisoč? Ne, res niso vsi taki, toda je še mnogo zgodb o nevestnih plačnikih. Pa pravite, da ni nevarnosti!

Ne, za kreditne posle res nimamo nabavljalne za druge. Razvajeni smo. Naša nabavljalna zadruga se od vsega začetka ni držala temeljnega načela, da bi zahtevala plačilo v gotovini. Morda je pri tem mnogo odločevala borba za člane, ki so v svoji nepoučenosti zahtevali od nabavljalne zadruge vse tiste, tudi samo navidezne ugodnosti, ki jim jih je nudil trgovec. Niso se zavedali, da jih je trgovec s kreditiranjem zapeljeval k nepotrebnim nakupom. Vsekako so uvedenemu kreditiranju krive v veliki meri tudi težave, ki nastajajo radi plačila v gotovini pri razpošiljanju robe članom na progo. Dalje je brez dvoma težko odbiti zadrugarja, ki je zašel v neprilike, v denarno stisko. Takim v začetku druge pomoči ni bilo, kajti zadruge za nabavo kreditov takrat še nismo imeli. V začetku, pod drugimi prilikami udomačena razvada je ostala do danes.

Vprašamo se, če ima upravni odbor sploh pravico, dovoljevati članom kredite brez obresti, dovoljevati izdajo blaga iz naših skladišč brez plačila v gotovini, valiti odgovornost za eventualne izgube na nas vse? To pravico ima, toda ne brezpogojno. Zadrugarji smo dobro zavarovani, upravni odbor pa nosi v tem oziru veliko, zelo veliko osebno odgovornost. Čl. 2. zakona o zadrugah državnih nameščencev namreč pravi: »Zadruge oddajajo zadružnikom živila in drugo blago za gotovino, brezobrestno na upanje pa po sklepu upravnega odbora proti pismeni osebni zavezi zadružnikovi ali na podstavi pismenega osebnega poročstva dveh zadružnikov, ali na podstavi prostovoljno postavljene prepovedi na prejemke. Natančnejše odredbe o oddajanju na upanje predpiše Zveza s posebnim pravilnikom.« Na podlagi te zakonske določbe je naša Zveza izdelala pravilnik, ki določa še tole: Brez pismene prošnje zadružnikove ne sme upravni odbor zadruge nikomur niti dovoljevati niti zviševati že dovoljenih kreditov. Kredit za izdajo gospodinjskih potrebščin in živil se sme dovoliti samo za en mesec in samo do višine 75% mesečne plače. Za nakup manufakture in goriva sme upravni odbor dovoliti odplačilo v največ šestih mesečnih obrokih, vendar pa ne sme biti dolg zadrugarja nikdar višji, kakor sta dve njegovi mesečni plači, pod nobenim pogojem pa dolg ne sme presegati 4000 dinarjev. Za zavarovanje rednega plačevanja mora upravni odbor zahtevati od člana, ki prosi za kredit, da izroči zadrugi: Menico ali obveznico ter izjavo, da se mu naj službeno odbije od plače in izplača nabavljalni zadrugi vsota do višine dolga. Mesto

tega zadostuje tudi menica ali obveznica, ki sta jo podpisala še dva poroka, ali pa državni ali od države garantirani vrednostni papirji. Če bi kateri član dolga v določenih obrokih ne odplačeval, mu mora upravni odbor takoj ustaviti vsako kreditiranje, zaračunati mu mora 8% zamudnih obresti in mora takoj izterjati plačilo zaostankov. Po členu 25 zakona o naših zadrugah so člani upravnega odbora, ki bi kršili te določbe, odgovorni z vso svojo imovino za škodo, ki bi radi tega nastala.

Tako so nas zavarovali oni, ki bdijo nad nami. Ko te stroge določbe čitamo, začutimo velikansko odgovornost, ki so si jo naprtili naši upravni odborniki, ker doslej še niso uredili poslovanja po teh določbah. Kulantno so dovoljevali kredite vse naprej brez izrednih formalnosti ter so na drug način brez strogosti skušali uvesti plačevanje v gotovini. Zavarovali so zadrugo z ustanovitvijo posmrtninskega fonda. Toda to ni dovolj z ozirom na dolgove nekaterih, kajti rezervni fond in drugi fondi niso določeni za kritje takih izgub. Dobro je, da jih imamo, kdo ve, kaj nam prinese čas, ki pride. Ali moremo od upravnega odbora zahtevati večje širokogrudnosti?

Čas je, da se streznimo, danes predvsem, ker smo radi znižanih plač vsi nekoliko potrti in morda tudi malo demoralizirani, pa mora upravni odbor svojo pažnjo podesetoriti. Dolg članov ne sme porasti preko dotedanje običajne višine, da ne zaide v težave ona naša organizacija, ki nam je doslej še najvidnejše in najrealnejše koristila in samo koristila. Upravnemu odboru moremo samo položiti na srce, naj se razreši svoje velike odgovornosti in naj izvede poslovanje, kakor je predpisano v naše dobro. Izdajanje na kredit naj potisne v meje pravilnika, ki ga morajo spoštovati naši člani in naša uprava enako, kakor spoštujejo svoje pravilnike člani in uprave vseh ostalih zadrug. Pojdite vprašat v kreditno, pojdite in vprašajte v Mariboru! Bojimo pa se onih članov, ki kličejo za zvišanje kreditov. Če to delajo v svoji slepoti, bdimo nad njimi in jih vodimo. Če pa hočejo kreditov, računajoč, da se bodo pač zadolževali do smrti, o ostalem pa si ne delajo skrbi, tedaj so slabi zadrugarji. Mislijo zlo, a v zlem ni tovarišije in zadrugarstva!

Pa so še tudi ljudje z dobrim hotenjem, poštene možje, ki jih je usoda neusmiljeno zgrabila in trenutno res ne zmagajo bremena. Redukcija plač je našla nepripravljen, čakajo na ureditev pokojnine, ne morejo plačati otrokom šolnine in ne tega ne onega. Ali naj jih pustimo, da gladujejo, ali naj vzamemo njihovim otrokom boljšo bodočnost? Tem moramo pomagati, ne bili bi sicer ljudje. Toda upravni odbor nabavljalne zadruge je vezan in jim ne sme dajati kreditov preko zakona in pravilnika. Vezan je na korist nas vseh. Njim, dobrim tovarišem, je ustanovljena kreditna zadruga, ona je zadruga za nabavo kreditov. Kaj se še vedno niste zavedli razlike med nabavljalna in kreditno zadrugo? Saj je vendar tako jasno: Prva nam nabavlja živil in obleke, druga pa kreditov.

Ali vam pride na misel zahtevati od kreditne zadruga, naj vam nabavlja gospodinjskih potrebščin? No, torej! Od nabavljalne zadruga pa zahtevate kreditov!

V kreditno zadrugo boš tedaj šel ti, ki ne zmaguješ trenutno plačil. Tam boš dobil denar, da boš poravnal vse svoje nujne dolgove, ki jih moraš poravnati takoj, — tudi dolgovi v nabavljalni zadrugi so nujni. Z nabavljalno zadrugo si se dogovoril, kako boš plačeval obroke; tega dogovora se kot mož moraš držati, svojo obljubo spoštovati. Če pa ne gre — imaš kreditno. In v kreditno boš vračal v mnogih majhnih mesečnih obrokih, v tako majhnih, da jih boš brez težave zmagoval. Vem, da ne ugovarjaš, ker si ponosen na svojo moško čast in poštenost. Ker se ne braniš nositi kot član kreditne zadruga del odgovornosti za kredite tistih, ki nosijo del odgovornosti za tvoj kredit. Ker se ne braniš plačati majhen odstotek za uslugo, ki ti jo je storila kreditna zadruga. Mož si, poštenjak in dober tovariš. V kreditno zadrugo boš šel.

Tudi tebe poznam, previdnega, varčnega in vestnega. Nisi skopuh, saj nimaš s čim skopariti, le v bodočnost gledaš. Tudi tebi so vzeli od onega, kar ti je neobhodno, s težavo in muko si se vendarle uredil. Kljub stiski na bodočnost nisi pozabil. Mesec za mesevem zbiraš majčkene vsotice v kreditni zadrugi, hraniš zase in za otroke. Ko boš potreboval obleko, več kje boš vzel denar, za šolnino otrokom ne boš v zadregi, jeseni boš kupil najcenejši premog pri železnici, ker ga boš imel odkod plačati, in ko boš šel v pokoj, boš pripravljen za dobo čakanja. Majhna vsotica mesečno — marsikdo izda več za tobak in za alkohol — majhna vsotica ti je dala, da zreš brez skrbi v bodočnost z mirno vestjo in vedrega duha. Onim pa, ki kličejo, naj nabavljalna zadruga krije primanjkljaje v naših dohodkih s krediti in z moratoriji, se smejiš. Veš, da njihova zahteva ni resna, da ni v ničem utemeljena, da ni iskrena.

Da bi bili vsi taki in tako srečni kakor si ti!

G O S P O D A R S T V O

Fe. Ge.:

O menici čeku in kliringu

(Konec.)

Bistvo kliringa obstoji v tem, da se terjatve in dolgovi, ki nastanejo radi izmenjavanja dobrin v blagovnem prometu med državljani držav, ki so povezane s klirinškimi pogodbami, ne izravnavajo s plačevanjem v gotovini, temveč z obračunanjem. Obračune vodijo Narodne banke. Obračun se vrši tako, da plačajo uvozniki, dolžniki, ki so naročili blago v inozem-

stvu na račun svojih upnikov, živečih v pogodbeni državi, pri naši Narodni banki svoje dolgove. Narodna banka pa plača s temi plačili državljansom izvoznikom, ki pričakujejo plačila iz inozemstva, njihove terjatve. Na ta način dobijo naši izvozniki denar za blago, ki so ga prodali v inozemstvo, iz vplačil, ki so jih izvršili naši uvozniki pri naši Narodni banki v korist inozemskih dobaviteljev blaga, brez prenosa denarja v inozemstvo. Narodni banki obeh pogodbenih držav pa vodita točne račune o vplačanih in izplačanih zneskih uvoznikov in izvoznikov in zaključita medsebojno v določenem razdobju račune. To obračunavanje brez prenosa denarja ima svojo slabo in dobro stran. Najidealnejše bi seveda bilo in izvozniki bi prišli najhitreje do svojega denarja, če bi bila plačila uvoznikov enaka terjatvam izvoznikov, ker bi v tem primeru črpali izvozniki svoje terjatve neposredno iz vplačil uvoznikov. Vidimo torej, da pridejo izvozniki tem preje do svojih plačil, čim večji je uvoz robe in da morajo izvozniki tem dalje čakati na plačila, čim manjši je uvoz v razmerju do izvoza, ker so pri majhnem uvozu tudi plačila uvoznikov majhna. Najbolje bi bilo, če bi imele države, ki so medsebojno povezane s klirinškimi pogodbami, uravnoteženo trgovinsko bilanco, to se pravi, če bi med uvozom in izvozom ne bilo nikake razlike. Ker se pa tako idealno razmerje ne more doseči, niso terjatve in dolgovi med državami nikoli popolnoma izravnani in vedno obstoja sedaj manjši sedaj večji saldo v korist ene ali druge države. Nastane vprašanje, kako naj se izravna aktivni saldo, ki je nastal radi previsokega izvoza in ki izvoznikom škoduje, ker morajo čakati na svoj denar, pri čemer ne izgubijo samo obresti temveč so tudi izpostavljeni nevarnosti velike izgube, če valuta pogodbene države pade pod določeno pariteto. Temu se skušamo ogniti tako, da država, ki ima aktivni klirinški saldo, zmanjša svoj izvoz na višino uvoza ali pospešuje izvoz iz države, pri kateri ima terjatve. Vidimo torej, da kliring ugodno vpliva na mednarodno trgovino, če je razlika med uvozom in izvozom pogodbenih držav majhna, da pa more v primeru velike razlike povzročati celo popoln zastoj v trgovini, ker mine med izvozniki, ki ne dobijo za izvoženo robo plačil, razpoloženje za izvoz.

Druga napaka klirinškega obračunavanja tiči v tem da sta uvoz in izvoz časovno ločena. Pri nas izvažamo največ jeseni, dočim uvažamo največ spomladi. Radi tega prejmejo po načelu, da uvozniki plačajo robo izvozniku, naši izvozniki plačilo za izvoženo robo šele po dolgem času, kar tudi vzbuja med njimi veliko nerazpoloženje. Ker mora izvoznik plačati robo, ki jo je nakupil pri kmetih in malih producentih, takoj, nam je jasno, da se morajo izvozniki boriti z velikimi težavami, če hočejo obdržati sloves točnih plačnikov.

Poleg omenjenih dveh napak se pojavlja v klirinškem prometu še tretja, ki more zadeti izvoznike prav v živo. Navadno plača inozemski trgovec, ki uvažja blago v svojo državo, takoj po prejemu v svoji valuti pri svoji Narodni banki in s tem stori svojo dolžnost. Ako med tem vred-

nost njegovega denarja pade, še preden izplača naša Narodna banka našemu izvozniku znesek za izvoženo blago, mora ta sam trpeti izgubo radi padca vrednosti tujega denarja.

Kliring ima torej toliko napak, da se mednarodni trgovini ni posrečilo s samim obračunavanjem izravnati nastalih saldov v trgovinski bilanci.

Naša država je tekom zadnjih let sklenila z mnogimi državami kririnške pogodbe, ki so več ali manj ugodno vplivale na razvoj trgovine. Dne 31. decembra 1935 smo bili v kliringu aktivni z Italijo, Bulgarijo, Turčijo in Nemčijo; pasivni pa s Švico, Češkoslovaško, Francosko, Belgijo in Rumunijo. Največji aktivni saldo ima naša država z Nemčijo (dne 31. XII. 1935 je znašal 389,945.668 dinarjev), nato sledijo Italija s 47 milijoni lir, potem Turčija in Bolgarija z 1,780.000 in 190.000 dinarjev. Največji pasivni saldo imamo s Češkoslovaško.

Kliring je le začasna zasilna oblika, katere se poslužujejo države, kadar obračunavajo svoje terjatve z inozemstvom, a vendar trenutno najboljša rešitev iz težkih razmer.

K U H I N J A

G. Prašnikarjeva:

Rahljalna sredstva

Testo za rezance.

Za testo za rezance vzamemo: moko, jajca, mrzlo vodo, včasih tudi malo masla ali olja. Povprečno računamo na 10 dkg moke (ali 3 žlice) 1 jajce in 1 žlico mrzle vode. Praktična gospodinja bo zamesila več testa za rezance naenkrat in ga bo uporabila potem za ozke in široke rezance, za krpice, za »polžke« in za domače špagete ter ostanke testa, ki vsebujejo več moke, oziroma so bolj trdi, za nastrgano kašo. V tem primeru testa ne solimo, ker vleče sol vlago nase in bi se testenine ne ohranile delj časa. Če pa testenine dobro posušimo in jih shranjujemo na suhem kraju, jih imamo lahko za večkrat ter si s tem prihranimo mnogo dela in časa. To Testo mora biti posebno dobro pregneteno. Če ga prerežemo, ne sme imeti nobenih luknjic več. Da ga lažje valjamo, mu pridenemo lahko nekoliko olja (1 žlico na pol kilograma moke). Pač pa se potem testo nekoliko bolj počasi suši.

Vlečeno testo.

Vlečeno testo sestoji navadno iz: moke, mlačne vode, soli, malo olja, masti ali masla in včasih jajca. Ko delamo vlečeno testo, se moramo ozirati

na način uporabe, ker zamesimo nekoliko drugače testo za kuhan zavitek (štrukelj) kot za pečenega; zopet pripravimo nekoliko drugače vlečeno testo, ki ga uporabljamo pri maslenem testu kot za navadne zavitke.

Za kuhan zavitek uporabljamo za testo le malo ali nič maščobe. Tudi v nadev je ne smemo dati preveč, da se ne razkuha, ker se mast, oziroma maslo v vreli vodi raztopi (ker ni skorje) in izteče. Testo za kuhan zavitek navadno tudi iz istega vzroka ne raztegnemo tako tanko kot za pečenega. Pač pa nadevamo kuhan zavitek po vsem testu, dočim pečen zavitek pokrijemo lahko samo do polovice z nadevom, drugo polovico razvlečenega testa pa samo namažemo ali poškopimo z raztopljenim maslom ali z raztopljeno mastjo ter zavijemo najprej oni del testa, ki je napolnjen z nadevom, preko tega pa zavijemo še testo, ki je le pomaščeno. Ko je ta zavitek pečen, povzroči maščoba v testu, da izgleda kakor masleno listnato testo. Ko testo razvlečemo, ga najprej samo malo razvaljamo, pomažemo z oljem, poem pa raztegnemo po potrebi. Olje povzroči, da se testo ne sprime, če zdrči iz rok in pade na ostali del testa.

Vlečeno testo mora biti zelo dobro ugneteno, da je gladko, prožno, napravlja mehurčke ter se loči rok in deske, kljub temu da je zelo mehko.

Vlečeno testo za masleno listnato testo napravimo navadno nekoliko bolj trdo kot običajno in mu pridenemo tudi eno ali več rahljajalnih sredstev, kot limonin sok, alkohol in kis.

Kapljivo testo.

Kapljivo testo je gosto tekoče testo, ki sestoji iz: moke, jajc, mleka, vode, vina ali piva, soli in včasih še sladkorja. Če hočemo dobiti posebno rahlo testo, tedaj stepemo beljake v sneg, ki ga primešamo testu, n. pr. za palačinke.

Krompirjevo testo.

Za krompirjevo testo rabimo samo moko, kuhan, pretlačen (pasiran) krompir in sol. Na 1 kg krompirja (surovega) računamo 15 do 30 dkg moke. Ako hočemo napraviti finejše krompirjevo testo, tedaj pridenemo temu še 1 ali 2 jajci in košček masla ali masti. Najlepše ugnetemo krompirjevo testo, če primešamo še vročemu, pretlačenemu krompirju moko in testo potem gnetemo samo toliko časa, da je gladko. Če ga delj časa obdelujemo, se spremeni beljakovina, ki jo krompir vsebuje, v lepivo (kleju podobno snov) in testo postane preveč mokro ter zahteva potem toliko moke, da dobimo vsled tega trdo, neokusno jed.

Krhko testo.

Zmes za krhko testo je: moka, maslo (surovo) ali mast v večji meri, sol in navadno tudi jajca, včasih tudi sladkor. Svoje ime ima krhko testo od krhkosti, ki jo ima že v surovem stanju, in še bolj, ko je pečeno. Ker vzamemo za krhko testo vedno veliko množino masla, oziroma maščobe sploh, ga moramo kar najhitreje vgnesti, da se maščoba ne topi, posebno

kadar gnetemo tudi z rokami in ga ne obdelujemo samo z lesenim nožem in valjarjem. Vendar se pa testo med delom nekoliko zmehta, zato ga denemo vedno nekoliko počivat na hladen prostor. Ko ga razvaljamo, da dobimo potrebno obliko, delamo kolikor mogoče le z orodjem in ne z rokami (razen rogljičkov ali slično). Ko krhko testo pečemo, moramo paziti, da je pečica dovolj vroča, da se testo hitro zapeče, preden se maslo topi in zmehta. Sladice iz krhkega testa, nadevane s sadjem, napravimo, če le mogoče tako, da spodnje testo vsaj napol spečemo in potem nadevamo z nadevom in spečemo do konca. Bolj krhko je testo, ki ga spečemo brez jajc ali samo z rumenjaki kot ono, pri katerem vzamemo več jajc. Da se krhko pecivo manj lomi, ko ga odločimo od pekača, ga namažemo, preden ga denemo v pečico, z raztepenim jajcem ali beljakom. Pekača pa nam ni treba mazati z mastjo, ker je testo samo na sebi dovolj mastno, da se ne prime.

Linško testo pa imenujemo krhko testo, kateremu pridenemo razen vsega drugega še zmlete mandlje, orehe ali lešnike.

Piškotno testo.

Razločujemo dve vrsti piškotnega testa: mrzlo, ki sestoji iz rumenjakov, sladkorja, moke in snega iz beljakov, in toplo stepeno, ki ga stepamo na robu štedilnika in ki sestoji iz sladkorja, celih jajc in moke. Povprečno računamo pri piškotnem testu na 1 jajce $2\frac{1}{2}$ do 3 dkg sladkorja in 2 do $2\frac{1}{2}$ dkg moke (ostre!). Finejšemu piškotnemu testu primešamo razen že navedenega še manjšo količino presnega (surovega) masla.

Kadar pripravimo toplo stepeno piškotno testo, moramo posebno paziti, bodisi da stepamo zmes nad paro ali na robu štedilnika, da se preveč ne segreje, temveč postane le mlačna, in da stepamo potem še na hladnem dalje, da se zmes popolnoma ohladi, preden jo denemo v obliko. Maslo umešamo že takoj v začetku s sladkorjem in rumenjaki, oziroma celimi jajci, ali pa ga primešamo narahlo še le nazadnje raztopljenega, in sicer po kapljicah. Ker imamo pri piškotnem testu rahljajna sredstva: umešanje in sneg, ali tudi samo umešanje (kadar vzamemo cela jajca), zato je važno, da je zmes res dobro umešana in sneg trd, da nam testo lepo naraste. Pravilna pečica za to testo je srednje vroča. Če je prevroča, se prehitro napravi skorjica in zmes ne more več narasti, kar ima za posledico, da je testo od zunaj zažgano, znotraj pa je še surovo. Če je pečica prehladna, se predolgo ne napravi skorjica in rahljajno sredstvo — zrak — se dviga in uhaja, medtem ko zmes upada. Ko je pečena, dobimo gosto, neokusno pecivo, ki je zelo težko prebavljivo. Da je piškotno testo pečeno, spoznamo, če ostane igla, ki jo zabodemo v testo, suha. Če pa se je še drži testo, pecivo še ni pečeno. Pri zelo rahlem testu je priporočljivo, da ga pustimo še nekaj delj časa v pečici, to pa zato, da se še malo osuši in nam potem sigurno nič ne upade.

Paljeno testo.

Paljeno ali kuhano testo sestoji iz: vrele vode ali vrelega mleka (bolje je vodal), masla, soli, moke, jaje in včasih še malo sladkorja. Da je testo še bolj rahlo, pridenemo še žlico ruma ali drugega alkohola. Računamo pa na 1 dl vode 2½ dkg masla (presnega) in 4 dkg moke ter 1 jajce. Pri tem testu moramo paziti na točno mero tekočine! Važno je tudi, da takoj, ko voda zavre (z maslom in soljo vred), stresemo vso moko hkrati v njo in hitro mešamo na ognju, da dobimo gladko testo, ki se loči od posode in kuhalnice. Ko je testo tako pripravljeno, ga stresemo v porcelanasto ali glinasto posodo in še vročemu primešamo jajca, in sicer drugo za drugim. (Ne več jajc naenkrat!) Pri pečenju paljenega testa pazimo, da je pečica precej vroča. Odpirati je ne smemo preveč, dokler ni testo dovolj zarumenelo, ker sicer zelo rado upade. Ko je pečivo že pečeno, ga ne smemo vzeti takoj iz pečice na hladno, temveč ga postavimo nekaj časa še v grevec, ali pa ga pustimo v odprti pečici, da se polagoma ohladi.

Kadar paljeno testo ocvremo, pridenemo zelo malo ali pa nič sladkorja, ker se testo drugače zelo rado zapali.

A. Š.:

Riba in njen pomen za prehrano

(Nadaljevanje.)

Ne glede na zrak in vodo, ki ju itak moramo prištevati med hrano človeškemu telesu, so potrebne človeku v glavnem beljakovine, masti, ogljikovi hidrati (sladkor), vitamini, jod, sol i. t. d. v primerni razporedbi in količini. Te snovi morajo biti seveda sestavljene tako, da jih lahko prebavijo želodec in čreva, tako da so v prid telesu; sicer mu ne koristijo niti največja množina, še rajši pa so tedaj organizmu v škodo.

Človeku prijajo in so potrebna tudi nasladila in dišave, ki prijetno dražijo okus in vplivajo na tečnost hrane. S hrano proizvajamo v telesu delavnost in toploto. Zaradi tega mora telo dobivati hrano. 1 g beljakovine da 4.1 kalorije, 1 g masti da 9.3 kalorij in 1 g ogljikovega hidrata napravi tudi 4.1 kalorij. V tem razmerju lahko tudi zamenjavamo ta hranila. Maščoba vpliva na odpornost telesa, z beljakovino pa dosežemo, da se telo obnavlja in odpomore.

Težak, ki potrebuje na dan n. pr. 3080 kalorij v napornem delu, bi moral ob enostranski prehrani povžiti 3 kg suhe govedine ali pa prav toliko krompirja ali najmanj 15 kg solate. Takih količin pa ne more more zmagati nikdo. Zato uživamo mešano hrano, da ne preobremenimo želodca in da izkoristimo užitnost celotnega svojega živeža. V tem smislu je potemtakem utemeljeno, če se nam hoče boljše hrane, največ seveda živalske, ki ima dovolj izdatnih beljakovin. Človek, ki mora uživati malo beljakovin, ali pa celo boleha na razkrajanju telesnih beljakovin, nado-

knadi to izgubo zelo težko. Razpoložen in dostopen je raznim boleznim, posebno pa jetiki. Zaradi tega je pač naravno, da zahteva telo na jedilnem listu raznovrstno in tečno hrano.

Že davno je znano, da je riba človeku hrana, ki je lahko prebavljiva. Njena tečnost leži v taki sestavini beljakovin, da jih lahko prekuhajo v enostavnejše enote oni soki, ki jim je poverjeno to delo. Beljakovine, ki se razkrajajo na ta način, prodirajo skozi steno črevesa in se razkrope po krvi in limfah po vsem telesu in ga prehranjujejo. Ta proces je posebno važen za slabotne in bolehave organizme, dalje pa tudi za rekonvalescente ali okrevajoče, kadar jim organi še ne delujejo povsem normalno. Tem je posebno potrebna hrana, ki jo lahko prebavijo in izkoristijo. Telo mora sprejemati hrano, da deluje in proizvaja toploto. Takšna hrana je v prvi vrsti riba. Če je pa riba uspešna hrana že slabemu organizmu, tekne prav gotovo tudi zdravemu. V kakšnem razmerju so pa zastopane v ribi prehranilne enote? V novejšem času so analizirali točno in zanesljivo kemične sestavine mesa raznovrstnih rib tako v pogledu onega dela, ki je užiten, kakor tudi glede odpadkov, kot n. pr. kosti, luskin, škrig in ponekod tudi kože. Nas zanima seveda le užitni del ribe. Tako so ugotovili, da znaša hranilna vrednost ribjega mesa 35% kosmate teže, ko odbijemo težo luskin, srti, glave, drobovja in plavut. Ta odpadek bi prihajal v poštev k večjemu kot krma za živino in pa pri umetnem ribogojstvu. Slika užitnega dela ribe bo gotovo najbolj jasna, če primerjamo njeno meso z govejim in svinjskim mesom, ki ga uživamo največ.

Analiza preiskav v zavodih za pospeševanje ribje industrije v Altoni in Berlinu nam prikazuje zanimivo sliko. Preiskavo sta objavila dr. Metzner iz Altone in dr. Röhler iz Berlina.

Ribe imajo	beljakovine v %	masti v %
Postrv	18.2	4.2
Krap	14.2	14.p
Ščuka	16.6	0.8
Smuč	18.5	0.3
Rdečerepka (in belice)	16.5	4.7
Ploščič (ali petrovka)	12.2	1.6
Jegulja	13.7	26.0
Trska (ali polenovka)	16.9	0.3
Slanik	16.2	7.8
Sardine (konzervirane)	29.0	10.3
Sardine (nekonzervirane)	29.5	19.0
Meso ima		
Govedina, mršava	22.0	0.4
Govedina, srednja mastna	21.0	5.5
Svinjina, srednje mastna	14.5	20.5

Beljakovine tu navedenih sladkovodnih rib znašajo povprek 12% do 18%. Odlikujeta se tu posebno postrv in smuč. Pa tudi ostale ribe izkazujejo več beljakovine nego srednje mastna svinjina. V splošnem pa lahko rečemo, da je v ribjem mesu nekako 3% manj beljakovin nego v mesu sesalcev. Masti pa, ki imajo v sebi olein, so v ribjem mesu bogatejše s fosfornimi maščobami nego v mestu sesalcev. Vrh vsega tega daje ribje meso najmanj toliko sitosti kot vsako drugo živalsko meso. Ravno radi malenkostnega vpliva na sečno kislino, ki jo proizvajajo uživanje belega ribjega mesa, priporočajo zdravniki ribo ljudem, ki bolehalo na protinu in žolčnih kamnih.

Meso nemastnih rib je posebno fino in okusno, ostane v želodcu le malo časa ter ga želodec prebavi hitro, črevo pa absorbira prebavljene snovi izčrpno. Ribje meso v telesu ne povzroča nadležnega vrenja ali fermentacije. Mastno ribo je priporočati takim, ki hočejo svojemu telesu več toplotne moči ali kalorij, kakor smo že omenili zgoraj.

Odstotek maščobe je pri ribah zelo različen, od 0.3% pri smuču in polenovki, do 26% pri rečni jegulji. Tako so prišli ponekod celo na zamisel, da razlikujejo že tudi meso nemastne ribe od mastnih rib, ki imajo nekako 8% do 9% maščobe. Jegulja je najbolj mastna, celo bolj tolsta je kot svinjina. Dokaj masti izkazuje krap, prav skromna sta pa smuč in ščuka. Najbolj se približuje svinjini krap glede beljakovin in maščobe. Krapa gojimo zaradi tega v ribnikih danes že kot nekako domačo žival ter ga s primerno hrano lahko dokrmimo, da je ali masten ali pa mršav. Razpredelili smo tudi sardine, konzervirane od svežih. Preizkus glede beljakovin in maščob pri konzervirani sardini izvira iz konzerv naših jadranskih sardin iz konzervnih tovarn Mardešić in komp. v Komizi. Neobičajna razlika obeh vrst sardin glede masti izvira od tod, da so sardine, ki jih love spomladi, še mršave, poletne pa že lepo mastne.

Mislím, da govori ta pregled dosti jasno o vrednosti ribe za človeško prehrano, če jo primerjamo z govejim in svinjskim mesom. So pa še druge sestavine, zlasti v mesu morske ribe, ki določajo vrednost ribjega mesa in so odločilne važnosti za človeško prehrano. Vitamini so snovi, ki šo v hranilih sicer v omejenih količinah, so pa živemu organizmu neobhodno potrebne. Delimo jih v dvoje skupin in sicer na vitamine, ki se razkroje v masti in take, ki se razkrajajo v vodi. Do sedaj poznamo štiri vrste ter jih delimo po velikih črkah v A, B, C in D.

Vitamin A ali antirahitični vitamin nahajamo v mleku, maslu, skutu in jajcu. Čim primanjkuje tega vitamina v hrani, zapade telo rahitični in očesni bolezni (xerophthalmus).

Vitamin B ali antiberični vitamin nahajamo v kvasu, v nepresejani moki, v zelenjavi, sadju, salati, mleku, jajcih i. t. d. Če primanjkuje hrani teh vitaminov, nastane bolezen Beri-Beri, ki je njena glavna značilnost vnetje perifernih živcev, neuritis, s težkimi degenerativnimi posledicami.

Vitamin C je v mleku krav, ki žive od svežega zelenja, v pomarančah, limonah, paradižnikih, krompirju in zelju. Pomanjkanje take hrane se maščuje v krvavitvi ustnih sluznic, kože in drugih organov. Pojavlja se skorbut.

Na telesu, ki mu manjka vitaminov, se sčasoma z gotovostjo pojavijo razna obolenja. Pomanjkanje vitamina D se kaže v rahitični ali angleški boleznii pri deci. Vitamina D je pa dosti v raznih morskih ribah, slanikih, sardinah, polenovkah, najbrž pa tudi v tunju. Zato priporočajo zdravniki morskoro ribo teh vrst zlasti otrokom. Poleg vitamina vpliva na razvoj otroškega organizma tudi zelo lahko prebavljiva beljakovina.

Novejša medicinska dela poudarjajo važnost joda za človeški organizem. Pomanjkanje joda v prehrani povzročaa izvestna obolenja. Razni preparati v neorganski obliki so v ta namen na razpologo. Več vrst morskih rib ima pa v sebi jod v organski spojini. Ko uživamo torej morskoro ribo, uživamo s tem že tudi jod v naravni obliki. Golšavost in kretenstvo v planinskih krajih da sklepati na pomanjkanje joda v jedilih. V primorskih krajih je ta pojav skoraj nepoznan.

Omenim naj še lecitin, neko masti podobno snov živalskih celic, ki ima v sebi fosfor in dušik ter ima važno vlogo v sestavi živčevja. Čim je spoznala zdravilna veda lecitin, so se že pojavili razni preparati za ojačenje živcev. Lecitin pa najdemo v primeroma obilni meri tudi v morskoro ribi. Z uživanjem morskih rib pridobivamo torej že tudi zdravilni lecitin v naravni obliki. Pri sestavljanju jedilnega lista na klinikah in zdravstvenih zavodih že upoštevajo tudi lecitinsko hrano pri bolnikih, ki jim pešajo živci.

Hranilnosti ribjega mesa pa ne smemo presojati zgolj z objektivnega vidika. Človeku ni vedno na tem, koliko beljakovine in masti more dobiti vase. Telo zahteva tudi, da je dobro razpoloženo in da mu posebna jed tudi slastno tekne. Saj se dobe tudi ljudje, ki jim riba ne diši, vendar je pa vedno več onih, ki jim gre riba slastno v tek.

Nekoliko prej, ko smo ocenjevali vrednost beljakovin, smo omenjali tudi kalorije raznih vrst živil. Mnogi trde, da ribja hrana ne more biti izdatna v tej meri kot ostalo živalsko meso. Te dvome je razpršil profesor König, ki je preiskal kalorično vrednost več vrst mesa in našel, da znaša:

Kalorična vrednost za 1 gram mesa:

pri govedini	5.657
„ teletini	5.628
„ ščuki	5.698
„ krapu	5.725
„ sulcu	5.718

Na mah je jasno, da je tudi v tem pogledu riba pred govedino.

Važnost ribjega mesa se torej lahko kosa z vrednostjo mesa domačih živali. In vendar se poslužujemo v prehrani razmeroma tako malo ribe.

Potrošnja morskih rib je pa pri nas še posebej premalenkostna, da bi jo primerjali z drugimi državami. Včasih naletimo na nerazumljive pred-sodke, ki naj nas svare pred uživanjem ribjega mesa. Tako naj se izogib-ljemo ribje prehrane v mesecih, ki nimajo v besedi črke »R«, ali z drugo besedo, poleti naj bi riba ne bila užitna. Ravno narobe kot pri raku! To naziranje je hvala Bogu že premagano. Nikaka tajnost ni, da je proces razkrajanja pri ulovljeni ribi v poletni dobi mnogo hitrejši nego pozimi. To je pa tudi edina upoštevanja vredna razlika med ribjim in drugim mesom, da se ne drži tako dolgo in da pričinja kmalu gniti in zaudarjati. Tedaj seveda je riba bolj odurna kot meso. Samo skati ali kamenice, jeziki, ploče, listi, buturci, rumbi in plate se drže nekoliko dni, da jim postane meso bolj nežno in tečno. (Dalje prih.)

U R T I N C V E T L I C E

Josip Štrekelj:

Presajanje

Presajanje ima namen povečati množino korenin, da uspešneje dova-jajo rastlinam rudninske snovi, pa tudi, da jih postavimo na stalnem mestu v primernih razdaljah, da se nemoteno druga od druge bolje raz-vijajo. To opravljamo v drevesničarstvu, zelenjadarstvu in v cvetličarstvu. Rastlinam, ki zrastejo iz semena, se najmočnejše razvija glavna korenina, srčnjak imenovana, ki sili v navpični smeri v globočino v mrtvo, jalovo zemljo. Stranske korenine, ki naj bi črpale obilnejšo množino hrane v bližini površja, zaostajajo. Temu odpomoremo s presajanjem.

V drevesničarstvu pospešujemo tvorbo stranskih korenin s tem, da presajamo že mlada drevesca takoj po izkalitvi. Pri tej priliki odščipnemo konice srčnjakov. Ako pa imamo že enoletna ali dvoletna drevesca, jim skrajšamo srčnjake za $\frac{1}{3}$. Čim starejša so drevesa, tem težje prenesejo to rez. Slabi uspehi pri sajenju večletnih dreves, ki niso bila v mladosti presajena, nam to pričajo. Bosa pa je, da večkratno presajanje drevesa oplemeni. Drevo požlahtnimo edino le s cepljenjem!

Nič manj važno ni presajanje povrtnine, zlasti kapuznic, zelene, solate, paradižnikov, paprike, jajčevca in pora. Še bolje pa je, če jih začasno presadimo (pikiramo) ne le enkrat, temveč dvakrat, preden jih posadimo v gredo na stalno mesto. Take ne kažejo znakov opešanja na stalnem mestu, temveč čvrsto razvijajo nadaljnjo rast ter dajejo zgod-nejši in bogatejši pridelek.

V grede na stalno mesto pa sejemo, edino pravilno na vrste špinačo, bučnice, stročnice, čebulnice (razen pora) in korenstvo. Peso

sejemo tudi na stalno mesto, bolje pa je, če jo presajamo. Zaradi zgodnejšega pridelka sejemo bučnice tu in tam v lončke, katere postavimo v toplo gredo. Ko se v naravi stopli in mine nevarnost slane, jih v lončnih kepah prenesemo na stalno mesto v izkopane jamice.

Zelenjadne sadike, ki jih odgajamo za nasad, morajo biti krepko razvite v koreninah in v stebelu. Da take vzgojimo, jih **p i k i r a m o**, ko zadobe poleg kaličnic še en do dva lista, v razdalji 5 do 10 cm, z ozirom na njihovo razsežnost. Ko se na novem mestu vkorenijo in nekoliko odrastejo, jih ponovno **p i k i r a m o**. Pri tem pazimo, da se nežne koreninice ne potrgajo ali morebiti posuše. Zato jih ne izrujemo, temveč z vrtnarsko žlico ali s kakim drugim dletastim orodjem zajemamo iz zemlje. Ako je zemlja suha, jo prej temeljito zamočimo. Če je dvakratno pikiranje nemogoče, moramo ga opraviti **v s a j e n k r a t**.

Za zgodnje nasade vzgajamo sadike pod šipami v takozvanih toplih in mrzlih gredah. Te moramo podnevi s privzdigovanjem šip stalno zračiti z izjemo ob hudem mrazu, ker se sicer pretegnejo in opešajo, da niso za presad.

Ob presajanju povrtine pazimo na naslednje:

1. Da ne sadimo globokeje, kakor je prej rastla. Pregloboko posajena solata ne naredi lepih glav, zelena in pesa ne naredita močnega korena in tudi druga pregloboko posajena povrtina ne da zadovoljivega pridelka. Bolje je, ako so sadike posajene 2 cm višje, kakor 1 cm pregloboko. Edini por dela tu izjemo, katerega sadimo 10 do 15 cm globokeje, da pridelamo daljša ubeljena stebela.

2. Paziti moramo, da korenine usmerimo v naravno lego, navzdol. To dosežemo s primerno debelim klinom. V dovolj razsežno luknjo potisnemo sadiko nekoliko globokeje, potem jo dvignemo, da se korenine usmerijo navzdol do višine, kakor je prej rastla. V tej stoji pritismo zemljo s klinom ob njej. Vdrtino, ki nastane vsled uboda s klinom, izravnamo.

3. Po dovršenem nasadu zalijemo sadike posamezno na cev.

4. Pripravljena zemlja za nasad naj bo primerno vlažna, da se jamice ne zasipajo. Ako je preblatna, počakamo, da se primerno osuši.

5. Za enakomerno saditev v vrstah se poslužujemo vrvice. Sadimo pa v trikotni zvezi, da bolje izrabimo prostor.

6. Nasad naj bo razsežnosti dorastlih rastlin primeren, t. j. ne pregost.

7. Najuspešnejše je presajanje ob oblačnem vremenu; če pa takega ni, presajamo proti večeru.

8. Kakor hitro nastane zaradi dežja ali zalivanja zemeljska skorja, jo moramo z rahljačo razrušiti. Skorja zapre dostop zraku do korenin in pospešuje tudi izsuševanje zemlje.

Mnogokje krajšajo sadikam korenine in listje, kar je pa napačno. Oboje so potrebne: korenine, da dobavljajo hranila iz zemlje, listje pa ogljikovo kislino iz zraka.

Presajanje opravljamo tudi v cvetličarstvu. Večina semena enoletnih cvetlic ne kali na prostem v navadni zemlji, zato ga sejemo v zabožčke, v tople in mrzle grede z boljšo zemljo in z ugodnejšo toploto. Vzgajamo jih ter pikiramo in presajamo, kakor je to povedano za zelenjadne rastline.

Spomladi ali konec meseca avgusta presajamo redno cvetlice lončnice. Ako korenine obrastejo zemeljsko kepo, ponavljamo presajanje tudi med tem časom poleti. Majhnim nudimo majhne lončke, kakor pa odrasčajo, čedalje večje, stopnjevaje po 1 do 2 cm. V preobširnem loncu, z majhno rastlino, se zemlja skisa. Taka je pogubna zanje. Ob presajanju cvetlic lončnic najprej temeljito operemo stare lonce s sirkovo ščetko, nove pa nekaj dni namakamo v vodi. Zaradi odtoka vode postavimo na lončno luknjo kot drenažo košček lončene črepinje ali pa natrosimo na dno drobnih kamenčkov. Na zemeljski kepi obrežemo zamrežene korenine z nekoliko zemlje vred in jih posadimo v nekoliko večje lonce v novo pripravljeno prst. Pri palmah pa je bolje, da korenin ne režemo, temveč odstranimo s klinom $\frac{1}{3}$ do $\frac{1}{2}$ stare zemlje. Ako zapazimo, da v kakem loncu voda zastaja, je tudi cvetlica v njem bolna. Tako moramo nemudoma presaditi ter odstraniti bolne korenine in vso zemljo. Za take bolnike vzamemo manjši lonec in lahko zemljo pomešano z ogljenim prahom.

Tudi cvetlic lončnic ne smemo presajati globokeje, kakor so prej rastle. Lonce pa napolnimo z zemljo le toliko, da je zgoraj 1 do 2 cm praznine, kar je potrebno, zaradi uspešnejšega zalivanja.

Z D R A V S T V O

Dr. V. A r k o, Ljubljana.

Revmatična obolenja

(Konec.)

Že v zadnjem članku je bilo govora, da se tudi pri raznih drugih boleznih in ne samo pri revmatizmu pojavljajo spremembe na sklepih. Vsi ti pojavi jadrajo pod isto diagnozo, namreč sklepnim revmatizmom in se pogosto tudi zdravijo na isti način kot revmatizem. To pa seveda za bolnika ni vseeno. Ne glede nato, da trpi škodo bolnikov žep, je tako zdravljenje brezuspešno. V nadaljnjem naštevam tovrstna obolenja, ki potekajo slično kot navadni revmatizem.

Obolenja sklepov pri zastrupljenju krvi. Že ime samo pove, da se nahajajo v krvi kužne klice, to je, da je kri nekako zastrupljena. Taka stanja vidimo pogosto pri gnojnem vnetju kosti pri kriminalnih splavih i. t. d. Po krvi krožeče klice se naselijo v sklepih, ki

so v tem pogledu silno občutljivi in povzročé že zadnjič opisane pojave. V teh primerih bi bilo n. pr. vsako zdravljenje z aspirinom brezuspešno, ker je vzrok povsem drugačen.

Obolenja sklepov pri kapavici. Kot posledico te spolne bolezni opažamo večkrat vnetje v raznih sklepih. Večinoma pa je prizadet samo en sklep, največkrat koleno, malo manj zapestje in pa skočni sklep. Tipične za revmatizem te vrste so silne bolečine, vsled katerih ne more bolnik popolnoma nič uporabljati prizadete okončine. Presoja teh komplikacij kapavice je zlasti zelo težak, če se sklep oogni. V tem primeru ne moremo računati, da bi mogel bolnik sklep kedaj še tako porabljeti kakor prej.

Obolenja sklepov pri sifilidi. Pri drugi spolni bolezni, sifilidi, nastanejo prav tako spremembe v sklepih. Ob primernem zdravljenju se stanje kmalu popravi.

Obolenja sklepov pri jetiki. Vsled jetike je največkrat prizadeto koleno, potem kolk in komolec. Spremembe, ki jih povzročá jetika, so zelo različne. V lahkih primerih najdemo v sklepu, ki je otekel in ki ni posebno boleč, rumenkast izcedek. V težjih primerih pa se sklep oogni, kar vodi navadno do njegovega popolnega uničenja. Kot najbolj uspešno zdravilo se je doslej razen dobre, krepke hrane in miru izkazalo obsevanje z umetnim višinskim soncem. Najbolj uspešno pa je zdravljenje v višinskih zdraviliščih in v zdraviliščih ob morju. Od teh naj omenim posebno sanatorij v Kraljevici.

Obolenja sklepov pri nalezljivih boleznih. Od nalezljivih bolezni bi omenil v prvi vrsti grižo. V teku obolenja vsled griže opažamo pogosto spremembe na sklepih, ki se lahko vlečejo cele mesece. Pa tudi v poteku tifusa, škrlatinke, šena, posebno pa influence srečujemo iste pojave. Zdravljenje vseh teh revmatizmov je seveda odvisno od narave bolezni.

Razen teh primerov, ki nastopijo naenkrat (akutno), so tudi primeri revmatizma, ki nastane polagoma in ki tudi traja zelo dolgo, včasih cela leta. Te primere imenujemo kronične. Bolezenska slika je tu v marsičem drugačna. V teku bolezni nastanejo spremembe deloma na sklepni ovojnici, to je mrena, ki obdaja sklep, deloma pa na sklepnem hrustancu, ki pokriva kosti v sklepu. Nastanejo razni izrastki in pa zarastline, kar v veliki meri otežuje če že ne popolnoma onemogoči vsako gibanje v sklepu. Sklepne ploskve postanejo neravne, položaj sklep tvorečih kosti postane popolnoma drugačen. K temu se pridruži še okorelost in otrpnost mišic. Sklep postane vretenasto zadebeljen ali pa se n. pr. prsti skrivijo, koleno postane iksasto (sličí črki x) i. t. d.

Posebno vrsto kroničnega revmatizma tvori revmatizem sklepov med posameznimi vretenci hrbtenice. Večinoma ostanejo sklepi okončin prosti,

dočim se obolenje v hrbtenici vedno bolj širi. Te vrste bolniki so popolnoma trdi v križu in ne morejo, če je bolezen zasegla tudi vratni del hrbtenice, niti glave obrniti.

Zdravljenje kroničnega revmatizma je zelo dolgotrajno in mučno tako za bolnika kot za zdravnika. Še največ uspeha je pričakovati od fizikalnega zdravljenja, ki obstoji v toplih obkladkih, kopelih i. t. d. Precej uspeha je pričakovati od zdravljenja v toplicah, ki jih imamo tudi v Sloveniji. Če pa so spremembe v sklepih že tako velike, da so nastopile zarastline, ki skoro popolnoma onemogočajo vsako gibanje, ne moremo niti od toplie pričakovati uspeha.

Končno bi omenil še revmatično obolenje mišice, ki jo poznamo pod imenom — Hexenschuss. Prizadeta mišica je na pritisk zelo občutljiva.

To obolenje nastopa posebno spomladi in jeseni, slično torej kot revmatizem. Vzrok je iskati v prehladu, bolezen pa nastopi tudi v poteku influence in drugih bolezni.

Največkrat so prizadete mišice vratu in pa mišice v križu. Zdravljenje je isto kot pri revmatizmu.

V zvezi z revmatizmom bi opisal še u d n i c o (skrnina, podagra), čije vzrok leži v motnji presnavljanja. Pod udnico razumemo kronično vnetje sklepov, ki nastane vsled odlaganja kristalov sečne kisline v sklep ali pa v okolico sklepa.

Bolezen je več ali manj dedna in jo nahajamo predvsem v boljših slojih, ki uživajo dosti mesa. V Angliji, kjer se uživa mnogo mesa, je tudi udnica zelo pogosta, dočim jo Japonci, ki uživajo predvsem rastlinsko hrano, skoro ne poznajo. Neposreden vzrok te bolezni so napake v hrani, pijačevanje, pa tudi spremembe vremena.

Tipično za to bolezen je napad silnih bolečin, navadno v palcu leve noge, ki oteče in postane rdeč. Ti napadi se pojavljajo posebno ponoči. Navadno se razboli samo palec. Večkrat pa nastopijo slični napadi tudi v drugih sklepih, n. pr. v prstih rok, komolcu i. t. d. Vročina navadno ni visoka. Napad sam traja 12 do 24 ur; pač pa ostanejo sklepi delj časa občutljivi. Včasih mine med posameznimi napadi več let, včasih pa se ponovi večkrat tekom enega leta.

Deformacije sklepov so posebno pri udnici zelo težke. Na prstih opazamo razne zadebeljine v podobi trdih vozljev. Slične tvorbe opazamo tudi na uhlju, pa tudi drugod po koži.

Presoja bolezni zavisi predvsem od stanja ledvic in srca.

Razen specialnih zdravil je posebno važna dijeta, ki ne sme vsebovati mesa. Zlasti pa ne smejo jesti bolniki ledvic in jeter. Izogibati se je tudi alkohola.

Janko Polák:

Vzgojne možnosti v zgodnji mladinski dobi

5.

Toda kdor bi mislil, da zadostujeta telesna in duševna vzgoja (tu imam v mislih vedno glavo in ne srca), bi se motil; zakaj pameten vzgojitelj tudi čednostne vzgoje ne sme zamenjati, ako hoče doseči zaželeni smoter. In kakor moramo začeti s telesno in duševno vzgojo že v najnežnejši mladosti, prav tako tudi s čednostno vzgojo ne smemo odlašati.

Da se morajo vzgojitelji boriti tolikrat proti nečednostim, so krive ponajveč nespametne matere. Dete samo zakriči in že je mati pri njem. Boža ga, rine mu sesalko v usteca, mu govori sladke besede in nosi ga ves ljubi dan in če treba tudi vso dolgo noč na rokah. Ali pa je vsega tega treba? Ne!

Poznejši težki čednostni vzgoji je mnogo kriva tudi misel, da se s čednostno vzgojo ni treba pečati že v najnežnejši mladosti. Slaba taka misel! Ako ne zadušimo že v kali razdiranja igrač, mučenja živalic, jeznotosti, zavirljivosti, veselja nad tujo škodo, samoljubja, upornosti i. t. d., se nikdar ne zgražajmo nad škodo, mučenjem, ubojem, sovraštvom, trdosrčnostjo, samopašjem in drugimi takimi in enakimi hudodelstvi in nečednostmi, ki poročajo o njih dnevni časopisi iz dneva v dan. Sami bomo krivi, če ne bomo take nagone pri otroku zadušili že v kali. Le drevesce se da ukloniti, drevo nikdar več!

Da bi hotele to pomniti posebno matere! Koliko manj gorja in solza bi bilo na svetu!

Samoposebi se razume, da s tem ne mislim reči, da se naj duše te kali nečednosti s silo. Nikdar ne! Ljubezen, toda prava ljubezen je ona silna moč, ki zatira te kali brez vsakih bolečin. Kdor pa bi jih hotel uničevati s silo, ne bi dosegel drugega nego to, da uduši s svojim postopanjem v otroku vse ono, kar ga dela v resnici otročjega.

In kaj je lepšega nego otročji otrok?

Kako zaupen, veren, dobrohoten, hvaležen, odkritosrčen, srčkan, ubogljiv in podložen je otročji otrok! Tak otrok je zrcalo, v katerem odseva sreča, nebo in raj. Peklo pa se zrcali v otroku, kateremu smo z nasiljem vcepili samo nezaupljivost, nevero, skopost, nehvaležnost, laž, potuhnjenost, neubogljivost in odpor.

B. Smernice za praktično udejstvovanje.

1.

V prvem delu razprave sem govoril o splošnih smernicah, tičočih se vzgojne možnosti v zgodnji detinski dobi. V tem delu bom podal prav zgoščeno smernice za tostvarno praktično udejstvovanje. In najprej se bom doteknil telesne vzgoje.

Že v prvem delu sem omenil, da mu odpre v trenutku, ko postane bitju v materinem telesu njegov prvotni domek preozek, narava vrata v pestri svet.

Otrok zajoče in vzgoja se prične.

Telo je bivališče duše in zato ga moramo vzgajati najprej. Snaga, obleka in hrana so njegovi vzgojni činitelji.

In prvi med njimi je snaga.

Preden dobi otrok hrane, se mora skopati. Snaga je polovica zdravja in življenja. Ni pa dovolj, če vemo, da moramo otroke okopati. Vedeti moramo tudi, kako ga moramo kopati.

Voda za vsakdanjo kopel mora dobro prevreči. Vreti mora vsaj deset minut; zakaj voda je lahko polna bacilov, ki morejo zastrupiti otroka že ob njegovem vstopu v svet. In le močno vrenje zaduši bacile.

Lahkomiselna je navada meriti vodo s komolcem. Čemu pa imamo toplomer? S komolcem ne moremo določiti toplote natanko. To določimo samo s toplomerom. In kopel za otroka ne sme imeti več nego 28° R. To je velike važnosti. Zakaj posledice prevroče ali premrzle kopeli so lahko tu in tam smrtnonevarne.

Po kopeli moramo zaviti otroka v toplo, a nikdar ne v vročo plenico. Ko obrišemo otroka do suhega, ga oblečemo. Platnena in volnena srajčica je vsa njegova obleka. Povijemo ga samo čez trebušček in položimo na žimnato in nikdar ne na pernato blazinico; zakaj na pernatih blazinici se otrok rad poti in posledica tega je prehlad, ki ga naznanja močno kihanje. Tak prehlad sicer ni vedno, a je lahko tu in tam smrtnonevaren. Nikdar ne povijajmo otroku rok in nog. To je barbarsko. Zavijajmo ga samo v platneno in volneno plenico in ga položimo v nalašč zato narejeni zaboječ, da se ne more razbrcati do golega.

Premikanje udov je velike važnosti. Iz njega čita razumen opazovalec marsikaj. Toda o tem pozneje več.

Preoblačiti moramo otroka vselej, kadar se zmoči; zakaj če to zane-marjamo, se mu kaj rada vname kožica; posebno rada v okrožju genitalij. Da vneta koža ne vzbuja ravno prijetnih občutkov, vemo vsi. Včasih pa se vname koža, dasi smo pazili, kar je bilo največ mogoče. Najboljša sredstva proti temu izvemo pri zdravniku in jih dobimo v lekarni.

Mazačev ne poslušajmo nikdar!

Najboljša hrana in lek za otroka je materino mleko. Saj mu ga je oskrbela narava. Ob njem otrok najbolje uspeva in je najbolj zdrav. Zaradi tega naj bi nobena mati ne oropala otroka od narave mu določenega tributa. Res je, da je narava zdaj pa zdaj hudomušna. Mnogo je mater, ki bi se lepi dolžnosti rade odzvale, a se ne morejo, oziroma ne smejo.

V takem primeru rabimo kozje mleko; zakaj to je še materinemu najbolj podobno. Kjer pa ni dobiti tega, mora biti tudi kravje mleko dobro. Razredčevanje in mešanje kravjega mleka z vodo in sladkorjem je tako važno, da se moramo z ozirom na to ravnati natanko po zdravniških odredbah. Z zdravnikom naj bi se matere posvetovale večkrat. On lahko pomaga o pravem času. Čudežev pa zdravniki ne morejo delati.

Najboljše je mleko od takih krav, ki se krmijo v hlevu s suho krmo. Res je, da dobimo od takih krav nekaj manj mleka, toda to je dobro. Če le mogoče, jemljimo mleko za otroke vedno od ene in iste živali. Krave, ki jih krmimo s svežo pičo, dajejo obilo mleka. A to mleko je vodeno. Kjer ni dobiti drugega, mora biti dobro tudi tako. Skrbno se varujmo mleka bolnih krav. Različne »m o k e« bi priporočal samo tam, kjer mleka res ni dobiti.

V prvem mesecu dobiva otrok hrano na vsaki dve uri. Kvantum določijo zdravniške tabele (deloma tudi sesalne stekleničice). Že v drugem mesecu vadimo otroka, da bo čez noč kar le mogoče miren.

Napačna je misel, da je otrok vedno lačen, kadarkoli joče. Deni ga na suho in bo miren. Če pa vidiš, da otrok joče in krči nožice proti trebuščku, vedi, da nekaj ni prav. Če veš in znaš pomagaj sam, najbolje pa je, da vprašaš zdravnika za svet. Neumnost je otroka zibati ali ga celo nositi na rokah noč in dan. Vsega tega ni treba. Otroka s takimi in enakimi rečmi samo omamimo in razvadimo. Škodljivo je otroku siliti sesalko v usta. Tako ravnanje ima zle posledice, ker vpliva slabo na zobovje.

Ni napačno izmivati otroku vsak dan usta in oči. Voda za to naj bo prevreta in ne premrzla.

Mleko naj bo otroku hrana toliko časa, dokler ne dobi zob. Zobje naznanjajo, da sme otrok jesti tudi druge reči. Ime, »mlečni zobje« pa znači prav lepo, da naj bo mlečno vse, kar dajemo otroku jesti. In takih jedil je mnogo! Nikdar ne dajmo otroku alkoholnih pijač in mesa. To vpliva silno škodljivo na drobovino in na ves organizem. Driska je posledica tega.

Napačno je misliti, da povzroča drisko rast zobovja. To je babjeverno. Nekateri roditelji imajo navado, da dajejo otroku, ko mu začne rasti zobovje, gristi trde reči, meneč, da si s tem tolaži bolečine. Toda to mnenje je napačno in ni drugega nego preostanek iz barbarskih dni, ko so še otroku prerezali dlesni, meneč, da bodo zobje lažje prodrli. Da je bilo to samo brezmiselno mučenje, ni težko uganiti. (Dalje prih.)

Janko Sotošek:

Naselitev Slovencev

(Konec.)

V panonskih ravninah, kjer so bila središča obrske sile, so bili Slovani Obrom povsem podložni, gotovo je tudi, da so pod njihovim robstvom trpeli oni naši predniki, ki so se naselili v območju velike ceste Panonija-Italija, ob kateri so Obri prodirali proti Italiji, in pa ob cesti Panonija-Bavarska, koder so prodirali proti mejam frankovske države. Manj odvisni od Avarov so bili nedvomno oni Slovani, ki so živeli bolj oddaljeni v goratih predelih in alpskih dolinah ter kotlinah, kamor so avarske konjeniške čete težje prodirale.

Odhod Langobardov iz Panonije v Italijo je omogočil prodiranje in naseljevanje naših prednikov v Vzhodne Alpe in preko Krasa na meje Italije. Vojne in osvajalne pohode v te pokrajine so začeli Slovenci deloma na lastno pest, deloma v družbi in pod gospodstvom Avarov. Da niso imeli Avarov za hrbtom in med seboj bi si nemara nikdar ne upali tako daleč in odpor sosedov bi bil brez dvoma večji. Naselitev Krasa po Slovencih so brez dvoma pospešile ofenzive Avarov v Furlanijo. Druge pokrajine pa so si znali Slovenci prav gotovo osvojiti tudi brez vsake pomoči.

Iz redkih pisanih virov takratne dobe se da razbrati, da so Slovenci v primeroma kratkem času zasedli porečja Mure, zgornje Drave in zgornje Save. Do 1.568. so imeli v svoji oblasti večino današnjega slovenskega ozemlja še Langobardi, naši predniki so bili takrat še v panonskem nižavju. Tri desetletja kasneje pa se Slovenci in Obri že bijejo z Bavarci ob zgornji Dravi in silijo preko tržaškega Krasa v Italijo. Ti boji nam kažejo, kako daleč so prodrli Slovenci v kratkem času.

Germanski Bavarci so se v začetku 6. stoletja naselili med zgornjo Donavo in Alpami prodrli vanje in se, nekako v istem času kot Slovenci v Alpe, pomaknili v zgornje Poadižje in od tam pritisnili proti zgornji Dravi. Tu je prišlo okoli 1.593. do prvega znanega nam spopada med Bavarci in Slovenci. Premaganim Slovincem so prišli na pomoč Obri, nakar so bili Bavarci poraženi.

Skoraj istočasno kot ob zgornji Dravi so se pojavili Slovenci in Obri ob mejah Italije in Istre. Istra, ki je bila bizantinska, je trpela zaradi napadov Langobardov, Obrov in Slovanov. Obri in Slovenci pa so silili tudi v langobardsko Furlanijo, kjer je prišlo okoli 1.611. do prvega spopada. Langobardi so utrpeli težak poraz.

Obrom ni bilo do tega, da bi osvojeno ozemlje tudi naselili. Kolonizacijo so prepustili podrejenim Slovence, ki so se obenem z vojaškimi pohodi in pod zaščito Obrov počasi naselili vse tja do mejá Furlanije, medtem ko so se Obri vedno vračali obloženi s plenom v svoja panonska bivališča.

Slovenci so iz Podonavja prodirali ob velikih rekah Muri, Dravi in Savi in njihovih pritokih navzgor ter v komaj polstoletni dobi naselili v širokem obsegu Vzhodne Alpe in severozapadni del Krasa. Bili so eno z južnimi Slovani, ki so ob istem času naseljevali preko Drave, Save in Donave Balkanski polotok in čez Dinarske planine prodirali na Jadransko morje.

V novi domovini so se Slovenci naselili predvsem ob starih rimskih cestah, skoraj povsod navezujoč na selišča iz prazgodovinske in rimske dobe. Prve slovenske naselbine so se držale najbolj sredogorskega in gričevnatega sveta med ravnino in visokimi gorami, izogibali pa so se gozdnatih predelov.

Na jugozapadu so Slovenci prišli do črte, kjer mejijo Kras, Goriška Brda in izrastki Alp ob Furlansko ravnino ter so se na njej obdržali do danes. Vzrokov, da so se Slovenci ustavili ob tej črti in niso prodirali v Italijo, je iskati v tem, da je bil dohod v ravnino zavarovan z utrdбами in gradovi, ki so jih zgradili že Bizantinci v obrambo pred barbarskimi vpadi v Italijo. Po njih so prevzeli te obrambne naprave Langobardi in zadržali kolonizacijski val Slovencev. Morja so se v začetku Slovenci naravnost izogibali. Tudi jim je pot do njega zapiral dolg pas zemlje, ki je ostal pod neposredno oblastjo tržaškega mesta, pripadajočega bizantinskemu cesarstvu. V notranjost Istre so začeli prihajati Slovenci šele ob koncu 8. stol., ko je frankovska državna oblast začela pospeševati doseljevanje Slovencev. V bližino morja in do romanskih mest ob morju pa so se Slovenci naseljevali šele v poznem srednjem veku.

V Alpah so Slovenci prodrli na zapad do izvirov Drave, odkoder je potekala meja preko gore Dreiherrnspitz proti vzhodu, po slemenu Visokih Tur do izvira Mure, odtod proti severu na goro Dachstein in preko Mrtvega gorovja med rekama Trauno in Anižo na Donavo, kjer so se stikali s Čehi. Od Dunajskega lesa je tekla vzhodna slovenska meja preko zapadnega dela Panonske nižine na Blatno jezero in odtod na Dravo. Na jugu in jugovzhodu pa so prišli Slovenci nekako do črte, ki velja danes kot meja med Hrvati in Slovenci.

Ob svojem prihodu so Slovenci naleteli na ostanke starih narodov Romanov, Ilirov, Keltov in Germanov. Imenovali so jih vse skupaj Vlahe ali Lahe. Nanje nas spominja vrsta krajevnih imen: Lahovče pri Cerkljah na Gorenjskem, Laška vas pri Celju, Lahovče pri Ajdovščini, prej kot ne tudi Laško ob Savinji in druga. Posebno številni so bili Vlaha ob slovenskem prihodu v goratih pokrajinah, zlasti v odroč-

nih, od prometa vstran ležečih dolinah, kjer so se ohranili globoko v srednji vek. Stari prebivalci so v duhovnem in telesnem oziru močno vplivali na Slovence. Posredovali so jim mnogotere pridobitve materialne kulture, označbe za gore, vode in kraje. Skoraj vse večje slovenske reke imajo ime prevzeto od predslovenskega prebivalstva. Krščanstvo pa se je moralo v pokrajinah naseljenih od Slovencev, umakniti poganstvu. Mesta starih naselbin so imenovali mirje ali podobno (mir = zid). Ostanke starih obrambnih naprav, ki so jih ponekod prevzeli in uporabljali, so imenovali gradišče ali kostel. Starost kraja, stalno naseljenega še iz dobe predslovenske naselitve, označuje često pridevek »stari« (Stari trg, Stara vas).

Ozemlje, ki so ga Slovenci polagoma naselili v 6. in 7. stol., je bilo zelo obsežno. Po večini ni bilo na gosto naseljeno, po nekaterih krajih je stanovalo še predslovensko prebivalstvo in mnogi predeli so bili še povsem nenaseljeni. Kmalu so zapadle nemški ekspanziji severne alpske doline, ki so bile najbolj redko obljudene, v teku stoletij pa so izgubili Slovenci nekako dve tretjini zemlje, ki je bila njihova.

L E P O S L O V J E

Stari pristan

(Nadaljevanje.)

V sobi je bilo hladno in prijetno. V nji je bilo vse urejeno na gosposki način, a je vendar velo po nji nekaj kmetiškega, priprostega, kar je v človeku zbuvalo najlepše razpoloženje. Priletna natarica jima je postregla s pijačo in prigrizkom in se jima prijazno nasmihaval, kakor da sta že od nekdanj njena najboljša znanca.

Trčila sta s kozarci. »Gospod Goričar,« je rekel tedaj Dolžan, »danes ste moj gost. Iskreno me veseli, da sem se seznanil z vami. Imeniten fant ste in že prvi trenutek sem imel veselje nad vami. Pobrativa se, ker ta lepi kraj ne zahteva nič drugega.«

A Goričar se je branil. »Srčno rad,« je dejal. »A glejte, jaz sem samo ubog dnevničar in družabno globoko pod vami. Kako bi se torej strinjalo vse to?«

»Kaj tisto,« ga je zavrnil Dolžan. »Mar mislite, da so šole že vse na svetu? Prepričan sem, da niste sami krivi, če niste izvršili šol do konca. V vas je zaprte strašno mnogo energije. Zato pa vem, da boste splezali jako visoko na lestvi takozvanega družabnega življenja. Prepričan sem, da me boste preplezali, in ko se srečava, recimo čez dvajset let, boste že par klinov nad mano.«

Goričar je zmigaval z glavo in se je naposled vdal. Verjemite mi, da ste tudi vi meni ugajali že prvi trenutek,« je rekel. »Nekaj je na vas, kar

človeka nehote privlačuje k vam. Bog daj, da bi še dolgo ostali v Razborju in bi midva ostala prijatelja, kakor sva danes v tem svetem Emavzu. Peter, Bog te živi vsa leta takega, kot si zdajle!»

In Goričarju, ki je bil v splošnem molčeč človek, se je razvezal jezik. Pripovedoval je zgodovino svojega mladega življenja, a ta zgodovina je bila mračna in žalostna. Bil je študent brez sredstev in zaščitnikov. Komaj je prišel do pol poti, že jo je moral zapustiti s kravečim srcem in kreniti tja, kjer se mu je obetalo le malo veselja in lepega življenja. Trnjeva pot je še pred njim in Bog ve, če jo bo zmožel in če bo prišel vsaj do najskromnejšega cilja, pa naj se še tako prizadeva, da bi ga dosegel.

»Ne udajaj se takim brezplodnim mislim,« ga je tolažil Dolžan. »S svojimi bodrimi in vedrimi silami bi ne prišel do lepega cilja? Prijatelj, ne bodi malodušen! Čez dvajset let bova govorila o tem. Do tedaj pa kar počakajva.«

Čas je brzo mineval. Tudi Dolžan je razkril svojo preteklost, ki sicer ni bila posebno rožna, vendar še napol ne tako žalostna kot Goričarjeva. Oče mu je bil nižji uradnik s kopico otrok. A Peter se je vendar brez posebnih gmotnih težav preril skozi šole in se dokopal do službe. Bil je zadovoljen z vsem, kar se mu je ponujalo, a stremeti za kaj takim, kar se mu je videlo visoko in na videz nedosegljivo, se mu je zdelo nespametno in nevredno, da bi se človek že zaradi srčnega ravnovesja potegoval za to.

Vino je spravilo v dobro voljo oba. Goričar je že stopil h klavirju, ki je stal tam ob oknu v varnem zatišju. S prsti je preletel trikrat po tipkah, a je nenadoma prestal. Hipoma se je domislil Potokarja in zdelo se mu je, da dela greh, ako igra v uri, ko leži njegov stari prijatelj na mrtvaškem odru. Naglo je zaprl klavir in sedel nazaj za mizo.

Tisti trenutek so se odprle gostilniške duri in v sobo je stopila svetlo-lasa, krepka gospodična, oblečena v belo poletno obleko, ki se je tesno oprijemala njenega bujnega života. Za njo sta prišla v veselem razgovoru dva mlajša gospoda in vsi trije so se vsedli za mizo, nedaleč od klavirja. Dolžan je čudoma opazil, da je Goričar postal nekam zmeden in mu je rdečica šinila v obraz, ko je zagledal brhko gospodično.

»Kdo pa so?« je vprašal potihoma.

»Šmarska učiteljica in učiteljica,« je odvrnil Goričar in si popravljal ščipalnik, kakor da se hoče otresti zadrege. »Korenčan in Zavodnik in gospodična Tilda, ki je velika umetnica na klavirju. Kmalu boš imel priliko, da jo slišiš.«

In res — Tilda ni prav nič odlašala, temveč je sedla takoj h klavirju. Njeni beli prsti so pričeli begati po tipkah, da jim človek niti slediti ni mogel. Klavir je bil ubran, a še ubranejša je bila melodija, ki je objestno zašumela po sobi. Dolžan je poslušal ves zavzet in že po prvih akordih je spoznal, da mora biti Tilda resnično velika umetnica. Gledal jo je oduševljen in kar ni mogel odvrniti pogleda od nje. Profil njenega obraza je bil

tako čudovit in lep, kakor da je izrezan iz slike slavnega slikarja. Krog glave so se ji vili svetli, nakodrani lasje kakor venec, ki krasi glavo svetnice.

A v tem zamaknjenju ga je zmotil učitelj Zavodnik, ki ga je pozorno gledal že nekaj časa. Hipoma se je dvignil in stopil bliže. Razprostrl je roke in zaklical: »Peter Dolžan, kaj je zaneslo tebe v naše gnezdo? Ali si, ali nisi?«

Dolžan ga je spoznal takoj, bil je tovariš iz šolskih klopi, ki ga ni videl že celo vrsto let. Veselo sta si segla v roke in ogledovala drug drugega, pa sta zadovoljno spoznala, da se v teku dolgih let nista izpremenila kdo ve kako. Zavodnik je zvlekel njega in Goričarja k svoji mizi, kjer je Dolžana predstavil svojemu tovarišu Korenčanu in Tildi, ki je pravkar nehala igrati in se je vsedla nazaj za mizo.

Pogovor se je kmalu razvnel. Dolžan in Zavodnik sta pričela pogrevati stare študentske dogodivščine in napivati starim tovarišem, ki niso bili navzoči in so se potikali Bog ve kje po svetu. Tudi Korenčan je posegel v njun pogovor s smešnimi domislicami, ker je bil rojen humorist. Samo Goričar je molčal in je gledal skozi svoj ščipalnik bistro in preudarno, a nihče ni mogel uginiti, kam prav za prav gleda. Tilda se je skoro gotovo dolgočasila, ker se je nervozno igrala z prtičem na mizi. Le tu pa tam je ošinila Dolžana z dolgim, globokim pogledom, kakor da preudarja, kam naj dene tega, na videz tako prijetnega človeka. Ker Zavodnik le ni hotel končati svojih študentskih burk, je vstala, stopila h klavirju in zaigrala bučen marš. Tedaj se je polastila vseh dobra volja. Korenčan je vstal in svečano predlagal, naj se pije splošna bratovščina.

»Ali je v tej splošnosti prizadeta tudi gospodična Tilda?« je vprašal Dolžan.

»Seveda, ona še najbolj,« je odvrnil Korenčan. »Toda, ker je ženska, se mora posestriti z vsemi navzočimi, ki z njimi še ni posestrena. Alo, Tilda- Nehaj že enkrat! Saj nisi tambur pri regimentu.«

Tilda je res presekala svoj divji marš. Z drugimi vred je pograbila kozarec in napila najprvo Dolžanu in potem Goričarju. Segli so si v roke in si povedali svoje ime.

»To je pasje bratovstvo,« se je razvnel Korenčan. »To ni slovansko, da bi vas! Brez poljuba ne gre, pa če se na glavo postavite. Če se že hočete pobratiti, pobratite se vsaj tako, da me ne bo sram. Ženske imajo prednost — Tilda, začni!«

Tilda se je zasmejala, da so se ji prijetno zasvetili beli, nežni zobje. Še preden se je Dolžan utegnil zavesti, je pritisnila svoje rdeče, sočne ustnice na njegove, da je vztrepetal in mu je po vsem telesu šinilo nekaj prijetnega, kar pa je izginilo v enem samem trenutku prav tako, kakor je bilo prišlo. Goričar pa se je dolgo obotavljal, obraz mu je bil rdeč in na čelu so se mu pokazale znojne kaplje. A Tilda je energično stisnila njegov obraz z obema rokama in ga poljubila z vso močjo. Goričar se je

naglo vsedel nazaj na stol. Z roko si je podprl glavo in strmel predse, a izpregovoril ni nobene besede več.

Med ostalimi se je razvnel živahen pomenek, ki se ga je udeleževala tudi Tilda. Dolžan ji je večkrat pogledal v oči in tedaj šele je opazil, kako so lepe. Bile so čudno temne in globoke, da jim človek ni mogel prodreti v globine in razrešiti tajne, ki so se skrivale v tistih globinah. »Umetnica je,« si je Dolžan govoril. »Če bi njen obraz ne razodeval, da je umetnica, bi videl že v njenih očeh, da je umetnica, ki jo je Bog bogato obdaroval. In po vrhu je še krasna ženska, ki bi pamet zmešala ne samo meni, temveč vsakemu, če bi le hotela. Čuvaj se, Peter, in ne glej preveč v njene globine...«

Rumeno so se vsuli žarki skozi nezagrnjeno okno, zakaj solnce se je bližalo goram. Tilda je naglo vstala in odšla, opravičujoč se, da ima še opravka pri šivilji. A tudi Dolžanu in Goričarju se je zdel že skrajni čas, da se odpravita, če hočeta še pred nočjo priti v trg. Poslovila sta se od Korenčana in Zavodnika, ko so sklenili, da se drugi teden zopet snidejo.

Solnce se je pogrezalo za goro in zlato so se svetila polja po širni planoti. Od hribov je pričel pihati precej močan veter, ki je hladil razžarjeno ozračje. Dolžan in Goričar sta spela po bližnjici med njivami, posejanimi z visokim žitom. Dolžan je govoril, a Goričar je molčal in zdelo se je, da Dolžana niti ne posluša. Vedno bolj je spešil korake, da ga je Dolžan komaj dohajal.

»Kaj ti je, France, da si tako tih?« ga je Dolžan vprašal ves začuden. »Ali ti nemara družba ni bila všeč?«

Goričar je zamahnil z roko. »Družba je bila že prava,« je odvrnil skoro pikro. »Glava me boli prav poštešno. Nisem navajen, piti toliko vina, kolikor sem ga izpil v Emavzu. Pa ne zameri mi.«

In je spet molčal. A Dolžan ni verjel, da ga boli glava. Nekaj drugega mora biti, kar vznemirja mladega fanta in mu dela misli težke. In tedaj se je Dolžan spomnil, da je Goričar obmolknil prav tedaj, ko je prišla Tilda v gostilniško sobo, in od tedaj ni črnil nobene besede več. Zaslutil je, da je med Goričarjem in Tildo nekaj, kar mori mladega fanta in mu dela ure nevesele. Sklenil je, da hoče priti tej skrivnosti do dna, pa naj se mu Goričar še tako izmikuje.

A Goričar je nemara slutil, o čem Dolžan premišljuje. Pogledal ga je od strani, in ko sta prišla do prvih trških hiš, je postal in rekel: »Oprosti, s prijateljem se moram še o nečem dogovoriti. Saj se vidiva pri večerji v »Pristanu«!«

Nalahko je dvignil klobuk in že je izginil v sosedni veži.

Dolžan je postal za trenutek. »Škoda fanta,« je rekel. »Če nikomur drugemu, njemu bi gotovo pomagal. Škoda fanta, če je res, kar mislim...«

Pospešil je korake in je naglo stopal skozi trg, ki ga je mrak že tesno ovijal s svojimi seencami...

(Dalje prih.)

Več zadrुžne resnosti!

Vsak član bi moral biti ponosen, da je član močne in uspešno delujoče naše železničarske Nabavljalne zadruge. Da bo pa ta ponos tudi vsak poedinec zaslužil, mora izpolnjevati vse dolžnosti, ki jih je kot član nase prevzel. Ni še dovolj, da k zadrugi pristopi in plača delež, treba je tudi osebnega sodelovanja, direktnega in indirektnega! Zadrugar mora vedno braniti in se boriti za čast svoje zadruge. Zadrugarji naj bi bili resni in odkriti ljudje, ki verujejo samo to, kar vidijo sami ali o čemer se prepričajo. Kritika glede zadrुžnega poslovanja mora biti pravična. Neresna in zlobna podtikanja mora vsak zadrugar v svojem in v interesu zadruge zavrniti in obsoditi.

Zadnje čase pred volitvami je bilo po progii polno govoric o nerednostih v poslovanju zadruge. Nočemo ponavljati teh očitkov, ki lepi na njih vse, samo ne rešnica. Mnogi naši člani so vanje verovali in jih raznašali naprej kot suho zlato.

In danes po volitvah je postalo vse tiho. Upamo, da se člani, ki so nasedli lažem, sramujejo svoje lahkovernosti. Prepričani smo, da se bodo kot pošteni zadrugarji drugič bolj potrudili, da se sami in na pravem mestu prepričajo, kje je resnica.

Vsa navodila, želje pritožbe i. t. d. naj bi zadrugarji iznašali le na pristojna mesta, to je upravi ali posameznim njenim članom. Pritožbe naj se prijavijo takoj in ne šele čez več mesecev.

Vsak član ima pa pravico in dolžnost, zahtevati od zadruginega vodstva pojasnila, kadar smatra to za potrebno. Na žalost nekateri naši zadrugarji niso dovolj zreli in resni in rajše nasedajo namigavanju in obrekovanju, kakor pa da bi iskali resnico.

Zato pa povemo odkrito, da smo pričakovali od našega članstva neko-

liko več resnosti in zaupanja ter manj dostopnosti do bombastičnih vesti, katere so razširjali naokrog neki ljudje iz zlobe in sovraštva do naše zadruge ali pa iz edinega namena, da bi prevzeli vodstvo zadruge in v njej gospodarili — Bog ve kako!

Zadrugar je po zadnjih dogodkih postal za eno skušnjo bogatejši in bo moral postati bolj previden in zaupljiv v samega sebe in v svojo zadrugo.

Postrežba v trgovini

Na članskih sestankih smo večkrat slišali, da niso bili člani sami ali njihovi družinski člani pri nakupu živil v zadrुžnih trgovinah od zadrुžnih prodajalcev (trg. pom.) dobro in vljudno postreženi.

Koliko so te pritožbe upravičene, nismo mogli, izvzemši par primerov, temeljito preiskati, ker so manjkali konkretniji podatki in je od takih dogodkov poteklo že več mesecev.

Naprošamo vse člane, da v interesu reda in discipline in v lastnem interesu prijavijo vsak konkreten primer nepravilne ali netaktne postrežbe ali zevljudnosti s strani zadrुžnega osebja takoj vodstvu zadruge, da zamore po izvršeni preiskavi poklicati krivce na odgovornost.

Zahtevi članstva, da so v lastni zadrुžni prodajalni postreženi vsaj tako kot pri privatnem trgovcu, bo vodstvo vsekdar sledilo in skrbelo, da se trgovski pomočniki v zadrुžnih prodajalnah in pisarniško osebje v blagajnah zavedajo, da morajo postreči vsem brez izjeme točno, brez odlašanja, kar najboljše in najvestneje.

Od članov in njih svojcev pa pričakujemo, da bodo s svoje strani enako korektni, osobito ob priliki navala, da se obračajo na poslovodje dotične prodajalne ali pa do odbornikov samih, če

se jim godi krivica ali če se čutijo prizadete.

Dostikrat nastanejo zamere vsled nesporazuma ali domneve, da je kateri član prišel med zadnjimi, pa je bil prej postrežen itd. Zato ne sme tak užaljen član domov, ne da bi se zadeva pojasnila, ker mora odpasti sumničenje o pravilni in lojalni postrežbi v zadrugi; k temu pa pripomorejo le člani sami s pravočasno prijavo in intervencijo na pristojnih mestih.

Glede kakovosti robe in živil velja isto. Vsi prodajalci imajo nalog, da oddajajo članstvu le dobro in zdravo blago. Pripeti se primer, da dobi član živila ali blago, ki po kvaliteti ne ustreza, ker prodajalec ni bil pri postrežbi dovolj pazljiv ali pa se je blago na ta ali oni način med transpor-

tom pokvarilo ali poškodovalo.

V takem primeru je potrebna takojšnja reklamacija s strani člana. Po možnosti naj k taki ugotovitvi na progi pritegne vsak še eno pričjo. Le na ta način je mogoče ugotoviti krivdo in krivca in povrniti škodo, ki bi jo utrpel član.

Če bodo vsi člani in njih svojci s pravo zadružno zavestjo posečali prodajalne in se ravnali po gornjih navodilih, bode osebje zadruga v trgovinah in pisarnah vršilo svojo dolžnost, katero jim nalaga služba, predpisi in trgovska vljudnost, pritožbe o postrežbi v naših zadružnih prodajalnah pa se bodo same od sebe omejile, če že ne bodo popolnoma odpadle.

Upravni odbor.

Iz uredništva:

Francka M. Vel. Lašče: Vaš članek bomo priobčili v naslednji številki.
Ivan F. Ljubljana: Leposlovni prispevek izide v eni prihodnjih števil.
Ing. I. P. Ljubljana: Za sedaj ni bilo prostora — prihodnjič.

*Vesele in srečne
velikonočne praznike!*

Vsebina: Zadružna misel in politika (str. 65). — Več obrokov in kredita (str. 68).
Gospodarstvo: O menici, čeku in kliringu (str. 72). — Kuhinja: Rahljalna sredstva (str. 74). Riba in njen pomen za prehrano. — Vrt in cvetlice: Presajanje (str. 81). — Zdravstvo: Revmatična obolenja (str. 83). — Naš otrok: Vzgojne možnosti v zgodnji mladinski dobi (str. 86). — Iz naše zgodovine: Naselitev Slovencev (str. 89). — Leposlovje: Stari pristan (št. 91). — Zadružni vestnik: Več zadružne resnosti! Postrežba v trgovini (str. 95).

»Zadugar« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Z., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Kolodvorska ulica št. 39. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

Sprememba terminov za odpošiljanje živil

Članstvo s proge obveščamo, da bomo zaradi velikonočnih praznikov spremenili termine za odpošiljanje živil in embalaže kot sledi:

Za vse dolenske proge:

Odprema živil 2. IV. t. 1. — Odprema embalaže kot običajno.

Za progo Ljubljana — Rakek s priključkom Brezovica—Vrhnika:

Odprema živil 6. IV. t. 1. — Odprema embalaže kot običajno.

Za postajališča in postaje: Dev. Marija v Polju, Zalog, Jevnica, Laze:

Odprema živil 6. IV. t. 1. — Odprema embalaže kot običajno.

Za progo Kresnice—Savski Marof:

Odprema živil 7. IV. t. 1. — Zbirni voz za embalažo se odpelje iz Savskega Marofa I. IV. t. 1.

Za progo Rimske Toplice—Velenje:

Odprema živil 8. IV. t. 1. — Zbirni voz za embalažo odpelje iz Velenja dne 2. IV. t. 1.

Za vse Gorenjske proge:

Odprema živil do 7. IV. t. 1. — Odprema vse embalaže se mora izvršiti dne 30. III. t. 1.

Za koroško progo:

Odprema živil od 7. IV. do 9. IV. t. 1.

Za proge, ki niso navedene, se termini ne spremenijo. Tu navedeni termini veljajo le za mesec april; v bodoče pa se bodo odpremljala živila in embalaža po običajnih starih terminih.

Reja angorskih kuncev:

Za rejo smo prejeli okoli 60 prijav. Za začetek dovolj, vendar naj vsak interesent za to akcijo pridobi še vsaj po enega člana. Če jih kdo pridobi najmanj pet iz svojega okoliša, naj njih naslove javi Nabavljalni zadrugi radi organiziranja sestanka.

S članki, ki bodo podrobneje pojasnjevali, kako razpravljati o prehrani in negi angorskih kuncev bomo nadaljevali v prihodnji številki »Zadrugarja«.

Poceni, nedolžno, a učinkovito sredstvo zoper zaprtje:

Redno odvajanje je prav tako važno za naše zdravje kot red v hrani. Dosti ljudi je bolnih, nervoznih in brez eneržije do dela, ker ne pazijo dovolj na to.

Eno najbolj nedolžnih, a učinkovitih in tudi sicer koristnih sredstev je — redno uživanje fig.

Namoči zvečer v skodelici ca 5 fig, použij jih zjutraj. Po večdnevnem uživanju prideš stalno v red. Tako namočene fige so dobre in zelo okusne, skoro kot sveže.

Ker nimamo spomladi sadja, zdaj še niti zelenjave, nam bodo domače suhe dalmatinske fige tudi sicer dobrodošle.

Zdruga jih prodaja po Din 5 za kg. Rabimo jih sedaj predvsem za zdravilo, kar jih ostane, jih pojedjo otroci.

Med je pol zdravja - uživajte ga vedno - dajte ga zlasti otrokom!

Med vsebuje mravljično kislino, zato desinficira usta in grlo, ter nas varuje zoper gripo. Med vsebuje radioaktivne snovi, ter leči grlo in pljuča. Med vsebuje čisti grozdni sladkor, ki prehaja direktno v kri in je zato idealna hrana. Kdor je prehlajen, kdor ima nahod, kdor kašlja ali slabo prebavlja, naj stalno zauživa vsak dan zjutraj in zvečer čaj, oslajen z medom. Med krepi živce in kri ter pospešuje prebavo.

Nobena gospodinja ne sme pogrešati medu v svoji živilski zalogi.

Prvovrsten cvetlični in ajdov med od članov naše čebelarske zadruge dobite v vseh naših prodajalnah.

Šunke za Veliko noč:

Prispela je pravkar pošiljka praških šunk. Naročila sprejemajo blagajne v vseh naših prodajalnah. Članom s proge jih bomo pošiljali skupno z živili.

Kurivo:

Na zalogi imamo dovolj zdravih in suhih bukovih drv ter kolobarjev.

Jabolka:

Zaloga lepih, zdravih zimskih jabolk se krči. Svetujemo, da jih nabavite takoj, dokler je cena še ugodna.

Esence za likerje:

vseh vrst prodajamo v steklenicah po 5 Din. Vsebina stekleničice zadostuje za 2 l dobrega likerja, ki si ga lahko sami pripravite doma. Liter likerja Vas bo stal le ca. 25 Din. Navodila za izdelavo so nalepljena na stekleničicah.

»Sted regulator«:

Vam donaša na obrestih letno 250 %. Prihranite si z njim najmanj 30 odstotkov kuriva ali 300 Din letno; ako ne verujete, vprašajte svojo sosedo, ki Sted-regulator že dolgo uporablja. Zadruga ima na zalogi vse velikosti po nizkih cenah.

Gospodinje!

Zelo učinkovito in blagodejno sredstvo proti prehladu, davici, angini in obolenju na dihalnih organih je čaj z medom.

Med je najbolj redilno hranilo, ki pospešuje prebavo in ojačuje kri.

Matere!

Najbolj priporočljiva hrana za slabokrvne otroke je med. Najmanjša količina koristi Vašemu otroku več kakor vsaka druga sladkarija. Zato ne odrekajte svojim otrokom medu.

Prodajalne:	Ljubljana:	Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 2248
		Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 2641
	Maribor:	Koroški kol., Frankopanska cesta 34, telefon št. 2061
		Glavni kol., Aleksandrova cesta 42, telefon št. 2825

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 3

veljaven od 20. marca 1936.

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

Na reklamacije se oziramo le
tako ob prejemu blaga!

Mlevski izdelki

Moka Ogg kg	3:20
„ Og „	3:20
„ št. 2 „	3:—
„ št. 5 „	2:75
„ enotna „	2:90
„ ajdova „	4:—
„ koruzna „	1:80
„ krmilna „	1:65
„ ržena „	2:75
Otrobi, koruzni „	1:10
„ pšenični debeli „	1:50
„ „ drobni „	1:40
Zdrob, činkvantin „	2:75
„ koruzni „	2:25
„ pšenični „	3:50

Testenine

Domače

Fidelini kg	6:25
Krpice „	6:25
Makaroni „	6:25
Polži „	6:25
Rezanci „	6:25
Špageti „	6:25
Zvezdice „	6:25

Jajčne

Makaroni kg	8:50
Polži „	8:50

Jajčne v kartonih

Makaroni kg	9 50
Špageti „	9 50
Jajnine vseh vrst „	16 50
E. B. „ „ „	18—

Riž

Carolina kg	11—
Ia „	8—
Iia „	7—

Deželni pridelki

Čebuljček	dnevna cena
Čebula, domača kg	3:50
Čebula, pražena »Cepo« doza	6—
Češenj kg	11—
Fižol, cipro „	4:25
„ prepeličar „	4—
Grah, zelen „	12:50
Ješprenj „	3:50
Ješprenjček „	7:50
Kaša „	4—
Koruza, debela „	1:60
„ drobna „	1:75
Krompir „	1—
Leča, Ia „	14:50
Piča za kure „	2—
Ptičja hrana „	8—
Zelje, kislo „	3—
„ kislo v sodčkih	
cca 25 kg, Btto za Ntto „	2:75

Sadje južno, sušeno in sveže

Hruške, suhe kg	8—
Rozine, Ia „	13—
Rozine, Iia „	10—
Slive, suhe, bosanske „	9—
Dateljnj kart.	11—
Fige, dalmatinske kg	5—
„ v venci „	7—
Lešniki, tolčeni kg	35—

Limone kom.	0:75
Mak, plavi kg	16—
Mandeljni, Ia kg	44—
Mandeljni, Iia „	27—
Orehi, celi „	7:50
Orehova jedra „	24—
Pomaranče kom.	1:150
Rožici, celi kg	5:50
Rožičeva moka „	5:50

Sladkor

Kocke kg	15 25
Sipa, drobna „	13:50
„ debela „	13:60
V prahu „	15:25
Bonboni „	25—
„ Fourres, Ia „	40—
„ „ Iia „	30—
Bonboniere po velikosti kom.	
Kandis kg	23—
Margo slad „	44—
Šumeča limonada kom.	1—

Sol

Fina kg	4—
Morska „	2:75
Namizna „	3—

Kava

Perl kg	55—
Portoriko „	76—

Surova, Ia kg	62'—
„ „ Ia „	51'—
Viktoria „	46'—
Žgana „	71'50
„ Rio „	62'50
„ Special „	84'50
Hag, mali zav.	14'—
„ veliki „	27'—

Zitna kava

Ječmenova, slajena za- družna	10'—
Ječmenova, zadružna	7'—
Ržena, slajena, zadružna	11'—
Dr. Pirčeva „	12'—
Kneipp „	12'—
Proja kg	8'—
Žika „	13'—

Ostale kavine primesi

Cikorija Favorit kg	14'75
„ Franck „	15'50
„ kolinska „	15'50
Enrilo „	19'—
Figova kava kg	20'—
Redilna kava „	18'—

Mast

Mast kg	14'—
„ v dozah doza	80'—
Ceres, bel in rumen . . kg	22'—
Čajno maslo Ia „	32'—
„ „ Ia „	28'—
Kuhano maslo „	24'—

Mesni izdelki

Carsko meso kg	*
Hrenovke kom.	2'—
Jezik, goveji kg	24'—
„ „ svinjski „	*
Kare brez kože „	*
„ „ s kožo „	*
Kračje „	*
Kranjske klobase „	3'50
„ „ suhe „	—'—
Meso, prekajeno, vratina . .	*
Ocvirki „	*

Plečeta, cela kg	—'—
Prsni vršci „	14'—
Reberca, brez kože	*
Safalade kom.	2'—
Salama, jetrna kg	25'—
„ krakovska „	22'—
„ letna „	19'—
„ milanska „	50'—
„ mortadela „	—'—
„ navadna „	10'—
„ ogrska „	50'—
„ posebna „	20'—
„ tirolska „	21'—
Slanina, hamburška	*
„ krušna „	*
„ papricirana „	*
„ prekajena, deb. „	*
„ soljena „	*
„ tirolska „	18'—
Svinjske glave, brez kosti . .	*
Svinjski parklji „	*
„ repi „	*
Šunka, domača „	19'—
„ „ kuhana „	40'—
„ praška „	19'—
„ zvitá „	18'—
Želodec, nadevan, kuhan . .	—'—
Tlačénka „	15'—

* Po dnevni cenah, ki so izložene v prodajalnah.

Ribe — pastete

Polenovka, suha kg	23'—
Rusi kom.	1'—
Sardele, očiščene, v olju . . .	—'50
Sard. obr. s kaper., mala doza	4'—
„ „ „ „ velika „	8'—
Sardine 1 kg „	30'—
„ 1/3 „ „	8'50
„ 1/4 „ „	6'50
„ 1/5 „ „	5'50
„ 1/10 „ „	3'50
„ kom.	1'50
Slaniki „	2'—
Tunina doza	16'—
Pašteta, jetrna „	5'—
„ sardelna „	6'—
Guljaž, goveji „	7'—
Vampi „	7'—

Delikatese

Citronat kg	100'—
Naš čaj zav.	7'—
Čaj v dozah doza	28'—
„ „ zavitkih zav.	4'—
„ „ „ „	7'50

Čaj v zavitkih zav.	9'—
„ „ „ „	17'—
„ „ „ „ »Mate« „	3'50
„ „ „ „ kg	120'—
Čokolada à 1/4 kg tabl.	10'—
„ „ 1/10 „ „	4'50
„ „ 1/20 „ „	2'50
„ „ z lešniki kom.	1'—
„ „ „ „ 1/10 „ tabl.	6'50
„ „ „ „ 1/6 „ „	12'—
„ „ mlečna „ 1/14 „ „	5'—
„ „ „ „ 1/7 „ „	11'—
Drobtine kg	6'—
Gorčica „	17'—
„ koz.	6'50
Guljaž ekstrakt zav.	4'—
Jajca, štajerska, dnevna cena	
Na progo ali z loko pošiljkami jih ne mo- remo pošiljati.	
Juhan, mali stekl.	6'—
„ „ „ „ „	12'—
„ „ na drobno dkg	1'—
„ „ kocke kom.	—'75
Kaaba, redilna kava čok. okusa vel. zav.	14'—
Kaaba, redilna kava čok. okusa mal. „	7'—
Kakao, Ia kg	50'—
„ „ Ia „	40'—
Kaprni „	40'—
Keks v zavitkih zav.	6'—
„ „ „ „ à 1 kg „	18'—
„ „ na drobno kg	18'—
„ „ v pločev. dozah doza	24'—
Kruh črn in bel štruca	2'—
Kumarce, kozarec od 12' - do 32'	
Kvargelni kom.	—'50
Kvas kg	38'—
Maggi, mali stekl.	12'—
„ „ srednji „	18'75
„ „ veliki „	31'50
„ „ na drobno dkg	1'60
„ „ kocke kom.	1'25
Marmelada, jabolčna kg	19'—
„ „ „ „ doza	
„ „ „ „ à 1 kg „	20'—
Marmelada, marelna „	29'—
„ „ „ „ doza	
„ „ „ „ à 1 kg „	30'—
Med, cvetlični „	17'—
„ „ „ „ „	15'—
„ „ „ „ „ „ kom.	12'—
„ „ „ „ vel. „ „	20'—
„ „ „ „ mali lonček „	1'50
„ „ „ „ sred. „ „	4'—
„ „ „ „ vel. „ „	7'—
Desert šnite „	1'—

Napolitanke, dolge	kom.	1'—
" "	zav.	15'—
Oblati	"	15'—
Otroški piškoti	"	15'—
Ovomaltine, mala	doza	12'—
" srednja	"	27'—
" velika	"	48'—
Paradižniki, 1/5 kg	"	4'50
" 1/2 "	"	9'—
Sir, Chalet, Ia	kom.	3'—
" " IIa	"	1'50
" " IIa	škatl.	7'—
" emendolski, Ia	kg	25'—
" Parmezan	"	80'—
" stiški	"	22'—
" trapistovski	"	20'—
" liptavski	"	30'—
Soda, jedilna	"	14'—

Pudingi in pecilni praški

Božanska jed	zav.	5'—
Ctronin prašek za puding	"	2'50
Čokoladne jedi	"	4'20
Čokoladna krema	"	3'50
Čokoladni prašek za puding	"	2'80
Makronin prašek za puding	"	4'20
Malinov prašek za puding	"	2'50
Mandeljev prašek za puding	"	2'50
Pecilni prašek	"	1'—
Pripomoček za vkuhavanje	"	2'—
Rdeči zdrob	"	3'50
Rumenilo	"	1'—
Vanilijeva krema	"	3'—
Vanilijin prašek za puding	"	2'50
Vanilin sladkor	"	1'—
Zmes za šartelj	"	12'—

Dišave

Cimet, cel in zmlet	zav.	3'—
Ingver	"	3'—
Janež	"	2'50
Kamilce	kg	30'—
Klinčki (žbice), celi in zmleti	zav.	2'50
Korjander	"	2'50
Kumna	"	2'50
Lavorjevo listje	"	1'—
" zrnje	"	1'—
Majaron	kg	64'—
Muškatov cvet	zav.	3'—
Muškatovi orehi	kom.	—50
Paprika, huda	zav.	3'—
" sladka	"	3'—
Piment, cel in mlet	"	2'50
Poper, " " "	zav.	3'—

Vanilija v šibkah	kom.	1'50
Žafran	zav.	—75

Tekočine

Kis za vlaganje	l	3'—
" nav., dvojno močni	l	3'—
" vinski	"	4'50
Olje, bučno	"	11'—
" italijansko	"	18'—
" namizno	"	12'—
" olivno	"	16'—
Francosko žganje, mala stekl.	10'—	
" " srednja "	24'—	
" " velika "	48'—	
Brandy, à 0·17 l	"	—
" " 0·35 l	"	32'—
" " 0·70 l	"	52'—
Liker, Florijan, grenki	l	42'—
" " sladki	"	42'—
" Pelinkovec	"	32'—
" razni	"	38'—
Rum Ia, à 1/2 l	stekl.	34'—
" Ia, " 1 "	"	58'—
" IIa, " 1/2 "	"	20'—
Esenca za liker	"	5'—
Rumova esenca	"	8'—
Žganje, borovničar, à 1/2 l	"	24'—
" brinjevec, " 1/2 "	"	18'—
" hruševce, " 1/2 "	"	18'—
" slivovka, " 1/2 "	"	18'—
" tropinovec, " 1/2 "	"	18'—
Vino, belo, štajersko	l	12'—
" cviček	"	10'—
" belo, dalmatinsko	"	7'—
" črno, "	"	8'—
" Opolo	"	8'—
" Prošek	"	20'—
" Vermut	"	26'—
Malinovec, à 1/2 l	stekl.	14'—
" odprti	kg	18'—
Malinov sok	kg	7'—
Radenska voda 14/10 l	stekl.	7'—
" " 1/2 l	"	3'50
Rogaška voda 14/10 l	"	7'—
" " Donati 1 l	"	6'50
Grenka voda Fr. Jožefova	"	12'—
" " Palma	"	10'—

Potrebščine za perilo

Mila

Benzit	zav.	5'—
Hubertus, sivo	kg	9'50
" navadno	"	10'50
" terpentin	"	12'50
Merima	"	12'—
Sunlight	zav.	4'—
Schicht, navadno	kg	11'50
" terpentin	"	13'—
Zlatorog, navadno	"	10'50
" terpentin	"	12'50
Pralni praški		
»Ena«, milne luske	kg	28'—
»Henko« soda	zav.	3'—
Lux	"	4'50

Perion	zav.	4'50
Persil	"	6'—
Radion	"	5'25
Snežinka	"	4'50
»Tri« soda	"	3'—
Ženska hvala	"	2'50
Radost perle	"	2'50
Teksil	"	2'50

Druge potrebščine

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

Toaletni predmeti

Milo, Favorit	kom.	8'—
" Glycerin	"	4, 9
" kopalno	mali	—
" "	vel.	12'—
" Ideal	"	15'—
" Karbol	"	4'—
" mandeljnovno	"	6'—
" Marija	"	10'—
" Olivia	mali	4'—
" "	vel.	7'50
" domače	"	3'—
" Osiris	"	6'—
" otroško	"	8'—
" za roke	"	4'50
" Speck	"	10'—
" za britje Ia	"	8'—
" " " IIa	"	3'—
Cimean, zobna krema tuba		6'50
Chlorodont, " " "		6'50
Doromat, " " "		7'50
Kalodont " " "		6'50
Odol	mala stekl.	22'—
"	sred.	35'—
"	vel.	65'—
Olje, orehovo, pristno	"	10'—
Olje za solnčenje in mašažo	"	8'—
Ustna voda Cimean	"	18'—
Kolonska voda mala	"	13'—
" " velika	"	24'—
Esenca za kolonsko vodo	"	16'—
Krema za kožo Cimean	doza	10'—
Krema za kožo Elida nočna tuba		13'—
Krema za kožo Elida dnevna	"	12'—

Nivea krema	doza	10'—
Uran „	doza	10'—
Parfum	stekl.	16'—
Puder Elida	škatl.	10'—
Vazelin „	doza	6'—
Šampon „	zav.	3'—

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mala škatl.	5'—
„ „	sred. „	7'—
„ „	vel. „	12'—
„ rujava	„	5'—
„ rumena	„	5'—
„ bela	„	5'—
Mast za čevlje, črna	„	4'—
„ „ „ rujava	„	4'—
Belin	zav.	2'—
Olje za mazanje podplatov	stekl.	8'—
Krtače za blato	kom.	4'—
„ „ mazanje	„	1'50
„ „ svetljenje	„	12'—
Vežalke, črne, kratke	par	1'25
„ „ srednje	„	1'50
„ „ dolge	„	1'50
„ rujave, kratke	„	1'—
„ „ srednje	„	1'50
„ „ dolge	„	1'50
„ usnjene, črne	„	2'—
„ „ rujave	„	2'—

Razno

Barva za pirhe	zav.	—75
Ostara papir	„	2'50
Brusači	kom.	13'—
Celofan, papir	zav.	3'50
Čistilo za parkete	mala doza	12'—
„ „ „	vel. „	24'—
Črnilo	stek.	3'—
Flit	mala doza	16'—
„	vel. „	29'—
„ s škropilko	kart.	51'—
„ škropilka	kom.	22'—
Grafit	„	—50
Hobby, prašek	zav.	5'—
Hranilniki	kom.	40'—
Kadilo	kg	30'—
Kladiva za meso	kom.	12'—
Kolesa moška, poniklj.	„	1400'—
„ „ pokrom.	„	1500'—
Kolesa damska, poniklj.	„	1500'—
„ „ pokrom.	„	1600'—
Krtače za obleko	„	16'—
„ „ parkete	„	27'—
„ „ ribanje	„	4'—
„ „ roke	„	2'50
„ „ „ dvostr.	„	5'—
„ „ zobe, male	„	8'—
„ „ „ velike	„	12'—
»Mali sadjar«	knjiga	5'—
»Mali vrtnar«	„	5'—
Metle, male	kom.	8'—
„ velike	„	11'50

Metlice, otroške	kom.	5'50
„ za obleko	„	6'—
„ „ posodo	„	1'50
Morska trava Ia	kg	4'—
Muholovci	kom.	1'—
Nagrobne lučke	kart.	10'—
„ „ v keram. lončkih	kom.	4'—
Nočne lučke	škatl.	2'—
Obešalniki, mali	kom.	2'50
Olje za šivalne stroje	stekl.	4'—
Omela, bombažna	kom.	32'—
„ mala	„	12'—
„ za parkete	„	24'—
Ominol	„	2'50
Pasovi, usnjeni	„	8'—
Pasta za peči	škatl.	3'—
Peharji, srednji	kom.	4'—
„ veliki	„	4'50
Peresniki	„	1'50
Pergament papir	pola	1'—
Pesek za email posodo	zav.	1'—
„ „ „ „	„	1'50
„ „ „ „	„	2'—
„ „ alum. „	„	2'50
Pile, trioglate srednje	kom.	5'—
„ „ velike	„	5'50
„ plošnate, male	„	9'50
„ „ srednje	„	11'—
„ „ velike	„	13'—
Platnene vrečice, male	„	6'—
„ „ srednje	„	12'—
„ „ velike	„	16'—
Prašek za čiščenje oblek	zav.	10'—
„ „ „ zlata in srebra	„	3'25
Prazne pušice	kom.	5, 10
Predpražniki Ia	„	14'50 do 60
„ „ „ IIa	„	10'—
„ „ „ IIIa (slama)	„	4'—
Prijatelj gospodinj (za šteditnik)	„	170'—
Rahljači, brez ročaja	„	12'—
„ „ z ročajem	„	15'—
Sidol	doza	5'50
Svitol	„	4'80
Solnice, lesene	kom.	9'—
Stručnice, male	„	6'—
„ „ srednje	„	7'—
„ „ velike	„	8'—
Sukanec, bel, črn št. 10—12	valj.	4'50
„ „ „ 16—36	„	3'50
„ „ „ 40—60	„	2'75
Sveče, dolge	zav.	6'—
„ „ „	kom.	1'10
„ „ kratke	zav.	6'—
„ „ „	kom.	—65
Svinčniki, navadni	„	1'50
„ „ tintni	„	3'50
Štvanke	zav.	1'50

Šmirkovo platno, belo	pola	1'50
„ „ sivo	„	2'—
Sparklet steklenice	kom.	150'—
„ „ patroni, polni	„	4'—
„ „ prazni	„	2'50
Šted Regulator obroči:		
160—220 mm	„	80'—
230—270 „	„	100'—
280—300 „	„	120'—
Šted Regulator plošče:		
18×12 col	„	150'—
21×12 „	„	160'—
24×12 „	„	170'—
Tepači, mali	„	8'—
„ srednji	„	13'—
„ veliki	„	18'—
Thermid stekl. in vložki	„ po vel.	
Umetno gnojilo	kg	2'—
Vim	zav.	2'50
Vžigalice	zav.	10'—
„ „	škatl.	1'—
Zobotrebeci	zvez.	0'25
Žlice, navadne, jedilne	kom.	3'—
„ „ kavne	„	2'—
„ alpaka, jedilne	„	13'50
„ „ desertne	„	12'—
„ „ kavne	„	7'—
„ „ jed., krom.	„	14'—
„ „ desertne „	„	12'75
„ „ kavne „	„	7'25
Vilice, navadne	„	9—13
„ alpaka	„	13'50
„ „ kromirane	„	14'—
Noži, navadni	„	10—13
„ alpaka	„	23'—
„ „ kromirani	„	23, 27

Kurivo

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

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

Poziv

na

XIV. redno skupščino

Nabavljalne zadruge uslužbencev državnih železnic r. z. z o. z.
v Ljubljani

ki se bo vršila

po delegatih (čl. 33. pravil), izvoljenih dne 23. februarja 1936

v Ljubljani, dne 19. aprila 1936 ob 7. uri 30 min. v prostorih kina »Sloga«
palača Ljubljanski dvor, Kolodvorska ulica.

Dnevni red:

1. Konstituiranje skupščine.
2. Poročilo upravnega in nadzornega odbora o poslovanju zadruge v poslovnem letu 1935.
3. Čitanje pisma Zveze nabavljalnih zadrug v Beogradu in revizorjevega poročila o izvršenem pregledu zadruge.
4. Razprava:
 - a) o odobritvi računskega zaključka za leto 1935.;
 - b) o razdelitvi prebitka;
 - c) o razrešnici članom upravnega in nadzornega odbora.
5. Sklepanje o predlogu za razveljavljenje volitev delegatov in namestnikov, izvršenih dne 23. februarja 1936.
6. Sklepanje o predlogu za odstavitev članov upravnega in nadzornega odbora.
7. Dopolnilna volitev članov upravnega in nadzornega odbora in volitev namestnikov za člane obeh odborov.
8. Pooblastitev upravnega odbora, do katerega zneska sme zadolžiti zadrugo (čl. 42. pravil oz. čl. 38. zakona).
9. Sklepanje o izpremembi združnih pravil po predlogih upravnega odbora in članov.
10. Sklepanje o izpremembi pravilnika po čl. 31. združnih pravil.
11. Sklepanje o izpremembi pravilnika o upravljanju in uporabljanju dobrodelnega fonda v korist članov Nabavljalne zadruge (čl. 50. združnih pravil).
12. Sklepanje o predlogih in pritožbah članov, delegatov in upravnega odbora.
13. Slučajnosti.

Opomba: Skupščino tvorijo delegati na podlagi čl. 31. in 33. združnih pravil ter čl. 33. zakona.

Ako skupščina ob določeni uri ne bi bila sklepčna, se bo vršila na istem kraju in z istim dnevnim redom pol ure kasneje nova skupščina, ki bo polnoveljavno sklepala ob vsakem številu prisotnih delegatov (čl. 35. združnih pravil).

Ako skupščina svojega dela ne bi končala do 14. ure, se nadaljuje istega dne ob 16. uri v glasbeni dvorani železničarskega glasbenega društva »Sloga« v Ljubljani, Pražakova ulica 19.

Letni račun je članom na vpogled v predsedstvu Nabavljalne zadruge uslužbencev državnih železnic v Ljubljani, Masarykova cesta št. 17/II, soba št. 16 vsak delovni dan od vstevši 11. aprila naprej (čl. 60. združnih pravil).

Ljubljana, dne 21. marca 1936.

Za upravni odbor:

Luschützky Josip s. r.
tajnik.

Punčuh Mirko s. r.
predsednik.

Aktiva

Čista bilanca na dan

31. decembra 1935.

Pasiva

	Din	Din
1. Gotovina		53.496,12
2. Zaloga manufakt. obl. predm. porc.	3.818.521,50	
3. " špecerije in drugo	4.377.184,92	
4. " kuriva	92.586,83	8.288.293,25
5. Vloge v čekovnem zav. Ljubljana	122.245,74	
" " denarnih zavodih	275.766,12	398.011,86
6. Terjatve pri dobaviteljih	2.177.551,87	
" " članih	7.654.520,31	9.832.072,18
7. Ljublj. kred. banka, prior. delnice		300.000,—
8. Udeležbe pri S. N. Z. Beograd	39.500,—	
" " Stavb. zadr. Bajtar	1.800,—	
Kavcije	5.582,—	46.882,—
9. Premičnine po odpisu		1.596.010,95
10. Nepremičnine po odpisu in parcele		1.563.078,40
11. Razni računi in prehodne postavke		57.790,50
Skupna aktiva		22.135.635,26

	Din	Din
1. Deleži		2.342.089,40
2. Dolg Savezu Nab. zadr. Beograd	6.761.429,40	
3. Vloga Kred. zadr. usl. drž. žel. Ljub.	177.014,—	
4. Dolg raznim dobaviteljem	635.842,95	7.574.286,35
5. Fondi: a) rezervni	6.872.786,40	
b) kreditni	16.424,82	
c) dobrodelni	2.032,62	
d) posmrtnski	931.331,34	7.822.575,18
6. Nedvignjena štednja		18.735,39
7. Garancijska štednja članov 1934	939.456,88	
" " " " 1935	3.327.476,55	4.266.933,43
8. Razni računi in prehodne postavke		72.727,24
9. Sklad dubioz		31.712,39
10. Poslovni prihranek		6.575,88
Skupna pasiva		22.135.635,26

Izguba

Račun izgube in dobička

v letu 1935.

Dobiček

	Din	Din
1. Plače in odškodnine: Osebjū	2.629.212,48	
Upravnemu in nadz. odboru	158.400,—	
Raznim	85.693,40	
Bolniško in pokojninsko zavarov.	287.481,28	
Potnine	56.685,31	3.217.472,47
2. Najemnina	112.200,40	
Kurjava in razsvetljava	85.417,20	
Poštnine, telefon in brzojav	50.145,75	
Tiskovine, posl. knjige, pis. potreb.	78.233,95	
Vzdrževanje perila	22.270,63	348.267,93
3. Podpore in prispevki	44.146,65	
Upravni stroški	48.700,10	
Objave, razglasi, listi in revije	17.306,75	
Izdatki za občni zbor	25.343,—	135.496,50
4. Glasilo „Zadrugar“	167.383,75	
Zadružni cenik	12.480,—	
Zadružni koledar	26.453,—	206.316,75
5. Stroški razvoza z vozili	136.140,05	136.140,05
6. Obresti od kredita pri S. N. Z. Bgd.	225.232,26	
Obresti ostalim	19.278,61	
Provizije bankam in ček. zavodu	20.239,64	264.750,51
7. Vzdrževanje hiš in lokalov	62.037,01	
Adapcije	174.076,82	
Vzdrževanje inventarja	26.736,55	
Zavarovalnina	57.896,75	320.747,13
8. Davki in takse	231.224,72	231.224,72
9. Odpisi od vrednosti inventarja	169.791,57	
" " " nepremičnin	41.373,40	
" " " neizterljivih dolgov	4.667,54	215.832,51
10. V smislu čl. 86. toč. 3 zakona o nepo- srednih davkih za hišo v Šiški	30.600,—	
Za zemljišče v Dev. M. v Polju	66,80	
" " " Gozd-Martuljku	1.350,—	
" " " Mariboru	570,—	32.586,80
11. Izguba iz poslovanja „Menze“	2.482,85	4.173,85
" " " „Mlekarne“	1.691,—	
12. Poslovni prihranek		6.575,88
		5.119.585,10

	Din	Din
1. Kosmati prebitek od		
a) špecerije	2.796.796,66	
b) manufakture, oblač., porcelana	1.300.671,50	
c) kuriva	233.546,03	4.331.014,19
2. Blagajniški skonto	690.090,46	
3. Obresti v dobro	47.027,55	737.118,01
4. Vplačila na račun dubioze in odpi- sanih dolgov		18.866,10
5. V smislu čl. 86. toč. 3 zakona o nepo- srednih davkih za hišo v Šiški	30.600,—	
Za zemljišče v Dev. M. v Polju	66,80	
" " " Gozd-Martuljku	1.350,—	
" " " Mariboru	570,—	32.586,80
		5.119.585,10

V Ljubljani, dne

31. decembra 1935.

Kretanje članov in deležev.

Pričetkom leta 1935 je bilo	7899	zadružnikov z deleži	7899
Tekom leta 1935 je pristopilo	378	" " "	378
Tekom leta 1935 je izstopilo	382	" " "	382
Tekom leta 1935 je umrlo	55	" " "	55
Tekom leta 1935 je vsled preme- stitve in odpustitve iz žel. služ- be prestalo članstvo zadružn.	118	" " "	118
Stanje dne 31. decembra 1935 za- družnikov	7722	" " "	7722

Upravni odbor:

Luschützky Jože s. r. Punčuh Mirko s. r.
tajnik predsednikKlebel Emil s. r.
podpredsednikČlani odbora: Čerček Srečko s. r., Artič Franjo s. r.,
Juh Leopold s. r., Zupan Ciril s. r., Černeka Zmago s. r.,
Brecelj Franjo s. r., Novak Ivan s. r.

Za knjigovodstvo: Markov Vladimir s. r.

S knjigami in prilogami primerjali in našli v soglasju:

Nadzorni odbor:

Feldin Hinko s. r. Škerjanc Ivan s. r. Furlan Josip s. r.
tajnik podpredsednik predsednikČlani odbora: Ing. Finc Franjo s. r., Koprivec Ivan, s. r.,
Frole Ivan s. r.

Izvoljeni delegati:

Pri volitvah, izvršenih dne 23. februarja 1936, so bili izvoljeni naslednji delegati (namestniki), po katerih uveljavljajo člani [zadruga glasom čl. 31. pravil svoje pravice na rednih ali izrednih skupščinah in ki tvorijo glasom čl. 33. zakona o zadrugah državnih uslužbencev skupščine zadruga po delegatih.

Volišče I.

Delegati: Urbič Anton, Kralj Viktor, Kamnikar Ivan.

Namestniki: Zagorjan Dušan, Križaj Franc, Pirman Matija.

Volišče II.

Delegati: Škof Franc, Dermelj Jože, dr. Mauri Anton, Pogačnik Mihael, Jerausch Ivan, Petek Milan, Likar Stane, Majcen Franc, ing. Zelenko Franc, ing. Roglič Stane, Zupanič Karol, Vidovič Franc, Šinkovec Franc, Wohinz Ivan, Šonc Ferdo, Jamšek Martin, Brodnik Ciril, Magajna Jože, Czurda Hugo, Cotman Franc, Cerar Franc, Kolbe Anton, Lavrič Josip, Kenda Anton, Lončarič Lovro, Vrabec Mihael, Stanič Stanko, Gabrovšek Alojzij, Javoršek Franc, Srakar Jože, Wohinz Maks, Eržen Anton, Jereb Josip in Skender Emil.

Namestniki: dr. Žekar Franc, Rajner Albert, Paulič Mihael, Kmet Anton, Tancig Edvard, Gerželj Ivo, Gerdina Lovro, Sternad Franc, Zupanc Franc, Pervanovič Milivoj, Novotny Franc, Stančič Anton, Pollak Franc, Karič Franc, Bratok Ivan, Vičič Matija, Volk Jože, Kuret Mario, Vavpotič Florijan, Zupančič Lado, Zrnc Franc, Herzog Josip, Šuštar Ivan, Sešek Franc, Grebene Franc, Gosar Anton, Kokalj Viktor, Smole Matevž, Škarja Anton, Žerjav Karol, Legiša Franc, Nussdorfer Ferdinand, Sever Janez, Sterniša Milan.

Volišče III.

Delegati: Žorga Rudolf, Žilič Ivan, Zorman Franc, Žvan Viktor, Rože Valentin, Andrejašič Andrej, Duhovnik Josip, Zajec Franc, Medved Jože, Sonec Franc, Škerjanc Alojzij, Tomec Ivan.

Namestniki: Ažnik Alojzij, Košak Franc, Zaje Franc, Jančič Jernej, Stopar Ivan, Kadunc Franc, Šinkovec Ludovik, Žargi Alojzij, Zorc Pavel, Smrekar Jože, Jagodič Jože, Braune Ivan.

Volišče IV.

Delegati: Korošec Blaž, Potočnik Alojzij, Šarc Peter, Gril Viktor, Jerančič Franc, Klemenc Jakob, Cvelbar Franc, Pinterič Ivan, Brinovec Franc, Bittner Urh, Pregelj Ivan, Gale Rudolf, Ravnik Josip.

Namestniki: Žemlja Franc, Rolih Jakob, Luznar Avgust, Tancik Anton, Keržič Viktor, Repanšek Jakob, Debevc Vinko, Miklavec Peter, Klančar Martin, Zupan Andrej, Černič Franc, Sivka Martin, Straunik Pavel.

Volišče V.

Delegati: Šijanec Anton, Dvořak Karol, Gosar Jože, Milost Bogomir, Drnovšek Leopold, Spindler Erhard, Jordan Dragomir, Kovič Ivan.

Namestniki: Razpotnik Srečko, Drnovšek Franc, Ankon Ivan, Hervol Josip, Paternost Josip, Zupančič Franc, Medvešček Marjan, Močnik Anton.

Volišče VI.

Delegati: Vrečko Anton, Žemlja Andrej, Jelenc Franjo, Keršmanec Ivan, Kolar Franc, Jordan Andrej.

Namestniki: Fortunat Ivan, Bole Leopold, Urbajs Franc, Ajdič Franc, Žgank Anton, Koželj Franjo.

Volišče VII.

Delegati: Bračič Štefan, Dolenc Jože, Drev Valentin, Ogrine Radovan, Anderlič Jože, Tomanič Boštjan, Garbič Ivan.

Namesniki: Paul Ferdo, Baumann Vinko, Oprešnik Alojzij, Makotar Anton, Lekan Alojzij, Jerič Franc, Kodrič Vinko.

Volišče VIII.

Delegati: Hübl Emil, Tratnik Jože, Zebe Bogomir, Flucher Leopold, Muraus Alojzij, Stanič Marcel, Vidmar Ivan, Gulič Alojzij, Zimic Jožef, Kline Alojzij, Vranič Franc, Weingerl Jakob, Novak Vinko, Selinšek Franc, Boltek Anton, Oman Miha, Švegelj Anton, Dežman Anton, Rustja Franc, Schranz Ivan, Perme Davorin, Medvešček Vladimir, Pipan Alojzij, Kocjan Franc, Šebek Rudolf, Dolinšek Jurij, Tušek Alojzij, Hartman Filip, Fatur Franc, Longhino Josip, Smerdel Jože, Bačnik Jakob, Černič Karol, Kavčič Anton, Flis Anton, Mikec Franc.

Namesniki: Bačnik Jožef, Zupančič Leopold, Kristl Franc, Zupančič Ivan, Šantl Simon, Zunec Matija, Klančnik Leopold, Kleindinst Franc, Turk Anton, Obersnel Adolf, Kočevar Rudolf, Majcen Anton, Vivod Franc, Škriba Franc, Cafuta Alojzij, Jezernik Ivan, Šumenjak Franc, Veselko Martin, Kristovič Anton, Vodušek Rudolf, Trelec Alojzij, Paulinič Avgust, Mlač Ivan, Puhman Rudolf, Kanič Franc, Birska Ivan, Škrinjar Franc, Kapun Alojzij, Majer Ivan, Kebrič Alojzij, Štingl Ivan, Legiša Ivan, Lekan Josip, Kobal Filip, Čerček Franc, Soršak Ferdo.

Volišče IX.

Delegati: Toporiš Ivan, Božič Josip, Krulej Adalbert.

Namesniki: Križaj Valentin, Gorjanc Janez, Rapotec Ivan.

Volišče X.

Delegati: Zupan Ivan, Janša Vinko, Primec Ivan, Tomažič Janko, Jamar Martin, Opetnik Anton.

Namesniki: Avšič Maks, Kožar Josip, Napokoj Janez, Kremžar Alojzij, Jelenc Oroslav, Hikel Rudolf.

Volišče XI.

Delegata: Hauptman Jože, Pečar Janez.

Namesnika: Lakota Alojzij, Kersnik Janez.

Volišče XII.

Delegati: Vrbinc Franc, Starec Ivan, Crnkovič Julij, Vodičar Franc.

Namesniki: Štemberger Leopold, Janežič Alojzij, Antončič Anton, Stariha Josip.

Volišče XIII.

Delegati: Mrak Peter, Kavšek Alojzij, Jelenc Franc, Mihevc Janez, Zgaga Maks, Seliškar Slavko.

Namesniki: Gradišnik Henrik, Šuštaršič Anton, Derganc Jože, Klanjšček Karol, Božič Anton, Kovařík Bogo.

Volišče XIV.

Delegati: Buchmeister Konrad, Čuček Ivan, Zupan Anton, Repič Ignacij, Vodovnik Bogomir, Urek Franc, Skočir Marcel.

Namesniki: Rataj Gabrijel, Deutscher Ivan, Skalar Josip, Delpin Ivan, Ačko Jožef, Gerlovič Franjo, Pleničar Ferdo.

Volišče XV.

Delegata: Šonaja Josip, Sovre Franc.

Namesnika: Žabkar Drago, Kobolt Simon.

Volišče XVI.

Delegata: Krasnik Gregor, Kranjc Gašper.

Namesnika: Pristovnik Josip, Orosl. Vincenc.

V Ljubljani, dne 20. marca 1936.

Za upravni odbor:

Luschützky Josip s. r.
tajnik.

Punčuh Mirko s. r.
predsednik.