

ZADRUGAR

GLASILLO
NABAVLJALNE
ZADRUGE
USLUŽBENCEV
DRŽAVNIH
ŽELEZNIC

V

LJUBLJANI
LETO 1917



1

V S E B I N A

DR. ANTON KOROŠEC / ZAKONSKO DOLOČEVANJE CEN IN
NADZOR NAD NJIMI / NAŠE OGNJIŠČE: ODGOVARJAJMO NA
OTROŠKA VPRAŠANJA — BLAGO ZA VEČERNE OBLEKE —
ČEVLJI K VEČERNI OBLEKI — GOLENICE — MED MOŽEM
IN ŽENO, 1. PISMO — ČEŠKI KOLAČKI / VRT IN CVETLICE:
VRTNARSKO DELO POZIMI / ZDRAVSTVO: GRIPA, INFLU-
ENCA, ŠPANSKA BOLEZEN / LEPOSLOVJE: STRIC JOŽEF —
VANJKA — EPITAF / ZADRUŽNI VESTNIK: IZ UPRAVE: —
OSTALE VESTI — KOLO ŽEN ZADRUGARK — GOSPODARSKI
IN TRŽNI PREGLED — IZ UREDNISTVA

Vsem zadrugarjem!

Po odredbi kr. banske uprave dravske banovine se sme od 1. januarja t. l. dalje izdajati le omejena količina pšenične krušne moke, in sicer po starosti družinskih članov. Uvedene bodo tudi karte za pšenično krušno moko ali kruh, pozneje pa najbrž tudi za druga živila.

Ker podatkov o starosti družinskih članov nimamo, **moramo v smislu odredbe banske uprave izvršiti takoj popis vsega članstva.**

Zato smo v sporazumu z direkcijo državnih železnic v Ljubljani razposlali vsem službenim edinicam tiskovino „**Prijava za primer oddaje živil na nakaznice**“.

Vsi člani nabavljalne zadruge (aktivni uslužbenci, upokojeanci, vdove itd.) naj te prijave **takoj izpolnijo s točnimi podatki po besedilu tiskovine in jih najkasneje do 25. januarja oddajo zopet tistim edinicam, pri katerih so jih dobili. Upokojeanci dobe prijave pri tistih postajah, kjer so v evidenci glede voznih olajšav.**

Te prijave so zadruzi nujno in neobhodno potrebne za pravilno in pravično razdeljevanje živil po oblastvenih odredbah, pa tudi zato, da bo zadruga mogla pri pristojnih oblastih svoje zahteve za dodeljevanje zadostnih količin moke, olja, sladkorja itd. podpreti z dokazom o številu oseb, ki jih mora prehranjovati.

Poudarjamo, da bomo morali člane, od katerih teh prijav ne bomo dobili, izločiti iz oskrbovanja s tistimi živili, ki se bodo smela izdajati le na karte.

Upravni odbor

Z A D R U G A R

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

Št. 1

Ljubljana, 20. januarja 1941

Leto XVII



Dr. Anton Korošec † 14. XII. 1940

Dr. Anton Korošec

† 14. decembra 1940.

Naj zadruga živi!
Več tajnostnih moči,
Ti krčiš pot!
Svoboda, vzor vseh ljudi,
kot mogočen kor buči,
kot zarja jutranja žari,
vodi naš hod.

Naj zadruga živi!
Spoznala si tud' ti
staro modrost:
Nič ne zaupaj tujim ljudem,
veruj le svojim lastnim močem,
zidaj proti nebeškim svodèm
napredka si most.*

*

Dne 12. maja 1872. je v prijazni vasici Biserjanah pri Sv. Juriju ob Ščavnici sredi Slovenskih goric stekla zibelka enemu največjih sinov našga naroda — dr. Antonu Korošcu.

Dne 14. decembra 1940. je v Beogradu po plodonosnem delu za narod in državo prenehalo biti njegovo srce.

*

Dr. Anton Korošec je obiskoval ljudsko šolo doma, dve leti gimnazijo v Ptujju, potem pa v Mariboru kot gojenec dijaškega semenišča. Po maturi je stopil v mariborsko bogoslovje in bil l. 1895. posvečen v duhovnika. Kaplanoval je najprvo na Sladki gori pri Ponikvi, potem v Marenbergu, l. 1898. pa je postal prefekt dijaškega semenišča v Mariboru in je ostal na tem mestu do l. 1902. Medtem je nadaljeval študije in je bil l. 1905. v Gradcu promoviran za doktorja bogoslovja.

Dr. Anton Korošec se je že v mladih letih posvetil narodnoprosvetnemu delu. Bil je dopisnik „Slovenskega gospodarja“ (in njegov poznejši urednik) in „Slovenca“. V tesni zvezi z njegovim prosvetnim delom je bilo tudi že zgodnje njegovo politično udejstvovanje. V neprestani in pogumni borbi za pravice slovenskega ljudstva na Spodnjem štajerskem se je kot politik kmalu uveljavil. L. 1906. je bil izvoljen v avstrijski državni zbor in ostal njegov član do razpada monarhije. Kot predsednik Slovenskega kluba v štajerskem deželnem zboru je zahteval združitev vseh slovenskih pokrajin v samostojno upravno celoto. Prav tako je kot državni poslanec in predsednik Jugoslovanskega kluba na Dunaju z vso ostrino in odločnostjo vedno branil pravice svojega naroda in se zavzemal za tesno sodelovanje med Čehi in vsemi Jugoslovani v državi.

* Prvi dve kitici zadružne himne, ki jo je zložila ga. Pavla Jaeggi, soproga dr. B. Jaeggija, predsednika Zveze švicarskih konsumnih zadrug. — Prevod dr. A. Korošca. (Glej „Narodni gospodar“ šte. 1/41 str. 18!)

Proti koncu minule svetovne vojne je dr. Anton Korošec prevzel vodstvo narodnega gibanja za svobodo. Sledili so tabori in veličastne manifestacije, ki so dobile svoj zgodovinsko pomemben izraz v znameniti majske deklaraciji.

Ko je v oktobru l. 1918. sledil dokončni razpad Avstro-Ogrske in se je v Zagrebu ustanovilo Narodno viječe kot legitimna vlada vseh Jugoslovanov v bivši monarhiji, je bil dr. Anton Korošec soglasno izvoljen za njegovega predsednika. Da pridobi tudi v tujini priznanje nove vlade, je odpotoval v Švico in Pariz, kjer je stopil v stik s srbskimi in hrvaškimi politikami, med njimi z dr. Lazo Markovićem, Pašićem in Trumbićem.

Dogodki so sledili z neverjetno naglico in se naposled 1. decembra 1918. zaključili s proglasitvijo nove države kraljevine Srbov, Hrvatov in Slovencev. V prvi vladi je dr. Anton Korošec postal podpredsednik, kasneje je prevzel ministrstvo za prehrano in obnovo, potem deloma ponovno ministrstvo za promet, ministrstvo za gozdove in rudnike, notranje ministrstvo in ministrstvo za prosveto. L. 1928. je bil kot predsednik ministrskega sveta na čelu vlade.

Ogromno je njegovo delo na vseh popriščih političnega razvoja naše države od njene ustanovitve pa vse do zadnjega časa; neprecenljive njegove zasluge za slovenski narod, pa za vse Jugoslovane v naši skupni domovini. Ne moremo in tudi nismo poklicani to njegovo delo in te njegove zasluge naštevati in ocenjevati. Kaj je pomenil dr. Anton Korošec za našo državo, naj priča samo izjava dr. L. Markovića:

„Zasluga, da se je naš srbsko-hrvatsko-slovenski rod znašel zedinjen in da se je lahko pred Evropo po toliko žrtvah postavil kot svoboden v svoji narodni državi, pripada tistim številnim velikanom, ki so vodili Srbe, Hrvate in Slovence k boljši usodi. Eden zmed njih največjih in najpomembnejših je bil dr. Anton Korošec.“

*

Z dr. Korošcem je tudi zadružništvo mnogo izgubilo; ne samo zadružništvo v Sloveniji, nego celokupno zadružništvo v naši državi. „Dr. Anton Korošec kot zadružnik ni pripadal samo Slovincem, temveč tudi drugim, ki jim je prav tako bil in ostal zvest. Imel je predavanja o zadružništvu na beograjski univerzi za Srbe. Odločno je branil srbsko zadružništvo, ko so se delali poizkusi za napad nanj. Glede zadružništva ni delal nobene razlike, temveč je delal samo za eno nedeljivo zadružništvo, ki se lahko razvija samo pod tistimi pogoji in načeli, ki veljajo za zadružništvo vsega sveta.“ (Iz govora ing. Voje Djordjevića na občnem zboru Glavne zadružne zveze 21. decembra 1940.)

Kako so vsi cenili dr. Antona Korošca kot zadružnika, izpričuje že samo dejstvo, da je bil l. 1919. ob ustanovitvi Glavne zadružne zveze za našo kraljevino soglasno izvoljen za njenega predsednika in je to mesto obdržal vse do svoje smrti. Kakšno zaupanje je kot zadružnik užival med Slovenci, pa dokazuje, da je po smrti dr. J. E. Kreka l. 1917. prevzel predsedstvo Zadružne zveze v Ljubljani in je tudi na tem mestu ostal do zadnjega.

Pa ne samo v ožji in širši domovini, tudi drugod so poznali zadružnega delavca dr. Antona Korošca. Poleg neštetihi sožalnih brzojavk, ki jih je ob njegovi smrti iz vse države prejela Zadružna zveza v Ljubljani, naj omenjamo med drugimi samo naslednje zadružne ustanove:

Nacionalni komite bolgarskih zadrug,

Osrednja zveza gospodarskih zadrug v Pragi,

Moravska zveza rajfajsnovih hranilnic v Brnu,

Osrednja zadruga „Napred“ v Sofiji,

Zveza narodnih zadružnih bank v Sofiji.

Glede stališča dr. Antona Korošca do zadružništva s svoje strani lahko ugotovimo:

Dr. Anton Korošec je bil prepričan zadrugar. Njegov razgled je bil širok, in se ni ustavljal ob ozkih mejah lastne pokrajine, stremel je v daljave, tja, kamor se morajo upirati pogledi vsakega pravega zadrugarja: v integralno splošno svetovno zadružništvo.

Dr. Anton Korošec je točno ločil politiko od zadružništva. „Vselej pustim svojo politično suknjo v predsobi, kadar prihajam med zadrugarje,“ je ob neki priliki izjavil.

Usoda je hotela, da je dr. Anton Korošec tik pred svojo smrtjo (10. decembra 1940.) kot predsednik Glavne zadružne zveze podpisal akt, naslovljen članom kraljevske vlade, v katerem je izraženo stališče zadružništva glede na njegovo svobodo in samoupravo. Poslednji njegov podpis je torej veljal obrambi našega zadružništva.

Slava in večni spomin dr. Antonu Korošču!



Zakonsko določevanje cen in nadzor nad njimi

(Nadaljevanje in konec.)

Vplivi odrejanja cen na združne ustanove.

Odrejanje cen vpliva, kar velja več kot samo v enem odnosu tudi za sedanje stanje, na združno delovanje v splošnem takole:

1. Dokler proizvodnjo izvaja veliko število poedinih podjetij in določajo vrsto in obseg potrošnje potrošniki sami po svoji prosti izbiri, uravnoveša ponudbo in povpraševanje sam trg, ki se v ta namen kot svojega orodja — instrumenta poslužuje cen. Cene zaradi tega odločajo v veliki izmeri o pomanjkanju ali obilici ponudbe, o jakosti povpraševanja — kupovanja, o relativni moči raznih strank, ki tekmujejo na trgu in predstavljajo njegovo socialno strukturo. Naloga nabavljalnih združenj je pri tem, da organizirajo kupno moč potrošiteljev in da držijo cene na najnižji ravni, ki jo še dopuščajo stroški proizvodnje. Zdruge poljedelskih proizvajalcev stremijo pa za tem, da se dosežejo in vzdržujejo cene na taki najvišji stopnji, ki jo še dovoljuje kupna moč potrošiteljev. S tem, da vpliva na raven cen, more združništvo na eni strani braniti interese malih proizvajalcev, predvsem poljedelskih, pred organizirano veleprodajo in karteliziranimi nakupovalci surovin, na drugi strani pa varovati tudi interese potrošiteljev pred organiziranim gospodarskim izkoriščanjem s strani kapitalističnega sistema.

2. Nič manjšega pomena pa ni „instrument cen“ tudi kot merilo za oceno poslovnega uspeha združnega podjetja. Pri produkcijskem in prodajnem sistemu, ki se še vedno pretežno opira na kapitalistična načela, odloča o koristnosti gospodarske organizacije, s kakim uspehom se ona udeležuje na tržišču. Oni, ki nudijo izvrstno blago ali izvestno delo ob najnižjih stroških, si morejo osigurati najvišjo možno mero dobička in največji poslovni volumen. Omenjena odločitev o koristnosti raznih gospodarskih podjetij se določa z instrumentom sistema cen. Cene so avtomatsko delujoče gospodarsko orodje, s katerim se primerjajo, pretehtavajo, preizkušajo, presojujejo in ocenjujejo relativne koristnosti raznih blagov in služnosti. Pri takih okoliščinah mora stopiti tudi združno podjetje pod več ali manj enakimi pogoji v konkurenčni boj z drugimi podjetji in celo največja zvestoba njenih članov ne more osigurati združni obstanka, če mehanizem cen pokaže, da je njena koristnost za občestvo manjša od koristnosti zasebno gospodarskega podjetja.

Kadar nadomesti prosto tekmovanje tržnih sil — elementov samovoljne akcije države, mora to nujno povzročiti v notranji poslovni

organizaciji ter v poslovnih metodah zadruga velike spremembe in mora na vsak način vplivati tudi na njeno gospodarsko vlogo regulatorja cen. O dejanskem obsegu in vrsti teh sprememb odločajo seveda metode in obseg odrejanja cen.

3. Če je zakonski nadzor nad cenami na spodnje stopnje proizvodnje omejen in če se izraža le v tem, da predpiše najnižje dopustne cene za poljedelske proizvode in za surovine, ostanejo napetosti med vele- in maloprodajo neprizadete. Jasno je, da konsumno združništvo ne more prodajati pod raven najnižjih cen; toda, če imajo stroški proizvodnje splošno tendenco padanja in ne dviganja, mora — s predpostavko seveda — da nadzira izdelovanje in prodajo poljedelskih proizvodov, zadruga biti v stanju, da izdelan proizvod ali ceneje prodaja kot zasebno podjetje ali pa, da vrača, ko je votirala zadostne zneske za razvoj podjetja samega, potrošačem višje odstotke bruto dobička v obliki povračil. Udejstvovanje zadrug v korist potrošačev je posebno dragocene vrednosti s socialnega stališča takrat, kadar se z odrejanjem najnižjih proizvodniških in veleprodajniških cen noče doseči toliko tega, da se prepreči oziroma obvlada boj izvestnih gospodarskih sil, ki tirajo strukturo stroškov na nerentabilno ravan, temveč da se osigura zasebno gospodarskim podjetjem prilično visok dobiček.

4. Jasno in povsem naravno je, da ima odrejanje proizvodniških cen neposreden in velik vpliv na poljedelsko združništvo in da mora odrejanje veleprodajniških cen močno vplivati na politiko in delavnost proizvajalnih zadrug in velenakupovalnih družb nabavljalnih zadrug. Toda v obeh primerih so krajevne konsumne zadruga le posredno prizadete.

Močno drugačen je pa položaj, če se predpišejo najnižje in najvišje dopustne cene za blago, ki se prodaja v trgovinah. Zelo redko se sicer zgodi, da bi se najnižje cene za malo prodajo predpisale z zakonom (uredbo), toda v praksi je pa tako, da zasebna, v trgovskih združenjih organizirana podjetja, v prvi vrsti stremijo in delujejo na to, da preprečijo, da bi se izrecni predmeti predvsem blago, ki ima tvorniške, blagovne ali trgovinske znamke, prodajalo pod ceno, ki jo določijo vodilni proizvozniki. Na taka načela se glede prodaje svežega mleka potrošačem v veliki meri enako kot v Angliji tudi v več drugih državah opira temeljna cenovna politika mlekarskih prodajnih podjetij in sorodnih organizacij.

Najnižje dopustne cene se navadno uvajajo zaradi zaščite proizvajalca in prodajalca; z odrejanjem najvišjih dopustnih cen se pa hočejo varovati koristi potrošačev. Prodajalec na drobno — mali trgovci — sme prodajati pod ceno, ki je oblastveno predpisana, toda zelo malo je verjetno, da bo storil to takrat, kadar se cene v

splošnem dvigajo. Praksa je pokazala, da so posledice odrejenih najvišjih cen nepovoljnije od posledic minimalnih cen, Poudariti moramo, da maksimalne cene ne omejujejo samo dobička zasebnega malega trgovca, ampak da omejujejo tudi povračila konsumnih — nabavljajalnih zadrug. Država ne želi (noče) delati razlike med socialno in gospodarstveno pravjo netoizkupička kapitalistične in združne organizacije, kar je pomembna ovira za razvoj združništva. Če se upošteva posebna socialna funkcija, ki jo imajo zadruge — s teoretičnega vidika gledano — državi, ne da bi bilo s tem kakor koli ogroženo uveljavljanje sistema najvišjih dopustnih cen, ne bi bilo treba omejevati višine združniških cen, odnosno država ne bi smatrala, da so povračila, ki jih dajejo zadruge svojim združnikom, svojevrstna sestavina — element sui generis — bruto dohodka, in bi jih izvzela iz reguliranja.

Možno je pač dalje, da bodo, ko nastopi pomanjkanje blaga, zasebni prodajalci skušali svoje blago prodajati po znatno višjih cenah, kot so jih predpisala oblastva in bi s tem ustvarili nekak ilegalen, neoficielen ali „prost“ trg. V takih okoliščinah je pa pozitivna gospodarska funkcija zadrug, zvesto spolnjevati svojo javno dolžnost, to je, osigurati morajo, da se uporabljajo cene, ki so jih predpisala oblastva — zakoni, uredbe. Poseben pomen ima ta naloga zadrug ob valutarnih motnjah in pretresljajih, na primer, če se razvrednoti ali zmanjša vrednost denarja, ali za časa vojne, kadar imajo cene tendenco prekoračiti realno kupno moč potrošačev.

Razlogi, ki so goraj iznešeni, povzročajo morda videz — domnevo, da je napravilo zakonsko določevanje cen in to, če je prestalo sicer običajno uravnovešenje ponudb in povpraševanja — nakupa, položaj zadrug v danem gospodarskem sistemu nevzdržen, odnosno, da je s tem zmanjšana njihova vrednost. Tako sklepanje se pa ne more opirati niti na izkustva, ki jih že imamo iz raznih ukrepov, ki so jih podvzele države, niti na čisto teoretske dedukcije; upravičeno pa lahko rečemo, da se položaj združništva pri svojevoljno vzdrževanem stanju cen močno spremeni. Združništvo postane podrejen faktor v reguliranem gospodarskem sistemu s prenešenimi dolžnostmi, z omejenimi in utesnjenimi razvojnimi možnostmi.

J. L.





Ozgoju

Odgovarjajmo na otroška vprašanja.

Zravi otroci radi sprašujejo. Otroci, ki te običajne navade nimajo, ne bodo v življenju nikoli toliko vedeli kakor oni, ki jih vse zanima, ki hočejo vse vedeti. Ali malokomu se ljubi odgovarjati na vsa otroška vprašanja, ker se mu zde neresna in nespametna. Koliko jih je, ki otroka ne razumejo in ne vedò, da otrok misli pametno, le izraziti tega ne more. Kako prijetno vpliva na nas, če srečamo očeta ali mater z otrokom, ki se pogovarja z njim, in kako mučno nam je, če vidimo z otrokom človeka, ki ga vleče nejevoljno za seboj in mu ne privošči besede. V božičnih praznikih je v zgodnji jutranji uri prihitel na ljubljansko postajo človek srednjih let. Debel, rdeč v lica, v povaljani obleki, z izbuljenimi očmi in pijan je bil. Človek, ki bi se ga bali srečati na samotni poti. Za roko je držal nekako štiriletnega dečka, neumitega, nepočesanega, povaljanega. Bleda, umazana lička so bila razpisana od solz. Ihte je ponavljal: ata, ata... Toda možak ga je vlekel naglo za seboj, to svojo absolutno lastnino. Opazovala sem pa drugega ljubečega očka, ki je na cesti razlagal otroku, kaj je vlak: Vlak je vrsta malih železniških hišic, ki so povezane med seboj. V teh malih hišicah potujejo ljudje daleč po svetu. Peš bi ne prišli daleč, avtomobila ali zrakoplova ne more vsak imeti, a z vlakom se lahko vsak vozi. Razlagal mu je pomen stroja, opisal važno vlo-

go strojevodje, ki mu je zaupan vlak in toliko človeških življenj. Otrok je bil navdušen. Vsaka tretja beseda je bila očka, očka, kaj pa, kako pa... Koliko lepega bo ta dobri očka užil ob strani svojega otroka in kaj bo doživel oni odurni človek, ki je imel gluha ušesa za otrokove prošnje!

Dva mlada zakonca sta se bila že pri rojstvu prvega otroka dogovorila, da bosta polagala posebno važnost na otroška vprašanja in da bosta tudi to priliko porabila za nadaljnjo vzgojo svojih otrok, kar sta tudi točno izvajala. Kasneje se je izkazalo, da so bili njuni otroci veliko bolj duševno razgibani, da so se lažje učili, da so bili bolj priljubljeni v družbi kakor otroci sosedov, ki se niso nikdar zanimali za radoznalost svojih otrok.

Pogosto so otroška vprašanja za marsikoga zelo težka. Otroci se zanižajo za stvari, ki jih včasih izvemó šele na visokih šolah. V takih primerih se moramo zateči po pomoč v knjige. Otrok ne smemo nikoli osorno zavriniti in jim zapovedati, naj molče, ker nam je to nadležno ali ker na vprašanja ne znamo odgovarjati. Otroka je lahko speljati na druge misli in to nas reši zadrege. Otroci kaj radi poprašujejo po življenju in smrti. Pripovedka o bogu in angelčku, kamor se povrne duša dobrega, in o peklju, kamor mora duša grešnega človeka, otroka vedno ne zadovolji. Otrok potrebuje odgovorov, ki jih lahko prime!

Dva mala otroka sta našla v parku mrtvega ptička. Deklica, ki je že hodila v šolo, je šla skoro brezbržno

mimo mrtve živalce. Ne pa tako njen mali štiriletni bratec. Začudeno je gledal v ptička, nato pa se obrnil do bližnjega delavca in vprašal: „Zakaj pa ta ptiček ne zleti?“ Delavec: „Ker je mrtev.“ Otrok: „Kaj pa je to mrtev?“ Delavec: „To pomeni, da ga ni več.“ Otrok: „Kako več, saj je še tu.“ Ker ni delavec več odgovarjal na njegova vprašanja, je otrok stekel k materi, ki je sedela na bližnji klopi, in vprašal: „Mama, ali je teta Ana umrla?“ Mati: „Ne, a zakaj tako vprašaš, otrok?“ Deček: „Tisti gospod tamle je rekel, da če ga ni več, je mrtev, in tete Ane ni več pri nas.“ Potem je povedal dogodek o ptičku. Mati je vstala, pobrala mali zdrobljeni avtomobilček in šla z otrokoma nazaj k poginulemu ptičku. Pojasnila je otrokoma, da se ptiček ne gane, ker je izgubil življenje. Otrok: „Kaj pa je življenje, mama?“ Mati: „Življenje je tisto, kar dà živi stvari, da lahko diha, dela, hodi, poje, jè, leti itd. Poglejta ta mali avtomobilček. Še včeraj je zletel po sobi, ko sta ga navila. Potem si ga ti začel popravljati, hotel si spoznati njegovo življenje in pri tem si ga pokvaril; ubil si njegovo življenje. Tudi temu ptičku se je moralo nekaj zgoditi.“ Otrok: „Ali pride življenje nazaj, mama?“ Mama: „Če sta človek ali žival res mrtva kakor ta ptiček, potem se življenje ne more več vrniti, dočim se tale strojček spet lahko popravi, da teče.“ Otrok se je zamislil, a ni več vprašal. Mati je imela zavest, da je otrok zaslutil skrivnost življenja in smrti. Najvažnejše pri tem odgovoru je bilo pa to, da ta mati ni popeljala svojega otroka na napačno sled v iskanju resnice.

Njegova sestra pa, ki se je štela že med odrasle deklice, ker ji je bilo osem let, je bila zelo občutljiva za lepo vedenje in govorjenje. Neko jutro je vsa ogorčena prihitela k zajtrku in povedala svoji materi, da je bratec rekel strašno grdo besedo, ko se mu je utrgala vezalka pri čevlj-

čku. Uporno se je deček oglasil: „To pa že ni bila grda beseda, rekel sem samo „prokleta vezalka“, očka vedno tako reče, in če reče tako očka, lahko rečem tudi jaz, ni res mama?“ In obrnil se je k svoji materi s srečnim in nasmejanim obrazkom.

Mati mu je pojasnila, da je ta beseda v splošnem zelo nepotrebna beseda, če pa jo rabi še otrok, je pa kar strahotno grda. Očka, da jo res včasih rabi, kadar pozabi, da je grda. „Sicer pa je to prav tako.“ je nadaljevala mati, „kakor če bi se ti oblekel v očetovo obleko, si obul njegove čevlje, posadil na glavo njegov klobuk in vzel v roko palico ter bi šel v park ali kam drugam. In kakšen bi zopet bil tvoj očka, če bi nosil kratke hlače kakor ti, kratke nogavice, mornarsko bluzo in čepico?“ Tem primerom so se vsi trije smejali in spet je ta mati začutila, da je zadevo otrokom pravilno razložila.

Z vsakim odgovorom, ki ga damo otroku, moramo prispevati nekaj podučnega. Otroci, s katerimi dosti govorimo, bodo bolj bistrega duha, bolj bodo veseli in zadovoljni, ker bodo čutili okrog sebe vsebino življenja. Otroci, s katerimi starši malo govorijo, so topi in mrki. Take dokaze imamo po domovih, kjer starši svojih otrok ne ljubijo, in po zavodih, kjer se s posameznim otrokom ne morejo baviti. Megličeva.

K obleki in obutoi

Blago za večerne obleke.

Vkljub težkim časom in oviram se nam je posrečilo dobiti veliko izbiro raznega blaga, ki prihaja v poštev za večerne obleke. Pri tem pa je razveseljivo, da se do sedaj svileno blago še ni prav nič spremenilo in da lahko nudimo našim članom enako vrsto blaga kakor lansko leto ob tem času, ko vojne še ni bilo na naših mejah. Zdi se, da imajo letošnji blagovi za

večerne obleke nekakšno resno noto, nekoliko manj razkošja je v njih kakor v zdravih letih. In prav je tako; moramo se prilagoditi svetovnemu razpoloženju, čeprav mi za sedaj še nismo ogroženi. Blagovi, ki jih imamo pri nas v prodajalni, so primerni za večerne obleke, iz katerih potem lahko naredimo dnevno obleko, ne da bi imele pečat večerne toalete. Ti blagovi so mehki, ne preveč tanki, spominjajo na tanko volno, svilo, krep itd. Vsi pa so vzorčkasti. Nekateri so črtasti, drugi vsebujejo razne male figurice, ki se svetlikajo na motnem dnu blaga. Te vrste blago ima tudi to prednost, da lahko delamo iz njega široke ali tesne obleke, blago se v obeh primerih zelo dobro prilagodi kroju. Ko se obleke naveličamo, ali prilike nanesejo, da je več ne uporabljamo za večerno obleko, si lahko z malo izpremembo naredimo dnevno obleko, ki jo imamo za boljše prilike.

Večerne obleke so vedno dolge, tudi letos. Toda naši saloni prenesejo tudi krajše obleke, posebno, ker se na prireditve ne vozimo z avtomobili in se ne zavijamo v mehke dolge krznene plašče. Dolga plesna obleka, pa naveden plašč ali morda celo športni, je včasih na cesti nekaj zelo smešnega. Zato raje primerne obleke, ki imajo vsaj nekaj skupnega z našimi zimskimi plašči!

Večerne obleke z dolgimi rokavi so letos zelo pogosto okrašene z raznimi ovratniki in manšetami. Seveda morajo biti ti ovratniki in manšete ali morda tudi pas iz materiala, ki je boljši od blaga samega. Pri takih oblekah vidimo ovratnike iz pozlačenega tvoriva ali pa iz najfinejših čipk. Ovratnik in manšeti učinkujejo zelo mladostno, zato jih stare gospe ne smejo imeti, ker preveč očito dokazuje, da želijo biti mlajše kakor so v resnici. Sicer pri teh modernih blagovih že vzorci in pa te prekrasne barve, v kakršnih imamo danes blagove, potrebujejo dosti okraska in se

zadovoljijo z eno samo lepo rožo, ki se pri mlajših in starejših enako dobro obnese. Med najlepše barve štejemo letos barvo ciklamov. Ta barva pristojna skoro vsakemu licu in je zelo prijetna za oči. Pri nas imamo te vrste blago z motnim dnom in srednje velikimi pikami iz svetle svilene nitke. Tako blago imamo tudi v svetlo-modri, temno-modri, v barvi opeke, zelene in dr.

Čevlji k večerni obleki.

Če kupimo k večerni obleki čevlje iz samega laka in s primerno peto, smo dobro zadeli. Prav zdaj izdeluje tovarna take čevlje, ki so skoro čisto zapostavili usnje semiš. Čevlji iz semiša so bili sicer lepi in trpežni, toda za večerno uporabo niso bili primerni, ker je bila v njih videti noga večja. Fini lakasti čevljiček brez kakega okraska je najlepši čevlji, ki si ga moremo želeti k večerni obleki. V takih čevljih tudi lahko stopimo na cesto in lahko jih obujemo poleti k boljšim poletnim oblekam. Ne bomo slabo storili, če bi že zdaj pomislili nekoliko naprej in se preskrbeli. Naša prodajalna je dobila v zadnjem času zelo lepe čevlje; odprte, malo zaprte, sestavljene iz dveh vrst usnja, samega laka ali samega boksa ali ševroja. Prednost teh čevljev je, da niso nič več tako „načičkani“ kakor so bili zadnja leta, ko tovarne niso vedele, kaj bi vse obesile nanje.

Spet velja pravilo: čim preprosteje, tem lepše.

L. M.

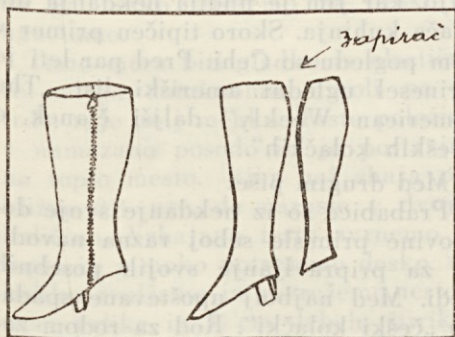
Golenice.

Letošnja zima nam je prinesla med drugimi modnimi stvarmi tudi golenice, zelo praktično novost. Visoke ali nizke se v primerni barvi podajo prav k vsakemu plašču ali kostimu, tako k športnemu ali promenadnemu, ne všteti, da prijetno grejejo noge, ki brez njih toliko trpe radi mraza kratkim krilom na ljubo.

Navadno nosimo pozimi tudi podnogavice, ki pa se kmalu raztrgajo in zakrpane tišče občutljivo in premrlo nogo, utesnjeno v ozke čevlje. Mnogo si pomoremo s slamatimi vložki, vendar pa morajo biti čevlji za to dovolj široki. Prav toplo nogo nam obdrže čevlji s plutovinastim podplatom, ki pa so radi svoje visoke cene marsikateri nedosegljivi.

Velika dobrot pa so golenice, ki jih s količkaj dobre volje lahko sešijemo same, kajti v trgovini kupljene so skoro prav tako nedosegljive materi, ki mora obuvati več hčera.

Kupimo ali pa imamo morda doma kose, ki so nam ostali od plašča, kostima ali sploh primerno blago, iz katerega hočemo napraviti golenice. Da se lepše oprimejo noge, posebno če hočemo napraviti visoke, jih ukrojimo iz 4 delov. Ob vnanji strani prišijemo enako visoke zapirave, ki so spodaj ločljivi. Poleg zapirava na sprednjih delih prišijemo 2 cm široko, 10 cm dolgo temno elastiko. Ako pa hočemo mesto zapirava (ki se zapira od spodaj navzgor) imeti gumb, potem moramo sprednji del ukrojiti za dolžino gumbnic širše. Vendar pa se z ozirom na hitrost zapenjanja raje odločimo za zapirave, kajti niso mnogo dražji od gumbov, tudi če ne upoštevamo časa, ki ga porabimo pri izdelavi gumbnic.



Za 30 do 32 cm visoke porabimo 40 cm blaga. Prav primerno je blago za smučarske hlače. Obrobimo ali zaro-

bimo jih s tankim usnjem, če ga že imamo doma, ali pa samo dvojno prešijemo. Prav tako tudi prešijemo, ako jih podložimo z enakim ali drugim blagom, da so gorkejše. Podlogo krojimo prav tako kot vrhnji del, samo za malenkost ožje, ter jih prešijemo skupno z gornjim delom. Delo je sicer zamudnejše, pogosto jih moramo pomerjati, da se oba blaga lepo prilegata nogi, vendar se naš trud v teh mrzlih dneh bogato izplača.

Kroj za omenjene golenice je prirejen za čevlje z visokimi petami in je lahko dobiti pri vseh manufakturnih oddelkih naše zadrage.

M. Z.

Med možem in ženo

Ameriški listi večkrat prirejajo nagradna tekmovanja za pisma, ki se tičejo ljubezni in zakona. Tako je neki veliki dnevnik v svojem listu otvoril rubriko pod naslovom „Večni ljubezenski trikotnik“. Pozval je može in žene, naj mu pošljejo kratko opisane dogodke iz svojega življenja, zlasti glede stališča, ki so ga zavzeli v primeru disharmonije in nezvestobe v zakonu. Najboljša pisma so bila nagrajena, med temi tudi pisma, ki jih bomo v prevodu v našem listu prinašali.

Ta pisma so velike vzgojne vrednosti. Iz njih se zrcali, da Amerikanci ljubezenske pretresljaje drugače preživljajo kot mi. Iz malenkostnih in trenutnih prestopkov zakonskega druga ne ustvarjajo takoj žaloigre, nego skrbno pazijo, da ga, če le mogoče, zopet pripeljejo na pravo pot. Nešteto zrahljanih zakonov je pri njih na ta način zopet bilo trdo povezanih in srečnih.

1. Pismo.

Bila sem zelo srečno poročena. Dosti je bilo sicer hudega v dvajsetih letih skupnega življenja, toda ne po najini krivdi. Prišle so stvari, ki pri-

dejo v vsako hišo, pa če se imajo zakonci še tako radi med seboj. Moj mož mi je bil zvest in dober. Nikoli mi ni dal prilike, da bi bila ljubosumna.

Po 12 letih pa se je začelo pri nas življenje spreminjati. V sosednjo hišo se je priselila lepa mlada vdova z dvema malima otrokoma. Tja na ono stran so uhajale oči mojega moža! Opazila sem, da mu ona vrača simpatije in tedaj sem vedela, da bo treba nekaj ukreniti. Ker sem dobro poznala dobre in slabe lastnosti svojega moža, sem organizirala svojo obrambo na tej podlagi. Prišla sem do zaključka, da bi bilo najbolje, če bi naju ta mlada vdova povabila enkrat na kosilo. Moj mož je namreč pri jedi precej izbirljiv in jaz sem morala svoj okus dostikrat podrediti njegovemu.

In ko sem bila neko popoldne povabljena na čaj k neki moji prijateljici, kamor je bila povabljena tudi ta mlada vdova, sem po ovinkih napejljala pogovor na kuhinjo. Pritoževala sem se prav diskretno, kako je moj mož natančen in kaj mu moram pogosto pripravljati. Imenovala sem krvavo meso, krompir, zabeljen z nekimi oljem, ki ga moj mož smrtno sovraži, in pa zelenjavo, pripravljeno z želatino, ki nikoli ne prihaja na mizo v boljši ameriški hiši. Moj mož pa je imel rad dobro prepečeno meso, krompir, zabeljen s surovim maslom, in parjeno zelenjavo. Opazila sem, da je vdova prisluhnila mojemu pripovedovanju.

Ni bilo dolgo, pa sva dobila povabilo na kosilo. Zgodilo se je tako, kakor sem pričakovala in upala. Na mizo so prišle vse tiste jedi, ki sem jih bila ob oni priliki navedla, in točno tako pripravljene, kakor jih moj mož ne mara. Na mizi ni bilo niti ene jedi, katero bi bil moj mož z veseljem zajel! Celo kruh in maslo ni bilo pravo. Postregli so nam z belim kruhom in soljenim maslom, mi pa imamo radi črn kruh in sladko maslo!

Ko sva šla domov, me je moj mož prijel pod roko in rekel: „Nič ni čudno, če ji je umrl mož, ako ga je hranila s takimi ostudnimi jedmi.“

Ko sva prišla domov, je planil v shrambo, kjer ga je čakala pečena kokoš, solata, kompot in torta, kar sem mu bila že prej pripravila.

Miriana.

Iz kuhinje

Češki kolački.

Vsi vemo, kako se narodi med seboj razlikujejo: po rasi, jeziku, veri, po mentaliteti, narodnih običajih itd. Malokdo pa postane pozoren na to, da ima skoraj vsak narod tudi glede kuhinje nekaj svojstvenega. Če govorimo o francoski, nemški, italijanski kuhinji, pa tega ne smemo tako razumeti, da so jedila, ki se v kuhinjah pripravljajo, izključno last le dotičnega naroda: po njih segajo in jih obrajtajo tudi drugi. V tem smislu govoriti o naštetih in drugih kuhinjah je široko pojmovanje. Vendar pa smemo reči, da imajo lahko posamezni narodi v tem pogledu res nekaj posebnega, kar je nekaj več ali manj tako rekoč pristno in izključno njihovo.

Pri tem pa je zanimivo še to, da pripadniki nekega naroda tudi tedaj, če se izselijo iz svoje domovine in živijo začasno ali trajno v tujini, ne pozabijo, kar jim je nudila nekdanja domača kuhinja. Skoro tipičen primer v tem pogledu so Čehi. Pred par leti je prinesel ugledni ameriški list „The American Weekly“ daljši članek o „čeških kolačkih“.

Med drugim piše:

Prababice so iz nekdanje svoje domovine prinesle seboj razna navodila za pripravljanje svojih posebnih jedi. Med najbolj upoštevane spada jo „češki kolački“. Rod za rodom zapušča ta navodila novim rodom in vsi jih hranijo in cenijo kot nekako svetinjo in spomin na svojo daljno domovino. Malo mesto v Minn., Montgo-

mery, kjer so Čehoslovaki zelo močno zastopani, prireja vsako leto „kolačkov dan“. Čehoslovaki iz vse te dežele prihajajo v trumah na obiske in tam jim strežejo s kolački mlada, lepa čehoslovaška dekleta v slikovitih narodnih nošah. Svečano je to praznovanje in veselo je bilo vse do lanskega leta.

Navodilo za pripravljanje teh kolačkov je različno. Sleherna hiša ima svojo posebnost v tem navodilu, ki je dedščina mnogih rodov. Ko je pripravljeno testo, ga izoblikujejo v neko posebno obliko, katero imenujejo kolački. Ti kolački so napolnjeni s sladkim sadjem, makom ali domačim sirom. Navajamo navodilo za kolačke, ki nam ga je prispevala tu rojena Čehoslovakinja.

Košček kvasa, $\frac{1}{4}$ skodelice vode, $\frac{1}{2}$ skodelice surovega masla, $\frac{1}{4}$ skodelice sladkorja, 2 veliki jajci, 2 skodelici mleka, 6 ali več skodelic moke, čajno žličko soli.

Kvas razstopimo v mlačni vodi. Mleko močno segrejemo, a ga ne zavremo, nego počakamo, da postane mlačno. Maslo in sladkor mešamo, dokler ni lahko in penasto. Dodamo sol in spet mešamo. Razstopljeni kvas zlijemo v mleko in dodamo 3 skodelice dvakrat presejane moke in dobro utepamo. Nato dodamo cela jajca in spet mešamo. Po žlici dodajamo ostalo moko, dokler ni testo tako gosto, da ga lahko stresemo na desko in ugneta.

Testo mora biti gladko in elastično, če se ga dotaknemo, nikoli pa ne trdo, raje bolj mehko. Testo položimo v namazano posodo in jo postavimo na toplo mesto, kjer naj shaja približno 2 $\frac{1}{2}$ ure, da naraste v dvojno količino. Vzhajano testo zvrnemo na toplo in z moko potresemo desko, nekoliko zvaljamo in razrežemo testo v 6 cm velike in $\frac{1}{2}$ cm debele štirikotnike. Na vsako krpico denemo žlico

navedenega nadeva, primemo vse štiri vogalčke in jih skrbno položimo na vrhu drug na drugega. Pri pravilno zaganjenih krpicah bo nadev viden med robovi.

Kolačke položimo na namazan pekač nekako 6 cm narazen. Ko so dobro shajali, jih vtaknemo v pečico za dobrih 25 minut. Ohlajene potresemo s sladkorjem.

Različni nadevi za kolačke:

Slive: pol kg lepih sliv operemo in skubamo. Ko so hladne, jih steremo ali sesekljammo, jim dodamo sladkorja, limonine ali oranžne lupinice, ali pa jih pustimo naravne.

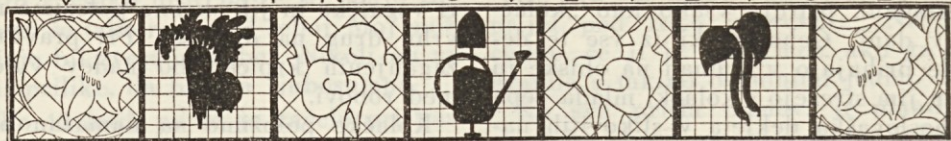
Slive in marelice: Pol kg sliv in pol kg marelic operemo in skupaj zavremo. Odstranimo koščice in dobro sesekljammo, dodamo sladkorja, drobno zrezane limonine ali oranžne lupinice, sesekljanih orehov in nekoliko vanilije.

Mak: Dvema skodelicama drobno zmetega maka dodamo pol skodelice mleka in pol skodelice medu, malo sladkorja, košček masla in limoninih lupinic. Vse to kuhamo pet minut, ali dokler se primerno ne zgosti.

Dateljni in orehi: Dateljne očistimo koščic (pol kg) in jih kuhamo 15 minut v zelo malo vode. Kuhane nekoliko utepemo in jim dodamo žlico sladkorja in nekoliko sesekljanih orehov, če nam ugaja.

Jabolka: Štiri velika olupljena jabolka skuhamo skupno s 3 rdečimi cimetovimi sladkorčki v $\frac{3}{4}$ skodelice vode.

Objavljanje takihle navodil v današnjih težkih časih, ko nam predvsem manjka bele moke, je skoraj smešno. Kakor se ta navodila razlikujejo v samih čeških domovih, jih pa tudi mi lahko proglasimo kot našo posebnost, če jih bomo naredili iz naše „zgodovinske“ enotne moke!



Štrekelj Josip:

Vrtnarsko opravilo pozimi

Že tekem zime so v vrtnarstvu neodložljiva dela za uspešno setev in dober pridelek. Ako niso bile v jeseni izpraznjene grede prekopane, treba to narediti pozimi v zmrzlem stanju zemlje. Prekopano zemljo pustimo neporavnano v surovem stanju. S tem pospešimo rodovitnost in uničimo tudi mnogo škodljivcev, ki bi ogražali povrtnino, pa tudi druge sadeže na vrtu. Resnica je, da zimsko kopanje je vredno za polovico gnojenja. Spomladi ob času setve ali nasadov poravnamo zemljo. Napačno bi bilo, ako bi spomladi še enkrat prelopatili ali prekopali zemljo. S tem bi se zemlja zablatila in vlaga, ki je v njej, bi prehitro izpuhtela, da bi povrtnina poleti trpela na suši. Tisti del vrta, ki je namenjen za kapuznice, solato, špinačo in plodnice (kumare, buče, paradižnike, papriko in jajčevce), pognojimo ob kopanju s hlevskim gnojem ali kompostom.

Večina vrtov trpi na pomanjkanju apna. To v prah razpadlo trosimo najuspešneje v jeseni ali vsaj rano spomladi po 30 do 40 dkg na m², ko je površje zemlje osušeno ter ga nemudoma pomešamo z zemljo z grabljami, v večjem obsegu tudi z brano. Koder pa imamo namen gnojiti tudi s hlevskim gnojem ali z umetnimi gnojili, ki vsebujejo dušik, trosimo apno vsaj dva meseca prej ali pozneje, ker sicer uniči apno dragoceno gnojilo dušik, ki se nahaja v gnojilih. Apno dela zemljo rahlo, toplo in rodovitnejšo ter zamori tudi mnogo škodljivcev.

Tekom zime napravimo tudi načrt za setve. Na kosu papirja narišemo toliko gredic, kolikor jih je v naravi, ter na vsako ali na del te napišemo ime povrtnine, ki jo določimo. Velikost prostora se ravna po potrebi uporabe dotične povrtnine. Ker pa nekaterim pomladanskim setvam sledi še druga in tudi tretja, treba, da tudi to vpišemo v načrtu. Takoj, ko izpraznimo en pridelek iz gredice, sledi setev ali nasad drugega. Zemljišče ne sme biti prazno niti en dan.

Kolikor nam je preostalo semena iz prejšnjih let, je sedaj čas, da ga preizkusimo glede kaljivosti, prav tako tudi dokupljeno, da ne bode setev brezuspešna in prazne grede. Najenostavneje naredimo to, ako v upognjen moker pivni papir položimo 10 ali 20 zrn semena in postavimo na rob plitvega krožnika. V krožnik nalijemo

nekoliko mlačne vode, da se papir moči, ne pa seme, ležeče v papirju na robu krožnika. To postavimo na toplo okoli 25° C n. pr. ob štedilniku in pazimo, da je pivni papir stalno moker. Po številu izkajenih zrn preračunimo, koliko odstotkov je kaljivosti.

Ker je dobava semena boljših sort povrtnine iz inozemstva zabranjena, se moramo opreti na samopomoč in pridelovati seme doma. Od vzimljene povrtnine, ki so kapuznice in korenstvo, naj se odbere od priznanih sort najpopolnejše rastline za semenjake. Spomladi se jih posadi redko, da se lahko poljubno razrastejo v dobro pripravljeno zemljo. Prav tako bodi skrb slehernega pridelovalca zelenjave, da v bodočem poletju pusti za seme čim več enoletne povrtnine. Vendar pa razen dobro pripravljene zemlje za semenjake, okopavanja in zatiranja plevela, treba paziti, da se sorodne med seboj ne oplodijo, skrižajo ali kakor tudi pravimo zbaštardirajo, zakaj skrižano seme da malovreden pridelek. Zaradi tega moramo razne vrste in sorte kapuznic, razne sorte solate itd. vsako zase posaditi v razdalji najmanj 200 m. Nemogoče je torej na malem vrtu pridelati dobro seme dveh ali več sort solate, ali sorodnih kapusa in kolerabic in drugih, ker bi se kot sorodne med cvetjem medsebojno oplodile.

Da ne bo neprilik z orodjem spomladi in poleti, nabavi si ga, kolikor ga nimaš sedaj, pokvarjeno pa popravi. Železne dele orodja očisti in umij ter da ga rja ne bo razjedala, namaži z maščobo.



Gripa, influenza, španska bolezen.

V času gripe smo. Zima, veter, sneg in mraz nas nadlegujejo; nekaterim, zlasti mladim ljudem, so v veselje, za druge, zlasti starejše so pa le sezona robcev, kašljanja, kihanja in najrazličnejših katarjev. Znanci se tolažijo, da imajo tudi oni gripo, pravo, letošnjo, kalifornijsko, ali kako se ji že pravi. Kaj hočemo, saj jo imamo vsi, če je še nismo imeli, jo pa bomo. Pa če ne, tudi ne bo škodovalo, da izvemo nekaj o njej.

Ime **gripa** izvira iz francoščine (gripper — zgrabiti, trdo prijeto) in je prav dober izraz, ker nas bolezen kar nenadoma in trdo prime. Beseda **influenca** je iz latinskega (influo — prikrasti se, vplivati) in naj pove, da podnebje in spremembe v vremenu vplivajo na nas. **Španska bolezen** je ime, ki naj bi bilo bridek spomin na veliko epidemijo gripe v letu 1918., ki je prišla iz Španije in je zahtevala mnogo žrtev. Tudi letos je obolelo po vsem svetu mnogo ljudi za gripo in

pravijo, da je letos prišla iz Kalifornije, zato jo nekateri imenujejo „kalifornijsko bolezen“.

Kako se prenaša bolezen? Največ od človeka na človeka, z izdihavanjem, hrkanjem, izkašljanjem, izkihanjem zraka, ki mu je primešano polno kapljic slin in sluzastih izločkov iz površine dihalnih poti bolnega človeka, ki stvarjajo nevidno, drobno razpršeno meglico, ki plava v zraku, v kateri so klice-povzročiteljice in ki jo mi vdihavamo. Direktni dotik z ustmi ali nosom bolnega človeka in bivanje v istih tesnih, neprezračeni in vlažnih prostorih so najpogostejša pot, ki si po njej naberejo te nevšečne bolezni. Znano je, da gripo prinese v družino ponavadi le en družinski član, od katerega se nalezejo bolezni polagoma in po vrsti ali pa hkrati vsi drugi, ki stanujejo v istih prostorih. Prav tako je v uradih, vojašnicah, v delavnicah. S prometnimi sredstvi se prevažajo bolniki iz kraja v kraj in ni čuda, da obolijo ljudje po celih zemeljskih celinah.

V večini vseh primerov bolezni zasledimo v prvih dnevih na sluznicah nosu, ust in žrela prav majhne klice, tako zване **Pfeiferjeve bacile influen-ce**. Dolgo so imeli te klice za edine povzročitelje gripe. Vendar pa se je pri mnogih epidemijah pokazalo, da ni potrebno, da bi vedno našli imenovane klice v izločkih obolelih sluznic in da namestu njih lahko najdemo običajne klice, ki povzročajo gnojenje ali klice, ki povzročajo pljučnico, tako da danes še ne vemo prav točno, če ni mogoče vzrok gripe kakšen drug, prav majhen in tudi z drobnogledom neviden povzročitelj, ki ga nam do danes še ni uspelo dokazati.

Bolezen sama je lahko prav raznolika. Najčešče zaseže samo dihalne organe. Ko mine nekaj dni, odkar smo bolezen našli, nas začne močno boleti glava, v križu in v sklepih čutimo bolečine, zbiti smo in neboljenni, mrazi nas in imamo vročino. Za

nobeno delo nismo in najraje se presedamo iz kota v kot. Za očmi nas boli, nekje globoko v glavi, oči so nam vnete, nahodni smo, da ni nikdar robcev dovolj in da imamo od samega vsekovanja vse rdeče okrog nosnic. V žrelu nas žge in peče, hripavi smo, sili nas na kašelj, pa se nikakor ne moremo prav odkašljati. Nismo za na cesto in za nobeno delo, polegamo, nimamo teka, mrazi nas in kot kup nesreče sedimo ob peči. Če stopimo na noge, nas bolijo vse mišice, če količkaj naporno delamo, čutimo, kako nam preveč bije srce. V glavi se nam vrti. In ko mislimo, da se bomo spočili vsaj ponoči, se zmotimo. Nikakor ne moremo zaspati, če pa zaspimo, se nam bog vedi kje potikajo in blodijo vročične misli. Večja muka je tak spanec kot odpočitek in drugega jutra je glava težka kot svinec.

Res je najbolje, da ležemo za nekaj dni v posteljo. Dobro se zadenimo, napijmo se lipovega čaja in popijmo nekaj aspirinov ali sličnih zdravil. Prepotili se bomo in se počutili olajšane. Če smo hripavi, si napravimo ovitek okrog vratu in prsi, pijmo kakšen sirup proti kašlju, ki ga nam je priporočil zdravnik, če ne si pa skuhajmo prsnega čaja z medom in kanimo vanj nekaj janeževih kapljic. Večinoma bomo v nekaj dneh postali sposobni za delo, če ne bo bolezen privedla do komplikacij.

Komplikacije gripe so zelo neugodna stvar. Predvsem so nevarne **pljučnice**, ki slede taki gripi. Po navadi so to prav majhna bolezenska legla, nekje v globini pljuč, pa so vendar med vsemi pljučnicami najbolj nevarna, ker se čestokrat zmeščajo in gnoje in večkrat povzročijo tudi **gnojno vnetje porebrne mreže**. Tudi srce rado odpove pri takih pljučnicah, ker sicer malo bolezensko leglo zastruplja z izločki svojega presnavljanja celotni organizem, ki nima nikake odpornosti. Če ima epidemija gripe značaj,

da se pri njej kot komplikacije pojavljajo pljučnice, potem kosi smrt med mladimi in starimi.

Tudi do vnetja srednjega ušesa lahko pride pri gripi. Zdravnik nam mora tedaj predreti bobnjič, da izteče gnoj iz srednjega ušesa, in še dolgo moramo čuvati obolelo uho, ga greti in če se dalj časa gnoji, izpirati po zdravnikov navodilih. Nadaljnja neugodnost v poteku gripe so vnetja obnosnih votlin, tako v čelnici ali ličnicah, ki tudi zahtevajo posebnega zdravljenja pri zdravniku-strokovnjaku. Vnetja živcev na obrazu, ali drugih živcev, vnetja možganov ali možganskih mren so ostale neugodne komplikacije gripe.

Pri toliko razvpiti in moderni trebušni ali črevesni gripi se pridružijo opisanim splošnim nevšečnostim še bruhanje, kolike in prolive z bolečinami po vsem trebuhu.

Kaj naj storimo, da se obvarujemo te nevšečne bolezni? Zdaj je sicer že prepozno, da bi se utrjevali, prihodnjo spomlad in poletje si utrjujmo telo s pametnim kopanjem in umivanjem, s primernimi prhami, sprehodi in izleti. Pametno se oblačimo in ne sledimo zadnjemu kriku mode, kar se

tiče nogavic, spodnje obleke in pokrival, kar velja zlasti za ženske. Zračimo stanovanja in delovne prostore, grejmo jih ne preveč in ne premalo. Svetujemo soljudem, ki kašljajo, kihajo brezobzirno okrog sebe, naj si držijo robec pred usta. Ne grejmo se pri peči in ne pojdimo takoj v veter, sneg in mraz. Seveda so to le dobri nasveti, ki bi jih marsikdo le težko izpolnjeval. Delo, služba, borba za življenje, slaba obleka, stanovanje in hrana so tem dobrim nasvetom nasprotna.

In če kljub temu obolimo? Kakor smo že rekli, najbolje je, da dva, tri dni ležemo v posteljo, da se napijemo toplih čajev in pojemo nekaj aspirinov ali sličnih zdravil. Če pa nas bi le preveč bolela glava, če bi imeli visoko vročino in bi težje kašljali, če bi nas bolela ušesa ali čelnica ali ličnica — raje pokličimo zdravnika. Ob pravem času lahko z mnogo manjšim trpljenjem in manjšimi stroški preprečimo marsikaj, kar bi, zavoženo in zakasnjeno, lahko zahtevalo življenje ali pa vsaj nakopalo nad nas dolgotrajno bolezen, ki bi nam izpila mnogo moči in odvzela mnogo sredstev, preden bi ozdraveli.

Dr. Marij Avčin.



Josip Vandot:

Stric Jožef

Vročina je tisto nedeljsko dopoldne že zgodaj legla na gorski svet. Polje, ki ga je bila rosa ponoči bogato zalila, je zadovoljno podihavalo v sončni pripeki, a rušje na gorskih pobočjih je bilo vse razgreto in je izžarevalo opojen silen, dehteč vonj, ki se je razlival po ozki dolini, stisnjeni med gorami kakor živo pisan pas, razpletajoč se daleč dol v nedoglednost, ki jo je zastiral sončni čad kakor nemirna koprena, polna trudnega miru, a obenem tudi živega nepokoja.

Stricu Jožefu je lil znoj s čela, ko je počasi, opirajoč se na grčavo palico, stopal po kameniti stezi po gori navkreber. Tod ni bilo nikjer drevja, ki bi dajalo senco; med skalovjem je poganjalo le borno krivenčasto rušje, ki pa je žarelo, kakor da gori v nevidnem ognju. A nedaleč gori na višini se je pod širno, strmo senožetjo razprostiral širok pas jasno zelenih hoj; komaj čuten hlad je vel od njih, ker na to stran gorskega pobočja niso dajale nobene sence. Na levi je zijal globoko zasekan jarek, drobna vodica je polzela po njem in je bila tako skromna, da ni šumela niti z najtišjim glasom.

Stric Jožef se je ustavil na višini v senci prvih hoj. Ko si je z rokavom obrisal znoj z obraza, se je vsedel v travo in se udobno zleknil. Širokokrajni klobuk je vrgel daleč od sebe in se je zagledal v dolino, ki je ležala globoko pod njim. Skromne vaške hiše so tam doli sanjale trudno v pripeki, prod, ki se je sredi njega komaj vidno pobliskaval gorski potok, je bil čudovito bel, kakor da ga je voda pravkar umila. Onkraj doline so kipele bele gore naravnost v nebo, a njihove skale so se razločevale v čadu le nedoločno, samo sneg po mračnih grapah se je svetil v čisti belini.

Doli se je v visokem, umazano rjavem zvoniku glasno zamajal zvon in je zapel k maši. Stric Jožef se je prekrižal, nato je sklenil roke in jih položil na kolena. A molil ni z besedami, molil je samo v mislih, ki so mu druga za drugo vstajale v duši in so hodile po gorskem svetu iz kraja v kraj. Zvon doli na vasi pa je v presledkih pozvanjal k posameznim delom maše, in kadar koli je zapel, je stric Jožef vzdihnil globoko iz duše.

„Bog, kako si velik in dobrotljiv,“ je dejal skoro glasno. „Ustvaril si vso to lepoto, ki jo vidim pred sabo. Gore, dolino in polje in nebo. Kako naj se ti zahvalim za vso to lepoto? Črv sem, nebogljen črv, ki ne zna govoriti in nima besed, temveč le misli. A misli so vse pri tebi, ko se pasejo po tem tvojem svetu. Misli pa so gorke, čeprav sem le nebogljen črv...“

A stric Jožef ni bil nebogljen črv, bil je orjak, ki je moral nizko pripogniti glavo, če je hotel stopiti v izbo, pa naj je imela še tako visok strop. Pleča so mu bila široka, roke lopataste, a nad lakti so mu bile mišice tako strašno nabrekle, da je nad njimi suknjičev rokav skoro pokal. Glava mu je bila široka in lice vse zalito, a oči otroške in so se vedno smehljale s čudnim, krotkim smehljajem, ki ga živ človek na vasi ni mogel razrešiti. Le leva noga mu je bila malce neokretna in jo je komaj vidno vlekel za seboj. V vojni mu jo je bila v mečeh predrla krogla, ki je prižvižgala brez cilja Bog ve od kod.

V cerkev ni hodil in sam Bog ve, kdaj je bil zadnjikrat pri maši. Strašno zatohlo se mu je zdelo v cerkvi in gneča tam mu je bila ne-

znosna. „Kako morejo ljudje moliti, ko rinejo drug v drugega?“ je nevoljen mislil. „Še Boga bi odrinili v kot, če bi zdajle stopil med nje.“

Zaradi tega je med mašo vedno hodil gor pod senožet in se je po svoje pogovarjal z Bogom. Če pa je bilo slabo vreme in ko je sneg pokrtil gore in doline, je v vežni kamrici Godčeve hiše sedel pri oknu in gledal ven in bil v mislih visoko in daleč nekje, kjer ga ni mogel nihče motiti. Bil je veren človek kot nihče na vasi in stare razsodne ženice so ga imele skoro za svetnika, čeprav ga nikoli niso videle v cerkvi. A mladi ljudje so ga smatrali za čudaka, zasmehovati se ga pa le niso upali, ker so se bali njegovih orjaških pesti. Vsa vas ga je pustila v miru, da je mogel nemoteno živeti svoje življenje. Še celo stari župnik se nikoli ni obregnil obenj in je le z ramami zmignil, ko je šel mimo njega.

Nad dolino se je prikazal jastreb, ki se je čudno svetil v sivem čadu. Visoko nad vasjo je v lenem krogu trikrat zakrožil. A že je hripavo zavreščal, se naglo okrenil in jadrno odhitel proti goram, kjer se je potopil v čad. A tedaj je zvon zapel zadnjikrat in Jožef je že videl, kako so se ljudje pričeli usipati iz cerkve. Počasi in preudarno se je pokrižal in je z očmi še enkrat premeril gore in dolino, ki je v trudni omotici le težko dihala tam doli.

„Bog, zahvaljen bodi, da sem te smel častiti to kratko uro,“ je rekel in pobožno vzdihnil. „Sedem dni bo zdaj trdo delo in prihodnja nedelja je še daleč in je v tvojih rokah. In je nemara niti ne doživim več...“

Pobral je klobuk in palico in se po stezi spustil po gori navzdol. Pri Godcu je bila miza v veži že pogrnjena in za njo so že sedeli domači z žlico v roki, ko je prišel domov. Ničesar ni rekel, temveč je stopil naravnost v svojo kamrico. Suknjič in klobuk je položil na posteljo in se je vrnil v vežo. Sedel je na svoj stol, se pokrižal in pričel zajemati iz sklede z žlico, ki jo je bil prinesel od nekod iz vojske. Pri Godcu je bila navada, da so pri jedi molčali in te navade se je moral držati tudi stric Jožef, čeprav ga z Godčevimi ni vezala nobena sorodniška vez, temveč je samo stanoval in jedel pri njih. Sicer je imel na vasi več sorodnikov, a ti so bili napram njemu strašno hladni. Zato se jih je ogibal in je zadovoljno živel pri Godčevih, kjer mu je bilo dobro postreženo in postlano za tiste denarce, ki jih je plačeval.

Po kosilu se je umaknil na vrt in se je zleknil pod hruško po travi, ki je bila šele pred tednom pokošena. A tudi v senci je bilo soparno, da se mu ni ljubilo prav nič misliti. Desnico je podložil pod glavo in je pričel prijetno dremati. Živega glasu ni bilo širom okrog, le od nekod z daljave je prihajalo, zamolklo, enolično petelinje ki-

kirikanje. Jožefu so postale oči težke in še preden se je mogel prav zavedati, je že spal v trdem spanju.

Prebudil ga je zvon, ki je rezko zapel v dremavo gorsko popoldne. Jožef se je napol dvignil, si drgnil oči in se potem pričel ozirati okrog sebe, kakor da bi ne vedel, kje je prav za prav. Zvon je hipoma umolknil in spet se je čulo le pridušeno petelinje kikirikanje.

„K nauku je zazvonilo,“ je Jožef zagodrnjal dobrovoljno. „Spal sem kot pravični v svetem pismu. Glejte, to spanje pa mi je prišlo tako prav, da ga moram biti vesel.“

Počasi je vstal in je odšel v hišo skozi zadnja vrata, ker so bile vežne duri zaprte. Godčevi so bili odšli k nauku in hiša je bila prazna. Jožef je stopil v svojo kamrico in si poveznil klobuk na glavo. Suknjič je pustil na postelji, ker mu je bilo že tako vroče. Šel je nazaj skozi kuhinjo in čez vrt dol do proda. Počasi je stopal ob šumečem potoku, obšel je v polkrogu vas in je zavil na polje, ki se je ravno raztezalo do podnožja gorá. Pregledoval je njive in je pazno z očmi obtipal vsak napredek, ki ga je njiva pokazala od zadnje nedelje v svoji rasti.

„Pridelki bodo letos prelepi,“ se je veselil, čeprav na vsem polju ni bila niti ena bilka njegova. Le, ko se je bližal Trnovčevim njivam, se mu je lice zmračilo. Skoro sovražno je pogledal po krompirjevih steblih, ki so se bohotila po skrbno opleti, dolgi njivi. Z roko je šinil čez znojno čelo in je skoro stekel mimo.

„Za vse tole se je Mina prodala,“ je zagodrnjal sam vase. „Sebe in mene je prodala. Napravila je dobro kupčijo, ni ji kaj reči. Dobro, da jo moram pomniti še danes, čeprav je od takrat minilo že Bog ve koliko let in ni Mina več tisto, kar je bila tedaj. Dvajset let je že menda od takrat, kali? Ne, nekaj let več že mora biti. Človek se stara, pa že let več ne zna šteti.“

Počasi je stopal naprej in ugibal. Da, takrat je bilo, ko je prišel od vojakov in je pričel drvariti. Lepe denarce si je služil in je bil ves zaverovan v Mino, ki je živela na lepem gruntu in so se fantje vedno prerivali okrog nje in ji dvorili. A Mina je bila le njegova, vsako soboto zvečer, ko se je vrnil z gorá, mu je govorila, da je njegova, da ga ima tako strašno rada. In zaradi tega je Jožef prepeval visoko v gorah pri svojem delu in si v mislih gradil lepo hišico, kamor povede Mino in bo z njo živel sam Bog ve koliko let in jo bo imel rad, kakor bo imel rad tudi otroke, ki mu jih bo Bog podaril več, kot ima prstov na rokah. Res, vse bi šlo po njegovih računih, da jih ni prekrižal Trnovčev najstarejši, ki je prav tiste dni prevzel grunt po očetu. Potreboval je gospodinjo in ker je bila Mina najbližja in

najpripravnejša, je segel po nji in jo tudi dobil, ker je bil njen oče na vso moč zadovoljen z mladim Trnovcem.

Tiste dni je Jožef klel, da so kletve frčale okrog njega kakor iveri od dreves, ki jih je klestil. A že sedmi dan mu je bilo žal kletvic in ga je bilo sram zaradi njih. Šel je vase in je Mino pozabil. A pozabil jo je le za nekaj dni, potem pa mu je bilo za njo še huje. Seveda, klel ni več, le če je srečal Trnovca, so se mu prsti sklenili v pest in zobje so se mu stisnili. A udaril ni in le sam vase je zahropel, da se mu je togota razbežala, a sam ni vedel, kam in kdaj. Mine pa ni pogledal več. Če jo je moral srečati, se ji je umaknil na kraj ceste in je gledal daleč v stran. A v vseh teh dolgih letih jo je srečal menda le desetkrat, če ne celo manjkrat, ker Jožef ni imel navade šteti.

„Hentaj, saj bo od takrat res že nekaj let več kot dvajset,“ se je Jožef zdaj čudil. „Lasje nad ušesi so mi zadnje dni pričeli nekam čudno siveti in kmalu bi rekel, da od nekod prihaja starost. No, mi vsaj ljudje na vasi ne bodo zastonj rekali stric Jožef.“

Prehodil je že vse polje in je stopil na cesto, ki je v ravni črti držala do vasi. Skozi dolino je zapihal veter in razgnal čad Bog ve kam. Jasno nebo se je bočilo nad dolino v vsi svoji čisti sinjini in bele gore so blestele kakor s srebrom prepleskani, ogromni kipi. Jožef pa je počasi stopal po cesti in se je bližal prvim vaškim hišam. A še jih ni dosegel, ko se je izmotal izmed njih roj mladih ljudi. Čudno so bili tiho in le tu pa tam je rezko odjeknila samotna kletev, ki jo je brezmiselno izrekel eden izmed mladih ljudi.

„Pretep bo,“ je Jožef pomislil in obstal na cesti.

In res so nenadoma zaškrtali plotovi in koli so se pričeli vihteti nad glavami. Roj se je razločil v dve skupini, ki sta zagrizeno stopili druga proti drugi. Koli so pričeli bliskovito zamahovati po zraku in še preden se je Jožef utegnil zavesti, že sta se roja pomešala in drugega ni bilo slišati kot votle udarce kolov, ki so silovito padali drug na drugega in se lomili in padali v tesno gnečo. (Dalje sledi.)

A. P. Čehov:

Vanjka

Prevedla: Megličeva.

Žukov Vanjka, devetletni deček, ki so ga bili pred tremi meseci dali v uk k čevljarju Aljohinu, se na božični večer ni ulegel, ampak je počakal, da so odšli k polnočnici, gospodar, njegova žena in pomočniki. Ko je bil sam, je vzel iz gospodarjeve omarice mešiček s črnolom in držalo z zarjavelim peresom. Pred seboj je razgrnil zmečkan list papirja in začel pisati. Še preden je izpisal prvo črko, se je boječe ozrl proti vratom in na okna,

ošinil s pogledom temni obraz ikone,¹ ob kateri so na obeh straneh visele police s kopiti, in globoko zavzdihnil. Papir je ležal na klopi, sam pa je klečal pred njo na kolenih.

„Mili djeduška, Konstantin Makarič!“ je pisal, „Jaz pišem tebi pismo. Pošiljam ti božične pozdrave in želim ti dosti božjega blagoslova. Nimam ne očeta, ne mamice, samo tebe edinega še imam.“

Vanjkin pogled je splaval na temno okno, v katerem se je odražal svit njegove sveče, in pred očmi mu je vstala podoba njegovega dedka, Konstantina Makariča, ki je služil za nočnega čuvaja pri Živarevi gospôdi. To je majhen, suh, nenavadno bister in okreten starček petinšestdesetih let z večno nasmejanim obrazom in pijanimi očmi. Podnevi spi v kuhinji za služinčad, ali pa se šali s kuharicami, ponoči pa, zavit v svoj prostorni kožuh, hodi okrog gospodarstva in tolče na klepetec, ki mu visi privezan k pasu. S povešeno glavo stopa za njim Kaštanka in psiček Vijun. Zdajle stoji djeduška najbrž na vratih, gleda z mežikajočimi očmi na živo-rdeče razsvetljena okna vaške cerkve, tepta s klobučevinastimi škornji in se šali s služinčadjo. Djeduška tleska z rokami, se stiska od mraza in se starčevsko smehlja.

„Morda malo ponjuhate?“ govori in ponuja ženskam škatlico s tobakom.

Ženske njuhajo in kihajo. Dedka se polašča razposajenost, veselo se krohoče in kriči: „Bog pomagaj, Bog pomagaj!“

Tudi psom dado ponjuhat tobak. Kaštanka kiha, kroži z glavo in se užaljena umakne v stran. Vijun pa iz uljudnosti ne kiha in ne vrtil repka... Vreme pa je prekrasno. Zrak tih, prozoren in svež. Noč je temna, a videti je vso vas z njenimi belimi strehami, valeči se dim iz dimnikov, drevje, posrebrano z izvjem, zamete. Vse nebo je posejano z veselo migajočimi zvezdami. Rimska cesta je začrtana tako jasno, kakor da so jo pred praznikom pomili in otrli s snegom.

Vanjka je vzdihnil, pomočil pero in nadaljeval s pisanjem: „A včeraj so me strašno pretepli. Gospodar me je izvlekel za lase na dvorišče in me nasekal z čevljarским jermenom, zato ker sem nehote zadremal ob zibeljki, ko sem zibal njihovega otročiča. Med tednom pa mi je bila gospodinja ukazala, naj očistim slanik; začel sem ga čistiti pri repu, a ona mi ga je iztrgala iz rok in me začela drezati z njegovo glavo v nos. Pomočniki me zasmehujejo, pošiljajo v gostilno po vodko² in mi velijo krast zanje pri gospodarju kumare. Gospodar pa me tepe z vsem, kar mu pride pod roko. Hrane ni tu nikake. Zjutraj dobim kruh, opoldne kašo, zvečer pa spet samo kruh. A kar je čaja ali juhe, potepeta gospodarja sama. Spati moram v veži, a kadar joče njihov otročič, ne spim nič in zibljem. Mili djeduška, za božjo voljo te prosim, usmili se me, vzemi me od tu nazaj v vas, jaz tu ne morem več biti. Klanjam se ti do nog, večno bom Bogu hvaležen, odvedi me od tod, drugače umrem.“

Vanjki je šlo na jok; skrivil je usta, potegnil s svojo črno pestjo preko oči in globoko vzdihnil.

„Trl ti bom tobak!“ je nadaljeval, — „Bog mi je priča, a če bi bilo treba, me klesti kakor sidorovo kozo.“³ A če ti misliš, da bi tam ne bilo dela

¹ Božja podoba.

² Žganje.

³ Ostalo med narodom kot pregovor po kmetu Sidorju, ki je strahotno pretepal koze.

zame, potem bi za božjo kriščevo voljo prosil upravitelja, da bi tam čistil čevlje, ali pa bi šel namesto Fedke za pastirskega pomočnika.“

„Djeduška mili, jaz tega ne morem več prenašati, preostaja mi samo še umreti. Pred kratkim sem hotel pobegniti peš nazaj v vas, a nimam škornjev, mraza se bojim. Ko bom velik, bom za vse to zate skrbel in ne bom pustil, da bi ti kdo delal krivico; če pa bi ti umrl, bom molil za tvojo dušo, prav tako kakor molim za mamko Pelagejo.“

„Moskva pa je veliko mesto! Hiše so vse gosposke in mnogo je konj, ali ovac ni, in psi niso hudi. Dečki tu ne hodijo z zvezdo in na kor nikogar ne puste pet. V oknu neke prodajalne sem videl trnke, prodajajo jih že kar pripravljene z vabo za vsako ribo. Dragi so; en trnek je celo tak, da bi udržal pud⁴ težkega soma. Videl sem prodajalne z vsakovrstnim orožjem, kakor ga imajo naša gospôda, tako da stane najbrž vsako sto rubljev... V mesnicah pa so divji petelini, jerebice in zajci, a kje so jih postrelili, tega prodajalci ne povedo.“

„Mili djeduška, kadar bodo pri gospôdi imeli božično drevesce s slaščicami, vzemi zame pozlačeni oreh in spravi ga v zeleno skrinjico. Poprosi gospodično Olgo Ignatijevno, reci — za Vanjko.“

Vanjka je krčevito vzdihnil in spet zastrmel v okno. Spomnil se je, kako sta z dedkom vsako leto hodila v gozd po božično drevesce za gospôdo. Lepo je bilo takrat! Ded je prhal, mraz je prhal in Vanjka je prhal, ko ju je gledal. Po navadi, preden ded poseka drevce, pokadi pipo, dolgo njuha tobak in se smeje premraženemu vnučku. Mlada drevesca, pokrita z ivjem, stojijo nepremično in čakajo, katero izmed njih bo doletela smrt. Iznenada, preko zametov leti kakor strela zajec... in dedek ne more, da ne bi kriknil: Drži ga, drži ga... Drži! Oh, vrag brez repa!

Posekano drevesce je dedek odnesel v gosposki dom in tam so ga takoj začeli krasiti. Največ si je prizadevala gospodična Olga Ignatijevna, Vanjkina ljubljenska. Ko je še živela Vanjkina mati, ki je služila pri gospodi za sobarico, je Olga Ignatijevna dajala Vanjki slaščic in ga od samega brezdelja naučila pisati, čitati in šteti do sto; celo četvorko ga je naučila plesati. Ko pa je Pelageja umrla, so poslali siroto Vanjko v kuhinjo za služinčad k dedku, a iz kuhinje — v Moskvo k čevljarju Aljohinu...

„Pridi, mili djeduška,“ je nadaljeval Vanjka: „Za božjo voljo te prosim, vzemi me od tule. Usmili se mene sirote nesrečne, ker tu me vsi pretepajo. Tako zelo si želim jesti, dolg čas mi je, da ne morem povedati kako, kar naprej jočem. Oni dan me je gospodar udaril s kopitom po glavi, da sem se zgrudil in sem se komaj pobral. Bedno je moje življenje, slabše mi je kakor vsakemu psu... Pozdravljam tudi Aljeno, krivega Jegorka in kočijaža, ali moje harmonike ne dajaj nikomur. Pozdravlja te tvoj vnuk Ivan Žukov. Mili djeduška, pridi!“

Vanjka je zganil popisan list in ga vtaknil v ovitek, katerega je bil kupil zvečer za kopejko... Malo je pomislil in napisal naslov: „V v a s d j e d u š k u“.

Potem se je popraskal, še malo pomislil in dostavil: „K o n s t a n t i n u M a k a r i č u“.

Zadovoljen, ker ga ni nihče motil pri pisanju, si je posadil na glavo čepico in ne da bi se bil ogrnil s kožuščkom, je v sami srajčki stekel na ulico...

⁴ Pud = 1638 kg.

Prodajalci v mesnici so mu bili zvečer povedali, da se pisma oddajajo v poštne nabiralnike, od tu pa se s trojkami, pijanimi poštnimi vozniki in cingljanjem zvončkov razpelje pošta po vsej Rusiji. Vanjka je priletel do prvega poštnega nabiralnika in spustil vanj dragoceno pismo...

Poln sladkih nad je Vanjka uro nato že trdno spal... V snu vidi peč. Na peči dedka z visečimi bosimi nogami, ki čita pismo kuharicam... Okoli peči pa se spreha Vijun in maha z repkom.

Joža Prinz:

Epitaf

*Molitve Tvoje zadnje šepetanje
Ostavilo je v meni tužne glase,
Ječče v noč, ki vsrkal sem jo vase
In doumel, ko prišlo je spoznanje.*

*Da Ti si mrtva in da moje sanje
Odšle s Teboj so, ki si vzela nase
Bridkost, kot Krist, ko ni trpel le zase
Razpet na križu krutosti nekdanje.*

*Iz teme groba pa še dalje sije
Modrosti Tvoje smehljajoča zarja,
A z njo ljubezen, ki v srcé mi lije.*

*Jek mladih let, ki mi še v njem udarja
Kot Tvoj spomin, prazvok je harmonije
In nje lepote, ki mi luč ustvarja.*

Zadružni vestnik

Iz uprave

Žalna seja v spomin † dr. Antona Korošca.

Dne 16. decembra 1940. se je upravni in nadzorni odbor naše zadruga zbral k žalni seji v počaščenje spomina na velikega zadružnega borca in predsednika Glavne zadružne zveze kraljevine Jugoslavije † dr. Antona Korošca.

S tem se je tudi naša zadruga skromno oddolžila svoji dolžnosti in priznanju nevenljivih zaslug, ki si jih je pokojnik stekel za veličino in napredek zadružnega pokreta.

† Anton Kralj.

Dne 10. t. m. je umrl tajnik in prokurist Zadružne zveze g. Anton Kralj. Rodil se je 25. novembra l. 1878. v Zagorici pri Dobropoljah. Gimnazijo je dovršil v Ljubljani, juridične študije pa na Dunaju. L. 1907. je bil poslan v Nemčijo, da študira tamkaj zadružništvo. Naslednje leto je nastopil službo pri Zadružni zvezi in je na tem položaju urejeval „Narodnega gospodarja“. Poučeval je nad 30 let tudi na zadružni šoli. Bil je tih in vztrajen zadružni delavec.

Bodi mu blag spomin!

Več pšenične moke železničarjem!

Z najnovejšo uredbo racioniranja izdaje pšenične moke je hudo prizadet posebno železničarski stan, ker mu je radi težke in naporne službe in nizkih prejemkov včasih edina hrana le košček kruha.

Upravni odbor naše zadruge je radi tega sklenil naprositi gospoda bana, da se železničar uvrsti v novo kategorijo in da se poveša količina pšenične moke na osebo.

Naša delegacija je bila dne 14. t. m. sprejeta pri gospodu banu in mu predala sledečo prošnjo, ki jo je tudi toplo priporočal gosp. direktor državnih železnic.

Gospodu banu dravske banovine,
Ljubljana.

Kraljevska banska uprava je z odredbo VIII/K št. 2025/40 z dne 28. decembra 1940 (Službeni list št. 1/8 z dne 1. januarja 1941) razdelila prebivalce dravske banovine glede oskrbe s pšenično moko v 4 kategorije. Po čl. 2 te odredbe spadajo v 4. kategorijo delavci pri težkih ročnih delih (rudarji, drvarji, stavbinski delavci itd.), za katere je določena najvišja mesečna količina 5 kg na osebo.

V tej odredbi železničarji niso omenjeni. Brez dvoma je služba železničarjev tako naporna, da je ni mogoče uvrstiti v nobeno izmed zgoraj navedenih kategorij. Železničarji vrše službo na prostem, v vsakem času in vremenu. Omenjamo le za primer sekcijске delavce, prometnike, kretnike, premikače, strojno, vlakospremno osebje itd. Prav posebno izčrpuje uslužbenca nočna in vozna služba, zlasti v zimskem času. Razen tega se razvija železniški promet v zadnjem času v izredno težkih razmerah. Gostota vlakov stalno narašča. Število uslužbencev je bilo že pri prejšnjem rednem prometu daleč pod normalo in se z naraščajočim prometom ni dvignilo. Zaradi tega je časovna in fizična preobremenitev poedinca tem težja. Turnusi so vedno bolj napeti, počitek vedno krajši, dopustov vedno manj, bolezni vedno več. Za primer navajamo, da imajo večje službene edini-

ce dnevno v staležu do sto bolnikov in preko. Statistično je dognano, da trpi več kot polovica železničarjev na raznih železničarskega osebja v objemu jetike. Železničar v službi ne more použiti svoje hrane ob domači mizi, temveč priložnostno v službi sami; večkrat mu je hrana mrzla. Potemtakem je železničarju v službi kruh količinsko in kakovostno poglavitno hranivo. Iz tega pa sledi, da je tudi vsakdanja najvišja mesečna količina 5 kg pšenične moke za železničarje daleč prenizka.

Zato Vas, velečenjeni gospod ban, prosimo, da bi to odredbo izpolnili tako, da bi železničarje uvrstili v novo, 5. kategorijo in da bi za nje določili mesečno vsaj 6 kg pšenične moke na osebo.

Prepričani smo, da boste, spoštovani gospod ban, uvideli upravičenost tega predloga in da boste izdali potrebne ukrepe.

Pri tem poudarjamo, da vozijo v zadnjem času vsi vlaki z velikimi zamudami in da presega pogosto zamuda vlaka ob prihodu v končno postajo njegov redni vozni čas. Ta pojav ni le posledica naraščajoče gostote vsakodnevnega prometa, temveč izvira v veliki meri tudi iz izčrpanosti uslužbencev zaradi nezadostne prehrane. Z eno besedo: od redne in zadostne prehrane železničarjev je torej odvisen kolikor toliko reden tok prometa. Če bo imel železničar vsaj primeren kos kruha, bo s tem zagotovljen ne samo reden promet, temveč tudi redna oskrba ljudstva z živili, kar je brezdvomna javna korist.

Sprejmite, velečenjeni gospod ban, tudi ob tej priliki zagotovilo našega najglobljega spoštovanja.

Ljubljana, 14. januarja 1941.

Nabavljalna zadruga
uslužbencev drž. železnic

Luschützky s. r. Klebel s. r.

Direkcija državnih železnic,
Ljubljana.

Gornjo prošnjo železniške nabavljalne zadruge, ki oskrbuje celokupno železniško osebje naše banovine, toplo priporo-

čam, ter prosim, da se v interesu celokupnega železniškega prometa prošnja ugodno reši.

Ljubljana, 14. januarja 1941.

Direktor:

Ing. Rudolf Kavčič s. r.

Gospod ban je delegaciji sporočil, da so s pšenico velike težkoče, ker jo v splošnem primanjkuje, pač pa bo skušal storiti vse, kar bo v njegovi moči, da ustreže železniškemu osebju.

Ostale vesti

Konferenca nabavljalnih zadrug.

Dne 19. januarja t. l. se je vršila v prostorih nabavljalne zadruge v Ljubljani konferenca nabavljalnih zadrug drž. uslužbencev dravske banovine. Konferenco je sklicala naša zadruška na pobudo Nabavljalne zadruge drž. usl. Novo mesto in povabila tudi zastopnike naše Zveze v Beogradu.

Na konferenci so bile razen Z. N. Z. zastopane sledeče nabavljalne zadruge: Brežice, Kranj, Krško, Ljubljana Vodnikov trg, Ljubljana žel., Novo mesto, Šent Pavel pri Preboldu, Velenje in Zabukovca.

Navzoči zastopniki Zveze in poedinih zadrug so vsestransko premotrili položaj drž. uslužbencev v dravski banovini v pogledu redne in zadostne prehrane z živili in ugotovili, da se pojavljajo iz dneva v dan večje, včasih že skoro nepremostljive težkoče za oskrbo članstva z najvažnejšimi življenjskimi potrebščinami. Članstvo stalno narašča in skuša utešiti brige po nabavi živil v svojih zadrugah. Ustanovile so se nove državne, banovinske in občinske prehranjevalne ustanove in pomožni uradi. Aparat še ni urejen, zaradi česar nastajajo kompetenčna nesoglasja. Dotok nekaterih glavnih živil je bodisi radi pomanjkanja zaloge, bodisi radi nezadostne organizacije, v zastoj. Kontingenti nekaterih živil niso pravilno porazdeljeni na posamezne predele države.

Oskrba članstva s pšenično moko je postala že nadvse pereča. Zaradi nepravilnega kontingentiranja in nezadostnega dotoka so samoupravne oblasti pri poedinih zadrugah že zasegle zalogo pšenične moke. Z dobavljenim oljem ne moremo kriti zahtev članstva. Občutno primanjkuje mila vseh vrst, riža in masti. V več primerih se je ugotovilo, da so bile pri dotacijah blaga zadrugne edinice zapostavljene napram privatni trgovini.

Vsi zastopniki so enodušno izrazili željo, da naj se oskrba zadrug vrši tudi nadalje še po naši Zvezi in da naj se podvzamejo vsi potrebni ukrepi, da se zadrugam do nove žetve zagotovijo zadostni kontingenti najnujnejših prehranjevalnih predmetov, predvsem enotne moke v okvirju oblastvenih naredb, olja, riža mila itd. Po sklepu konference se je zglasila dne 21. januarja t. l. deputacija Z. n. z. in zadrug pri banovinskem in mestnem prehranjevalnem zavodu v Ljubljani, obrazložila vse težkoče in prosila, da se upravičenim željam zadrug ustreže.

Deputaciji so bile predočene težkoče, ki se danes tudi pojavljajo pri „Prevodu“, ker so zaloge žitaric v Sloveniji še daleko premajhne. V danih razmerah se bo zadrugam drž. uslužbencev šlo na roko, v kolikor bo to možno z ozirom na splošno prehranjevalno akcijo v dravski banovini.

Ustanovitev ministrstva za prehrano.

Dne 18. t. m. je bilo ustanovljeno novo ministrstvo: ministrstvo za oskrbo in prehrano. Po čl. 1 uredbe o ustanovitvi tega ministrstva bo spadalo v njegovo pristojnost: Oskrbovanje prebivalstva s hrano in ostalimi življenjskimi potrebščinami, izdelava gospodarskega načrta za vso državo in njegova izvedba ob sodelovanju z zainteresiranimi ministrstvi in banovino Hrvatsko.

Upamo, da bo novo ministrstvo napravilo red v odnosih in kompetencah med dosedanjimi prehranjevalnimi institucijami, uradi in odbori.

Kolo žen zadrugark

Obvestilo.

„Kolo žen zadrugark“ obvešča svoje članice, da se bo vršilo dne 12. februarja t. l. ob 20. uri v dvorani glasbenega društva „Sloge“ predavanje „Pomen dobre gospodinje-kuharice“. V to predavanje bo spadalo ravnanje in pravilna uporaba z različnim mesom in drugo. Predava ga. Angela Podgornik. Mnoge knjige, ki jih je predavateljica izdala v sodobnem gospodinjstvu, nam so zagotovilo, da bo predavanje poučno za marsikatero ženo gospodinjino. Upamo, da bo s tem ustrezno našim članicam. Pripeljite tudi svoje prijateljice v naše vrste! To vabilo naj velja vsem ženam gospodinjam, ki se zanimajo za naš pokret.

Z združenimi močmi za izobrazbo in pomoč naši ženi gospodinji-zadrugarki!

Gospodarski in tržni pregled

Prevod in preskrba Slovenije z živili.

Za dravsko banovino je ustanovljen prehranjevalni zavod, ki je dobil naziv „Prevod“. Njegova naloga je, da nakupuje potrebna živila, kakor olje, mast, moko, koruzo, pšenico, sladkor itd. za Slovenijo ter vskladišči ta živila in razdeljuje mestnim in občinskim prehranjevalnim odborom.

Prevod ima torej važno nalogo, da nabavi pšenico, pšenično moko, koruzo in druga živila v takih količinah, da bo prebivalstvo dravske banovine preskrbljeno do nove žetve.

Banovinski prehranjevalni urad je zaradi nedostatka pšenice določil, da se peče kruh iz mešanice 60% koruzne moke in 40% enotne pšenične. Mleti je od 100 kg pšenice 85% enotne moke in 15% otrobov. Moka nulerica pri tem mletju odpade in se bo mlela v posebnih mlinih in sicer za potrebe bolnic, slaščičarn in finega peciva. Karte za moko in kruh bodo uvedene se-

daj takoj v mestih, prihodnji mesec najbrž že v vseh podeželskih občinah.

Za Slovenijo se mora nabaviti 5.540 vagonov pšenice in še enkrat toliko koruze. Samo mesto Ljubljana rabi mesečno 32 vagonov pšenične moke, enotne in 50 vagonov koruzne.

Nakup pšenice v Banatu po Prizadu ne funkcionira povsem dobro, ker lastniki pšenice in veleposestniki nočejo prodati pšenice in čakajo na višje cene, to je, špekulirajo, da bi prodali pšenico še dražje pod roko. Oddaja moke in kruha bo racionirana in rajonirana.

Vsa Slovenija je razdeljena glede prehrane in oddaje živil na občinske prehranjevalne odbore. V vsaki občini obstoja tak odbor, ki ima nalogo, da skrbi za pravično in pravilno razdelitev živil in zbira podatke o številu prebivalstva, ki je potrebno preskrbe z živili v dotični občini.

Trgovci bodo oskrbovali svoje stare odjemalce z moko, sladkorjem, oljem itd., nabavljalna zadruga uslužbencev državnih železnic pa svoje člane v mestih in na deželi, kot dosedaj.

Kaznivo je prijaviti več članov družine, kot jih ima član zadruge v resnici. Kaznivo je tudi prejemati živila pri trgovcu in v zadrugi, torej na dveh krajih.

Pripominjamo, da se bodo po časopisnih vesteh uvedle karte za vsa važna živila in potrebščine, kakor je bilo to med svetovno vojno.

Zadruga je dosedaj z največjim naporom preskrbovala svoje članstvo z življenskimi potrebščinami, kolikor je bilo to v teh težkih časih mogoče, od sedaj pa se bo morala držati striktno predpisov tako glede količine kakor glede cene na podlagi kart izdanih živil.

Preskrba mesta Zagreba z živili.

Zagrebska mestna občina je najela 50 milijonsko posojilo v svrhu nabave živil za preskrbo prebivalstva mesta Zagreba do nove žetve.

Mesto Zagreb je iz svojih sredstev, kakor tudi iz najetih posojil nabavilo dose-

daj večjo količino žita, masti, sladkorja, moke, fižola, drv in drugih važnih živil.

Žita je nabavila mestna občina okrog 300 vagonov in od tega posodila Pogodu 200 vagonov proti vrnitvi.

Prizad naj dobi monopol za pšenico.

Po informacijah iz Beograda proučujejo na merodajnih mestih vprašanje spremembe dosedanjih predpisov, ki se tičejo odkupa pšenice in prometa z njo. Izkazalo se je, da sedanji način poslovanja v zvezi s pšenico ni prinesel pričakovanih rezultatov. Obstajajo še vedno razne možnosti za izigravanje predpisov uredbe, kar onemogoča pravilno in zadosno preskrbo prebivalstva s kruhom. Zato se proučuje predlog, da bi se uvedel monopol za pšenico, ki bi ga imel Prizad.

Pred uvedbo živilskih nakaznic v Ljubljani.

Zaradi uvedbe in pravilne razdelitve živilskih nakaznic, in sicer za sedaj le nakaznic za moko in kruh, je mestni preskrbovalni urad te dni dostavil vsem hišnim posestnikom hišne in vprašalne pole radi popisa prebivalstva. Vsak hišni lastnik je prejel po eno hišno polo in po toliko vprašalnih pol, kolikor ima v hiši najemnikov in podnajemnikov. Če kdo izmed hišnih posestnikov do 8. januarja hišnih vprašalnih pol ne bi prejel oziroma bi jih prejel premalo, naj jih takoj osebno zahteva pri mestnem prehranjevalnem uradu v hiši na Krekovem trgu, pritličje, levo. (Na deželi pri občini).

Vse družinske poglavarje, ki bodo izpolnili vprašalne pole, pa mestni preskrbovalni urad opozarja, da bo vsako neresnično ali lažno navedbo osebnih podatkov v teh polah smatral za napravljanje lažnih listin, torej prestopok po § 214 kaz. zakona. Glede tega se zlasti opozarjajo tisti ljubljanski prebivalci, ki prebivajo na periferiji in kupujejo morda svoje življenjske potrebščine pri trgovcu izven območja mestne občine ljubljanske, da bodo morali odslej kupovati živila, za katera bodo potrebne živilske karte, le

pri enem izmed trgovcev ali pri eni za drugi na ozemlju Ljubljane. Zato naj vsi prizadeti v rubriki 10 vprašalne pole vpišejo ime tistega ljubljanskega trgovca ali zadruge, pri katerem so se namenili odslej kupovati živila.

K temu pripominjamo, da naj naši člani v rubriko 10 zapišejo, v kateri občini stanujejo (osobito oni iz ljubljanske okolice), in da bodo dobivali živila (moko) v nabavljalni zadrugi uslužbencev državnih železnic v Ljubljani, Mariboru ali na Jesenicah.

Izpolnitev Popisnih pol od občin.

Pred kratkim so občine za ugotovitev potrebne celokupne količine krušne moke izvršile popis vsega prebivalstva s posebnimi „Popisnimi polami“. Nekaterе občine teh popisnih pol železničarjem sploh niso dostavljale, češ da jim niso potrebne, ker imajo svojo zadrugo. Ponekod pa so občine popisne pole izročile kar trgovcem, ki so jih potem samovoljno izpolnili in si na ta način zagotovili dobavo večje količine moke na škodo zadruge. Nekaterе občine pa izpolnjenih popisnih pol od železničarjev niso hotele sprejemati, temveč so jih odklanjale, rekoč, da naj jih pošljejo naši za drugi. Vse troje nasprotuje izdanim zakonitim odredbam kraljevske banske uprave. Po teh odredbah mora vsaka občina dostaviti popisno polo vsakemu prebivalcu, tudi železničarju.

Ponovno obveščamo vse člane, da mora vsak navzlic temu, da dobiva moko pri zadrugi, izpolniti tudi občinsko popisno polo. Zato pozivamo vse tiste člane naše nabavljalne zadruge, ki od občine popisne pole niso dobili, naj jo pri občini takoj odločno zahtevajo in vpišejo vanjo vse podatke. V rubriko, kje bo jemal živila, vpišite: „Nabavljalna zadruga uslužbencev državnih železnic v Ljubljani“. Tako izpolnjene popisne pole takoj vrnite občini.

Vsak član naše Nabavljalne zadruge mora torej izpolniti ne le občinsko „Popisno polo“, temveč tudi našo „Prijava“.

Popisne pole oddajte občinam, Prijave pa službeni edinici, ki jih bo poslala za druge.

Moko in vsa živila, ki se bodo oddajala na karte, dobe tudi v bodoče člani-železničarji pri naši zadrugi, dokler bo to mogoče.

Sladkor.

Zadrugi je že večkrat pošel sladkor, tako da smo si ga morali izposoditi. Zgodilo se je tudi, da smo bili teden dni brez njega, čeravno smo likvidirali račun za naročeni sladkor že mesec dni prej.

S 1. januarjem 1941. je bila povišana trošarina na sladkor vseh vrst za din 2[—] na kg. Razumljivo je, da smo morali z istim dnem tudi sami povišati cene sladkorju za din 2[—], ker so nam finančni organi popisali vso zalogo in je zadruga razliko morala takoj plačati. Sladkorne tovarne nam sedaj dobavljajo od naših naročil polovico kock in polovico sipe, zato bo tudi zadruga za bodoči termin izdajala od naročila največ polovico sipe.

Drva.

Zaradi nerednega pošiljanja drv s strani dobaviteljev je nastal zastoj v preskrbi nekaterih članov z drvni. Upamo, da bomo v kratkem zadovoljili in postregli vse naše naročnike, kakor smo to storili s kolobarji.

Povišanje državnih trošarin.

Ministrski svet je na predlog finančne-ga ministra izdal uredbo o izpremembah in izpolnitvah zakona o državnih trošarinah. Z uredbo, ki stopi v veljavo 1. januarja 1941., se povišajo državne trošarine na vse trošarinske predmete, in sicer takole:

1. Na sladkor, pridobljen iz sladkorne pese ali trsa v kockah, v sipi, v prahu ali v stožcih, od 7⁵⁰ na 9⁵⁵ din za kg; na ostali sladkor iz sladkorne pese ali trsa, surov ali rafiniran, razen sirupa, ki ga ni mogoče porabiti za živila, od 7 na 9 din za kg, na vse druge vrste sladkorja od 4 na 5 din za kg;

2. na kavo od 10 na 15 din za kg;

3. na pivo od 7⁵⁰ na 10 din za hektolitrsko stopnjo ekstrakta;

4. na vino od 1 na 2 din za liter, na fino vino od 3 na 5 din za liter, na šampanjec od 10 na 15 din za liter;

5. na ekstrakte, esence, eterska olja z alkoholom od 30 na 50 din za kg;

6. na električni tok od 0⁷ na 1 din od kilovatne ure;

7. na plin za razsvetljavo od 0²⁰ na 0⁵⁰ din od kubičnega metra;

8. na žganje od 10 na 16 din od hektolitrske stopnje itd.

Poleg povišanja državnih trošarin se je obšutno povišal pri nebroj predmetih tudi davek na poslovni promet. Prav tako se je povišal tudi luksuzni davek.

Jasno je, da vsi ti poviški v veliki meri vplivajo na nabavne kot na prodajne cene, ki jih bo konsument le težko prenesel, posebno pa državni nastavljenec.

Kontrola in dodeljevanje pšenične moke.

Že pred dnevi smo objavili odredbo bana dravske banovine, ki vsebuje predpise o prijavi zalog žita in moke in o prijavi novih nakupov. Po tej odredbi bo banovinski prehranjevalni urad (Prevod) do 1. januarja 1941. sporočil vsem občinskim prehranjevalnim uradom, kakšna mesečna količina moke in posebej pšenične moke je določena za njihovo območje. Občinski prehranjevalni uradi pa morajo do 10. januarja določiti, kakšne količine mlevskih izdelkov, zlasti pšenične moke, pripadajo posameznim pekarnam in trgovskim obratom na drobno, ki oddajajo na njih območju mlevske izdelke potrošnikom, pri čemer je upoštevati, kje se bodo posamezni potrošniki po izraženi želji oskrbovali, odnosno kje so se doslej oskrbovali.

V izpolnitev gornje odredbe, ki uvaja načelo racioniranja prodaje moke, je ban dravske banovine izdal še dve nadaljnji odredbi, od katerih se prva tiče prodaje pšenične moke na drobno, druga pa peke kruha in peciva.

Skrčena prodaja pšenične moke na mesec na osebo.

Odredba o oskrbovanju s pšenično moko, ki jo je ban izdal na osnovi čl. 2 uredbe o ureditvi blagovne prodaje, določa naslednje:

Od 1. januarja 1941. morajo vsi potrošniki mlevskih izdelkov iz pšenice (pšeničnega zdroba, bele in enotne krušne moke ter testenin) kriti svoje potrebe praviloma le v trgovinah, v katerih so jih krili pred septembrom 1939. Le izjemoma smejo prodajati trgovine mlevske izdelke iz pšenice tudi potrošnikom, ki pred septembrom 1939. niso kupovali moke v nobeni prodajalni občine svojega rednega prebivališča in tudi ne v industrijskem ali združnem oddajališču, kjer so včlanjeni.

Po 1. januarju ne sme oddati nobena trgovina istemu odjemalcu na mesec več mlevskih izdelkov iz pšenice, kakor toliko, da bo odpadlo na mesec in vsako osebo:

2 kg mlevskih izdelkov na vsakega otroka do 6 let;

3 kg na vsakega otroka v starosti od 6 do 14 let;

4 kg na vse ostale osebe, razen težakov;

5 kg na vsakega delavca, ki je zaposlen pri težkih ročnih delih (na primer rudarji, drvarji, stavbni delavci, težaki in drugi).

Preostala potreba po moki se mora kriti z mlevskimi izdelki iz koruze in drugih žitaric. Ti mlevski izdelki se smejo prodajati prosto.

Vsako prodajo mlevskih izdelkov iz pšenice vpisujejo trgovine v beležnico, ki jo vodijo v obliki dnevnika. Iz te beležnice mora biti razvidna količina mlevskih izdelkov iz pšenice, ki so jih ti obrati prodali. Prav takšno beležnico vodijo pekarne za vso moko, ki jo dajejo dnevno v peko.

Banovinskemu prehranjevalnemu zavodu je poverjena kontrola nad potrošnjo moke v dravski banovini. Gornja odredba je objavljena v „Službenem listu“ od 1. januarja 1941.

Enotni kruh iz 40% pšenične in 60% koruzne moke.

Čeprav je z nedavno izdano uredbo o mletju in kruhu določeno, da se za peko kruha primeša 30% koruzne moke, je ban dravske banovine s svojo odredbo, izdano na osnovi čl. 7 uredbe o ukrepih za preskrbo prebivalstva in vojske s kruhom, in čl. 3 uredbe o mletju in kruhu, določil, da se sme v vseh pekarnah dravske banovine od 1. januarja 1941. izdelovati in prodajati le ljudski kruh, izdelan iz 40% enotne presejane pšenične moke ter iz 60% koruzne moke. Izjemno se sme do 31. januarja 1941. peči tudi kruh iz krušne in koruzne moke, toda mešan v gornjem sorazmerju.

Ljudski kruh iz krušne in koruzne moke se prodajata v komadih, težkih po 1 kg, po din 5; kruh iz bele in koruzne moke se prodaja v komadih, težkih 94 dkg, po din 6.—

Začasno in do drugačne odredbe, ki jo bo izdal trgovinski minister v smislu 2. odstavka čl. 2 uredbe o mletju in kruhu glede prometa z belo moko, se smeta peči beli kruh in luksuzno pecivo od 1. januarja 1941. dalje le iz zaloga bele moke, ki so bile prijavljene občinskim preskrbovalnim uradom po stanju dne 31. decembra 1940, v smislu banovinske odredbe od 24. decembra 1940. Po 10. januarju 1941. se omeji količina finega peciva v vsaki občini in v vsaki pekarni na polovico količine, ki se je proizvajala dotlej v občini odnosno pekarni. Občinski prehranjevalni odbori določijo po zaslišanju pristojnega združenja pekov natančneje količine finega peciva, ki ga smejo peči posamezne pekarne.

Beli kruh v komadih, težkih 96 dkg, stane din 8'—. Zemlje v teži 0'7 dkg stanejo din 1'—. Luksuzno pecivo je v teži in ceni prosto. Cene za kruh, ki se peče z dodatkom ržene moke, določajo upravna oblastva prve stopnje. Prekrški te odredbe se kaznujejo po čl. 8 uredbe o kontroli cen.

S tem se razveljavlja odredba o peki in prodaji kruha v dravski banovini z

dne 27. novembra 1940. Nova odredba je objavljen v „Službenem listu“ od 1. januarja 1941.

Tovarniški konsumi — mrtve ustanove.

„Slovenski dom“ piše z ozirom na uvedbo krušnih nakaznic: Pokazalo se je, da tovarniški konsumi ne bodo potrebni in tudi ne bodo smeli obstajati, če se hoče vprašanje prehrane po občinah pravilno urediti. Ustanovitev tovarniških konsumov je bila šele pred par meseci ukazana z uredbo o preskrbi prebivalstva in vojske. Že takrat se je mnogo pisalo o nepotrebnosti takih konsumov, ki bi bili povsem v škodo obstoječim zadrugam, na drugi strani pa bi utegnili spraviti delavce v preveliko odvisnost od tovarn. Saj se je v praksi večkrat pokazalo, da so taki tovarniški konsumi zaprli vrata delavstvu, ako je prišlo slučajno do odprtega spora pri urejevanju delavskih odnošajev.

Da člani ne bodo napačno informirani, jih obveščamo, da je z odredbo bana dravske banovine (objavljene v Služb. listu od 14. decembra 1940) skrčena prodaja samo za vse vrste pšenične in ržene moke, ne pa za druge moke. Koruzna moka, koruzni zdrob in ajdova moka se lahko prodajajo še v neskrčeni količini. Ker je pa pšenična moka toliko znižana, je jasno, da bodo morali člani pri peki kruha mešati pšenični moki tudi koruzno in druge moke, ker s to skrčeno količino nobeden ne bo izhajal.

Peka kruha iz pšenične in koruzne moke.

Zaradi pomanjkanja pšenične moke bodo morale naše gospodinje peči kruh tudi z dodatkom koruzne moke. Naj sledijo navodila: Koruzna moka se mora najprvo popariti s kropom in toliko časa mešati, da se to shladi. Ko se poparjena koruzna moka shladi, se šele doda pšenična moka, kvas in drugo ter dobro preagne ter nato pusti najmanj 2 uri na toplem, da vzhaja.

Shranjevanje pšenične moke.

Opozarjamo vse gospodinje, da strogo pazijo, da naj imajo pšenično moko vedno shranjeno na **suhem in zračnem prostoru**. Za moko je najbolje, da jo enkrat na mesec presejete in s tem prezračite. Posebno občutljiva moka je pa sedanja enotna, zato gospodinje skrbite, da se vam še te pičle zaloge ne pokvari.

S koruzno moko se pa zlasti v polletnih časih ne zalagajte preveč, ker se posebno v vročini rada pokvari.

Sol.

V velikih krajih naše banovine in tudi naši zadruge je večkrat zmanjkalo soli, morske ali fine, ker je nam monopolski zakupniki, od katerih edino lahko sol dobimo, niso dostavili, ker je niso imeli. Zato ni naša krivda, da ni bilo vedno soli v dovoljni količini na razpolago. Urgirali smo pri vseh instancah pa večkrat brez uspeha. Prisiljeni smo bili zato tudi izdajo soli omejiti.

Milo.

Čim dalje večje težkoče imamo pri nabavi mila, ki ga prejemo danes od tovarn **le šesti del one količine kot prej**. Šihtove tvornice so nam prej dajale 7—8000 kg mesečno, sedaj pa samo 900 kg. Veliko tovarn mila sploh ne obratuje več.

Zato smo prisiljeni, da še nadalje skrbimo oddajo mila. L. J.

Iz uredništva

„Gorenjcu“ v odgovor.

V štev. 3/41 „Gorenjca“ je izšel članek pod naslovom „Zadrukar“ ob smrti našega voditelja, v katerem se pisec pritožuje, da je v 12. štev. našega lista bila priobčena samo kratka notica o smrti predsednika Glavne zadružne zveze dr. Antona Korošca. „Ne vemo sicer“ — nadaljuje člankar — „kakšni gospodje sedijo v uredništvu „Zadrukarja“, vendar pa mislimo, da je tako poročanje o tako

velikem pokojniku združne misli kot je bil dr. Korošec, naravnost žaljivo za naš narodni čut. Ne vemo, ali je to malomarnost, ali zdi se nam, da moramo iskati vzrokov vse drugje.“

To bi bila prva točka „Gorenjčeve“ pritožbe. Sledi pa še druga. Pisec namreč v nadaljevanju svojega poročila navaja, da naše glasilo že nekaj let kaže neko pristranost v objavljanju člankov in pomanjkanje združnega duha in združnih načel.

Uprava in uredništvo „Zadrugarja“ k temu članku „Gorenjca“ ugotavlja:

Nenadna smrt velikega pokojnika je sledila po zaključku redakcije „Zadrugarja“ štev. 12/40. Na to bi dopisnik v „Gorenjcu“, oziroma njegovo uredništvo lahko mislilo, če bi si vzelo trud in pogledalo, kdaj mesečnik „Zadrugar“ izhaja. Ker je bilo torej nemogoče k smrti dr. Antona Korošca v zadnji štev. našega glasila priobčiti daljši članek, je uprava in uredništvo sklenilo, da izide tak članek v prvi naslednji številki. To je v ostalem popolnoma jasna in samoumevna dolžnost, ne glede na to, da sedijo v uredništvu „Zadrugarja“ samo resni zadrugarji in osebni čestilci pokojnega dr. Antona Korošca, in je bilo popolnoma odveč, če nas je „Gorenjec“ hotel k tej dolžnosti opominjati.

S svoje strani mislimo, da se je „Gorenjec“ samo preneglil in nam je iz malomarnosti in neinformiranosti delal krivico, in torej glede prve točke njegovega poročila ne bomo iskali vzrokov drugje.

Druga stvar pa je, če nam očita, da je že nekaj let naše glasilo pristransko v priobčevanju člankov in da ne kaže prave združne misli in ne izpričuje združnih načel. To pa ne more biti samo neinformiranost ali malomarnost, nego vse kaj drugega. „Zadrugar“ je glasilo, ki v svoji vsebini ne prinaša ničesar, kar bi imelo pristransko obeležje, ki ga ima „Gorenjec“ v mislih. Smer našega glasila je samo ena, in to je združna. To mora priznati vsak resnično nepristranski čitatelj in ocenjevalec „Zadrugarja“.

Če „Gorenjec“ ni zmožen pravične sodbe, naj se je v bodoče raje vzdržuje!

Našim čitateljem in sotrudnikom!

Radi obilice aktualnega gradiva uredništvo v tej štev. ni moglo priobčiti vseh prispevkov. Tudi je bilo nemogoče v list uvrstiti mnogo novih rubrik, ki so bile za letošnji letnik predvidene. Zlasti velja to za rubriko „Mladi zadrugar“, ki jo nameravamo v bodoče razširiti in spopolniti, v kolikor nam bo to prostor dopuščal.

„Moj novorojenček“.

Malo knjižico z mnogimi lepimi slikami, ki ponazorujejo nauk o novodobni negi: oblačenju, hranjenju, kopanju, sončenju itd. otrok, dobite v manufakturnem oddelku naše prodajalne. Knjižica stane din 12'—.



„Zadrugar“ 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, Tyrševa cesta štev. 89. — Tiskali J. Blasnika nasled.

Univerzitetna tiskarna in litografija, d. d. v Ljubliani. — Odgovoren L. Mikuš.

Moka

Po odredbi banske uprave se sme izdajati **mesečno** skupno le sledeča količina pšenične in ržene moke:

do 6 let starosti 2 kg
od 6 do 14 let starosti 3 kg
od 14 let naprej 4 kg

Zato opozarjamo člane, da morejo kriti preostalo potrebo moke s koruznimi

izdelki.

Naše cene

Radi splošno težke situacije, ki vlada zlasti v živilski stroki, se nakupne cene stalno menjajo. Radi tega tudi zadruga ne more držati stalnih prodajnih cen. Opozarjamo članstvo, da so vse naše cene, objavljene v cenikih, neobvezne in si pridržujemo pravico iste med mesecem zvišati odnosno znižati.

Obvestilo

Obveščamo članstvo, da smo v vseh naših prodajalnah uvedli makarone domače II. izdelane iz enotne moke. Ker so izdelki makaronov iz belih mok precej dražji, upamo, da bomo s tem članstvu v sedanjih časih ustregli.

Makaroni domači II. izdelani iz enotne moke so seveda temnejši napram onim iz bele moke, so pa okusni; glavno pa je, da so napram prima makaronom, ki stanejo din 13'40, za din 4'40

cenejši.

Obvestilo

V novo preurejenih gostilniških prostorih na Masarykovi cesti 17 smo uredili tudi

kuhinjo za topla jedila.

Zato priporočamo članom, posebno onim s proge, da posetijo našo gostilno, kjer bodo postreženi z vedno svežo in toplo hrano.

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

CENTRALA: LJUBLJANA, MASARYKOVA CESTA 17 • TELEFON ST. 46-52 IN 46-53

PRODAJALNE

Ljubljana:

Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 4652-3
Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 4651

Maribor:

Koroški kol., Frankopanova c. 34, telefon št. 2061
Glav. kol., Aleksandrova cesta 42., telefon št. 2825

Jesenice: Prešernova, telefon št. 606

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 1



Obračunske cene veljavne od 20. januarja 1941 naprej.

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

Na reklamacije se oziramo le takoj ob prejemu blaga.

Mlevski izdelki	
Moka Ogg kg	9.—
„ Og „	9.—
„ enotna „	5.50
„ ajdova „	*
„ koruzna „	4.25
„ „ krmilna „	2.75
„ ržena „	*
Otrobi pšenični drobni „	2.75
Zdlob koruzni „	5.25
„ pšenični „	9.—
Žikin zdlob ¼ kg zav.	9.50

Testenine	
Domače	
Fidelini kg	13.40
Krpice „	13.40
Makaroni „	13.40
Polži „	13.40
Rezanci „	13.40
Špageti „	13.40
Zvezdice „	13.40
Makaroni iz enotne moke „	9.—

Jajčne	
Makaroni kg	15.50
Polži „	15.50

Jajčne v kartonih	
Makaroni kg	16.50
Špageti „	16.50
Jajnine vseh vrst „	23.—
F. K. „ „ „	23.—

Riž	
Riž domači kg	16.—
R.ž italijanski „	16.—

Deželni pridelki	
Čebula, domača, nova kg	2.50
Čebula, pražena „Cepo“ doza	7.50
Česen kg	12.—
Fižol cipro „	9.—
Fižol, prepeličar „	7.50
Fižol, tetovski „	6.—
Grah zelen „	15.—
Jabolka „	*
Ješprenj, srednji „	9.—
Ješprenjček, drobni „	12.—
Kaša „	*
Koruzna debela „	3.50
Leča banatska „	14.50
Zelje kislo v sodih „	4.—
Zelje kislo na drobno „	4.50
Krompir, novi „	1.75
Oves „	4.60
Piča za kure „	4.80
Ptičja hrana „	10.50
Ječmen „	5.25
Proso „	5.—
Semena zelenjadna in cvetlična zav.	1.—
Semena fižol in grah „	2.—

Sadje južno, sušeno in sveže	
Rozine, Ia kg	*

Slive, suhe kg	13.—
Fige, dalmatinske „	9.50
Orehi celi „	12.—
Orehova jederca „	40.—
Lešniki, tolčeni „	48.—
Limone kom.	*
Mak plavi kg	32.—
Mandeljni, Ia „	58.—
Rožičeva moka „	14.50

Sladkor	
Kocke kg	20.—
Sipa, drobna „	18.50
„ debela „	18.60
V prahu „	20.—
Bonboni „	46.—
„ Fourres, Ia „	65.—
Bonboniere kom.	po izb.
Kandis kg	38.—
Margo slad „	46.—
Šumeča limonada kom.	1.—

Sol	
Fina kg	6.—
Morska „	2.50

Kava

Surova Santos	kg	108.-
Žgana Braziljska	"	128.-

Žitna kava

Ječmenova, slajena, zadružna	kg	16.-
Ječmenova, zadružna	"	12.-
Ržena, slajena, zadružna	"	17.-
Kneipp	"	19.-
Perola	"	13.50
Proja	"	13.50
Žika	"	18.-
Ječmenova kava, odprta	"	10.-

Ostale kavine primesi

Cikorija Franck à ½ kg	kg	19.-
" Franck à ¼ kg	"	20.50
" kolinska à ½ kg	"	19.-
" kolinska à ¼ kg	"	20.-
Enrilo	"	22.-
Figova kava	"	24.-
Redilna kava	"	22.-

Mast

Mast Ia	kg	*
Čajno maslo Ia gorenjsko	"	*
" " štajersko	"	*
Kuhano maslo	"	49.-

Mesni izdelki

Carsko meso	kg	33.-
Hrenovke	kom.	*
Jezik, goveji	kg	35.-
" svinjski	"	35.-
Kračje	"	18.-
Kranjske klobase	kom.	5.-

Meso, prekajeno, vratina	kg	34.-
Prsni vršci	"	24.-
Reberca, brez kože	"	30.-
Salama, krakavska	"	36.-
" letna	"	30.-
" milanska	"	80.-
" poljska	"	32.-
" navadna	"	18.-
" ogrska	"	80.-
" pariška	"	30.-
" posebna	"	32.-
" tirolska	"	32.-
Slanina, hamburška	"	40.-
" krušna	"	34.-
" papricirana	"	36.-
" prekajena, deb.	"	36.-
" soljena	"	34.-
" tirolska	"	40.-
Svinjske glave, brez kosti	"	20.-
Šunka, domača, kuhana	"	60.-
" praška, surova	"	36.-
" zvita	"	35.-
Želodec suhi	"	37.-

Ribe — pastete

Polenovka	kg	36.-
Polenovka soljena	"	24.-
Rusi ½ l	koz.	25.-
"	kom.	1.75
Sardele, očiščene, v olju	"	1.-
Sard. obr. s kaper., mala doza	"	5.-
" " " " velika	"	10.50
Sardine 1/3	"	11.-
Sardine 1/4	"	10.-
Sardine 1/5	"	8.50
Sardine 1/10	"	4.75
"	kom.	1.50
Pašteta, jetrna	doza	7.50
" sardelna	"	7.75
Guljaž, goveji	"	11.50
Vampi	"	10.-

Delikatese

Citronat	kg	100.-
Naš čaj	zav.	10.-
Čaj v zavitkih	zav.	7.50
" " "	"	18.-
" " " " „Mate“	"	5.-
Lipovo cvetje	kg	48.-
Čokolada à ¼ kg	tabl.	24.-
Čokolada à 1/10 kg	"	10.-
" " 1/20 "	"	5.25
" " " 1/10 kg	tabl.	11.-
" " " 1/5 "	"	21.-
" mlečna 1/14 kg	"	9.50
" " 1/7 "	"	19.-
Čokolada ribana	kg	90.-
Drobtine	"	17.-
Gorčica	"	24.-
"	koz.	8.-
Gorčica v soljenkah	"	12.-
Jajca, štajerska	"	*

Na progo jih ne moremo pošiljati.

Juhan, mali	stekl.	11.-
" veliki	"	22.50
" na drobno	dkg	1.45
Kaprni	"	75.-
Keksi na drobno	kg	35.-
Kruh enotni	štruca	3.-
Kumarce, kozarec	"	38.- do 70.-
Kvargeljni	kom.	—75
Kvas	kg	47.-
Maggi, mali	stekl.	12.-
" srednji	"	21.-
" veliki	"	30.-
" na drobno	dkg	1.70
" kocke	kom.	1.25
Marmelada jabolčna	kg	22.-
Marmelada, slivna	"	22.-
Med cvetlični	"	35.-
Med ajdov	"	35.-
Med, mali lončki	"	2.-
Med, srednji lončki	"	5.-
Med, veliki lončki	"	9.-
Desert šnite	"	2.50
Napolitanke, dolge	"	1.25
Oblati	"	17.-
Otroški piškoti	"	20.-
Ovomaltine, mala	doza	13.-
" srednja	"	30.-
" velika	"	52.-
Paradižniki, 1/5 kg	"	5.50
" 1/2 "	"	12.-
" 1 "	"	23.-

Sir, Chalet	kom.	1·75
" "	škatl.	10·50
" emendolski, Ia	kg	36—
" Parmezan	"	87—
" trapistovski	"	32—
" edamski	"	33—
Soda, jedilna	"	20—

Pudingi in pecilni praški

Citronin prašek za puding zav.	3—	
Čokoladni prašek za puding	"	3·25
Malinov prašek za puding "	"	3—
Mandelnov prašek za puding	"	3—
Pecilni prašek	"	1·50
Pripomoček za vkuhanje	"	2·50
Rumenilo	"	1·50
Vanilijeva krema	"	3·50
Vanilijin prašek za puding "	"	3—
Vanilijin sladkor	"	1·50

Dišave

Cimet, cel in zmlet	zav.	*
Ingver	"	*
Janež	"	*
Kamilce	kg	55—
Klinčki (žbice), celi in zmleti	zav.	*
Korjander	"	*
Kumna	"	*
Lavorjevo listje	"	*
" zrnje	"	*
Majaron	kg	70—
Muškatovi orehi	kom.	2—
Paprika, huda	zav.	*
" sladka	"	*
Piment, cel in zmlet	"	*
Poper, " " "	"	*
Žafran	"	1·25

Tekočine

Kis za vlaganje	l	4·50
" nav., dvojno močni	"	4—
" vinski	"	5·50
Olje, namizno	"	25—
Francosko žganje, mala stekl.	10—	
" " srednja "	26—	
" " velika "	52—	

Brandy, à 0'35 l	stekl.	36—
" " 0'70 l	"	66—
Liker, Balkan, grenki	l	60—
" " sladki	"	60—
" Pelinkovec	"	60—
" razni	"	58—
Rum Ia, à ½ l	stekl.	44—
" Ia, " 1 l	"	79—
" IIa, " ½ l	"	36—
Esenca za liker	"	6—
Rumova esenca	"	10—
Žganje, borovničar, à ½ l "	"	36·50
" brinjevec, " ½ l "	"	35·50
" slivovka, " ½ l "	"	26·50
" tropinovec, " ½ l "	"	26·50
Vino, belo, štajersko	l	*
" Jagodinsko, črno	"	*
" cviček	"	*
" belo, dalmatinsko	"	*
" Opolo	"	*
" Prošek	"	32—
" Vermut	"	52—
Malinovec, à ½ l	stekl.	16—
" odprti	kg	22—
Radenska voda ¹⁴ / ₁₀ l	stekl.	7·50
" " ½ l	"	3·75
Rogaška voda ¹⁴ / ₁₀ l	"	7·50
" " Donati 1 l	"	7—
Grenka voda Fr. Jožefova	"	12—

Potrebščine za perilo

Mila

Schicht, enotno	kg	20—
Zlatorog, enotno	"	20—

Pralni praški

„Ena“, milne luske	kg	65—
„Henko“ soda	zav.	3·50
Lux	"	6—
Perion	"	7—
Persil	"	7—
Radion	"	7·25
Snežinka	"	6—
Ženska hvala	zav.	3—
Radost peric	"	3—
Teksil	"	2·50
Belil	"	2·75

Druge potrebščine

Soda za pranje	kg	2·75
Lug	"	4·50
Boraks	zav.	2·50
" carski	škatl.	7—
Škrob rižev	"	6—
" " "	zav.	1·50
Plavilo v kroglicah	"	3·50
Plavilni papir	"	1·75
Pralni stroji, leseni, mali kom.	18—	
" " " vel. "	"	19—
Pralni stroji, pločev. mali "	"	20—
" " " vel. "	"	22—
Vrvi za perilo	15 m	} Cene po kvaliteti
" " "	20 m	
" " "	25 m	
" " "	30 m	
" " "	35 m	
" " "	40 m	
Obešalniki za sušenje perila	kom.	20—
Ščipalka za perilo	"	—25

Toaletni predmeti

Milo, Elida, Favorit	kom.	12—
" " " " " " " " " " " " "	"	19—
" Glicerin	"	10—
" Elida lanolin, m.	"	8·25
" " " " " " " " " " " "	vel.	14·50
" „Astra“	"	9·50
" Osiris	"	11—
" za roke	"	7—
" peščeno Zlatorog	"	3—
" Stella, mala	"	8—
" " " " " " " " " " " "	velika	13·50
" za britje Ia	"	11·50
" " " " " " " " " " " "	IIa	3·50
Cimean	"	8—
Chlorodont	"	8—
Doromat	"	9—
Kalodont	mala	8—
" " " " " " " " " " " "	vel.	14—
Odol	mala stekl.	23·50
" " " " " " " " " " " "	sred.	37—
" " " " " " " " " " " "	vel.	65—
Olje, orehovo, pristno	"	8—
Olje za sončenje in mašažo	"	8—
Ustna voda Cimean	"	19—
Kolonska voda	mala	16·50
" " " " " " " " " " " "	vel.	30—
Esenca za kolonsko vodo stekl.	20—	
Krema za kožo Cimean	doza	11—
Krema za kožo Elida nočna tuba	19·50	
Krema za kožo Elida dnevna "	"	19·50

Nivea krema	doza	12—
Parfum	stekl.	19—
Puder Elida	škatl.	17—
Vazelin „	doza	10—
Šampon „	zav.	4 25

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mal. škatl.	6—
„ „	sred. „	7 75
„ „	vel. „	18—
„ rjava	„	6—
„ rumena	„	6—
„ bela	„	6—
„ sortirana	„	3—
Krema črna Jadran sred.	„	7—
Mast za čevlje, črna . . .	„	5 50
„ „ „ rjava	„	5 50
Krtače za blato	kom.	4 50
„ „ mazanje	„	1 75
„ „ svetljenje	„	13—
Vežalke, črne, kratke . . .	par	1 75
„ „ srednje	„	2—
„ „ dolge	„	2 25
„ rjave, kratke	„	1 75
„ „ srednje	„	2—
„ „ dolge	„	2 25
„ usnjene, črne	„	3 75
„ „ rjave	„	3 75

Razno

Barva za pirhe	zav.	— 75
Ostara	„	2 50
Brusači	kom.	16 50
Celofan, papir	zav.	2 50
Čistilo za parkete . mal.	doza	14 50
„ „ „ vel. „	„	24—
Črnilo	stekl.	3 25
Schell-Toks, mala kant. .	kom.	16—
„ „ vel. kant. „	„	28—
„ „ črpalke	„	20—
„Čistinit„, za obleke . .	stekl.	12—
Grafit	kom.	— 50
Hobby, prašek	zav.	4—
Kolofonija	kg	28—
Kladiva za meso	kom.	14—
Kolesa moška, kromirana	1400 do 1600-	
„ „ damska, kromir. .	1450 do 1650-	
„ „ moška, poniklj. .	kom.	1200-
Likalit	zav.	4 25
Oglje bukovo	kg	2 50
Krtače za obleko	kom.	17—
„ „ parkete	„	29—

Krtače za ribanje	kom.	7 75
Krtače za roke	„	4—
„ „ roke, dvostr.	„	6—
Krtače za zobe, male . . .	„	10—
Krtače za zobe, velike . .	„	14—
„ „ „ la	„	16—
„Mali sadjar“	knjiga	5—
„Mali vrtnar“	„	5—
Metle, male	kom.	16 50
„ „ velike	„	21—
Metlice, otroške	„	9—
„ „ za obleko	„	9—
„ „ posodo	„	3—
Muholovci	kom.	1—
Nočne lučke	škatl.	2—
Obešalniki, mali	kom.	3—
Olje za šivalne stroje . . .	stekl.	5 50
Omela, bombažna	kom.	32—
„ mala	„	14—
„ „ za parkete	„	35—
Omelčka za čiščenje ste-		
klenic	8.50 do 17—	
Pasta za peči	škatl.	3—
Peharji, srednji	kom.	5—
„ „ veliki	„	5 50
Papir klosetni	zav.	3 25
Peresniki	kom.	2—
Pergament papir	pola	1—
Pesek za email posodo . . .	zav.	—
„ „ „ „	„	1 50
„ „ „ „	„	2—
„ „ alum. „	„	2 50
Pile, trioglate srednje . . .	kom.	7—
„ „ velike	„	7 50
„ „ plošnate, male	„	14 50
„ „ srednje	„	16 50
„ „ velike	„	19—
Prašek za čiščenje zlata		
in srebra	zav.	3 25
Prazne pušice	kom.	7—
Predpražniki Ia	16— do 49—	
„ „ IIa	kom.	15—
„ „ IIIa (slama) „	„	4 50
Prijatelj gospodinj (za		
štedilnik)	„	110—
Rahljači, brez ročaja . . .	„	15—
„ „ z ročajem	„	19—
Sidol	tuba	6—
Svitol	„	5 50
Vitol	„	5 50
Sita patent	kom.	22—
Snažilne gobice za po-		
sodo	„	1 50
Solnice, lesene	„	12—
Stručnice, male	„	7—
Stručnice, velike	kom.	9—
„ „ srednje	„	8—
Svinčniki, navadni	„	1 75
„ „ tintni	„	3 50
Čudežne svečice	zav.	2 25
Šivanke	„	1 50

Šmirkovo platno, belo . . .	pola	3—
„ „ sivo	„	2 50
Sted Regulator obroči:		
160—220 mm	kom.	60—
230—240 „	„	75—
Sted Regulator plošče:		
18×12 col	„	115—
21×12 „	„	120—
Tepači	„	—
„ „ veliki	„	22—
Umetno gnojilo	kg	2—
Vim	zav.	2 75
Vit	„	4 50
Vžigalice	„	10—
„ „	škatl.	1—
„ male	„	0 50
Zobotrebci	zvez.	— 25
Jedilni pribor, navadni,		
alpaka in kromiran	Po izbiri	

Kurivo

Drva, bukova, cela	}	*
„ „ žagana		
„ mehka v kolob.		
Premog, trboveljski, kosovec		
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, žarnice itd.

Naša prodajalna na Jesenicah prodaja poleg špecerije tudi vse galanterijsko blago.

Naprošamo člane, da prilagajo k naročilu platnene vrečice za vse drobno blago. Vrečice lahko dobite v vseh naših prodajalnah po nizki ceni.

Svetujemo, da hranite vse mlevske izdelke odprte na zračnem in hladnem prostoru.

Člani, ki jemljejo moko v originalnih vrečah se naprošajo, da predhodno prinesejo ali pošljejo vrečo, ker se jim bo ista drugače zaračunala.

