



8

LETO IX

GLASILO
NABAVLJALNE ZADRUGE
USLUŽBENCEV DRŽAVNIH
ŽELEZNIC V LJUBLJANI

19

33

Nabava šolskih knjig.

Našim članom bomo izdajali tudi letos nakaznice, s katerimi si morejo nabaviti šolske knjige in druge potrebščine, in sicer pri Učiteljski knjigarni v Ljubljani, Frančiškanska ulica št. 6, in njeni podružnici v Mariboru, Gornja Gosposka ulica šte. 44.

Z nakaznicami si lahko nabavijo člani pri navedeni knjigarni tudi leposlovne, poučne in mladinske knjige ter vse predmete, s katerimi trguje knjigarna.

Obračun z zadrugo na obroke in običajna povračila kakor pri drugem blagu.

Upravni odbor.

Soda vodo

(sifon) si lahko naredite doma.

Naša zadruga prodaja »Sparklet« sifonske steklenice, v katerih si lahko izdelujete najboljšo soda vodo.

Steklenica, ki Vam služi za vedno, stane 150 Din (na obroke).

Patrona s čisto ogljikovo kislino za vsakokratno polnjenje stane 4 Din. Prazno patrono vzamemo v račun za 2.50 Din.

Dober liter (120 dcl) najboljše soda vode Vas stane tedaj 1.50 Din, medtem ko stane običajna soda voda 1 liter 5 Din.

S to steklenico si pa pripravite ali izboljšate lahko še druge vrste pijače, kot čaj, čokolado, kavo, šampanec i. t. d.

E. J.:

Zadugarjeva moralna zavest.

Zadruge predstavljajo organizirano voljo, ki naj da človeštvu poleg ekonomskih dobrin tudi socialne, kulturne in moralne dobrine. S to voljo stoji in pade združništvo.

Današnjega spačenega gospodarskega in družabnega reda ne moremo zagovarjati. Zgubil je svojo psiho, ki je njegov obstoj upravičevala in njegov razvoj kontrolirala. Psiha sedanjega kakor vsakega drugega družabnega reda pa je brezpogojno priznanje etičnih zakonov in morale. Ker je naš red zgubil svojo moralo, so padle vse meje pohlepni gonji za denarjem in so se odprla pota za vsakovrstna izkoriščanja. Ker je naš red zgubil moralo, je mogel obveljati princip o močnejšem, kateremu se mora podrediti slabejši. Ker je izginila morala, se je zdelo popolnoma prav, če se človek, živo bitje, vrednoti enako kakor denar, ki je mrtvo blago. Ker ni več morale v našem redu, se je mogla naseliti goljufija in varanje v malem in velikem.

Če si stavijo zadruge kot glavni postulat, da je treba vrniti družabnemu redu spoštovanje etičnega zakona, morajo seveda usmeriti temu primerno in odgovarjajoče svoje delovanje. Vzgojiti morajo v svojem članstvu novega človeka in mu dati moralno moč za doseg ciljev, ki jih propoveduje združna ideja. Moralna moč vsakemu človeku ni prirojena. Pridobiti si jo more edinole z delom, s tveganjem, s požrtvovalnostjo in vztrajnim in mirnim prenašanjem vsake težave in dolžnosti. Moralne sile so tiste, ki dovoljujejo uspeh, one dajejo življenje in dušo materialnim sredstvom.

Dobro je, če si na temu mestu zopet in zopet priključimo v spomin, kako se je ustanavljala prva zadruga, ki nam služi še dandanes za vzor. Ustanovitelji so imeli v sebi združene vse one moralne sile, ki so za veliko idejo in veliko delo potrebne: delavnost, tveganje, požrtvovalnost in vztrajnost.

Ni bila baš privlačna Žabja ulica v Rochdale (Ročdel) na Angleškem in je nosila upravičeno to ime, ker je bila zanemarjena in zelo skromna.

V taki odbijajoči okolici so si izbrali pionirji združništva svoje izhodišče, kjer so ustanovili prvo konsumno zadrugo na svetu. V takratnih časih še niso bila lancashirska (lenkešerska) skladišča tako ogromna kot danes, kjer so dobili ti pionirji v najem klet od gospoda Dunlop-a (Doinlop) za 10 funtov letno in za dobo treh let. Viljem Cooper (Kuper) je bil izbran za blagajnika, čigar naloga je bila v prvem času zelo lahka. Z vlogo »prodajalca« je bil poverjen Samuel Achwath (Ešuard). Njegova blagovna zaloge je obstajala v najskromnejši množini moke, sirovega masla, sladkorja in ovsenega zdroba. Z vsem skupaj bi komaj napolnili še tako majhno kolonijalno trgovinico, ker pionirjem je ostalo po nakupu in plačilu najpotrebnejšega inventarja komaj 14 do 15 funtov za nabavo blagovne zaloge. Tako so odprli »pošteni pionirji«, kakor so se sami nazvali, pustega in v letu najdaljšega večera, to je 21. decembra 1844, svojo trgovinico. Še po letih, ko je bila njih trgovina že bogata in so lahko gledali na velike uspehe, so se ustanovitelji spominjali le z nasmehom na ta izredni otvoritveni dan.

Trgovci v mestu so zaznali, da korakajo proti njim novi konkurenti in na ta večer se je obrnilo marsikatero oko radovedno v Žabjo ulico v pričakovanju sovražnika. A sovražnika ni bilo možno dolgo opaziti, ker se je bal stopiti v javnost. Le malo število zadrugarjev se je tajinstveno sestalo, da prisostvuje otvoritvi lastne trgovine. Tako so stali v nizkem, mračnem skladiščnem prostoru kakor zarotniki in se posvetovali, kdo bo predrznež, ki odpre vrata in izložbo ter izpostavi škodoželjni javnosti njih skromno podjetje. Vsakdo se je bal zasmehovanja in norčevanja, zato so oklevali z otvoritvijo. Slednjič je skočil k vratom njih pomočnik, jih odprl in nekaj hipov nato se je hotelo vse, kar se je zbralo v Žabji ulici, razpočiti od smeha.

V Lancachiru so imeli poulične pobaline, kakor jih ima vsako drugo mesto, in vsako mesto ima svoje tipične pobaline, ki imajo prav posebno lastnost, osmešiti vsako stvar. Take pobaline je imel Rochdale v svojih tkalskih učenci, to so bili 10 do 15letni dečki, ki so pri tkalskih strojih izmenjavali polna vretena s praznimi. Spadali so v tkalnice, kakor spadajo v nje parni stroji. Če jih ni bilo v tovarne, je vse delo počivalo, česar so se posluževali delavci, kadar so hoteli imeti prost dan. Namignili so dečkom, naj izostanejo in so tako še oni praznovali.

Poleg drugih so se tudi ti pobalini zbrali v Žabji ulici ob otvoritvi združne trgovine in z radoznalo zlobnostjo in predrznostjo pazili na vse, kar se ima zgoditi. Postavili so se prav pred vrata trgovine, pregledovali izložbo sirovega masla in ovsenega zdroba z vso jim lastno nesramnostjo in glasno delali opazke. Slednjič so se združili v klice: »Hoho, znoreli tkalci so vendar odprli svojo trgovino!«

Od tedaj kupuje že tretji rod tkalskih učencev sirovo maslo in ovseni zdrob v trgovini »znorelih tkalcev«. Marsikateri dan bi ne mogli napolniti

svojih želodcev z obilno in zdravo hrano, če bi ne bili napravili tkalci te »norosti«.

Naši združni pritlikavci so kmalu uvideli, da morajo premostiti večje zapreke in težkoče kakor so bila pobalinstva tkalskih učenčkov. Njih mali kapital jih je primoral k nakupovanju potrebščin le v malih količinah, kar je neugodno vplivalo na cene in kakovost robe. Vrhu tega so bili nekateri člani zadolženi pri različnih trgovcih in si niso upali kupovati v združni trgovini. Drugi zopet niso hoteli uvideti, kakor še dandanes, lastne koristi ali niso hoteli žrtvovati malenkostne udobnosti in izgube časa. Zgodilo se je tudi, da je bila ena ali druga roba tuintam slabša in nekoliko dražja kot v zasebni trgovini. Take težkoče, ki so bile napram stavljenemu cilju malenkostne, prehodnjega značaja in nevažne, so odbijale kupce, akoravno je bila zadruga osnovana samo v interesu tkalcev. In če je že mož uvidel svojo dolžnost in korist, ni mogel svoje žene prepričati o koristnosti združne trgovine. Če pa ni žena za tako stvar popolno in vsa zavzeta, ostane uspeh nepopoln in omejen. Tudi v tistih časih so se žene, kot nekatere še danes, izognile vsaki, če tudi malenkostni nepriliki in niso hotele prezreti malih pomanjkljivosti pri nakupu in se strašile zgube časa in malega ovinka do združne trgovine.

Rochdalski zadrugarji se niso ustrašili vseh teh neprilik. Kot smernico so si postavili geslo: »Dobro blago, poštena mera in dostojna postrežba.« Nakupuj brez »glihanja«, prodajaj brez goljufije! Zavedali so se, da nudijo dostojnemu človeku taka načela večjo нравstveno zadovoljstvo kakor nakup potrebščin po ceni, ki je sicer nekoliko nižja, ki jo pa doseže po ponižujočem »glihanju«. Težko je bilo premagati stare predsodke in razvade. Človek je v svoji površnosti slab in nedosleden, kar pokaže ravno pri nakupu. Od prodajalca zahteva poštenosti, torej mora biti tudi sam pošten kupec. Kako nespametno je, ko zabavljamo čez prodajalce, češ, da so nepošteni, a mi sami jih kot kupci silimo k nepoštenosti. Naša pamet nam mora povedati, da prodajalec, ki prodaja stalno robo ceneje kot ostali, ne more biti soliden, nam nudi slabše blago in ga moramo imeti na sumu, da goljufa ali pri kakovosti ali pri meri.

Mali rohdalski zadrugarji so se odločili raje dvigniti kupčevo moralo kot dvigniti in povečati čisti dobiček. Ravno v tem oziru je zadruga uspela in je dvignila pri svojih članih in odjemalcih njih moralo na višjo stopnjo. Večina članov je bila zvesta svoji zadrugi; hodili so od blizu in daleč v svojo trgovino ne oziraje se, ali so bile cene visoke ali nizke, ali je bila kakovost robe dobra ali slaba, kupovali so, ker so vedeli, da je to njih dolžnost. Niso se pustili vplivati po svojih ženah in so jih sčasoma potegnili za seboj, da so postale i one navdušene in zadovoljne zadrugarice.

Kot že omenjeno, so pionirji nakupovali v prvih letih le v malih količinah, in ker niso imeli še prave izkušnje, so si nabavljali tuintam moko, ki ni bila baš najboljša. Ko je zadruga prodajala nekoč moko z nekim priokusom, so se otroci zadrugarja Smithiesa pritožili svojemu očetu radi

slabega okusa, ki ga je imel kruh, spečen iz moke iz zadrugine trgovine. Smithies jih je zavrnil in jih podučil: »Zadruga je kupila moko, da jo proda in jo člani porabijo za svojo prehrano. Zato moramo mi zaužiti oni del, če tudi slabše kakovosti, ki odpade na nas, kakor jo morajo zaužiti ostali še ubožnejši zadrugarji. Krivično je zahtevati naj jo pojedole ostali člani, mi pa naj počakamo na novo, boljšo moko, ali naj jo celo kupimo v drugi trgovini. To bi bilo proti solidarnosti in morali.«

Vsi zadrugarji pa niso bili tako zvesti in moralno visoko stoječi kot Smithies. Zato so zahtevali zadrugarji, ki so se vestno držali svoje združne trgovine, naj se prisilijo člani, ki ne kupujejo robe, ki jo ima zadruga v zalogi, h kupovanju v združni trgovini. Takratni zadrugin tajnik Jakob Daly (Dejli) je celo predlagal, naj se izključijo iz članstva. Predlog ni prodr. Proti je natopil Karol Howarth (Hauers) z zelo tehtnim razlogom, da se ne sme članom omejevati svoboda. Iz svobodne volje naj se članstvo oklene svoje zadruge, ker le taki bodo moralno silni in dobri člani.

Howarth je imel prav in njegova osnova je obvladala vse združništvo do danes. Iz svobodne volje mora delati vsak zadrugar za cilje, ki smo jih uvodoma navedli in ki naj pomagajo človeštvu iz kaosa, v katerem živimo. Ogromna organizacija od danes, ki jo predstavlja združništvo v svojih večjih in manjših edinicah - zadrugah, nam bo dala vse one ekonomske, socialne in kulturne dobrine, ako bo sodelovalo vse članstvo s pravim moralnim čuvstvom in z moralnimi dejanji. Ustanovitelj velike religije Konfucij je rekel nekoč: »Ako hočemo osrečiti vso domovino, moramo početi z malim in najprej urediti svojo hišo, ali še preden začneš urejevati svojo hišo, prični pri sebi in uredi samega sebe.« Tako bo izšlo popoljšanje človeštva iz malih krogov k širšim in združno podrobno delo bo igralo pri tem veliko vlogo.

Našim trgovcem!

Zadnja dva meseca so začeli naši trgovci zopet napadati državne uslužbence in železničarje. Pridružili so se jim tudi gostilničarji, ki so na letnem zborovanju svoje zveze proglasili železničarje za stan najhujših prekupčevalcev alkoholnih pijač.

Molčali smo od lanskega novembra. Vsak nadaljnji molk pa bi bil greh nad našim ljudstvom. Vsled tega smo primorani, proti svoji volji, poseči po obrambi. Nas ne zadene krivda za posledice, ki bodo in morajo priti. Treba pa je, da se enkrat za vselej naredi konec debati o zadrugah in trgovini.

Naše nabavljalne zadruge, včlanjene v Zvezi nabavljalnih zadrug državnih uslužbencev, so v oviro trgovcem. Na občnem zboru združenj slovenskih trgovcev v Kamniku so govorniki nastopali proti konzumom

in nabavljalnimi zadrugam, sprejeta resolucija zahteva **oblastveno odpravo** konzumnega in nabavljalnega združništva, ki se naj **kratko izloči** iz združnega zakona. Že pred tem občnim zborom pa je bilo na seji trgovskega odseka Zbornice za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani s posebnim zadoščenjem sprejeto na znanje zlasti poročilo, da so se akciji naše ljubljanske zbornice za obdavčenje konzumov priključile vse zbornice v državi.

Krono vsej tej kampanji pa je postavil »Trgovski list« dne 4. junija t. l. z uvodnikom in člankom: »Bolj in manj privilegirani konzumi«. Če je tako, smo odvezani tudi mi vsakih ozirov!

Nepobitna resnica je, da imajo glavni delež na današnji strahotni svetovni gospodarski krizi in bedi milijonov delovnega ljudstva individualistični trgovsko-kapitalistični krogi, ki radi svoje brezmejne dobičkaželjnosti ubijajo proizvodnjo in potrošnjo. Posrednik si je na kapitalistični podlagi prilastil njemu nepripadajočo vlogo, da z vsemi dovoljenimi in nedovoljenimi sredstvi grabi prekomerni dobiček na račun producenta in konzumenta. Trgovina v današnjih časih naj ne služi menjavi dobrin za potrebo človeštva, nego naj v prvi vrsti donša ogromne in popolnoma neupravičene dobičke posameznikom in skupinam iz vrst posredništva, t. j. trgovcem. To je dejstvo!

Zgodovina vseh narodov potrjuje, da se je človeštvo vedno moralo boriti proti samopašnemu stremljenju posrednikov. Kadar je trgovstvo praznovalo zmage in so imeli posamezniki velike dobičke, takrat je bila beda med širokimi masami največja. Samo pri narodih, ki so znali trgovcem odkazati pravo mesto, se je obče blagostanje naroda večalo. To najbolj nazorno dokumentira sedanje gospodarsko stanje — kriza v Evropi. V državah in pri narodih pa, kjer se je izmenjava dobrin — trgovina — reglementirala z vidika skrbi za široke plasti ljudstva, tam je kriza manjša, tam je beda znosljivejša.

In ravno združništvo je pri tem uravnovešenju največ pomagalo. Tiste evropske države, ki imajo na zdravi podlagi razvito konzumno združništvo, so gospodarsko veliko na boljšem, kjer si pa kmet in delavec — duševni in ročni — nista znala ali mogla ustanoviti in spopolniti združništva, tam so te mase danes najbolj tepene.

Naši trgovci pravijo, da mora konzumno in nabavljalno združništvo izginiti, ker nima nikake pravice do obstoja. Torej ono združništvo, ki je od roždalskih pionirjev najidealnejša oblika združne samopomoči in najtrdnjši temelj vzvišene združne ideje! Bajе zakoni narodnega gospodarstva to imperativno zahtevajo. Ne vemo, od kod organizacije in korporacije našega trgovstva črpajo te najnovejše nauke. Tako naši državni uslužbenci in železničarji kakor tudi naša javnost vedó, da si je naše ljudstvo z velikanskimi mukami in žrtvami vpostavilo svoje zadruge, ktere zna ceniti in si jih ne da vzeti, zna pa tudi presoditi končne cilje

individualističnih egoistov, ki vidijo le sebe in svoj posredniški oziroma trgovski dobiček.

Na občnem zboru združenj trgovstva je po poročilu predsednika bilo navzočih 96 zborovalcev, ki so zastopali nad 9000 trgovcev v Sloveniji. Dravska banovina šteje vsega prebivalstva 1,150.000, torej pride na vsakih 127 prebivalcev po 1 trgovec, organiziran v združenje. Koliko pa je še onih malih po raznih predmestjih, trgih in vaseh, ki niso organizirani! Tega na občnem zboru ni nihče povedal! Torej 127 ljudi vseh starosti ali vsakih 25 železničarskih družin naj redi po 1 trgovca. Naša Slovenija naj po strahotni svetovni vojni, po težkočah povojne dobe in ob notornem dejstvu, da je naš narod zgubil na svojem, četudi beraškem skromnem premoženju v primeru z l. 1914 najmanj 30%, ta Slovenija naj sedaj v težki gospodarski krizi predstavlja nekak eldorado in obljubljeni deželo za ogromno število tako zvanega legalnega trgovstva, ki se je proti vsem zdravim gospodarskim in človeškim principom v povojnih letih podvojilo, če ne potrojilo! Zakaj gospodje trgovci na svojem občnem zboru niso o tej najvažnejši točki prav globoko in temeljito razpravljali? Če bi se bili poglobili v to poglavje, bi čisto sigurno ne prišlo do takih izpadov proti državnim uslužbencem, železničarjem in njihovim zadržkam, do izpadov, ki niso v čast svoječasnemu slovesu stanu slovenskih trgovcev. Prišli bi bili do spoznanja, da je naše ljudstvo zadnja leta zelo obubožalo in da je potreba veliko idealizma, nesebičnosti in požrtvovalnosti vseh stanov v slogi in skupnem delu, če hočemo povzdigniti in povečati narodno premoženje tekom prihodnjih desetletij. Da pri tem delu združništvo, zlasti konzumno oziroma nabavljalno, čakajo najtežje naloge, obenem pa tudi sigurni uspehi, je izven dvoma za vsakega sodobnega človeka, ki ima le iskrico preudarnosti in socialnega čuta v svojem sreju in hoče postati in biti pozitiven element v veliki skupnosti naroda.

V »Trgovskem listu« od 4. julija t. l. je v uvodniku o šablonskem pojmovanju trgovine nagromadeno nebroj fraz in zablod. Vse živi od privilegijev in ne po zastarelih in nič več sodobnih šablonah! Radi tega je trgovec največji siromak, ker ga nihče noče razumeti. Vse je proti njemu! Od kje je »Trgovski list« vzela snov in kje ima za svoje trditve dokaze, ne vemo. Vemo samo to, da v Sloveniji do sedaj trgovskega stanu nihče ni napadal, ne v javnosti, ne na shodih ali časopisju in tudi ne drugače. Ali dopisnik »Trgovskega lista« ne pozna povojnih razmer, ko so izvestni trgovci preplavili naše ljudstvo z najslabšim »poflom«, katerega so dobivali od tržaških in dunajskih čifutov? Ali se je takrat s tem povečalo naše narodno premoženje? Ti prekupčevalci so videli samo sebe in svoj dobiček, in so jim morale razne vlade dajati na pritisk individualističnih mogotcev carinske popuste i. t. d. In kako je bilo z našimi dobrinami? Prekupčevalci, posamezniki in skupine, so se zagnali na naše kmetijske pridelke, živino, mast, les i. t. d. Izvažali so vse krivo in pravo — iz čistega pohlepa po dobičku, po denarju. Zakaj smo izgubili švicarski trg

za meso, mesne izdelke, jajca i. t. d.? Ne zato, ker nismo bili v stanu preko noči uvesti na pr. enotne kokošje pasme, pač pa zato, ker so nesolidni posredniki in prekupčevalci pošiljali na zunanje trge nesortirano, slabo robo. In sadje? Pred dvema letoma so trgovci in prekupčevalci pustili jabolka nakladati po naših postajah z vilami. Nesolidni so bili oni, ne pa naš siromašen kmetiški človek, ki je pripeljal in za mal denar prodal sadje in ga moral hitro zmetati v vagon po diktatu kupca-trgovca! In zakaj smo zgubili lani trg s svežimi češpljami v Angliji? Ker so naši trgovci postavili tja godljo, ne pa zdravega sadja! Vemo, da je ogromno število naših slovenskih trgovcev, ki z gnjevom v srcu gledajo na to tako zvano sodobno svobodno početje, ki se pollašča zadnje čase enega dela stanu slovenskih trgovcev. Naš narod in tudi državni uslužbenci in železničarji niso nikdar nastopali proti solidnim in poštenim trgovcem. Metode pa, ki jih je uvedel in jih še uvaja »Trgovski list«, znajo pa roditi čisto nove uspehe — ki pa za trgovstvo najbrž ne bodo pozitivni.

V članku o bolj in manj privilegiranih konzumih pa navaja »Trgovski list« še te gorostasne trditve: »Delavski konzumi v Sloveniji propadajo, ker imajo same revne člane, nabavljalne, uradniške, zlasti nabavljalne zadruge prosperajo, ker imajo premožnejše člane.« Kako je z delavskimi slovenskimi tako zvanimi socialističnimi konzumi, vemo vsi. Pravi vzroki temu žalostnemu dejstvu so gotovo vse drugje in so znani prav dobro dopisnikom »Trgovskega lista«, a vendar valijo za to težko preizkušnjo našega delavstva na nabavljalne zadruge državnih uslužbencev in železničarjev, češ, te imajo velike in posebne privilegije in morejo vsled tega ceneje prodajati poleg običnih življenskih potrebščin tudi dražje blago, kjer je dobiček večji in s tem konkurirajo delavskim konzumom ter jih ubijajo. Pri tem se povzpne dopisnik tudi do naslednjega izliva svoje socialno čuteče duše: »V sedanji težki gospodarski krizi, ko je zaslužek delavca minimalen, če ima sploh delo, pa je položaj delavskih konzumov še posebno težaven, dočim je položaj uradniških konzumov vedno enako ugoden, ker pač prejema uradnik vedno svojo plačo vsakega prvega, pa naj bo kriza ali ne.«

Ta stavek pove vse! Pove, da imajo izvestni svobodni krogi še danes pogum, da se iz težkega in bednega stanja državnih uslužbencev in železničarjev v svojem časopisju javno norčujejo. Kaj bi rekli razni gospodje iz okolice »Trgovskega lista«, ako bi morali živeti s tako nizkimi plačami kakor jih imajo jugoslovanski državni uslužbenci vseh kategorij? Pošlo bi jim takoj veselje, obregavati se ob nas državne uslužbenice. Naj povedo ti gospodje, kaj in koliko zahtevajo za svoje življenske potrebe, koliko porabijo za sebe in družino in koliko more oziroma sme porabiti višji uradnik v svojstvu predsednika sodišča, direktorja srednje šole i. t. d. Gospodje pri »Trgovskem listu«, vsaka nadutost se kaznuje, ta psotka, vržena v obraz našim državnim uslužbencem, da dobivajo »plačo«, pa naj bo kriza ali ne, pa je tako gorostasna, da je naš stan tako hitro pozabil ne bo.

Najhujše sovraštvo pa gojijo ti gospodje napram naši železničarski nabavljalni zadrugi: mi železničarji imamo za zadrugo same privilegije, predvsem brezplačno prevažanje blaga. Gospodje pri »Trgovskem listu« vedo točno, da to ni res, a vzlic temu postavljajo to trditev. Imeli smo nekdej to prednost, kakor so imeli nekdej naši železničarski upokojenci svoje legitimacije — a oboje se nam je odvzelo na pritisk gotovih krogov. Danes nam daje zakon o zadrugah za prevoz živil le še 50 % popust. Vse železniške uprave na svetu v vseh državah morajo za svoje osebje skrbeti tudi za prehrano. To je pri nas v Evropi v najbolj naprednih državah, v Angliji, Švici, Franciji, Nemčiji do popolnosti izvedeno. Slovenski trgovci slovenskih železničarjev, odkar imamo železnice, nikdar niso imeli za svoje odjemalce v splošnem. Pred vojno so bile tako zване uradne aprovizacije, imenovane skladišča živil. Po vojni smo imeli Gospodarsko poslovalnico za južno in posebno aprovizacijo za državno železnico. Iz teh je nastala naša Nabavljalna zadruga. Zakaj morajo skrbeti železniške uprave tako za svoje osebje? Zato, da vzdrže to osebje sposobno za naporeno službo. Od privatnih trgovcev si na raznih krajih ob progi za svoje plače ne morejo nabavljati na licu mesta neobhodno potrebnih življenskih potrebščin. Vse to so dokazana dejstva, priznana tudi od gospodarskih strokovnjakov in veščakov svetovnega slovesa v vseh delih sveta. Tega noče priznati samo člankar »Trgovskega lista«, nego udarja z bátom po čistem dobičku, ki ga baje mi železničarji delamo v naši zadrugi, medtem ko gre železnici hudo za denar in hoče zvišati železniške tarife.

Kar se pa tiče nabavljalnih zadrug ugotavljamo sledeče: 12.000 državnih in železniških uslužbencev dravske banovine je združenih v svojih nabavljalnih zadrugah, kjer si prosto določajo in prosto stavljajo cene za življenske potrebščine in urejujejo presežek svojih zadrug. Zavedajo se, da so jim nabavljalne zadruge življenske potrebe in so pripravljeni, neustrašeno stopiti v boj za svojo pravico. Delavskih konzumov mi nismo nikjer ubijali. V železničarski nabavljalni zadrugi je najmanj polovica članov železniških delavcev. S povlaščenim prevozom naša železniška uprava ničesar ne izgubi, nego ima samo dobiček, v zadovoljstvu, fizični in psihični sposobnosti svojih uslužbencev. Vse te ugodnosti, v katere se predstavniki trgovcev zaganjajo že leta in leta, so tako malenkostne, da nas je sram, da se je dopustilo okrnjenje, ki se je izvršilo le na pobudo nekkih trgovskih krogov. To pa, kar je ostalo, bomo branili vsi železničarji do skrajnosti, ker s tem branimo socialno pravico, poštenje in obstoj svojega stanu.

Železničar - zadrugar.



Pod tem naslovom je napisal v beograjski »Politiki« g. Vukčević članek, iz katerega prinašamo nekaj odlomkov, ki bodo zanimali tudi naše zadrugarje.

Kljub jasnim odredbam novejših zakonov je ostala vrsta nečastnih deliktov dosedaj skoro povsem nekaznovana. Gre zlasti za finančne bankrote. Ker se jih le neznamen del obravnava pred sodiščem, bi človek mislil, da takih bankrotov ni mnogo. Vendar jih kar mrgoli v poslovnem svetu.

In kar je glavno: lažni bankroti so oškodovali najbolj siromašno ljudstvo in napravili več škode našemu gospodarstvu kot vsi drugi kaznivi delikti, počenši od utaje in prevare, tatvine, falzificiranja, požiga, pa do razbojništva. Če bi imeli točno statistiko, verujem, da bi se izkazalo, da se je na ta način oškodovalo naše ljudstvo ne za stotine milijonov, temveč da gredo te vsote do najmanj dveh milijard dinarjev. Lažni bankroti so nekaznovano oškodovali za to vsoto naše nepoučeno ljudstvo, ki si je bilo prihranilo ta denar s težkim in poštenim delom. Temne eksistence in goljufi so plenile, a bankrot je nazadnje pokrtil in zakril vse grehe.

Samo en trgovec je na pr. odnesel svojemu bližnjemu 35 milijonov dinarjev. Vendar prekašajo primere, ko napove trgovec umetno konkurz in tako obere upnike za težke milijone, bankroti bank kot takih. Največ je bilo bankrotov večjega stila v dobi najboljše konjunktore. Tedaj niso bili posledica krize, temveč posledica malverzacije raznih kriminalnih tipov. Člani upravnega odbora so tolikokrat prekršili zakon, kolikorkrat so podpisali sejne zapiske ali druga potrdila. In so lepo na prostem ter uživajo sadove svojega goljufanja: gradijo si palače, investirajo ugrabljeni denar v razna podjetja, radi obzirnosti do ogoljufanih vlagateljev — pod tujim imenom.

Člankar navaja nato celo vrsto konkretnih primerov, kako so delale in zaradile nekatere banke in poedinci. Ne navajamo takih primerov, saj jih čitamo po našem časopisju zadosti.

Končno podaja člankar praktične nasvete. Naj se preneha z obzirnostjo! Oškodovani so dosedaj računali: Če ga ovadim, bo on sicer obsojen, a jaz bom gotovo ob svoj denar; če ga ne ovadim, imam še vedno malo upanja, da dobim vsaj del denarja. Tu bi morala poseči vmes oblast. Če se čaka, da se preganjajo in raziskujejo taki lažni bankroti samo na zahtevo oškodovane stranke, tedaj bodo lažni bankroti nadalje opravljali svoje delo. Bankroti bi se morali obravnavati kakor uboji! Ne gre tu samo za privatni interes, temveč za javni interes, ki zahteva poslovno solidnost, sigurnost in čut časti.

Zakon prišteva lažne bankrote med težke zločine in sodišča bodo imela polno dela, da izsledijo take prevarante in se zatre njih zlo delovanje za narod.

Kadar čitamo tako o bankrotih in konkurzi, se spominjamo na naše zadruge in na gonjo nekaterih krogov proti združništvu.

Kaj vse se zahteva od njih!

Delež, jamstvo, rezervni sklad! Objavljati morajo svoje bilance, pustiti, da se kritizirajo in revidirajo od sodišča ali revizijskih zvez. Vse zato, da je javnost poučena o njih delovanju in stanju, in da je vedno podano jamstvo, da ne bo nihče zgubil pri zadrugi: ne vlagatelj in ne trgovec, ki je dobavil blago za prodajo. In če bi zašli res v tažave, gredo naši deleži in doplačati moramo do višine jamstva.

Trgovec pa lahko prikroji bilance po svoje, kakor ve in zna, ima »dvojno« in celo »trojno« knjigovodstvo, in tako ima možnost, da napove bankrot, omogočeno mu je, da nasamari dobavitelje, banke, vlagatelje, ki so mu posodili i. t. d. To so privilegiji pridobitnih krogov, ki si jih zadruga ne more privoščiti. In ti privilegiji so stali, kakor pravi g. Vukčević, naše ljudstvo in s tem v precejšnji meri tudi državo — nad dve milijardi dinarjev! In vendar se tako malokdaj obravnavajo ti privilegiji trgovcev in bankirjev, medtem ko se servirajo skoro vsak dan našim zadrugam nekaki privilegiji. Koliko so zaslužili razni bankirji in trgovci s privilegijem, da jim ni treba predlagati javnega računa, da nimajo nad seboj revizij, da si lahko privoščijo poravnavo, konkurz in bankrot! . . .

To seveda ni nič hudega. Strašno pa je, če je kupil državni ulužbenec pri svoji zadrugi vrečo sladkorja in jo odstopil drugi zadrugi. Naše narodno gospodarstvo se je v temeljih zamajalo . . .

Reklama.

Pri ogledu neke zadružne tovarne smo vprašali za kalkulacijo o rentabilnosti. Pa nam je odgovoril ravnatelj: Če si prihranimo samo denar, ki ga izdajo privatne tovarne za reklamo, imamo svojo tovarno plačano v par letih in še imamo cenejše blago. Pogovor je nanesel tudi na ječmenovo kavo. Radovedni smo bili, koliki so stroški od ječmena do ječmenove kave. Takole so nam pojasnili: Ječmen stane 100 enot, izdelana ječmenova kava pa 270 enot. Producirajo pa dnevno 15.000 kg ječmenove kave in 10.000 kg cikoriije. Vsi nadaljnji stroški, za kar je blago dražje, so le stroški reklame, stroški za potnike i. t. d.

Oglejmo si še bilanco kake domače tovarne! V odstotkih znašajo stroški za predelavo: za pogon in vzdrževanje naprav 10%, amortizacija teh naprav 4%, za davke in takse 6%, za mezde 10·2%, za embalažo 12%, prodajni stroški 22%, poslovni in upravni stroški 35·8%. Skratka, nad polovico vseh stroškov produkcije znašajo stroški za prodajo, t. j. reklamo in upravo.

Zdaj pa pobarajmo producenta - kmeta za račun o rentabilnosti njegovega dela. Če računamo njegovo delo, t. j. obdelavo njive, žetev, sprav-

ljanje, mlatitev, dovoz trgovcu v skladišče ali na železniško postajo, lahko trdimo, da stane kmeta pridelava ječmena najmanj 1·20 Din za kilogram. Koliko pa dobi danes zanj? Po 65 para mu ga plačujejo, ječmenova kava pa stane na debelo 9·65 Din, v nadrobni prodaji pa 12 Din za kilogram.

Na eni strani torej ne dobi producent niti svojega težkega dela plačanega, na drugi strani pa je razmerje med nabavno ceno sirovega produkta in prodajno ceno izdelka kakor 1 : 18, dočim je to razmerje še v tovarni največ 1 : 3! Vsa ogromna diferenca od producenta do konsumenta se razgubi — med potjo — na račun posredništva in reklame.*

Pa ko bi se reklama omejevala samo na potrebne in koristne reči. Hvalijo in ponujajo se predmeti, ki niso prav nič potrebni za vsakdanje življenje, ali taki, katere lahko nadomeščajo navadni ali ceneni. Mesto dragih in hvalisanih preparatov, na pr. takih, ki naj bi ti utrdili zdravje, ti nudi narava zastoj v vrtu in na travniku uspešnejših lekov.

Pa ne glede na to, na kakšne predmete se reklama vobče nanaša, kot zadrugarji smo na stališču, da mora biti plačano v prvi vrsti produktivno delo. K takemu delu pa reklame gotovo ne bomo prištevali.**

Č.

KUHINJA

M. M.:

Stročnice.

Ker so stročnice hranilne in razmeroma poceni, so priljubljena jed na vsaki mizi. Pripravljajo se na najrazličnejše načine. Izmed vseh rastlin, ki jih uživamo, imajo stročnice največ beljakovin (do 24%), torej več kakor žito in krompir. Ker so pa beljakovine stročnic biološko manj vredne, se morajo izpopolnjevati z živalskimi beljakovinami, kadar so stročnice glavni del obeda. Zaradi tega pa na primer h grahu ni treba svinjine, ker zadošča, če zalijemo juho (grahovo, fižolovo i. t. d.) z mlekom ali če ubijemo na lečo par jajc, da tako dopolnimo rastlinske beljakovine. Poleg beljakovin vsebujejo stročnice tudi mnogo ogljikovih hidratov, zlasti

* Kako ogromne vsote se izdajajo za reklame, naj nam predočujejo sledeče številke: v Združenih državah trosijo v reklamne namene letno 5½ milijarde dinarjev, zaposlenih pa je pri tem »delu« 600.000 oseb! — Uredn.

** Morda bo kdo vprašal: Ali je sploh dovoljena reklama v okviru združništva? To vprašanje je večina iskrenih zadrugarjev doslej zanikala. Dopustna je samo združna reklama, t. j. nabiranje članov, da pristopijo v zadrugo, z združnimi principi pa ni v skladu trgovska reklama. Drugi so pa mnenja, da je tudi zadruga upravičena, delati reklamo, ki osvežuje in pospešuje promet in s tem njen procvit. Z ozirom na plemenite končne cilje združne misli ne moremo reklame docela odklanjati. Nikakor pa se ne sme reklama nanašati na nepotrebne artikle, na slabo, drago in s cenejšim nadomestljivo blago. — Opomba uredn.

škroba. Ker ogljikovi hidrati nadomeščajo energijo, ki se izgublja pri gibanju, so primerna hrana za težake in ker so še poceni, tvorijo glavni del hrane preprostih slojev. Razen tega je v stročnicah tudi dosti anorganskih snovi, kakor apnenca, fosforja, železa in žvepla. Zato je prav, če jih dajemo tudi otrokom, in sicer v obliki kaše ali juhe, ker so tako pripravljene najlažje prebavljive. Tudi za nervozne ljudi priporočajo stročnice, ker vsebujejo veliko lecitina.

Pod luščino je, kakor pri vseh drugih semenih, antinevritični vitamin B in antipelagrični vitamin G. Stročnice vsebujejo tudi dosti neprebavljive staničnine, katere je zlasti veliko v luščinah, kar moti često prebavo in povzroča vetrove. Zato je treba pripravljati za občutljivejše ljudi in otroke samo pretlačene stročnice, katerim se potem, ko so skuhanne, odstranijo luščine. Ne smemo torej kupovati izluščenega graha, kajti tak grah je kakor luščen riž, kateremu so z glajenjem odstranili najboljša hranilna sredstva, ki so pod luščino.

Kadar stročnice kuhamo, moramo vedeti, kako se morajo pripraviti, da čimbolj izkoristimo njihovo hranilno vrednost in kako so najlažje prebavljive. Važno pri pripravljanju stročnic je to, da so kar najhitreje kuhane. Zato jih moramo zvečer prebrati, oprati in zaliti z vodo, da se do jutra napno. Pristavimo jih v vodi, v kateri so se namakale. Za to je najboljša mehka voda, dežnica, če je pa nimamo in jih kuhamo v vodi iz vodovoda, moramo dodati jedilne sode. Sole se šele tedaj, ko so že skoraj kuhane, kajti v trdi vodi se legumini skrgavajo. Najboljše se kuhajo v paténtni posodi pod zvišanim tlakom, s čimer se prihrani čas in kurjava.

Stročnice moramo dobro zabeliti, ker imajo same zelo malo maščobe.

Stročnice so semena nekaterih metuljnic in ker je plod strok, se imenujejo stročnice. Pri nas gojimo največ fižol, grah in bob. Tudi leča in soja spadata k stročnicam. V naših krajih poznamo vse polno vrst fižola. Vrste se ločijo med seboj po velikosti in barvi semen. Ob dobrih letinah pridelamo toliko fižola, da ga lahko izvažamo. Fižol jemo v stročju in suhega, pripravljenega na najrazličnejše načine.

Bob, ki je pri nas udomačen povesod, ima večja semena kakor fižol in bolj trde luščine.

Tudi graha je pri nas veliko. Grahovo seme je okroglo, zeleno ali rumeno, kakršne vrste je že grah. Iz graha se lahko napravi zelo okusna juha, dober je pa tudi v omaki in solati; vegetarijanci delajo iz njega tudi zrezke in puding. Gospodinji, ki pri kuhanju štedi s časom, pride prav grahova moka. Dobi se zelena in rumena v obliki majhnih ploščic ali pa zavita v papirnate ovojke, ki imajo obliko klobase. Iz te moke ima v pol uri pripravljeno okusno juho. Cel grah se prodaja posušen ali pa vkuhan in shranjen v steklenicah ali pločevinastih škatlah. Kakor vse stročnice, ima tudi grah veliko hranilno vrednost, ker vsebuje dosti beljakovin (legumina).

Poleg graha, fižola in boba jemo pri nas tudi lečo, ki ima ploščnata, bolj temno- ali svetlorjava semena. Leča ima približno toliko beljakovin kakor grah.

Omeniti pa moramo tudi stročnico, ki je prišla iz toplih krajev vzhodne Azije in spada k petim svetim semenom Kitajcev. To je soja. Prideluje se je največ v Mandžuriji, žitnici daljnega vzhoda, za katero se bore Kitajci in Japonci. Zrno soje zavzema med stročnicami čisto svoje mesto, in sicer zaradi izredne redilnosti. Plod je podoben našemu prav drobnemu fižolu. Soja vsebuje polovico več beljakovin in desetkrat več tolšče kakor naše stročnice. Zato se iz nje stiska olje, dela milo, pražena semena pa nadomeščajo kavo. Beljakovine so pri soji polnovredne, imajo torej enako vrednost kakor živalske. Če upoštevamo, da je soja zelo plovovita (koliko jo pridelajo samo v Mandžuriji), vidimo, da ima to hranivo veliko bodočnost za ljudsko prehrano. Zato delajo poskuse z nasadi soje že v raznih krajih. Na Moravskem se je to že dokaj dobro obneslo.

V trgovini se dobi tudi že moka iz soje, v kateri je zelo veliko tolšče in beljakovin, tako da pridobi z njo vsaka jed na hranilnih vrednostih. Uporablja se namesto jajc in maščobe pri močnatih jedeh, pri krompirjevem testu, za prežganje za zelenjavo in za razne juhe. Ker je najbolj redilno rastlinsko živilo sploh, ji torej ni bilo težko prodreti kitajskega zidu.

Kuhinjska posoda.

Moderna posoda je iz čisto drugačnega materiala kakor je bila včasih. V imenitnejših hišah in v hotelih se je do nedavna serviralo v posodi iz čistega niklja, danes pa velja za najboljšo in najtrajnejšo posoda iz jekla, ki ne zarjavi. Ta kovina je povzročila v posodi precejšen prevrat, da pa ni še bolj razširjena, je kriva visoka cena, saj stane na primer litrski lonec 425 Din. Navzlic visoki ceni si pa polagoma vtira pot v gospodinjstva srednjih slojev, in sicer material za jedilni pribor in kuhinjske nože. Za malokatero stvar smo se do sedaj tako malo brigali kakor za material in obliko kuhinjskega noža. Kako redka prikazen je dobro nabrušen kuhinjski nož, saj nam je že dovolj oster, ako potegnemo z njim nekolikokrat čez rob lonca ali štedilnika. Z brusnim kamnom si navadno nista preveč dobra znanca. Ubogi kuhinjski nož se pušča navadno ves črn, potem ko smo z njim olupili sadje ali krompir, in dokler ga gospodinja z večnim drgnenjem s peskom ne zdela tako, da ostane namesto rezila samo košček tenke pločevine.

Novi kuhinjski noži iz jekla, ki nikoli ne zarjave, so pa vedno lepi. Gospodinja prihranijo čiščenje in se vedno svetijo kakor novi. Če s takim nožem lupimo sadje, krompir ali čistimo zelenjavo, roke ne postanejo črne, kakor če uporabljamo pri tem delu nož iz navadnega jekla. Tudi jedilni pribor iz takega jekla se dobro obnese, a izdelan mora biti tako, da se pri pomivanju lahko brez strahu položi v toplo vodo, kar pa ni dobro

za pribor, ki ima koščene ali lesene držaje. Kakor sem že omenila, se izdeluje iz takega jekla, ki se imenuje kromargan, tudi kuhinjska posoda. Kromargan je gotovo kovina bodočnosti; uporaba in popularnost je pač odvisna od njegove cene. Dokler se pa kromargan ne poceni ali pa naše razmere ne izboljšajo, se bomo morali pač zadovoljiti s kvalitetno emajlirano ali aluminijasto posodo. Pri novi aluminijasti posodi se nam ni treba bati, da bi se opekli, ker so roči izolirani proti toploti tako, da se tudi pri daljšem kuhanju le malo segrejejo.

Ako imamo dosti denarja, kadar kupujemo kuhinjsko posodo, si kupimo posodo iz silita, ki je prevlečena s posebno glazuro, katera se z jamčeno ne kruši in na katero ne vplivajo kemikalije. Umiva se najbolje z gorko vodo in riževo ščetko. Oplaknjena se pusti potem na štedilniku, da se posuši.

Posodo iz žgane ilovice si izpodriva polagoma posoda iz kamenine in porcelana, kateremu ne škoduje vročina. Kamenina je izdelana iz posebne ilovice, ki je zelo gosta in izredno odporna proti ognju. Posoda iz porcelana je zelo higienska. Še pred vojno je postavila Francija na trg posebno vrsto belega porcelana v lepih oblikah z izredno odpornostjo proti vročini. Po tej posodi, čeprav je bila draga, je bilo veliko povpraševanja tudi iz inozemstva. Po vojni so pa začeli tudi na Češkem izdelovati tak porcelan, ki ni, kar se tiče oblike in trajnosti, nič slabši od francoskega, a je znatno cenejši. Iz tega porcelana se izdeluje vse, od najmanjšega ročka do kastrol, ročk za čaj ali kavo, pekačev in oblik za narastke.

Vsa ta posoda ima lepe praktične oblike, zlasti lepa je pa zato, ker je znotraj bela, zunaj pa pobarvana v živih barvah, ki se lepo odražajo. Ima pa tudi to prednost, da se jedi, ki se v njej kuhajo, tudi v njej servirajo, ne da bi se prekladale. Zato se jed ne shladi. A tudi ta posoda je za nas razmeroma še vedno draga.

M.

Marsikaj.

Kruh se nam ne bo zažgal, ako naravnamo budilko na čas, ko vemo, da bo pečen.

Pločevinasta posoda in orodje ne zarjavi, ako se takoj namaže s slanino in v topli pečici osuši.

Steklo lahko strižemo v vodi, ako držimo steklo in škarje pod vodo.

Da ne boste zabelili solate s petrolejem, obvežite steklenico s petrolejem z rdečim trakom.

Ako izrežete iz kartona šablono medeninaste ploščice pri kljuki, ne boste pri čiščenju zamazali lesa okrog nje.

Kadar meljete orehe ali star kruh, drobtinice ne bodo letele na vse strani, ako pritrdite na odprtino strojčka papirnato vrečico, kateri morate poprej odrezati dno.

Konzerve se odpirajo navadno na zgornji strani, samo konzerve z beluši (šparglji) se odpro spodaj, da se glavice ne polomijo.

Ako stresete ubito jajce v lijak, steče beljak skozi lijec, rumenjaka pa ostane na vrhu.

Kadar odstranjujete ribi luske, jo morate držati pod vodo, da luske ne lete okrog.

Da se vam ogrlica iz biserov ne bo odtrgala, naberite bisere na struno za gosli.

Bele okenske police, vrata, stoli in druge belo prepleskane reči postanejo kakor nove, pa če so še tako zamazane, ako se odrgnejo z oljem mopo, nato pa namažejo s kašo, ki jo pripravimo iz krede in nekaj vode.

Pipe, zrcala in steklenino sploh zdrgnemo do svetlega z razredčenim špiritom ali čistilom za kovine, ki ga pa moramo pustiti, da se na steklu posuši, na kar šele predmet zberišemo. Ako umivamo steklo samo z navadno vodo, je dobro, če denemo v vodo polovico citrone, da se omite reči lepše svetijo. Zrcala se ne smejo umivati z gorko vodo, ker potem oslepe. Ako sije sonce na šipo, kadar jo čistimo, uporabljamo špirit ali čistilo za kovine.

Pernice naj se ne devajo sončiti, marveč samo zračiti, nikdar pa ne smejo ležati na žgočem soncu, ker se perje izsuši in potem rado lomi.

Žima se lahko pere in kuha, da je potem kakor nova. Stara žima se dene v pralni kotel z veliko vode, nakar se kuha. Med kuhanjem jo je treba večkrat premešati. Ko se vzame iz vode, se izplakne in nato na soncu posuši. Ko je posušena, se mora scufati in znova dobro posušiti. Odpadki se nadomeste z novo žimo.

Pleteno pohištvo čistimo z močno salmiakovo vodo, kateri pridenemo nekoliko sode. S krtačo, ki jo namočimo v tej tekočini, pohištvo najprej zdrgnemo, nakar ga dobro izmijemo s čisto vodo in pustimo, da se na soncu posuši. Da postane lepo belo, ga zdrgnemo še s klorovo vodo. Pleteno pohištvo naj ne stoji nikoli pri peči, ker se izsuši in rado poka. Ako se pa namoči tako pohištvo večkrat z oljem mopo ali poškropi z vodo, zdrži precej dlje časa.

Lakirano pohištvo se čisti na ta način, da se zdrgne s cunjjo, prav malo namočeno v olje.

Linolej se umije hitro in lepo s salmiakovo vodo. Seveda ko je umit, se mora takoj zopet namazati z oljem in zdrgniti, da se ne lomi. Soda ni za umivanje linoleja.

Barvana tla postanejo trša in odpornejša, ako jih čistimo z vodo, kateri smo pridali nekoliko kisa. Na ta način dobe tla tudi jasnejšo barvo. Ko so umita, se morajo dobro zdrgniti.

Sirova lesena tla se zelo lepo umijejo s toplo vodo, kateri moramo primešati nekoliko sode. Ako pa tla še niso lepa, potem naj se po umivanju zberišejo še z razredčenim vodikovim prekisom, da bodo lepo bela. Na enak način očistimo tudi vse sirovo pohištvo, kakor mize, deske, žlice, tolkače i. t. d.

Kamenita tla postanejo lepa, ako se zmijejo s salmiakovo vodo. Tudi tla z vloženi kvadrati, zidani beli štedilniki se očistijo s salmiakom.

Zlati okvirji se umivajo z vinskim octom in z jelenovo kožo, nakar se splaknejo v čisti vodi in do suhega zbršejo.

Terpentin raztopi takoj vsako nesnago na pločevinasti, cinkovi in emajlirani posodi. Vrči, kadi in vaze se na ta način z lahkoto očistijo.

Špinača ostane lepo temnozelena in obdrži tudi mineralne snovi, ako jo pred kuhanjem na strojčku zrežemo in potem samo dušimo.

Ako kisamo solato s citronovim sokom, jo zabelimo z oljem tik pred serviranjem. Vela solata izgubi hranilno vrednost in zato je ni dobro beliti s špehom.

Zelišča, kakor drobnjak, čebula i. t. d. se sesekljajo na mokri deski, da barva in sok ne pronikneta v les. Ako mora kdo jesti česenj, naj si ga stre na kruh, da bo lažje požiral, ker kruh odvzame neprijetni duh po česnu.

Ako imamo kruh shranjen v zaprti pločevinasti posodi ali predalu, je dobro, ako vložimo v posodo pol olupljenega jabolka ali krompirja, ker daje dovolj vlage, da ostane svež.

Sol se ne sprime, ako denemo vanjo nekaj riževih zrn, ki pijejo vlago.

M.

VRT IN CVETLICE

Juka (palmasta lilija).

Rastlina je zelo podobna znanim dracenam. Ena vrsta ostane nizka, druga pa naredi sčasoma precej visoko deblo; dolgi in ozki listi so suličaste oblike in zašiljeni ter tvorijo gosto, pravilno krono.

Priljubljena je yucca gloriosa, ki zraste včasih v 3 do 4 m visoko deblo. Ta vrsta se goji navadno v čebrih, ker jo je treba pozimi spraviti v hišo ali v kakšen drug varen in svetel prostor. Čez poletje je prav primerna za okras vrtov, balkonov in stopnišč, pozimi je pa najrajši v hladni sobi.

Najbolj hvaležna za na prostem je yucca filomentosa, ki prebije normalno zimo brez posebne odeje. Ta vrsta napravi pri tleh nizko krono ali pa prav nizko deblo.

Starejše rastline tudi cvetijo, iz sredine se dvigne mogočen, piramidast lat zvončastega, belega cvetja. Juka se lahko goji in ji ugaja gnojna propustljiva zemlja, kjer dobi dovolj vlage. J. filomentosa, ki prezimi kar zunaj na prostem, ne sme biti vsajena na zamočvirjenem prostoru. — Razmnožimo jo s pritlehnimi in debelimi odrastki. Dvořak.

PERUTNINARSTVO

J. Seher:

Reja gosi.

Gosi redimo radi mesa in puha. Okajena gosja prsa in gosje paštete so najfinejša delikatesa. Dobra gosja pečenka je odvisna od starosti gosi. Meso več kot leto stare živali postane že pusto in suho. Mlado gos poznamo po ostrih krempljih, malih in mehkih plavutih, mehkih perutih in vratu ter bolj svetlih nogah in kljunu. Starost gosi določimo tudi na dveh velikih peresih, ki sta trdi, ostri in koničasti ter rasteta na koncu peruti. Po prvem letu se pokaže na zunanji strani peresa samo en podolgast žleb, v drugem, tretjem in četrtem letu se pokaže vedno po en žleb več.

Reja gosi potrebuje manj pozornosti kakor kurjereja. Staja, ki mora biti pri tleh, zahteva suha, cementirana tla, ki morajo biti na debelo posuta s steljo. Stelja se mora pogosto menjati. Gnezdo namestimo v temnejšem kotu in ga obrobimo z opeko.

Gosjak se razlikuje od goske prav malo. Ima daljši vrat, močnejši in bolj globok glas. Karakteristično znamenje je posebno pri starejših goskah viseča koža na zadnjem delu trebuha, ki se posebno za časa nesnosti močno pokaže. Za rejo izberemo močne, bojovite gosjake in velike, dobro ohranjene, pa ne premastne goske.

Za dosego dobre oploditve dodamo gosjaku le 4 do 6 gosk. Gosjak je odrasel v dveh letih in je ravno takrat za ploditev najbolj sposoben; goske so lahko starejše, toda čez 8 let starosti niso priporočljive za rejo.

Goska prične z nesenjem jajec januarja ali februarja in napravi gnezdo z 10 do 20 jajci. Ako pa vzamemo jajca iz gnezda vse do enega, neso jajca naprej do 30 ali 40 komadov.

Za valjenje napravimo gnezdo v temnejšem kotu, tako da je druge goske ne motijo. Vali 28 do 30 dni. Mladiči so v začetku jako občutljivi glede na mokroto, kar povzroča razne bolezni. Istotako je škodljiva močna solnčna vročina. Po 8 do 9 tednih, ko se prvič oskubejo, so pa proti vremenu jako odporni.

Gosi žive samo od rastlinske hrane; travo in detelje na travnikih in njivah, semena raznih vrst, žito, posebno pa oves, pa tudi koruzo in grah ter repo in korenje imajo prav rade. Reja gosi je radi tega prav poceni. Odpadke krompirja, skuhane in pomešane z otrobi ali poparjene s senenim zdrobom in vse odpake iz kuhinje lahko pokladamo. Žito, koruzo ali grah pokladamo pred začetkom nesnosti. Za eno gosko zadostuje 140 g žita. Najbolj dobičkonosna je reja gosi, ako je možnost dana, da jih ženemo na pašo. Prav uporabne so gmajne, preprežene z vodnimi kanali,

ali po katerih teče potok. Na požetih njivah poberejo zaostalo zrnje in čistijo njive od plevela. V tem času skoraj ni treba pokladati gosji čredi nobene hrane, le zvečer naj se jim da nekaj repe, kuhanega krompirja ali žita, kar pa ni neobhodno potrebno. Potrebna je le sveža voda, katero morajo imeti vedno na razpolago.

Mladim goskam pokladamo namočen kruh. Solato in drugo zelenjavo dobro sesekamo. Po nekaj dneh pokladamo ovseni zdrob. Zelenjave ne sme nikdar manjkati. Mladiče lahko peljemo po ca. 10 dneh na suho pašo. Obvarovati jih moramo pred roso, dežjem in močnimi sončnimi žarki. Ko dobivajo perje, rabijo posebno dobro hrano. Pokladamo jim krompir, pomešan s koruznim zdrobom in mlekom ali pa mešanico ovs, graha in koruze. Po ca. 2 mesecih jim lahko pokladamo hrano kakor starim.

Zelo važna točka pri reji gosi je pitanje. Ako hočemo mlade goske pitati, moramo jih imeti v zagrajenem prostoru in jih dnevno 3krat krmiti. Kot krmo za pitanje porabimo namočeno koruzo ali ješprenj, menjajoč z mešanico pšeničnih otrobov, kuhanega krompirja in narezane repe ali korenja. S to hrano seveda ne bodo popolnoma pitani. Za popolno mastenje rabijo popoln mir. Držimo jih na ozkem prostoru in jih nasilno pitamo (šopamo) s 4 do 5 cm dolgimi svalčki iz koruznega zdroba in 4 deli ržene moke, katero namočimo, preden pitamo, v mleko. Pitamo 5krat dnevno. Število svalčkov naj bo prvi dan 8, pri vsakem nadaljnjem pitanju po 2 svalčka več. Sedmi dan porabimo 100 svalčkov. Po končanem pitanju, ki traja največ 3 tedne, moramo žival zaklati, ker nadalnje pitanje ni več koristno. Na Alzaškem pitajo z namočeno koruzo in rabijo v treh tednih ca. 30 l za gos. Ena žena lahko pita 30 gosi po 3krat dnevno. Da dosežemo povečanje jetr, dodamo dnevno $\frac{1}{2}$ žličke antimonov trisulfid ($Sb_2 S_3$) (Spiessglanzpulver). Jetra naraščajo na 1 do 2 kg in se porabijo za izdelavo gosje jetrne paštete, ki je kot delikatesa svetovno znana.

Štiri tedne po končanem valjenju lahko gos skubimo na trebuhu in na prsih. Skubljenje lahko večkrat po 8 tednih obnovimo. Od 4 gosi dobimo $1\frac{1}{2}$ kg puha. Mlade goske v prvem letu ne skubimo. Istotako lahko skubimo gosi 3 do 4 tedne pred nasilnim pitanjem.

Francija, Češka in Moravska, severna Nemčija, Ogrska in južna Rusija producirajo veliko število gosi in eksportirajo produkte gosje reje na svetovni trg. Znane so tudi okajene gosje prsi, puh in gosje paštete.

Za rejo gosi rabimo veliko prostora in tekočo ali stoječo vodo, ker rabijo gosi mnogo pitne vode ter se prav rade kopljejo.

Reja gosi je jako dobičkonosna radi pridobivanja mesa in masti izborne kakovosti, puha in jetr. — Veliko škode pa napravijo na posevkih in v vrtovih. Gosji ekskrementi so jako ostri in razjedo rastlinstvo ter pokvarijo pašo za druge živali. Radi tega rabimo za gosjo rejo manjvredne pašnike ali pa gmajno.

DOMAČA TEHNIKA

Nedostatki v naših stanovanjih.

O prahu in mrčesu.

Veliko je raznih nedostatkov v stanovanjih; na nekatere se človek privadi, da jih ne občuti, mogoče niti ne ve o njih, nekateri so mu pa zelo neprijetni. Vemo, da je nedostatek v stanovanju na pr. mrčes ali vlaga, prepih, prah i. t. d. Toda ni vsakdo občutljiv za mrčes, med tisoči napadajočih stenic spi nekateri dobro, medtem ko drugega ena sama prežene iz sobe; prepih nekomu služi za hladilno sredstvo, drugemu povzroča otekline in revmatizem. Pomanjkljivosti v stanovanjih so torej relativnega značaja. Brez dvoma pa je v načinu gradnje stanovanj mnogo pomanjkljivosti, ki jih je težko odpraviti. Večini kulturnega človeštva je na pr. neprijeten v stanovanju prah, mrčes in prepih. Da so pa te neprijetnosti lahko škodljive zdravju človeka, o tem razmišlja le malokdo.

Prah sam na sebi ni treba, da bi bil v vsakem primeru škodljiv za zdravje. Nevaren je ostrozrnat prah, ki lahko rani pljuča in oči, mnogo bolj opasen pa je prah, ki prenaša bacile. Vsako, skoro nevidno zrnce prahu, pomeni palačo za bacile ali najuspešnejše sredstvo za njihovo selitev in razmnoževanje. Danes že vemo, da večino bolezni povzročajo bacili. Boj proti bacilom mora biti torej boj proti vsemu, kar pospešuje njihovo razmnoževanje ali razširjevanje. To delo pa vršita zlasti prah in mrčes.

Skoro brezupna je obramba proti prahu. Mesta plavajo v njem. Ni skoro prostorčka, kamor bi ne zalezal. Lahko zapreš sobo »hermetično«; čez teden dni bo vendarle vse pohištvo prevlečeno s tanko plastjo prahu. Od kod je ta prah? Zrak v sobi nikdar ne miruje. Skozi dimnik je vsaka soba vezana z zunanjim zrakom. Zrak, ki odhaja, se nadomešča z zunanjim zrakom skozi špranje v zidovju, v stropih in tleh, pri oknih in vratih. Stanovanje je kakor filter ali cedilo, skozi katerega se neprestano pretaka zrak. Skozi ozke razpoke in špranje hiti, s silo vzame s seboj prah, kolikor ga je na poti, v večjem prostoru se ustavi in prah zopet odloži. Prah se seseda povsod tam, kjer zrak miruje ali se pretaka zelo počasi.

V čem tedaj obstoja nedostatek v stanovanju in kako naj bi se odpravil?

Nepravilen je način gradnje naših stanovanj, neprikladen je material, ki ga za to uporabljamo. Zid in malta je zelo grob, luknjičast material. Les, ki je vzdani v ta material, stalno deluje, se razširja in krči vsled vlage in suše, pri tem se pa odtrga od zidu. Nastanejo špranje pri oknih in vratih.

Nepravilna so naša tla in naši stropi. Pri modernih lesenih stropih se skuša nosilnost lesa izkoristiti do skrajnosti. Strop se seveda ne podre, toda upogiba se pri vsakem koraku in deluje kakor membrana v pumpi. Dela »veter« in prah. Stalno gibanje povzroča v ometu razpoke, skrivališča za bacile in mrčes. Tla, naj si bodo ladijska ali parketi, so polna špranj in razpok. Prvenstvo imajo slabi parketi nesolidnih tvrdk. V razpokah se naseli množina prahu, odpadki hrane in drugih organskih snovi, ki počasi gnijejo in nudijo bacilom ter raznim neprijetnim bakterijam ugodno zavetišče in bazo za napade na človeka.

Ali se dado ti nedostatkj odstraniti? V današnji dobi je to takorekoč izključeno, ker je človeštvo preveč konservativno. Izboljšanje bi zahtevalo celo revolucijo v načinu gradnje stanovanjskih poslopij. Toda ni nikakega dvoma, da bo do tega moralo priti, ker bo človeštvo imelo od tega velike koristi.

Gotovo je, da je današnji stavbni material, t. j. opeka, apno in pesek, zelo nepopoln, pretežak, presurov, premalo elastičen itd. Že danes se opaža težnja, da se ta material nadomesti z drugim, kot je na pr. heraklit, votli zidaki, steklo in kit itd., toda to so šele začetki. Stene sob bi morale biti zgrajene iz popolnoma gladkega materiala, ki bi se dal umiti z vodo; istotako tla in strop. Material bi moral dobro izolirati zvok in toploto, soba bi se morala dati neprodušno zapreti. Zrak za zračenje ne bi smel dohajati v sobo kjerkoli in koderkoli, kakor je to danes, ko ta zrak pasira vsemogoče špranje in luknje, kjer je polno nesnage in tako okužen prihaja v stanovanje, temveč bi se moral dovajati umetno po posebnih kanalih, očiščen v filtrih in vzet na mestu, ki sigurno ni okuženo. V zvezi s tem je treba izločiti peči in jih nadomestiti s centralno kurjavo.

Tak je program za bodočnost. Ni neizvedljiv, toda imel bo težek boj s konservativnim človekom, ki razen tega ne more razumeti in slediti izsledkom vede. Saj niti tega ni mogoče dopovedati in objasniti služkinji, da je brisanje prahu s suho cunjo po večini brezplodno delo, ker se prah le na novo raztrese v zrak; za njo je sesalec prahu nepotreben aparat, ker mora po njem eventualno še s cunjo zdrsati parket. Konservativnosti človeka gre na roko še to, da je vsaka nova stvar draga. Že danes razpolagamo s sredstvi za tla, ki so mnogo boljša od kakršnegakoli parketa. To je zlasti linolej in ksilolit. V higijenskem oziru je na pr. linolej, pravilno položen na dober strop, brezhiben. Toda njegova cena je previsoka, ker za oceno takih tal ni merila.

Kako in komu naj se dopove, da so današnji leseni stropi nepravilni. Važna je potreba, da se v stropu oddeli konstrukcija, ki nosi tla, od konstrukcije, ki nosi strop. S tem se preprečijo razpoke med steno in stropom, kjer se tako rad skriva mrčes. Take konstrukcije so sicer nekoliko dražje, imajo pa znatne prednosti glede omenjenih razpok, glede izolacije zvoka in temperature. Toda, ker so dražje, se ne izvajajo, ali le redko.

Težko poglavje tvori mrčes v stanovanju. Vse druge golazni so v primeru s stenico nedolžne živalice. Današnje naziranje na to opasno nesnago potrebuje precejšnje korekture. Gospodinja, ki jo doleti šiba božja, da se sreča s stenicami, je res obžalovanja vredna. Dan za dnevom razmetava in uničuje pohištvo, maže, škropi in poliva z vsemi mogočimi sredstvi, toda le redkokatera ima srečo, da res zatre to golazen. Stenice v stanovanju so sramota za gospodinjjo, kakor da jih ona dela, kakor da se ne briga za nje. Radi tega se to dejstvo zelo rado prikriva. Naslednik, ki pride nič hudega sluteč v tako stanovanje, se svoje nesreče zave šele takrat, ko je že prepozno. Seveda so potem spori neizogibni. Edino pošteno je, priznati, da ni lahka zadeva zamazati in desinficirati na tisoče lukenj in luknjic v stenah, tleh, na stropu, pri oknih, vratih itd. Slučajno lahko izpustiš le eno in zopet se čez mesec dni od tam zaplodi nova zalega. Boj proti tej zalegi bi se moral vršiti v dveh pravicah: glavno s spremembo načina gradnje stanovanj, tako da bi se po sobah onemogočila vsaka špranja. Gladke stene, tla in strop, enostavno pohištvo, malo smisla za red in snago, in zadeva je rešena. Drugo smer boja bi morala vršiti oblastva s prisilnim čiščenjem, s primerno propagando in poučevanjem. Sredstva za uničevanje golazni bi se morala poceniti.

Ako verjamemo današnjim izsledkom vede, bi moralo biti tako, kakor smo opisali. Če bi se vse to res izvršilo, kakšne bi bile posledice za življenje človeštva? Za to ni merila. Mogoče bi se veliko spremenilo, mogoče bi naleteli na nove sovražnike našega zdravja. Toda lahko smo sigurni, da bo razvoj moderne gradnje stanovanj šel v to smer, polagoma, a sigurno za dognanji vede. Z.

Z D R A V S T V O

M. U. dr. R. Vidmar:

Živčevje.

Živčevje je samo živalskemu in človeškemu organizmu lastno. Ž njim zaznavamo dogodke in predmete o zunanjem svetu, na pr. premikanje, barve, temo, svetlobo i. t. d. Na drugi strani pa zaznava živčevje tudi dogodke v telesu ali na telesu samem, na pr. premik roke, delovanje srca, delovanje prebavnih organov ali prebavil. Tako razpade živčevje na dve veliki skupini, ki sta popolnoma ločeni po svojih funkcijah. Vendar pa vlada med njima neka sila ali zveza, ki ju spravlja v popoln sklad, da tvorita skupno eno celoto.

Glede na delovanje živčevja ločimo torej: a n i m a l n o in v e g e t a t i v n o živčevje. Slednje je tudi rastlinam lastno, saj se v rastlinah tudi vrše procesi presnavljanja, prebave ali z drugimi besedami, asimila-

cije, to je prikrojavanja. Drevo dobi namreč iz zemlje različne snovi, kot apno, kalij, fosfor, natrij; dalje najvažnejši svoj sestavni del, to je ogljik; iz zraka dobi ogljikovo kislino, ali bolje rečeno, ogljikov dvokis CO_2 , ki ga pretvarja potem v čisti kisik, ogljik pa obdrži zase kot sestavni del celuloze ali staničevine. Vse te snovi uporablja rastlina, da gradi svoje telo, deblo, da rodi sad in se zopet nanovo razmnožuje ter se ohrani tako pred poginom. Zakon narave je, da se vsaka stvar ohrani in množi dalje, ker vse je v prid človeštvu, dasi ne zna človeštvo vsega, kar mu nudi stvarstvo, uporabljati v svojo korist.

Animalno živčevje je spet dvojno: centralno in periferno, ki pa tvori zopet celoto zase. Imamo 12 parov živcev, ki izvirajo direktno iz lobanjskega mozga ali možgan, in 31 parov živcev, ki izvirajo iz hrbtnega mozga. Ti živci se potem po telesu razpletejo v veje in vejice, tako da je vsak najmanjši delec telesa preskrbljen z enim končicem živca, da more pošiljati svoj občutek k centrali, to se pravi, nazaj k lobanjskemu mozgu. Kako, bomo videli pozneje. Ves živčni sistem je torej podoben telefonski napravi. Lobanjski mozeg je centrala, tam so zbrane vse številke. Od centrale gredo posamezni kablji in iz kabljev se odcepijo žice k posameznim naročnikom telefona.

Živci so le prevodniki različnih dražljajev. In da ne nastane kaka zmešnjava v centrali, da se številke ne zamešajo, kot se zgodi pri telefonskih pogovorih, da kličeš A, pa se ti oglasi B, dasi si kolo pravilno zavrteš, imamo živce, ki pošiljajo dražljaje vedno le navzven, in živce, ki pošiljajo dražljaje le navznoter. Ali drugače rečeno: k možganom ali pa k udom v telesu. Zato ločimo živce tudi tako, da pravimo onim živcem, ki vodijo svoje dražljaje k lobanjskemu mozgu, tudi čutilni živci, ker čutijo na primer bolečino. To sporoče centrali. Centrala pa ve, da to ni dobro in telefonira po izvršilnih ali motoričnih živcih na pr. roki, naj jo hitro odmakne, da se še bolj ne opeče. Zato tudi roko odmaknemo, če se dotaknemo vročega predmeta. So pa ljudje, ki tega ne zmorejo. Zakaj, bomo videli pozneje.

Vsekakor je jasno, da more iti vsak dražljaj po popolnoma določeni poti in da mora priti popolnoma na določen kraj, to je v centralo, da se tako preprečijo zmešnjave.

Že v navadnem življenju imamo različne posredovalce, pred vsem pri kupčijah, pri izseljevanju i. t. d. Ravno isto je pri živčevju. Zveza med telesnimi deli in lobanjskim mozgom ni popolnoma direktna. To dokazujejo funkcije na področju vegetativnega živčevja, da, celo gotova dejanja na podlagi animalnega živčevja. So dejanja, ki se izvrše popolnoma brez vpliva naše volje, tudi se ne zavedamo vzroka in povoda, zakaj smo jih izvršili, in vendar smo storili popolnoma prav in smoterno. Zgled naj nam to pojasni. Gotovo se nam je že pripetilo, da smo pod težo skrbi ali pod vtisom žalostne novice tavalili po mestu brez cilja, ne meneč se za to, kar se dogaja v naši okolici. Naenkrat se ustavimo. Sami ne vemo, zakaj. Stresemo

glavo, predramimo se iz svojih zamišljenih sanj. In glej, pred nami pelje mimo tramvaj! Nismo ga videli ne slišali in vendar smo storili popolnoma smoterno, da smo se ustavili. To se je zgodilo tako, da centrala v lobanjskem mozgu ni bila obveščena o vsem dogodku, ampak nje podrejeni organ, tako zvani živčni vozec je prestavil kretnico od senzilnega živčevja na motorično živčevje ter nas obvaroval nesreče. In takih vozlov ima naš živčni sistem precejšnje število; z njimi razbremenjuje možgane.

Živec sam je sestavljen iz majhnih nitk, ki se združijo v poseben sveženj; ta doseže pri človeku debelost moškega palca. Živec je silno občutljiv. Če pritisnemo na pr. na živec na nogi, pravimo, da nam noga zaspi. Pri tem čutimo »mravlje« po nogi in ne moremo hoditi. Če se udarimo na oko, vidimo »zvezde«, ker vidni živec reagira s tem, da vzbudi čut svetlobe.

V prihodnji številki bom opisal delovanje živcev ter možgan.

IZOBRAZBI

Fr. Žekar:

O življenju.

V članku »Pogled v vesoljstvo«, ki je bil priobčen v zadnjem »Zadru-garju«, smo se razgledali po vesoljnem prostoru in si skušali predočiti vsaj nekoliko neizmerno prostranost, ki se v njej nahajajo in premikajo svetovna telesa, h katerim moramo prištevati tudi našo zemljo. Majhen drobec je ta zemlja napram drugim svetovom; odlikuje pa se, tako smo slišali, od njih po tem, da je morda edina sposobna nuditi možnost obstanku in razvoju življenja — od neznatne rastline do razumnega človeškega bitja.

Danes naj torej obstane naš pogled na tej naši zemlji. Poglejmo, kaj vidimo na njej, kaj opazimo v svoji okolici, kaj ugotavljamo v nas in izven nas!

Razgled okoli nas in pogled v nas same nam omogoča prav lahko konstatacijo, da se deli to naše ožje vesoljstvo najprvo v dva velika sveta: v svet fizičnih ali prirodnih ter v svet psihičnih ali duševnih pojavov. Fizični pojavi so: rastline, živali, kamenje, človeško telo, kratko vse, kar lahko vidimo, otipamo, merimo, tehtamo i. t. d. Duševni pojavi so: naše misli, želje, jeza, sovraštvo, kratko, vsi izrazi našega notranjega, recimo čustvenega in razumskega udejstvovanja. Teh pojavov ne vidimo, ne moremo jih prijeti, ne v pravem smislu besede meriti in tehtati.

Med fizičnim in psihičnim svetom zija prepada, ki ga ni mogoče premostiti. Vemo samo to, da se vrši duševno dogajanje sporedno z nekimi

spremembami v našem telesnem, t. j. fizičnem organizmu, na pr. ob spremembi v možganski skorji nastane istočasno sprememba v našem notranjem, t. j. duševnem doživetju. Ali pa so te spremembe v istini v vzročnem ali kakem drugem medsebojnem razmerju, tega znanost še ni mogla dognati.

Če motrimo še posebej fizični svet, nam ne bo težko ugotoviti, da se cepi le-ta zopet v dva kosa: v mrtvo in živo prirodo. K mrtvi prirodi spadajo: rudnine, peščenec, kremen, antracit, drva, mrtvo truplo i. t. d.; k živi pa: rastline, žival in človek v kolikor gre samo za njih telesne organizme.

S pojavi mrtve prirode se bavi fizika in kemija, s pojavi žive prirode pa se bavi biologija ali znanost o življenju.

Zanimivo je, da trčimo tudi med živo in mrtvo prirodo na nepremostljiv prepad kakor nam je tak že znan tudi med psihičnim in fizičnim svetom. Znanstvenikom se še ni posrečilo, postaviti vmesni člen med mrtvim in živim, in neznano je še, ali je možen postanek življenja iz mrtve snovi. Pa četudi je tako, vendar se zdi, kakor bomo tekom razmišljanja o življenju še videli, da prepad, ki zija med živo in mrtvo prirodo, ni tako globok kakor je med našo duševnostjo in fizičnim svetom. Celokupno naše vesoljstvo je za nas zaenkrat razklano torej na dvoje, troje svetov: na svet mrtvih, na svet živih prirodnin in na svet duševnih pojavov.

Kaj je življenje? Preden odgovorimo na to vprašanje, je treba poudariti, da govorita o življenju biolog in psiholog, vsak po svoje, s čimer pa še ni rečeno, da si nasprotujeta. To takoj razumemo, če pomislimo, da govori psiholog o življenju le toliko, kolikor spadajo izvestni pojavi življenja v duševni svet, biolog pa govori o življenju zopet le toliko, kolikor prevevajo zakoni življenja prirodo. Na stavljeno vprašanje hočemo na tem mestu odgovoriti s stališča biologije.

O protoplazmi (pratvorivu) in o biološki stanici.

Ko govorimo o »živi« prirodi, ni težko uganiti, da mora biti to, kar je živo, snov, ki je nositeljica življenja. Znanost imenuje tako snov protoplazmo ali pratvorivo. Katera svojstva protoplazme upravičujejo, da imenujemo tako snov »živo« in ne »mrtvo«? Ali so ta svojstva kemična ali so fizikalna? Na zunaj se nam razlika med mrtvim in živim svetom kaže v obliki, funkciji, postanku in razvoju živih in mrtvih prirodnin. Take vnanje razlike med živo in mrtvo prirodo so napotile že velikega grškega filozofa Aristotela,* da je pripisoval živim organizmom tako zvani »vegetativni princip« (principium vege-

* Aristotel, rojen l. 384, umrl l. 322 pred Kristusom.

tativum). V 18. stoletju so naravoslovci nadomestili ta princip z »življensko silo« (vis vitalis). Četudi velja navedeni princip le za živa bitja, vendar ne smemo misliti, da se živa priroda tudi povsem razlikuje od mrtve. Nekateri sestavni snovni členi in celo funkcije so skupne tako živi kakor mrtvi prirodi. Baš to dejstvo pa je napotilo ter še bodri biologe, da iščejo prehod iz mrtve prirode v živo in da ne opuščajo nade, da se tak prehod znanosti končno vendarle posreči. Čujmo, kaj nam o kemični sestavini živih bitij pravi tako zvana biokemija!

Vsako živo bitje je izredno kompliciran sestav posameznih delov, ki se kot orodje (organon) družijo v harmonično enoto — organizem. Prvi, ki je spoznal važnost protoplazme kot nositeljice življenja, je bil češki zoolog Purkinje (1840), in sicer pri raziskavi živalskih embrijev. Posebno v 19. stoletju so se kemiki trudili s kemičnimi procesi (sintezo) umetno zgraditi živo snov iz mrtvih sestavin ter tako premostiti prepad med mrtvim in živim svetom. Ali žal, njihovi poskusi, doseči umetno sintezo živih organskih snovi, so se izjalovili. Pač pa je to raziskavanje dalo povod, da se je ločila kemija v organsko kemijo ali kemijo ogljikovih spojin, ki se bavi s snovmi, katere prozivajajo živa bitja, ter na anorgansko kemijo, ki se bavi s snovmi mrtve prirode. Leta 1828. se je Frideriku Wöhlerju v Berlinu kot prvem posrečilo s kemično sintezo, proizvesti sečnino ter tako premostiti prepad, ki je do tedaj vladal med mrtvo organsko ter anorgansko snovjo. Temu so sledili drugi znanstveniki. V Würzburgu so sestavili sadni in grozdni sladkor, v industriji so začeli proizvajati kavčuk, kafro i. t. d. Kakor že omenjeno, vsi ti in slični poskusi pa se še do danes niso mogli povzpeti do žive organske snovi, Kako kompliciran da je ta sestav žive snovi, protoplazme, naj pokaže še sledeče razmišljanje: Protoplazma je zgrajena iz kakih 20 aminokislin. Če se nahaja vsaka kislina samo po enkrat in če le zamenjamo njihovo medsebojno lego, dobimo že dva in pol trilijona vrst polipeptidov, ki sestavljajo protoplazmatske beljakovine. Nešteto različnih beljakovinskih molekulov šele tvori nositeljico življenja — protoplazmo. Sestavni kemični elementi beljakovin so znani tudi v mrtvi prirodi. To so: ogljik (54·4%), kisik (23·5%), vodik (7·3%), dušik (17·6%), žveplo (2·3%), pa tudi železo in svinec. Razen beljakovin, ki so glavni sestavni člen, se nahajajo v protoplazmi še soli, kakor kalij, natrij, magnezij, kalcij, fosfor, klor, jod, fluor, silicij. Zanimivo je visoko stanje vode v protoplazmi, ki znaša od 75% do 90%, in je tem višje, čim živahnejši je življenski proces. Protoplazma umre, kakor hitro ji odvzameš vodo. Poznamo torej protoplazmo po kemičnih sestavinah, in jo tudi lahko umetno napravimo. Vendar je bila doslej vsaka umetna protoplazma — mrtva!

Protoplazmatske beljakovine klasificiramo v najraznovrstnejše skupine. Verjetno je in posebno važno, da te posamezne skupine niso enotni kemični individui, temveč več ali manj konstantne zmesi takih enot, ki pogajajo ravno zato tudi svoje stalne lastnosti. Beljakovine, še bolj

pa protoplazma, niso kemični, temveč biološki pojmi. Te biološke pojme dobivamo, ko opazujemo različne funkcije v organizmu, kot jih na pr. tvorijo proti tujevrstnim beljakovinam v organizmu specifične snovi, s katerimi se ta brani proti vpadu tujevrstnega plazma, kakor proti organskim strupom bakterij. Take snovi imenuje znanost »varstvene fermente«. K kemičnem oziru je torej protoplazma izredno zamotan kompleks.

Živa snov ni svobodno razlita po organizmu, temveč je razporejena v več ali manj tekočem stanju po enotah v celicah ali staničah. Najbolje si predočiš take biološke stanice, če misliš na satovje čebel, v katerem so posamezne stanice napolnjene z medom; te stanične enote ločijo eno od druge satovne membrane. Med ti naj prispodablja protoplazmo, posamezne satovne stene pa ti naj prispodablja stanične membrane organizma. Pomniti je treba, da obstojajo rastlinski organizmi, pa tudi živalski, ki sestojijo iz nebroj, iz milijard stanic, ki se družijo v organizirano enoto (rastlinski, živalski subjekt), so pa tudi organizmi, ki sestojijo iz manjšega števila stanic, pa tudi enostanični organizmi, kakor so alge, različne bakterije itd.

Kemična analiza stanične protoplazme še ni podala onih kriterijev, ki bi naj v polnem obsegu upravičili, imenovati snov »živo«. Saj na posamezne kemične elemente, iz katerih sestoji živa snov, naletimo tudi v neživi snovi, v mrtvi prirodi. Vsekakor je uspeh kemično-biološkega raziskavanja, biokemije, v tem oziru ogromen. Ne smemo se pa na drugi strani čuditi, če nas tak uspeh v polnem obsegu še ne zadovoljuje. Snovi organizmov namreč, kakor nam jih kemija prikazuje, so kvečjem le razvaline substance, ki ne pripuščajo neposredne kemične analize. Vsako kemično poseganje v snov življenske enote namreč povzroči hipno njeno smrt, to pa vsled tega, ker se pri takem poseganju nikakor ne dajo obvarovati pred trenutnim razpadom prevažne življenske strukture in namoč zamotane spojine; na nedotakljivosti teh pa sloni življenski proces. Biologom ne preostaja tedaj nič drugega, kakor da skušajo fizikalnim potom prodreti v življenske tajne staničnega sestava, in sicer poleg navadnega opazovanja (s prostim očesom) s pomočjo mikroskopije (z navadnim in s pojačenim drobnogledom - mikroskopom in ultramikroskopom). Tozadevni rezultati presenečajo, vendar pa tudi ti popolnoma ne zadovoljujejo.

Dr. L. Benko:

Iz slov. slovnice.

O načinih slovenskega glagola.

Rekli smo, da je glagol tista beseda, ki pove, kaj oseba ali reč dela ali kaj se ž njo godi. V prvem primeru govorimo o dejanju, v drugem

o stanju osebe ali reči; v prvem rabimo tvorniki (aktivni), v drugem trpni (pasivni) način glagola.*

Tvornik: Kaznoval je. Travo kosijo. Naredbo so čitali. Pohvalil ga je. Premestili so ga itd.

Trpnik: Kaznovan je bil. Trava se je pokosila. Naredba je bila prečitana. Pohvaljen je bil. Premeščen je itd.

Glede na rabo tvornega in trpnega načina je treba zlasti pomniti:

1.) Kakor vsi slovanski jeziki, ljubi tudi slovenski jezik tvorno obliko. Izražujmo torej, ako je le mogoče, svoje misli s tvornikom; trpnika se ogibajmo!

Na pr.: Čevlje očistite! mesto: Čevlji naj se očistijo! Predstojnik ga priporoča, mesto: Od predstojnika se priporoča.

2.) Kadar pa že rabimo trpnik, ga moramo rabiti seveda pravilno. Nepravilno je zlasti, ako stavimo subjekt v trpnem stavku, ki ga izražamo s povratnim zaimkom se, v akuzativ. V takih primerih mora biti subjekt vedno v nominativu! Baš v tem pogledu kar mrgoli napak v našem službenem dopisovanju. Na pr.

Predlagamo, da se skrivca kaznuje.

Franca Luznarja naj se premesti.

Priporoča se ga z neke strani.

Kaznovalo se ga je.

Mene se ne upošteva.

Tega se ni moglo uvaževati.

Išče se strokovnjaka.

Pravilna trpna oblika teh stavkov je:

Predlagamo, da se krivec kaznuje.

Franca Luznar naj se premesti.

Priporoča se z neke strani.

Kaznovan je bil.

Jaz nisem upoštevan.

To se ni moglo uvaževati.

Išče se strokovnjak.

3.) Povratni glagoli (upirati se, pravdati se, ustavljati se, veseliti se i. t. d.) ne morejo imeti trpne oblike. Napačno je torej: Prepiralo se je, pravdalo se je i. t. d. Rabiti moramo tvorno obliko, torej: Prepirali, pravdali so se i. t. d.

Predlogi z dajalnikom in mestnikom.

Večkrat so nekateri v zadregi, ali naj pišejo: K našemu poročilu ali: našem(!) poročilu. P r o t i hudemu vetru ali: hudem vetru. Kljub pogo-

* Novejši slovnicearji razločujejo tri načine: tvorni, trpni in medialni. Medij sestoji iz tvorne oblike glagola in povratnega zaimka se, na pr.: skrivam se, trudiš se, umil se je i. t. d. Za naše namene zadošča, da poznamo tvornik in trpnik in da zlasti slednjega pravilno rabimo.

stemu opominu ali: pogostem opominu. Povest o lepem kraljiču ali: lepemu kraljiču. Pri bistrem studentu ali: bistremu studentu. Pomni, da se vežejo predlogi k, proti, kljub z dajalnikom; predloga o in pri pa z mestnikom. V naših stavkih je torej pravilno: K našemu poročilu. Proti hudemu vetru. Kljub pogostemu opominu. Povest o lepem kraljiču. Pri bistrem studentu.

Predlogi: na, ob, po, v se vežejo z mestnikom na vprašanje kje? kod? kdaj? na vprašanje kam? pa z tožilnikom.

Primeri: Bil je na visokem zvoniku. Ob lepem vremenu. Hodil je po dolgem ovinku. Našel ga je v zaprtem vozu. — Šel je na zvonik. Ob plačilo je prišel. Poslali so ga po orodje. Odpotoval je v mesto.

O B V E S T I L A

Izredni občni zbor Kreditne zadruga v Ljubljani

Zveza nabavljalnih zadrug drž. uslužbencev v Beogradu je odredila, da se v tekočem letu razmeji delokrog obeh železničarskih kreditnih zadrug v Ljubljani in Mariboru ter določi območje delovanja teh dveh zadrug. Ker je imela ljubljanska Kreditna zadruga v starih pravilih v členu 2. določbo, po kateri je njen delokrog obsegal celo območje Direkcije drž. železnic v Ljubljani, je Zveza določila izločitev območja okrožnega sodišča Maribor iz tega delokroga. Pozvala je našo zadrugo, da skliče takoj izredni občni zbor, na katerem se naj izmenja določba člena 2., ki se tiče delokroga. Upravni odbor je moral ugoditi Zvezinemu pozivu, a ker je šlo le za formalnost in bi članstvo ne moglo na Zvezini odločitvi ničesar spreminjati, se je odbor omejil pri razglasitvi vabila na izredni občni zbor na izvešenje istega v zadružni pisarni skozi 15 dni v smislu člena 62. pravil. Dnevni red je obsegal samo eno točko: sprememba pravil člena 2.

Zbor se je vršil dne 24. julija t.l. v restavraciji »Novi svet« na Gosposvetski cesti in je bila sprejeta odrejena sprememba besedila člena 2. tako, da se sedaj glasi drugi odstavek tega člena: »Delokrog zadruga obsega območje Direkcije državnih železnic v Ljubljani, izvzemši ono okrožnega sodišča Maribor.« Zbor je rešil zadevo v piči pol uri.

Na podlagi spremenjenih določil člena 2. ne sprejema ljubljanska Kreditna zadruga nič več članov iz območja mariborskega okrožnega sodišča in naj torej tovariši iz tega teritorija pristopajo kot člani k Kreditni zadrugi uslužbencev drž. žel. v Mariboru. Tovariši pa, ki so bili pred 24. julijem 1933 člani ljubljanske Kreditne zadruga, ostanejo lahko še

nadalje člani te zadruge in se lahko še nadalje poslužujejo vseh onih pravic in ugodnosti, ki jim pritičejo po pravilih.

Ob tej priliki pozivljamo vse tovariše, ki še niso člani teh kreditnih zadrug, da pristopijo kot člani in vlagatelji. Ravno tako pozivljamo vsa naša stanovska društva in organizacije, naj se v vseh denarnih zadevah poslužujejo teh dveh zadrug in naj ne nosijo denarja v zavode, ki delujejo večkrat proti našim interesom in zasledujejo kapitalistične. V naših kreditnih zadrugah ni zamrzlih vlog, z našimi hranilnimi knjižicami se ne kupčuje na »črnih borzah«, v naših kreditnih zadrugah se odobrijo in izplačujejo nemoteno posojila. Baš denarna kriza, v kateri živimo, mora odpreti oči vsem železničarjem in jih voditi do spoznanja, da je za nas rešitev edino le v samopomoči, ki jo nudijo naše železničarske zadruge.

LEPOSLOVJE

M. Kragelj:

Prijateljeva oporoka.

(Nadaljevanje.)

28. m a j a.

Obolel sem. Vojaški zdravnik me je preiskal in ker so vojaške bolnice prenatrane, mi je dovolil, da ostanem v domači negi. Ležim v svoji sobici pri gospej Maddaleni in pišem v postelji. Glava mi je težka, čelo razbeljeno in le s težavo drsam s svinčnikom po papirju. Bolujem za akutno srčno nervozo, ki se ji je pridružila zloglasna rimska mrzlica. Osušena usta se mi lepijo in tare me silna žeja.

»Vode — vode! — —«

Zaklical sem na glas, v pričakovanju, da se, kakor vse te dni, odpro vrata in mi skrbna gospa Maddalena prinese osvežujoče pijače.

A ko so se topot na moj klic odprla vrata, se je nenadoma pojavila na pragu, kakor tolažilni angel — Anita.

Roka mi je vzdrhtela in kakor da je mahoma zaplesala vsa soba, se mi je stemnilo pred očmi in mi je omahnila glava v blazine.

Sklenil sem trepalnice in kakor blagodejni hlad platna, v katero se je pogreznila moja vroča glava, je objelo mehko in sladko pričakovanje moje sree.

»Anita!« — sem tiho zašepetal.

O, in tedaj se je odprlo nad menoj zlato nebo in angelska muzika se je prizibala do mojih ušes. Mehka, nežna dekliška dlan se je dotaknila mojega čela, a na žareča lica mi je kanila rosna solza.

»Anita — Anita —«, sem ponovno zajeceljal kakor k tihi molitvi in ji trepetajoč iztegnil svoji dlani naproti. In že sem začutil, kako se nalahno

odzivajo s trepetajočim omahovanjem mojemu vabilu njene otroške dlani; kako se njeni deviški prstki vse bolj in bolj voljno prepuščajo mojemu prijemu, ki postaja vsak hip nepopustljivejši in trdnejši... In kakor da je pri tem stiku preskočila nevidna plamteča struja dveh privlačujočih si krvi druga proti drugi — so se najine lakti razklenile, da se hip nato tesno oklenejo najinih trepetajočih ledij. Dvoje sladko izgovorjenih imen — dvoje v zadržanem dihu k prvemu poljubu strnjenih ust — četvero čistih od sreče se blesketajočih solz se je brez besed poklonilo zanositemu spočetku nevidnega in globokega čustva...

Samo utripi najinih src so izmerili čas najinega objema in globino najine presrečne bolečine. Samo oni so nama molče pritrjevali, kako resnično, kako iskreno, kako neminljivo se ljubiva...

Od onega srečnega trenutka dalje ni za naju na širnem svetu razven najine lepe ljubezni obstojalo ničesar več. Postala sva si eno, posvečeno v ljubezni. Oba sva vedela in čutila, da si bova poslej delila nerazdružno življenje kot mož in žena. Najin prvi poljub naju je zaročil in poročil. V svoji rajski sreči sva bila prepričana, da je nad nama celo smrt izgubila svojo neomejeno oblast...

29. m a j a.

Resnično — veličanstvo smrti zatemni pred veličanstvom ljubezni. Koliko otrok je že rešila na primer materinska ljubezen iz objema smrti? Kolikokrat je že prijateljska ljubezen otela prijatelja iz smrtne nevarnosti?

A od vseh teh različnih ljubezni — ali ni največja in najdostojanstvenjša od vseh, ona — med možem in ženo? Ona prasila, ki je po svojem bistvu prav za prav že spočetje, rojstvo in izvor — življenja?

Toda zdaj ni časa za takšna razglabljanja. Hotel sem le omeniti, da se je pred silo ljubezni umaknila tudi moja — bolezen. Vročina je izginila in toplomer me prepričuje, da je že ves današnji dan moja temperatura normalna. Ves dopoldan sem že z lahkoto sedel v postelji in celo cigareta mi je zopet dišala.

Gospa Maddalena je davi odšla iz hiše na poset k svoji sinahi, ki je rodila krepkega dečka. Anita mi vsa radostna in navdušena pripoveduje o njem. Poleg moje postelje poseda skoro neprestano; le od časa do časa stopi v kuhinjo, kjer se na ognjišču kuha najino kosilo. Vsa vzradoščena je, videč, da se mi zdravje očitno povrača. Obljubiti sem ji moral, da bom opoldne použil skodelico čiste juhe.

Vsakokrat, ko se odstrani od moje postelje, sežem po dnevniku, da nadaljujem svoje prekinjeno pisanje. A to delo mi nič kaj ne gre izpod rok. Pisati pri toliki sreči znači posnemati Sizifa.

In vendar bi rad še toliko in toliko napisal. Vse tisto, kar kramljam z Anito in ki je tako lepo, da ne bi hotel nikdar, da bi ostalo nenapisano. In pa še tisto, kar samo mislim in o čemer z njo sploh ne govorim.

Pietro!

Ne — ne — zdaj ni časa za to! Čemu bi si s tako mislijo pustil zagreniti to svojo vriskajočo in solnčno srečo? Še manj, da bi zdaj skušal z besedo omeniti njej to usodno ime! Bog ne daj, da bi ji zasenčil z nepremišljeno besedo njeno tolikanj lepo in oboževano čelo! Spet moram prekiniti. Anita prihaja in mi pravkar prinaša juho. O, kolika slast je bolezen, kadar te streže takale ljubljena in oboževana usmiljenka!

31. m a j a.

Okreval sem popolnoma in jutri že zopet nastopim službo. Ko sem se danes predstavil zdravniku, se kar ni mogel dovolj načuditi moji krepki naravi. Oj, ko bi on vedel! — — Toda — kaj njemu mar moja sveta čustva?

V minulih dveh dneh sva se z Anito porazgovorila marsikaj lepega. Med drugim sva se tudi dotaknila vprašanja, da li ne bi njeni materi razodela srečne skrivnosti.

Pri tej priliki je Anita nenadoma prebledela. Takoj sem se zavedel, da sva nehote zašla na kočljivo točko. Že sem hotel zasukati pogovor v drugo smer, kar preseka Anita, opazivši mojo obzirnost, sama vozelj z besedami:

»Lahko ji poveva, Boris — n j e se ne bojim!«

S čudnim poudarkom je izrekla te besede in zveneče so zamišljeno in žalostno.

»Potem ji povejva — imela bova vsaj zaveznika več na najini strani!« sem ji prigovaljal.

»A gorje, ko izvé — on!«

»Ali si ga ljubila, Anita?«

»Moj Bog! ... Ljubila — ljubila —« je zamišljeno ponavljala — »ali sploh more ljubiti otrok, oziroma občutiti ljubezen, ako spregovori z zrelim možem, ki so ga mu predstavili, le enkrat par bežnih, vsakdanjih besed? — —«

»Samo par besed?!«

»Da. Na ulici me je bil opazil. In čim me je uzrl, takoj mi je sledil. Začutila sem njegov žgoč pogled na sebi, ne da bi ga bila prej sploh opazila. A ko sem čula za mano še njegove stopinje in se zavedla, da hiti vojak za menoj, sem jo ubrala, kar so me nesle pete, proti domu. Vsa zasopla in prestrašena sem prijokala domov. Nisem še bila utegnila sesti, že je potrkal na vratih — — —«

»In potem par formelnih besed — —«

»Da. Z mojo materjo. Dejal ji je, da je premožen trgovec iz Sicilije, da me že delj časa opazuje, da me ljubi in, ali me ne bi hoteli — — —«

»Dati njemu za ženo? — —«

»Da! In pa, da baš nocoj odrine s svojim polkom na fronto ...«

»In mati?«

»Ne zameri ji Boris! Bila je prav tako zaprepadla, kakor jaz ...«

»Privolila je torej?«

Glasbena šola

Narodnega železničarskega glasbenega društva »Sloga« v Ljubljani.

Vpisovanje gojencev v Glasbeno šolo Nar. žel. glasb. društva »Sloga« v Ljubljani se bo vršilo v dnevih od 4. do 9. septembra 1933 dnevno od 8. do 12. ure in od 15. do 18. ure v društvenih šolskih prostorih, Ljubljanski dvor, Pražakova ulica.

Gojenci morajo priti k vpisovanju v spremstvu svojih staršev ali njih namestnikov. Predložiti morajo krstni list gojenca, njegovo zadnje spričevalo, zadnje spričevalo društvene Glasbene šole ter izpolnjen od staršev ali njih namestnikov podpisanj stanovski izkaz, ki ga dobe pri vpisovanju. Vpisnina skupno z enkratnim prispevkom za učila znaša 10 Din, mesečna ukovina za klavir, violino in vse druge orkestrske inštrumente 45 Din, za solo-petje 90 Din, za teorijo, harmonijo in kontrapunkt 20 Din. Ob tej priliki pripominjamo, da je teorija združena z mladinskim petjem poleg učenja violine, klavirja ali kakega drugega orkestrskega inštrumenta ukovine prosta in obvezna za vse gojence.

Pri vpisovanju se plača enkratna vpisnina ter enomesečna ukovina za inštrument, oziroma za predmet, za katerega se gojenec prijavi.

V ponedeljek dne 11. septembra t.l. se morajo zglasiti vsi gojenci, ki so se prijavili za violino, točno ob 3. uri popoldne, oni, ki so se prijavili za klavir, točno ob 4. uri popoldne in oni, ki so se prijavili za druge orkestrske inštrumente ter solo-petje, točno ob 5. uri popoldne pri svojih učiteljih v njihovih na novo opredeljenih šolskih sobah.

Redni šolski pouk se bo pričel v torek, dne 12. septembra 1933.

Kakor vsako leto, tako svetujemo ponovno tudi letos staršem otrok, ki pričenjajo šele posecati glasbeno šolo, da vpišejo prvo leto svojo deco samo za predmet osnovne glasbene teorije. Po enem letu pouka v teoriji si pridobi otrok vse potrebne osnovne pojme, ki jih potrebuje za napredovanje v sviranju kateregakoli inštrumenta. Tudi se bo otrok na ta način hitreje in lažje učil prihodnje leto svirati na klavir ali na kak drug inštrument.

Pri nas prevladuje še vedno navada, da starši premalo pretehtajo, kateremu inštrumentu naj se otrok posveti. Klavir ali gosli sta najobičajnejša in najljubša inštrumenta. Vse glasbene šole vzgajajo danes preveč pianistov in violinistov ter premalo zmožnih glasbenikov za druge inštrumente. Iz tega mora slediti, da si bo gojenec v poznejših letih, če nanese potreba, tem težje kaj zaslužil s klavirjem ali violino, čim več gojencev dovrši to šolo. Zato poudarjamo, da so vsi inštrumenti brez izjeme enako lepi, enako važni in mnogi še celo potrebnejši kot gosli ali klavir.

Starši! Pustite, da se vaši otroci uče tudi flavto, klarinet, oboo, fagot, trompeto, rog, pozavno in tolkala. Zlasti priporočamo pouk na violončelo, kontrabas, oboo in rog.

Sledite temu vabilu!

Šolsko vodstvo.



Letošnji cvetlični med je zlata vreden, ker ga je prav malo, toda prvovrstne kakovosti; zato se preskrbite z njim čimprej pri naši nab. zadrugi.



Žel. čebelarska zadruga opozarja svoje člane, da vselej navedejo v trebovanju težo in število panjev, kadar prosijo za prost prevoz svojih čebel.

Naša zadruga mora vidirati vsako „Trebovanje“ svojega člana in bi bila primorana, težo znižati, ako ne bi bila pravilno izstavljena.



Razpis volitev delegatov in njih namestnikov

Upravni odbor »Podpornega društva železniških uslužbencev in upokojenev v Ljubljani« razpisuje v smislu člena 8. pravil, oziroma tozadavnega pravilnika volitve delegatov in njih namestnikov za občni zbor društva.

Volitve se bodo vršile dne 17. septembra 1933.

Volišča so razdeljena, upoštevajoč število in stanovanja članstva, sledeče:

I. volišče: Direkcija drž. žel. Ljubljana.

K temu volišču spadajo vsi člani vseh odeljenj direkcije, računovodstva, tisk. voznih kart ter člani, stanujoči v območju ostalih žel. direkcij. 1231 članov voli 13 delegatov in 13 namestnikov. Volitve vodi tov. Jesih Jože, oficijal.

Volitve se vršijo v Glasbeni dvorani »Sloge« v Ljubljanskem dvoru.

II. volišče: Ljubljana gl. kol.

K temu volišču spadajo vsi aktivni uslužbenci — člani društva sledečih edinic: Ljubljana gl. kol., Ljubljana gor. kol., Šent Vid - Vižmarje, Medvode, Škofja Loka, Kranj, Podnart - Kropa, Radovljica, Jesenice, Boh. Bela, Bistrica—Boh. Jezero, Domžale, Jarše—Mengeš, Kamnik, Ljubljana dol. kol., Škofljica, Progovna sekcija Ljubljana gl. proga in gor. dol. proga (samo člani, ki stanujejo v Ljubljani ali okolici), Mostovna delavnica, Signalna delavnica Ljubljana. 1222 članov voli 13 delegatov in 13 namestnikov. Volitve vodi tov. Roter Albin, oficijal.

Volitve se vršijo v šolski sobi postaje Ljubljana gl. kol.

III. volišče: Kurilnica I. Ljubljana gl. kol.

K temu volišču spadajo vsi člani kurilnice I. in Elektro-delavnice, ki stanujejo v Ljubljani in okolici. 516 članov voli 6 delegatov in 6 namestnikov. Volitve vodi tov. Jenko Jožef, kotlar - strokovnik.

Volitve se vršijo v šolski sobi kurilnice I.

IV. volišče: Kurilnica II. Ljubljana gor. kol.

K temu volišču spadajo vsi člani kurilnice II., ki stanujejo v Ljubljani in okolici. 195 članov voli 2 delegata in 2 namestnika. Volitve vodi tov. Sedlar Franc, strokovnik.

Volitve se vršijo v šolski sobi kurilnice II.

V. volišče: Ljubljanski dvor (upokojeneci).

K temu volišču spadajo vsi upokojeni uslužbenci, člani društva, stanujoči v Ljubljani in okolici. 990 članov voli 10 delegatov in 10 namestnikov. Volitve vodi tov. Gregore Anton, čin. upokojenec.

Volitve se vršijo v Glasbeni dvorani »Sloge« v Ljubljanskem dvoru.

VI. volišče: Borovnica.

K temu volišču spadajo vsi člani sledečih službenih edinic: Brezovica, Preserje, Borovnica, Verd in Vrhnika. 185 članov voli 2 delegata in 2 namestnika. Volitve vodi tovariš Jerauš Ivan, nadzornik proge.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Borovnica.

VII. volišče: Rakek.

K temu volišču spadajo člani iz okoliša postaj Logatec, Planina, Rakek in zastopstvo Postojna. 280 članov voli 3 delegate in 3 namestnike. Volitve vodi tov. Schoss Rudolf, zv. I.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Rakek.

VIII. volišče: Novo mesto.

K temu volišču spadajo vsi člani iz okoliša postaj Višnja gora, Stična, Trebnje, Mirna peč, Novo mesto, Birčna vas, Črnomelj, Kamanje, Velike Lašče, Stara cerkev pri Kočevju, Kočevje in Mokronog-Bistrica. 100 članov voli 1 delegata in 1 namestnika. Volitve vodi tov. Jarec Štefan, šef stanice.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Novo mesto.

IX. volišče: Zalog.

K temu volišču spadajo člani, stanujoči v D. M. v Polju, Zalogu in Lazah. 220 članov voli 3 delegate in 3 namestnike. Volitve vodi tov. Čepar Anton, zv. I., Zalog.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Zalog.

X. volišče: Litija.

K temu volišču spadajo člani iz okoliša postaj Kresnice, Litija, Sava. 110 članov voli 2 delegata in 2 namestnika. Volitve vodi tov. Pavliha Franc, prog. delavec.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Litija.

XI. volišče: Trbovlje.

K temu volišču spadajo člani iz okoliša postaj Zagorje, Trbovlje in Hrastnik. 79 članov voli 1 delegata in 1 namestnika. Volitve vodi tov. Paternost Jožef, uradnik.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Trbovlje.

XII. volišče: Zidani most.

K temu volišču spadajo člani iz okoliša sledečih edinic: Zidani most, Kurilnica Zidani most, Progovna sekcija Zidani most (oni, ki stanujejo v Zidanem mostu in okolici), Radeče pri Zidanem mostu, Sevnica, Blanca, Rajhenburg, Videm-Krško, Brežice, Dobova, Zaprešič in Rimske Toplice. 448 članov voli 5 delegatov in 5 namestnikov. Volitve vodi tov. Pristovnik Jožef, prometnik, Zidani most.

Volitve se vršijo v šolski sobi postaje Zidani most.

XIII. volišče: Celje.

K temu volišču spadajo člani sledečih edinic: Laško, Celje, Prog. sekcija (oni, ki stanujejo v Celju in okolici), Štore, Sv. Jurij, Petrovče, Žalec, Sv. Peter v Savinjski dolini, Polzela, Šmartno ob Paki, Šoštanj-Topolšnica, Velenje, Gornji Dolič, Dovže in Slovenjgradec. 238 članov voli 3 delegate in 3 namestnike. Volitve vodi tov. Petek Leo, prom. uradnik, Celje.

Volitve se vršijo v šolski sobi postaje Celje.

XIV. volišče: Poljčane.

K temu volišču spadajo člani iz okoliša postaj Grobelno, Ponikva, Poljčane, Rogatec, Djurmanec in Konjice. 133 članov voli 2 delegata in 2 namestnika. Volitve vodi tov. Šerbec Ignacij, nadzornik proge, Poljčane.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Poljčane.

XV. volišče: Pragersko.

K temu volišču spadajo člani iz okoliša postaj: Slovenska Bistrica, Slovenska Bistrica - mesto, Pragersko, Rače - Fram in Sv. Lovrenc na Dravskem polju. 294 članov voli 3 delegate in 3 namestnike. Volitve vodi tov. Svetic Anton, uradnik, Pragersko.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Pragersko.

XVI. volišče: Maribor gl. kol.

K temu volišču spadajo člani sledečih edinic: Hoče, Tezno, Maribor gl. kol., prog. sekc. Maribor gl. proga (oni, ki stanujejo v Mariboru in okolici) in Pesnica. 661 članov voli 7 delegatov in 7 namestnikov. Volitve vodi tov. Zavadlav Leopold, oficijal, Maribor gl. kol.

Volitve se vršijo v šolski sobi postaje Maribor gl. kol.

XVII. volišče: Maribor kor. kol.

K temu volišču spadajo člani sledečih edinic: Maribor kor. kol., Središnje stov. materijala Maribor, Prog. sekcija Maribor kor. pr. (oni, ki stanujejo v Mariboru in okolici) in Limbuš. 195 članov voli 2 delegata in 2 namestnika. Volitve vodi tov. Mordej Franc, uradnik.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Maribor kor. kol.

XVIII. volišče: Kurilnica Maribor.

K temu volišču spadajo člani kurilnice Maribor, ki stanujejo v Mariboru ali okolici. 655 članov voli 7 delegatov in 7 namestnikov. Volitve vodi tov. Artič Franjo, uradnik.

Volitve se vršijo v šolski sobi kur. Maribor.

XIX. volišče: Delavnica Maribor.

K temu volišču spadajo člani delavnice Maribor, ki stanujejo v Mariboru in okolici. 1150 članov voli 12 delegatov in 12 namestnikov. Volitve vodi tov. Kesler Rudolf, oficijal.

Volitve se vršijo v baraki delavnice Maribor (obednica).

XX. volišče: Maribor — Narodni dom (upokojeni).

K temu volišču spadajo vsi upokojeni uslužbenci, člani društva, ki stanujejo v Mariboru in okolici. 1198 članov voli 12 delegatov in 12 namestnikov. Volitve vodi tov. Rebolj Anton, uradnik v pok.

Volitve se vršijo v kletni sobi v Narodnem domu.

XXI. volišče: Vuzenica - Muta.

K temu volišču spadajo člani postaj: Ruše, Fala, Sv. Lovrenc na Pohorju, Brezno - Ribnica, Vuhred - Marenberg, Vuzenica - Muta, Dravograd-Meža, Guštanj - Ravne in Prevalje. 149 članov voli 2 delegata in 2 namestnika. Volitve vodi tov. Sovre Franc, šef stanice, Vuzenica - Muta.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Vuzenica - Muta.

XXII. volišče: Ptuj.

K temu volišču spadajo člani sledečih edinic: Ptuj, delavnica Ptuj, prog. sekcija Ptuj (oni, ki stanujejo v Ptuju in okolici), Moškanjci, Velika Nedelja, Ormož, Ljutomer, Murska Sobota in Gornja Radgona. 276 članov voli 3 delegate in 3 namestnike. Volitve vodi tov. Delpin Ivan, nadzornik proge, Ptuj.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Ptuj.

XXIII. volišče: Čakovec.

K temu volišču spadajo člani iz okoliša postaj: Središče, Čakovec, Mala Subotica, Kraljevec - Prelog, Kotoriba in Donja Lendava. 78 članov voli 1 delegata in 1 namestnika. Volitve vodi tov. Buchmeister Konrad, nadzornik proge, Čakovec.

Volitve se vršijo v čakalnici III. razreda postaje Čakovec.

Navodila

Volitve morajo biti izvršene na vseh voliščih v nedeljo dne 17. septembra 1933 od 8. do 10. ure. Glasovnice s seznamom volilcev razpošljemo imenovanim zaupnikom pravočasno tako, da jih dobijo zanesljivo do 27. avgusta 1933.

Zaupnik razdeli glasovnice takoj po prejemu članom. Prejem glasovnice mora vsak član potrditi z lastnoročnim podpisom. Kolikor bi zaupniki teh glasovnic ne mogli razdeliti upravičencem, jih vrnejo dne 8. septembra l. 1933 priporočeno upravnemu odboru »Podpornega društva železniških uslužbencev in upokojencev v Ljubljani«, Masarykova c. 17 (poština se zaupniku povrne). Istočasno naj pošljejo zaupniki tudi potrjene sezname o dostavljenih glasovnicah. Imenik volilcev naj obdržijo za izvršitev volitev.

Člani, ki bi do 8. septembra 1933 ne prejeli glasovnic, naj iste reklamirajo pri upravnem odboru »Podpornega društva žel. uslužbencev in upokojencev v Ljubljani«, Masarykova cesta 17. Volilno pravico imajo vsi člani po staležu z dne 1. avgusta 1933. Glasovnico mora vsak član svojeručno podpisati. V razpisu imenovani zaupnik vodi kot predsednik volišča volitve in skrbi, da se vršijo volitve v redu v smislu pravil. Kdor ne more iz kateregakoli vzroka na sedež volišča, lahko dá izpolnjeno in podpisano glasovnico tovarišu članu, ki se volitev osebno udeleži. Nepodpisane, radirane, črtane ali preplepljene glasovnice so neveljavne.

Voljen sme biti vsak član. Predsednik volišča imenuje na volišču 2 skrutinatorja, ki preštejeta glasove, ugotovita izid volitev, nakar ga predsedujoči naznani navzočemu članstvu. Predsednik in skrutinatorja zberejo nato, ko so sestavili zapisnik o izidu volitev, glasovnice v ovoj ter jih pošljejo s pismenim poročilom vred upravnemu odboru »Podpornega društva žel. uslužbencev in upokojencev v Ljubljani«, Masarykova cesta 17, najkasneje do 20. septembra 1933. Ako bi se volitve iz kateregakoli vzroka ne mogle izvršiti dne 17. septembra 1933, je to takoj sporočiti upravnemu odboru, da določi dan, kdaj naj se volitve izvrše.

Pri tej priliki apeliramo na gg. šefe edinic, nadzornike proge — člane društva, da gredo zaupnikom na roko, tako glede lokala za volišča, kakor tudi glede volitev.

Vsa eventualna pojasnila glede volitev daje na zahtevo upravni odbor »Podpornega društva žel. uslužbencev in upokojencev v Ljubljani«, Masarykova cesta 17., na katerega se je pravočasno obrniti. Člani upokojenci dobijo glasovnice na sedežu volišča vsak delovni dan od 10. do 12. ure, in to v času od 27. avgusta do 8. septembra 1933.

V Ljubljani, dne 19. avgusta 1933.

Za upravni odbor:

I. Lipovšek s. r.

I. Škerjanc s. r.



Persil
in
Henko...
brez teh dveh
ni pranja!

Gotovo si želite kupiti dobre, ročno izdelane čevlje! Dobite jih v zadržani prodajni odpreste do naj-finejše galanterijske vrste.

Zahtevajte „ADIA“

Prišli boste do prepricanja, da so moji čevlji v resnici prvovrstni izdelki.

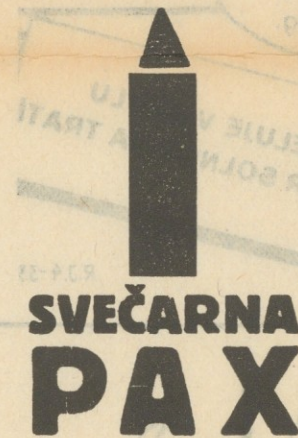
Andrej Gradišar
izdelovalnica čevljev
Križe na Gorenjskem

Zahtevajte, da se Vas brije le z „Merima“ milom!

„Merima“ dečje milo ni samo nežno, nego tudi antiseptično!

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

Žika je samo ena. Če hočete piti res dobro in ne predrago kavo, zahtevajte izrecno ŽIKO. Ali prejimate mesečnik „ŽIKA“?



Kopač & Stele, d. z. o. z., Ljubljana, Celovška c. 14

priloga: voščene sveče za oltarje, sveče za pogrebe, sveče (parafinske) za hišno rabo, voščene zvitke, svečice za božična drevesa. Nagrobne lučke itd. po zmernih cenah. — Kupuje čebelni vosk in voščene v vsaki množini po dnevni ceni.

Ako želite dobro pecivo, potem uporabljajte za prireditve istega

Dr. OETKER-jev
pečilni prašek in
Dr. OETKER-jev
vanilni sladkor

Kako prirediš
Dr. Oetkerjev
šartilj?

Zmešaj 14 dkg surovega masla s 3 rumenjaki, dodaj 1 zavoj Dr. Oetkerjeve zmesi za šartilj, 1/4 mleka in čvrst sneg 3 beljakov. Testo naj gosto teče z žlice. Peci ga v dobro nameščenem modlu pri srednji vročini!

ČERNJEI I GRÜN

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

NOVI SAD
KRALJA ALEKSANDRA BR. 14

TELEFON: 22-42, 24-86, 25-62
TELEGRAMI: ČERNJEI NOVI SAD
BANKOVNI RAČUN KOD:
OPŠTE JUGOSLAVENSKO DRUŠTVO A. D.
POŠTANSKI ČEK. RAČUN BEOGRAD BR. 51.643



CIKORIJA

MARIBORSKA
MEHANIČNA
TKALNICA
IN APRETURA

DOCTOR IN DRUG

SE PRIPOROČA
CENE KONKURENCNE



DEŽNIKI
L. MIKUŠ

LJUBLJANA, MESTNI TRG ŠTEV. 15

NA MALO NA VELIKO
TELEFON 22-82 USTANOVLJENO 1839



Hubertus

Zadruga stremi za tem, da postrže svojim članom z dobrim, cenanim in domačim blagom. Zato priporočamo vsem članicam, naj kupujejo

HUBERTUS-OVO MILO

celjske milarne z zgoraj razvidno zaščitno znamko. Vsaka gospodinja naj se prepriča, da je milo enakovredno drugemu, četudi dražjemu blagu.

Cena navadnemu milu Din 5'50, kos 1/2 kg, terpentinovemu pa Din 6'50.



ŠMOL-
pasta
pristna terpentinska
krema za čevlje

AEROXON
medeni muholovec
z žebličkom



Tako izgleda zavitek odličnega, res domačega izdelka

Dr. PIRČEVE SLADNE KAVE



Članice! Z Dr. Pirčevno sladno kavo pripravite za Vašo družino prav izorno, okusno in zdravo kavo. Otrsite se predsodka, da je dobro le blago s tujimi imeni! Bodite prepričani, da izdelujejo domača podjetja blago, ki nadkriljuje tuje izdelke. Članice, ne pozabite pri naročilu vpisati Dr. Pirčeve sladne kave.



Bolni na želodec, ledvicah, črevesju in na srečo dosežejo izredne uspehe pri svojem zdravju, če redno in dosledno pijejo

RADENSKO ZDRAVILNO VODO

Uživanje te vode priporočamo tudi zdravim ljudem, ker jih osvežuje, istočasno pa tudi pospešuje izločevanje strupenih sestavin iz telesa.

Zdravilišče Slatina-Radenci

zdravi boleznj srca, živeev, ledvic in presnove.
Otvorjeno je od maja do oktobra.

Cenjene gospodinjne zahtevajte

KIS

za vlaganje kumar in sočivja najfinejši vinski in naravni kis katerega izdeluje ter za njegovo jakost in kakovost jamči:

TOVARNA KISA: BRATA PEČNIK
d. z. o. z.

Ježica pri Ljubljani Telefon: Ježica št. 6

ČEVLJI S ČRKO
ROČNEGA IZDELKA,
ZAJAMČENO DOBRO
IN IZ PRVOVRSTNEGA
USNJA IZDELANO OD TT.

ALOJZIJA BERTONČIJA

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



SARGOV

KALODONT

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

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

Prodajalne: Ljubljana: { Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 2248
Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 2641
Maribor: { Koroški kol., Frankopanska cesta 34, telefon št. 2061.
Glavni kol., Aleksandrova cesta 49, telefon št. 2825

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 8

veljaven od 21. avgusta 1933.

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	3'—
„ Og	„	3'—
„ št. 2	„	2'80
„ št. 5	„	2'60
„ ajdova	„	5'50
„ ržena	„	3'—
„ koruzna	„	1'30
„ koruzna bela	„	2'—
„ krmilna	„	1'—
Zdrob, pšenični	„	3'50
„ koruzni	„	2'25
„ ržena	„	3'—
Otrobi, pšenični drobnj	„	—80
„ pšenični debeli	„	1'10
„ koruzni	„	—80
Drobtine	„	6'—

ZRNJE

Riž, Carolina	kg	11'—
„ „ Ia	„	9'—
„ „ Ia	„	6'—
Koruza, debela, sušena	„	1'20
„ „ drobna	„	1'75
Kaša	„	3'50
Ješprenj	„	4'—
Ješprenček	„	8'—
Fižol, cipro	„	—
„ prepelničar	„	3'—
„ ribenčan	„	—
Leča, debela Ia	„	12'—
„ „ Ia	„	6'—
Grah, zelen	„	13'—
Piča za kure	„	2'—
„ „ „ Promiul	„	10'—
Ptičja hrana	„	7'—

SLADKOR

Sladkor v kockah	kg	15'50
„ sipa drobna	„	13'75
„ sipa debela	„	13'85
„ v prahu	„	16'—
Bonboni	„	26'—
„ polnjeni Ia	„	40'—
„ polnjeni Ia	„	30'—
Kandis	„	23'—
Margo slad	„	44'—
Bonbonijera	„	48'—
Šumeča limonada	kom.	1'—

TESTENINE

Makaroni jajčni v kartonih kg	10'50
Špageti jajčni v kartonih „	10'50
Makaroni, jajčni	9'50
„ „ domači	7'—
Polži, jajčni	9'—
„ „ domači	7'—
Rezanci, domači, široki	7'—
Špageti, domači	7'—
Fidelini, domači	7'—
Krpice, domače	7'—
Zvezdice, domače	7'—
Fidelini, E. B.	21'—
Rezanci, E. B.	19'—
Krpice, E. B.	21'—
Jajnine	17'—

SOL

Sol, fina	kg	8'—
„ morska	„	2'75
„ namizna	„	3'50

KAVA

Kava, Perl	kg	74'—
„ Portorico	„	74'—
„ surova Ia	„	60'—

Kava, surova Ia	kg	48'—
„ žgana	„	68'—
„ žgana »Special«	„	80'—
„ žgana Rio	„	58'—
„ Hag vel.	„	27'—
„ Hag mali	„	14'—

KAVNE PRIMESI

Kava, sladna Dr. Pirčeva kg	12'—	
„ Kneipp	13'—	
„ žitna	8'—	
„ ržena »Projac«	12'—	
„ „ Žika	14'—	
„ figova	22'—	
„ Enrilo	20'—	
„ Enrilo	16'—	
„ redilna	20'—	
Cikorija, Franck	kg	16'—
„ kolinska	„	16'—
„ Favorit	„	16'—

MAST

Mast	kg	17'—
Mast v dozah po 5 kg	doza	90'—
Ceres, bel, rumen	kg	24'—
Čajno maslo Ia	„	36'—
„ „ Ia	„	30'—
Kuhano maslo	„	28'—
Zaseka, domača	„	16'—

MESNI IZDELKI

Slanina, soljena	kg	18'—
„ „ tirolska	„	20'—

Slanina, krušna kg 16—	Med, cvetlični 18—	Brusnice kg 24—
" »hamburška« 20—	" » vel. kozarec " 30—	Marmelada, marelična 34—
" » prekajena, debela " 20—	" » mali kozarec " 12—	" » marelična doza à 1 kg 32—
" » papricirana 17—	" » vel. lonček " 7—	Ovomaltine velika doza 56—
Salame, ogrske 58—	Med, cvetlični, sred. lonček 3:75	" » srednja " 32—
" » milanske 58—	" » mali lonček " 1:75	" » mala " 16—
" » toristovska " 58—	Sir, Chalet Ia kom. 3—	Citronat kg 100—
" » domače Ia " —	" » Iia " 1:50	Kapri " 40—
" » domače Iia " —	" » trapistovski kg 19—	Soda bicarbonat " 12—
" » krakovske " 25—	" » Ia " 25—	Kruh, črn in bel struca 2—
" » letne " 20—	" » »Parmezan« kg 90—	Kvas kg 28—
" » navadne " 10—	Kvargelni kom. —50	Jajca, dnevna cena kom. —60
" » tirolske " 22—	Maggi, velike stekl. 28:50	
" » »Mortadela« 30—	" » srednje " 17—	
" » posebne " 20—	" » male " 11—	
" » jetrne " —	" » na drobno dkg 1:50	
" » pariške " 20—	" » juha gobova zav. —	
" » jezikovne " —	" » grahova " —	
Safalade kom. 2—	Juhan, velike stekl. 12—	
Hrenovke 2—	" » male " 6—	
Klobase, kranjske 4—	" » na drobno dkg 1—	
" » suhe " 4—	Koeke za juho »Graf« kom. 1—	
Meso, prekajeno vratina, kg 18—	" » »Maggi« 1:25	
Kare brez kože 20—	Guljaš, ekstrakt zav. 4—	
Kare s kožo " 18—	Goščica (zenf) koz. 9—	
Šunke, dalm., v narezu " —	Goščica kg 20—	
" » cele " —	Keksi v zavitkih zav. 6—	
" » s kožo in brez kože " 24—	" » » à 1 kg kg 20—	
" » kuh. v narezu " 45—	" » na vago " 20—	
" » praške dnev. cena " —	" » v aeroplanih kom. 24—	
" » zvite " 21—	" » » » » dozah doza 24—	
Reberca brez kože 16—	Otroški piškoti zav. 15—	
Carsko meso 15—	Napolitanke, dolge kom. 1—	
Prsni vršci 15—	" » " » zav. 15—	
Plečeta, cela 19—	Dezert šnite " 2—	
Krače 10—	Oblati zav. 15—	
Jezički, goveji " 26—	Guljaš, goveji doza 8—	
" » svinjski " 20—	Jetrna pasteta " 5—	
Repji, svinjski " 10—	Sardelna pasteta " 6—	
Svinjski parklji " 5—	Čaj v dozah vel. d. 26—	
Svinjske glave brez kosti " 10—	" » " » m. d. 14—	
Tlačenka " —	Čaj v zavitkih zav. 3:50	
Oevirki, domači " 3—	" » " » " 6:50	
	" » " » " 7:50	
	" » " » " 14—	
	Brazilski Mate čaj 3:50	
	Čaj na vago kg 96—	
	Kakao Ia 48—	
	" » Iia " 38—	
	Čokolada à 1/4 kg tabl. 10—	
	" » à 1/10 " 4:50	
	" » à 1/20 " 2:50	
	" » z lešniki 1/2 kg " 29—	
	" » " 1/3 " " 20—	
	" » " 1/5 " " 12—	
	" » " 1/24 " " 2:50	
	" » mlečna 1/31 kg " 5:50	
	" » " 1/7 " " 11—	
	Paradižniki 1/4 kg Seedep doza 5:50	
	" » 1/2 " " 13—	
	Marmelada Iia kg 20—	
	" » jabolčna doza à " 22—	

DELIKATESE

Sardine kom. 2—	1/3 kg škat. 12—
" » velike 1/4 kg 7—	" » srednje 1/6 kg 6—
" » male 1/10 kg 3:50	Sard. obr. s kaperi, velika " 8—
" » mala " 4:50	Sardele, v slani vodi kg 12—
" » očiščene kom. —50	Tunina škat. 16—
Slaniki kom. —	Rusi —
Polenovka, suha kg 20—	Med, ajdov " —

TEKOCINE	POTREBŠČINE ZA PERILO	Vrvice za čevlje, črne, kratkepar 1:25
Kis za vlaganje l 3—	Milo, Benzit kos 5—	" » " » rjave, kratke " 1—
" » vinski 6% 4:50	Zlatorog, navadno kg 11:50	" » " » " » dolge " 1:50
" » navadni 6% 3—	" » terpent. " 13:50	Vežalke, usnjene 2—
Olje, namizno 14—	Hubertus, sivo 9:50	Olje za namazanje podplatovstekl. 8—
" » italijansko " 18—	" » navadno " 11—	
" » bučno 13—	" » terpent. " 13—	
" » olivno 16—	Schicht, navadno " 12:50	
Brandy 0-35 l stekl. 30—	" » terpent. " 14:50	
" » 7/10 l 50—	Merima 12—	
Rum, Iia à 1/2 l 18—	Sunlight kom. 2—	
" » la à 1/2 l 32—	Soda za pranje kg 1:75	
" » la à 1 l 55—	Lug 4—	
Žganje, borovničar à 1/2 l " 22—	Plavilo v kockah zav. 2:50	
" » hruševac à 1/2 l " 18—	Plavilni papir 1:50	
" » tropinovec à 1/2 l " 18—	Boraks 2:50	
" » brinjevec à 1/2 l " 18—	" » carski škatl. 5:75	
" » slivovka à 1/2 l " 18—	Škrob rižev 5—	
" » marelično à 1/2 l " 18—	" » " » zav. 1:50	
Florijan grenki ali sladki l 36—	Henko soda 3—	
Vino Vermut 24—	Ženska hvala 2:50	
" » belo, štajersko " 8—	>Tric soda 3—	
" » " » " 9, 10—	>Radion« 5:50	
" » cviček 8—	>Persile« 6—	
" » dalmatinsko, belo " 6—	>Lux« 4:50	
" » Opolo 6—	Vrvi za perilo, velike kom. 20— do 40—	
Prošek 18—	" » " » male " 8— " 15—	
Francosko žganje vel. stekl. 52—	" » " » " 16— " 19—	
" » " » sred. " 26—		
" » " » mala " 10—	TOALETNO MILO	
Rum, esenca stekl. 8—	Elida Favorit kom. 8—	
Malinovec à 1/2 l 15—	" » kopalno 12—	
Malinovec na vago kg 19—	" » Ideal 15—	
Rogaška voda à 1 1/2 l stekl. 7—	Tosca 4—	
Rogaški Donati à 1 l 5—	Dolly 5—	
Radenska voda 1 1/2 l 7—	Lavendel 8—	
Sisačka voda 1 1/2 l 7—	Apollo 7:50	
Grenka voda Fr. Jožefova " 12—	Speick 10—	
" » Palma " 10—	Glycerin 9—	
Medica l —	Mandeljnovo 6—	
Mošt, sadni —	Olivia, mala 4—	
Chabeso stekl. 2—	" » velika 7:50	
Panonski biser 32—	Otroško 8—	
	Marija 10—	
	Karbol 4—	
	Za roke 4:50	
	" » britje II 3—	
	" » I 8—	
DIŠAVE	POTREBŠČINE ZA ČEVLJE	
Poper, cel in zmlet zav. 3—	Krema, črna vel. škatl. 12—	
Cimet, " " " 3—	" » " » sred. " 7—	
Klinčki (žbice) 2:50	" » " » mala " 5—	
Piment, cel in mlet. 2:50	" » rjava škatl. 5—	
Lavorjevo zrnje (lorber) 1—	" » rumena 5—	
" » listje 1—	" » bela 5—	
Janež 2:50	Albion, bela stekl. 6—	
Kumna 2:50	" » siva 6—	
Muškatovi orehi kom. —50	Mast za čevlje škatl. 4—	
Muškatov evet zav. 3—	Krtače za blato kom. 4—	
Repa, kislja —75	" » za mazanje 1:50	
Krompir, novi, dnevna c. " —75	" » za svetljenje " 12—	
Kostanj, domači 60—	Kamilce 20—	
Pinjoli 60—		
Kumarce meš. z gobicami koz. " —		
" » kisle, velike " —		

DRUGE POTREBŠČINE	KURIVO
Kalodont tuba 6:50	Drva, bukova, cela Po dnevnih cen
Chlorodont 6:50	" » žagana " 4:50
Doromad 6:50	" » mehka v kolob. kom. 4:50
Odol vel. stekl. 65—	Premog, trb., kosovec
" » " » sred. " 35—	Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.
" » " » mala " 22—	Vsaki petek sveže morske ribe!
Ustna voda stekl. 20—	Velika izbira manufakture, perila, nogavic, rokavic, galanterijskega blaga, dežnikov, klobukov in preprog.
Parfem 16—	Mesoreznice 50—
Kolonska voda mala stekl. 12—	Zlice, navadne 3—
" » " » vel. " 24—	
Esene za kolonsko vodo stekl. 16—	
Krema za kožo tuba 12—	
Vazelin, Elida škatl. 6—	
Puder, Elida 10—	
Krtače za zobe, velike kom. 12—	
" » " » male " 8—	
" » " » roke " 2:50	
" » " » obleke " 16—	
" » " » ribanje " 5—	
" » " » parkete " 27—	
Omela bombažna (pavola) " 36—	
Impregnacija za bombažna omela kg 70—	
Omela za parkete kom. 24—	
" » mala " 12—	
Metle, velike 10—	
" » male " 6:50	
Metlice, otroške 5—	
" » za obleko " 6—	
" » za posodo 1:25	
Čistilo za parkete vel. tuba 24—	
" » " » mala " 13—	
Sidol tuba 5:50	
Svitol 4:80	
Vim kom. 2:50	
Hobby prašek 6—	
Omiol 2:50	
Pesek za email posodo zav. 1—	
" » " » " » s prep. " 1:50	
" » " » " » " 2—	
" » " » " » " 3:25	
Peščeno milo za roke " 4:50	
Prašek za srebro in zlato " 3:25	
Smirkovo platno pola 1:50	
Tepači, veliki kom. 18—	
" » srednji " 13—	
" » mali " 8—	
Olje za šivalne stroje stekl. 4—	
Platnene vrečice, male kom. 8—	
" » " » srednje " 12—	
" » " » velike " 15—	
Morska trava kg 4:50	
Hranilniki kom. 40—	

Najsolidnejše
DEŽNIKE
in
NOGAVICE
dobavlja tovarna
VIDMAR
Ljubljana, Pred Škofijo 19

Podružnice v Ljubljani, Zagrebu in Beogradu

Jugočeska d. d. Kranj

UNION
čokolada
bonboni
karameli

Izdeluje v lastni tkalnici, barvarni in tiskarni prvovrstno bombažno in svileno blago.
Kupujte samo domače izdelke!
Podpirajte domačo delavnost!

ODSLEI: SOLNCE PO NAROČILU!

Beljenje na trati brez solnca? Ni mogoče! Samo solnce beli perilo s pomočjo kisika. V kotlu kjer je Radion je vedno solnce! Radion pere in beli perilo sam — na milijone kisikovih mehurčkov opravi previdno to delo — oni spravijo čistilno peno mila sami skozi najdrobnejše gube. V najkrajšem času je perilo čisto in belo ko sneg.

Schichtov RADION DELUJE V KOTLU KAKOR SOLNCE NA TRATI

R.1.4-33

»SIDOL«
priznано najboljšo sredstvo za čiščenje in poliranje vseh kovin

MED CVETLIČNI
lentošnji pridelek, najboljšo kakovosti, ki krepi srce in živce, dobiš

V NAŠI ZADRUGI

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

KEKSI VAFELJNI BISKVITI
najboljši pri TOVARNA KEKSOV IN VAFELINOV

B. PAUER
družba z o. z. LJUBLJANA

Zadružni krojač

LUDVIG LOGAR
LJUBLJANA, DALMATINOVA UL. 11 (vis-a-vis hotela Štrukelj)

vljudno obvešča vse člane Nab. zadruga uslužbencev drž. železnic, da izdelujem po najmodernejših krojih in fazonah obleke po ceni od 225 Din dalje ter se vljudno priporoča.

Plačilo na obroke na podlagi od zadruga izdanih nakaznic.