

ZADRUGAR

G L A S I L O
N A B A V L J A L N E
Z A D R U G E
U S L U Ž B E N C E V
D R Ž A V N I H
Ž E L E Z N I C

V

L J U B L J A N I
L E T O ° X I V

12

V S E B I N A

O ZADRUŽNIŠTVU V NOVEM MESTU / ČESKOSLOVAŠKA /
DRŽAVNI USLUŽBENCI / ZADOLŽITEV ŽELEZNIŠKIH USLUŽ-
BENCEV IN DELAVCEV / NAŠE OGNJIŠČE: POMEN IN NEGA
LEPE POSODE — ALI NAJ SE OTROCI UČIJO KUHATI? —
NOVOLETNI DOBRI SKLEPI / PREHRANA: KUHARSKI ZA-
PISI — KAKO NAPRAVIMO LEP IN VISOK KRUH / LEPO-
SLOVJE: V SVITU RIBIŠKE LUČI — MILENKIN SVETI VEČER
— BODIMO IZBIRČNI V KNJIGAH / ZADRUŽNI VESTNIK —
GOSPODARSKI IN TRŽNI PREGLED — IZ UPRAVE

Oglejte si

izbiro blaga v naših manufakturnih
prodajalnah v Ljubljani in Mariboru

Na zalogi:

Moško in damsko blago

Klobuki

Dežniki

Hubertus plašči

Pumparice

Steklenina

Porcelan

Damsko, moško in otroško perilo

Razni galanterijski predmeti

Pletenine vseh vrst

Volna za pletenje v raznih barvah

Belo blago

Termos steklenice

Nahrbtniki, aktovke

Okraski za božično drevesce

Preproge in linoleji vseh vrst

Pastirčki za jaslice

Otroške igrače

Zavese vseh vrst

Čevlji, copate

Razne svile

Flanelaste rjuhe

Prešite odeje

Itd. itd.

Z A D R U G A R

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

Št. 12

Ljubljana, 20. decembra 1938

Leto XIV

Ferdinand Meršol:

O združništvu v Novem mestu

V naslednjem hočem podati nekaj misli h gibanju in smerem dela združništva drž. uslužbencev v Novem mestu v letu 1938, ter k načrtom in izgledom naših zadrug za leto 1939.¹

Naš Združni koledar za leto 1938. je prinesel v članku izpod peresa znanega združnega delavca g. Ljudevita Koželja sliko razvoja in stanja združništva državnih uslužbencev v Novem mestu do leta 1938. V zvezi s tem bi na željo, izraženo od strani mnogih zadrugarjev, rad otel pozabljanju ime enega naših najboljših delavcev na združnem polju, ime ustanovitelja in desetletnega predsednika upravnega odbora Stavbene in Kreditne zadruge v Novem mestu, sodnega višjega svetnika Jakoba Luznarja. G. Luznar, ki živi sedaj v pokoju kot pionir naprednejšega gospodarstva na Ovčjem polju, je ob rojstvu zadruge in dolgo dobo desetih let njenega obstoja stavil nesebično v navedene zadruge vse svoje pravno znanje in gospodarsko sposobnost, katerih danes v združništvu ni možno pogrěšati brez škode za združno poslovanje. Stavbena zadruka je pod njegovim vodstvom dosegla ogromen razmah in večino vsega, na kar je danes lahko ponosna. Nova uprava s predsednikom g. Osolnikom Josipom na čelu je odstopivšemu predsedniku g. Luznarju v znak priznanja njegovemu nesebičnemu in uspešnemu delu poklonila umetniško izdelano plaketo.

Naša Kreditna zadruka je napredovala tudi v letu 1938. V zvezi z naraščajočo draginjo večine življenjskih potrebščin in zaradi čim dalje težjega gospodarskega stanja najširših krogov državnih uslužbencev čakajo to zadruko še velike naloge. Omenjam le dve najvažnejši. Prva naloga je, pribaviti zadostna denarna sredstva, da bo možno zadovoljiti vse želje po posojilih vseh onih članov, ki nudijo zadostno varnost in ki so pri nas v veliki večini. Pravilo mora namreč postati, da posoja denar potrebnim le Kreditna zadruka in nikakor ne Nabavljalna zadruka, ki se po svojih pravilih in zahtevah našega Saveza ne more baviti s kreditiranjem na daljše roke. Druga naloga, ki

¹ Ta članek je bil namenjen za Združni koledar 1939, kjer radi pomanjkanja prostora ni mogel biti objavljen. Op. uredn.

čaka nujne rešitve tudi že v najbližji bodočnosti, je preusmeritev naše Kreditne zadruga v duhu socialnih načel, poudarjenih v novem zakonu o gospodarskih zadrugah iz leta 1937. V ta namen bo potrebno čim prej — ker se je doslej že izgubilo toliko časa — slediti vzgledom drugih naših najboljših kreditnih zadrug, kakor na primer one v Mariboru in drugod, ki so že pred leti smatrale, da pobiranje obresti v višini 8% od gospodarsko šibkih članov, držav. uslužbencev, ni povsem v skladu ne z združnim duhom in ne s socialnim čutom, ter so vsled tega že pred leti znižale obrestno mero od do tedaj običajnih 8% na 6%. Obrestna mera 8% je visoka za današnje prilike državnih uslužbencev. Uverjen sem, da bo naša Kreditna zadruga obe omenjeni nalogi izvršila že v letu 1939.

Tukajšnja Nabavljalna zadruga drž. uslužbencev je začela poslovati 18. aprila 1921. leta in je njeno članstvo od števila 81 ob ustanovitvi poraslo do konca leta 1921 na 192. Od konca leta 1921 do konca 1937 se je število članstva dvignilo od 192 na 225, tedaj v razdobju dolgih 16 let za letno povprečno po 2 člana. V tem oziru podaja statistika naravnost neverjeten primer zastoja v razvoju. Tudi blagovni promet, ki se je v zadnjih letih do konca leta 1937 dvigal, je beležil v posameznih prejšnjih letih že mnogo večji razmah nego v zadnjih petih letih. O tem nam govori statistika naše Nabavljalne nad vsak dvom jasno. Zadržni dom, v katerega se je naša Nabavljalna zadruga vselila začetkom leta 1929, je postajal v zadnjih letih čimdalje bolj razdrapan zunaj in potreben popravit znotraj, tako da je vsak pravi zadržigar šel že s težkim srcem mimo. Nove člane, ki so vstopili po dveh občnih zborih spomladi leta 1938 v upravo Nabavljalne zadruga, je zato čakalo na vseh straneh obilo dela. Poprijeli so se ga z vso potrebno energijo in že tekom poletja 1938 izvedli obnovo zunanje fasade stavbe in vsa neodložljiva popravila v notranjosti. Četudi so tozadevni stroški dosegli precejšnjo višino, je vendar vsa stavba mnogo več na vrednosti pridobila, nego so znašali vsi ti stroški. Tako je sedaj dom Nabavljalne zadruga v ponos vseh zadržigarjev. Nova uprava je posvetila vso pozornost tudi združni trgovini. Število članstva se je v letu 1938 od aprila do začetka oktobra dvignilo za 20 in naraslo od 225 na 245, tedaj v prav kratkem razdobju za desetletni stari povprečnik. Vrednost prodanega blaga je v letu 1938 do konca julija narasla že za 19'2% ter še stalno raste obenem s količino prodanega blaga. Vsled smotrnega dela se je režija znižala zelo znatno, in sicer od 8'4% na 6'9%, ne da bi to znižanje šlo na račun plač združnih uslužbencev ali podražitve cen blagu. Upošteva je statistične podatke za leto 1937 bi s tem stopila naša Nabavljalna glede na nizko režijo v krog prvih šestih zadrug naše banovine. Prodajale so se mnoge vrste blaga dražje nego v prejš-

njih letih, ker so šle cene v trgovini na debelo znatno navzgor, vendar so se vse vrste blaga na splošno prodajale razmeroma ceneje nego v letih 1936 in 1937. Kosmati dobiček v odstotkih izračunan je bil namreč znatno nižji v letu 1938 nego pred tem. Povečala so se tudi znatno lastna sredstva zadruge. Gospodarsko stanje zadruge je vkljub še iz prejšnjega leta prevzetim znatnim obveznostim tako trdno in sigurno, da zremo lahko vsi zadrugarji s polnim zaupanjem v bodočnost.

Uprava se je trudila tudi sicer, da preskrbi svojim članom ugodnosti pri nakupih blaga, ki ga sama ne prodaja. Tako je uredila ugodno nakupovanje manufakture in se to poslovanje razvija čimdalje bolj povoljno v korist vseh članov kupcev, izposlovala je znaten popust pri nabavi kruha in v zadnjem času zelo znatne ugodnosti pri nabavi zdravil v lekarnah.

Na podlagi revizije, izvršene nenadno konec meseca julija 1938, je zato izrekel Savez naših zadrug upravi zadruge pohvalno priznanje za uspehe, dosežene v letu 1938.

V navedenem smislu se bo delo nadaljevalo tudi v letu 1939. Vedno in vedno pa moramo poudarjati, da se bodo dali doseči še večji uspehi, če bo vse članstvo strnjeno krilo vse svoje potrebščine v zadrugi trgovini, glede blaga, ki ga ta ne prodaja, pa pri tvrdkah, ki so že doslej priznale posebne ugodnosti članom. Ko bodo te tvrdke videle gospodarsko silo naših strnjenih vrst, bodo priznale še večje popuste in ponudile se bodo tudi nove tvrdke.

Trgovina naše Nabavljalne se stalno izboljšuje in izpopolnjuje. Zavest pretežne večine članstva raste. Vendar je nujno potrebno še nadalje razvijati in poglobljati zadrugi zavest med vsemi člani in ostalimi državnimi uslužbenci in upokojenci. V ta namen je nujno potrebno, da vsi poznamo načela naših nabavljalnih zadrug in njihov cilj. Temeljno načelo je prevzeto od ročdelske konsumne zadruge, osnovane kot prve vseh takih zadrug leta 1844 v Rochdalu na Angleškem ter se glasi, da morajo biti cene vseh vrst blaga v zadrugi trgovini iste kakor v svobodni trgovini. To načelo je posledica priznanega dejstva, da se prihranki od nekoliko par ali dinarjev pri posameznem nakupu blaga mnogo manj poznajo in da gospodarstvu posameznika mnogo manj koristijo, nego če se ti posamezni neznatni in malenkostni prihranki združijo v skupno večjo vsoto in izplačajo v celoti v obliki 6 do 8% pa tudi višjega ristorna. Ristorno 8% pomeni namreč gospodarsko vzeto, da zadrugar po vsakem poslovnem letu eno celo mesečno nabavko vseh normalnih potrebščin plača z ristornom, to je, da dobi vse potrebno blago za en mesec zastonj. Kakor hitro bo za to naša Nabavljalna zadruga dosledno usvojila ročdelsko temeljno načelo, bo takoj postal dosegljiv mnogo večji ristorno

od dosedanjega. Vsak razumen zadrugar že sedaj ve, da je nemogoče loviti z eno roko istočasno dva zajca, ki tečeta k temu še vsak v nasprotno smer, namreč nižje cene od cen pri trgovcih in višji ristorno. Nižje cene nasprotujejo ristornu, ristorno pa zopet nižjim cenam. To mora že vsakdo razumeti. Naše vodilno načelo mora zato biti: *normalne tržne cene in znaten ristorno*. Znak posebne — a k sreči že redke — nerazsodnosti je kritiziranje okolnosti, da se upoštevajo pri določanju cen blaga obveze trgovine do izplačila ristorna. Kakor doslej vsa leta, tako bo tudi za naprej ostalo, da kupci plačajo trgovcu tudi svoj prispevek k njegovemu dobičku. Pri zadrukah se pa ta dobiček povrne po ugodno zaključenem poslovnem letu zopet kupcu—zadrugarju v obliki ristorna. Če se povišajo cene blaga v trgovini na debelo in se mora zato blago dražje kupovati, se morajo naravno povišati tudi cene v trgovini pri prodaji na drobno. Uprava zadruga pa mora že v lastnem interesu, ako hoče dvigniti, oziroma vsaj zdržati na isti višini promet, paziti na to, da cen blaga ne dvigne preko najnujnejše potrebne višine. Pri takih neizogibnih podražitvah blaga je zato, zlasti še, ker cene niso višje nego pri trgovcih, vsako kritiziranje povišanja cen blaga ali posebno še dela uslužbencev zadružne trgovine neosnovano in gre neupravičeno na naslov onih, ki nimajo na gibanje cen v veletrgovini prav nobenega vpliva. Upoštevati je treba, da uslužbenci zadružne trgovine vršijo svojo dolžnost vestno in skrbno kot pravi sotrudniki vseh nas zadrugarjev.

Vpliv na cene v veletrgovini je čimdalje nujnejša potreba vsega zadružništva. Slediti moramo vzgledu zadružnih zvez na Švedskem, v Angliji in drugod ter postaviti lastne tvornice, ki nam bodo dobavljale cenejše izdelke. Naš Savez si je v tem oziru začrtal povsem pravilne smernice dela. Postaviti hoče za izdelovanje nekaterih vrst blaga lastne tvornice, za kar pa potrebuje denarja. Nujno potrebno je za to, da članice Saveza, med njimi tudi naša Nabavljalna, čimprej vrnejo Savezu dolg, ki jim služi kot obratna glavnic. Moramo zato čimprej preiti od kreditnega gospodarstva h gotovinskemu. Novi združni zakon in novi osnutek zadružnih pravil predvidevata tozadevno že določena in obvezna pravila. Kakor smo tudi proti obremenjevanju zadrugarjev z novimi dajatvami, se bomo morali vendar ukloniti zahtevi Saveza, da vpeljemo prispevke za garantne vloge, od česar bodo imeli člani velike koristi. Za gotovino se kupi namreč v trgovini na debelo vedno ceneje in bolje. Članom, ki imajo garantno vlogo plačano v celoti, se zamore v stiski dovoliti daljši odlog plačil. Ob smrti ali preselitvi ni treba plačati nobenega dolga, temveč se obračuna dolg z garantno vlogo in dobi še morebitni presežek izplačan. Naloga uprave bo, da uredi vplačevanje garantnih vlog v tako maleni iznosu, da ne bo pomenilo kake občutne obremenitve. Za člane, ki ku-

pujejo blago za gotovino, pa vplačila za garantne vloge ne bodo obvezna in bodo oni imeli šele tedaj prave koristi od svojih takojšnjih vplačil.

Ko bo naša Nabavljalna zadruga usvojila v celoti načelo ročdel-ske zadruge in bo urejeno vplačevanje garantnih vlog, bo šel razvoj krepko navzgor v korist vseh zadrugarjev. Okrepila se bo pa tudi osnovna misel zadružništva, ki stremi za tem, da se izloči vsa brezob-zirna borba med posamezniki (trgovci, posredniki, tovarnarji i. dr.) narodi in državami, ter da se zasigura človeštvu tako potrební mir na zemlji. Pomen in vrednost mirovnega stremljenja smo znali ceniti menda vsi ob kritičnih dnevih konec septembra 1938, ko je po vsem videzu visel svetovni mir že na nitki.

Ko delamo bilanco dela naše Nabavljalne zadruge v letu 1938., se moramo spomniti tudi naših umrlih tovarišev-zadrugarjev, ki so do nedavnega časa stali v vrsti z nami pri gradnji naše Nabavljalne zadruge.

So to: Miroslav Jazbec, nadučitelj v pok., Grudnik Rado, nadučitelj, Moravec Peter, orož. narednik v pok. in Lakner Antonija, vdova po sodnem nadoficijalu v p. Ohranimo jih vsi v častnem spo-minu.

Z zagotovitom, da bo uprava tudi v letu 1939 imela vedno in po-vsod pred očmi interese zadruge in vseh njenih članov, da bo svoje cilje dosegla v tem večji meri, čim več bo članov in čim večji bo pro-met, priporočam vsem:

Širite v korist Vas samih zadružno misel med vsemi Vašimi sta-novskimi tovariši z vso vnemo, kakor ste to delali v letu 1938, še bolj pa v letu 1939., ki naj bo blagoslovljeno za vse zavedne zadrugarje!

Češkoslovaška

Grešili bi proti zadružni zavesti in zadružni solidarnosti, pa tudi proti čutu, če se ne bi spomnili nesreče, ki je pred nedavnim zadela bratsko našo Češkoslovaško in njeno zadružništvo, nesreče, ki je zadela državo, ki je položila na oltar miru tolikšne žrtve, ki jih zgodovina še nikoli ni zahtevala od nobenega drugega naroda.

Na zavidni višini je bilo zadružništvo na Češkoslovaškem in njeni organizaciji. Tako češka kot nemška sta bili vzgled, kako se s skupnim delom izvajajo in uresničujejo načela zadružnega pokreta: po-mirjenje narodov, svoboda in pravičnost.

Konec meseca septembra tega leta bi moral zasedati v Pragi cen-tralni izvršilni odbor Mednarodne zadružne zveze, ali dogodki, ki so si sledili z bliskovito naglico, so preprečili, da bi se zbralo vrhovno

zadružno vodstvo v sredini države, ki je bila tako težko ogrožena in končno prisiljena, da se je žrtvovala. Mir je bil ohranjen, a zadružniki in narod so krvaveli. Vojteh Fišer, bivši tajnik Češkoslovaške zadružne zveze, piše, da so zadružniki Češkoslovaške sedaj v tako težkem položaju, da ga sploh ni možno niti približno popisati. Nemški zadružniki so na en mah izgubili vsa svoja podjetja in krasne svoje organizacije, češko zadružno gibanje pa je bilo prav tako zelo težko prizadeto in oškodovano. Radi popolnega razpusta vseh nemških konsumnih in proizvodjalnih zadrug je na tisoče njihovih uslužbencev nenadoma na cesti brez dela in zaslužka in desetstiči družinskih članov nimajo strehe in prenočišča. Veliko zadružnikov je moralo bežati, zgubili so svoje premoženje in so v najhujši bedi. Obup, ki je prevzel zadružnike na Češkoslovaškem, je razviden tudi iz pisma, ki ga je pisal naš stari znanec in priznani zadružni delavec g. Emil Lustig Mednarodni zadružni zvezi kot odgovor na brzojavko, v kateri je Mednarodna zadružna zveza v Londonu obema zadružnima zvezama na Češkoslovaškem izjavila globoko svoje sočustvovanje z usodo, ki je zadel njihov pokret in državo, ki se je sama žrtvovala. Pismo, iz katerega veje bridko razočaranje nad državami, katerim je češkoslovaški narod neomejeno zaupal in ki so se obvezale, čuvati nedotakljivost Češkoslovaške republike, pravi med drugim:

„Čutimo se zapuščene in izdane od vseh onih, ki so doslej tako visoko cenili ideale in moralno pot, po kateri je hodila Češkoslovaška skozi 20 let. Zagrenjenost naroda je tako velika, da jo je nemogoče popisati z besedami.“

Ob nesreči, ki jih je zadela, tudi mi globoko sočuvstvujemo z našimi prijatelji zadružniki na Češkoslovaškem in občudujemo mirno dostojanstvo, ki so ga kazali v tragični borbi in ob nesreči, ki je zadela nje in državo.

Ideja solidarnosti in vzajemne pomoči, ki je osnova in podlaga vsakega zadružnega pokreta, nam nalaga dolžnost, da kot dobri zadružniki kličemo na pomoč za zadružnike na Češkoslovaškem, ki so bili vedno zavedni poborniki zadružne miselnosti. Objavljamo oklic, ki ga je izdala Mednarodna zadružna zveza, čije generalni tajnik in veliki prvoboritelj g. Henry May je potoval na Češkoslovaško, da se prepriča o sili in bedi ter prouči položaj. Oklic, ki ga polaga na srce Mednarodna zadružna zveza vsem organizacijam, se glasi:

Poziv k zadružni solidarnosti.

„Napetost svetovnih dogodkov, ki je zadnje tedne vznemirjala ves svet, je kot po čudežu popustila poslednjo uro, ki je bila določena, da izbruhne v nji brezprimerna groza nove vojne. Dejstva, da je bila odstranjena mora, ki je tlačila življenje veliko milijonov ljudi, težko obremenjuje spoznanje velikanskih žrtev, ki jih je moral

doprinesti hrabri in neustrašeni narod male suverene države, ki je prelil svojo življenjsko kri, da je ohranil svetu mir.

Vsi možje in žene na vsem svetu, ki so dobre volje, ne oziraje se na narodno in versko pripadnost, dolgujejo češkoslovaškemu narodu veliko hvaležnost in najgloblje sočuvstvovanje za boli in izgube, ki jih je vzel na sebe, da služi človeštvu.

Spontano se oglašča v naših dušah glas, ki kliče, naj se učinkovito pomaga tej ogrožani in razkosani deželi, ki je prišla v silo in obupen položaj, ne da bi ga bila zakrivila. Tisoči prebivalcev iz odstopljenega ozemlja so zbežali v notranjost svoje domovine; begunci, ki iščejo pokoja, ko so nam mir odkupili s svojo žrtvijo.

Problem, pred katerim je dežela, je ogromen, da naravnost dušič v svoji teži in to velja tudi za obe združni organizaciji, ki sta, čeprav narodnostno različni, sodelovali združeni v duhu združne miselnosti. Nemški združni pokret v Češkoslovaški je danes prav za prav že razpuščen, ali med tisoči beguncev iz sudetskih pokrajin je veliko število združnikov.

Obe nacionalni združni organizaciji — češka in nemška — sta v pretekli dobi skupno složno sodelovali za blaginjo skupnosti in sta vedno velikopotezno priskočili na pomoč združnikom vseh držav, ki so bili potrebni podpore. Zato moramo sedaj tudi mi doprinesti tak dokaz združne solidarnosti, ki bo odgovarjal veličini žrtve, ki sta jo žrtvovali v interesu svetovnega miru.

Polni zaupanja apeliramo na združnike vsega sveta, da v uri velike sile pomagamo pripadnikom našega pokreta v Češkoslovaški.“

*

Zaupamo v visoko združno zavest naših članov in smo prepričani, da bodo razumeli vso težo položaja, v katerem se nahajajo združniki Češkoslovaške. Zato prosimo, da nujno priskočite na pomoč nesrečnim žrtvam - združnikom Češkoslovaške s prispevki, ki jih pošljite naši zadrugi, da jih bo preko Zveze nakazala združnikom v Češkoslovaški.

Državni uslužbenci,

njihove dolžnosti in obveze do države in dolžnosti države do njih.

Jugoslovanski Lloyd od 13. XII. t. l. piše:

„Vprašanje državnih uslužbencev je pri nas že dolgo aktualno, a v zadnjem času postaja še aktualnejše. Zaradi tega je zelo dobro, da je organ pomembne nacionalne organizacije posvetil temu vprašanju posebno pažnjo.

Naj tudi mi priobčimo njegovo mišljenje:

Živimo v stoletju, v katerem propadajo vrednote; v katerem poštenje, čast, obziri in morala niso več noben kapital. V stoletju, v katerem se prijemljivo občuti težnja, da se sprevrže red v nered, zakonito v nezakonito; v dobi, ko je vse predano zlonamerni kritiki ter ne vemo več, kaj je resnično, a kaj ni, in ko višje in največje skrivnosti niso več skrivnosti. Prav zato državni uslužbenec, ki mora vsem nepravilnostim in nerednostim kljubovati, zasluži, da se o njem spregovori beseda, da se mu posveti vsa pažnja, da bi ostal na črti „Za kralja in domovino“, „Za nacijo in njene ideale“. To tem bolj, ker je vse po načrtu ogroženo z zunaj in v notranjosti, v vseh prilikah življenja, in ker to porazno delovanje ne prizanaša niti najskrivnejšim krajem domovine, niti njenim najčastnejšim državljanom.

Državni uslužbenec kot problem ni problem od včeraj. Najverjetneje je, da je postal s postankom države in da se je do danes skozi stoletja reševal z večjo ali manjšo srečo. Tudi z zlatom se je reševal. Danes v dobi skupne države je z ozirom na svojo vlogo problem, ki ne trpi odlašanja in ki ga je treba rešiti tako, da bo omogočen korak s časom, da bomo prišli iz slabega v boljše.

Poizkusiti hočem, da prikažem, kako se ta problem rešuje v sedanjem uradniškem zakonu.

1.) „Vsa zvanja (mesta) v vseh strokah državne službe so enako dostopna vsem državljanom po rojstvu“, pravi § 2 Zakona o uradnikih. Ali naj se danes, po tolikih izkušnjah in po vsem tem, kar se godi okrog nas, s tem zadovoljimo? Tudi ljudje naše krvi so v službi razdirajočega, v mrežah tujega, a kako naj ne bi bili oni, katerih srce je izven državnega teritorija in v službi svojega...

2.) Dobro vedenje je pogoj za sprejem v državno službo, določa § 3. A v komentarju tega člena je sporno, kdo mora izdajati potrdilo o vedenju. V istem členu se zahteva tudi popolno znanje službenega jezika. Medtem čitamo v dnevnem časopisju o primerih, ki nam potrjujejo, da se tudi tu delajo izjeme. Pa tudi sami smo večkrat doživeli, da smo se z drž. uslužbencem težko porazgovorili v državnem jeziku.

3.) „Državni uslužbenec ne more biti oseba, ki nasprotuje načelom obstoječe državne oblike in načelom protipravne spremembe državnega reda“, pravi § 4. Sporno je, kako je mišljeno to nasprotovanje...

4.) „Ocenjevanje uslužbencev vršijo komisije“, pravi § 31., ki večkrat tudi ne morejo dotičnega uslužbenca oceniti ter svojo oceno odločijo na podlagi pojasnil starešine, ki mu je predpostavljen. To pomeni, da je ocenjevanje samo neka formalnost...

Pod točko 5.) govori poročevalec še o oceni:

6.) „Uslužbenec je dolžan pokoriti se zakonom ter vršiti dolžnosti vestno, marljivo in nepristransko, imajoč v vidu edino obče javne interese in izbegajoč vse, kar bi bilo na škodo poverjene mu službe“, pravi § 69..

Tu bi bilo potrebno biti še strožji in rigoroznejši, ker je nemogoče predstavljeni si državnega uslužbenca, ki se ne pokori zakonom, ki ne dela v duhu zakona, ki ni vesten, marljiv in nepristranski. Bil bi zločin, da država nagrajuje uslužbenca za delo proti njej, da ga nagrajuje ne samo, dokler je v službi, nego tudi, ko je že iz službe. Bilo bi krivično, če bi se država od-dolževala v isti meri vestnim in nevestnim uslužbencem...

7.) „Uslužbenec je dolžan varovati službeno tajnost, brez ozira, ali je v aktivni službi ali ne“, pravi § 71. Predvidene kazni za izdajanje tajnosti so zelo male, skoro da minimalne. Potrebno bi bilo ta člen razširiti tako, da kazen ustreza veličini materialne i moralne škode, storjene državi in poedincem...

Kako se to rešuje v nekaterih državah, se razvidi iz sledečega: Zabranjuje se ženitev uslužbencev važnejših strok z ženskami, ki niso nacionalne; v inozemstvo se pošiljajo samo oženjeni, da ne bi prišli pod vpliv ženà; izbirajo in pošiljajo se v inozemstvo samo preizkušeni in pravi uslužbenci; plačani so boljše kakor oni v domovini.

8.) „Uslužbenec mora v službi in izven nje čuvati svoj ugled in ugled svojih predpostavljenih ter mora izbegovati vse, kar more škodovati ugledu in zaupanju, ki ga njegov položaj zahteva“, pravi § 72. — Za upokojence velja isto.

Tu je dopuščeno, da se zahteva kot dolžnost tudi varovanje ugleda podrejenih.

„V službenem obratovanju je dolžan biti z občinstvom uslužen in prijazen“, pravi § 72. Tu bi bilo treba dodati: „Tudi v izvenslužbenem času“, ker državni uslužbenec mora biti vzgled v vsakem oziru; svetovalec za vse one, ki ne vedò in niso vpeljani v zakone; ki ne poznajo mere, kaj smejo in česa ne smejo, niti kaj morajo in česa ne morajo. Tedaj bi vladal red in zmagovala bi tem preje zakonitost, kakor to govori § 35. o obnašanju uslužbencev v službi in izven nje.

9.) „Uslužbenec lahko službeno občuje z višjo oblastjo samo po uradni poti“, pravi § 93. To bi bilo treba razširiti tudi na vse prošnje in pritožbe glede vprašanja napredovanja, premeščanja in podobno, da bi končno odpadle vse intervencije, urgiranja preko vseh in vsakogar, premeščanja danes na to, jutri že na drugo mesto...

10.) „Za škodo, katero povzroči državni uslužbenec pri opravljanju svoje službe z nezakonitim ali nepravilnim ravnanjem, odgovarja uslužbenec in država“, pravi § 78. Tu mislimo samo na materialno škodo, dočim o moralni škodi ni omenjeno niti besedica, čeprav je ta pogosto večja od materialne, ker ubija zaupanje v zakone, pravico, poštenje, nepristranost; ker se pogosto uslužbenci obsojajo v imenu države proti duhu države; ker se pogosto izločajo iz države na škodo države...

11.) V § 188. je predvideno, da se kot težke prestopke službe in ugleda službe smatrajo v glavnem ti:

a) „Pristransko, nevestno in nemarno opravljanje službe.“

b) „Izkoriščanje in prejemanje kakršnekoli nagrade za sebe ali drugega, neposredno ali posredno, za posle, katere mora opravljati kot službeno dolžnost.“ Ker je to precej širok pojem, bi bilo treba iz sedanje prakse citirati večje število slučajev, da bi se stvar pojasnila.

c) „Prejemanje napitnine.“ To je tudi zelo razširjen pojav, glede katerega bi se morale podvzeti odgovarjajoče mere, da se v bistvu izkorenini.

d) „Izdajanje službenih tajnosti.“ O tem je govora pod točko 7.

e) „Nedostojno in surovo postopanje s trunkami.“ Tudi tega imamo mnogo, kar pomeni, da državni uslužbenec ni na višini svojega poklica, ne ustreza nalogi, katero vrši...

f) „Povzročati ovire“ pri čemer se je doslej omejevalo le na nerazumevanje v službi, a ne tudi izven nje. Vendar je zelo važno, da se državni uslužbenci tudi izven službe spoštujejo, med seboj sestajajo in podobno; vse v cilju dostojnosti državljana.

g) „Nedostojno in nemoralno obnašanje v privatnem življenju — pijančevanje, kockanje in temu podobno.“ Glede tega smo še zelo daleč od onega, kar se pričakuje od državnega uslužbenca. Dovolj bi bilo kot dokaz navesti nekoliko strašnih primerov iz dnevnih časopisov, toda prepričan sem, da je še mnogo strašnejših primerov, mimo katerih smo šli, ne da bi jih objavili, da se s tem zaščiti „ugled položaja“, ugled hiše, glasa in podobno.

h) „Vsako delo in vedenje, ki povzroča izzivanje plemenske in verske mržnje, vsako delo in agitacija na škodo državnega in narodnega edinstva, nedopustljiva kritika vlade in njenega dela, kakor tudi obstoječega reda.“

Državni uslužbenec mora imeti identične poglede z državo... torej je treba, da se uslužbenca avtomatsko razreši službe, in to v najkrajšem času, brez ozira na število službenih let, brez ozira na družino, ker to je njegova stvar, da s tem računa...

Iz teh primerov se jasno vidi, kakšen mora biti državni uslužbenec, medtem pa vidimo, kako je s to stvarjo v praksi, kako je vse nestvarno... Treba je vse podvzeti, da bo državni uslužbenec ves v službi države, ves državotvoren, a država mora s svoje strani skrbeti, da mu nudi dostojno eksistenco, njemu in družini.

Da ne bo državni uslužbenec zapadel vsem skušnjavam, ga je treba primerno nagraditi in ga napraviti neodvisnega in šele potem apelirati na njegov ponos, dostojanstvo, ljubezen do domovine in poklica. Tudi on bo potem pravi državni uslužbenec in država bo zavarovana. Ni se treba bati večjih izdatkov, ker bodo večjim izdatkom sledili večji prejemki v državno blagajno pod pogojem, da se ukinejo nepotrebni izdatki in s tem olajša težka administracija, ki je vedno bolj komplicirana (podčrtali mi)...

Državni uslužbenec je del države kot celote. Državni uslužbenec je njen aktivni del. Po njem se država čuti močno, ako je na višini, ali pa slabotno, ako uslužbenci niso na višini v svojem zvanju. Po njih se država krepi kot država, ali pa slabi. Potrebno bi bilo misliti tudi o depolitiziranju državnih uslužbencev“ (podčrtali mi).

V kako težkem in nevzdržnem položaju se danes nahajajo državni uslužbenci, osobito železničarji, prikazuje naslednji članek.

L. J.



Zadolžitev železniških uslužbencev in delavcev

Zelezničarji preživljamo težke čase, ki jih nismo pričakovali in tudi ne zaslužili. Vsled nezadostnih prejemkov ječimo pod težo vsakdanjih skrbi. Pomanjkanje najpotrebnejšega za dostojno in primerno življenje, strah pred naraščajočo draginjo, depresija spričo sedanjosti, plahi pogledi v bodočnost, menjajoče se upanje in razočaranje, nervozno iskanje izhoda — to je slika, ki jo ponujamo že dolgo let in ki si jo lahko vsak od blizu ogleda. Premnogo jih je, ki najdejo izhod, ali to je v resnici samo „izhod za silo“; toda na žalost iz tega „izhoda“ ni izhoda, kajti z a d o l ž e v a n j e, kamor se za-tekamo, nas oklepa v trajne spone, ki nočejo popustiti. Priti bo moral nekdo, ki jih bo razklenil, da bo železničar zopet prosto zadihal. Ta pomoč od zunaj je potrebna, in sicer nujno potrebna.

Kako in koliko so železničarji zadolženi, vedo najbolje nabavljalne in kreditne zadruge. V kakšnih gmotnih razmerah se nahajajo železničarji, je predvsem dobro znano naši Nabavljalni zadrugi. Svojčas so si člani v zadrugi nabavljali živila, ki so zadostovala vsaj za skromno celomesečno preživljanje družine. Danes se morajo te družine zadovoljevati s pičlo količino najcenejših in najpotrebnejših živil, ki bi zadoščale ob redni prehrani komaj za 2—3 tedne. Toda mesec ima neizprosno dobre štiri tedne...

Zadruga pomaga, kolikor pač more. To pove lahko uprava, to morajo priznati člani sami, to prikazujejo suhe številke o zadolžitvi članov pri zadrugi.

Porazen glede zadolžitve železničarjev je tudi vpogled v naše kreditne zadruge. Zadolžitev znaša težke milijone. Razen tega so železničarji zadolženi še v drugih denarnih zavodih. Mnogo je zadolženih tudi pri privatnih trgovcih, kar pričajo neštevilne sodne zabrane pri direkciji. Ti dolgovi so za našega uslužbenca še posebna nesreča; zakaj iztoženi zneski presegajo z advokatskimi in sodnimi stroški prvotni dolg večkrat za 50—100 odstotkov.

Odkod ta pojav tako ogromne zadolžitve železničarjev (to bo podobno veljalo seveda tudi za ostale državne uslužbenec)? Ali je to res nekaka psihoza, ki tira uslužbenca in delavca v lahkomiselno zadolževanje, ali je ta pojav v zvezi z ostalo splošno labilnostjo današnjih razmer? Nekaj utegne biti na tem resnice. Toda brez dvoma so pglavitni vzrok naših dolgov že dolgo vrsto let prenizki prejemki. So tudi primeri, ko zabrede uslužbenec po lastni krivdi v dolgove, ali to so samo primeri, ki nikakor ne veljajo v splošnem. Ni treba

mного matematičnega znanja, pa lahko vsak kaj hitro izračuni, da so naše plače v primeri s cenami življenjskih potrebščin nezadostne. Ta nesorazmernost je obstojala pred leti, pa je posebno občutna tudi v današnjih razmerah. Stanovanja, bodisi privatna ali državna, so se podražila, cene poljskih pridelkov vseh vrst so poskočile za 30 do 50 odstotkov in še več, enako so se dvignile cene mesu, masti i. t. d. Na drugi strani pa so ostale naše plače iste, oziroma so bile pred par leti, ko je bilo opazati mimogrede rahlo padanje cen, še izdatno znižane.

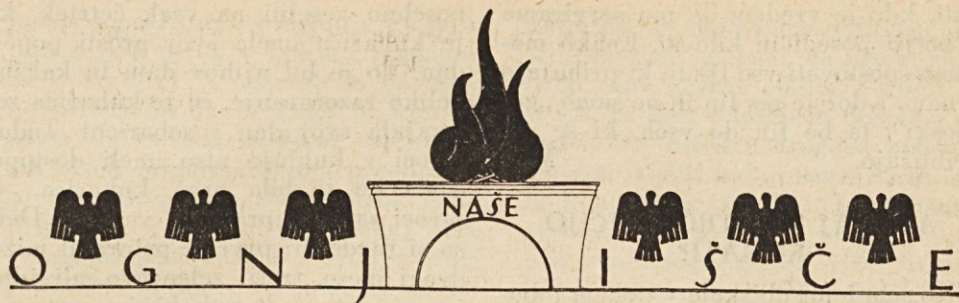
Nihče se torej ne sme čuditi, da so železničarji zabredli v težak položaj in da so bili prisiljeni iskati rešitve v dolgovih. Kar zamislimo si n. pr. v položaj železničarja (velja seveda tudi za ostale državne uslužbence), družinskega očeta v jeseni, ko se prične šola. Otroke je treba obleči, obuti, oskrbeti s knjigami, odrajtati visoke šolnine in takse. Kje za božjo voljo more kriti vse to iz svojih rednih prejemkov? Kaj je nujna posledica? — Dolg! Dolg v kreditni, dolg pri nabavljalni zadrugi, pri trgovcu itd. itd.

Ker so železničarji preslabo plačani, je tudi naši nabavljalni zadrugi otežkočeno poslovanje; kajti člani zaostajajo s plačilom dogovorjenih obrokov in rednih nabavk, višina nakupov pada, prošnje za podpore in dovoljevanje izrednega kreditiranja se množe. —

Ali smemo upati, da bodo prišli tudi za železničarja boljši časi? Bomo li dosegli prejemke, ki bodo v skladu s cenami življenjskih potrebščin in z zahtevami vsaj do neke meje dostojnega življenja? Dodati pa moramo, da bi nam samo zvišanje prejemkov, zlasti še, če bi bilo le malenkostno, nikakor ne pomagalo. Treba bo misliti na to, kako bi bilo mogoče naš stan materialno dvigniti, tako da bi bilo tudi zamujeno popravljeno, to je, da bi se sanirali dolgovi, ki jih je železničar napravil brez lastne krivde.

Pred leti je bilo rešeno vprašanje kmetjskih dolgov na ta način, da je država prevzela del dolga v svoje breme, ostalo pa je po določenem načrtu začel odplačevati kmet sam. Prav je bilo, da je država priskočila kmetu na pomoč, kajti kmetijstvo je v povojni dobi mnogo trpelo in je bila pomoč nujno potrebna. Pričakujemo, da nam ne bo očitil nihče neskromnosti, če izrazimo upanje, da se bodo odločujoči činitelji spomnili tudi nas in se resno lotili vprašanja, kako razdolžiti tudi železničarja. To je potrebno tem bolj, ker zahteva naša služba na vsakem mestu celega moža, človeka, ki mora vse svoje fizične in duševne sile posvetiti težkemu in odgovornemu delu. Od človeka, ki mu od dela beže misli k bedni družini in drugim materielnim skrbem, se to ne more zahtevati.

Za sedaj toliko glede načelne rešitve iz našega položaja; o konkretnih načinih bomo pa ob priliki še razpravljali.



POMEN IN NEGA LEPE POSODE.

Lepa kuhinjska in namizna posoda je ponos vsakega gospodinjstva. Okrušena in slabo umita posoda govori, kakšna je njena lastnica. Pa tudi preveliko varčevanje z namizno posodo ni umestno. Po nekaterih domovih je namizna posoda shranjena kakor v muzeju! Gospodinjam se kar ne zdi, da bi je večkrat rabile, glavno je, da jo imajo in da se lahko pobahajo z njo, če nanese prilika. Temu primerno se seveda tudi otroci že v zgodnji mladosti navadijo, da nimajo zahtev po lepšem in boljšem serviranju hrane.

Boljšo namizno posodo hranimo v sobi. Čim je v kuhinji pomita, jo takoj odnesemo v sobo in jo zložimo v omaro. Krožnikov ne smemo nikoli dosti kopiciti drug na drugega, ker ne prenesejo teže brez škode. Pravijo, da se sme položiti največ šest krožnikov drug na drugega. Skodelice povežemo, ali pa jih obesimo za ročke na kljukice, ki so pritrjene v strop police. Tako obešene skodelice so nekaj lepega za oko, vendar moramo biti previdni, da jih ne sunemo, če kaj tam iščemo. Tudi ne smemo krožnikov, posebno ne tistih, ki jih ne rabimo vsak dan, polagati gole drug na drugega. Med vsak krožnik položimo okroglo izrezan mehak papir. Najboljši je pivnik ali pa staničevina, ki jo kupimo za prav majhen denar v drogeriji.

Porcelan pridejali nekoliko kosmičev

mila, ki ne vsebuje sode. Najboljši je luks. Pred umivanjem očistimo krožnike ostankov jedi, potem pa vsakega posebej vtaknemo v vodo. Na dnu posode za pomivanje naj bo pogrnjena čista kuhinjska cunja. Posodo oplaknemo v mlačni vodi in jo previdno postavimo v skledo, da se odteče. Ko je suha, jo zbrišemo, da se lepo sveti, s čisto mehko cunjo, ki ne pušča vlaken. Krožnike brišemo tako, da držimo v levi roki konec cunje, z desno pa ga sušimo. Ko je posoda suha, je ne smemo prijematati z golo roko, ker se takoj poznajo odtisi prstov.

Vrele stvari škodijo porcelanu. Zato ne smemo nikoli naliti v krožnike vrele juhe. Isto velja za čaj ali kavo, pa tudi za druge stvari. Ako ne moremo čakati, da se pohladi, potem položimo v krožnik ali skodelico ali kamorkoli mrzlo žlico. Pravijo, da posoda nikoli ne počí, če vlivamo vanjo vrele jedi tako, da pritisnemo na rob namizne posode lonec, iz katerega zlivamo. Zelo škodljivo je za porcelan tudi druga vročina. Zato ne smemo finih krožnikov nikoli pogrevati v pečici in jih potem postavljati na mrzlo. Če se nam že ta nesreča zgodi, da se je krožnik preveč razgrel, potem ga vzamemo iz pečice z brisačo in ga položimo na brisačo, dokler se ne ohladi.

Dobra gospodinja bo znala svoj porcelan varovati, znala ga bo pa tudi rabiti in uživati. V lepi posodi jed vse drugače tekne, in kdor drugače trdi, ne bo nikoli znal tudi drugim pravilno postreči. Nikoli ne smemo premišlje-

vati, kdo je vreden, da mu serviramo v boljši posodi in kdo ni. Enako moramo spoštovati vse ljudi, ki prihajajo k nam. Kdor je res fin in ne samo „gospodski“, ta bo fin do vseh, ki se mu približajo. M.

ALI NAJ SE OTROCI UČIJO KUHATI?

Ko sem letos obiskala v nekem taborišču poznano deklico, sem jo našla slabe volje. Povedala mi je, da so opoldne jedle „poc“. Izkazalo se je, da je bil to pečenjak (šmaren), ki sta ga bili napravili dve deklici, ki sta bili tisti dan na vrsti za kuhanje za ves tabor. Od voditeljice taborišča, ki ima za seboj menda tudi gospodinjsko šolo, so zjutraj dobile nalog in navodilo, kako naj pripravijo kosilo. Ker nobena teh deklic o kuhi ni imela pojma, se je kosilo pač tako posrečilo.

Res je lepo, da se od otrok zahteva, da si v taboriščih sami pripravljajo hrano, toda če je že hrana take velike važnosti za zdravje, bi ne smel biti prepuščen k taborjenju noben otrok, pa naj bo to deček ali deklica, če se ni izkazal, da zna tečno pripraviti jedi, ki jih društvo predpiše. Vsako taborišče ima sicer s seboj vedno izurjeno gospodinjsko moč, toda to ne zadostuje. Ena sama moč ne more skrbeti in delati za ves tabor. V interesu otroškega zdravja in njihovega razpoloženja pa je, da zna vsak posamezen otrok kuhati, da zna pripraviti popolnoma samostojno in dobro nekaj jedi, ki se jih je naučil doma pri svoji materi.

Kako prav bi storila vsaka mati, če bi pritegnila v kuhinjo tudi svoje otroke in jim vzbudila veselje do pripravljanja hrane. Otroci vendar tako radi kuhajo! Ni ga večjega veselja, kakor če smejo pogledati v lonec in pomešati v kozici. Otrok ima vse take stvari rad, ki rastejo pred njegovimi očmi.

Otroci nekega ameriškega milijonarja v starosti 10, 12 in 14 let so se

posebno veselili na vsak četrtek, ko je kuharica imela svoj prosti popoldan. To je bil njihov dan. In kakšno veliko razočaranje, če je kuharica zamenjala svoj dan s sobarico! Tedaj otroci v kuhinjo niso imeli dostopa. Toda ko je bila proč kuharica, so otroci sami pripravljali večerjo. Delo so si razdelili: prvi je pripravil mizo, drugi meso, tretji zelenjavo, ali juho in močnato jed. S kakšnim ponosom so prinesli na mizo jedi! Kar žareli so od sreče. Oče, ki je prišel k večerji, je z zanimanjem poslušal vsakega posebej, kako je pripravil svojo jed. S pohvalo ni štedil. In ko je bil včasih prost tudi oče, tedaj so mu otroci opasali bel predpasnik, vzeli so v roke kuharsko knjigo in vsi skupaj preizkušali recepte. Ali si moremo misliti, kako srečni so bili otroci? Mati teh otrok sicer sama ni nikdar kuhala, vendar pa je skrbela, da je kuharica pritegnila v kuhinjo zdaj tega, zdaj drugega in mu pokazala, kako se napravi ta ali ona stvar. Vsak otrok je imel svoj zvezek, popisan z recepti jedi, ki so mu najbolj ugajala. Najlepše od tega očeta pa je bilo to, da je otrokom med kuhanjem razlagal važnost prehrane za zdravje, da človek ne sme uživati samo tistega, kar prija njegovemu okusu, temveč se mora privaditi tudi na okus drugih jedi. In kar je povedal oče s svojo ljubeznivo besedo, to je bilo otrokom sveto.

Ko sem nekoč vprašala nekega zelo dobro situiranega gospoda, kako je z gospodinjstvom, odkar je njegova žena v bolnici, mi je odgovoril: „Jaz in moja fanta opravimo vse hišno delo sami. Bilo bi sramota, če bi morali najeti gospodinjsko pomočnico.“

Kako dobro je, če zna otrok prijeti za kuhalnico, če mati zboli, odpotuje ali je drugače zaposlena.

Otrok naj se začne učiti kuhe za zabavo in mu je ne smemo nalagati kot dolžnost, sicer se bo začel upirati in delo mu ne bo več v veselje. Saj vidimo, kako je z mladimi dekletimi! Sle-

herna sovraži delo v kuhinji. Če pa bi bila že kot otrok v kuhinji pomagala za zabavo, bi ji pozneje še na misel ne prihajalo, da bi kuho in kuhinjo sovražila. Seveda starši ne smejo svojih otrok nikdar z delom preobremenjevati. Dóvolj je, da se otrok nauči pripraviti v začetku vsaj nekaj jedi. Polagoma preizkusimo z njim še druge praktične in dobre recepte, da se obogati njegovo kuharsko znanje.

Poleg poklicnih kuharjev imamo tudi gospode, ki sploh radi kuhajo. Poznam gospoda, ki se je za prehrano vedno zanimal, toda prisiljen je bil jesti po tujih domovih. Ko je zbolel na prebavilih in mu je zdravnik prepovedal slano hrano ter je moral imeti dijeto, si je zavihal rokave in si začel sam pripravljati svojo hrano. V stanovanju je imel mali plinski rešo in tu si je vse sam kupal.

Otrok, ki se je v svojih mladih letih naučil kuhati in je spoznal vrednost dobro pripravljene hrane, si bo tudi pozneje v svetu vedno znal urediti svojo prehrano tako, da ne bo trpelo njegovo zdravje. Če bi se vsak človek zavedal vrednosti dobre prehrane, koliko manj bolezní na želodcu, črevesju, ledicah in jetrih bi bilo!

NOVOLETNI DOBRI SKLEPI.

Na pisalni mizi nekega Američana je konec starega leta ležala lista imen, med katerimi je bilo tudi nekaj zelo poznanih. Imen je bilo okrog 50, med temi skoro polovica ženskih. Najmanj polovica teh imen pa je bila črtana z rdečim svinčnikom. Na vprašanje, kaj naj bi to pomenilo, je odgovoril ta ameriški „gentleman“, da je to lista približno vseh njegovih znancev in prijateljev in ker je sklenil, da bo z novim letom začel drugo, vrednejše življenje, bo odpadlo tudi precejšnje število njegovih znancev. „So med njimi taki“, je dejal, „s katerimi nisem imel nikoli nič skupnega in se komaj z njimi poznam; nekaj je pa takih, s

katerimi se ne nameravam več družiti, ker sem spoznal, da nisem za nobeno rabo, odkar hodim z njimi. Zdi se mi, da sem telesno in duševno propadel. Na ničesar drugega nisem bil zmožen misliti kakor samo na to, kdaj bo konec mojega dela in kam bomo šli zvečer. Želodec imam pokvarjen, na teži sem mnogo izgubil, živci so mi pa kakor sršenovo gnezdo. Sploh nisem človek, ki kaj dà od sebe! Če bom tako nadaljeval, bom v par letih tako prekajen od cigaret, da me niti krematizirati ne bo treba. Tudi bom izstopil iz kluba. Ničesar nimam proti klubu, toda kadarkoli sem šel tja, se nisem nikoli vrnil pred jutrom, ker smo še vse druge nočne lokale obredli. Med srečnejše se lahko štejem, da nisem staknil kakšne bolezni. Marsikateri od naše družbe jo je! V popolnočnih urah že nismo bili več civiliziranci. Kakor divjaki ali živina smo se obnašali! Ali je to vredno človeka, prosim vas? Ko sem šel od doma, mi je moja mati zašila v ovratnik moje suknje svetinjico. „Kadarkoli se boš oblačil,“ je rekla, „pa se boš spomnil, kako sem te prosila, da ne zaideš v slabo družbo“. Svetinjice že davno ni več v moji suknji, ker sem suknjo neki večer nekje pozabil ali zgubil. Mi Američani imamo navado delati „New-years resolutions“ (novoletne sklepe) in prvič v mojem življenju jih bom tudi jaz napravil. Krenil bom čisto drugo pot. Včeraj sem se vpisal v knjižnico. Pred samim seboj me je bilo sram, ko sem spoznal, koliko let že nisem imel knjige v rokah. Dosti bom moral čitati, da bom dohitel, kar sem zamudil. Toda neizmerno, kakor otrok, se veselim dneva, ko bodo moje resolucije stopile v veljavo. In to bo že čez en teden. Ko se bomo drugič srečali, bom res gentleman, zdaj pa nisem!“ —

Do takrat mi je bilo čisto neznan o resolucijah, čeprav sem dostikrat slišala omeniti jih, pa sem vedno mislila, da je to samo šala. Iskrene be-

sede mladega moža so mi dale dosti misliti. Res, koliko bolje bi bilo na svetu, če bi vsak človek napravil enkrat v letu obračun o svojem življenju. Z novoletnimi dobrimi sklepi bi šli vsako leto v novo, vrednejše življenje. Vse, kar nas je do sedaj delalo malovrednega človeka, bi odpadlo. Duhovno bi se dvignili in telesno bi bili bolj zdravi.

Če bi vsi ljudje sklenili, da z novim letom ne bodo surovi, neprijazni in nevljudni, da ne bodo nikoli več o nikomer slabo govorili, da bodo vsakemu raje koristili kakor škodili, da bodo opustili zdravju in duši škodljive slabe navade, pa bi v bodoče tudi pri nas lahko imeli več „gentlemanov“ in „gentleladies“.

Megličeva.

P R E H R A N A



Za božične praznike in silvestrovanje.

Kuharski zapisi

Popravek:

V zadnji številki „Zadrugarja“ je bilo pri kuh. zapisu „Domače napolitanke“ pomotoma izpuščeno: 10 dkg čokolade in 2 jajci.

Navadni punš.

$\frac{3}{4}$ do 1 kg sladkorja, sok 3 do 4 limon, $2\frac{1}{2}$ litra vrele vode ali precejnega ruskega čaja, 4 do 7 dcl ruma, slivovke ali konjaka. Vreli vodi ali ruskemu čaju primešamo limonin sok, sladkor in rum, slivovke ali konjaka po okusu, ter pustimo stati na robu štedilnika, da se sladkor raztopi, nakar serviramo punš v kozarcih.

Vinski punš.

1 kg sladkorja, 1 liter vode, sok in lupinica 4 pomaranč in 2 limon, strok

vanilije, $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ litra ruma ali slivovke, 1 liter belega in $\frac{1}{2}$ litra rdečega vina.

Sladkor polijemo z vodo, pridenemo sok in prav tenko odrezano lupinico pomaranč in limon ter prevremo. Nazadnje prilijemo rum ali slivovko in vino, dobro premešamo in takoj serviramo.

Jajčni punš.

8 rumenjakov, 4 jajca, $\frac{3}{4}$ do 1 kg sladkorja, sok 3 limon, lupinica 1 limone, 7 dcl belega vina, $1\frac{1}{4}$ litra vode; — $\frac{3}{4}$ litra ruma, slivovke, konjaka ali arraka (to je inozemski alkohol z različici).

Rumenjake, jajca, sladkor, limonin sok in lupinico, vino in vodo zmešamo ter stepamo na robu štedilnika, da malo zavre, nakar primešamo še rum ali slivovko oziroma konjak ali arrak in takoj serviramo.

Kuhano vino.

2 litra rdečega vina, košček cimeta, 2 do 4 dišečih klinčkov, lupinica 1 limone, 30 do 70 dkg sladkorja.

Vse skupaj denemo v dobro pološčen lonc, prevremo, nato precedimo in takoj serviramo.

Grampampoli.

1 liter dobrega vina, 3 do 4 koščki sladkorja, rum ali arrak po potrebi, $\frac{3}{4}$ kg sladkorja (sipe), $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ litra šampanjca ali drugega kipečega vina.

V porcelanasto ali prsteno skledo denemo vino, raztopimo v njem sladkorno sipo in potem držimo čez vino žično mrežo, na katero položimo z rumom ali arrakom prepojene koščke sladkorja, ki jih prižgemo drugega za drugim in pustimo, da kaplja raztopina v vino. Nazadnje prilijemo še šampanjec ter hitro serviramo.

Opomba: Vino po okusu lahko razredčimo z vodo.

Grog.

3 dcl sladkorne sipe, 3 dcl ruma ali slivovke, oziroma arraka, 3 dcl vode.

Sladkor poparimo s kropom, nakar primešamo še rum, slivovko ali arrak in takoj serviramo.

Kvaša („paca“) za divjačino in drugo meso.

3 litre vode, korenina korenja, korenina petršilja, košček zelene, 10 dkg čebule, lavorov list, 20 zrn brinjevih jagod, nekaj smrekovih vršičkov, malo oreščka, celega popra, pimenta (Neugewürz), ingverja (bele korenice) in timeza (Timian), 2 dcl kisa, sol. V mrzlo, nesoljeno vodo denemo vse osnažene in na liste zrezane zelenjave in začimbe ter zavremo. Potem po okusu (raje manj kot preveč!) solimo in kuhamo pol ure, nakar kvašo ohladimo (a ne precedimo!).

Tako pripravljeno kvašo vlijemo čez lepo složeno meso tako, da stoji čez (meso). V kvašo denemo meso, da postane bolj mehko, da dobi boljši okus in da ga delj časa ohranimo dobrega (če ga dobimo slučajno več, kot ga moremo sproti porabiti). Čim trše vlakne ima meso (n. pr. gams, ali star zajec i. t. d.), tem delj časa moramo imeti meso v kvaši, da se nam zmehča. Najkrajša doba pa je 24 ur. Lahko pa imamo meso tudi 1 teden v kvaši, a v tem primeru moramo kvašo vsaj vsak drugi dan spremeniti z novo kvašo, poleti pa vsak dan. V kvašo ne dene- mo samo mesa divjačine, temveč lahko tudi goveje, ovčje ali koštrunovo meso, lahko tudi domačega zajca, kunca, ki s tem izgubi svoj značilen okus in postane kot divjačina. Seveda pa nam ni treba imeti kunca toliko časa v kvaši kot divjačino, ker ima mehke vlakne.

Navadno pečen divji ali domači zajec ali srna, ali tudi koštrunovo stegno.

1 zajec (najboljši je samo hrbet in zadnje noge) ali srnin hrbet, ali

1½ do 2 kg koštruna ali tudi govedine, 10 dkg slanine, sol, poper, 6 brinjevih jagod, 10 dkg masti, juha za zaliti, ¼ litra smetane.

Meso hitro operemo, porežemo vso kožo, pretaknemo s slanino in podrgnemo s soljo, poprom in strtimi brinjevimi jagodami. Potem opečemo meso v razbeljeni masti od vseh strani in nato pečemo še v pečici toliko časa, da se popolnoma zmehča, kar poskusimo z vilicami (ne manj kot ¼ ure, če imamo mehko meso od mlade živali). Nazadnje prilijemo pečenki smetano, dobro prevremo, meso zrežemo na lepe rezine, naložimo na ploščo, polijemo z omako in serviramo.

Divji ali domači zajec ali druga divjačina, ali ovčje ali goveje meso v omaki.

1 srnin hrbet ali 1 zajec, ali 2 kg drugega mesa, kvaša za divjačino (glej dotičen zapis!), 10 dkg prekajene slanine, sol, 6 brinjevih jagod, korenina petršilja, korenja in košček zelene, 5 dkg čebule (polovica srednjedebele), 20 zrn popra, 10 zrn pimenta, 1 lavorov list, timez, malo ingverja, oreščka, 10 dkg masti, juha ali voda za zaliti, 3 do 4 dkg moke, 1½ dcl rdečega vina, 2½ dcl kisle smetane, 2 dkg brusničnega soka, sok ½ limone.

Pripravljeno meso denemo v kvašo, kot je v dotičnem zapisu povedano, in ko se je meso dovolj zmehčalo, ga vzamemo ven, porežemo vse kožice, pretaknemo s slanino ter podrgnemo s soljo in strtimi brinjevimi jagodami. Potem opečemo meso od vseh strani, pridenemo osnažene in debelo zrezane zelenjave in nekoliko zrezano čebulo ter pečemo v pečici, da se vse skupaj zmehča. Medtem polivamo pečenko ves čas s sokom, in če se ta preveč posuši, še z juho ali vodo. Ako bi vsled prevroče pečice zelenjave preveč počrnele, jih vzamemo preje iz posode in pečemo samo meso dalje, da se zmehča. Nazadnje vzamemo meso iz posode, zelenjave pa potresemo

z moko, pridenemo vse začimbe, zalijemo z vinom in vodo od kvaše ter prevremo in slednjič pretlačimo. Omako vlijemo potem nazaj čez meso, prilijemo še brusnični sok in kislo smetano, ter — če treba — še malo limoninega soka in prevremo. Meso zrežemo na lepe rezine, naložimo na ploščo in serviramo.

Mrežna pečenka ali svinjska pečenka v mrežici.

1½ do 2 kg svinjske ribice ali drugega svinjskega mesa, sol, mleti piment, mleti cimet, zelen petršilj, limona, roženkraut, svinjska pečica, 10 dkg masti. Meso hitro operemo, podrgnemo s soljo, potresemo z mletim pimentom in istotakim cimetom (cimet naj bo še enkrat toliko kot pimenta!) ter obložimo z opranimi listi zelenega petršilja in roženkrauta in z na tenke lističe zrezano limono. Potem namočimo svinjsko pečenko v malo mlačni vodi, da je bolj mehka, nakar jo razgrnemo na desko in obložimo z listi zelenega petršilja, roženkrauta in rezinami limone ter potresemo z mletim pimentom in cimetom. Nazadnje položimo obloženo meso na tako pripravljeno mrežico (pečico) ter ga zavijemo od vseh strani (tako, da imamo dišave in liste zgoraj in spodaj). Pečenko položimo v pekač, oblijemo z razbeljeno mastjo in pečemo 1 do 2 uri v pečici ter medtem ves čas polivamo s sokom. Nazadnje odlijemo nekoliko masti, ostali pa prilijemo nekoliko vode ali juhe, prevremo in polijemo čez lepo zrezano in na ploščo naloženo pečenko.

Pečen puran.

Oснаženemu puranu odrežemo vrat, noge in polovico perutnic, nakar ga solimo od zunaj in znotraj ter pustimo nekaj ur ležati, da se razsoli. Potem — posebno, če je star — pretaknemo stegna in prsa s slanino, položimo v pekač, polijemo z razbeljeno mastjo in pečemo 2 do 3 ure v pečici,

ter medtem ves čas polivamo s sokom. Ako vidimo, da se meso zgoraj smodi (če imamo bolj nizko pečico), tedaj pokrijemo purana z debelim papirjem, ki smo ga namazali z mastjo ali s surovim maslom. Če je puran pečen ali ne, se prepričamo na ta način, da ga prebodemo z mesnimi vilicami, in če je meso mehko, tako da vilice z lahkoto potegnemo iz mesa, tedaj je puran gotov, drugače ga moramo še delj časa peči. Vendar je pa priporočljivo, da ga zalivamo bolj z juho, če ga moramo zelo dolgo peči, da se meso ne sežge. Pečenega purana zrežemo na lepe koščke, kot je bilo v „Zadrugarju“ že povedano, ga polijemo z prevretim sokom in serviramo.

Pečena kokoš.

Ako imamo mlado kokoš, tedaj jo podrgnemo od zunaj in znotraj s soljo, denemo v pekač v razbeljeno mast in pečemo v pečici, da se zmehča — približno 1½ ure. Pečeno kokoš (pozkusimo z vilicami, če je mehka ali ne!) zrežemo na primerne kose, polijemo s sokom in serviramo. Če pa imamo staro kokoš, tedaj pa postopamo z njo nekoliko drugače: nasoljeno denemo v pekač ali kozico, prilijemo nekoliko juhe ali vode ter parimo v pokriti posodi, da se napol zmehča. Potem odlijemo vso vodo, polijemo kokoš z razbeljeno mastjo in pečemo v pečici, da se popolnoma zmehča. Nekateri stare kokoši tudi najprej prevrejo v loncu in potem šele dajo peči, a v tem slučaju okus nekoliko izgubi, ker preide preveč mesnega soka v juho. Velike kokoši pripravimo lahko tudi na ta način, da jih pretaknemo na prsih in po bedrih s slanino.

Pečena gos.

Oснаženi gosi odrežemo vrat, noge in peruti ter jo solimo in od znotraj podrgnemo še z zdrobljenim majeronom. Potem jo napolnimo z drobnimi, neolupljenimi jabolki, dresiramo kot

običajno (če nam pa ne ostanejo noge in peruti v določeni legi, pa jih zvežemo z vrstico, da se pri peki ne zažgo). Tako pripravljeno gos denemo v pekač, polijemo z razbeljeno mastjo in pečemo 2 do 3 ure v pečici ter medtem večkrat odlijemo mast, ki se je odcedila, gosko pa polivamo s sokom. Mehko pečeno gos razrežemo, mast pa zalijemo z juho ali vodo, prevremo in polijemo čez lepo naloženo meso.

Beneška rižota.

12 dkg surovega masla, 40 dkg riža, juha ali voda za zaliti, sol, 10 dkg parmezana, 20 dkg gosjih (ali kurjih) jeter, 3 dkg sur. masla, čebula, 2 dkg moke, 3 dkg paradižnikove konzerve. Na maslu prepražimo riž, da postane prozoren, nakar ga zalijemo z dvakratno množino juhe ali vode in parimo točno 20 minut. Zgotovljen riž zmešamo s

polovico nastrganega parmezana in naložimo v skledo. V sredino riža denemo posebej pripravljen ragu in potresemo vse skupaj z nastrganim parmezanom. Ragu pa pripravimo: Na maslu zarumenimo sesekljano čebulo, pridenemo na tenke liste zrezana jetra in ko se prepražijo, potresemo še z moko, ki jo pustimo, da tudi zarumeni. Potem pridenemo še paradižnikovo konzervo, premešamo in nato zalijemo z juho ali vodo ter zadnji trenutek še solimo.

Opomba: Beneško rižoto pripravimo lahko tudi tako, da primešamo zgotovljenemu rižu posebej pripravljen ragu, le da v tem primeru zrežemo jetra na male kocke. Pridenemo lahko tudi z jetrami vred prepražen priželjc, ki smo mu preje odstranili kožico in smo ga enako zrezali na kocke.

G. Prašnikarjeva.

KAKO NAPRAVIMO LEP IN VISOK KRUH?

Včasih gospodinje kritizirajo čez moko, če kruh ne vzhaja, in tudi je moka kriva, če se kruh dosti ne zapeče in ostane pacast.

V največ primerih pa ni krivda v moki, če kruh ni zadostno shajal, temveč je napaka ta, ker se testo ni

zadostno pregnetlo ali pa da ni bilo dovolj kvasa, ali se je uporabil slab, star kvas. Čim dalje časa gnetemo kruh, tem lepše vzhaja.

Kurjenje štedilnika ali peči za peko kruha mora biti pravilno in zadostno, tako da dobro vzhajani kruh v vroči peči naraste in ne pade skupaj, sicer postane gost in pacast.





D. Ravljen:

V svitu ribiške luči

Tiste poletne dni, ko smo bivali na letovanju na Kaštelanski rivieri, smo sleherni večer hiteli izpod strehe gledat, če se je nekje nad Splitom že užgala večernica. Sprehajali smo se v toplem zraku po obali, morje je bilo po popoldanskem maistralu umirjeno kakor olje, ali je samo še priliznjeno oblizovalo skale in peščine. Bolj in bolj se je temnila sinjina, tu in tam nad gorovjem še preklana z dolgimi škrlatnimi prameni, ki pa so naenkrat ugasnili. Svetleje in višje se je vnela večernica, dokler ni zažarela naravnost nad stožcem nočne svetlobe starega Dioklecianovega mesta.

Črna gmota Marjana in Čiova pred zalivom, za nami visoko skalovje Kozjaka, pesem seljakov, ki so se vračali iz vinogradov, po zalivu pa okrogle luči ribičev, ki so se počasi premikale od brega in se naposled zasidrle nekje daleč sredi zaliva, — to nas je venomer vabilo, da pojdemo še mi nekoč ribarit. Toda zdelo se je, da prav te poletne večere mesečina vse prepočasi ugaša. Nestrpni smo komaj dočakali večer, ko smo bili zgovorjeni z ribičem Ivom, da nas popelje na lov.

Potniška ladja, ki ves dan pridno vzdržuje promet v zalivu med Splitom in Kašteli, je že odrinila proti Trogirju, da si bo odpočila čez noč. Truma domačinov in letoviščarjev, ki ji je sprejem ladje in potnikov vsak večer v razvedrilo in za promenado, se je razgubila. Blestele so še girlande žarnic pred restavracijami, radijski aparati so se kosali s programi italijanskih in nemških oddajnih postaj, oglašali so se iz zvočnikov tanki tenorji, koloraturke in reporterji z vsakdanjimi poročili o borzi, o Japoncih in Kitajcih, o nemških zahtevah in večnih zadregah Sovjetije... Večernica je že blestela visoko nad Splitom, po njej smo točno vedeli uro in skorajda tudi minuto. Zvezd je bilo kakor ovčic na paši. A Mesec, njihov pastir, je to noč menda zavil v kakšno dalmatinsko klet...

Morska voda je klokotala v temi ob kamenite pomole, ni se še umirila po popoldanskem maistralu. Toda ribič Ive je že imel prižgano svojo grozansko plinovko, pričvrščeval jo je ob kljunu svojega čolniča, pripravljaj vesla in ost in mrežo, takšno, da bo z njo ponoči lovil metulje ali vešče, ne pa zajemal smrtno zadete lignje.

„Prosim vas, ne bojte se!“ je Ive bodril naši dve spremljevalki, ko sta stopali po kamenitih stopnjicah v nihajoči čoln in posajali vsaka svojo hčerko na varen sedež. — „Poznam jaz morje. Čim izplovemo sto metrov od brega, ne bo na gladini nobene gube več. Izbrali ste večer, kakršnega ste si le mogli želeti.“ —

Ribičev pomočnik, frkolin svojih dvanajstih let, je odklenil čoln in naglo skočil vanj, da smo se močno zazibali. Potem smo zavili okrog pomola proti sredini zaliva. Sedeli smo v temi, čoln je čisto lahko, resda neslišno drsel po morski plani, nobenega vetriča ni bilo več čuti, ribičev mali pomočnik je premikal vesla previdno in skrbno, kakor bi božal mater. Ne morem reči, da je pričetek vožnje na morski ribolov poseben užitek. Seveda pa takoj dostavim: kadar so skrbne in boječe mamice v čolnu. Vsak gib morskega sopotnika jim je grožnja s smrtno nevarnostjo. Ti pa radoveden tiščiš glavo vstric s svetilko, ki se zdi od zadaj kakor črna buča, sveti pa v morje kakor prodirno Ciklopovo oko. Zaziraš v zeleno vodo, kakor v akvarij, in spoznaš brezumni pohlep morskih rib po svetlobi z viška, zanje iz onostranstva. Kar brž se ne zmeniš dosti več za vzdihne in pritožbe sopotnic.

Na stotine, na tisoče drobnih, vitkih srebrnih ribjih telesc roji spodaj v svetlobnem stožcu. Čim dalje se pomika čoln, tem bolj omotene in zapeljane sledijo ribe vabljivi luči. In ko se čoln ustavi sredi zaliva, se zgošča roj od minute do minute. Čakamo. Nekje daleč z brega odmeva plesna muzika. Po cesti gre nekdo in si poje sam. Le zdaj pa zdaj prevpije njegovo petje hropenje avtomobila, ki venomer tuleč s sireno in mereč prašno cesto drvi nujno, nujno proti Splitu. Daleč vsaksebi po zalivu se bleščijo ribiške luči. Visoko v zraku kroži vojaško letalo z majhno lučko na krilu, potem nenadoma spusti raketo. Pripeta ob lastno padalo obvisi raketa nad zalivom in nekaj minut razsvetljuje vso morsko pokrajino pri Divuljah, potem pa počasi pada, ugaša, utone. In spet molči obala. Umiril se je radio. Samo plesna glasba se čuje in je vedno podjetnejša. Zvezda večernica je zlezla že bogvekam, o, saj gremo že proti polnoči.

In ribji roj je vedno bolj zmeden in ima svoj omotični, veselični ples. Počasi, previdno krenemo z mesta. Ves ribji vlak povlečemo s seboj, daleč nekam v sosednji Kaštel Lukšić. Že so se pojavili cipli, morski razbojniki. Bliskovito švigajo ob čolnu in se zaganjajo med roj drobnih, srebrnih sardelic. Strahovita je njihova požrešnost, grozovito napadajo. Cipli imajo svojo strategijo. Vsak od svoje strani planejo med ribji roj, da ga razženo in se namastijo z žrtvami. In lignji so priplavali k čolnu, kakor veliki hrošči se zdijo, temnorjavkasti, z dvema dolgima tipalkama. Po deset, dvanajst jih je ob vsaki

strani čolna, cele družine velikih, srednjih in malih. Potuhnjeno sledijo ribjemu vladu, da napadejo ob pravem času. Treba je ribiču potrpljenja in opreznosti, kakor stražarju pred sovražnikom. Veslo ne sme udariti ob vodo, pljuski bi razgnal ribji vlak, a govorimo lahko glasno, še prepevamo, če se nam zljubi. Počasi je treba veslati k bregu.

Zdajci, glej, se je zarotila zoper ribji vlak cela jata razbojnikov, ki nam hoče plen pred nosom razgnati. Ribič Ive se je z levico naslonil ob obod čolna, z desnico je naperil ost. Tako dvigajo divji razbojniki sulico k napadu, tako so gladijatorji v rimski areni dvigali bodalo nad sovražnika ob nogah. Bliskovito švigne ost v vodo. Ribič Ive dvigne svojo žrtev, prebodeni liganj se strese v smrtni grozi in brizgane naokrog črno tekočino, svojo zaščitno meglo. Brišemo si črne madeže. Zdaj ko imamo polno žrtev v čolnu, smo že vsi bolj opogumljeni in tiščimo k svetilki. Toda prav zdaj se je treba brzdati, da se ves ribolov ne ponesreči. Drsimo, drsimo v velikem loku k bregu. Stari bresti ždijo v temi kakor zakleti košati orjaki, obrisi hiš so zdaj razločneje vidni, bližamo se veliki starinski palači, ki rase naravnost iz morja. Beli kameniti podboji, skozi katere lahko stopiš naravnost v čoln, kakor v Benetkah, se svetijo v temi. Prav tako okna. Ob desni strani palače je široko korito do brega, kakor iztok pri mlinu. Tja v tisto sotesko je treba s svetilko primamiti ves ribji vlak, potem pa naglo zaokreniti čoln, da počez zapre izhod. Nato je treba hiteti, hiteti in zajemati v mrežo, kar se le vanjo ulovi iz omotene, zbegane ribje množine.

Srečno in tiho smo pripluli v bližino palače, roj drobnih ribic je bil še dovolj gost, čeprav so se požrešni cipli vedno bolj divje zaletavali vanj. Prav na oglu, preden je čoln krenil v ozko zagato, pa je svojat ciplov in lignjev začutila breg in nevarnost, obrnila se je in je izginila nazaj v neskončno morsko temo... Kakor vsako dejanje, ki se bliža višku in koncu, nas je tudi vhod v sotesko ob palači zdražil do napete pozornosti. Zdaj! Konec tišine, veselo je pljusnilo ob morje, čoln se je zasukal in zaprl izhod. V plitvi vodi — zapeljane v pogubo in smrt — so opletale in poskakovale drobne ribe. Ribič Ive je zajemal z mrežo in metal v veliko škatlo v čolnu, kakor kuhar, ki z veliko zajemalko hiti jemati lečo iz kotla. Poskakovanje in šumenje ob čolnu je bolj in bolj popuščalo, zato pa je v čolnu samem nekaj sto ribic poskakovalo, trepetalo in se umirilo v smrti.

— Tako, opravljeno, kaj, Ive?

— Da. Poglejte, večernice že davno ni več. Polnoči je zdaj, poznam po zvezdah.

— Si zadovoljen z lovom?

— No... Saj vidite, če bi živel samo od tehle ribice, bi bilo skromno. Takle večerni izlet za ribe je le bolj letoviščarjem v zabavo, kaj ne?

— Dobro in prav. A kam nas zdaj popelješ? Nemara v Split?

— Lahko. Do jutra bi se ravno prizibali tja... Lepo domov vas popeljem in čez dobro uro boste že sladko smrčali. Sam pa odrinem potem še enkrat na morje, nemara ujamem kaj večjega.

Vesla so odbila čoln od stare palače. Punčki, ki smo ju imeli v čolnu, sta prevzeti od ribolova, od prijetnega hladu in zaspanca že zadremali v naročju svojih mamic. Ive pa, kakor da se je na lepem domislil, je iztegnil roko in pokazal nazaj proti palači:

— Veste, kdo je nekoč bival tu? ... Dobrila ... Ona, no ... hčerka konte Viturija, oholega plemiča. Bila je smrtno zaljubljena v Miljenka, sinu drugega plemiča Alberta Rosanija, ki je bival tamle, sto korakov stran, v tistile gosposki hiši ob morju. Še niste čuli te zgodbe?

Da, čuli smo o Romeu in Juliju iz Kaštela Lukšića, kako ne bi bili čuli! Prvi dan, ko stopiš na kaštelanska tla in se nameniš kam na izprehod, ti bodo svetovali: „Tja in tja po cesti, tam stoji kapela, tam sta pokopana v skupnem grobu Miljenko in Dobrila... Niso jima dali zaradi družinske mržnje skupaj živeti, pa sta zdaj vsaj skupaj v grobu.“ Da, čuli smo to zgodbo, vsa kaštelanska riviera je je polna, vsaka ženska bo dvignila obrvi, kadar ti začne pripovedovati o nesrečnih dveh zaljubljenicah in se ta ljudski roman lahko pripoveduje na dolgo in na kratko. Ampak zdajle, v polnočni tišini, ko smo drseli izpred Viturijeve palače po zalivu nazaj proti Kaštelu Staremu, se nam je prav privileglo, da nam je ribič Ive po svoje opisal, kako sta se ljubila Miljenko in Dobrila.

— Veste, to je bilo davno, pred dvesto leti, takrat so bili grofi še vsemogočni. Stara dva sta se sprla zaradi zemlje, zaradi težakov, kali. In prav tedaj, ko sta se onadva sprla, sta se mlada dva zaljubila. To se rado zgodi. Dobrilin oče, divji in trmoglav, je hotel dekle omožiti z drugim plemičem. Toda Miljenko jo je otel tik pred poroko. Svatba se je razbila. Dekle je stari spravil v trogirski plemiški samostan. Fant je pobegnil k frančiškanom na Visovac — poznate tisti otoček nad velikim slapom Krke, divna samota! ... No, potem pa je nekoč Dobrila sredi nevihte pobegnila iz samostana. Dolge ure je hodila, da je prišla k Miljenku. Zdaj se je stari grof Vituri navidez udal in je privolil k poroki, da bi rešil čast družine. Bilo je veselo svatovanje. Ko pa je Miljenko odvedel nevesto na svoj dom, je iz zasede počila puška, nesrečni ženin je izdihnil. Dobrila je potem znorela. Miljenkov oče pa je maščeval smrt sina-edincea, ob smrtni postelji Dobrile je zabodel z

mečem njenega trdosrčnega očeta. Po Dobrilovi smrti so oba mladoporočenca pokopali v oni kapeli ob cesti... Eeee, tako stanovitne ljubezni danes ni več na svetu!

— Ne, ne! — smo pritrdili. Že je čoln dosegel kamenito stopnico. Izgubili smo se domov v temo in molk.



Gustav Strniša:

Milenkin sveti večer

„Na sveti večer“, tako je pripovedovala služkinja Barba, ki je pestovala še Milenkino mamico, saj je bila nad trideset let pri hiši, „na sveti večer ožive vsi sneženi možički. Priroda zadiha skrivnostno življenje. In sneženci tedaj začutijo v sebi življenjsko moč in gredo na pot. V gozd se napotijo med smreke in bore, kjer praznuje narava svoj božič. Kolikor z večjo ljubavjo so otroci svoje snežne možičke delali, toliko bolj živahno in veselo srce jim zabije v prsih, ko se približa tajinstvena polnočna ura.“

„Joj! Potem bo moj zelo živahen! Kako škoda, da ga ne morem videti! Kar v prirodo bi zbežala, tje za našo tvornico v park. Nocoj me pač pričakuje moj beli možek, da bi se z njim napotila tudi jaz v zimsko pokrajino! Kako lepo mora biti tam zunaj pod zvezdnatim nebom! Poljana sije v samih biserih, kot ste mi pripovedovali. In gozd? Kako prelesten mora biti in kako čaroben! In ko ožive ti snežni možički, ti naši prijateljčki, ki smo jih sami izoblikovali iz snega, ter prihajajo drug za drugim, si ogledujejo najvišjo smreko, ki je ta večer vsa obžarjena, da okoli nje zapraznujejo in zaplešejo ter zarajajo! Kako mora biti čudovito!“ je dejala Milenka. Potem se je proseče ozrla v starko:

„Barba! Moja dobra Barba! Pojdive pogledat mojega sneženega moža in potem jo uberive v hosto, da si ogledava tisto veselje v zimski prirodi!“

„Kam pa misliš, otrok moj dragi? Sami sva doma v vsej tej veliki tovarni. Le stari vratar Matije dremlje nekje v svoji sobici poleg lože. In zdaj naj greva v sneg in mraz? Kaj bi rekla očka in mamica?“

„Očka je moral po uradnih opravkih, a mamica mu je šla nasproti. Ne bo ju še kmalu domov!“

„Denar, denar! Oba se pehata samo za premoženje, a otroka prepuščata meni, stari revi,“ je zamrmrala Barba, a glasno je rekla deklici:

„Miljenka moja! Čas je, da greve počivat! Zdaj se boš slekla. V kopalnici je že zakurjeno in čaka te topla voda. Ko se osvežiš s prho, boš dobro spala in sanjala o belem možičku. Še lepše ti bo, ko kar splavaš v veselih sanjah v gozd in se znajdeš med samimi sneženci pod visoko smreko, okrašeno s srebrom, zlatom in biseri!“

„Dobro, pa ležem spat, a nocoj brez vsake kopeli, da veste!“

Trmasto je Milenka udarila z nogo ob tla. Starka je vedela, da bo morala popustiti. Ni ji ugovarjala. Spravila jo je v sobo in jo pokrila. Nato je odšla tudi sama v svojo skromno čumnato.

Barba dolgo ni mogla zaspati. V duhu je spet preživela svoje življenje, usodo bedne delavke, ki je imela vsaj to srečo, da je še mlada prišla za pestunjo in služkinjo k tovarnarju Arničju. Počasi so se ji sproščale misli od slike do slike, od božiča do božiča. Na nizki mizici so stale skromne jaslice, pred katerimi je vsako leto prižgala oljenko, ki ji je zaplamtela kakor lučka spominov.

Tudi mala Milenka ni zaspala. Če je le zatisnila oči, so se pred njo pojavili prijazni sneženi možički. Kar videla jih je, kako korakajo proti gozdu. Kako mora biti to vendar zabavno in smešno!

Milenka je imela lepo drevo vse polno darov, pa se ga je hitro naveličala in ga kar ponujala stari Barbi. Da, če bi bili doma starši, da bi se poveselila z njimi, potem bi bilo pač drugače! Kako je včasih koprnela za njima, pa nista imela nič časa zanje. In vendar sta ji vedno zatrjevala, da se pehata le zavljo nje, samo da bo ona enkrat bogata, silno bogata!

Ko se je spomnila na bogastvo, jo je obšla tiha mržnja. Čemu mora biti človek bogat, da je srečen? Ali so bogati ljudje tudi res zadovoljni? Ali je ona srečna? Kolikokrat si je želela biti otrok vratarjeve hčerke, ki je brezskrbno skakljal vse leto po pesku in se svobodno valjal po blatu in čofotal po vodi za parkom. Ona pa je morala biti vedno snažna, se prijazno nasmihati prihajalcem in kazati vesel obraz. Kakšna sreča je vendar v bogastvu?

Vsega tega pač ni mogla dojeti, vendar se ji je nekaj meglenega pojavljalo v spominu. Tudi strah je opazala v očeh delavcev, s katerimi

je govorila in ki so bili z njo prijazni in vendar tako silno hladni. Tega občutka ni mogla izraziti, a hudo ji je bilo, saj je kar ljubila tiste trpeče obraze.

Spet se je spomnila na sneženega moža. Ah! Ali se niso odprla vrata in ni vstopil njen mrzli prijateljček v sobo?

Ozrla se je. Ne, zmotila se je. Vse je bilo tiho. V poltemi je udarila stenska ura in spet umolknila.

In tedaj je Milenka vstala in se jela hlastno oblačiti:

„Pojdem, sama grem in poiščem svojega sneženca ter se napotim z njim v gozd na božičevanje! Toda vrata so zaklenjena in vratar pač ne bo hotel odpreti, si je dejala. Istočasno se je pa spomnila na stranska vratca, od katerih je ključ visel v očetovi pisarni.

Že je bila oblečena. Ker ni mogla takoj iztekniti težkega zimskega plašča, se je zadovoljila z lažjim. Skočila je v očetovo pisarno, kjer je vzela ključ stranskega vhoda in se splazila mimo Barbine spalnice.

Zdaj se je najbolj bala. Kaj, če bi jo starka slišala? Morala bi pač nazaj v posteljo in njen sneženec bi odšel brez nje. Ona pa mora z njim, mora!

Vse je šlo po sreči. Priplazila se je mimo. Videla je v kamri luč. Kar sapo je zadrževala, saj je služkinja še dobro slišala, čeprav je bila stara.

Pritavala je na stopnice in kmalu dosegla vratca. Odklenila jih je in stopila na cesto.

Hitela je. Noč je bila jasna. Nasmehnile so se ji zvezde. Mesečina je sipala svojo bleščavo in ji kazala pot.

Milenki ni bilo še šest let, a vendar se ni bala. Pogumno je stopala v park, kjer je še pred dnevi stal njen snežni možek, ki ga je sama naredila in ji je le sneg pomagal nositi drobni delavec Martin, ki je stanoval v kočici, kake četrt ure oddaljeni od tovarne. Tega Martina je imela deklica zelo rada. Sam je imel otroke in kadar sta govorila, ji je rad pripovedoval o svoji družini.

Milenka ga je hvalila svoji mami, ki pa ni hotela o njem ničesar slišati. Včasih jo je dekletce prosilo, naj bi kaj dala za njegovo deco, saj ima vendar dovolj stare obleke, pa jo je mati zavrnila, da ne sme biti predobra z delavci, če ne zrastejo človeku preko glave.

Milenka je dospela do kraja, kjer je še pred kratkim vladal njen znežec z veliko metlo v rokah in počenim piskrom na svoji debeli butici. Sirota pač ni vedela, da ga je Martin moral že prejšnji dan odstraniti.

Ko je zagledala prazen prostor, se je prestrašila:

„Odšel je ta moj mrzli prijateljček! Dospela sem prepozno!“

Že se je hotela vrniti. Zeblo jo je. Pa se je hitro opogumila:

„Vsaj do gozda skočim, ker ni daleč! Se bom že še pogrela! Moj možek je pač počasne in ne bo tako hitro prikoracal do smrečja. Dotekla ga bom, saj še ni tako kasno! Kje je še polnoči!“

Krenila je proti hosti.

Ko je vstopila v gozd, jo je objela tema. Nekaj časa je pogumno stopala naprej. Sama ni vedela kdaj je zašla. Gozdna samota in mrak sta ji postajala vedno bolj neznosna. Začutila je vedno hujši mraz.

„Domov! Domov!“ je šepnila in se hotela vrniti.

Spet se je spomnila na pripovedovanje stare Barbe, a njena želja za domom je bila zdaj silnejša:

„Zgrešila sem sneženca. Bog sam ve, kje je tista jelka? Le brž nazaj domov!“

Nikjer ni našla poti. Pričela je klicati Barbo in teči kar na slepo srečo. Nihče se ni oglasil.

Dospela je na jaso. V daljavi je zagledala luč. Hitela je proti nji vsa brez sape, pa jo je preje zmagala utrujenost:

„Samo malo se spočijem, samo malo!“

Sedla je v sneg in še nekajkrat poklicala Barbo po imenu. Nihče se ni oglasil.

Prav tedaj so pri delavcu Martinu v bližnji kočici praznovali svoj božič. Za zadnji denar je oče kupil nekaj drv in kave, da so se ta večer najedli in pogreli.

„Ali ni nekdo klical?“ je nenadoma vprašal in prisluhnil.

„Nihče! Tebi se samo tako dozdeva,“ ga je zavrnila žena.

Mož ni odgovoril. Nekaj časa je molčal, a potem je oblekel suk-njič:

„Prav zdi se mi, da je bil otroški klic. Moram pogledati!“

Kmalu se je vrnil z Mileno v naročju.

Deklica je bila že vsa premrta. Hitro jo je ogrnil v svoj plašč, ji odrgnil s snegom roke in jo položil v postelj.

Odprla je oči in se blodno nasmehnila:

„Ali si res ti moj sneženi možiček?“

Potem je zaspala.

Ko se je na sveti večer vrnil tovarnar Arnič domov, je takoj hitel v otroško sobo, da bi poljubil svoje dete, preden leže počivat. Preplašen je obstal in poklical ženo:

„Kje je vendar Milenka?“

Kakor blazna sta drvela klicat Barbo:

„Sama sem jo položila v postelj, jo pokrila in počakala, da je usnula“, se je opravičevala starka.

Oče je tekel k vratarju:

„Otroka ni, ali ste ga videli?“

Pretaknili so hišo. V stranskih vratih so našli ključ.

Tovarnar in žena sta odbrzela po sledih v snegu, stari Matija je sopihal za njima, a Barba je pokleknila pred svoje jaslice in solzna pričela moliti.

Tako so dospeli do Martinove hiše. Oče je potrkal.

Delavec se je pojavil na pragu.

„Ali ste videli mojo hčerko?“

Martin je dvignil kazalec na usta in jih povabil s seboj.

Milenka je ležala na skromni postelji in spala.

„Kako je vendar zašla semkaj?“ je vprašal tvorničar.

Martin je povedal, kako jo je našel.

„Nikoli ti nisem bil posebno naklonjen, in vendar si mi otroka rešil. To noč bi se bil lahko maščeval nad menoj!“

„Kaj pa mislite gospod! Na kaj takega se nisem niti spomnil. Tako vesel sem bil, da sem jo pravočasno prinesel v hišo. Poglejte, kako ljubko se smehlja, kakor bi nam prinesla srečo na sveti večer!“

„Saj jo je tudi prinesla, prijatelj moj! Odslej se bo našim delavcem godilo vse drugače!“

Gospa je dvignila svoje dete. Že sta odhitela domov.

Otroka sta dala takoj v posteljo. Poslala sta po hišnega zdravnika, ki je ugotovil, da Milenki ni nič hudega.

„Zdaj pa zapraznujmo naš božični večer!“ je ukazal gospod Arnič, ki je povabil s seboj vso Martinovo družino in jo obdaril. Gospa jim je postregla s čajem in dobrimi prigrizki.

Ko sta tovarnar in gospa legla tisto noč počivat, sta sklenila, da ne bosta več tako blazno dirjala za denarjem in se bosta posvetila bolj vzgoji svojega otroka ter se tudi pobrigala za blagor svojih delavcev.

V svoji posteljici se je pa smehljala Milenka. V sanjah se ji je prikazal njen sneženi možiček z metlo v roki in loncem na glavi. Oživel je pred njo, ji pokimal in ji prijazno pojasnil:

„Ti sama ne veš, da si šla z menoj, a nisi me videla! Povedel sem te daleč, daleč, tje v čudno deželo, kamor sta morala za teboj tudi tvoja starša, v tisto deželo, kjer se spreminjajo trda človeška srca, da postanejo spet blaga in dobra!“

Bodimo izbirčni v knjigah

Dobra knjiga je naša najboljša duševna hrana. Tudi je naša najboljša prijateljica, ki nas nikdar ne zapusti ali izda. Kdor rad čita, najde v knjigi vedno tolažbo. Knjiga mu pomaga preko najtežjih duševnih kriz, ga potolaži, umiri in prevede v svetlejše razpoloženje. Mnogo je ljudi, kičitajo knjige prav samo za golo zabavo. Hlastajo po dogodkih in najprej prečitajo konec. Nič jih ne zanimajo psihološki zapletljaji, zakaj se je tisto zgodilo, kako se je zgodilo. Ko taki površni in plitki ljudje prečitajo knjigo, vedo samo eno: ali se je srečno izteklo ali ne! Taki ljudje lahko prečitajo milijone knjig, pa nam ne bodo znali imenovati niti enega pisatelja, ne domačega ne tujega in knjigo znajo oceniti samo po tem, kako je zadostila njihovi radovednosti.

Imamo pa tudi zelo veliko slabih knjig, ki imajo samo ta namen, človeka zabavati, mu dražiti fantazijo in strast, ki zastruplja dušo in telo mladega človeka, to pa vse samo zaradi tega, da se knjig čim več proda, da pri tem pisatelj in izdajatelj čim več zaslužita.

Nekateri starši so mnenja, da ni slabo, če otrok ali mladostnik čita knjige vse od kraja: dobre in slabe. Pravijo, da bo otrokova duša sama zavrgla, kar je slabega. To je včasih res, a po največkrat ne. Oskar Wilde pravi, da lahko ena sama slaba knjiga pokvari mladega človeka za vse življenje. Zakaj bi torej pustili, da si otroci, ki sami še ne poznajo vrednost knjig, izbirajo svoje čtivo. Zdaj imamo tudi že pri nas dosti dobrih mladinskih knjig, veliko jih imamo pa tudi prevedenih iz tujih jezikov. Knjig, katere želimo čitati, ne izbiramo po naslovih, niti po priporočilu naših znancev in prijateljev, temveč po pisateljih. Knjiga priznanega pisatelja, ki mu je blagor človeštva njegova prva zapoved, je vsaka posebej velika umetnina, saj je v vsaki svoji knjigi učenjak in mislec obdelal idejo, s katero želi zboljšati svet.

Otroka moramo kmalu navajati v to, da si zapomni pisatelja, čigar knjige čita. Tako bo imel pozneje v življenju vsaj pregled čez vso domačo in tujo literaturo, znal se bo udeležiti vsakega pogovora in izraziti svoje lastno mnenje o knjigi in pisatelju.

Kdor ne zna čitati, tudi sicer ne spoštuje knjig. Njegove in knjige, ki si jih je sposodil, so kmalu umazane, strgane z vse polno oslovskih ušes v listih. Kjerkoli preneha čitati, tam zapogne vogal, pa če je knjiga njegova ali ne. Taki ljudje tudi radi sposojajo knjige in se dostikrat niti ne spomnijo, če ne dobijo vrnjenih. Kakor lahko sodimo po otroku, če ima dobro ljubečo mater, po živali, kakšnega gospodarja ima, tako lahko hitro ugotovimo kakšne duševnosti je človek, ki knjig ne spoštuje.

Megličeva.



Porcelan v naši zadružni prodajalni.

Pravkar je prispela nova pošiljka porcelana. Radi žalostnih sprememb na Češkoslovaškem smo morali na to pošiljko precej dolgo čakati. Toda zdaj je tu in naše člane prav vljudno vabimo, da si ob prvi priliki ogledajo, kaj smo dobili. Toliko in tako lepega porcelana menda še nismo imeli. Tovarne kar tekmujejo med seboj, katera bo izdelala lepši in boljši porcelan. Toda češki porcelan je svetovno znan. Celo Amerika, ki ima svoje tovarne za porcelan, ga naroča iz Češkoslovaške. Porcelan je izredno lep in je lahko ponosna nanj vsaka gospodinja, ki ga ima.

Oblika globokih in plitvih krožnikov je vedno enaka, druga posoda pa se je v obliki spremenila. Novodobno namizno posodje ima „linijo“! Zdi se nam, da je vitka, elastična in graciozna. Če stoji to lepo posodje na res lepem, belem namiznem prtu, je učinek še močnejši, seveda za tistega, ki je zmožen občutiti lepoto vsepovsod, kjer je!

Dobili smo šest različnih in popolnih servisov:

Obedni servis obstoji iz 26 kosov, in sicer:

- 6 globokih krožnikov,
- 6 plitkih krožnikov,
- 6 dezertnih krožnikov,
- juhnik,
- skledica za omako s podstavkom,
- okrogla skleda za solato,
- voglata skleda za zelenjavo,
- ovalen krožnik za meso,
- posodica za poper in sol,
- skleda za kompot.

Servis za čaj ali belo kavo obstoji iz:

- ročke za čaj ali kavo,
- ročke za mleko,
- posodice za sladkor,
- šest skodelic in šest krožničkov.

Moka servis za črno kavo obstoji iz:

- ročke za črno kavo,
- posodice za sladkor,
- šest malih skodelic in krožnikov.

Kompotni servis obstoji iz:

- sklede in šest malih skledic za kompot.

Servis za sendviče obstoji iz:

- porcelanastega pladnja in šest krožnikov.

Servis za močnato jed pa iz:

- okroglega krožnika in šest srednje velikih enakih krožnikov.

Novi porcelan je okrašen s črtami, šopki ali pikicami. Tako vidimo na nekaterih krožnikih ob robu široko modro črto, obrobljeno z ožjo zlato ali pa širšo zlatorumeno ali oranžno, obrobljeno z modro. Nekateri porcelan je potresen s čisto malimi šopki drobnih rožic najznejših barv. Pikice na porcelanu so sicer nekaj čisto novega in jih prav zato gledamo malo bolj nezaupno. Porcelan s takim ali drugačnim vzorčkom zahteva pod seboj namizni prt samo ene barve! Beli porcelan pa, ki je okrašen samo s črto ob robu, prenese tudi vzorčast prt.

Kuhinjski porcelan.

Kuhinjski porcelan se ni spremenil. Ta se tudi spremeniti ne sme dosti. V kuhinji se nam pobije več porcelana kakor v sobi. Vsak čas moramo kupiti novo skodelico ali krožnik ali skledo, pa bi bilo jako nerodno, če bi ne mogli kupiti enakih komadov. Vendar smo s pošiljko porcelana dobili nove oblike kuhinjskih posodic za začimbe in sol.

Gospodarski in tržni pregled

Zadružna moka.

Zadruga ima v zalogi najboljšo moko iz priznane potiske pšenice, ki se ne da primerjati z ostalimi vrstami slabše in cenejše moke, ki se danes vsiljuje s strani konkurence, to je nekih mokaarjev iz Ljubljane in mlinov iz Slavonije in Hrvatske.

Marsikdo je bil prevaran, ker je naročil cenejšo in slabšo moko, kajti gospodinja ni mogla speči dobrega kruha iz slabe in vlažne moke.

Cenejše moke vsebujejo večjo količino otrobov. Železničarji, ki se sami vozijo na Hrvatsko po moko, morajo računati s stroški prehrane in potovanja ter zamudo časa; zato jim pride moka dosti dražja kot prvovrstna banaška moka, ki jo prodaja zadruga.

Res je pa, da zadruga ne more in nikdar ne bo mogla konkurirati s ceno v moki, ki jo člani sami nabavljajo z brezplačnimi uputnicami.

Lahko pa konstatiramo, da kritike radi kvalitete moke v zadrugi nimamo, medtem ko se marsikdo, ki je moko v večji količini naročil v mlinih na Hrvatskem, kesa svojega poskusa.

Jabolka.

Zadruga ima v zalogi še nekaj zimskih jabolk moškancev, lepih, po zmerni ceni.

Opozarjamo članstvo, da si jabolka nabavi, dokler zaloga traja.

Marmelada.

Zadruga ima v prodaji pristno jabolčno in slivno marmelado lastne proizvodnje, ki kvalitativno daleko prekaša druge fabrikate, ker je pri vkuhanju dodan samo pravi sladkor in zdravo sadje.

Gospodinjam priporočamo, da poskusijo kakovost te domače marmelade.

Drva.

Naša zaloga bukovih drv se bo držala tudi čez zimo. Drva so po večini pokrita z deskami in se bodo izdajala po potrebi na zahtevo članov.

Vino.

Zadruga bo dobila za praznike novo dalmatinsko vino z otoka Visa, in sicer „Opolo“ črno in belo dalmatinsko.

V zadružnih kletih in trgovinah se dobe stara, dobra vina: štajersko belo, cviček in sremski rizling.

Članstvo naj za potrebo za praznike dobavi vino v zadrugi.

Čevlji.

Zadruga prodaja že nekaj let le trpežne in iz prvovrstnega usnja narejene čevlje vseh vrst.

Ti čevlji so ročno delo domačega izvora, zato ni pritožb s strani članstva, čeravno se proda letno na tisoče parov čevljev.

Članstvo opozarjamo, da kupuje solidno izdelane čevlje iz dobrega, trpežnega usnja, ker s tem mnogo prištedi, kajti dobro in pravo usnje vzdrži mnogo več kot ceneni čevlji iz slabega usnja.

Cena dobrih čevljev v zadrugi je le nekaj večja kot cena slabih čevljev tovarniških fabrikatov, to je konstatacija članov, ki stalno kupujejo dobre čevlje v zadrugi.

Iz uprave.

Kuharski in šiviljski tečaji v želez. zadr. menzi.

16. januarja 1959 se prične 3 mesečni večerni in 1. februarja 1959 4 mesečni dnevni tečaj za kuho, gospodinjstvo in šivanje v prostorih menze in zadruge pod istimi pogoji kot je bilo to razpisano za I tečaj in objavljeno v „Zadugarju“ števil. IX./58.

Podrobnejša navodila in informacije se dobe pri vodstvu menze v „Ljubljanskem dvoru“ (palača direkcije drž. žel.).

„Zadružna zastava“.

Nekajkrat smo že opozarjali člane na „Zadružno zastavo“, na list ki ga izdaja

naša Zveza v Beogradu, a na žalost skoraj brez vsakega uspeha.

„Zadružna zastava“ je polmesečni list, ki stane celo leto le din 10—, torej znesek, o katerem smo prepričani, da bi ga marsikateri naših zadružnikov lahko brez posebnih težkoč zmogel.

Vabimo na naročilo, ki ga naj izvolijo člani nasloviti direktno na naslov Saveza nabavljajčih zadrug državnih službenika v Beogradu. Navesti je treba točen naslov, da ne bi pošta vračala časopisa in da ne bi s tem nastalo nepotrebno dopisovanje.

Embalaža — zaboji in vreče.

Uslužbenci zadruge se večkrat pritožujejo, da člani ne pošiljajo vreč za moko, krompir, koruzo itd. Član naroči n. pr. 40 kg moke, pa ne pošlje vreče. To ni pravilno, ker mora zadruga v tem primeru dati moko v papirnate vreče, ki so drage in se s tem povečajo režijski stroški. Razen tega obstoja nevarnost, da se papirnate vreče raztrgajo. Vsak član je obvezan, da pošilja v zadrugo vreče za večje količine mlevskih izdelkov in žita.

Tudi naj si člani s proge nabavijo zaboje, da bodo živila in tekočine lepo in varno vložene, da se papirnate vreče ne raztrgajo, steklenice ne pobijejo itd. Za-

boj za živila ni drag in vzdrži več let. Prosimo tudi, da napišejo člani na zaboje, vreče, steklenice in na ostalo posodo svoje ime in člansko številko. Nadalje priporočamo članom, da napišejo na posamezne vreče, kaj naj se dene vanje, na primer: krompir, koruzni zdrob, mekinje, moka Og, moka št. 5 itd. Če bodo člani imeli red s svoje strani, potem naj bodo prepričani, da bo manj pomot, zamenjav in nerednosti s strani uslužbencev oziroma zadruge. Zadruga prodaja vreče vseh vrst ter ima tudi okovane zaboje za razpošiljanje živil v zalogi.

Vsem članom in njihovim rodbinam

želi

vesele božične praznike

in

srečno novo leto!

*Uprava * Uredništvo*

„Zadruhar“ izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Tyrševa cesta št. 89. — Tiskali J. Blasnika nasled., Univerzitetna tiskarna in litografija, d. d. v Ljubljani. — Odgovoren L. Mikuš.

Nova trebovanja.

Opozarjamo vse člane na progi, ki pošiljajo embalažo in prejemajo živila iz zadruga na podlagi **propratnic**, da v smislu objave št. 72 direkcije drž. železnic v Ljubljani z dne 2. dec. 1938 predložijo **nujno trebovanje** svojim šefom edinic, ki trebovanja zbirajo in jih nato pošljejo skupno na direkcijo najkasneje do 15. jan. 1939.

Član, ki trebovanja **ne bo izpolnil**, bo moral **pač plačati celo tovarnino** za prevoz embalaže kakor tudi živil iz zadruga.

Inventura - trgovine zaprte!

Ponovno opozarjamo vse člane, da bodo radi letnega popisa blaga zaprte

vse naše manufaktorne trgovine

v ponedeljek in torek, dne 2. in 3. januarja 1939
ves dan,

špecerijske

pa v soboto, dne 31. decembra 1938 od 12. ure
naprej.

Pomagajte češkoslovaškim zadružnikom!

Prispevke v gotovini pošiljajte centrali naše zadruga
v Ljubljani. Na položnicah označite namen darila.

Nová trebová

Spoločnosť vznikla na základe zjednotenia
niekoľkých podnikov, ktoré pôsobili v tomto
oblasti. Jej cieľom je rozvíjať výrobu
a predávať výrobky, ktoré sú potrebné
pre domácnosti a priemysel.

Spoločnosť má sídlo v Bratislave, kde
pôsobí od roku 1958. Jej hlavným
výrobkom sú rôzne druhy nábytku,
ktoré sú veľmi kvalitné a lacné.

Inventúra - trebová

Trebová spoločnosť má v súčasnosti
v celkovej výške 100 miliónov Kčs.

Všetchny údaje sú v súlade s
účtovnou knihou, ktorá bola
overená dňa 31. decembra 1958.

Spoločnosť má v súčasnosti
v celkovej výške 100 miliónov Kčs.

Trebová spoločnosť má v súčasnosti
v celkovej výške 100 miliónov Kčs.

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

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

PRODAJALNE

Ljubljana:

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

Maribor:

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

Jesenice: Prešernova, telefon št. 606

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 12

Obračunske cene veljavne od 19. decembra 1938 naprej.

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

Na reklamacije se oziramo le takoj ob prejemu blaga.

Mlevski izdelki	
Moka Ogg kg	3-30
„ Og ”	3-30
„ št. 2 ”	3-10
„ št. 5 ”	2-90
„ ajdova ”	5-50
„ koruzna ”	2-—
„ „ krmilna ”	1-40
„ pšenična krmilna ”	1-65
„ ržena ”	2-75
Otrobi, pšenični debeli ”	1-65
„ „ drobni ”	1-40
Zdrob, činkvantin ”	3-25
„ koruzni ”	2-50
„ pšenični ”	4-—
Žikin zdrob ¼ kg zav.	6-50

Riž	
Carolina kg	12-—
Ia ”	8-—
Ila ”	7-—

Deželni pridelki	
Čebula, domača nova kg	—
Čebula, pražena „Cepo“ doza	6-—
Česen kg	6-—
Pižol, Ia ”	2-—
„ prepeličar novi ”	4-—
„ beli ”	4-—
„ cipro ”	4-25
Grah zelen ”	11-—
Ješprenj ”	4-—
Ješprenjek ”	7-—
Kaša ”	3-50
Koruzna, debela ”	1-55
„ činkvantin ”	2-40
Krompir ”	—90
Leča, Ia ”	11-—
„ domača ”	4-50
Piča za kure ”	2-25
Ptičja hrana ”	8-—
Tropine, lanene mlete ”	2-60
Ječmen ”	2-20
Oves ”	2-20
Proso ”	2-30
Pšenica ”	2-20
Zelje kislo ”	2-75
Zelje kislo, v sodih, Btto ”	—
za Ntto ”	2-50
Slive suhe bosanske ”	9-50

Jabolka kg	4-50
Lešniki, tolčeni ”	43-—
Limone kom.	—80
Mak plavi kg	18-—
Mandeljni, Ia ”	52-—
Orehi celi ”	8-—
Orehova jedrca ”	28-—
Pomaranče kom.	—
Mandarine ”	Dnevna cena
Rožiči, celi kg	6-—
Rožičeva moka ”	6-—

Testenine	
Domače	
Fidelini kg	7-—
Krpice ”	7-—
Makaroni ”	7-—
Polži ”	7-—
Rezanci ”	7-—
Špageti ”	7-—
Zvezdice ”	7-—
Jajčne	
Makaroni kg	10-—
Polži ”	10-—
Jajčne v kartonih	
Makaroni kg	11-—
Špageti ”	11-—
Jajnine vseh vrst ”	17-—
A. C. ”	18-—

Sladkor	
Kocke kg	15-50
Sipa, drobna ”	14-—
„ debela ”	14-10
V prahu ”	15-75
Bonboni ”	25-—
„ Fourres, Ia ”	40-—
„ „ Ila ”	30-—
Bonboniere kom.	po izb.
Kandis kg	23-—
Margo slad ”	44-—
Šumeča limonada kom.	1-—

Sol	
Fina kg	4-—
Morska ”	2-75

Sadje južno, sušeno in sveže	
Rozine, Ia kg	14-—
Rozine, Ila ”	12-—
Fige v vencih ”	7-—

Kava	
Perl kg	70-—
Portoriko ”	80-—

Tudi blago, pri katerem cena ni označena, imamo v zalogi.

Surova, Ia	kg	68.—
„ IIa	„	60.—
Viktoria	„	56.—
Žgana	„	78.—
„ Rio	„	69.—
„ Special	„	91.—
Hag, mali	zav.	14.—
„ veliki	„	27.—

Žitna kava

Ječmenova, slajena za-		
družna	kg	11.—
Ječmenova, zadružna . .	„	7.50
Ržena, slajena, zadružna .	„	12.—
Dr. Pirčeva	„	12.50
Kneipp	„	13.50
Perola	„	13.50
Proja	„	9.—
Žika	„	13.—

Ostale kavine primesi

Cikorija Franck à ½ kg	kg	18.50
„ Franck à ¼ kg	„	19.50
„ Favorit à ½ kg	„	16.—
„ kolinska à ½ kg	„	18.50
„ kolinska à ¼ kg	„	19.—
Enrilo	„	21.—
Figova kava	„	23.—
Redilna kava	„	21.—

Mast

Mast Ia	kg	20.—
„ v dozah	doza	105.—
Čajno maslo Ia gorenjsko	kg	36.—
„ „ štajersko	„	32.—
Kuhano maslo	„	32.—

Mesni izdelki

Carsko meso	kg	*
Hrenovke	kom.	1.75
Jezik, goveji	kg	24.—
„ svinjski	„	*
Kare brez kože	„	*
Kračje	„	*
Kranjske klobase	„	3.50
Meso, prekajeno, vratina	„	*
Ocvirki	„	*

Prsni vršci	kg	*
Reberca, brez kože	„	*
Salama, krakavska	„	24.—
„ letna	„	21.—
„ milanska	„	54.—
„ mortadela	„	*
„ navadna	„	12.—
„ ogrska	„	54.—
„ pariška	„	22.—
„ posebna	„	22.—
„ tirolska	„	22.—
Slanina, hamburška	„	*
„ krušna	„	*
„ papricirana	„	*
„ prekajena, deb.	„	*
„ soljena	„	*
„ tirolska	„	*
Svinjske glave, brez kosti	„	*
Svinjski parklji	„	*
Šunka, domača, kuhana . . .	„	*
„ praška	„	*
„ zvita	„	*
Tlačenka	„	*

*Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

Ribe - pastete

Polenovka, suha	kg	26.—
Rusi	kom.	1.—
Sardele, očiščene, v olju	„	—75
Sard. obr. s kaper., mala doza	„	5.—
„ „ „ „ velika	„	8.—
Sardine	„	6.50
„	„	5.50
„	„	3.25
„	kom.	1.25
Slaniki	„	2.50
Pašteta, jetrna	doza	5.—
„ sardelna	„	6.—
Guljaž, goveji	„	7.—
Vampi	„	7.—

Delikatese

Citronat	kg	100.—
Naš čaj	zav.	6.—
Čaj v dozah	vel. doza	28.—
„ „ „ „ mal.	„	16.—
„ „ zavitkih	zav.	4.—
„ „ „	„	7.50
„ „ „	„	9.—

Čaj v zavitkih	zav.	17.—
„ brazilski „Mate“	„	3.50
„ odprti	kg	135.—
Čokolada à ¼ kg	tabl.	10.—
„ „ 1/10 „	„	4.50
„ „ 1/30 „	„	2.50
„ z lešniki	kom.	1.—
„ „ „ 1/10 kg	tabl.	6.50
„ „ „ 1/5 „	„	12.—
„ mlečna 1/10	„	5.—
„ „ 1/7	„	10.—
Drobtine	kg	6.—
Gorčica	„	17.—
„	koz.	6.50

Jajca, štajerska, dnevna
cena

Na progo jih ne moremo pošiljati.

Guljaž ekstrakt	zav.	3.50
Juhan, mali	stekl.	9.50
„ veliki	„	20.—
„ na drobno	dkg	1.30
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	vel. zav.	14.—
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	mal. „	7.—
Kakao, holandski	kg	50.—
„ I	„	35.—
Kaprni	„	50.—
Keksi v zavitkih	zav.	6.—
„ „ „ à 1 kg	„	18.—
„ na drobno	kg	18.—
„ v pločev. dozah	doza	24.—
Kruh črn in bel	štruca	2.—
Kumarce, kozarec	30- do	56.—
Kvargelni	kom.	—50
Kvas	kg	38.—
Maggi, mali	stekl.	12.—
„ srednji	„	18.75
„ veliki	„	31.50
„ na drobno	dkg	1.60
„ kocke	kom.	1.25
Marmelada, jabolčna	kg	19.—
„ „ doza		
à 1 kg	„	20.—
Marmelada, marelična	„	29.—
„ „ doza		
à 1 kg	„	30.—
Marmelada slivna	„	18.—
Med, cvetlični	„	19.—
„ ajdov	„	19.—
„ cvetlični, mali kozar. kom.		11.—
„ „ vel. „	„	21.—
„ „ mali lonč. „	„	1.50
„ „ sred. „	„	4.—
„ „ vel. „	„	7.—
Desert šnite	„	1.—
Napolitanke, dolge	„	1.—
„ „ „	„	15.—
Oblati	zav.	15.—
Otroški piškoti	„	15.—

Ovomaltine, mala . . . doza	10-50
" srednja . . . "	24—
" velika . . . "	43—
Paradižniki, 1/8 kg . . . "	4-25
" 1/2 " . . . "	10—
Sir, Jason . . . kom.	1-25
" " . . . "	7-50
" emendolski, la . . . kg	27—
" Parmezan . . . "	75—
" stiški . . . "	26—
" trapistovski . . . "	20—
" edamski . . . "	27—
Soda, jedilna . . . "	20—

Pudingi in pecilni praški

Citronin prašek za puding zav.	2-50
Čokoladna krema . . . "	3-50
Čokoladni prašek za puding . . . "	2-80
Malinov prašek za puding . . . "	2-50
Mandelnov prašek za puding . . . "	2-50
Pecilni prašek . . . "	1—
Pripomoček za vkuhanje . . . "	2—
Rumenilo . . . "	1—
Vaniljeva krema . . . "	3—
Vaniljin prašek za puding . . . "	2-50
Vaniljin sladkor . . . "	1—
Zmes za šartelj . . . "	12—

Dišave

Cimet, cel in zmlet . . . zav.	3—
Ingver . . . "	3—
Janež . . . "	2-50
Kamilce . . . kg	30—
Klinčki (žbice), celi in zmleti . . . zav.	2-50
Korjander . . . "	2-50
Kumna . . . "	2-50
Lavorjevo listje . . . "	1—
" zrnje . . . "	1—
Majaron . . . kg	63—
Muškatov cvet . . . zav.	3—
Muškatovi orehi . . . kom.	—60
Paprika, huda . . . zav.	3—
" sladka . . . "	3—
Piment, cel in zmlet . . . "	2-50
Poper, " " " . . . "	3—
Vanilija v šibkah velika . kom.	2-50
Žafran . . . zav.	1—

Tekočine

Kis za vlaganje . . . l	3-50
" nav., dvojno močni . . . "	3-25
" vinski . . . "	5—

Olje, bučno . . . l	14—
" italijansko . . . "	20—
" namizno . . . "	14—
" olivno . . . "	9—
" " la „Medicinal“ . . . "	22—
Franosko žganje, mala stekl.	10—
" " srednja . . . "	24—
" " velika . . . "	48—
Brandy, à 0'17 l . . . "	—
" " 0'35 l . . . "	28—
" " 0'70 l . . . "	46—
Liker, Balkan, grenki . l	42—
" " sladki . . . "	42—
" Pelinkovec . . . "	37—
" razni . . . "	38—
Rum Ia, à 1/2 l . . . stekl.	34—
" Ia, " 1 l . . . "	58—
" IIa, " 1/2 l . . . "	24—
Esenca za liker . . . "	5—
Rumova esenca . . . "	8—
Žganje, borovničar, à 1/2 l . . . "	24—
" brinjevec, " 1/2 l . . . "	21—
" hruševac, " 1/2 l . . . "	21—
" slivovka, " 1/2 l . . . "	19-50
" tropinovec, " 1/2 l . . . "	21—
Vino, belo, štajersko . . l	12—
" cviček . . . "	11—
" belo, dalmatinsko . . . "	—
" Opolo . . . "	—
" Prošek . . . "	26—
" Vermut . . . "	30—
Malinovec, à 1/2 l . . . kg	14—
" odprti . . . "	18—
Radenska voda 14/10 l . . stekl.	7—
" " 1/2 l . . . "	3-50
Rogaška voda 14/10 l . . . "	7—
" " Donati 1 l . . . "	6-50
Grenka voda Fr. Jožefova . . . "	11—

Potrebščine za perilo

Mila

Hubertus, sivo . . . kg	9—
" navadno . . . "	11—
" terpentin . . . "	12—
Merima . . . "	12—
Sunlight . . . zav.	2—
Schicht, navadno . . . kg	12—
" terpentin . . . "	13—
Zlatorog, navadno . . . "	11-50
" terpentin . . . "	13—

Pralni praški

„Ena“, milne luske . . . kg	35—
„Henko“ soda . . . zav.	3—
Lux . . . "	4-50
Perion . . . "	4-50
Persil . . . "	5-75
Radion . . . "	5-25
Snežinka . . . "	4-50

Ženska hvala . . . zav.	2-50
Radost peric . . . "	2-50
Teksil . . . "	2-50

Druse potrebščine

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

Toaletni predmeti

Milo, Bobi . . . malo kom.	2—
" " . . . veliko . . . "	4—
" Favorit . . . "	8—
" 7 cvetic . . . "	7-50
" Glicerin . . . "	5, 9
" kopalno . . . vel. "	12—
" kopalno . . . mal. "	7-50
" Karbol . . . "	4—
" mandeljnov . . . "	6-50
" Marija . . . "	10—
" Olivia . . . mali . . . "	4-50
" " . . . vel. . . "	7—
" domače . . . "	4-50
" Osiris . . . "	6—
" otroško . . . "	8—
" za roke . . . "	4-50
" Speick . . . "	8—
" za britje Ia . . . "	8—
" " " IIa . . . tuba	2-50
Cimean, " " " . . . "	6-50
Chlorodont, " " " . . . "	6-50
Doromat, " " " . . . "	8-50
Kalodont, " " " . . . "	6-50
Odol . . . mala stekl.	22—
" . . . sred. . . "	35—
" . . . vel. . . "	65—
Olje, orehovo, pristno . . . "	8—
Olje za sončenje in mašažo . . . "	6—
Ustna voda Cimean . . . "	18—
Kolonska voda . . . mala . . . "	13—
" " . . . vel. . . "	24—

Esenca za kolonsko vodo	stekl.	16.—
Krema za kožo Cimean	doza	10.—
Krema za kožo Elida	nočna tuba	13.—
Krema za kožo Elida	dnevna "	12.—
Nivea krema	doza	10.—
Uran	"	10.—
Parfum	stekl.	16.—
Puder Elida	škatl.	10.—
Vazelin	doza	6.—
Šampon	zav.	3.—

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mal. škatl.	5.—
"	sred. "	6.—
"	vel. "	12.—
"	rjava	5.—
"	rumena	5.—
"	bela	5.—
"	sortirana	3.—
Mast za čevlje, črna	"	4.—
"	rjava	zav. 4.—
Belin	"	2.—
Olje za mazanje podplatov	stekl.	8.—
Krtače za blato	kom.	4.—
"	mazanje	1.50
"	svetlenje	12.—
Vežalke, črne, kratke	par	1.25
"	srednje	1.50
"	dolge	1.75
"	rjave, kratke	1.25
"	srednje	1.50
"	dolge	1.75
"	usnjene, črne	2.—
"	rjave	2.—

Razno

Brusači	kom.	13.—
Celofan, papir	zav.	2.50
Čistilo za parkete	mal. doza	10.—
"	vel. "	20.—
Črnilo	stekl.	3.—
Flit	mal. doza	16.—
"	vel. "	29.—
"	s škropilko	kart. 51.—
"	škropilka	kom. 22.—
Grafit	"	—50
Hobby, prašek	zav.	4.—
Kadilo	kg	30.—
Kolofonija	"	7.—
Kladiva za meso	kom.	12.—
Kolesa moška, kromir.	"	1450.—
"	damska, kromir.	1550.—
"	moška, poniklj.	1200.—
Plašči za kolesa	"	60.—
Zračnice za kolesa	"	16.—
Likalit	zav.	3.—
Krtače za obleko	kom.	16.—
"	parkete	27.—
"	ribanje	4.—
"	la	5.—
"	zobe, male	8.—
"	velike	12.—

Krtače za roke	kom.	2.50
"	roke, dvostr.	5.—
"	"	5.—
„Mali sadjar“	knjiga	5.—
„Mali vrtnar“	"	5.—
Metle, male	kom.	6.—
"	velike	9.50
Metlice, otroške	"	5.50
"	za obleko	6.—
"	posodo	1.50
Morska trava Ia	kg	4.—
Muholovci	kom.	—75
Nagrobne lučke	kart.	10.—
"	v keram.	
lončkih	kom.	3.75
Nočne lučke	škatl.	1.75
Obešalniki, mali	kom.	2.50
Olje za šivalne stroje	stekl.	4.—
Omela, bombažna	kom.	32.—
"	mala	12.—
"	za parkete	24.—
Omelčka za čiščenje ste-		
klenic	7.50 do 15.—	
Pasta za peči	škatl.	3.—
Peharji, srednji	kom.	4.—
"	veliki	4.50
Peresniki	"	2.—
Pergament papir	pola	1.—
Pesek za email posodo	zav.	1.—
"	"	1.50
"	"	2.—
"	alum.	2.50
Pile, trioglate srednje	kom.	5.—
"	velike	5.50
"	plošnate, male	9.50
"	srednje	11.—
"	velike	13.—
Platn. vreč. za ca 8 kg	"	5.—
"	"	8.—
"	"	11.50
"	"	17.—
Prašek za čiščenje zlata		
in srebra	zav.	3.25
Prazne pušice	kom.	5, 10
Predpražniki Ia	16.— do 49.—	
"	Ila	kom. 10.—
"	IIIa (slama)	" 4.—
Prijatelj gospodinj (za šte-		
dilnik)	"	110.—
Rahljači, brez ročaja	"	12.—
"	z ročajem	15.—
Sidol	zav.	5.50
Svitol	"	4.80
Sita patent	kom.	20.—
Snažilne gobice za po-		
sodo	"	1.50
Solnice, lesene	"	9.—
Stručnice, male	"	6.—
Stručnice, velike	"	8.—
"	srednje	7.—
Sukanec, bel, črn		
št. 10—12	valj.	4.50

Sukanec, bel, črn		
št. 16—36	valj.	3.50
"	40—60	2.75
Sveče, dolge	zav.	6.—
"	kom.	1.25
"	kratke	zav. 6.—
"	kom.	—75
Svečice božične	kart.	4.—
"	čudežne	" 1.75
Svinčniki, navadni	kom.	1.50
"	tintni	" 3.50
Šivanke	zav.	1.50
Šmirkovo platno, belo	pola	1.50
"	sivo	2.—
Sparklet steklenice	kom.	150.—
"	patroni, polni	4.50
"	prazni	2.50
Sted Regulator obroči:		
160—220 mm	"	60.—
230—240 "	"	75.—
Sted Regulator plošče:		
18×12 col	"	115.—
21×12 "	"	120.—
Tepači, mali	"	8.—
"	srednji	13.—
"	veliki	18.—
Umetno gnojilo	kg	2.—
Vim	zav.	2.50
Vžigalice	"	10.—
"	škatl.	1.—
Zobotrepci	zvez.	—25
Jedilni pribor, navadni,		
alpaka in kromiran	Po izbiri	

Kurivo

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

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

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

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

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