

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 V I

6

V S E B I N A

XVIII. REDNA SKUPŠČINA / ZADRUŽNA IN SOCIALNA MISEL
/ NAŠE OGNJIŠČE: NAŠA OBLAČILA NA POČITNICAH —
DOMAČE ZDRAVILO PROTI ŽOLČNIM KAMNOM / PRE-
HRANA: ČAS RDEČIH JAGOD JE TU — ZAČIMBNI IZVLEČEK
JEDILNIKI NAŠE GOSPODINJSKE SOLE / PISANO POLJE:
VTISI IZ SOVJETSKE RUSIJE / VRT IN CVETLICE: ENDIVIJA
/ LEPOPISJE: SENILIA / ZADRUŽNI VESTNIK / ZADRUŽNA
BIBLIOTEKA / NOVE CENE V KO-OP PRENOCIŠČIH

Trgovine zaprte — polletna inventura

Polletni popis blaga, ki ga mora napraviti zadruga po predpisih pravil, bo letos dne **21., 22. in 23. junija**.

Zato bodo zaprte trgovine:

vse špecerijske dne **22. junija od 12. ure naprej,**
manufakturne pa **ves dan dne 21. in 22. junija.**

Prosimo člane, da upoštevajo gornjo objavo in navedene dneve ne pridejo v trgovino.

Obvestilo!

Članstvo obveščamo, da nam za tekoči termin dobavitelji niso potrdili celotne količine naročenega blaga in smo vsled tega neljubo primorani omejiti prodajo posebno olja in riža.

Marmelada

Prvovrstno slivno in jabolčno marmelado, ki je strokovno in higienično izdelana, Vam nudimo po nizki ceni din 19— in 18— za kg. Priporočamo nakup.

Malinovec

Zadruga prodaja v svojih prodajalnah in okrepčevalnicah pristen domač malinovec. (Maline so dobavili zadrugarji iz Gorenjske in Dolenjske.) Ker je malinovec zdrava in osvežujoča pijača za vsakogar, posebno za otroke in bolnike, ga članstvu toplo priporočamo.

Opozorilo

Opozarjamo naše člane, naj v bodoče, zlasti v terminskih dneh prinašajo s seboj za nabavo mlevskih izdelkov platnene vrečice, kar je v interesu članov samih. Blago, ki ga prevzamejo v vrečicah, se ne raztrese, razen tega pa se članu hitreje postreže. S tem v zvezi naprošamo člane, naj prinašajo s seboj tudi nahrbtnike, odnosno košare, da bi se na ta način izognili zamudnemu zavijanju nabavljenega blaga in stroškom, ki za potrošeni čas in papir podražijo blago. Ljubljanski in mariborski člani naj pri naročilu v blagajni točno povedo, kakšno embalažo so oddali v trgovini; člani s proge pa naj isto označijo na naročilnici. Vreče, steklenice in drugo posodo je označiti z imenom, člansko številko in nazivom blaga, za katerega je dotična embalaža namenjena. Uvažujte to opozorilo, ker bo s tem zamenjava embalaže skoro nemogoča in bodo odpadle tozadevne reklamacije.

Dalje prosimo člane, da priložijo vsaki reklamaciji, ki jo je točno pojasniti, tudi originalni račun, da se s tem pospeši rešitev.

XVIII. redna skupščina

Dne 26. maja t. l. se je vršila v prostorih dvorane kina „Sloge“ XVIII. redna skupščina naše nabavljalne zadruge.

Potek skupščine je zopet dokazal, da se naši zadrugarji zavedajo pomena svoje gospodarske ustanove in da skrbno bdijo, kako se upravlja. Kakor na delegatski konferenci na prejšnji večer, tako je bila tudi na skupščini sami razprava k posameznim točkam dnevnega reda stvarna, kar nas navdaja s prepričanjem, da se časi nezadružne miselnosti, ki se je v prejšnjih letih hotela uveljavljati tudi v našem združnem parlamentu, ne bodo več povrnili.

Letošnja redna skuščina je bila po oblastvu samo pogojno dovoljena: da z ozirom na današnje prilike razpravlja le v strogo združnih zadevah in opusti vse, kar nima tega obeležja. Vendar lahko rečemo, da je skupščina ne glede na ta pogoj svoje delo opravila po lastni volji vseskozi v združnem duhu.

O tem delu in o sklepih skupščine podajamo sledeče poročilo:

1. Konstituiranje skupščine.

Predsednik tov. E. K l e b e l otvori ob 8. uri skupščino, konstatira, da je bila pravilno sklicana, ter imenuje za zapisnikarja tov. Jesiha, za overovatelja zapisnika pa skupščina izvoli tov. Masiča in tov. Wohinza.

Nadalje predsednik konstatira, da je navzočih 59 delegatov, ki zastopajo 6.228 članov. (Naknadno je prispelo še 13 delegatov, tako da je prisostvovalo skupščini 72 delegatov, ki so zastopali 7.615 članov). Nato je bila prečitana in soglasno sprejeta udanostna brzojavka Nj. Veličanstvu kralju Petru II., knezu namestniku Pavlu in pozdravne brzojavke g. predsedniku vlade Cvetkoviću, prometnemu ministru, generalnemu direktorju drž. železnic, ministru za finance ter predsedniku senata in predsedniku Glavne združne zveze dr. A. Korošcu.

Nato predsednik pozdravi zastopnika direktorja g. inšpektorja Mejaka s prošnjo, da sporoči g. direktorju pozdrave skupščine v želji, da bi ostal zadrugi naklonjen kakor doslej.

Pred prehodom na drugo točko dnevnega reda oriše predsednik v kratkih besedah težke čase, ki jih preživljajo narodi in države, in ki tudi za našo ustanovo ne ostajajo brez posledic. Pojavljajo se težave

z nabavo živil in ostalih potrebščin, cene so nestalne in rastejo iz dneva v dan. Nekateri člani so spričo razmer postali zbegani in so se hoteli z živili založiti preko finančne zmožnosti in preko intencij in programa združne uprave. Vse te prilike so upravnemu odboru nalagale mnogo skrbi, dela in odgovornosti.

2. Branje poročila upravnega odbora in predlog, kako naj se razdeli poslovni prebitok.

Ker jer bilo poročilo upravnega odbora pravočasno dostavljeno vsem delegatom, skupščina sklene, da se to poročilo ponovno ne čita. Prav tako se ne čita bilanca ter račun izgube in dobička, ker je bilo to objavljeno v 4. številu „Zadrukarja“. Skupščina odkloni tudi čitanje predloga o razdelitvi poslovnega prebitka, ker je ta predlog vsebovan v poročilu upravnega odbora.

3. Branje pisma Zveze in poročila o reviziji zadruge za poslovanje od 1. januarja 1936 do 31. decembra 1938.

Overovatelj P. Masič prečita to pismo in poročilo o reviziji, predsednik E. Klebel pa poda poročilo upravnega odbora k zahtevam Zveze, pri čemer ugotavlja, da je poročilo Zvezinih revizorjev o poslovanju naše zadruge za navedeno dobo lahko v ponos vsem članom zadruge, pa tudi upravnemu in nadzornemu odboru.

4. Branje poročila nadzornega odbora.

To poročilo se ne čita, ker so ga delegati prejeli že pred skupščino.

5. Razprava in sklepanje:

a) o odobritvi poročila upravnega odbora.

K debati se oglasijo tov. Hladnik, Šinkovec, Pleterski, Bračič in Klun.

Hladnik pripominja k bilanci, da je postavka za združno propagando previsoka. V zadruGINEM glasilu je premalo gospodarskih in preveč leposlovnih člankov. Objavljajo naj se članki, ki propagirajo združno zavest, n. pr., kako je mogoče preiti od nakupovanja na kredit k nakupovanju za gotovino. Tak članek je on sam prispeval, pa ni bil objavljen. Tov. Hladnik tudi ne razume, kako je mogoče, da stane službena obleka zadruGINIH uslužbencev kar din 37.000. To je za tiste halje vendar preveč.

Šinkovec opozarja, da je zadruGA prehitro zidala in preveč investirala. Nadalje predlaga, da bi „Zadrukar“ izhajal v obliki časopisa, s čimer bi se izdatki za tisk znižali. Tudi izdajanje koledarja je po njegovem mnenju nepotrebno. Odobrava priporočilo Zveze, da naj zadruGA čim bolj skrbi za ustvarjanje lastnih sredstev. Glede režijskih stroškov je mnenja, da bi jih bilo mogoče še znižati, če se v poslovanje uvede manj birokratski sistem. Naj odpadejo razne statistike in nepotrebne pisarije. Odbornikom naj se mesto mesečnega honorarja priznajo sejnine in to samo za seje, ki se jih udeleže.

P l e t e r s k i poudarja važnost nakupovanja za gotovino. Kupovanje za gotovino je v interesu članstva in zadruga: prvo se znebi nevšečnih mesečnih odtegljajev, zadruga pa bi imela dovolj denarnih sredstev na razpolago, da se pravočasno preskrbi s cenejšo zalogo blaga in bi ji ne bilo treba iskati posojil in zanje plačevati visoke obresti. Apelira na upravni odbor in na vse delegate, da vplivajo na članstvo, da se iz teh razlogov čimprej reši svojega dolga pri zadrugi.

B r a č i č odobrava prav tako revizijsko poročilo in predlog, da naj upravni odbor posveča pažnjo lastnim sredstvom. Strinja se s predlogom tov. Šinkovca, da se uvedejo za odbornike mesto dosedanjega honorarja sejnine. Stroški za združno propagando so preveliki. „Zadrukarja“ čita samo majhen procent članstva; zato naj se glasilo in koledar ukine. Glede nakupovanja za gotovino pripominja, da so si to načelo osvojili že mnogi naši delavci, ne pa bolj plačani uslužbenci. Upravnemu odboru priporoča, da bi se v najkrajšem času izdala celotna združna pravila, ker jih mnogi člani — celo delegati so med njimi — ne poznajo.

K l u n je mnenja, da bi se mesto „Zadrukarja“ izdajala samo kratka obvestila in cenik; vsaj za sedanji čas naj bi bilo tako.

Predsednik E. K l e b e l konstatira, da je lista govornikov zaključena in poda na izražene predloge in pripombe sledeča pojasnila:

Tov. Hladnik je omenil zadolžitev članstva in „Zadrukarja“. Poslal je res članek, ki naj bi bil objavljen v našem glasilu. Toda njegov članek ni izšel, ker je bil malo prej objavljen članek slične vsebine. Pripomniti je tudi treba, da dobiva redakcijski odsek mnogokrat tako stvarino, ki je ni mogoče objaviti.

Glede službene obleke je tov. Hladnik v zmoti; če bolje pogleda, bo videl, da so v tej postavki vsebovani poleg službene obleke tudi stroški za vzdrževanje inventarja. Službena obleka stane samo dinarjev 10.175.—.

Tov. Šinkovec pravi, da je zadruga prehitro zidala, oziroma preveč investirala; tako v Ljubljani kot v Mariboru. Toda te investicije so bile potrebne. Treba je upoštevati, da je zadruga za stavbo na Masarykovi cesti plačevala letno din 180.000 najemnine. Od l. 1928. do lani, ko je prešla ta stavba v našo last, smo plačali kot najemnino preko din 1.900.000.—. V Mariboru je bilo podobno. Zadruga ne sme biti odvisna kot najemnik; imeti mora primerne in lastne lokale, če se hoče razvijati.

Glede birokratskega sistema, ki ga tov. Šinkovec omenja, ugotavlja, da se ne dela nič nepotrebnega. To velja tudi za statistiko, še prav posebno pri naši ustanovi, ki se ne more primerjati z veletrgovcem, čigar poslovanje ima popolnoma drugačno osnovo. Statistika nudi dragocene podatke, s katerim moramo računati.

K predlogu glede sejnin predsednik pripominja, da so seje vsak dan; sedaj v tem, sedaj v drugem odseku. Razen tega imajo odborniki porazdeljeno stalno delo v raznih panogah zadruginega obrata. To velja tako za člane upravnega kot nadzornega odbora.

Tov. Pleterski navaja gotovinske nakupe. Člani so bili ponovno naprošeni, da kupujejo v zadrugi svoje potrebščine za gotovino. Odbor jim je nudil priliko in dovolil, da svoj dolg odplačajo v obrokih. Ali premnogokrat so člani zopet zapadli v kreditne nakupe.

Tov. Bračič opozarja na lastna sredstva. O tem je bilo včeraj na delegatski konferenci mnogo govora. Če bo sprejet predlog upravnega odbora, bomo sčasoma dosegli lastna sredstva do višine, ki je za naš obrat absolutno potrebna, in ne bomo več odvisni od posojil Zveze in drugih.

Glede propagande: Res je, da zadružna propaganda razmeroma mnogo stane. Treba pa je ugotoviti, da je propaganda, ki jo vrši „Zadrugar“, uspešna. Nobena zadružna ustanova ne pri nas ne drugod ni brez zadružne revije. Ni res, da svojega glasila ne potrebujemo. Tudi ni res, da ga člani malo čitajo. To smo videli prav posebno pri 4. številki „Zadrugarja“. Ko se je ta številka zakasnila, so jo člani iz Ljubljane in s proge neprestano-urgirali.

Željo, da se pravila tiskajo in razpošljejo članstvu, bo upravni odbor upošteval in ji še tekom tega leta ugodil.

Ker se ni nihče več priglasil k besedi, skupščina preide h glasanju o odobritvi poročila upravnega odbora. Poročilo je bilo soglasno odobreno.

b) o odobritvi poročila nadzornega odbora.

Poročilo nadzornega odbora je brez debate soglasno odobreno.

c) o odobritvi letnih sklepnih računov.

Tudi letni sklepni račun skupščina brez razprave soglasno odobri.

č) o odobritvi predloga za razdelitev poslovnega prebitka.

Predlog skupščina prav tako soglasno odobri.

d) o razrešnici članom upravnega in nadzornega odbora.

Predsednik konstatira, da ni nihče proti razrešnici članom upravnega in nadzornega odbora, za kar se skupščini v imenu obeh odborov zahvali.

6. Pooblastilo upravnemu odboru in določitev najvišje vsote:

a) do katere sme upravni odbor zadrugo zadolžiti s posojili.

Upravni odbor predlaga, da sme zadrugo zadolžiti s posojili in nakupom robe do vsote 14 milijonov dinarjev. K debati se prijavi tov.

Šinkovec in ogovarja, češ člani ne morejo za to vsoto jamčiti. Jamstvo znaša samo trikratni delež.

Tov. Sovre pojasnjuje, da zadolžitev zadruga nima nobene zveze z jamstvom članstva. Vsak zadrugar jamči po zakonu samo s svojim deležem in z dvakratno vsoto deleža; to je skupaj din 900.— Upravni odbor ima na razpolago za nabave samo 4 milijone dinarjev gotovine. To je približno enomesečna potreba. Če hoče skrbeti za večjo zalogo — in to bo potrebno —, mora imeti sredstva. Zato upravni odbor potrebuje pooblastilo, da sme najeti posojila. To je namen zadolžitve, ki pa ne gre v breme jamstva, ki ga je nase prevzelo članstvo. Za ta dolg jamči zadruga s svojim premoženjem. Vsak posojilomalec jamči s svojim premoženjem. Če bi zadruga prišla v težkoče, v prisilno likvidacijo ali konkurz, jamči član s svojim deležem, t. j. z din 500.— Če bi to ne zadostovalo, še z enkratnim ali dvakratnim deležem. Potem pride na vrsto rezervni fond, premičnine in nepremičnine. Če vse skupaj še ne zadostuje, potem pač upniki zgubijo. Naši člani pa v nobenem primeru ne jamčijo več kot z vsoto din 900.—

Tov. Natak izraža še dvome glede upravičenosti pooblastila za zadolžitev in da ta zadolžitev ne bi imela zveze z jamstvom članstva.

Tajnik tov. Luschützky ponovno ugotavlja, da jamstvo članstva z zadolžitvijo zadruga nima nobenega opravka. Kar se tiče jamstva, smo zadruga z omejenim jamstvom, to je, po zakonu in pravilih jamči član s trikratnim deležem. Naj pride kar koli, člani jamčijo samo s to vsoto. Zadolžitev zadruga s posojilom pa je mogoča samo s pristankom skupščine, ki na ta način skrbi, da upravni odbor zadruga prekomerno ne zadolži.

Po tem razčiščenju pojmov skupščina z večino glasov sprejme predlog upravnega odbora, da sme zadrugo zadolžiti s posojili in nakupi robe do vsote 14 milijonov dinarjev. Proti predlogu sta glasovala 2 delegata.

Medtem se pojavi na tribuni g. Miloš Štibler, predsednik Zveze nabavljajalnih zadrug drž. uslužbencev. Tov. Klebel ga prisrčno pozdravi, nakar povzame besedo g. Štibler in izvaja:

„Dragi zadrugarji! Obžalujem, da se radi važne seje, ki smo jo imeli včeraj pri Zvezi, nisem mogel udeležiti delegatske konference in biti navzoč že ob pričetku skupščine. V imenu Zveze in v svojem vas lepo pozdravljam!

Vaša zadruga zavzema v krogu nabavljajalnih zadrug v naši državi odlično mesto. Od 150 nabavljajalnih zadrug z nad 80.000 članov ima vaša zadruga 8.000 članov, torej 10 %. Promet vaše zadruga predstavlja 17 % celokupnega prometa vseh nabavljajalnih zadrug v Jugoslaviji. Glede vašega poslovanja je znano, da niste skrbeli samo za nabavo življenjskih potrebščin in regulirali cene na trgu, temveč

vz gledno skrbeli tudi za socialne potrebe članstva. Omenjam samo zavarovanje, potem mladinski dom v Gozdu-Martuljku. Zveza je vaše delo tudi vedno upoštevala. Od svojega kapitala, ki ga ima pri vseh pri njej včlanjenih nabavljajalnih zadrugah, je dala vam na razpolago 18 %. Iz tega lahko sklepate, da Zveza nasproti vam ni bila mačeha.

Vaša lastna sredstva znašajo 17 % lastnih sredstev vseh nabavljajalnih zadrug. To je popolnoma v skladu z vašim prometom. Zanimiva točka so tudi vaše nepremičnine, ki predstavljajo 28 % vrednosti nepremičnin naših nabavljajalnih zadrug. Če se vprašamo, ali je to prav, moramo odgovoriti z da. Vaša zadruga nima objektov, ki bi bili nepotrebni. Vrednost, vložena v nepremičnine, ostane. Vodili ste pametno gospodarsko politiko, ker ste pravočasno skrbeli, da imate velik del svojega premoženja zavarovanega v nepremičninah. Ali vaša lastna sredstva še niso zadostna. Gledati morate na to, da se iznebite dolga in obresti, ki jih morate iz lastnih sredstev zanj plačevati. Razmišljajte o tem, kako bi lastna sredstva povečali. Vpeljite med drugim garantne vloge, navajajte članstvo, da nakupuje v zadrugi svoje potrebščine za gotovino. Tega načela so se dosledno držali že pred 96 leti siromašni ročdelski pionirji. Še enkrat garantne vloge! Tisti, ki jemljejo blago na kredit, naj vlagajo v zadrugo 5—10 din toliko časa, da se nabere vsota, ki dosega njihov povprečni mesečni nakup. S tem bo pomagano članstvu in zadrugi.

Danes so resni časi in je treba čuvati nabavljajalno zadružništvo. Povem vam, da se v Beogradu za to zadružništvo tudi vojaški krogi zanimajo, ker vedó, da bodo v še resnejših časih imeli od njega koristi vse plasti naroda.

Z vsemi silami, z odločnostjo in z vso ljubeznijo delajte torej tudi v bodoče za prosp eh svoje zadruge!“

Ko se predsednik tov. Klebel zahvali za lepe in vzpodbudne besede g. Štiblerja, skupščina obravnava naslednjo točko dnevnega reda:

b) do katere vsote se sme dajati zadružnikom roba na up.

Sprejet je bil soglasno predlog upravnega odbora: „Zadruga sme dajati robo na up zadružnikom največ do višine dvakratnih mesečnih prejemkov, to pa le, če tako kreditiranje dopušča plačilna zmožnost članov.

Pri kreditnih nakupih sme upravni odbor na prošnjo člana dovoliti, da odplačuje napravljeni dolg v zaporednih mesečnih obrokih, največ šestih. Članu, ki obrokov v redu ne plačuje, zaračuna zadruga 6% obresti. V izjemnih primerih more upravni odbor raztegniti odplačilo dolga tudi do 10 obrokov, toda proti zaračunanju 6% obresti.

7. Razprava o pritožbah članov zoper izključitev iz zadruge.

Točka odpade, ker takih pritožb ni bilo.

8. Razprava in sklepanje o predlogih za spremembo pravilnika o volitvah delegatov in njih namestnikov za skupščino zadruga po predlogih upravnega odbora in delegatov oziroma članov.

Pred razpravo k tej točki dnevnega reda predsednik obrazloži, da je po zakonu in pravilih treba vse predloge za spremembo pravilnika predložiti Zvezi v potrditev. Zveza ni pristala na vse predlagane spremembe. Tov. tajnik prečita tisto pismo Zveze, nakar ponovi predlog upravnega odbora, da naj se za to leto opusti sprememba pravilnika o volitvah delegatov, in to iz razloga, da se te spremembe točno prouče, izpopolnijo in na prihodnji skupščini pretresajo.

Tov. Bračič naglaša, da mu je nerazumljivo, zakaj Zveza prepoveduje, da se na tej skupščini ne sme razpravljati o predlogih za spremembo pravilnika, oziroma da ta točka ne sme biti na dnevnem redu.

Predsednik tov. Klebel pojasnjuje, da Zveza ni prepovedala, da točka 8. ne sme biti na dnevnem redu, temveč da le k posameznim predlogom ni dala svojega pristanka.

Predsednik Zveze g. Štibler pripominja, da je bila Zveza glede predlogov za spremembe pravil in pravilnikov spočetka zelo liberalna, pa se je pozneje izkazalo, da je bilo to večkrat pogrešno in v škodo zadrug. Priporoča, da se stvar še enkrat točno premisli, za sedaj pa sprejme predlog upravnega odbora.

Tov. Natek se s predlogom strinja, predlaga pa istočasno, da gredo dva, trije delegati (ne upravni odbor!) v Beograd in o predlogih pri Zvezi razpravljajo.

Predsednik tov. Klebel k temu pripominja, da bo upravni odbor pravočasno sklical delegate na sestanek, kjer bodo k tem vprašanjem lahko zavzeli stališče. Nato da predlog upravnega odbora — da se o točki 8. dnevnega reda ne razpravlja — na glasovanje. Predlog je z večino glasov sprejet.

9. Razprava in sklepanje o predlogih za spremembo pravil zadruga po predlogih upravnega odbora in delegatov, oziroma članov, in sicer čl. 19, 20, 21, 33, 48 in 55.

Po prečitaniu pisma Zveze, ki je zavzela tudi glede teh predlogov podobno stališče kot k točki 8., skupščina z večino glasov sklene, da se osvoji predlog upravnega odbora, to je, da se tudi o točki 9. ne razpravlja.

10. Dopolnilne volitve članov upravnega in nadzornega odbora in volitve namestnikov za člane obeh odborov.

Predsednik tov. Klebel:

„Po poročilu upravnega odbora izpade letos iz upravnega odbora tov. Korošec in Maganja iz Ljubljane in tov. Artič iz Maribora; iz nadzornega odbora pa tov. ing. Finc in Furlan. Razen tega je treba

voliti namestnike za upravni odbor, in sicer 4 iz Ljubljane in 3 iz Maribora, ter namestnike za nadzorni odbor, in sicer 3 iz Ljubljane in 2 iz Maribora. Prosim predlogov!“

Na predlog tov. Bračiča skupščina sklene, da se po čl. 55 pravil glasuje tajno. Predloženi sta bili dve listi, priznani in odobreni. **P r v a l i s t a :** Korošec Blaž, Hladnik Josip in Artič Franc za upravni odbor; Masič Pavle, Dermelj Josip za nadzorni odbor. Umek Jože, Kisovec Karol, Zorman Franc, Žilič Ivan, Natek Jože, Stropnik Franc, Rotar Matko kot namestniki za upravni odbor; Mlakar Albin, Duhovnik Jože, Zitterschlager Josip, Skodič Franc, Jošt Evstahij kot namestniki za nadzorni odbor. — **D r u g a l i s t a :** Sovre Franc, Maganja Josip, Artič Franc za upravni odbor; Furlan Josip, Vidovič Franc za nadzorni odbor. Uršič Peter, Sever Janez, Repina Jože, Bukovec Franc, Selinšek Franc, Wernig Janko, Schwarz Emil kot namestniki za upravni odbor; Srakar Jože, Vozelj Karol, Micculinič Rudolf, Ropret Jakob, Menčak Valentin kot namestniki za nadzorni odbor.

Glasovalo je 72 navzočih delegatov. Za listo Korošca Blaža je glasovalo 54, za listo Sovreta Franca 37 delegatov; 1 glasovnica je bila prazna, torej neveljavna.

Predsednik konstatira, da je izvoljena lista z nosilcem Sovretom Francem.

11. Sklepanje o predlogih upravnega odbora.

Sprejmejo se predlogi:

a) Kot gotovinski nakup velja pri odjemalcih na sedežu poslovalnic (Ljubljana, Maribor, Jesenice) nakup, ko plača član račun ob naročilu blaga, pri pošiljkah na progo pa nakup, ko poravna član račun v roku 10 dni po prejemu blaga.

b) Da se povečajo lastna sredstva zadruge in zmanjša njena zadolžitev, sklene skupščina, da odstopijo člani od odstotkov skonta, ki se jim nabere v poslovnem letu 1940, 1,5 % kot brezobrestno posojilo za dobo 5 let.

12. Sklepanje o predlogih in pritožbah združnikov.

a) Upravni odbor vzame na znanje predlog delegatov, oziroma članov, da naj preneha z dosedanjo prakso izplačevanja odpravnin ob izstopu uslužbencev iz zadrug, ki so sami odpovedali službo, in naj se ta odpravnina odpravi. Upravni odbor bo v bodoče postopal po obrtnem zakonu.

b) Predlog, ki ga je stavil tov. Ropret, da naj skupščina sklene, da funkcionar naše zadruge ne sme biti istočasno funkcionar v kaki drugi gospodarski ustanovi, predlagatelj umakne.

13. Slučajnosti.

Tov. K u r e t predlaga, da člani vsako leto od ristorna darujejo v korist „Kola žen zadrugark“ po 1—2 din. Tov. predsednik izjavlja,

da bodo pred blagajno v Ljubljani, Mariboru in na Jesenicah v ta namen postavljeni nabiralniki in poziva delegate, da agitirajo za predlagano akcijo.

Tov. F e r k se zahvaljuje delegatom izven mariborskega okoliša, ki so bili lani tako uvidevni in ki so podprli zahtevo Mariborčanov po novi stavbi, ki je danes že pod streho. Izjavlja, da naj odslej ne bo nikdar več Mariborčanov in Ljubljančanov; vsi bodimo samo zadržarji v skupnem delu pod skupno streho.

Predsednik se v imenu upravnega odbora zahvali tovarišem, ki so izpadli iz upravnega in nadzornega odbora, za njihovo pomoč in delo v prid zadruge.

Tov. M u r a u s in za njim predsednik pojasnjuje še težkoče, ki obstojajo glede preskrbe članstva z drvni. S tem je bila tudi razprava k točki 15. dnevnega reda končana.

Ob 14. uri 15 minut predsednik skupščino zaključí.

France Veber:

Zadružna in socialna misel

(Nadaljevanje.)

Znani so nam že primeri družinskega, pravega družinskega, nadalje narodnega in državnega življenja človeka.³ Nastavek takih posebnih in samo za človeka značilnih oblik bi bil že naprej nemogoč, ako bi v prvem redu ne veljalo nesporno dejstvo, da se vprav „človek“ že sam, t. j. po lastni naravi obenem kar nepremostljivo razlikuje od vsake živali in kaj še od same rastline. In šele ta prevažna razlika med svojstveno človeškim in vsem ostalim življenjem na zemlji stori in more storiti, da dobi ona skupnost, ona vzajemnost, kakor je še posebej značilna vprav za svojstveno človeško življenje, še značaj in mesto prave „socialne“ ali „družbene“ skupnosti, prave „socialne“ ali „družbene“ vzajemnosti. To ni več samo „instinktivno-gonska“, samo prirodna oblika skupnega življenja, temveč tej življenjski skupnosti gre že obenem pravi — razumsko-hotni ali osebno-duhovni značaj. Iz tega razloga moramo tudi razlikovati zlasti med dvojnim ter bistveno različnim življenjem na zemlji. To je na eni strani samo „instinktivno-gonsko“ ali zgolj „prirodno“ življenje živali in same rastline, na drugi strani je pa to še — prirodno in duhovno življenje človeka. Po taki poti dobimo zdaj tudi enaki dve vrsti

³ Lep primer je tudi pravo ter zopet svojstveno človeško stanovsko življenje človeka, ki se zopet ne sme zamenjati z ono zgolj prirodno dano „cepitvijo dela“, kakor jo dobimo že pri sami živali (čebele!). Več o tem prinaša že moja „Filozofija. Načelni nauk o človeku in njegovem mestu v stvarstvu“. (Ljubljana, 1930).

vsega „skupnega“, „vzajemnega“ življenja na zemlji, prirodno in duhovno. Prva je značilna za vse živalsko ter rastlinsko življenje in se vrača do neke mere tudi v življenje človeka, druga je pa svojstven znak človeka in samo človeka. In samo ta druga vrsta skupnega, vzajemnega življenja obsega vso pravo „socialnost“ ali „družbenost“ v najožjem in najstrožjem pomenu besede.

Vprav ta druga in torej že prava socialnost ali družbenost pa razpade že na prvi pogled zopet v dve prevažni vrsti, ki jih bomo kar na skrajnih njihovih mejah najbolje spoznali, ako primerjamo s tega vidika n. pr. pravo družinsko vzajemnost življenja z ono vzajemnostjo, ki spaja poedine člane v celoto tako imenovane — „delniške družbe“. Zopet gre v obojem primeru, v primeru družine in delniške družbe, za skupno, vzajemno življenje človeka. In zopet je to v obojem primeru svojstveno človeška in torej obenem prava duhovna, prava socialna oblika skupnega, vzajemnega življenja: tudi „delniške družbe“ in zlasti nje bi v vsem živalstvu in rastlinstvu že naprej zaman iskali. In vendar kolika razlika med tako pravo „družinsko“ in ono obliko skupnega življenja človeka, kot je značilna za vsako „delniško družbo“! Že zdaj vsi slutite, da gre v teh dveh primerih samo družinskemu življenju obenem značaj enako prave naravne življenjske vzajemnosti, vtem ko ima vsa vzajemnost delniške družbe le nek umeten značaj. Poedini člani „družine“ so drug na drugega navezani že po svoji lastni naravi in že po neposrednih nagnjenjih in potrebah samega življenja, ki je zanje značilno. Poedine člane „delniške družbe“ pa tira k skupnemu življenju kaj takega in samo kaj takega, kar je, po sebi vzeto, izven samega življenja in je za to življenje samo kot — sredstvo potrebno (n. pr. denar!). Življenjska vez med poedinimi družinskimi člani je že po lastni naravi hkrati notranje-življenjska, življenjska vez med poedinimi člani delniške družbe je pa samo vnanje-sredstvena. Odtod tudi dejstvo, da ne more biti vsak človek pravi član — vsake družine, vtem ko utegnejo biti člani delniške družbe ljudje, ki so n. pr. v družinskem ali tudi narodnem in celo v državnem pogledu drug od drugega poljubno oddaljeni.

Zanimivo in važno je še nadaljnje dejstvo, da bi v vsem samem prirodnem življenju in torej v življenju rastline in prave živali tudi vsako sled take zgolj „umetne“ življenjske vzajemnosti že naprej zaman iskali. Vemo že, da gre tu, pri rastlini in živali, samo za prirodno in ne za pravo socialno vzajemnost življenja. Toda tudi ona ima vsaj toliko še povsem „naraven“ značaj, kolikor je vprav „instinktivno-gonsko“ in torej tudi — neposredno življenjsko osnovana. Kar naprej nemogoča je pa zamisel take vzajemnosti rastlinsko-

živalskega življenja, ki bi n. pr. živali tirala k skupnemu življenju, kakor vidimo to v primeru delniške družbe, samo z vida tega, kar ni neposredna poteza življenja, temveč je za to življenje le kot sredstvo potrebno. Ako vse rečeno prav povzamemo, dobimo naslednjo opredelitev vse prave in neprave življenjske „socialnosti“ ali „družbenosti“: predvsem nam je razlikovati med samo „prirodno“ in pravo „duhovno“ socialnostjo ali družbenostjo, pri čemer meri prva le na skupno, vzajemno življenje (n. pr. živali ali same rastline), vtem ko ima še druga res tudi pravi socialni, družbeni značaj; ta prava socialnost, družbenost je pa svojstven znak človeškega življenja in ima še dve važni veji, ki se javljata v obliki prave n a r a v n e in še posebne ter samo u m e t n e oblike skupnega življenja človeka. Prvo, naravno obliko te prave socialnosti lahko nazivamo tudi obliko prave o b č e s t v e n o s t i (Gemeinschaft), vtem ko meri druga, umetna oblika prave socialnosti le na tako imenovano d r u ž b o v o ž j e m p o m e n u b e s e d e (Gesellschaft). Zato je n. pr. družina obenem pravo „občestvo“, delniška družba je pa res samo „družba“.

Postavim vprašanje: kam bi zašlo človeštvo, ako bi pričela opisana u m e t n a oblika socialnega življenja takó naraščati, da bi bilo to v škodo ali kar v pogubo vse njegove n a r a v n e prirodne in duhovne življenjske vzajemnosti?! Kam bi zašlo človeštvo, ako bi sila same delniške družbe zrahljala ali celó uničila n. pr. vse družinske, narodne, državne in še drugačne n e p o s r e d n o - ž i v l j e n j s k e in zato n a r a v n e vezi med človekom in človekom, med skupino in skupino?! Spoznamo takoj, da gre le opisani n a r a v n i obliki socialnega življenja odločilna p r e d n o s t pred umetno in ne narobe. Že zdaj pa spoznamo še nekaj, kar bo tudi za naše glavno vprašanje pravega odnosa med — združno in socialno mislijo ne malega pomena. Saj je že zdaj na dlani še to, da je vprav za vse zgolj umetne oblike socialnega življenja (delniška družba) značilno zlasti samo g o s p o d a r s k o delo in prizadevanje. Dà, vprav ob takih oblikah nastopa v skrajnem primeru že samo gospodarstvo obenem kot edini osnovni ter vrhovni n a m e n vsega življenja na zemlji. Enako že zdaj ne more biti dvoma, da je tako in toliko povelečevanje gospodarstva človeku in družbi le v kvar in končno pogubo. Tem važnejše bo, da si res tudi samo g o s p o d a r s k o misel še posebej ogledamo.

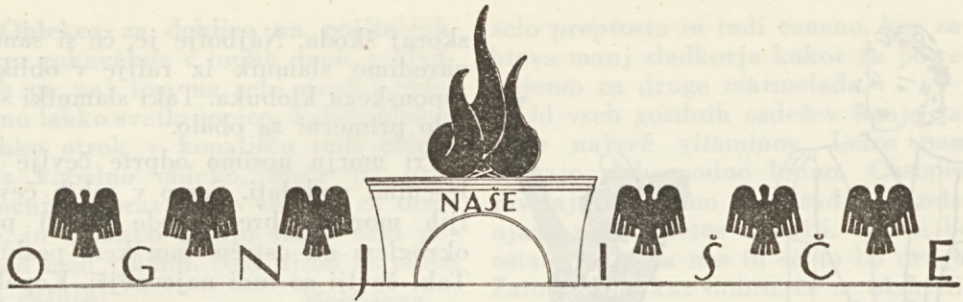
III. T r o j n i p o m e n g o s p o d a r s k e misli. Gospodarstvo je prav gotovo eno p o g l a v i t n i h in m o r d a kar najpoglavitnejše s r e d s t v o življenja. Pa tudi nič več! Kdor to prezré, ta oboje, gospodarstvo in — samo življenje napačno tolmači. N. pr. „glad“ ali „žeja“ sta neposredni sestavini, neposredna znaka samega življenja in ne „gospodarstva“; pač pa ima gospodarstvo ta namen, da nam

pomaga do sredstev, ki so nam tedaj, ko smo lačni ali žejni, še posebej potrebna. Potemtakem bi bilo glavno jedro gospodarstva v dobavljanju vsega tega (n. pr. hrane, obleke, prebivališč, orožja, prometnih naprav itd.), kar samo ni „življenje“, je pa tembolj neobhodno — sredstvo življenja. Ta opredelitev gospodarstva je na splošno pravilna, pokaže pa potrebo, da moramo zopet razlikovati zlasti dve vrsti „gospodarskega“ dejstvovanja, izmed katerih obsega le druga vrsta vse pravo, tako gospodarstvo, kakor je zopet le v človeškem življenju možno in smiselno. Tudi v samem živalstvu dobimo oboje, življenje in sredstva življenja, življenjske potrebe in zadoščanje tem potrebam: tudi žival, lačna, je, in, žejna, pije. In vendar tako pridobivanje hrane in pijače ali kakršnih koli drugačnih sredstev življenja prav gotovo še ni nobeno pravo gospodarsko delo in prizadevanje.

Torej tudi kakršna koli sama sredstva življenja še ne spadajo v pravo gospodarstvo, dokler velja le to, da smo jih, kakor dela to žival, že instinktivno-gonsko, že po sami prirodni poti (n. pr. na drevesu ali ob studencu) dosegli. Toda vprav človek in samo on ne ostaja le pri tem, da bi se tako rekoč le slučajno n. pr. nasitil ali napojil, temveč on pridobiva za to potrebna sredstva še takó, da postaja od trenutnih prilik nezavisen in da ima hrano in pijačo na razpolago tudi tedaj, ko je žival po sami prirodni poti ne more dobiti: zato sadi drevje, koplje studence, obdeluje polje, goji živino itd. Šele to je „gospodarjenje“ v pravem pomenu besede, ki že naprej loči vse tako človeško delo od samo na videz podobnega dejstvovanja prave živali ali celo same rastline. Zakaj tu, ob pravem gospodarstvu, nastopi še tudi vsemu življenju izven človeka neznana zavest — sredstva in smotra in z njo spojena iznajdba orodja, kakor bi ga tudi pri najbolj razviti živali že naprej zaman iskali. In vsi tudi že vemo, odkod ta nenadna sprememba dejansko izvira. Tudi ona je utemeljena v prav posebnem, namreč nam že znanem prirodnem in duhovnem svojstvu človeka. Kakor smo ob pogledu na samo socialno misel mogli in morali reči, da dviga človek samo zaradi svoje posebne osebno-duhovne narave že živali in rastlini dano zgolj prirodno vzajemnost življenja še na višino prave ter svojstveno človeške socialnosti, enako nam je zdaj reči, da dviga človek samo kot posebno osebno-duhovno bitje tudi že živali in celo sami rastlini⁴ dano zgolj prirodno pridobivanje sredstev življenja tudi še na višino edinega pravega — gospodarskega dela in prizadevanja.

(Konec prih.)

⁴ Tudi rastlina se „zakoreninja“, se „naslanja“, se „hrani“, tudi rastlina išče in dobiva — sredstva, ki so za njeno življenje neobhodno potrebna. Seveda pa tudi to ni nobeno pravo „gospodarsko“ delo in prizadevanje.



NAŠA OBLAČILA NA POČITNICAH.

Če gremo v planinske kraje, tedaj vzamemo s seboj tudi toplejše obleke. Če gremo na počitnice na deželo, potrebujemo kar precj oblike. Poleg plašča in tople jopice potrebujemo nekaj svetlih pralnih obleke in kako boljše oblačilo za nedelje. Pozabiti ne smemo na kamenita vaška pota in na spremenljive vremenske prilike, ki lahko nastanejo, pa bi nas morda zaleteli v neprimerni obutvi in obleki. Par močnih čevljev in tem ustrezajočo obleko moramo imeti s seboj tudi radi tega, če gremo na izlete.

Radi velike vročine pri morju bi človek dejal, da tam obleka sploh ni potrebna. Vse je preveč, kar imamo na sebi. Pa se tudi pri morju tako rado pripeti, da nepričakovano zapiha mrzel veter in tedaj se zavijamo v toplo jopico. Zato ne smemo na morje razen plašča brez tople jopice ali rute.

Naše poglavitno oblačilo pri morju je seveda kopalna obleka, obleka za sončenje in obleka, v kateri zahajamo v kopalnišče in domov. Ta obleka je najvažnejša. Vidimo jo na sliki št. 4. Brez take obleke nam skoro ni mogoče iti v morsko kopalnišče. Narejena je iz svetlega pralnega in tenkega blaga. Ukrojena mora biti na šest delov: dva zadaj, štiri spredaj. Samo tako ukrojena obleka se bo lahko prilegala našemu životu in se bo lepo gubala. Ako imamo dovolj blaga na razpolago, jo naredimo tako, da se nam guba že od pasu, kar je posebno lepo in elegantno, še posebno pa

udobno. V takih oblekah smo skrajno dostojno in udobno opravljeni. Obleka ne sme biti daljša kakor do gležnjev, krajša kakor pa je na naši sliki, pa sploh ne. Prijetno učinkuje za oko in občutek samo, če je primerno dolga.

Doma oblečemo to obleko čez kopalno obleko, v kopalnišču pa čez obleko za sončenje, ko se vračamo domov. V kopalnišču jo slečemo in kam obesimo. V velikih kopalniščih se ljudje ne motijo dosti s kabinami. Tako kakor pridejo oblečeni od doma, gredo v vodo in tako se vračajo domov. Vse svoje druge potrebščine, ki jih ni veliko, imajo v kopalni torbi, ki jo imajo vedno poleg sebe na pesku ali pa obešene na bližnji kljuki kje v



Sl. 1



Sl. 2



Sl. 4



Sl. 5

zasenčenem prostoru. Ljudje so tam kaj preprosti.

Nekateri mestni kopalci imajo to grdo navado, da hodijo v kopalnih oblekah skozi kraje, kjer živijo domačini. Duhovniki po cerkvah opozarjajo letoviščarje na to nedostojnost in jih prosijo, naj se kretajo v kopalnih oblačilih samo v najožji bližini kopaljšča. S takim brezobzirnim vedenjem žalimo cerkveno gosposko, ki trepeče za moralno mladino, starše otrok in sploh vse domače prebivalstvo, čigar gostoljubje tu uživamo.

Nujno potrebno nam je pri morju tudi kako pokrivalo. Sonce je vroče in ne more biti dobro za gologlavega človeka. Sončniki so sicer primerni, toda sonce jih kmalu uniči in jih je

skoraj škoda. Najbolje je, če si sami naredimo slamnik iz rafije v obliki japonskega klobuka. Taki slamniki so zelo primerni za obalo.

Pri morju nosimo odprte čevlje z lesenimi podplati. Samo v takih čevljih moremo brez škode hoditi po okroglem ali ostrem morskem pesku. Taki čevlji so tudi najcenejši. Kopalni čevlji so nam nepogrešljivi. V morju smo lahko brez kopalne obleke, a teže brez čevljev, ker ni varno stopiti na morsko dno z golo nogo.

Izven življenja v kopaljščih potrebujemo prav malo obleke. Dovolj nam je par lahkih svetlih pralnih oblek in kako boljše oblačilo za zvečer, če se udeležimo koncertov ali česar sličnega. Nogavic ne potrebujemo. Brez njih gremo lahko od doma in brez njih se bomo vrnil domov, ne da bi jih enkrat samkrat pogrešali. V kopaljščih smo tudi v večernih oblekah brez nogavic in gospodje vedno brez suknjiča in tudi brez nogavic.

Kopalni frotirni plašči se v morskih kopaljščih že zelo malo vidijo. Imajo jih samo še gospodje, ženske pa se oblačijo v gori opisane obleke. Frotirni plašči so za morsko ozračje prevroči in predebeli. Če ga vzamemo s seboj, nam bo v napotje. Pač pa nam pride zelo prav debela frotirna rjuha, na kateri ležimo na soncu.

Obleko za sončenje lahko naredimo iz enakega blaga kakor imamo kopalno haljo. Lahko pa tudi ločene vzorce hlačk in modrčkov. Modrček je lahko prišiti k hlačkam ali ga imamo posebej, kar je še bolj primerno.

Otroška obleka za sončenje. Nereditkokdaj opazimo male otročičke v silno ozkih hlačkah, v katerih se dete ne more gibati. Take hlačice prav gotovo niso udobne in zato tudi ne zdrave. Otroške hlačke morajo biti sicer zelo, zelo kratke, morajo pa biti široke, da pride do otroka dovolj zraka in da otroka ne ovirajo pri gibanju.

Oblekca za deklico na počitnicah. Brez rokavčkov v toplih dneh, v hladnih pa naj ima na sebi spodaj oblečeno lahko svetlo jopico. Tako oblekco lahko otrok v kopališču tudi obleče čez kopalno obleko. Sicer pa prej omenjena pravila ne veljajo za otroke, in ti lahko hodijo skoro nagi povsod med ljudmi. Nad njimi se nihče ne zgraža!

Megličeva.

DOMAČE ZDRAVILO PROTI ŽOLČNIM KAMNOM.

V pol litra dobrega, naravnega vina kuhamo 11 listov bršljana dve uri na majhnem ognju. Kuhanega precedimo v steklenico in vzamemo po eno veliko žlico po vsaki jedi. Ko smo porabili prvo količino, ponovimo z drugo in tako naprej, dokler se ne čutimo popolnoma zdrave.

Mnogokrat se zgodi, da dobimo okrog pasu strašne bolečine; zdi se nam, da bomo umrli, če bolečine hitro ne prenehajo. Zdravnik lahko ugotovi pravi vzrok tem bolečinam, mi sami pa ga samo ugibamo. Ker je velika možnost, da prihajajo te bolečine iz žolča, in ker je naše zdravilo tako, da nam more v splošnem samo koristiti, tudi če bi ne imeli žolčnih kamnov, si ob prvem takem napadu pripravimo to zdravilo in ga uživajmo vsaj nekaj tednov prav redno.

M.

P R E H R A N A



ČAS RDEČIH JAGOD JE TU.

Marmelada iz rdečih jagod.

1 kg lepih svežih rdečih jagod očistimo in jih damo v kozico in dobro steremo z leseno žlico. Jagodam primešamo 60 dkg sladkorja in sok ene lepe limone ter pustimo tako stati 12 ur. Pozneje jagode na zmernem ognju kuhamo do gostega in še vroče nalijemo v kozarce. To navodilo je

zelo preprosto in tudi ceneno, ker zahteva manj sladkorja kakor ga potrebujemo za druge marmelade.

Od vseh gozdnih sadežev imajo jagode največ vitaminov. Letos nam obetajo slabo sadno letino. Časopisi javljajo, da bomo dosti sadja in zelenjave morali letos izvoziti. Morda bo ostalo malo za nas in še to bo drago. Zato bi bilo kar dobro, če se okoristimo že zdaj spomladi z gozdnimi sadeži in jih pripravimo za zimsko potrebo in se ne zanašamo na jesensko sadje, ker ne vemo, kako bo takrat.

M.

ZAČIMBNI IZVLEČEK.

Potrebujemo:

- šopek peteršilja,
- „ zelene,
- močno vejico timjana,
- „ „ majarona,
- „ „ božiljke,
- komad luka,
- 2 srednje veliki čebuli,
- 3 lepe rmene korenčke,
- 2 lovorjeva lista,
- čajno žličko korjandrovih zrn,
- 3 kardamonova zrna,
- mali muškadni orešek,
- mali košček ingverjeve koreninice,
- 6 strtih jagod črnega popra,
- žličko soli,
- ½ čajne skodelice zrnate sladkorne sipe ali nečiščenega sladkorja.

Pripravimo:

Zelenjavo dobro očistimo, operemo in vse skupaj razen sladkorja, oreška, kardamonovih in korjandrovih zrn denemo v kozico in pokrijemo z vodo. Nalijemo približno ½ litra vode in kuhamo pokrito, dokler zelenjava ni popolnoma mehka. Kuhano precedimo skozi krpo in dobro stisnemo z rokami, da dobimo iz nje vso tekočino, kolikor jo je mogoče. Zdaj to tekočino vrnemo v kozico, dodamo sveže nastrgan orešek in zdrobljena zrna in kuhamo počasi, dokler se ne pokuha na približno ¼ l vsebine. Istočasno pa, ko smo tekočino drugič začeli preku-

havati, denemo sladkor v debelo kozico ali kotliček ter kozico na malem ognju tresemo, da se nam sladkor temno zarjavi, ne smemo pa ga prežgati. Kuhani sok zdaj vlijemo zelo previdno na sladkor in kuhamo še toliko časa, da se sladkor raztopi. Izvleček potem še enkrat precedimo skozi krpo in ga nalijemo v male stekleničice in dobro zamašimo.

Stekleničice moramo preje v vroči vodi in sodi dobro oprati, potem pa jih še prekuhati in prav dobro posušiti.

Ta začimbni izvleček z veliko koristjo uporabljamo v vsaki kuhinji, izboljša nam barvo in okus. Ako nam katera izmed navedenih začimb ne ugaja, jo lahko izpustimo. Tako tekočino imamo pri roki vsak trenutek v kuhinji, če nam zmanjka drugih začimb, s katerimi popravimo okus jedi. Barvo samo pa popravimo edinole s tem izvlečkom.

Pred uporabo izvlečka stekleničico dobro potresemo in dodamo jedi toliko, da bo prijalo našemu okusu in našim očem.

$\frac{1}{4}$ litra takega začimbnega izvlečka nam zadostuje za mesec in mesec. Če smo stekleničico vsakokrat po uporabi dobro zamašili, se nam sploh ne bo pokvarila, tudi če jo imamo eno leto v shrambi. Izdatki za to pripravo so zelo majhni. Vse potrebščine nas ne stanejo niti enega „kovača“. O denarnih izdatkih sploh ni vredno govoriti, posebno, če imamo zelenjavo doma na vrtu. V drogeriji bomo plačali 1— din za zrna korjandra in kardamona. K temu prištejemo še pol skodelice sladkorja, ki pa tudi ne stane več ko 2— din.

Prvi izvleček se nam morda ne bo popolnoma posrečil, a pokvaril nikoli! Najteže je pravilno zadeti sladkor. Toda kdor je navajen v kuhinji ravnati s sladkorjem, mu bo to lahko. Trdimo pa, da je ta izvleček najpreprostejše in najcenejše sredstvo, s katerim moremo zboljšati okus in barvo jedi.

Taki izvlečki so bili vedno velika skrivnost kuharjev. Niti svojemu gospodarju niso hoteli izdati, kako so mogli eni sami jedi dati vse dišave in tako lepo barvo. Vsak kuhar je hranil to skrivnost zase in je nikoli ni izdal svojim pomočnikom. Pomočniki so lahko kuhali, toda kadar je bilo treba vlititi tekočino v jed, so pazili, da jih ni nihče videl. Kitajci in Japonci imajo dosti takih skrivnosti in nam se z največjim trudom ne posrečijo jedi, ki so vendar tako natančno in preprosto popisane v njihovih navodilih.

Tudi to navodilo izvira iz takega vira in je zašlo k nam iz drugega dela sveta.

Začimbni izvleček pripravimo v polletnih mesecih, ko imamo na razpolago mlade, sveže začimbe. Če ga pa pripravimo takrat, ko nimamo svežih začimb, tedaj vzamemo namesto svežega timjana $\frac{1}{2}$ žličke suhega timjana in enako količino majarona in božiljke.

JEDILNIKI IZ NAŠE GOSPODINJSKE ŠOLE.

(Zapis za 10 oseb.)

Juha iz stročjega fižola:

$\frac{1}{2}$ kg stročjega fižola, slan krop, 8 dkg masti ali masla, 8 dkg moke, čebula, kostna juha ali fižolova voda, zelen petršilj, sol, poper, kis, 1 dcl kisle smetane.

Fižol otrebimo, zrežemo na male kocke ali na ozke poševne rezance in skuhamo v slabem kropu v majhni množini vode (da vso porabimo za zalivanje). Iz masti ali masla in moke pripravimo svetlo prežganje, v katerem zarumenimo seseklano čebulo, potem zalijemo z juho ali vodo; pridenemo sesekljan zelen petršilj, solimo, popramo in prevremo. Nazadnje pridenemo juhi še kuhan fižol, kisló smetano, po potrebi še okisamo in še enkrat prevremo. Ako je juha preredka, jo serviramo lahko s prepraženimi kruhovimi kockami.

Opomba: Juho iz stročjega fižola pripravimo lahko tudi na ta način, da pridenemo prežganju žličico paradiznika in namesto s poprom jo začинimo s papriko. Juho pripravimo lahko tudi brez kisle smetane.

Ribji brodet:

1½ kg rib, (najbolje je, če vzamemo polovico morskih in polovico sladkovodnih rib), 1½ del olja, 6 dkg moke, čebula, česen, timez, lavorov list, rožmarin, zelen petršilj, sol, limonin sok in lupinica.

Ribe iztrebimo (če imajo luskinе, odstranimo najprej te), operemo in narežemo na dva prsta široke koščke, ki jih pomakamo in hitro opečemo na olju. Glave in kosti pa denemo posebej kuhati v mrzlo vodo in uporabljamo pozneje vodo za zalivanje. Ko ribe zarumene, jih denemo v drugo posodo, na ostalem olju pa prepražimo najprej seseklјano čebulo in potem še hitro vse seseklјane začimbe, nakar zalijemo s precejno ribjo juho, pridenemo ribe, nastrgane limonine lupinice ter skupno prevremo. Slednjič brodet po okusu še solimo in okisamo z limoninim sokom. Brodet pripravimo lahko z večjo ali manjšo množino moke ali tudi vzamemo namesto 1 dela moke malo drobtin, ki jih s čebulo vred prepražimo.

Koruzni žganci:

40 do 50 dkg dobre koruzne moke, slan krop, približno 10 dkg masti ali zaseke.

V slan krop stresemo presejano moko in kuhamo pokrito 10 minut. Nato napravimo z držajem kuhavnice luknjo skozi moko in kuhamo še 10 minut v pokriti posodi. Nazadnje odlijemo nekaj vode (raje preveč kot premalo) v drugo posodo, pridenemo en del razbeljene masti ali zaseke in vse skupaj prav dobro premešamo, da se enakomerno navlaži. — če treba prilijemo še malo prej odlite vode. Slednjič nadrobimo z vilicami drobne žganče v skledo in jih še po vrhu dobro zabelimo.

Zdrobov narastek:

½ l mleka, 20 dkg pšeničnega zdroba, 10 dkg surovega masla ali 6 dkg masti, 8 dkg sladkorja, 4 do 6 rumenjakov, limonina lupinica, 4 do 6 beljakov; mast in drobtine za skledo.

V vrelo, malo slano mleko zakuhamo presejan zdrob ter mešamo, da se precej zgosti in potem ohladimo. Posebej umešamo surovo maslo ali mast s sladkorjem ali rumenjaki, pridenemo nastrgano limonino lupinico in nazadnje še ohlajen zdrob in trd sneg iz beljakov. Zmes denemo v namazano in z drobtinami potreseno skledo za narastke ali drugo pločevinasto obliko ter pečemo pol do tri četrt ure v pečici. Pečen narastek potresemo s sladkorjem in navadno serviramo z razredčenim malinovcem ali kompotom. Kadar vzamemo manj rumenjakov (kot 6), tedaj kuhamo zdrob manj časa, da se ne zgosti preveč.

Preprosti vaniljni rogljički:

25 dkg moke, 10 dkg masti, 10 dkg orehov, 10 dkg sladkorja, 1 jajce, žlica (smetane (ali mleka), 1 zavitek vaniljnega sladkorja; mast in moka za pekač; 5 dkg vaniljnega sladkorja (navadna sladkorna moka zmešana z 1 zavitkom vanilina).

Moko in sladkor presejemo na desko, zdrobimo v tem mast ter primešamo še hitro zmlete orehe, vaniljni sladkor, jajce in smetano in pognetemo v gladko testo, ki ga pustimo ½ ure na hladnem počivati. Potem napravimo najprej za palec debel svajljek iz testa, zrežemo na enakomerne koščke in oblikujemo iz vsakega lep rogljiček, ki ga denemo na namazan in z moko potresen pekač ter spečemo v precej vroči pečici. Še vroče pečene rogljičke povaljamo v vaniljnem sladkorju in jih zložimo na drugo ploščo.

Češnjev zavitek:

Vlečeno testo: 25 dkg moke, sol, 1 jajce, 1 del mlačne vode, žlica olja.

Nadev: 15 dkg masla ali masti, 10 dkg drobtin, 1½ kg češenj, 14 dkg sladkorja, cimet; mast ali maslo za pekač.

Moko presejemo na desko, primešamo z lesenim nožem jajce, olje, sol in mlačno vodo ter vgnemo v gladko testo, ki se loči deske in rok ter napravlja mehurčke. Testo potem pustimo počivati pod pokrito skledo najmanj 1 uro. Nato ga denemo na dobro pomokan prt, nekoliko razvaljamo, namažemo z oljem in razvlečemo, da je popolnoma tenko. Nazadnje porežemo robove, potresemo s prepraženimi drobtinami, opranimi češnjami, katerim smo potrgali peclje in iztrebili koščice (s posebnim aparatom), in sladkorjem, zmešanim s cimetom, ter zvijemo in denemo na pekač. Zavitek namažemo tudi po vrhu z raztopljenim maslom ali mastjo in spečemo v pečici (približno 1 uro). Pečenega zrežemo na lepe rezine, potresemo s sladkorjem, naložimo na ploščo. Boljši je mrzel kot topel.

Opomba: Češnjev kakor tudi vsak drug pečen zavitek pripravimo lahko tudi na ta način, da nadevamo razvlečeno testo samo do polovice, drugo polovico pa dobro pokapamo z raztopljenim maslom ali mastjo in zavijemo preko nadeva. Ako hočemo napraviti prav fin češnjev zavitek, tedaj namažemo razvlečeno testo najprej z umešano zmesjo iz 12 dkg surovega masla, 14 dkg sladkorja in 3 rumenjakov ter snega iz 3 beljakov; potem šele potresemo s češnjami in drobtinami. Kot začimbo pa pridenemo valjilni sladkor namesto cimeta.

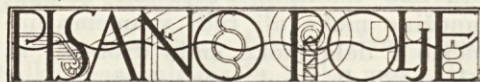
Jetrna juha z drobtiničnimi cmočki:

¼ kg govejih ali drugih jeter, 3 žemlje, 4 dkg masti, čebula, zelen petršilj; 5 dkg masti, 6 dkg moke, juha ali voda za zalitje, sol, poper, majeron, limonin sok.

Cmočki: 4 dkg masti ali masla, 1 jajce, zelen petršilj, 2 žemlji, sol, 4 do 5 dkg drobtin.

Jetra in žemlje zrežemo na liste ter prepražimo na masti, v kateri smo zarumeneli zrezano čebulo; nato zalijemo z juho ali vodo, pridenemo sesekljan zelen petršilj in kuhamo, da se vse dobro zmehča. Ko je dovolj mehko, vse skupaj zmeljemo z mesnim strojem in nato še pretlačimo skozi sito in denemo v zalito prežganje iz masti in moke. Juho začinimo s poprom in majeronom, po okusu solimo, okisamo z limoninim sokom in prevremo. Ako hočemo napraviti posebno dobro juho, tedaj prepražimo z žemljami vred še 2 jajci. Kot vložek pridenemo juhi drobtinične cmočke ali tudi prepražene kruhove kocke ali ocvrt grah.

Cmočki: Maslo ali mast umešamo in pridenemo polagoma jajce, sesekljan zelen petršilj, v vodi ali mleku namočeni ožeti in pretlačeni žemlji, sol in drobtine. Zmes pustimo vsaj ½ ure stati, da se drobtine napoje, nakar oblikujemo za oreh velike cmočke, ki jih skuhamo v slanem kropu. Cmočke lahko tudi ocvremo v razbeljeni masti in so seveda potem bolj okusni. **G. Prašnikarjeva.**



VTISI IZ SOVJETSKE RUSIJE.

V jugoslovanski trgovinski delegaciji, ki je nedavno radi trgovinskih pogajanj potovala v Sovjetsko Rusijo, je bil tudi znani hrvatski gospodarski strokovnjak in sedanji direktor zavoda za zunanjo trgovino g. dr. Rudolf Bičanić. Po povratku naše delegacije je v Zagrebu predaval o svojih vtisih z bivanja v največji svetovni državi. Predavanje je bilo zelo dobro obiskano, udeležilo se ga je okoli 3000 ljudi. Po zagrebških „Novostih“ povzemamo glavne misli.

V kratkem predavanju, je dejal dr. Bičanić, ni mogoče predočiti celotne slike družabnega ustroja v Rusiji.

Možno je le povedati svoje subjektivne vtise:

Kot pred 136 leti srbska, tako je sedaj jugoslovanska delegacija odpoštovala v Rusijo, da vidi, kakšna je ta država in ali obstojajo z njo možnosti sodelovanja. Odšla je z negotovostjo in mnogimi vprašanji v srcu, ali poudariti je treba, da tega pri povratku ni bilo več.

S. S. S. R. je 85krat večja od naše države, vsako leto se rodi toliko otrok kolikor ima Finska prebivalstva. Le ogromne dimenzije nas spremljajo povsod, bodisi na železnicah (širina tračnic je večja ko pri nas, najtežji tovorni vagoni tehtajo 50 ton!), kot na ulicah in pri javnih delih (s prekopi je Moskva zvezana s petimi morji!) S. S. S. R. je država reda, discipline, organizacije, v kateri vsak nered v kali in neusmiljeno zatrejo. Ljudje mirno čakajo pred trgovinami, da pridejo na vrsto in se prav nič ne razburjajo kot bi to detali pri nas. Čakati je treba po več ur, a Rusi medtem mirno berejo knjige in čakajo. Pred vojno revolucijo si je bilo to nemogoče predstavljati.

V Rusiji se intenzivno dela. Tu kar tekmujejo, kdo bo več storil, taka želja za ustvarjanje jih preveva. Zgradba razkošne in sijajno urejene podzemne železnice v Moskvi, gradnja ogromne palače sovjeta (ki bo 416 metrov visoka, z dvema dvoranama, v katerih bo prostora za 20.000 ljudi, dalje impozantna javna dela (v južni Rusiji so 270 km dolg prekop s sodelovanjem vsega ljudstva zgradili v 45 dneh in na ta način usposobili 140.000 ha zemlje za gojitev bombaža) pričajo, da vlada stremi po ustvarjanju.

V Rusiji ne živijo vsi ljudje enako, prav tako kot niso njih dohodki enaki. Vkljub temu pa bi bilo napačno, če bi primerjali naše razmere in naš življenjski proračun z njihovim.

Pri nas potroši človek od 50—50% za stanovanje; v S. S. S. R. je ta izdelek silno majhen. Določuje se z ozirom na

dohodke stanovalca, kubaturo stanovanja in znaša od 5 do 10% zaslužka. Sicer pa so stanovanja slabša kot pri nas. Razlog je v velikem pomanjkanju stanovanj in v prenapoljenosti mest. Rusi se zelo hitro množe in prebivalstvo močno narašča. Po več strank mora uporabljati eno kuhinjo. To vsekakor ni ugodno. Posameznik si lahko sezida hišo, a je ne more dajati v najem. Stanovanja odredjajo posebni stanovanjski odbori.

Iste težkoče obstojajo v oblačilnem konsumu. Ni mogoče tako hitro preskrbeti rusko prebivalstvo z oblačili, kajti upoštevati je treba ogromne ruske razmere. Ljudje so skromno oblečeni, zlasti ženske, ki niso tako luksuzno napravljene kot pri nas. Glede obleke ni opaziti skoraj nobenih razlik med ljudmi. Celo oni, ki bi se lahko oblekli, tega ne storijo, da ne bi vzbujali prevelike pozornosti.

Hrana pa je zelo dobra. Našo delegacijo, ki je dvajset let potovala v Moskvo, so imenitno pogostili. Rusi sploh mnogo jedó. To je pripisati predvsem ostri ruski klimi, kjer je treba mnogo jesti, da človek vzdrži.

Zdravila so silno poceni, prav tako vžigalice (po 5 para), sol (12—20 para), črni kruh (84 para), beli kruh (170 rublja), sladkor (5 rubljev, kar bi znašalo 10 din). Dražje je meso in mast, nogavice, čevlji. Zelo poceni pa je elektrika, ki je prav tako kot telefon splošno v uporabi. Ljudje ne varčujejo, ker imajo starostno zavarovanje in je službe lahko dobiti.

Zasebnih trgovin ni, ampak so vse prodajalne državnne; označene so s številkami. Kupi se lahko vse z denarjem. Kmetje iz kolhozov imajo svoj trg, kjer prodajajo blago svobodno, brez kontrole, a seveda je blago dražje kot v državnih prodajalnah, toda boljše.

Vsak, kdor hoče živeti, mora v Rusiji delati, kar je povsem pravilno, ker drugače bi tudi ne smelo biti. Denar ljudje lahko vlagajo v hranilnice

(4% obresti), prav tako v državne papirje, nikakor pa ne v obrate, pri katerih bi imeli z delom delavcev kakšen dobiček. Sploh je pravica zasebne lastnine zajamčena od dohodkov dela in varčevanja. Tudi dediščina je zavarovana. Ves sistem, ki je pa seveda še v razvoju, je po dr. Bićaniću nekak državni socializem in ne komunizem. Ta razvoj je prešel drugo fazo in se nahaja sedaj v tretji, t. j. tretji petletki.

Zanimiv je kolhozni sistem, t. j. skupno obdelovanje zemlje. O tem se dr. Bićanić ni mogel sam prepričati, ker so bila pogajanja pospešena in ni bilo časa. Videl pa je veliko in lepo urejeno polje. Kot je iz razgovorov z Rusi posnel, se je kolhozni sistem posrečil. Sedaj kmetje ne silijo več v mesta in je često celo delavcev v mestih premalo. Razlog uspehov kolhozne politike je vsekakor v prostranosti ruske zemlje. Tam ima povprečen kolhoz po 1550 ha zemlje, vsak kolhoznik pa ima od 2—10 ha še svoje, zasebne zemlje. Teže je seveda tam, kjer je malo zemlje. Za kolhozno politiko se vodi velika propaganda; s filmi, predavanji, nazornimi prikazovanji itd. Vendar imajo kolhozi razen pozitivnih tudi negativne strani.

Sistem v S. S. S. R. se je stabiliziral in je mnenje onih, da bi se s kontra-revolucijo lahko zrušil, zmotno.

Velika skrb in pozornost, skoraj pravi kult (češčenje) se posveča vojski. O tem smo se lahko prepričali, pravi dr. Bićanić, 1. maja na veliki paradi. Takih svečanosti še nikdar ni videl. Proslavljajo se dejanja slavnih ruskih vojskovodij (tudi iz carske dobe), vsak državljan je pripravljen braniti domovino in državo, ne sistem, marveč baš

domovino. Vojska je zelo dobro izvežbana, disciplinirana, sijajno opremljena prav posebno v mehanizaciji in daje splošno odličen vtis. Zato ni čuda, da S. S. S. R. uživa tolik ugled v zunanji politiki. Treba priznati, da smo bili glede Finske pod vplivom tuje propagande in si ustvarili napačno sliko o sili in moči Sovjetske Rusije. Zaradi svoje lastne sile je Rusija v današnjih časih lahko mirna. Ko smo se vrnili v domovino, so hoteli vsi vedeti, kako smo kaj opravili. Vmešavale pa so se še tuje spletke, ki so na vse načine pačile in potvarjale, kar smo pripovedovali.

Po našem prihodu so nas izpraševali, dali bi nas S. S. S. R. branila, če bi nas kdo napadel. Ta stvar je zelo slična oni črnogorski: „Nas in Rusov je 200 milijonov“. Tako stališče je jako komedno; mi naj bi ostali lepo na zapečku, drugi pa naj bi nas branili. Svoboden, samostojen narod, ki dà nekaj nase, se mora sam pripraviti na obrambo.

Drugo vprašanje je bilo, ali je v S. S. S. R. kaj slovanskih čustev. V začetku so nasproti nam resda zavzeli n koliko rezervirano stališče, nato pa so se otajali in je prav jezik mnogo pripomogel do tega. Kljub vsem razlikam pa prihaja na dan podlaga slovanske narodne kulture. Dr. Bićanić pravi, da je mnogo videl in slišal o tem, a žal ne sme vsega povedati.

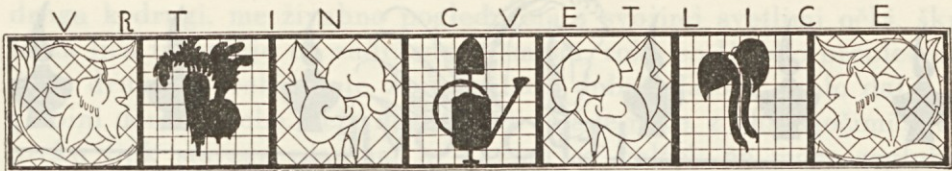
H koncu je še omenil, da je stališče Rusov do Hrvatov naklonjeno, sploh pa, da kažejo v S. S. S. R. veliko razumevanje za naše potrebe in da bo to našlo tudi svoj odmev v naši praktični politiki.

L. Juh.

Mnogo boljši oče.

Oče se je prepiral s sinom in mu ukazal naj molči: „Molči, smrkavec! Vedno hočeš imeti zadnjo besedo. Če bi jaz odgovarjal tako svojemu očetu, bi mi že pokazal.“

„To pa je moral biti krasen oče,“ je vzkliknil fant. Oče mu ni ostal dolžan: „Mnogo boljši od tvojega, ti pobalin!“



J. Štrekelj:

Endivija

Mnogim je endivija ljubša od navadne solate. Važna je pa zlasti pozimi, ko sploh razen motovilca in siljenega rdečega radiča ni druge presne solate. Sejemo pa endivijo v presledkih treh tednov počenši od 15. junija do konec julija. Setev naj ne bo pregosta, da se sadike ne pretegnejo, zakaj take ne dadò zadovoljivega pridelka. Po preteku štirih do petih tednov po setvi je že endivija godna za presajanje. Sadimo jo pa v trikotni zvezi po 35 cm narazen.

Endivije je mnogo sort. V splošnem jo pa delimo v zeleno dolgolistnato, rumeno kratkolistnato in mahovko. Za porabo v poznem poletju in v jeseni gojimo rumeno kratkolistnato, zato to najprej sejemo; za vzimljenje pa je najboljša zelena dolgolistna, ki je najodpornejša, v drugi vrsti pa tudi mahovka.

V naravnem stanju je listje endivije trdo. Izboljšamo pa jo, ako jo povezujemo. Povezujemo jo pa rahlo, ob suhem vremenu, ko ni rosna. Mokra in trdo povezana zgnije. Povezana se radi toplote obeli v 2 do 3 tednih. Ker pa obeljena ne traja dolgo, jo povezujemo v presledkih, da je družini delj časa na razpolago.

Prve setve junija nam služijo za pridelek v jeseni. Poznejše setve so pa priporočljive za prehrano pozimi, zakaj popolnoma dorastla endivija ne prenese zime niti v najboljšem prezimovališču. Najboljše prezimovališče je ne prevlačna klet. Ako te ni, spravljamo endivijo v grede pod okna in v podzemeljske ali nadzemeljske koje. Najdalje se vzdrži, ako je v prostoru stalna toplina + 3–5° C. Ob vzimovanju pazimo, da ne ulagamo prezgodaj. Čakati moramo, da slana in nekoliko mraza zaustavita rast. Tedaj jo izkopljemo in vlagamo v pesek ali v peščeno zemljo v vrstah, toda ne pretesno in samo toliko globoko, da so korenine prisute, ne pa listje. Kakor se ne vzdrži dorastila, prav tako tudi ne mokra vložena. Ako nagaja deževno vreme, tedaj jo, ko je izkopana, zanesemo kamor koli pod streho in obrnemo narobe, da voda popolnoma odteče in izhlapi. Šele za tem jo vložimo. Ako se v prezimovališču zemlja posuši, da endivija vene, zalijemo nekoliko tu in tam s škropilnikom na cev, pazeč, da listja ne zmočimo. Zaradi kapilarnosti se vlaga razširi po celi gredi. Preobilno zalivanje povzroči gnilobo. Ako se pa kljub pažnji pojavi gniloba, odstranjujemo nagnito listje, pa tudi cele rastline, da ne okužijo sosednjih.

Kakor vsa listnata povrtnina, potrebuje tudi endivija s hlevskim gnojem pognojeno zemljo. Med raščo pa je ne smemo gnojiti z gnojnico ali z umetnimi dušikovimi gnojili, zakaj ta pospešijo rast, zmanjšajo pa odpornost, da v prezimovališču kmalu zgnije. Nasprotno pa pospešujejo trajnost kalijeve in fosforjeve umetna gnojila, zato bomo pognojili gredo s kalijevo soljo in superfosfatom od vsakega po 3–4 dkg na m².

Na koreninah endivije se večkrat pojavijo bele in umazano zelene uši, ki sesajo sok, da se rast zaustavi. Za odvrčanje teh je najuspešnejše kolobarjenje, t. j. da gojimo endivijo vsakikrat na drugem prostoru. Na zaušivljeno gredo pa potrosimo, kadar endivijo poberemo, po 30 do 40 dkg v prah razpadlega živega apna na m². To pa, kadar je zemlja osušena, ter takoj za tem apno podkopljemo ali podgrabimo.



Ivan S. Turgenjev:

(Prevedla S. Kun in M. Kragelj).

Senilia

(Izbrane pesmi v prozi).*

„Kako so lepe, kako so sveže bile vrtnice...“

Nekje, nekoč, davno davno že tega, sem čital pesem. Kmalu sem jo pozabil... A prvi stih mi je ostal v spominu:

„Kako so lepe, kako so sveže bile vrtnice...“

Zdaj je zima; mraz je s puhom ivja pokril šipe. V temni sobi le sveča. Sedim stisnjen v kot; a v glavi mi zveni in zveni:

„Kako so lepe, kako so sveže bile vrtnice...“

In vidim se pred nizkim oknom predmestne ruske hiše. Poletni večer ugaša in tone v noč. V toplém zraku diši po rezedi in po lipi; a pri oknu sedi vprta na iztegnjeno roko, z glavo nagnjena k ramenu, deklè, molče in zamaknjeno zre v nebo, kakor da pričakuje pojave prvih zvezd. Kako prostodušne, navdahnjene, zamišljene so ji oči, kako ganljivo nedolžne so ji odprte, vprašujoče ustne, kako enakomerno ji dihajo še ne do kraja razcvetele, z ničimer še vznemirjene grudi, kako čista in nežna ji je oblika mladega obraza! Ne drznem se je ogovoriti. In vendar, kako mi je draga, kako mi utripa srce!

V sobi se bolj in bolj temni... Nagorevajoča sveča prasketa, bežne sence kolebajo po nizkem stropu, ljuti mraz škriplje za zidom — zdi se kakor šepet starca...

„Kako so lepe, kako so sveže bile vrtnice...“

Pred menoj vstajajo novi prividi... Začuje se vesel hrup družinskega podeželskega življenja. Dve kostanjevi glavici, sklonjeni

* Ivan Sergejevič Turgenjev se je rodil 28. oktobra 1818 v gubernskem mestu Oslu. Umrl je v Bongevalu blizu Pariza 22. avgusta 1885. Med njegovo ogromno literarno zapuščino pesmi, dram, romanov in povesti zavzemajo prav posebno mesto njegovi „Stihi v prozi“. Sam je te stihe nazval „Senilia“ (Starčevski stih), ker jim ne dostaja kakor vsem pravim liričnim stihom element pripovednosti. Nastali so stih v zadnjih letih pisateljevega življenja, ko se ga je polastilo mučno razpoloženje razočaranja in utrujenosti. Ta težki nastroj je nedvomno še bolj zaostri la tedanja težka pisateljeva bolezen, ki ji je končno tudi podlegel.

Ker večina teh stihov v naš jezik še ni bila prevedena, sta se prevajalca odločila dopolniti to vrzel v slovenski prevodni književnosti, prepričana, da sta s tem določila kamenček k spoznanju lika duhà-velikana: Ivana Turgenjeva.

Prevajalca sta se poslužila VIII. zvezka ruske izvirne izdaje Turgenjevjevih skupnih del, izišlih v založbi „Slovo“ v Berlinu l. 1925.

Prevajalca.

druga k drugi, me živahno pogledujeta s svojimi svetlimi očki, škrlatna lica trepečejo od zadržanega smeha, roke so ljubko prepletene, drug drugega preHITEVaje zvene mladi, dobri glasovi; malo dalje, v globini domače sobe, beže druge, tudi mlade roke, z uhajajočimi prsti preko tipk starega pianina, in Lannerjev valček ne more zaglušiti gruljenja patriarhalnega samovara.

„Kako so lepe, kako so sveže bile vrtnice...“

Sveča utripa in ugaša... Kdo tam pokašljeje, tako hripavo in zamolklo? Zvit v klopčič se stiska in drgeče pri mojih nogah stari pes, moj edini tovariš... Mraz mi je... Zebe me... Oni pa so vsi pomrli, pomrli...

„Kako so lepe, kako so sveže bile vrtnice...“

Zadovoljen človek.

Po prestolniški ulici poskočno drevi še mlad človek. — Njegove kretnje so vesele, živahne; oči mu sijajo, usta se mu smehljajo, prijetno mu zardeva ginjeni obraz... Sama zadovoljnost in blaženost ga je. Kaj se je z njim zgodilo? Ga je doletela dediščina? Je napredoval v činu? Hiti na ljubezenski sestanek? Ali je dobro pozajtrkoval in mu je zdaj čustvo site moči zaigralo v vseh udih? Mar so mu pa obložili vrat s tvojim lepim, osmerokotnim križcem, o poljski kralj Stanislav?

Ne. On si je izmislil kleveto na znanca, pridno jo je raztrobil, slišal pravkar to isto kleveto iz ust drugega znanca in ja sam verjel.

O, kako zadovoljen, kako dober celo je ta hip ta ljubeznivi, mnogo obetajoči mladenič!

Berač.

Šel sem po ulici... Ustavil me je zelo star berač.

Vnete, zasolzene oči, posinele ustne, hrapave cunje; nečedne rane... O, kako nesramno je oglodala revščina to nesrečno bitje!

Molil mi je naproti rdečo, oteklo, umazano roko... Stokal in vekal je po pomoči.

Otipal sem vse svoje žepe... Nikjer denarnice, ne ure, niti žepnega robca... Ničesar nisem vzel s seboj.

Berač pa je še vedno čakal... In njegova iztegnjena roka se je slabotno majala in je drgetala.

Izgubljen, zmeden sem krepko stisnil to umazano, trepetajočo roko... „Odpusti, brat, nimam ničesar, brat.“

Berač je uprl vame svoje vnete oči; njegove sinje ustne so se nasmehmile — in zdaj je še sam stisnil moje ohladnele prste.

„Pa kaj bi, brat“ je zamomljal: „Tudi za to hvala. To je tudi miloščina, brat.“

Razumel sem, da sem tudi jaz prejel miloščino od svojega brata.

Vravec.

Vračal sem se z lova in šel po vrtnem drevoredu. Pes je tekel pred menoj.

Nenadno je zmanjšal korake in pričel hoditi kradoma, kakor da je začul divjačino pred seboj.

Pogledal sem po drevoredu in zapazil vrabiča, žoltega okrog kljuna, s puhom na glavi. Padel je iz gnezda (veter je silovito majal breze v drevoredu) in sedel negibno, brez pomoči, razprostrši svoja komaj zrasla krilca.

Moj pes se mu je počasi bližal, kar ti pade, kot da se je utrgal z bližnjega drevesa, liki kamen, star, črnoprski vravec pred sam njegov gobec ter skokne nekajkrat ves naježen, spačen, z obupnim in žalostnim čivkom proti zobati, odprti pasti.

Vrgel se je, da reši, da sam s sabo zasloni svojega otroka... Toda vse telesce mu je trepetalo od groze, glasek mu je podivjal in ohripel, medlel je, sam sebe žrtvoval!

Kako ogromna pošast se mu je moral zdeti pes! In kljub temu ni mogel obsedeti na svoji visoki, varni veji... Sila, silnejša od njegove volje, ga je vrgla od tod.

Moj Trezor se je ustavil, se umaknil ritensko... Očividno je tudi on priznal to silo.

Pohitel sem in poklical zmedenega psa — ter se oddaljil s pobožno spoštljivostjo.

Da; ne smejte se. Pobožno sem spoštoval to malo, junaško ptico, ta njen ljubezenski zanos.

Ljubezen — sem mislil — je silnejša od smrti in od strahu pred smrtjo. Samo z njo, samo z ljubeznijo se drži in se pomika življenje.

Butec.

Živel je na svetu butec.

Dolgo časa je zadovoljno živel; toda sčasoma so mu jele prihajati na uho govorice, da povsod slove za vsakdanjega tepca.

Butec se je zmedel in v žalosti ga je zaskrbelo, kako bi storil kraj tem nevšečnim govoricam.

Nenadna misel je končno razsvetlila temo njegove picle pameti... In brez oklevanja jo je uresničil.

Srečal je na cesti znanca, ki je pričel hvaliti znanega slikarja...

„Jojme!“ je vzkliknil butec „ta slikar je že zdavno odložen v arhiv...“ „Še tega ne veste? Od vas tega nisem pričakoval, zaostali človek vi.“

Znanec se je preplašil in se takoj soglašal z butcem.

„Kako krasno knjigo sem prečital danes!“ ga je ogovoril drugi znanec.“

„Jojme!“ je vzkliknil glupec, „ali vas ni sram? Saj ta knjiga ni za rabo. Vsi so že davno zamahnili z roko čeznjo.“ „Vi tega še ne veste? Zaostali človek vi.“

In tudi ta znanec se je preplašil in pritrdil butcu.

„Kako diven človek je moj prijatelj N. N.!“ je ogovoril glupca tretji znanec. „Glejte, on je zares plemnito bitje.“

„Jojme!“ je vzkliknil butec. „N. N. je prava mrcina! Vso žlahto je okradel. Komu ni znano to? O vi — zaostali človek!“

Tudi tretji znanec se je preplašil, potegnil z butcem in se izneveril prijatelju. In kogar koli, kar koli bi kdo vpričo butca pohvalil — on je vselej in za vsakogar imel pripravljeno isto pesem.

Morda dodaja tupatam še ukor: — a vi še vedno verujete v avtoritete?

„Zlobnež! Zajedljivec!“ so pričeli o butcu govoriti njegovi znanci. „Toda kakšna pamet!“

„In kakšen jezik!“ so dodajali drugi. „Ej, to vam je bistra glavica!“

Konec je bil tak, da je založnik nekega časopisa ponudil butcu vodstvo kritične rubrike v njem.

In butec je pričel ocenjevati vse in vsakogar od kraja, ne da bi menjal svoje navade in svoje vzklike.

Zdaj je on, ki je včasih kričal proti avtoriteti, — sam avtoriteta, — mladeniči ga pobožno spoštujejo ter se ga boje.

Pa kaj naj tudi počno ti ubogi mladeniči? — Kljub temu, da ni — splošno rečeno — pobožno spoštovanje neobhodno potrebno... Toda v tem primeru — le kar poskusi naj kdo nepobožno spoštovati — kaj hitro bo starokopitnež!

To je življenje za glupce med strahopetci.

Dva bogataša.

Ko mi poveljučujejo bogataša Rotschilda, ki od svojih ogromnih dohodkov dodeljuje težke tisočake za vzgojo otrok, za zdravljenje bolnikov, za oskrbo starih — me prešinja hvala in usmiljenje.

Toda prevzet od hvale in usmiljenja si ne morem kaj, da se ne bi domislil ubožne kmečke družine, ki je sprejela osirotelo nečakinjo v svojo podrtó bajtico.

„Če vzamemo Katrico,“ je dejala mati: „Naši zadnji groši pojdejo zanj, ne bomo imeli s čim kupiti soli, da si osolimo močnik...“

„Pa ga bomo... neslanega,“ je odvrnil kmet, njen mož.

Daleč je Rotschild od tega kmeta.

Iz uprave

Konstituiranje upravnega odbora.

Upravni odbor, ki sestoji po dopolnilnih volitvah na skupščini zadruga dne 26. maja 1940 iz sledečih članov:

Juh Leopold, Klebel Emil, Lavrič Josip, Luschützky Josip, Maganja Josip, Ogrin Rafael, Sovre Franc iz Ljubljane in Artič Franjo, Brecelj Franjo, Muraus Alojzij in Verhovšek Vojteh iz Maribora, se je konstituiral na seji upravnega odbora dne 1. junija 1940 takole:

Predsednik: Klebel Emil,
podpredsednik: Juh Leopold,
tajnik: Luschützky Josip.

V ožji poslovni odbor so bili izbrani:

Klebel, Juh, Luschützky, Lavrič iz Ljubljane in Artič ter Muraus iz Maribora.

Blagovni odsek:

Klebel, Juh, Luschützky, Lavrič in Maganja.

Redakcijski odsek:

Klebel, Juh, Luschützky, Lavrič, Sovre ter urednik dr. Benko.

Propagandni odsek:

Lavrič, Maganja, Verhovšek, Ogrin.

Administrativni odsek:

Klebel, Luschützky, Lavrič, Ogrin, Sovre.

Gradbeni odsek:

Vsi mariborski upravni odborniki in Klebel, Juh, Luschützky, Lavrič.

Nadzor nad trgovinami:

V Ljubljani: Maganja; pomoč nad poslovalnico Šiško: Juh;
Maribor glavni kol.: Verhovšek;
Maribor koroški kol.: Muraus.

Kreditno poslovanje nadzorujejo:

V Ljubljani: Ogrin, Sovre;
v Mariboru: Artič, Brecelj, Muraus.

Knjigovodstveni posli:

V Ljubljani: Lavrič;
v Mariboru: Verhovšek.

Gospodar v Ljubljani: Juh;

gospodar v Mariboru: Brecelj.

Vodstvo menze v Ljubljani: Juh.

Konstituiranje nadzornega odbora.

Nadzorni odbor se je konstituiral na seji dne 1. junija takole:

Predsednik: Furlan Jože,
podpredsednik: Frole Ivan,
tajnik: Feldin Hinko;

odborniki: Czurda Hugon, Tekauc Karol, Vidovič Franc iz Ljubljane in Hübl Emil ter Korbun Franc iz Maribora.

V odseku za upravne posle so: Furlan Josip, Vidovič Franc.

V odseku računovodstvo, knjigovodstvo: Feldin Hinko, Czurda Hugo.

V odseku za gospodarske zadeve: Frole Ivan, Tekauc Karol.

V odseku za nadzorstvo nad Mariborom: Hübl Emil in Korbun Franc.



F. R.: Točenje.

Naš dolenski kmet-vinogradnik pravi ob dobri in sladki vinski letini ponosno: Takega sem pridelal, ob slabi pa: Takega je Bog dal. Mi čebelarji smo skromnejši, priznamo, da medu ne pridelamo, češ, dobra paša je bila, dosti so nabrale, ali pa narobe: slaba paša je bila, slaba letina. Vzlic različnemu hvaljenju svojega pridelka smo si pa vendar edini v tem, da kakor vinogradnik, tako čebelar težko pričakujemo svoje trgatve. Naša čebelar-ska bo konec junija prva, ako Bog da, jeseni, po ajdi, druga, če bo medila hoja, pa še kaka trgatve vmes. Marsikdo je pa točil že v maju akacijevca, redko kateri in v zelo redkih krajih in časih pa med sadnega drevja.

Kakor pri vseh opravilih, od katerih hočemo imeti količkar koristi, tako velja

tudi pri točenju pregovor, da brez truda ni kruha. Seveda se trud pri točenju ne more primerjati s težkim kmetским delom, vendar poteče marsikaka sraga znoja, preden je med spravljen.

Kdaj naj torej točimo in kako?

Točimo le popolnoma goden med. To je med, ki so ga čebele že zadelale s pokrovci, ko je sat večinoma že s takimi pokrovci pokrit, ga lahko točimo, če je pa nepokrit, pa šele kakih 14 dni po paši. Pri odvzemanju satov so čebele seveda hude, ne smemo jih pa še bolj vznemirjati s premočnim kajenjem. Pokadimo le toliko, da odpodimo čebele z okvirja v ulice med sati, in ko vzamemo sat iz panja, pokropimo čebele na satu z vodo, a z udarcem po satu jih stresemo v sipalnik, zaostale čebele pa ometemo z gosjim peresom. Še boljša je pri odvzemanju medu begalnica, vstavljena med ločilno desko med mediščem in plodiščem. V tem primeru pokrijemo na predvečer točenja matično rešetko v medišču s primerno deščico ali pločevino in čebele v medišču zlezejo, ko se zavedo osirotelosti, skozi begalnico v plodišče. Zjutraj je pa medišče prazno.

Med torej točimo, ko je večinoma že pokrit. Toda, nobeno pravilo brez izjeme! Tudi tu dela izjemo hoja. Če bomo pri njej čakali, da ga bodo čebele pokrile, tedaj ga ni točila, da bi ga iztrecalo. Hojev med točimo vsak teden, ob dobri paši celo vsak drugi ali tretji dan. Pred nekako osmimi leti sem videl pri uglednem ljubljanskem velečebelarju v njegovem čebelnjaku omaro s preko 500 sati hojevca, ki ga je prekasno odvezel čebelam ter je bil že tako močno kristaliziran, da ga nikakor ni mogel dobiti iz celic niti s točilom niti z vodo; mislim, da je moral teh 500 satov sprešati, da je prišel do medu; zato je pa bil ob 500 lepih satov, ki jih je seveda moral pretopiti in izdelati satnice. Zato pri hoji opreznost! Marsikateri čebelar ne mara za kostanjev med, češ da je grenak. Ta naj pred kostanjem iztoči cvetlični med, če misli, da bo kostanjeve paše toliko, da mu pokvari ves ostali med. Po kostanju naj pa toči samo tega, saj

tudi ta med najde kupca; baje se rabi celo v zdravilstvu za epileptike.

Čebelar-začetnik, ki ima le par panjev, bo lahko iztočil na malem točilu, urejenem le za en sat. Naša čebelarska zadruha ima še nekaj takih točil na zalogi, mislim za okoli 100—din komad. Res je, da se s tem točilom malo bolj izmučimo kot z velikim, ker moramo s svojo močjo gnati točilo, ne pa kolesja kakor pri velikem točilu. Toda lastno točilo ima pa le, ter mu ni treba nadlegovati soseda čebelarja, ki točilo bržkone tudi v tem času sam rabi, mogoče ga tudi nerad posodi, ker boljšega gotovo ne dobi nazaj.

Pri trcanju samem je paziti, da se satje ne potere. Točilo vrtimo od začetka počasi, hitreje pa šele tedaj, ko se sati že malo izprazni. Ker čebelni poklopki na celicah niso mreža, da bi tekeli med skozi nje, se razume, da treba te poklopce odstraniti še pred točenjem z zato določeno pripravo: nožem, vilicami ali nalašč zato narejenim stročkom (oglejte si ga v naši žel. čeb. zadrugi!). Iztrcani med mora skozi sito, še boljše skozi dvojno sito, — čez teden dni posnemamo pene, a nato ga shranimo na suhem kraju, toda brezpopojno v popolnoma čisti posodi.

Iztočene sate vstavimo nazaj v medišče, da jih čebele dobro osuše. Da jih polagamo pred čebelnjak, ni priporočljivo, ker s tem le prelahko povzročimo ropanje. Pri točenju naj nas ne vodi lakomnost, da poberemo čebelam prav vse medene sate, da bi se potem bahali in posnemali uvodoma omenjenega vinarogradnika, češ toliko in toliko sem natočil. Lahko se paša poslabša, ali pa popolnoma preneha, pa bi čebele utegnile stradati. Bolje je pustiti kak meden sat v panju, saj bodo čebele porabile le toliko, kolikor potrebujejo, in če ga ne potrebujejo, ga tudi ne načno, pa nam ostane do drugega točenja.

Še eno: Sati iz plodišča z zalego naj se nikdar ne točijo! Prvič je med, pomešan z zmečkano zalogo, neokusen, drugič pa dokazuje tako delo pomanjkanje vsake srčne kulture čebelarja.

Upam, da takih ni med nami.

Iz naše zadružne prodajalne.

V naši prodajalni imamo prav lep svetlo vzorčkast gladek papir, ki ga lahko z velikim pridom uporabljamo v vsaki hiši. Ta papir je najbolj primeren, da z njim zavarujemo stene v kuhinji, blizu katerih delamo, pa tudi mizo z njim lahko pogrnamo, ako ga na vseh straneh dobro pripnemo. Ta papir se kaj lepo čisti; z malo vlažno krpo ga hitro očistimo, pa je spet kakor nov. Nadomestiti bi moral vse kuhinjske prtičke iz blaga in papirja, ki so včasih po naših kuhinjah tako neokusni. Kuhinjski prtički z raznimi modrimy napisi so se že preživeli, zdi se nam, da je nemogoče, da bi tak prtiček še našli v modernu urejeni kuhinji, ali pa sploh pri ljudeh, ki bolj mislijo in čutijo. Prav nič manj neokusni so tudi papirni prtički s holandskim mlinom na veter.

Papirnaty prtiček moramo najprej pritrditi na primerno široko in dolgo ploščato palico, dati mu zgoraj nekaj okvir. Ta okvir potem šele obesimo na steno na dva žeblička, vsakega na enem koncu. Še nikoli se nam ni dobro obneslo, če smo preprogo ali prtiček obesili takoj na steno. Žeblički kmalu izpadejo in zabijati moramo nove v nova mesta zidu. Ako želimo zavarovati v kuhinji steno s papirjem, ki smo ga gori omenili, potem je vsekakor primerno, če ta papir podložimo z drugim, lahko tudi časopisnim. Nato prtiček pritrdimo z malimi žeblički na notranji strani tega ploščatega droga in ga obesimo na steno. Vabimo vas, da si o priliki ogledate ta papir, ki ga doslej našim članom v „Zadrukarju“ še nismo ponudili in ga morda še vsi ne poznajo.

Svila za letne obleke.

Še vedno prihajajo naročeni blagovi za letne ženske obleke. K prejšnji zalogi se je nabralo veliko lepih vzorcev, ki jih morda še niste videli. Posebno lepi so vzorci v blagovih za bluže. Moderne blu-

že so zdaj iz istega blaga kakor cele obleke. V teh blagovih morajo biti zastopane vse barve; odločilno vlogo igra le dno, na katerem so te barve razvrščene. Dno blaga za blužo mora biti enako barvi krila, h kateremu bomo blužo nosili.

Blago za otroške obleke.

Mnogo imamo lepih vzorcev za letne otroške obleke in pa živahne vzorčke za otroške kopalne obleke in hlačke za sončenje. Za hlačke rabimo tako malo blaga, da je dobro, če kupimo kar takoj za dva para, da imamo sveže pri roki, če se otroku zgodi kaka nesreča. Take hlačiice vsaka mati sama lahko sešije po kroju kakih starih.

Naša šivalnica.

V naši domači šivalnici izdelujejo najfinejše moško perilo vseh vrst. Ker imamo v prodajalni na razpolago vse različne blagove in vzorce, iz katerih izdelujemo perilo, lahko nudimo našim članom veliko izbiro. Komur pa ugaja, da si sam prej izbere blago, mu pa naredimo po meri. Seveda je tako postopanje vedno združeno z večjimi ovirami. Treba je priti na mero, treba je poslati po perilo in nazadnje še delo posebej plačati. Samo že zgotovljene stvari so kupljene z najmanjšim trudom. V naši šivalnici imamo dobro preizkušene kroje za vsako mero in vsak kraj ovratnika pri srajci. Po naših krajih narejene srajce se zelo prijetno nosijo in smo v tem pogledu imeli dosti zadoščenja od naših članov.

Poleg doma narejenih moških srajc imamo v naši prodajalni tudi veliko lepih triko svilenih moških srajc v enotni ali vzorčkasti izdelavi. Zdaj bo menda le enkrat pritisnila vročina in takrat so nam triko svilene srajce s kratkimi rokavi še posebno potrebne. Nobena druga svila se ne občuti na telesu tako prijetno hladno kakor triko svila. Največ pa je vredno to, da nam pri takih srajcah ni potreba nositi kravati!

Naši poletni čevlji.

Če količkaj pazimo na poletne čevlje, nam trajajo dve poletji. Kdor jih je kupil letos nove, jih bo nosil še drugo po-

letje. Nič ne vemo, kako bo drugo leto v dobavi čevljev, ker že letos nihče več ne jamči za usnje in podplate. Morda bomo drugo leto še posebno srečni, če nam ne bo treba kupovati novih. Komur dovoljujejo razmere, naj si že letos preskrbi v naprej par poletnih čevljev. Kar se tiče mode, težko, da bi dobili drugo leto

kake nove vzorce. Kdo pa se bo zanimal v teh čudnih in resnih časih za nekaj, kar ima tako malo pomena za življenje! Pri nas v prodajalni imamo veliko zalogo lepih poletnih čevljev. Ti čevlji niso sandale in jih zato lahko nosimo k sleherni obleki. Priporočamo našim članom, da si jih ob priliki ogledajo.

Gospodarski in tržni pregled

Dvig cen.

„Trgovski list“ št. 65 piše:

Izredne razmere v našem gospodarstvu, posebno pa občutno povečanje izvoza živil in surovin, so izzvale občuten skok cen tudi na domačih tržiščih.

Razvoj je bil zelo različen. Poleg velikega skoka cen posameznim industrijskim rastlinam (hmelj, konoplja, lan), so se cene pri večini industrijskih proizvodov zvišale le, kolikor se je produkcija podražila. Glavni vzrok porastu cen surovin je bilo povečano povpraševanje po blagu iz inozemstva, ki je radi nemožnosti dobave nujno potrebnih surovin iz drugih držav plačevalo mnogo višje cene, samo da je prišlo do blaga.

Podražitev čezmorskega prevoza je povečala cene surovinam, ki jih predeluje industrija.

Znatno so cene zrasle tudi zaradi povečanega povpraševanja gozdnim proizvodom. Dočim je glede poljskih pridelkov pustila kr. vlada popolnoma proste roke producentom, se je glede industrijskih proizvodov uveljavil strog režim kontrole cen, ki se čimdalje bolj razširja in tudi že daleč sega čez krog življenjskih potrebščin v ožjem pomenu besede in obsega tudi že polizdelke in surovine, ki so potrebne za izdelavo gradbenega materiala, obleke in obutve.

Pri tem se je zgodila ta napaka, da pri delu posvetovalnega odbora ne sodelujejo paritetno tudi zastopništva trgovine, obrta in industrije. (Tudi bi bilo priporočljivo, da bi sodelovali pri takih komisijah in akcijah zastopniki konsumentov, to je zadruge. Naša pripomba).

Pšenica, moka in koruza.

Cene pšenice se zopet dvigajo, ker trde kmetijski strokovnjaki, da bo letošnja žetev zaradi hude zime in mrzle pomladi za ca 50% slabša od lanske. Zato je večje povpraševanje po stari pšenici, ki jo imajo prekupčevalci in veleagrarci še v zalogi.

Tudi cene moki so trdne in obstoji še tendenca, da bo cena poskočila. Kakor poročajo časopisi, bo v kratkem uvedena enotna moka št. 4½ za kuho, kruh itd. Bela moka Og, Ogg se baje ne bo več izdelovala.

Koruza se zelo težko dobi in še to po visoki ceni. Cene koruzi se vsak dan zvišujejo. Sedaj, ko je po nalogu oblasti izvršen popis vseh zalog žita in koruze, je bilo pričakovati, da bo cena padla, pa se je zgodilo narobe, cene skačejo z dneva v dan.

Krompir in čebula.

Cene staremu krompirju so na trgu pri prodaji na debelo din 2'25 do din 2'50 za kg.

Cene novemu krompirju so sedaj zelo visoke in se prodaja na drobno po din 6— za kg.

Stara čebula je pošla in je ni več dobiti, ne pri kmetih ne pri veletrgovcih.

Cene novi italijanski čebuli so danes na debelo din 5'50 za kg. Zadruga nima v zalogi ne krompirja ne čebule, ker je zaloga stare čebule in krompirja pošla, novina je pa predraga.

Drva in premog.

Kakor smo pisali že v zadnjem „Zadru-garju“ so letos radi izvoza težave z nakupom drv. Lastniki drv in lesni trgovci nočejo zaključiti dobavo drv in čakajo po-

letja in jeseni v nadi, da bodo cene še poskočile.

Zadruga je kupila dva bukova gozda (stoječi les) in bo začela s sečnjo, če bodo oblasti to dovolile.

Ljubljansko članstvo bomo pravočasno obvestili, ko drva dospejo, tako da jih bodo lahko naročili in dobili že v avgustu in septembru.

Pri trboveljski premogokopni družbi je zadruga naročila 6 vagonov premoga, dobila pa je po dveh mesecih le en vagon, na ostale pa čaka.

Cene novi pšenici

„Jugosl. Loyd“ je v št. 131. priobčil članek sledeče vsebine:

Veleagrarci in kmetje, ki pridelajo večje količine pšenice, že sedaj pripravljajo akcijo za določitev cene in smatrajo, da minimalna cena novi pšenici ne sme biti nižja od din 350 za kilogram.

Čeprav imamo do nove žetve več kot mesec dni, vendar že sedaj od odgovornih faktorjev in ustanov zahtevajo utrditev in določitev cen novi pšenici. Kakor se je od dobro obveščenih strani zaznalo, izvestni krogi proizvajalnikov menijo, da minimalna cena pšenici iz nove žetve mora biti 100 odstotkov večja, nego v minulem letu. Ti krogi zahtevajo, da naj „Prizad“, odnosno država določi ceno novi pšenici na bazi 350 din za meterski stot.

Težko je verjeti, da bi del proizvajalnikov smel pred odločujoče faktorje, a še manj pred javnost prihajati z gonrjim predlogom, ker moramo konstatirati, da je danes 1 kg kruha za 100% dražji kot v septembru preteklega leta, ko so proizvajalniki z današnjimi določenimi cenami pšenice bili zadovoljni. V državi imamo 700.000 delavcev (brez drž. uslužbencev), prijavljenih kot zaposlene. Teh 700.000 delavcev porabi na dan 700.000 kg kruha in bi morali pri povečanih cenah kruha izdati zanj dnevno okrog milijon dinarjev ali na mesec 30 milijonov dinarjev več. Izgleda, da bi bilo najpravišnje, da država maksimira cene novi pšenici. V nasprotnem primeru bi vse mere države v pogledu preprečitve povišanja cen pšenici bile iluzorne.

Država in ustanovljene institucije naj vendar že zaščitijo konsumenta-delavca in državne uslužbenca!

Riž

Luščilnice riža nimajo več zaloge neluščnega niti luščnega riža. Zadruga je naročila pravočasno zadostno količino riža, ali luščilnica naročila ne more izvršiti, ker ne dobi iz Italije surovin.

Zaloge starega riža so pošle, riž nove žetve bi moral dospeti najkasneje avgusta meseca, pa ga zaradi vojne, v katero je stopila Italija, najbrže ne bo.

Naše povpraševanje drugod in pri Savezu je bilo brezuspešno.

Najbrže se bomo morali odvaditi uporabi riža do konca te nove svetovne vojne, ker je morje za dovoz živil iz prekomorskih pokrajin in držav zaprto.

Olje.

Zadruga je naročila v tovarni za olje dovoljno tekočino olja, ali tovarna nam bo dobavila le polovico naročene količine. Če se nam posreči dobiti namizno olje pri Savezu, bomo lahko zadostili potrebam članstva.

Članstvu svetujemo, da kupujejo v zadruzi tudi olivno in bučno olje, ki je prav dobre kvalitete in le nekaj dražje, zaleže pa več kot namizno olje, samo privaditi se ga je treba.

Surovo maslo in sir.

Razne mlekarne so povišale cene surovemu maslu na neverjetno višino. Na trgu se prodaja prvovrstno surovo maslo po din 44— za kg; II. vrste pa po din 40—. Bolj vodeno in manj mastno maslo pa se dobi tudi po din 32— in din 36— za kg.

Radomeljsko specialno čajno maslo se je pri nadrobni prodaji povzpelo na din 48— za kg, pa se zelo težko dobi iz mlekarne.

Cene siru so tudi v skoku. Kvaliteta sira je popustila ter se zelo težko dobi pravi polnomastni emendolski sir. Morda se bo kvaliteta sira sedaj popravila, ker bo dovolj krme na razpolago. Zaradi dolge zime je nastalo pomanjkanje ži-

vinske krme, zato je pešala produkcija mleka in s tem mlečnih izdelkov.

Tudi se opaža, da so kmetje krave odprodali in da je nastalo na kmetih pomanjkanje dobrih krav molzaric.

Vsemu temu je kriv preveliki izvoz živil in živine.

I. L.

Porast cen od 1. septembra 1939 do 1. junija 1940.

Razvitek cen najvažnejših življenjskih potrebščin zavzema v resnici skrb za obstanek.

Postala je skoro že navada, da se vsak teden katera živila podražijo. Ljudje se povprašujejo, kdaj bo temu konec, ali če bo sploh konec prišel.

Podražitev, v procentih izražena, se bliža 50%, ali ni malo število predmetov, ki so se podražili za 100 in več procentov.

Potem pisec članka v Politiki navaja za posamezne predmete porast cen v procentih do 1. junija 1940.

Kruh, polbel	67%
Kruh, črni	40%
Koruza	40%
Škrob	63%
Fižol	69%
Grah	53%
Moka Og	59%
Riž	49%
Testenine	46%
Keksi	5%

Mast, svinjska	28%
Surovo maslo	45%
Olje	46%
Milo „Schicht“	26%

Za kritiko proti draginji so dosedaj bili mnogi vzroki in osnovani argumenti. Edina rešitev bi bila nabaviti rezerve v času, ko so cene nizke. To pa zmore le tisti, ki ima denarna sredstva na razpolago. Teh pa ni državni uslužbenci seveda pač nimamo.

J. L.

Kolo žen zadrugark

Kolo žen zadrugark v Ljubljani, Pražakova ulica 17/IV. je podvzelo vse hvale vredno akcijo zbiranja prispevkov, da bo moglo v jeseni nuditi primerno podporo najbednejšim otrokom zadrugarjev.

Ker so lastna sredstva Kola le skromna, vsem našim članom najtopleje priporočamo, da prispevajo po svojih močeh, pa četudi le z enim ali dvema dinarjema. Akcija je prav v današnjih težkih prilikah velikega socialnega pomena.

Objava.

Sporočamo, da se je našla v manufakturnem oddelku pri blagajni denarnica z din 200.—. Dobi se pri poslovođu manufakture.

Prodaj 10 obljudenih A. Ž. panjev in točilo na 3 sate. Cena po dogovoru.
Bedenikovič Miha, stanica Mirna.

ZADRUŽNA BIBLIOTEKA

Zveze nab. zadrug drž. uslužbencev.

Cena din

Mihailo Avramović, Činovnik kao zadrugar	5'—
„ „ Radnik, privrednik i zadrugar	15'—
„ „ Socialne funkcije zadrugarstva	10'—
„ „ Sadašnjica zadrugarstva	8'—
„ „ Šta se dešava u svetu na zadružnom polju	10'—
Dr. Gromoslav Mladenac, Istorija zadružnih doktrina	30'—
Šefkija Bubić, Štednja u zadrugarstvu	6'—
„ „ Ekonomija Potrošnje	60'—
Rade Banić, Mirko Gjaja, Dušan Prvanov i Velimir Cizel, Potrošačko zadrugarstvo u Švedskoj	24'—
Prof. V. Totomianz, Žena i zadrugarstvo	15'—
„ „ Kratak priručnik zadrugarstva	15'—

Ahmed Kemura, Zadržno osiguranje	3'—
J. Vučurević, Potrošno zadrugarstvo u Švajcarskoj	24'—
Dr. Milan Jošić, Ciljevi i putevi zadrugarstva	2'—
Milan Komandić, Neutralnost zadrugarstva	5'—
Rade Banić, Trgovci i zadruge	2'—
Dr. Ilija Palazov, Zadrugarstvo u Bugarskoj	15'—
Dr. Ervin Haselman, Načela ročdelskih zadrudnih pionira	4'—
F. Hall i W. P. Watkins, Kooperacija	100'—

Knjige se naročajo direktno pri Zvezi nab. zadrug drž. uslužbencev, Beograd, Poencarejeva ulica 21 ali po naši nab. zadrugi, Ljubljana, Masarykova 17.

Nove cene v KO-OP prenočiščih

Članom sporočamo v naslednjem nove cene za posamezno posteljo v zadrudnih prenočiščih „Ko-op“ in sicer:

v Beogradu, Dečanska ulica št. 12:

- prenočišče v sobi z 1 posteljo din 20.—, 25'— in 30'—,
- prenočišče v sobi z 2 posteljama din 15'—, 20'—, 25'— in 25'—,
- prenočišče v sobi s 3 posteljami din 15'— in 20'—,
- prenočišče v sobi z več posteljami din 10'—;

v Beogradu, Sarajevska ulica št. 26:

- prenočišče v sobi z 1 posteljo din 25'— in 30'—,
- prenočišče v sobi z 2 posteljama din 25'—,
- prenočišče v sobi s 3 posteljami din 30'—;

v Zagrebu, Branimirova ulica br. 1:

- prenočišče v sobi z 1 posteljo din 25'—, 25'—, 27'— 30'—,
 - prenočišče v sobi z 2 posteljama din 18'—, 21'—, 25'—, 28'—,
 - prenočišče v sobi s 3 posteljami din 14'—, 17'—, 18'—, 20'— in 22'—.
- otomane po din 10'—.

Cene so navedene brez občinske takse, ki znaša v Beogradu din 4'— za osebo; v Zagrebu pa občinska taksa še ni določena.

Rešitev križanke št. 4.

Prav so rešili: Leskovšek Jaroslav, Twrdy Alfred, Bajželj Rudolf, Karič Rajko, Kleinstejn Anica, Obersnel Oskar, Kocjan Rudolf, Cilenšek Vitomir.

Vse križanke 1, 2, 3 in 4 so pravilno rešili: Twrdy Alfred, Karič Rajko, Kleinstejn Anica, Obersnel Oskar in Cilenšek Vitomir.

Upravni odbor jim je priznal nagrado po din 30'—, za katero vsoto jim bo poslana nakaznica, s katero si lahko nakupijo robo.

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

Splošno poznane

naše kolonske vode, ki jih vodi galanterijski oddelek so: **Slavenka, Biserka, Lada, Jasika, Žitomira, Živana, Budumira**, ki slovijo po izredno finem vonju.



Za leto imamo

na zalogi v veliki izbiri izredno lepe tiskane svile, krepe, frotirje, podelene, kretone in drugo primerno blago.

Na zalogi imamo lepo izbiro damskega svilenega perila, moške svilene, poplinaste in oksford srajce, kravate, nogavice, pasove, naramnice in žepne robce.

Z vsem smo dobro založeni, za vsak okus.



Letne novosti — opanke in čevlji.

Kava

Surova Santos	kg	90.—
„ Braziljska	„	85.—
Žgana Melange	„	110.—
„ Braziljska	„	99.—

Žitna kava

Ječmenova, slajena, za-		
družna	kg	12:50
Ječmenova, zadružna	„	8:50
Ržena, slajena, zadružna	„	13:50
Kneipp	„	15.—
Perola	„	13:50
Proja	„	10.—
Žika	„	15.—
Ječmenova kava, odprta	„	6.—

Ostale kavine primesi

Cikorija Franck à ½ kg	kg	19.—
„ Franck à ¼ kg	„	20:50
„ kolinska à ½ kg	„	19.—
„ kolinska à ¼ kg	„	20.—
Enrilo	„	22.—
Figova kava	„	24.—
Redilna kava	„	22.—

Mast

Mast Ia	kg	24.—
„ v dozah	doza	130.—
Čajno maslo Ia gorenjsko	„	Po dnevnih ceni
„ „ štajersko	„	36.—
Kuhano maslo	„	36.—

Mesni izdelki

Carsko meso	kg	25.—
Hrenovke	kom.	2:25
Jezik, goveji	kg	27.—
„ svinjski	„	27.—
Kare brez kože	„	—
Krače	„	15:50

Kranjske klobase	kom.	4.—
Meso, prekajeno, vratina	kg	26.—
Prsni vršci	„	20.—
Reberca, brez kože	„	25.—
Salama, krakavska	„	30.—
„ letna	„	25.—
„ milanska	„	64.—
„ poljska	„	30.—
„ navadna	„	14.—
„ ogrska	„	64.—
„ pariška	„	26.—
„ posebna	„	25.—
„ tirolska	„	26.—
Slanina, hamburška	„	28.—
„ krušna	„	25.—
„ papricirana	„	26.—
„ prekajena, deb.	„	26.—
„ soljena	„	25.—
„ tirolska	„	28.—
Svinjske glave, brez kosti	„	16.—
Svinjski parklji	„	—
Šunka, domača, kuhana	„	50.—
„ praška	„	28.—
„ zvita	„	27.—
Želodec suhi	„	30.—

Ribe — pastete

Polenovka	kg	28.—
Rusi	kom.	—
Sardele, očiščene, v olju	„	—75
Sard. obr. s kaper., mala doza	doza	4:50
„ „ „ „ velika	„	9:50
Sardine 1/3	„	10.—
Sardine 1/4	„	9.—
Sardine 1/5	„	8.—
Sardine 1/10	„	4:50
„	kom.	1:25
Pašteta, jetrna	doza	5:75
„ sardelna	„	7.—
Guljaž, goveji	„	9.—
Vampi	„	8:50

Delikatese

Citronat	kg	100.—
Naš čaj	zav.	6.—
Čaj v dozah	vel. doza	38.—
Čaj v dozah	mal. doza	22.—
„ „ zavitkih	zav.	5:50
„ „ „	„	—
„ „ „	„	14.—

Čaj v zavitkih	zav.	28.—
„ brazilski „Mate“	„	5.—
„ odprti	kg	250.—
Čokolada à ¼ kg	tabl.	14.—
„ „ 1/10 „	„	6:50
„ „ 1/20 „	„	3:50
„ z lešniki	kom.	1:50
„ „ „ 1/10 kg	tabl.	8.—
„ „ „ 1/5 „	„	16.—
„ mlečna 1/14 kg	„	6:50
„ „ 1/7 „	„	12:75
Čokolada ribana	kg	50.—
Drobtine	„	7.—
Gorčica	„	20.—
„	koz.	8.—
Jajca, štajerska, dnevna		
cena		
Na progo jih ne moremo pošiljati.		
Juhan, mali	stekl.	11.—
„ veliki	„	22:50
„ na drobno	dkg	1:45
Kakao, holandski	kg	74.—
Kaprni	„	60.—
Keksi v zavitkih	zav.	6.—
„ „ „ à 1 kg	„	23.—
„ na drobno	kg	23.—
„ v pločev. dozah	doza	28.—
Kruh črn in bel	štruca	2.—
Kumarce, kozarec		38.— do 70.—
Kvargeljni	kom.	—50
Kvas	kg	42.—
Maggi, mali	stekl.	12.—
„ srednji	„	21.—
„ veliki	„	30.—
„ na drobno	dkg	1:60
„ kocke	kom.	1.—
Marmelada, jabolčna	kg	19.—
„ „ doza		
à 1 kg	„	20.—
Marmelada, slivna	„	18.—
Marmelada, marelična	„	30.—
„ „ doza		
à 1 kg	„	31.—
Med, cvetlični	„	—
„ ajdov	„	—
„ cvetlični, mali koz.	kom.	—
„ „ vel. „	„	—
„ „ mali lonč.	„	1:50
„ „ sred. „	„	4.—
„ „ vel. „	„	7.—
Desert šnite	„	1:50
Napolitanke, dolge	„	1.—
„ „	zav.	15.—
Oblati	„	15.—
Otroški piškoti	„	16.—
Ovomaltine, mala	doza	10:50
„ srednja	„	24.—
„ velika	„	43.—
Paradižniki, 1/5 kg	„	4:50
„ 1/2 „	„	10.—
„ 1 „	„	20.—

Prihajajte v prodajalno v odrejenem terminu, pa boste dobro in hitro postreženi. Embalažo pošiljajte pravočasno.

Sir, Jason	kom.	1:50
" "	škatl.	8:50
" emendolski, Ia	kg	32—
" Parmezan	"	84—
" trapistovski	"	26—
" edamski	"	30—
Soda, jedilna	"	20—

Pudingi in pecilni praški

Citronin prašek za puding	zav.	2:75
Čokoladna krema	"	3:75
Čokoladni prašek za puding	"	3—
Malinov prašek za puding	"	2:75
Mandelnov prašek za puding	"	2:75
Pecilni prašek	"	1:25
Pripomoček za vkuhanje	"	2:25
Rumenilo	"	1:25
Vaniljeva krema	"	3:25
Vaniljin prašek za puding	"	2:75
Vaniljin sladkor	"	1—
Zmes za šartelj	"	13—

Dišave

Cimet, cel in zmlet	zav.	3—
Ingver	"	3—
Janež	"	2:50
Kamilce	kg	38—
Klinčki (žbice), celi in zmleti	zav.	2:50
Korjander	"	2:50
Kumna	"	—
Lavorjevo listje	"	1—
" zrnje	"	1—
Majaron	kg	65—
Muškatov cvet	zav.	3—
Muškatovi orehi	kom.	1—
Paprika, huda	zav.	3—
" sladka	"	3—
Piment, cel in zmlet	"	2:50
Poper, " " "	"	3—
Vanilija v šibkah velika	kom.	4—
Žafran	zav.	1—

Tekočine

Kis za vlaganje	l	4—
" nav., dvojno močni	"	3:50
" vinski	"	5—
Olje, bučno	"	20—
" italijansko	"	22—
" namizno	"	17—
" olivno	"	22—
" " Ia „Medicinal“	"	30—
Francosko žganje, mala	stekl.	10—
" " srednja	"	26—
" " velika	"	52—

Brandy, à 0'17 l	stekl.	—
" " 0'35 l	"	28—
" " 0'70 l	"	46—
Liker, Balkan, grenki	l	42—
" " sladki	"	42—
" Pelinkovec	"	37—
" razni	"	38—
Rum Ia, à ½ l	stekl.	34—
" Ia, " 1 l	"	58—
" Ila, " ½ l	"	25—
Esenca za liker	"	5—
Rumova esenca	"	8—
Žganje, borovničar, à ½ l	"	24—
" brinjevec, " ½ l	"	21—
" hruševac, " ½ l	"	21—
" slivovka, " ½ l	"	16—
" tropinovec, " ½ l	"	21—
Vino, belo, štajersko	l	14—
" Mušk. Silvanec	"	14—
" Jagodinsko, črno	"	12—
" cviček	"	12—
" belo, dalmatinsko	"	10—
" Opolo	"	10—
" Prošek	"	26—
" Vermut	"	30—
Malinovec, à ½ l	stekl.	16—
" odprti	kg	20—
Radenska voda ¹⁴ / ₁₀ l	stekl.	7:50
" " ½ l	"	3:75
Rogaška voda ¹⁴ / ₁₀ l	"	7:50
" " Donati 1 l	"	7—
Grenka voda Fr. Jožefova	"	12—

Potrebščine za perilo

Mila

Hubertus nav.	kg	15—
" terp.	"	16—
Hubertus, sivo	"	14—
Merima	"	15:50
Schicht, navadno	kg	15—
" terpentin	"	16—
Zlatorog, navadno	"	15—
" terpentin	"	16—
Radiša milo nav.	"	14—

Pralni praški

„Ena“, milne luske	kg	42—
„Henko“ soda	zav.	2:50
Lux	"	4:50
Perion	"	5—
Persil	"	6—
Radion	"	5:50
Snežinka	"	4:50
Ženska hvala	zav.	2:50
Radost peric	"	2:50
Teksil	"	2:50
Belil	"	2:75

Druge potrebščine

Soda za pranje	kg	2:50
Lug	"	4—
Boraks	zav.	2:50
" carski	škatl.	5:75
Škrob rižev	"	6—
" "	zav.	1:50
Plavilo v kockah	"	2:50
Plavilni papir	"	1:75
Pralni stroji, leseni, mali	kom.	15—
" " " vel.	"	16—
Pralni stroji, pločev. mali	"	17—
" " " vel.	"	19—
Vrvi za perilo	15 m	Cene po kvaliteti
" " "	20 m	
" " "	25 m	
" " "	30 m	
" " "	35 m	
" " "	40 m	
Obešalniki za sušenje perila	kom.	20—
Ščipalka za perilo	"	—25

Toaletni predmeti

Milo, Elida, Favorit	kom.	8:50
" " 7 cvetic	"	8—
" Glicerin	"	6—
" " olivia	"	4—
" kopalno	vel.	13—
" kopalno	mal.	8—
" Karbol	"	4—
" mandeljnov	"	7:50
" Olivia	"	7:50
" „Astra“	"	5—
" Osiris	"	7—
" za roke	"	5—
" peščeno Zlatorog	"	2—
" Speick	"	3—
" Stella	"	5—
" za britje Ia	"	8:50
" " " Ila	"	3—
Cimean	"	7—
Chlorodont	"	7—
Doromat	"	9—
Kalodont	mala	7—
" " " vel.	"	13—
Odol	mala stekl.	22—
" " " sred.	"	35—
" " " vel.	"	65—
Olje, orehovo, pristno	"	8—
Olje za sončenje in mašažo	"	8—
Ustna voda Cimean	"	19—
Kolonska voda	mala	13—
" " " vel.	"	24—
Esenca za kolonsko vodo	stekl.	16—
Krema za kožo Cimean	doza	10—
Krema za kožo Elida nočna	tuba	14—
Krema za kožo Elida dnevna	"	14—

Nivea krema	doza	11.—
Uran "	"	10.—
Parfum	stekl.	17.—
Puder Elida	škatl.	12.—
Vazelin "	doza	7-25
Šampon "	zav.	3.—

Potrebščine za čevlje

Krema, črna	mal. škatl.	6.—
" "	sred. "	7-50
" "	vel. "	17.—
" rjava	"	6.—
" rumena	"	6.—
" bela	"	6.—
" sortirana	"	3.—
Mast za čevlje, črna	"	5.—
" " " rjava	zav.	5.—
Belin	"	2.—
Olje za mazanje podplato- tov	stekl.	8.—
Krtače za blato	kom.	4.—
" " mazanje	"	1-50
" " svetljenje	"	12.—
Vežalke, črne, kratke	par	1-75
" " srednje	"	2.—
" " dolge	"	2-25
" rjave, kratke	"	1-75
" " srednje	"	2.—
" " dolge	"	2-25
" usnjene, črne	"	2.—
" " rjave	"	2.—

Razno

Barva za pirhe	zav.	—75
Ostara	"	2-50
Brusači	kom.	13.—
Celofan, papir	zav.	2-50
Čistilo za parkete	mal. doza	13.—
" " "	vel. "	23.—
Črnilo	stekl.	3-25
Flit	mal. doza	18.—
"	vel. "	31.—
" s škropilko	kart.	51.—
" škropilka	kom.	24.—
Grafit	"	—50
Hobby, prašek	zav.	4.—
Kadilo	kg	35.—
Kolofonija	"	10-50
Kladiva za meso	kom.	12.—
Kolesa moška, kromirana	1150- do 1450-	
" damska, kromir.	1150- do 1550-	
" moška, poniklj.	kom.	1200-
Pllašči za kolesa	"	70.—
Zračnice za kolesa	"	20.—
Likalit	zav.	3-75
Krtače za obleko	kom.	16.—
" " parkete	"	27.—
Krtače za ribanje	"	5-75
" " " Ia	"	7.—
Krtače za roke	"	2-75
" " roke, dvostr.	"	5.—

Krtače za zobe, male	kom.	9.—
Krtače za zobe, velike	"	13.—
"Mali sadjar"	knjiga	5.—
"Mali vrtnar"	"	5.—
Metle, male	kom.	11-50
" velike	"	14-50
Metlice, otroške	"	6-75
" za obleko	"	6-75
" " posodo	"	1-75
Muholovci	kom.	1.—
Nagrobne lučke	kart.	11.—
" " v keram. lončkih	kom.	4-50
Nočne lučke	škatl.	2.—
Obešalniki, mali	kom.	2-50
Olje za šivalne stroje	stekl.	4-75
Omela, bombažna	kom.	32.—
" mala	"	12.—
" za parkete	"	28.—
Omelčka za čiščenje ste- klenic	7.50 do 15-	
Pasta za peči	škatl.	3.—
Peharji, srednji	kom.	4.—
" veliki	"	4-50
Papir klosetni	zav.	3-25
Peresniki	kom.	2.—
Pergament papir	pola	1.—
Pesek za email posodo	zav.	1.—
" " " "	"	1-50
" " " "	"	2.—
" " alum. "	"	2-50
Pile, trioglate srednje	kom.	5-50
" " velike	"	6.—
" plošnate, male	"	10-50
" " srednje	"	12.—
" " velike	"	14-50
Platn. vreč. za ca 15 kg	"	9-50
" " " " 25 kg	"	13-50
" " " " 45 kg	"	19-50
Prašek za čiščenje zlata in srebra	zav.	3-25
Prazne pušice	kom.	5, 10
Predpražniki Ia	16- do 49-	
" " IIa	kom.	11.—
" " IIIa (slama)	"	4.—
Prijatelj gospodinj (za štedilnik)	"	110-
Rahljači, brez ročaja	"	12.—
" " z ročajem	"	15.—
Sidol	tuba	5-50
Svitol	"	5.—
Vitol	"	5-50
Sita patent	kom.	20.—
Snažilne gobice za po- sodo	"	1-50
Solnice, lesene	"	9.—
Stručnice, male	"	6.—
Stručnice, velike	kom.	8.—
" " srednje	"	7.—
Sukanec, bel, črn št. 10—12	valj.	—

Sukanec, bel, črn št. 16—36	valj.	—
" " 40—60	"	—
Sveče, dolge	zav.	—
" "	kom.	—
" kratke	zav.	—
" "	kom.	—
" božične	zav.	—
Svinčniki, navadni	kom.	1-50
" tintni	"	3-50
Šivanke	zav.	1-50
Šmirkovo platno, belo	pola	1-50
" " sivo	"	2-25
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	"	8-50
" srednji	"	13-50
" veliki	"	18-50
Umetno gnojilo	kg	2-
Vim	zav.	2-50
Vit	"	4-50
Vžigalice	"	10-
" " " "	škatl.	1-
" male	"	0-50
Zobotrebci	zvez.	—25
Jedilni pribor, navadni, alpaka in kromiran	Po izbiri	

Kurivo

Drva, bukova, cela	} Po dnevni ceni
" " žagana	
" mehka v kolob.	
Premog, trboveljski, kosovec	

Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.

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

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

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

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

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

