

# ZADRUGAR

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

2

V S E B I N A

ZADRUŽNA MISEL IN „POGLED NA ZNOTRAJ“ / IZREDNA  
SKUPŠČINA / SANACIJA KREDITNIH ZADRUG / GOSPODAR-  
SKI PREGLED / NAŠE OGNJIŠČE: DOJENČKOVE OBTOŽBE /  
PREHRANA: PUSTNI KRAPI ALI KROFI / VINO V KUHINJI /  
ZDRAVSTVO: VITAMIN C IN DRUGO / RAZGLEDI: LUŽIŠKI  
SERBI / LEPOSLOVJE: OBRTNO DOVOLJENJE / ZADRUŽNI

VESTNIK



**Predno se odločite za nakup**

## **pomladanskega blaga**

**si oglejte naše velike najnovejše izbire v kamgarnu, športnem suknu, blagu za damske obleke, plaščih in kostumih ter moških spomladanskih površnikov.**

---

### **Marmelada**

---

Prvovrstno jabolčno marmelado, ki je strokovno in higijenično izdelana. Vam nudimo po nizki ceni Din 18.— za kg. Priporočamo nakup!

### **„Juhan“**

---

Članstvo obveščamo, da so se vsled znatne podražitve surovin cene „Juhanu“ močno dvignile.

### **Med**

---

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

Med je najbolj redilno hranilo, ki pospešuje prebavo in ojačuje kri. Najmanjša količina medu koristi otroku več, kakor vsa druga sladkarija. Zato dajte svojim otrokom medu!

### **Esence za likerje**

---

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

---

**Dospela je nova pošiljka porcelana in stekla. Cene nizke, izbira velika!**



France Veber:

## Zadružna misel in „pogled na znotraj“

Ob zadružnem delu se preveč rado govori samo o tem, kar je pri takem delu že na zunaj vidnega in čutnega. Prikazujejo se zadružne poslovalnice, zadružni domovi, zadružne šole, navaja se število zadružnih članov, višina denarnega prometa, razlika v cenah zadružnega blaga, izdajajo se poročila o zadružnih zborovanjih, sestavljajo in popravljajo se zadružni zakoni itd. In vendar je že na prvi pogled očitno, da vse to še zdaleka ne pomenja prave razlike med zadružnim in pa kakršnimkoli drugačnim gospodarskim gibanjem, ki utegne biti sami zadružni misli kar najbolj nasprotno.

Vzemimo dobo tako zvanega skrajnega liberalizma ali kapitalizma! Tudi ta doba se lahko na vso moč in z uspehom sklicuje na svoje „poslovalnice“, na svoje „domove“, na svoje „šole“, na svoje „članstvo“, na svoj denarni „promet“, na svoje „cene“ (konkurenca!), na svoja zborovanja in na svoje zakone. Dà, z ozirom na take vnanje strani gospodarskega dela utegne vprav ta doba vzbuditi vtis veličine, kakor je samo zadružno gibanje še zdaleka ni doseglo in ni moglo doseči. S tem je pa podan dokaz, da glavna in osnovna stran zadružnega dela ni in ne more biti v tem, kar je tudi ob takem delu že na zunaj vidno in kar utegne biti v danem primeru skupna poteza vsega, zadružnega in nezadružnega ali celó protizadružnega gospodarskega prizadevanja.

V evangelijih beremo lepo priliko o bogatinu, ki je dal mnogo, in o siromašni vdovi, ki je dala malo. Ali isti evangeliji še dostavljajo, da je bil novčič vdove pomembnejši nego cekin bogatina. V isto smer bi spadala tudi prilika o mogočnem farizeju, ki na ves glas poudarja svoje vzorno življenje, in o neznatnem možičku, ki se skrušen tolče na prsi in obžaluje svoje prestopke. Torej ni glavno in prvo to, kaj daješ in kaj delaš, temveč prvo in glavno je vprašanje; kdo si — ti, ki to daješ in delaš. Ni glavno in prvo to, kar se na tvojem delu že na zunaj vidi in čuti, temveč prvo in glavno je tvoja notranja miselnost, katera te k takemu delu nagiba in sili. Zato res velja že stari rimski izrek, ki pravi, da ni isto, kar



delata dva, ko delata „isto“. Isti je morda samo vnanji učinek, ne pa tudi notranji namen tega dvojnega dela.

Ravno tako moramo postopati tudi s samim zadružnim delom ali pa sploh ne pridemo do glavnega in osnovnega jedra same zadružne misli. Tudi zadružna misel ima v prvem redu svojo notranjo vsebino in šele ta njena vsebina odloča tudi pravo vrednost vseh vnanjih in že čutno dojmljivih strani zadružnega udejstvovanja. Brez te posebne notranje vsebine zadružne misli bi tudi vse zadružne poslovalnice, vsi zadružni domovi in vse zadružne šole bile in ostale brez vsakega svojega posebnega pomena in smisla. Samo ta notranja vsebina zadružne misli nam omogoča, da razlikujemo med zadružnim in nezadružnim delom tudi tedaj, ko ima to oboje delo v danem primeru enak gospodarski učinek. N. pr. velekapitalist utegne nuditi blago za enako ceno kakor zadružna prodajalna; dà, v danem primeru utegne biti prvo blago še cenejše in boljše. In vendar vsi vemo, da „tu nekaj ni v redu“. Je to oni notranji duh kapitalizma, ki sta mu tudi cena in kvaliteta le sredstvo za lastni dobiček.

V tej zvezi je važen še tale premislek. Tudi delo, ki izvira iz „zlega“ duha, utegne imeti — dobre učinke. Toda taki učinki so tu samo prilični in ne tudi vesoljni. N. pr. tudi najbolj odvratni kapitalizem rad deli take trenutne dobrote, da tem lažje zakrije trajno in vesoljno škodo, ki jo dela v življenju. Da tudi delo, ki izvira iz „dobrega“ duha, utegne imeti — slabe učinke. Toda tu so zdaj vpravi ti slabi učinki samo prilični in ne tudi vesoljni. In zadružna misel zahteva vpravi po svoji notranji vsebini tako delovanje, ki naj bo tudi ob trenutni ter prilični morebitni pomanjkljivosti vsaj končno v trajno in vesoljno korist. Zato ne odloča in ne sme odločati recimo le trenutna dejanska cena in kvaliteta „blaga“. Temveč odločilno je in naj bo vprašanje, ali in v koliki meri soglašata cena in kvaliteta s pravo in trajno in splošno blaginjo človeka in družbe. Še tale „skrajni“ primer: tat lahko po najnižji ceni prodaja blago, ki si ga je taso „ceneno“ prisvojil; ravnaš pa prav, ko kupuješ tako blago?

To posebno notranjo vsebino zadružne misli je lažje podrobno opisovati nego kratko in določno izpovedati. V prvem redu se zavedaj, da si človek in da ti kot človeku gre dostojanstvo, kakor ga vsa neživa in živa priroda ne zmore. To dostojanstvo gre slehernemu človeku, tvojemu bližnjemu nič manj nego tebi. To dostojanstvo je zgrajeno na pravi, taki svobodi, ki dela človeka obenem odgovornega, in na pravi, taki odgovornosti, kakor jo moremo pripisovati le človeku kot svobodnemu bitju. To dostojanstvo zahteva, da priznaš še delovanja duhá in končno še vesoljno —



Delo Duhá, pa imenuj kakorkoli to Središče vsega in ničesa, ali Bogá ali Previdnost ali Dobroto ali Razum. Potrebno je le, da se vzravnaš ob tej Trojici prirode, človeka, Duhá in da gledaš tudi na vse gospodarsko delo samo z vida takega edinstvenega mesta človeka v vsem stvarstvu. Ako boš takó mislil, živel in delal, tedaj si na najboljši poti, da postaneš pravi zadružnik ne le po vnanjem „članstvu“, temveč tudi po kar najbolj notranjem in kar najbolj osebнем n a g i b u. In samo v takem primeru bo tvoje vnanje delovanje v zadružnih vrstah imelo tudi vrednost vzgojnega pokreta in takemu vzgojnemu pokretu primernega svetovnega nazora.

Tudi zadružna misel zahteva oba pogleda, „n a v z v e n“ in „n a z n o t r a j“. In tudi tu je prvi, vnanji pogled lažji, dostopnejši in običajnejši, drugi, notranji pa neprimerno težji in nenavadnejši. In vendar samo ta drugi pogled res odloča in loči vse pravo zadružništvo od nepravega in lažnega. Zato tudi še zdaleka ne zadošča, da si „včlanjen“ zadruhar, da kupuješ v zadružnih prodajalnah, da izpolnjuješ svoje zadružne obveznosti, da se udeležuješ zadružnih sej itd. Tudi vse to je potrebno in dobro. Toda prvo in glavno je to, da postaneš zadružnik tudi v d u h u i n s r c u, to se pravi, da tudi sam zadružno misliš in čutiš in to na — vseh poljih svojega zasebnega in javnega dela. Tudi o pravem zadružniku bi lahko z apostolom Pavlom rekli, da mora v prvem redu „sleči starega človeka in obleči n o v e g a“. Zadružna misel od tebe prvenstveno to zahteva, da s a m s e b e spremeniš in da postaneš predvsem s a m i n t o r e j kot človek vse drugačen nego si bil dotlej, ko te zadružno gibanje še ni moglo ogreti. Z a t e b e gre in ne za „gospodarstvo“ in pravi zadružnik boš postal šele tedaj, ko boš tudi v vsem gospodarskem delu iskal in našel le s e b e, č l o v e k a.

Ta notranja stran zadružne misli nam tudi pomaga, da gledamo mileje in pravičneje tudi na tako gospodarsko delo, ki ima večkrat le po svoji v n a n j i obliki nezadružen ali „protizadružen“ značaj. Poznam n. pr. t r g o v c e, ki bi po svoji m i s e l n o s t i, po svojem z n a č a j u zaslužili, da dobe vodilna in odločilna mesta tudi v samem zadružnem pokretu. Slabo in krivično bi presojali č l o v e š k o delo, ako bi pazili samo na njegovo vnanjo obliko, ki je ponavadi le posledica vnanjih razmer, socialnih prilik in samega zgodovinskega razvoja. Paziti moramo tudi na n o t r a n j i d u h, v katerem se to delo opravlja in kateri edini odloča, ali in v koliki meri je to delo važno tudi za p r e s o j o o n e g a, ki to delo opravlja. Zato bi si zlasti na zadružnem polju želel manje vnanjega formalizma in več notranje, duhovne stvarnosti.



S tem pa prehajam tudi k samemu združnemu tisku in ugotavljam, da naj bi ta tisk v vedno večji meri osvojeval tudi same duše svojih bravcev in da naj bi tem bravcem kar najbolj nazorno in učinkovito tudi vse to prikazoval, kar morajo prvenstveno sami s seboj storiti, ako hočejo, da bo združna misel iz združne poslovavnice in dvorane prešla tudi — v samo življenje človeka. Združnemu tisku so zato neobhodno potrebne tudi dušeslovne, moralne in socialne razprave, zlasti pa take, ki bi utegnile ojačiti vsakomur dani čut za vse to, kar je na človeku res svojstveno človeškega in ne zgolj prirodnega.

V taki zvezi ugotavljam končno tudi potrebo po enako notranji preureditvi in poglobitvi — združnega šolstva. Saj nisem daleč od resnice, ako trdim, da pomenja še današnji združni pouk le neko več ali manj nasilno prenašanje samega poslovnega znanja na združno polje. Združništvu pa gre tudi v šoli mesto lastne o a predmeta in to onega „predmeta“, v katerem naj bi učenec zagledal tudi gospodarsko in izvengospodarsko načelo življenja. Iz združne šole naj bi izhajal novi, združni človek in ta zahteva bo šele tedaj uresničena, ko se bo pri združnem pouku z vso stvarno skrbnostjo in metodično spretnostjo uvaževala tudi notranja, osebna stran združne misli in ne samo vnanja, delovna.\*

## Izredna skupščina

Dne 23. januarja t. l. je imela naša zadruga izredno skupščino, na kateri je opravila važne posle. Glavni točki dnevnega reda stali bili novi pravilnik o volitvah delegatov in njihovih namestnikov za skupščine zadruge in sprememba združnih pravil radi prilagoditve sedanjih pravil novemu zakonu o gospodarskih zadrugah, ki je bil objavljen v Službenih novinah kraljevine Jugoslavije z dne 24. septembra 1937 št. 217/LXII/463 oz. v Službenem listu kr. banske uprave št. 519/81 iz l. 1937, in o katerem je razpravljalo tudi že naše glasilo.

---

\* Take misli so me nagnile, da sem vprašal gda. urednika, ali bi ne bilo koristno, da bi „Zadrugar“ pomagal svojim bravcem tudi s prikazovanjem one notranje miselnosti ali osebne usmerjenosti, ki naj bi bila za vsakega pravega združnika kar najbolj značilna. G. urednik je temu v polni meri potrdil in me naprosil za prispevek v tej smeri. S pričujočim člankom izkušam le to doseči, da bi se bravec, ki mu je na prospehu združnega gibanja, res tudi nekako „notranje“ zamislil. Ob prihodnji priliki bodo prišla na vrsto še konkretnejša dejstva te vrste.



Sledila je na skupščini še razprava o poročilu, ki ga je podala komisija za raziskavo poslovanja bivše združne mesarije.

Skupščini je prisostvoval kot zastopnik Zveze nabavljajalnih zadržug iz Beograda g. Milan Ikonić, podpredsednik upravnega odbora Zveze, in kot zastopnik železniškega direktorja g. dr. Faturja Aleksandra v. svetnik g. Planinšek Franc.

Ko je odpravil predpisane formalnosti, je ob 8. uri 30 minut otvoril in potem vodil izredno skupščino predsednik upravnega odbora g. Klebel Emil, ugotavljajoč, da je navzočih 132 delegatov, ki zastopajo 6813 članov, in da je skupščina sklepčna. Število delegatov se je z onimi, ki so prišli še po otvoritvi, v kratkem zvišalo na 149, tako da so se udeležili skupščine skoraj vsi delegati (število vseh delegatov je 151) odnosno, da so bili na njej zastopani malo da ne vsi člani zadruga.

Takoj v začetku se je razvila krajša debata, ko je staval delegat Žemlja Franjo, upok. svetnik iz Ljubljane predlog, da se naj odstavi z dnevnega reda obravnava predloga o spremembi združnih pravil in da naj skupščina obravnava kot prvo točko dnevnega reda poročilo komisije za preiskavo poslovanja mesarije. Predsednik pojasnjuje, da je vrstni red, ki ga je določil upravni odbor, stvarno in edino pravilen in primeren in da je potrebno, ako se že na tej skupščini razpravljajo in sprejmejo nova pravila zadruga, ki bodo prilagojena novemu zakonu, saj s tem zadruga sledi tudi vzgledu Zveze, ki je smatrala, da je nujno in koristno, takoj priravnati pravila Zveze novemu zakonu in so bila njena nova pravila že sprejeta na izredni skupščini v Slavonskem brodu dne 11. januarja 1938. Ko je še tov. Masič Pavle pripomnil, da je sprememba pravil potrebna že zaradi določb, ki jih je predvidel upravni odbor v osnutku novega pravilnika o volitvah delegatov, in da se morajo spremeniti tudi pravila, ako hoče sprejeti skupščina predloženi pravilnik, in da ni mogoče spremeniti le posameznih točk sedanjih pravil, temveč, da se morajo zravnati vsa pravila, so delegati v poimenskem glasovanju s 101 proti 38 glasovom odklonili predlog delegata Žemlje in sklenili, naj skupščina obravnava vse predmete po dnevnem redu, ki ga je upravni odbor objavil v pozivu na skupščino.

Po tem sklepu je začela skupščina takoj premotrivati osnutek pravilnika o volitvah delegatov, ki ga je upravni odbor dostavil vsem delegatom, in je prišla z razpravo do čl. 14. Ker so pri tem delegati sklenili, da je pri volitvah v splošnem dovoljeno tudi posredno, to je neosebno glasovanje, dočim je pa upravni odbor v osnutku pravilnika predvidel posredno glasovanje le kot izjemno, so se morali sledeči člani v večjem obsegu spremeniti. Radi tega in da se pospeši delo, je skupščina izvolila 5 članski odsek in mu naročila, naj pregleda ostale



člene pravilnika in predloži skupščini nadaljnje besedilo, prilagojeno gornjemu sklepu. Obenem je pa sklenila, da preide takoj k obravnavi novih pravil. Tu je pripomnil delegat Ogrinc Radovan, upokojenec iz Pragerskega, da je „opozicija“ sklenila, da pri debati ne bo sodelovala, češ, da ni bila dana prilika in čas za preštudiranje pravil. Predsednik je opozoril, da je upravni odbor razposlal vsem delegatom dne 12. januarja tako osnutek pravilnika o volitvah delegatov kot osnutek novih pravil s prošnjo, da delegati premotrijo osnutka do skupščine. Osnutek pravil je bil predhodno predložen tudi Zvezi v Beogradu, ki ga je v načelu odobrila z odlokom G/R br. II. 05482 z dne 20. januarja 1938. Zveza je predpisala le malenkostne spremembe, na katere bo upravni odbor opozoril pri obravnavi osnutka in ki se bodo vnesle v pravila.

Zatem je skupščina osnutek novih pravil stvarno in resno od člena do člena presojala po predlogih delegatov, upravnega odbora in zahtevah Zveze, malenkostno dopolnila in spremenila ter končno po obravnavi vseh členov še enkrat nova pravila v celoti soglasno potrdila in sprejela. Dopolnjena pravila je upravni odbor takoj ponovno predložil Zvezi, ki je z odlokom Br. II/OR št. 07749 z dne 4. februarja 1938 vrnila pravila, opremljena s klavzulo soglasnosti, nakar so bila pravila predložena registrskemu sodišču radi registracije. V prihodnji številki „Zadrugarja“ bomo navedli bistvene razlike novih pravil z ozirom na stare, tako da bo članstvo o nastalih spremembah točno poučeno. Pripominjamo pa že danes, da pri dajatvah in dolžnostih članov ni velikih sprememb. Ko bodo pravila registrirana, jih založimo v knjižici.

Ko so bila nova pravila sprejeta, se je skupščina povrnila na razpravo pravilnika o volitvah delegatov. V imenu odseka, ki je redigiral člene 14 do 25 osnutka pravilnika, je delegat Sovre Franc iz Vuzenice poročal in predlagal skupščini spremembe besedila posameznih členov, kot jih je redakcijski odsek soglasno sprejel na svoji seji. Preostali osnutek pravilnika in predloge odseka so delegati izčrpno preresetali in ko je skupščina določila končno besedilo, je ob 14. uri soglasno sklenila, da se novi pravilnik v sestavi in obliki, kot so se delegati zedinili, sprejme in uveljavi.

V Zvezi s sprejetimi spremembami pravilnika o volitvah delegatov se je pokazala potreba, dopolniti še čl. 10 pravil ustrezajoče določbam pravilnika o volitvah delegatov in je skupščina nato soglasno sprejela še dopolnitev čl. 10 pravil tako, da se sklada pravilnik s pravili.

Novi Pravilnik o volitvah delegatov in njih namestnikov izdamo kot posebno prilogo „Zadrugarja“ števil. 3 v mesecu marcu in ga bo prejel vsak član zadruga. Osnove novega pravilnika so:



1. Volitve se vrše vsako tretje leto in sicer tekom 3 mesecev po redni skupščini.

2. Volitve so tajne z glasovnicami in po kandidatnih listah (proporčni sistem).

Na ostale spremembe napram prejšnjemu pravilniku in na druge pomembnosti novega pravilnika bomo pa opozorili v prihodnji številki, ko prejmejo zadružniki tudi pravilnik in bodo mogli primerjati pojasnila s pravilnikom.

Skupščina je prešla potem na IV. točko dnevnega reda in je predsednik komisije tov. Müller Tone, viš. kontrolor iz Ljubljane, prečital poročilo, ki ga je sestavila komisija za raziskavo poslovanja v mesariji. Razvila se je daljša in mestoma precej razgibana debata, tekom katere je po zahtevi delegata tov. Ogrina in po sklepu skupščine prebral član komisije tov. inž. Kuljiš Vinko še dve izjavi mesarskega pomočnika in odpuščenega uslužbenca zadruga Marčuna Matije. Razpravo je zaključil predlog delegata Sovreta, naj skupščina naloži upravnemu odboru, da dostavi bivšemu predsedniku g. Punčuhu, članu upravnega odbora tov. Čerčku, uslužbencu zadruga g. Huttru in mesarju g. Ocvirku prepise prečitanih izjav g. Marčuna s pozivom, da vložijo tožbo zoper g. Marčuna, in ko postane sodba pravomočna, naj sledeča prihodnja skupščina sklepa o stvari. Nato je apeliral delegat Bračič iz Pragerskega, naj prizadeti odlože mandate za tako dolgo, dokler zadeva ni razčiščena in si ne najdejo zadoščenja. Slednjič je predlagal delegat Ogrinc, naj skupščina izključi iz zadruga vse, ki so bili v Ljubljani za časa poslovanja mesarije v upravnem ali nadzornem odboru, in jim predpiše povračilo stroškov.

O predlogu delegata Ogrinca je sledilo poimensko glasovanje in je bil njegov predlog s 65 proti 35 glasovom odklonjen (ostali delegati so že odšli), delegat Sovre pa je svoj predlog umaknil, ker je predsednik tov. Klebel dal zagotovilo, da ima upravni odbor s a m namen, izvesti njegov predlog brez sklepa skupščine. Predsednik je nato izjavil, da je s tem zadeva bivše mesarije končana in da se prehaja na peto točko dnevnega reda: Slučajnosti.

Ker se ni nihče priglasil k besedi, se je predsednik zahvalil vsem za udeležbo in zaključil izredno skupščino ob 17. uri 10 minut.

H koncu pripominjamo še, da je upravni odbor na prvi seji po skupščini sklenil, naročiti članu upravnega odbora tov. Čerčku in uslužbencu zadruga g. Huttru, da vložita tožbo proti g. Marčunu, obe prečitani izjavi je pa dostavil tudi bivšemu predsedniku zadruga g. Punčuhu v Beogradu in mesarju g. Ocvirku.



## Sanacija kreditnih zadrug

Posledice splošne gospodarske in denarne krize pri nas le polagoma ozdravljajo. Vsekakor pa je gospodarstvo na poti počasnega izboljšanja, čeprav bo trajalo še nekaj let, da se stanje popolnoma popravi. Slovenija je prepletena z zadrugami vseh vrst, katerih blagodejen vpliv na razvoj našega gospodarstva je splošno znan in priznan. V tem oziru moramo biti na naše združništvo vedno ponosni in hvaležni ljudem, ki so sodelovali pri njegovi ustvaritvi, širjenju in krepitevi. Združništvo mora postati hrbtenica našega gospodarstva, kajti v njem bo ostala naša gospodarska in narodna moč nezlomljiva. Zato je treba danes tudi z vsemi sredstvi delati na to, da se stanje in poslovanje naših zadrug sanira in spravi na ono višino, kot je bilo pred nastopom gospodarske krize.

Ko je nastopila gospodarska in denarna kriza, so se znašle naše kreditne zadruge v težkem položaju. Kmet, njih glavni dolжник, ni imel več denarnih sredstev, da bi vračal posojila, kajti kmetski proizvodi niso imeli primerne vrednosti. Ker je primanjkovalo denarja, ki ga zadruge tudi drugod niso mogle dobiti, so postale nelikvidne in so morale kot ostali denarni zavodi pred navalom vlagateljev same iskati zaščito. Leta 1932. je bil izdan zakon o zaščiti kmetov, ki je začasno ustavil vsako plačilo kmetov. Dokler se to stanje ni dokončno rešilo, so morale tudi naše podeželske kreditne zadruge skoro popolnoma prenehati s svojim poslovanjem. Dolga je bila ta doba, ko je ljudstvo že skoro izgubilo vero v izboljšanje položaja in v moč zadrug. Ko pa se je začelo stanje našega splošnega državnega gospodarstva popravljati, so odločujoči faktorji pristopili k delu, da se kmetska zaščita dokončno reši in s tem dà tudi možnost našim zadrugam, da pridejo do svojih terjatev. Meseca septembra 1936 je bila izdana nova uredba o zaščiti kmetov, ki je položaj dokončno normalala. V členih 7—31 je uredila razmerje kmetov dolžnikov do denarnih zavodov in kreditnih zadrug. Kmetske dolgove denarnih zavodov vseh vrst je prevzela Privilegirana agrarna banka.

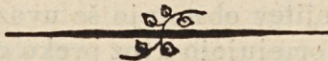
Po ugotovitvah je bilo za ca 450 milijonov dinarjev terjatev, ki so jih naše slovenske zadruge prepustile Privilegirani agrarni banki, ki pa vsega tega ne bo plačala. 25 % kmetskih dolgov so namreč morale dejansko trpeti zadruge same in jih odpisati na račun svojih rezerv. Za drugih 25 % izdaja Privilegirana agrarna banka 3 % obveznice na račun države ter bo torej ta odstotek prevzela v plačilo država. Ostalih 50 % pa je obvezana odplačati Privilegirana agrarna banka zadrugam v 14 letnih obrokih po posebnem odplačilnem načrtu. Tudi na teh 50 % terjatev je Privilegirana agrarna banka upravičena izdajati



zadruham 5% bone, ki jih morajo zadruge lombardirati za najetje posojil.

Minilo je zopet leto dni in stvar se še ni premaknila z mrtve točke. Prvič je bilo potrebno za izvršitev te uredbe pravilnika, drugih predpisov in pa ogromnega upravnega aparata; drugič pa je bila potreba čakati na iniciativo države za dejansko rešitev vprašanja. Ves denarni promet se je namreč v letih denarne krize osredotočil pri državnih in privilegiranih denarnih zavodih in le-ti so bili v moči, da vprašanje dejansko rešijo s tem, da nudijo za sanacijo potrebna denarna sredstva. V tem času je Privilegirana agrarna banka zbirala zadolžnice, izdajala zadruham 5% obveznice na državo ter bone, na podlagi katerih bi zadruge lahko prišle do denarnih sredstev. Vzlic temu pa zadruge denarja niso mogle dobiti. Šele konec lanskega leta se je odločila Poštna hranilnica, katera zaznamuje vedno večji denarni obtok, da začne dovoljevati na podlagi teh obveznic in bonov kmetijskim zadruham potrebne kredite. Vprašanje sanacije naših podeželskih kmetijskih zadrug je s tem stopilo tudi v novo uspešnejšo fazo. Poštna hranilnica dovoljuje sedaj na podlagi 5% državnih obveznic za 25% kmetskih dolgov in na podlagi bonov Privilegirane agrarne banke za ostalih 50% dolgov kredite, vendar samo do 50% vrednosti terjatev, predanih Privilegirani agrarni banki, in samo iz dohodkov teh terjatev. Tako je to podeljevanje kreditov odvisno tudi od višine vplačanega dolga od strani kmetov. Kolikor slišimo, naši slovenski kmetje precej redno v smislu uredbe odplačujejo svoje dolgove in ako bo to kriterij za podeljevanje kreditov, bodo naše zadruge lahko dobile precej denarja. Tako bodo lahko dobile denar vse naše podeželske kreditne zadruge brez ozira na to, v kateri Zvezi so včlanjene, le da so prepustile kmetske dolgove Privilegirani agrarni banki.

Drugo akcijo je sprožila naša banovina, ki je konec prejšnjega meseca razpisala 5% posojilo v znesku 63 milijonov dinarjev za sanacijo zadružništva. To posojilo je baje v celoti dala na razpolago Poštna hranilnica ter je bil denar že izplačan. Po časopisnih poročilih je naša banovina ta denar nakazala Zadružni zvezi v Ljubljani, ki ga bo polagoma dajala na razpolago zadruham na deželi. Razen službenega razpisa tega posojila, kakih službenih podatkov o načinu podeljevanja itd. nismo dobili. V kolikor pa bo s tem posojilom naše kreditno zadružništvo na deželi obnovljeno, pa moramo akcijo banovine brez dvoma pozdravljati, saj bodo naše kreditne zadruge postale zopet nositeljice in hrbtenica narodnega gospodarstva.





Svetovno gospodarstvo očituje še vedno prizadevanja popolne gospodarske osamosvojitve poedinih držav. Vsled tega kake posebne večje organizacije svetovne izmenjave blaga ne moremo za beležiti. Države, zlasti one, ki nimajo surovin, so še poostrile nadzorstvo nad zunanjo trgovino in skušajo domače gospodarstvo izločiti vseh potreb uvoza blaga. Carinski zidovi še vedno ovirajo svobodno izmenjavo blaga. Le deloma se je to stanje popravilo glede industrijskih surovin, ki so potrebne za oboroževanje. Poudariti je namreč treba, da stoji danes svetovno gospodarstvo v znamenju oboroževanja. Ogromne vsote denarja, preko 100 in 100 milijard dinarjev porabi danes svet za oboroževanje. Države, katere imajo na razpolago surovine, ki služijo v oboroževalne namene, beležijo zato visok porast izvoza tega blaga. Ta, le enostranski razmah svetovnega gospodarstva, ki ga izvajajo države v interesu varnosti, pa nič ne koristi splošni izmenjavi blaga. Narobe, oboroževanje je vedno vzrok nezaupanja. Vsaka država stremi za tem, da bi v primeru kakega oboroženega spora ne bila vezana na prehrano, dobavo blaga, surovin itd. od inozemstva, temveč, da bi krila svoje potrebe sama. Tako naziranje je seveda zgrešeno, kajti naravnih bogastev umetno nikakor ni mogoče nadoknaditi. Z ozirom na oboroževalno tekmo lahko zaznamujemo tako le porast industrijske proizvodnje, pri kateri se je deloma zaposlilo številno brezposelno delavstvo, tako da je to dejstvo malo omililo brezposelnost, toda predvsem kvalificiranega delavstva.

Svetovno izmenjavo blaga pa ovirajo tudi še strogi devizni predpisi. V bojazni, da ne bi postala domača valuta predmet špekulacije na mednarodnem trgu, so države izdale številne devizne predpise, s katerimi zabranjujejo izvoz in prodajo deviz. Gospodarska izmenjava se vrši večinoma s plačili v kliringih, zbirnih računih državnih bank posameznih držav. Kliringi so umetna ovira svobodne mednarodne trgovine. So pa le posledica mednarodnega nezaupanja, razpasene špekulacije in deloma tudi obubožanja posameznih držav. Kliringi so ali uradni, pri katerih določi valutni kurz narodna banka posamezne države, ali pa privatni, pri katerih se kurz določa sicer na borzi na podlagi ponudbe in povpraševanja, vendar z omejitvijo, da je v takem privatnem kliringu ta nakup deviz strogo omejen izrecno le na prodajalce in kupce oziroma izvoznike in uvoznike dveh določenih držav. Kliringe sklepajo posamezne države s posebnimi pogodbami, pri katerih je tretja pogodbenica izključena.

Poleg vseh teh omejitev obstojajo še uvozni kontingenti, s katerimi posamezne države omejujejo uvoz preko gotove količine oziroma vrednosti blaga. Naravno, da tudi ti zabranjujejo svobodno izme-



njavo blaga. Koliko časa bo še to trajalo, je težko reči. Nedvomno pa je to prehodni štadij. Nujno bodo namreč morale države uvideti, da gospodarska autarkija ni zveličavna. Najprej bi se sicer to pokazalo v oboroženem sporu, ko bi načela, na podlagi katerih danes države gradijo svoja lastna gospodarstva, odpovedala in bi nujno rabile pomoč inozemstva. Obstoja upanje, da države do tega spoznanja ne bodo prišle šele ob tako kritičnem trenutku. Res je, da je danes zemeljsko bogastvo med narodi nepravilno razdeljeno. Zmagovalci iz svetovne vojne so le preveč izrabili svoj položaj in hoteli premagance gospodarsko podrediti. S tem pa so izzvali razne gospodarske protiukrepe. V „Zadrugarju“ smo že pisali o akciji, ki jo je prevzel belgijski ministrski predsednik Van Zeeland, ko je dobil od več držav nalog, da prouči vse hibe današnjega svetovnega gospodarstva in pripravi načrt, da se te hibe odpravijo. Ob priliki jubilejnega 100tega zasedanja Društva Narodov smo zvedeli za Van Zeelandovo poročilo, kaj bi bilo ukreniti. Želeti je, da države njegovim nasvetom iskreno slede in omogočijo vpostavitvev mednarodne trgovine in oživitvev svetovnega gospodarstva.

Van Zeeland poroča, da je mednarodna trgovina in svetovno gospodarstvo danes vezano na zgoraj navedene ovire, to je na uvozne kontingente, klirinška plačila, carinska obzidja in na splošno neupanje med državami. Predlaga zato, da naj posamezne države gledajo na to, da se predvsem zmanjšajo carine. Dalje naj se odpravijo zlasti industrijski kontingenti. Odpravijo naj se kliringi ter naj se uvede valutni sporazum med državami na podlagi mednarodne zlate valute. Izvede naj se revizija mandatov v pokrajinah, ki so bogate s surovinami in naj se iste pravično razdele. Postavi naj se čim ožje sodelovanje Francije, Anglije, Amerike, Nemčije in Italije, torej držav, ki predstavljajo gospodarsko najjačjo moč. Končno predlaga, da vse države njegovim nasvetom slede, proučavajo možnosti uresničitve njegovih nasvetov ter skličejo svetovno gospodarsko konferenco.

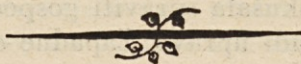
V okviru tega sestavka ni mnogo povedati o gospodarstvih posameznih držav. Skoro vse imajo zgoraj navedene znake in se razvijajo v vedno večji odvisnosti od države. Predvsem je treba pri tem imenovati Italijo, Nemčijo in Rusijo, kjer je država skoro absoluten regulator in vodnik gospodarstva. Baš pri nedavnih velikih političnih spremembah so bile v Nemčiji izvršene tudi gospodarske reforme v obliki centralizacije gospodarstva, kot je to že izvršeno v Italiji. Vse gospodarsko udejstvovanje je podrejeno gospodarskemu ministrstvu, katero je razdeljeno na 5 oddelkov in je tudi izdelan načrt štiriletke, v katerem bo Nemčija skušala spraviti gospodarstvo popolnoma pod državno nadzorstvo in tudi upravo. Zapadne demokratične države še



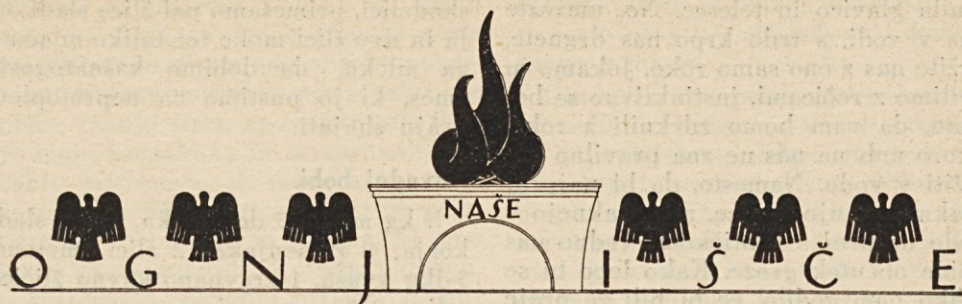
niso tako avtoritativno posegle v državno gospodarstvo. Tam se gospodarstvo razvija še vedno dokaj svobodno, država le skrbi, da gospodarski razvoj ne povzroči večjih socialnih motenj in finančnih polomov. Te države so pač bogate s surovinami.

Gospodarstvo naše države ima vse značilnosti gospodarstev agrarnih držav. Industrijskih izdelkov, ki bi jih izvažali, sploh nimamo. Nekaj več pa imamo surovin. Notranji gospodarski razvoj zaznamuje postopno likvidacijo zaščitenih kmečkih dolgov, centralizacijo denarnega prometa in končno tudi vsaj postopno oživitvev denarnega obtoka in delno sprostitev zamrznjenih vlog pri denarnih zavodih in kreditnih zadrugah. Izgleda, da lahko pričakujemo tozadevno sicer počasnega, vendar stalnega zboljšanja našega gospodarstva. Gospodarska moč naše države se kaže tudi v plačilni bilanci v trgovini z inozemstvom. Plačilna bilanca je za ca 1 milijardo dinarjev aktivna. Glavne postavke našega izvoza so les, žito in živalski preizdelki. Izvoz te robe država pač zato zelo pospešuje, ker moramo uvažati ogromno industrijskih proizvodov. Naša država vodi trgovinsko politiko po zgledu večine sosednih držav: v znamenju gospodarskega pospeševanja domače proizvodnje. Poleg carin in uvoznih kontingentov, ki jih imamo, je naša država sklenila z večino držav trgovske in klirinške pogodbe. Kliringe imamo z Rumunijo, Bolgarijo, Italijo, Nemčijo, Češkoslovaško; privatne kliringe pa z Grčijo, Madjarsko in Avstrijo, dočim so Anglija, U. S. A. in od 1. 1. 1938. dalje tudi Francija ter večina ostalih držav neklirinške države, katerim moramo uvoženo blago plačati z zlatom. Ker je bil uvoz v našo državo visoko preko našega izvoza ravno iz neklirinških držav, kar je imelo za našo bilanco kljub ugodnemu stanju s klirinškimi državami zelo neugodne posledice (prav radi tega, ker smo morali to blago plačevati z zlatom), je država ustanovila pri Narodni banki poseben odbor (komitet) za uvoz blaga. Od tega odbora mora dobiti vsak uvoznik za uvoz predmetov iz neklirinških držav predhodno uvozno dovoljenje.

Trenutno je naš kliring aktiven z Italijo, Poljsko, Španijo in Nemčijo, pasiven pa s Švico, Češkoslovaško, Rumunijo, Bolgarijo in Madjarsko. Največ prometa ima naša država z Nemčijo, Italijo, Češkoslovaško, Francijo in Anglijo. O tem mednarodnem trgovskem prometu in izmenjavi blaga izdaja naša Narodna banka občasna poročila, ki izhajajo tudi v dnevnem časopisju. Na taka poročila je treba obrabati malo več pozornosti, ker nam bo potem lahko razumljiv sicer res kompliciran meddržavni trgovinski promet.







## Dojenčkove obtožbe

Mamice, pustite nas v mokrem, da nas zebe, peče in srbi, da dobimo vneto kožico, ker še ni prišla strogo določena ura, da nam boste premenjale mokre pleničke!

Oblačite nas v ozke srajčice iz mrzlega šifona, po vrhu nam natikate še pleteno majico. Z jokom vam dopovedujemo, kako se bojimo, da nam ne boste polomile ročic, ko nam s trdimi kretnjami natikate rokavčka. Potem pa začnete obračati naše nežno telesce. Ob vratu nam zadrgnete srajčko in jopico tesno s trakovi, naši hrbtički pa so kljub dvema komadoma, ki ste ju nam oblekli, ostali goli in robovi nas tiščijo.

Včasih, posebno v zimskem času nam vse telesce povijete tesno s povoji. Stisnete nas, kakor da smo zločinci. Ali si morete predstavljati, matere, kako je nam malim v teh povojih? Ležimo nepremično, kakor da smo mrtvoudni. Notranja sila nas sili k razgibanju, saj zrastemo največ v prvih mesecih. Če nas boli trebušček, se ne moremo ganiti, ne moremo skriti nožic ob trebuščku, kar tako blagodejno vpliva na bolečine. Če jokamo, pravite, da smo sitni, razvajeni in poredni.

Koliko žeje moramo prestati mi najmlajši. Usteca so nam od mleka suha, nekaj svežega si želimo, pa nam niti vode ne privoščite. Vaša prababica je rekla, da za malega otroka voda ni dobra, in to ustno izročilo hodi od

roda do roda. Svetejši vam je ta krivi nauk kakor vsa moderna navodila. Če potrebuje vodo odrasli človek za svoje zdravje, kako še bolj jo potrebuje mali otrok, ki mora rasti. Voda vsebuje snovi, ki so našemu organizmu nujno potrebne.

Pa naša prehrana: Koliko morajo prestati posebno tisti, ki so hranjeni na stekleničko. Mnogokrat dvomimo glede čistoče. Premočna ali preslaba je hrana. Težko jo prebavljamo. Trebušček nas neprestano boli. Prevročča ali premrzla je. Če jokamo, smo spet sitni ali ali poredni. Ko zbolimo, nas zalivate z vsemi mogočimi zdravili, kakor da smo bili rojeni v kemičnem laboratoriju in so naši želodčki že od nekdaj bili navajeni na to. Prenašate nas po sobi, gugate, ziblujete, tresete, namesto, da bi nas pustili mirno ležati v naši posteljici, nas dali v suho in toplo, nam dali hladne prekuhane vode in tople obkladke na trebušček.

S kakšno naslado bi mi mali použili sadne soke! V prvih mesecih sicer prenesemo samo sok oranže ali sok paradiznika, toda pozneje nam je vsak sadni sok tako dobrodošel. Uredil bi nam prebavo in druge snovi bi dobili vase.

A najhuje se pa nam godi, kadar pride čas kopeli. Ko smo skopani, utihnemo in od prestanega trpinčenja zaspimo. Malokatera mati se spomni, da bi pogrnila v banjico še debelo fro-tirko, da bi nam že preje s toplo vodo



umila glavico in telesce. Ne, umivate nas v vodi, s trdo krpo nas drgnete, držite nas z eno samo roko. Jokamo in krilimo z ročicami, instinktivno se bojimo, da vam bomo zdrknili z roke. Skoro nobena nas ne zna pravilno položiti v vodo. Namesto, da bi najprej vtaknile vanjo nožice, nas vtaknejo v vodo najprej s hrbtičkom. Vedno nas obide občutek groze. Kako lepo bi se lahko nam godilo, če bi bili že preje umiti in bi v vodi uživali le blagodejnost kopeli. Toda malokatera mati, pa če ima svojega otroka še tako rada, se vživi v otrokove potrebe.

Žalostno, a resnično je: Otrokom in živalim se na svetu godi največ krivic, ker si sami ne morejo priboriti svojih pravic.

L. Megličeva.



## PUSTNI KRAPI ALI KROFI.

Pustni čas prinese marsikatero zabavo in dobroto, a gospodinjam in kuharicam pa po drugi strani tudi večkrat ne malo skrbi in truda, posebno zaradi krofov. Zato sledi tu nekaj zanesljivih kuharskih zapisov in splošnih navodil za pripravo tako priljubljenih pustnih krapov.

Predvsem moramo vzeti za krofe le dobro suho moko, in sicer vsaj polovico ostre in polovico mehke, ali še bolje, samo ostro moko. Paziti moramo, da vzamemo sveža, nepokvarjena jajca in dobro surovo maslo. Lahko uporabljamo tudi dobro kuhano maslo, a tega vzamemo eno tretjino manj kot svežega (ker vsebuje več maščobe kot surovo). Skrbeti moramo tudi, da dobimo svež, nepokvarjen kvas. Najbolje je, če se sami o tem prepričamo na ta način, da ga posebej pristavimo, preden ga pridenemo moki. V ta namen razdrobimo kvas v lončku ali

skodelici, primešamo pol žlice sladkorja in dve žlici moke ter toliko mlačnega mleka, da dobimo kašnatogosto zmes, ki jo pustimo na nepretoplem kraju shajati.

### Navadni bobi.

$\frac{1}{2}$  kg moke, 3 dcl mleka, 5 dkg sladkorja, 2 rumenjaka, 2 žlici smetane, 3 dkg kvasa, 1 zravnano kavno žličico soli, mast za cvrenje.

### Dobri pustni krapji.

$\frac{1}{2}$  kg moke, 3 dcl mleka, 5 dkg sladkorja, 3 rumenjaki, 4 dkg surovega masla, 4 dkg kvasa, sol, 20 dkg goste marmelade, mast za cvrenje.

### Fini pustni krapji.

$\frac{1}{2}$  kg moke, 3 dcl surove sladke smetane, 7 rumenjakov, 5 dkg sladkorja, 2 žlici ruma, 10 dkg surovega masla, lupinica 1 pomaranče in 1 limone, malo oreščka, sol, 4 dkg kvasa, 20 dkg marelične marmelade, mast za cvrenje.

Mleko, oziroma sladko smetano, rumenjake, sladkor, sol, drobno nastrgano pomarančno in limonovo lupinico, zelo malo nastrganega oreščka in vanilijo mešamo na toplem, da postane mlačno. Vse to zlijemo v presejano segreto moko, pridenemo raztopljeno, mlačno surovo maslo (za fine krape pa preje surovo maslo umešamo, da naraste) ter posebej vzhajan kvas in rum. Zmes dobro zmešamo in stepemo tako dolgo, da se loči od kuhalnice in sklede. Ko stepamo testo, ne smemo vzdigovati kuhalnice preveč visoko, ker dobi od tega testo prevelike mehurčke zraka — in zato so potem ocvrti krofi v sredini votli in pravimo, da je notri „sveti duh“. Taki krapji se hitreje osuše in sploh niso tako okusni kot pravilno stepeni, pri katerih je testo gosto, a vendar zelo rahlo. — Testo potem pokrijemo s prtom in pustimo na zmerno toplem kraju shajati.

Ko se je testo dvignilo za dvakratno množino, ga denemo na dobro pomočniko desko, razvaljamo za mazinec



debelo in zrežemo krape. Na sredo vsakega drugega denemo malo goste marelične ali druge marmelade, pokrijemo z drugim delom testa tako, da pride vrhnja stran na marmelado (ker je manj pomokana in se sprime!), narahlo pritisnemo ob robu, nakar zrežemo s približno 1 cm manjšim obo-dom. Krape položimo na prt, ki smo ga z moko potresli, 2 prsta narazen, pokrijemo s pogretim prtičem in pustimo na nepretoplem kraju shajati. Ostalo testo zrežemo na enak način. Odrezke testa pa zopet pognetemo in pustimo še enkrat shajati, nakar zrežemo zopet krape, ali pa — posebno zadnje ostanke — na flancate.

Medtem ko krapci shajajo, pripravimo v kozici za tri prste visoko masti (kolikor mogoče ne več, ne manj!) ter jo razbelimo. Ko so se krapci dvignili za dvakratno višičino, denemo enega najprej v mast, da se prepričamo, če je dovolj shajan in če je mast pravilno vroča. Krap obrnemo v roki tako, da pride vrhnja — bolj shajana — stran najprej v mast, na kar posodo pokrijemo in ne prehitro cvremo. Ko je krap na spodnji strani svetlo zarumenel, ga obrnemo in ocvremo v nepokriti posodi še na drugi strani. Ako krap prehitro zarumeni, tedaj je mast prevročja in pomaknemo posodo bolj proti robu. Ko se primerno shladi, jo primaknemo spet bolj k ognju. Dobro je, ako se prepričamo, če je krap prepečen. To napravimo s pletilko, ki jo zabodemo od strani v krap: če se testo še prime, ni pečeno. — Pravilno shajani krapci se potope v masti le do polovice in ko jih obrnemo, nastane vsled tega v sredi bel venček, ki je pri vseh tako zaželen. — Če je testo še premalo shajano, tedaj se krapci potope nad polovico in ko jih ocvremo, ne morejo imeti belega venčka, ker so v sredi že rumeno ocvrti. V tem primeru s cvrenjem še malo počakamo. Kadar pa so krapci preveč shajani, tedaj se v masti sami obračajo in seveda zopet nimajo venčka. Glavna skrb, da

dobimo krofe z venčki, nam bodi, da je testo pravilno shajano, ko denemo krape v mast!

Ocvrte krape polagamo posamezne na cedilo in potem na desko, pogrjnemo s papirjem (posebno dober je bel pivnik!), da se mast ocedi. Nikdar ne položimo drugega vrh drugega! Pred serviranjem potresemo krofe z vanilijnim sladkorjem in še tople serviramo, čeravno so hladni bolj lahko prebavljivi.

**G. Prašnikar.**

## VINO V KUHINJI.

Vino kot začimba je bilo že v starih časih skrbno varovana tajnost dobrih kuharjev. Po navadi so si kuharji vino sami pripravili iz pridelkov domačega vrta. Pridobivali so ga iz grozdja, sadja, jagod, malin in raznih trav. Najboljši je bil sok grozdja ali pa potem pravo vino. Prav tako uvaževano je bilo vino iz suhega grozdja. Jed, ki so ji dodali malo tega soka, je pridobila na okusu in vonju.

V starih časih je bila uporaba vina pravo čiščenje. Uživali so ga le ob največjih slavnostih in z velikim spoštovanjem. Vino so smatrali kot nekako božansko pijačo, s katero se ni smelo trgovati. 1000 let pred Kristusom so stari Grki izdelali zakon v varstvo vina. Vsak prestopnik so strogo kaznovali.

Kakšen pomen ima vino v prehrani? Vino ojači naravni okus jedi, doda ji nov okus in vonj ter zboljša v splošnem kakovost vsake jedi.

Vendar ne moremo uporabljati ene vrste vina za vsako jed. Za mesne jedi uporabljamo rdeča in bela kiselkasta vina, za jajčne in močnate jedi pa sladka in mehka. Vina dovajajo jedem sladkor, kislino in sadno sol. Pod vplivom teh treh substanc postane meso mehkejše in slajše. Če oblivamo pečenko z vinom, pomešanim z vodo ali mastjo, pripomoremo, da se meso v kozici lepše zarumeni in da je mehkejše.



Ker vsebuje vino kislino, ga uporabljamo posebno takrat, ko nam gre zato, da zmehčamo meso. Kakšen vpliv ima kislina na meso, se lahko prepričamo pri marinadah ali kvašah, v katere polagamo divjačino, da postane mehkejša.

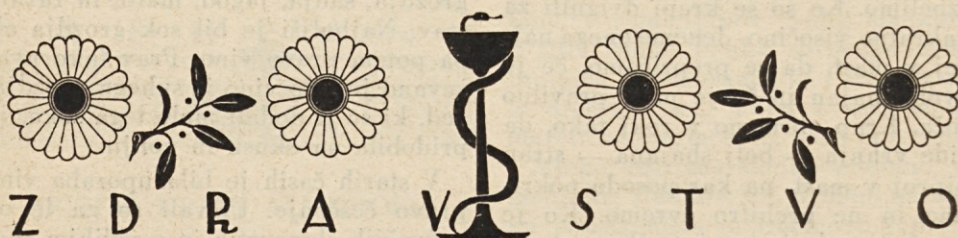
Polivanje in razne kisline, soli in sladkor dajejo mesu nekakšen poseben okus. Spojijo se z naravnim sokom in dajejo tisti popolni in izbrani okus, o katerem tako radi govore gurmani in epikurejci.

Zelo dobro se obnese vino tudi v kompotu iz kuhanega ali svežega sadja. Kompotu dodamo vino par ur pred serviranjem, mesnim jedem, juhám ali močnatim pa dodamo vino ne-

kaj minut pred serviranjem. Če je vino močno, ga moramo uporabljati manj. Najbolje je, poskusiti z malo količino in stopnjevati pri naslednjih jedeh do količine, ki nam ugaja v okusu. Če nimamo pri roki vina, lahko uporabljamo sadne soke. Košček jabolka k pečenki je tudi prav dobro.

Uporaba vina v kuhinji je res tako mala, da se v ta namen skoro ne splača kupovati ga, ker ga ne dobimo v tako malih količinah. S pomočjo sladkorja, sončnih žarkov in dobrih receptov za pripravljavanje vina si ga lahko vsaka gospodinja, ki se za to zanima, pripravi doma.

L. Megličeva.



Dr. J. L. Poljanec:

## Vitamin C in drugo

(Nadaljevanje)

Čisti vitamin C tvori nežne kristalne skupke, se topi v vodi in v razredčenem alkoholu, ni pa raztopljen v tolščah. Na jeziku se okuša kisló kakor citronova kislina. Kisik v zraku ga načinja (okisiči), še bolj pa visoka toplina, želodčni in črevesni sokovi ga tudi razkrajajo; zato ga zdravniki zdaj kot zdravilo ne dajejo v prašku ali v tabletah, temveč ga običajno vbrizgavajo. Njegova svojska lastnost, da močno razbarva na sebi trpežna barvila, nam prav dobro služi, z njo ga lahko zasledujemo, preiskujemo, merimo v rastlinah in v raznih živilih. Kakor meriš dolžino z metri, nasebno težo s kilogrami, tako imaš sedaj tudi za vitamin C mednarodno mersko enoto, določeno v Ženevi, to je 0'05 mg čistega vitamina C.



## Razpredelnica.

V 100 g snovi je približno vitamina C, in sicer v mg:

motovilec	20
glavnata solata	8
koleraba	60
naranče in limone (po zvrsti in zrelosti)	50—100
paprika	66
paradižniki	27
redkvice	13
črno grozdiče	100
rdeče grozdiče	16
kosmulje	28
šipečje jagode <sup>1</sup>	459
jabolka (po zvrsteh in starosti)	2—5
hruške (po zvrsteh in starosti)	1—5
breskve	8
borovnice	10
grozdje	5

Namesto z običajnimi križci (+) ponazorujem v sliki množino glavnih vitaminov A, B, C, D, E in vitamina P s krogovimi izseki, v katerih izraža črna barva odnosno množino tega ali onega vitamina. Ta način sem posnel in predelal po časopisu *La science et la vie*.

Oglejmo si kroge naše slike natančneje! Prvi krog nam prav nazorno kaže, kaj napravi sodobna prehranbena industrija s svojimi stroji in kemičnimi učinki iz dobrih, naravnih živil. Bela pšenična moka (00g in 0g naših cenikov) je skoro iz čistega škroba; beljakovine, olja, rudninske soli in tudi vsi vitamini, kakor kaže 2. krog, gredo v otrobe in se pokladajo kuretini, svinjam in govedu. Just pl. Liebig je že svoj čas rekel: „Nobeno živilo se s pripravo tako ne razvrednoti kakor zrnje z mletjem. Posebno je škoda protijalovega vitamina E, ki se pridobiva baš iz pšenice, in protinevritičnega vitamina B. Če krmiš miš z belim pšeničnim pecivom, ti v par dneh pogine. V Nemčiji in v Italiji, kjer jim je bolj trda za vsakdanji kruh ko nam, ne izmeljejo iz pšenice več vrst moke. Hranoslovci zdaj najbolj priporočajo, da bi se naj žito enotno zmlelo z lupino vred; te lupine sestavljajo sedaj v glavnem otrobi in so iz staničnine, ki je človeško črevo navadno ne prebavi; toda ta staničnina draži ostenje v črevih, da se živeje črvičasto zvija in hrano hitreje premika, tako da se odpadki preveč ne usuše. Ljudje, ki jedo samo pšenični kruh in malo zelenjave, navadno tožijo, da imajo trdo stolico.

<sup>1</sup> Iz šipečja so napravili Nemci Hetschepetsch.



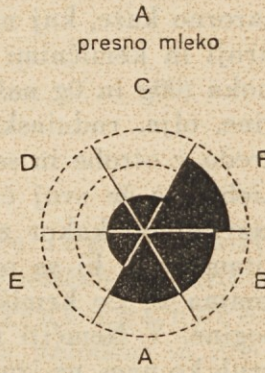
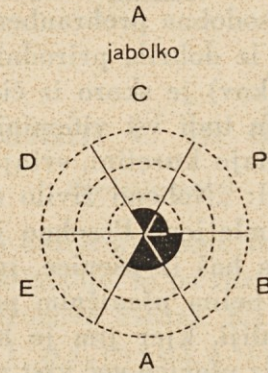
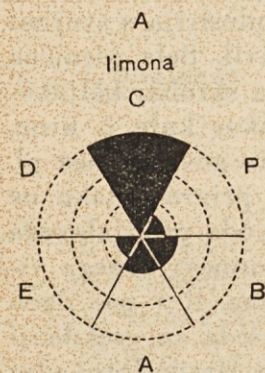
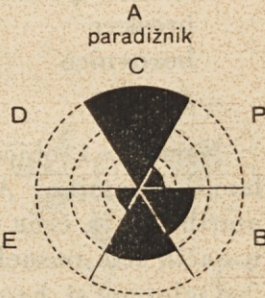
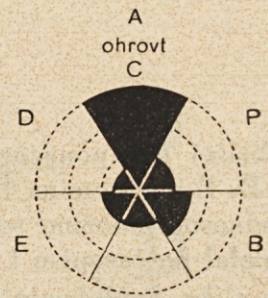
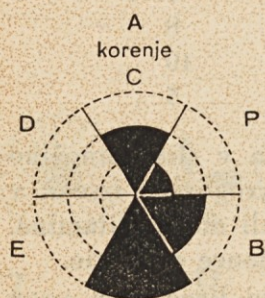
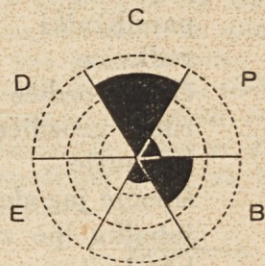
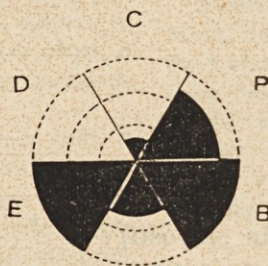
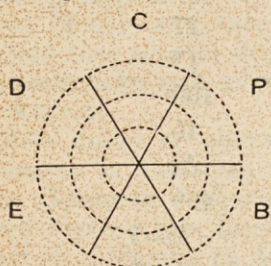
Isto velja tudi o oluščnem in oleščenem rižu, brez vitaminov je; čim bolj je bel (včasih še umetno obarvan), čim bolj se sveti, čim dražji je, tem rajši ga kupujemo. K sreči se ne hranimo ob samem rižu, skuhanem na vodi, kakor prebivalci vzhodne Azije; drugače bi

bela pšenična moka oleščen riž

margarina pesni sladkor

pšenično zrno

krompir



kmalu spoznali, kaj je brezvitaminje B, in okusili nevarno živčno bolezen beri-beri.

Tretji krog predstavlja vitamine v krompirju, v tem nekoč tako zaničevanem, a vendar tako važnem živilu. Dobro se še spominjam iz otroških let deda, ki je dejal: „Krompir je samo za svinje.“ Sorodniki so se mu silno zamerili, ko so mu pri obisku postavili za večerjo na mizo — krompir v oblicah z zmočajem.



Danes vemo, da ob samem krompirju zdravstveno boljše uspevamo ko ob samem belem pšeničnem kruhu. K sreči obdaja krompirjeve gomolje precej debela koža iz plutovine, ki ne propušča vode, tako da se krompir ne osuši in s tem ne izgubi vitamina C. Med svetovno vojno pa so krompir sušili kakor drugo zelenjavo; tačas pač še niso vedeli, kaj so vitamini. Toda na sebi so to občutili oni, ki so morali tak osušeni krompir uživati. Najbolje ga kuhaš v oblicah in ne predolgo; zakaj visoka toplina razkrajata vitamin C; zato ga ni v skuhanih krompirjevih krljih in v spraznem krompirju.

Krogi v drugi vrsti kažejo razdelitev vitaminov v zelenjavi, in sicer v korenju (mrkvi, karoti), v ohrovtu, kar velja vsem kapusnicam in v paradižnikih.

Tu razvrščam zelenjavo, ki ima mnogo vitamina C tako, kakor uspeva po letnih časih: motovilec, regrat, špinača, vodna kreša, glav-nata salata, korenje, beluš, mangold, čebula, kumare, paprika, para-dižniki, vse kapusnice (koleraba, belo in rdeče zelje, ohrovt, cvetača), repa kavljca, endivija, radiči. Kdor ima denar, ta si sedaj vso to zelenjavo lahko privoščiti ob vsakem letnem času, drugi pa se moramo ravnati po podnebjju in po tem, kar zraste na vrtu in polju. Najboljša je zelenjava, če jo kar pred uživanjem urežeš na vrtu; zato od nekdanj priporočajo stanovanjske hišice, ki naj imajo na prisojni strani zelenjadni vrt. Sicer se pri nas razen za uvoženo zelenjavo ni treba bati, da bi dobili staro, uležano zelenjavo; kmetice in vrtnarice rade dajo svoje blago tudi pod ceno, samo da ga ni treba zopet spravljati domov.

Ko so v prejšnjem stoletju učenjaki spoznali, da glivice cepljivke (bakterije) povzročajo mnoge kužne bolezni, je zaradi prehrane šel strah in trepet do deželi. Sadje so lupili, zelenjavo in mleko kuhali na vreli vodi in prekuhavali. Danes je tak strah izginil, danes se zelenjava uživa iz večine surova. Gospa Š. Humek je izdala lepa navodila, kako se pripravlja surova zelenjava, tako da v njej lahko izrabiš vse vitamine. Kako naj sodimo gledé na vitamin C v posušeni ali na razne načine v vročini ohranjeni zelenjavi, to zdaj vsi vemo. Izmed raznih načinov ohrane se za zelje in repo najbolj priporoča kisanje; kisló (kadno) zelje in kislá repa izgubita sicer ves sladkor, ki pokipi v mlečno kislino, tako da je redilnost kadnega zelja trikrat manjša od redilnosti mleka, toda vitamin C se ohrani skoro ves. Ko si vzela kisló zelje iz kadi, ga seveda ne smeš pustiti na zraku, ker se oksidira, in uživati ga moraš surovega kot salato na olju. Običajno eno-urno kuhanje kadnega zelja uniči ves vitamin, ostane staničnina, ki res čisti drob, in kot redivo mast in zametena moka v prežganki. Za siromašne sloje sta kisló zelje in kislá repa zelo važni živili; saj jim nudita dovolj prepotrebne vitamina C tudi v pozni zimi in zgodnji pomladi, ko sta sadje in zelenjava na trgu draga. (Konec prih.)





Prof. Vasil šedivy:

## Lužiški Serbi

(Nadaljevanje.)

**N**a serbskem ozemlju je ne samo ukinjen pouk serbskega jezika, ampak ne smejo otroci niti v odmorih med seboj govoriti v svojem materinem serbskem jeziku, ker jih sicer nemški učitelj pretepa ali pa jim vzame za kazen južino, ki so si jo prinesli s seboj. Serbske učitelje so prestavili v popolnoma nemške kraje. Serbskim dijakom onemogočajo sprejem na nemške visoke šole, v tujini pa ne smejo študirati. Serbom je sploh prepovedano potovati v tujino. Že izdane potne liste so jim oblastva odvzela, novih pa jim več ne izdajajo niti tedaj, če to zahtevajo nujno trgovski posli. Protestantski serbski duhovniki, ki so se prej večkrat v letu sestajali, ne smejo imeti več svojih verskih konferenc. Edini serbski dnevnik „Serbske Nowiny“, ki so začele izhajati kot tednik že leta 1841, je nemška vlada ustavila, tiskarno zapečatila, nameščence pa razgnala. Za svojo devetdesetletnico je morala prenehati delovati Mačica Serbska. Serbsko knjigarno v Budišinu so uradno zaprli, knjige pa zaplenili. Serbska Mohorjeva družba, ki se imenuje „Spolek sv. Cyrila i Metoda“ in Podporno društvo za serbske visokošolce, ne smeta več delovati. Vsa serbska kulturna društva so razpuščena, ker ni hotela Domovina spremeniti svojih pravil v tem smislu, da bi bil lahko član serbskih društev vsak Nемеc in da bi izjavila, da Serbov sploh ni, ampak samo v lužiškem narečju govoreči Nemci. Predsednika Domovine, učitelja Pavla Nejda, so prestavili nad 600 km daleč od serbskega ozemlja, v kraj Zeven pri Severnem morju, kjer zaradi nezdravih razmer niti kazenski oddelki niso mogli vzdržati. Ker ta bolehní idealist, ki je pravkar prestal težko bolezen, ni hotel v gotovo smrt, se je moral odpovedati državní službi.

Kljub temu preganjanju pa morajo serbski kmetje sprejemati čez poletje nemške delavce, po večini nemške hitlerijance iz Romu-



nije, ker si ne smejo sami najemati delavcev iz okolice svojih posestev. V sorazmerno največjem številu se morajo iti boriti v Španijo v Francovo vojsko kot „prostovoljci“ serbski vojaki, ki jih v ta namen zelo lahko najdejo, čeprav so pomešani med najrazličnejše nemške polke.

V takih razmerah ni čudno, če je bilo leta 1849 uradno le še 140.000 Serbov. Leta 1861 so jih uradno našeli 152.871, leta 1900 le 102.801, leta 1921 pa že samo 70.998. Zadnje ljudsko štetje se je vršilo leta 1955 pod hitlerjevo vlado. Značilno je, da so objavljeni že dolgo vsi podatki, le številke o Serbiih nikakor ne morejo zagledati belega dne, kakor bi jih sploh ne bilo.

Serbski narod so Nemci obsodili na smrt. Sam mestni župan Budišina, ki je prosvetno serbsko središče, četudi živi v tem umetno pomčnem mestu v velikosti Maribora le kakih pet tisoč Serbov, je nedavno izjavil, da za deset let ne sme biti več lužiških Serbov. Toda Serbi še niso obupali nad svojim narodom, ker se zavedajo, da še ima serbski narod eno trdnjavo, ki se je Nemci ne morejo tako kmalu polastiti, namreč narodne šege in navade. A dokler bodo živeli serbski običaji in navade, bo obstojal tudi serbski narod.

### 3. Važnejši serbski družinski običaji.

Sredi Nemčije živeči lužiški Serbi se krčevito drže svojih narodnih običajev, ki so poleg narodnih noš in dela narodnih buditeljev največ pripomogli, da še serbska beseda ni zamrla kljub tako obupnim razmeram, da so ji že pred štirimi stoletji prerokovali samo še nekaj desetletij.

Med vsemi običaji najvažnejši so družinski običaji, a med njimi jih je največ v zvezi s poroko. Poroka pomenja pri Serbiih tem večji prelom v življenju, ker so divji zakoni, nedovoljena razmerja pred poroko in nezakonski otroci skoraj nekaj neznanega.

Če misli fant resno na kako dekle, ga povabi v nedeljo po službi božji v gostilno na vino, dasi pijejo Serbi zaradi visokih vinskih cen navadno samo pivo. Vino se dobiva le na praznik cerkvenega patrona in ob plesu. Ko postreže fant izvoljenki z vinom, ju izvabijo njegovi tovariši v sredino sobe, da zaplešeta „rejo“, svojevrsten ples serbske mladine, podoben bolgarskemu in srbskohrvatskemu „kolu“. Fantovi prijatelji ju obstopijo od vseh strani in jima pojejo posebne pesmi za „rejo“, s ploskanjem rok pa jima dajejo takt. Nato mora dekle zaplesati „rejo“ še z vsemi navzočimi prijatelji svojega izvoljenca.

Nekaj tednov pred poroko je zaroka, ko se dogovore ženinovi in nevestini starši o dnevu poroke in o tem, koga bodo povabili na



svatbo. Pri zaroki se določi tudi višina dote. Lužiški Serbi so po večini zelo trdni kmetje, ki se radi s svatbo malo pobahajo. Zato povabijo skoraj pol župnije, včasih do štiri sto oseb. Poseben „pozavčín“ obiskuje ves teden pred svatbo družine, ki jih hočeta imeti novoporočenca poleg sebe za mizo.

Tri dni pred poroko peljejo pohišstvo v hišo, kjer bosta živela novoporočenca, navadno na dveh vozovih. Na prvem vozu so pernice, odeje, zglavniki, rjuhe, modrace, postelja in pa divan. Na njem sedi šest žensk, ki drže v rokah svete podobe in venomer prepevajo svete pesmi. Preden poženejo konje, položé pred prednjo kolo skodelico blagoslovljene vode, da bi dal Bog novi družini svoj blagoslov. Ko se pripeljejo do novega doma, izstopijo z voza najprej žene in odneso v hišo svete podobe. Ženin dobi pernico in jo mora zanesti v stanovanje takoj za svetimi podobami, dasi ga fantje zadržujejo. Pomiri in potolaži jih z odkupnino, da si z njo skupno kupijo pijačo.

Tri dni prej kakor ji odpeljejo pohišstvo v novi dom, hodijo zvečer nevesti prepevat njene najboljše prijateljice pred njeno sobo pesmi o zakonskem in samskem stanu, kjer jo opozarjajo na važnost odločitve.

Nekaj dni pred poroko so zlasti v bogatejši Gornji Lužici ogromne priprave pri ženinovih in nevestinih starših. Že za dan pred svatbo morajo namreč napeči velike množine „tekanca“, svojevrstne serbske močnate jedi, namazane s sirom ali marmelado. Neodpustljiva zamera bi bila, če ne bi dobil gospodar vsake hiše v ženinovi in nevestini vasi kakor tudi poglavar vsake sorodne družine po drugih vaseh po eno polovico dveh različnih vrst tega tekanca na dan pred poroko.

Serbi gredo k poroki samo predpoldne. Zjutraj se zberejo na nevestinem domu družice (wočarice). Z njimi sede nevesta zadnjič v domači hiši za mizo. Postrežejo jim s kruhom, pivom, govedino in s črno „tunko“, z nekako omako, pripravljeno iz krvi s kisom, sladkorjem in cimetom. V katoliški Gornji Lužici se odpelje nevesta po tem zajutrkú brez staršev in povabljenih gostov samo z družicami v cerkev, kjer jo pričakuje ženin samo s pričama (starešinama). Po poroki se odpeljeta ženin in nevesta z družicami in pričama (starešinama) na ženinov dom. Pred vasjo jih pričakuje godba. Tam vsi izstopijo in gredo dalje peš z godbo na čelu. Pred hišo ponudi ženinov oče nevesti iz škafa pivo, ženinova mati pa jo odvede v hleve, da si ogleda govejo živino in svinje, dočim gre ženin s svojim očetom n konjem. Ko se vrnejo iz hlevov, se vsedejo za mizo h kratkemu prigrizku, nato pa se odpeljejo na nevestin dom, kjer se vrši gostija.

Zaradi velikega števila gostov se more vršiti svatba samo v tistih toplih mesecih, ko je na polju manj dela, torej v maju in juniju,



le ubožnejši sloji se poročajo v Gornji Lužici v novembru. Gostje so v vseh sobah in še pod kozolcem. Zbero se okrog druge ure popoldne. Pojedina traje dan in noč; zakoljejo navadno po eno kravo, štiri do pet svinj ter nekoliko telet; popijejo do sto litrov žganja in nekoliko stotin litrov piva. Vsaka povabljena družina sicer prispeva po pet mark (okrog 70 din), ožji sorodniki pa še posebna darila, vendar ti darovi ne morejo kriti stroškov.

Med obedom ukrade kak starejši fant nevesti čevelj z ene noge in ga nato prodaja na dražbi. Ženinova čast zahteva, da ga odkupi on; denar dobe fantje iz ženinove vasi.

Poroka napravi delo in skrb tudi vsem vaščanom. Vsaka hiša v vasi, kjer se vrši poroka, povabi namreč zvečer goste na „tekanc“, z njimi pa prideta tudi ženin in nevesta. Povsod morata spiti vsaj pol skodelice kave in pojesti kos „tekanca“, ker bi bila sicer vsa družina užaljena. Medtem ko hodijo nekateri gosti na „tekanc“, si iščejo drugi razvedrila v gostilni, kamor hodijo plesat. Ko obiščeta vse vaške hiše, odideta tudi novoporočenca v gostilno, da zaplešeta v slovo samskemu stanu zadnjič „rejo“. Pri tej priliki navadno prepevajo pesem za „rejo“, ki se glasi v prevodu sledeče:

„Če le eden cvet diši,  
ga že čebela izsledi  
in metulj ga obletava.  
Kjer ti misli obstoje,  
tam očesa govore,  
noga pot si najti ve.

Kjer grmič poganja,  
žolno škorec tam preganja,  
slavček rad prepeva.  
Kjer pa s čašo vina trka  
lepa Minka brhka,  
fant ji z ust ljubezen srka.

Kjer pa sonce greje,  
tam se cvetje smeje.  
Lica rdeča in močne roké,  
to pa je, ženin, le za té.

Zgodaj svetlo sonce vstaje,  
trava rosna v njem se maje.  
Ženin prstan nevesti natakne,  
prvi poljub ji izmakne.  
Kot riba v vodi sedaj se nevesta  
igra,  
kot bela ovčica po travi skaklja.

Kjer pa spev odmeva,  
tam še struna zveni.  
Oj, deklé, več časa ni,  
prostor v „reji“ vzemiva si.

Po tem plesu se vrnejo gosti v nevestin dom na večerjo. Pred vrati jih sprejme ženinov oče s sklodo, kamor mečejo denar, navadno po pet mark. Nato se vsedejo k mrzli večerji. Kakor pred obedom, pride tudi sedaj v vsako sobo in kozolec „pozavčín“, da moli z gosti očenaš in zdravo Marijo.

(Konec prih.)





Ignac Koprivec:

## Obrtno dovoljenje

Zdaj, ko so zimski večeri tako dolgi, da se skóznje vlečejo morja misli in spominov, sem se spomnil dogodka, ki je pred leti napravil v naši vasi precejšen hrup, ali polegel se je tako hitro kakor se je bil dvignil in zdaj se na Tomaža Trpina morda ne zmisli nihče več.

Tudi iz mojega spomina bi ta dogodek gotovo izpadel, ko bi ne bil na Tomaža in njegovo družino navezan močneje od vseh ostalih vaščanov, in ko bi mi na smrtni postelji ne bil naročil, naj se pobrigam za njegovo družino. Takrat sem obljubil, ampak zdaj vidim, da bi mu ne bil smel, kajti kako bom izpolnil obljubo jaz, siromak, človekoljubnega čuta pa v ljudeh ni več.

Pet let sem bil z doma, in ko sem se vrnil ter se nekoliko ogrel v očetovem hramu, sem stopil k Trpinovim, da bi videl, kako jim gre. Bila je zima. Prvih deset dni marca je bežalo preko hribov. Prejšnja leta je ob tem času začel mraz že nekoliko ponehavati; posijalo je sonce, v zraku se je nekaj zavrtelo pa je pihalo in pihalo ter šumelo od juga dan in noč, dokler niso skopnele zadnje grude snega, da so se vode razlile preko rečnih bregov, preplavile ceste, trgale mostove, raznašale zorane ogone ter gnojile travnike; takrat pa je snežilo, kakor bi ne mislilo več nehati. Suh, in kakor pleve droben sneg je pršel z neba, se debelil ter pritiskal na slamnate strehe naše vasi, da so lemezi cvilili in bi se gotovo polomili, ko bi ljudje ne ogrebali s streh vsaj dvakrat dnevno.

Hiša, v kateri so bivali Trpinovi, je ležala ob veliki cesti na koncu vasi. Bila je zidana in krita z opeko, kajti nekoč so v nji stanovali najboljši gospodarji naše vasi, zdaj pa je izgledala poklavuho, kakor bi umirala in bi ob slehernem zdihljaju zlezla za pedenj bolj skupaj ter postala za spoznanje bednejša. Ni bila last Trpinovih, ampak so jo imeli v najemu, zakaj lastnica, ki je bivala nekje v tujini, je ni potrebovala, saj je imela vsega na pretek, zadnjih osem let pa o tej čudni lastnici ni bilo več niti glasu in Trpinovi so se počutili, kakor bi bili v svojem. Davke so plačevali sami, pa tudi razna popravila so plačevali sami, dokler so mogli, potem pa so pustili vse v nemar. Pet-



najst let so že stanovali v nji, pa so nekam vzljubili te preperete in prostorene zidine, in nikdo ni rekel drugače kakor: naša hiša, če je pomenek nanesel na bajto.

Soba, v kateri so Trpinovi stanovali, je bila vlažna. Šipe so bile pobite. Na nekaterih mestih so jih nadomestovale cunje, ki so bile zatlačene v odprtine, tam pa tam pa celo lepenka, ali pa kosi rjave pločevine, med katerimi je sekala burja, kakor bi jih hotela razgristi, ker jo zaustavljajo na poletu.

Pred leti jim je služila za stanovanje vsa hiša. Pozneje, ko pa je streha začela puščati, da so deževne kaplje pronicale celo skozi strop in jim kapljale v postelje, so zadnji del izpraznili ter se preselili v sobo ob Tomaževi delavnici, kjer so kuhali, jedli, spali ter se igrali, od koder so gledali pomlad in zimo. Tam so molili in jokali, tam pa so tudi našli kal bolezni, ki tako rada domuje v takih prostorih.

Tomaž Trpin je bil kolar. Pred svetovno vojsko se je izučil svojega posla pri mojstru, ki je za par litrov žganja in za par šopanih kur, postavljenih ob vsakem novem letu v mestu k nekemu vplivnemu gospodu, smel izvrševati obrt, ne da bi zahtevali od njega mojstrsko dovoljenje, spričevalo o prestani učni dobi, ali kaj podobnega. Tomaž je bil dober učenec, in ko se je mojstru zdelo, da je dela več, ga je povabil na „likof“ ter mu določil tudi plačo. Tako je postal pomočnik in ni vedel, da se pride kako drugače do časti pomočnika. Kdor je sposoben, naj dela, si je mislil, bil pa je prepričan, da mislijo tako tudi drugi. V dokaz, da je učno dobo prestal, mu je mojster v delavsko knjigo zapisal, da on, Blaž Ploj, potrjuje „toten človeki, Trpinovem Tomažeki, da je vuk vredi prestal pa je dober delavec, spozdravom, Blaž Ploj, kolar.“

S tem dokumentom v žepu je Tomaž pričel delati na svoje in delal vse do tlej, ko so ga poklicali na vojsko.

Ko se je vrnil z vojske, miren in tih, prikrajšan za vse dni fantovskega življenja, se je oženil in delal dalje, kakor je bil delal pred vojsko. Tiste čase je bilo veliko dela, da veliko, ker se je med vojsko polomilo vse, moral je najeti pomočnika in vajenca, če je hotel zadoštiti vsem naročnikom. Da bi človek, ki se je posla izučil, ne smel delati, če ga delo gleda od povsod, ter ga ljudje celo prosijo naj dela, mu ni prišlo nikoli na misel, zakaj do tistega časa ga še ni nihče vprašal s kakšno pravico dela, če pa bi ga, je bil nazadnje voljan kakemu gospodu odriniti tudi par litrov žganja in še kaj mastnega po vrhu, da bi bil mir.

Ko pa je gospodarska stiska, ki je svojo železno zanko zadrgnila najprej okrog mest, prenesla ono tudi na kmetije, da so se njihovi nekoč trdni domovi zamajali, se je naval z delom zaustavil. Kmetje so



pričeli tesati ročice sami, sami so popravljali brane in pljužnice, le kolo, kateremu je bilo treba izmenjati platišče, mu je še tu in tam kdo prinesel, ali tudi teh malenkosti niso mogli več plačevati, zakaj ves denar je bilo treba odšteti drugam. Odpustil je vajenca in pomočnika ter opravljal delo, ki so ga pri njem naročali, sam, ali bilo ga je tako malo, da je imel še čas posedati po stružnicah in razmišljati o krivicah, ki so se vgnezdile na svetu. Da je lahko preživel družino, je moral jemati denar iz hranilnice, kamor ga je nosil prejšnja leta, ko je upal, da se bo kdaj dokopal do svojega grunta, zdaj pa na to že ni mislil več, samo da bi ne stradali, tega si je želel.

Dve leti je trajala ona stiska, potem pa je zopet začel dobivati naročila, in vesel, da je beda vkraj, se je vrgel na delo z novimi močmi. Tedaj pa se je zgodilo nekaj, kar ga je osupnilo huje od mobilizacije in ravnanja z vojaki na fronti: začeli so ga preganjati radi dela. Nekje v mestu so zahtevali učna spričevala, pomočniški list in mojstrsko dovoljenje, on pa je imel potrdilo, da je „vuk vredil prestal“, drugega pa ničesar.

Da preganjajo tatove in razbojnike, to je vedel, ter tudi razumel, ali, da preganjajo človeka, ki s poštenim delom preživlja sebe in družino, to mu nikakor ni hotelo v glavo, in ker mu ni šlo v glavo, je moral romati po zaporih, kjer so mu hoteli vcepiti razumevanje za tista pravila, ki govore o obrtih, toda zaman, ni mogel razumeti.

Posledice niso izostale in so bile vidne na družini, in opazil sem jih takoj, ko sem vstopil v njihovo kuhinjo. Otroci so bili izstradani in prezeblji; manjši so posedali okrog štedilnika, kakor bi bili leseni in postavljeni ob štedilnik zato, da bi kuhinja izgledala neprijaznejša; najslabša pa je bila gospodinja. Pred petimi leti je bila še ženska, da jo je človek z veseljem pogledal, zdaj pa je izgledala stara in trudna, kakor bi vsa ta leta vozili z njo.

Pozdravil sem, a odzdravil mi ni nihče. Še pogledali me niso. Žalost mi je zletela skozi srce in izustil sem nesmiselno besedo, katere pomena sem se še le pozneje zavedel: „Kako živite?“

Nihče mi ni odgovoril, le pogledi otrok so se zapičili váme, kakor bi izrekel bogokletno besedo, potem pa so se jim znova pobesili. V delavnici je nekdo zakašljal ter pakrat potegnil z žago. Gospodinja se niti okrenila ni, le roko je potisnila globlje v nedra in kašelj jo je popadel.

„Kako živite, Matilda?“ sem ponovil. „Pet let nisem bil tu, pa sem radoveden. — Je hudo? — Tako neznansko se je vse spremenilo od takrat. Vse je postalo tiho in mirno, ne vriskov, ne petja ni, kakor bi se življenje izselilo iz ljudi. — Kaj so napravili iz vas! — Jezus, kakšni so ti otroci! — Kaj se je zgodilo z vami? Povejte mi!“



Zasukala se je z gornjim delom telesa proti meni ter vprašala:

„Je v svetu drugače? Tam pojo in vriskajo?“

„Da, tam pojo in vriskajo. Vse noči so zabavišča polna. Godbe bučijo, svila šelesti in vina teko pod mize.“

„Delajo vsi tako?“ je dahnila, in plamen se ji je ukresal v očeh.

„Ne vsi. Nekateri hodijo ob plotovih, prijemljejo se zánje, da bi se ne zrušili na tla. Bosi hodijo po snegu in jedo skorje, ki jih nabero pod mizami.“

Zazdelo se mi je, da ji je postalo nekoliko laže.

„In tisti, ki plešejo, to vedo?“ je vprašala dalje.

„Vedo“.

„Pa se ne usmilijo onih, ki pobirajo pod mizami skorje?“

„Ne... Se pravi, da. Usmilijo se jih“.

„Lažeš! Vidim, da lažeš in jih hočeš braniti. Če bi se jih usmilili, bi ne hodili bos in strgani ob ploteh. — Ali pa tisti, ki plešejo, tudi vedo, kako je tu — pri nas? — Povedati ti namreč moram, da nismo samo mi tako revni, stotine so jih.“

„Tudi to vedo.“

„Pa jih ne popade groza nad vsem hudim, ki je tu?“

„Ne vem. Zdi se mi, da se nimajo časa ukvarati s tem.“

„Ali, če bi videli mene, Tomaža in to deco — meniš bi jih pogled na nas ne ganil?“

Otroci so vstali s svojih prostorov, napravili par stopinj proti meni ter mi gledali naravnost v oči, kakor bi tudi oni hoteli na stavljeno vprašanje odgovor. — Nisem mogel odgovoriti, in kakor bi ležala krivda na meni, sem se potuhnil ter šel brez besed v delavnico k Tomažu.

„Pozdravljen Tomaž!“ sem vzkliknil veselo, zakaj bil mi je drag človek, ki me je nekoč s svojim pripovedovanjem o življenju na fronti vodil po čudovitih krajih, med čudovitimi dogodki in ljudmi. Resnično rad sem ga imel, in resnično sem se veselil svidenja z njim, ali ko se je zasukal k meni, bi od začudenja nad njegovo izmaličeno vnanjostjo skoro okamenel. Sključen, star človek, ki se mu je jezljivost in neprijaznost poznala na obrazu, je gledal proti meni. Oči, ki so bile nekoč polne živahnosti in poguma, so bile mrtve, mrzle, in so nervozno poplesavale, kakor bi ne bile varne, nekam steklene so bile in pretkane s krvnimi žilicami.

Opazil je mojo osuplost, pa je malomarno zamahnil z roko ter dejal:

„Nisem sam tak. Ko boš spoznal spremembo, ki je nastala na nas, ko si bil ti z doma, jih boš videl veliko, da se boš nehal čuditi“. Pogledal me je od blizu, potem pa je zopet nadaljeval: „Si prišel po-



gledat našo revščino?“ Pokazal je z gibom glave proti sobi in po delavnici. „Da, revščina nas je zajela. — Na vse načine nas privija, da bi nas spravila s sveta. Meni na primer ne pusti delati. — Si že kdaj čul, da bi človek ne smel delati! — Zapirali so me radi dela. — Med tatovi sem moral ležati; ti so se mi smejali ter mi pravili, da v teh časih gre tatovom boljše kot poštenim delavcem, in sem jim moral pritrditi.“

Razvnel se je, da sem se čudil. Lica so mu zagorela, žilice v očeh pa so mu zakrvavele še huje in kašelj ga je tresel, da se je zdaj pa zdaj zgrabil za prsi. Znal ga je sicer zadrževati, toda jaz sem čul, kako mu v prsih vre, kakor bi se ognjenik pripravljaj k izbruhu. V govorjenju sta ga prekinila žandarja, ki sta med tem vstopila v delavnico.

Razveselil se je, ko ju je zagledal, zakaj pričakoval je, da mu prinašata dobrih vesti. Pred par tedni je bil namreč zaprosil pristojna oblastva, naj mu dovolijo delati, čeprav njegova učna doba ni potrjena na obrtni zadrugi. V prošnji je navedel žalostno stanje svoje družine ter svoje slabo zdravje in bil je prepričan, da mu prošnje ne bodo zavrnil, ker je priložil tudi izjave okoliških kmetov, ki so se potegovali zanj, ter izjave strokovnjakov, s katerimi so ti hvalili njegovo delo in trdili, da je zmožen mojster. Ta dva gospoda sta mu gotovo prinesla veselo novico, da bo odslej smel mirno delati dalje.

Narednik, resen in rdeč mož, je razgrnil po stružniku nek list ter se sklonil nadenj, nenadoma pa se je vzravnal, zapičil pogled v Tomaža ter dejal:

„Tomaž Trpin, vi izvršujete kolarsko obrt brez obrtnega dovoljenja. Bili ste že radi tega kaznovani, a vse to ni zaleгло. Zadnje kazni še sploh niste odsedeli, in kljub temu“, tu je glas nekoliko povzdignil, „ste ovadeni znova. Veste, vraga, meni vse to pogosto hojenje k vam nič kaj ne diši. Dobil sem nalog da... No, ampak Trpin, zakaj delate, zakaj se upirate pravici?“

Tomaž se je naslonil na stružnik, glava mu je padla na prsi in molče je poslušal narednikovo pridigo, ko pa ga je vprašal, čemu dela, je planil na sredo delavnice, stisnil pesti ter sunil z njimi proti žandarju in zakričal je, da so se otroci stisnili v materino janko: „Zakaj delam? — Ste mar hudič, da ne vidite zakaj! — Za te, ki tu po teh vlažnih luknjah prezebajo in stokajo od lakote, za te delam, ker sem oče! — In záse delam, da bi jim ne poginil prej, kot si bodo lahko sami našli kruha. Je zato treba dovoljenja? — Je za življenje treba dovoljenja? Kdo si lasti izdajati ta dovoljenja? — Dokler sem smel delati, ni bilo teh strganih okostnjakov v moji hiši, ko pa so me po zaporih... Ampak čujte gospod! Se vam ne zdi nemogoče, da bi zahtevali dovoljenje za preživljanje otrok od očeta? — Ali ni v tem, da je



otrok spočet, že tudi zapopadena dolžnost rediti ga, čeprav nimam dovoljenja za to?"

„Ne morem pomagati, Trpin, jaz nisem kriv, ukaz je ukaz. Delati ne smete več, to je vse, kar vam lahko povem na vaše besede.“

Tedaj pa je Tomaža popadel kašelj, da se je zrušil na stružnik. Skoraj zadušilo ga je, naenkrat pa se vzravnal ter se zgrabil za prsi, lise na licih so mu zagorele in čelo mu je postalo potno. Kmalu za tem pa se je umiril, in ko je hotel spregovoriti, se mu je pocedil čez ustnice curek krvi, ki je padel na tla ter se razgubil med žaganjem in smetmi. Zmedeno se je ozrl po vseh ter si zakril usta z dlanjo, kakor bi hotel prikriti mesto, iz katerega je prišla kri, otroci so zakričali, Matilda se je zgrudila nezavestna pred vrata, žandarja pa sta tiho odšla.

Pred mrakom istega dne Tomaža Trpina že ni bilo več med živimi.

## Z A D R U Ž N I V E S T N I K



### V NAŠI ZADRUŽNI ŠIVALNICI.

Zadrúžna šivalnica se nahaja v III. nadstropju zadrúžne prodajalne na Masarikovi cesti v Ljubljani. Za člane je to zelo pripravno. Če slučajno ne vedo natančno, koliko blaga potrebujejo za to ali ono stvar, ki se tiče perila, je nasvet takoj pri roki. V prodajalni kupi član blago in v šivalnici mu izdelamo hitro in za majhen denar vse po njegovi želji.

V šivalnici imamo nastavljeno prvovrstno strokovno osebje, ki se rado poglubi v želje člana. Posebno gospodje niso pri nobenem komadu svojega oblačila tako natančni in občutljivi kakor pri srajcah. Saj pomeni srajca zanje tisto, kar za žensko bluza. Če se ne počuti v njej udobno in če mu ovratnik ne stoji tako kakor bi moral, jo marsikdo kar zavrže. Saj pa je tudi kroj in izdelava moške srajce dostikrat bolj komplicirana kakor marsikatera ženska obleka. Zato je treba dobro premisliti, komu jo damo v roke. Po-

sebnost fine srajce je zaupati le strokovno izvežbanim močem. Poletna moška moda je, hoditi okrog in biti pri delu brez sukne in telovnika. Razumljivo je, da mora biti taka srajca napravljena z vso skrbjo in biti tudi iz finejšega blaga.

S pravkar došlo pomladansko zalogo blaga za **moške srajce** smo dobili novovrstno blago, ki se prodaja pod imenom „Turings“. Je to blago tenko po kvaliteti, a zelo močno, ker je nit sukanca trojna. Če si ogledamo posamezna vlakna nekaterega blaga, bomo našli nitke enojne, v najboljšem primeru dvojne. Pri „Turingsu“ pa so zvite skupaj 3 nitke, kar pomeni, da je blago odpornejše. Te vrste blago je v raznih vzorcih, da ni težko izbrati pravega. Zelo lepi so tudi novodobni vzorci poplina za finejše moške srajce. Potem je cefir, ki se v vzorcih ni mnogo spremenil, in pa še neko drugo novo blago za moške delavne srajce. To blago je modro, fino tkano in lahke črte so za znanovane z belimi nitkami.

Za delo od sportne **moške srajce** s prišitim ovratnikom in žepki računamo Din 18—, za delo od srajce z dvojnimi ovratnikom in zapestnico, ki se zaviha nazaj, pa Din 20—.



**Moške spodnje hlače** vam napravimo v šivalnici iz finega gradla, šifona ali pa iz močnejšega blaga, če se nosijo pri težjem delu. Od dolgih spodnjih hlač računamo Din 10'—, od kratkih pa Din 8'50.

**Pidžame za gospode, gospe in otroke** napravimo v šivalnici po najnovejših pariških in dunajskih krojih. Za delo od pidžame računamo Din 38'—. Za odraslega človeka moramo imeti najmanj 5'50 m blaga. Vsekakor pa je najboljšo, da vprašate preje v šivalnici, pa se na ta način zavarujete, da blaga ne bo ostajalo in ne zmanjkovalo.

Blago, ki smo ga dobili s pomladno zalogo za pidžame, je precej široko črtasto, toda barve so lepe nežne. To blago je primerno za gospode in gospe. Letne damske pidžame so tudi jako lepe iz modernega blaga za perilo.

### **Damsko perilo sploh.**

Letošnja moda forsira vzorčasto blago za perilo. Preprostost v krojih in vzorcih popušča. Moda belega perila izginja, a prišla bo čez leta spet nazaj in takrat jo bomo, naveličani barv, spet z navdušenjem pozdravili. Priporočamo vam, da si ob prvi priliki ogledate v prodajalni to blago za perilo. V šivalnici vam izdelamo na željo vsakovrstno perilo.

### **Posteljno perilo.**

**Kapne.** V šivalnici vam računamo od preprosto napravljene kapne z robčkom Din 24'—. Če ima kapna vložke in še več robčkov, se delo seveda nekoliko podraži. Za kapne vam priporočamo najbolj ročdelsko platno (glej 1. številke letošnjega „Zadrujarja“). To platno se je izkazalo kot zelo trpežno, mehko in se lepo pere. Razen tega je to skoro edino platno, ki pri prvem pranju skoro nič ne uskoči. Nekateri imajo za rjuhe radi tudi Gorenjsko platno ali Ko-op platno.

Pri kapnah je zelo važno omeniti, da je treba za vsako kapno najmanj 2'65 m blaga, če je odeja še večja, pa še več. Iz 2'50 m kapne poljubne velikosti ni mogoče napraviti. Ko kupujete za kapne, povejte vselej dolžino odeje, za katero je

kapna namenjena, pa bo zmerom vse prav.

Blago za 6 kapen je že kar odmerjeno in ga prodajamo v posameznih kosih. Pri takem nakupu prihrani član 1 dinar pri metru. Sploh vas pa prosimo, da prečitata našo zalogo belega blaga v 1. številki našega lista.

**Blazine.** Od enostavno napravljene blazine računamo Din 8.—. Če je blazina napravljena z robčki in vložki, se tudi tu delo nekoliko podraži. Tudi za blazino priporočamo ročdelsko platno ali pa tanki črtasti atlas, gradel in damast. Gradel in damast sta mehka, lepo se pereta in likata.

### **Entlanje.**

Morda še ni vsem članom znano, da imamo v naši šivalnici tudi stroj za entlanje. Entlanje vam napravimo med tem, ko čakate na nakup drugih stvari. Entlamo na različne načine: na goste in redke vbode, kakor zahteva blago. Od metra računamo en dinar, ne glede v kakšni obliki je treba entlanje izvršiti.

Entlamo po navadi različna tenka ročna dela, ki jim nekako drugače ne moremo dati primernega robu in pa vse druge stvari: pentlje, volance, spodnji rob krila itd.

### **Gumbnice.**

V šivalnici imamo tudi stroj za gumbnice. Od gumbnice računamo po 25 para. Mesta, kjer bo napraviti gumbnice, morajo biti že preje natančno zaznamovana. Delati gumbnice doma, je zelo neprijetno in zamudno delo. Malokatera šivilja jih zna res lepo napraviti. Če pa gumbnica ni dobro napravljena, se začne kmalu z blagom vred trgati. Tudi gumbnice vam napravimo med tem, ko imate druge opravke.

### **Ženske domače obleke.**

Delo od domače obleke stane pri nas Din 27'—. S spomladno pošiljko smo dobili nove lepe vzorce, ki so sicer še zmerom rožasti, toda rože so to pot manjše in barve se zdijo finejše.





## VABILO

na VI. redni občni zbor Čebelarске zadruge usl. drž. žel. r. z. z o. z. v Ljubljani.

Upravni odbor Čebelarске zadruge usl. drž. žel. v Ljubljani obvešča svoje člane, da se bo vršil VI. redni občni zbor naše zadruge dne 27. februarja 1938 ob 9. uri dopoldne v bivših bančnih prostorih v posloplju tukajšnje žel. direkcije s sledečim dnevnim redom:

1. Poročilo upravnega in nadzornega odbora.

2. Odobritev računskega zaključka za leto 1937 in razdelitev čistega dobička.

3. Predlog o razrešnici upravnemu in nadzornemu odboru.

4. Dopolnilna volitev članov upravnega in nadzornega odbora in njih namestnikov.

5. Določitev najvišje vsote, do katere sme upravni odbor zadolžiti zadrugo.

## „ŽEGOZA“

(Železničarske splošne gospodarske zadruge v Ljubljani) na I. državni razstavi perutnine, kuncev, golobov in ovc v Beogradu.

Pred leti so slednjič tudi naše državne oblasti začele uvidevati gospodarsko važnost reje malih živali, ki je, čeprav do takrat povsem zanemarjena, po sili razmer, predstavljala precejšen del narodnega premoženja. Pogledati je treba samo številke našega izvoza jajc in perutnine, potem naš uvoz boljših vrst volne in volnenih izdelkov, krzna itd., pa se bomo o tem prepričali. Da bi tudi reja malih živali dosegla pravo mesto in večjo rentabilnost v gospodinjstvu, jo je trebalo samo smotno gojiti.

V ta namen so se vršila 1935 v ministrstvu za kmetijstvo posvetovanja, na

6. Razprava o vposlanih predlogih.

7. Sprememba, oziroma preureditev pravil k novemu združnemu zakonu.

8. Slučajnosti.

V primeru, da občni zbor ob določen uri ne bi bil sklepčen, se bo vršil pol ure kasneje nov občni zbor, ki sme obravnavati in polnoveljavno sklepati neglede na prisotno število članov. (Čl. 35. pravil.)

Vsak član ima na občnem zboru le en glas, ki ga mora osebno oddati. (Čl. 34. pravil.)

Letni zaključek Čebelarске zadruge usl. drž. žel., r. z. z o. z. v Ljubljani, bo članom na vpogled od 20. do 26. februarja 1938 v združni pisarni. (Čl. 52. in 60. pravil.)

Pismene predloge, o katerih naj bi občni zbor razpravljal, morajo člani vpslati najkasneje do 20. februarja 1938 na naslov zadruge.

Članstvo pozivamo, da se v polnem številu udeleži občnega zbora naše zadruge, da s tem dokumentira važnost svoje gospodarske ustanove.

V Ljubljani, dne 4. februarja 1938.

Upravni odbor.

katerih so sodelovali tudi zastopniki že takrat organiziranih slovenskih rejcev, ki so že pred več desetletji uvideli potrebo organizacij ravno tako kot potrebo čim intenzivnejšega delovanja na združnogospodarskem polju. Rezultat teh napov med železničarji je bila ustanovitev bivše perutninarske selekcijske zadruge, ki se je pozneje radi preozkega delokroga preosnovala v današnjo „žegozo“ z vsestranskimi možnostmi udejstvovanja, in ustanovitev poljoprivrednega referata pri Generalni direkciji drž. železnic.

Po dveh letih je trebalo napraviti bilanco v obliki razstave, da se vidi, v koliko so na svoječasnih posvetovanjih sprejete smernice pri rejcih učinkovale.

Razstava, ki jo je v ta namen organiziralo ministrstvo za kmetijstvo s pomočjo rejjskih organizacij iz malone vseh banovin, se je vršila od 16.—20. decembra pr.



l. v prostorih beograjskega sejma pod pokroviteljstvom Nj. Vel. kraljice Marije.

Pogled na razstavo je bil veličasten, saj je v pokritem paviljonu s površino 4000 m<sup>2</sup> bilo razstavljenih 1500 kletk perutnine, kuncev in golobov vseh mogočih pasem, v drugem pa 41 družin ovac (1 oven in 2 ovci) iz vseh ovčjerejskih krajev države. V posebnem oddelku razstave so bili razstavljeni produkti: jajca in zaklana perutnina. Poseben interes so vzbujali na okusno aranžiranih dveh stojnicah razstavljeni izdelki iz ročno in strojno predene angorske volne, kožuho-vina, orodje naše „Žegoze“ in „Zvezé družtev rejcev malih živali“.

Za železničarje je bilo odrejenih 150 kletk. Od teh je  $\frac{1}{3}$  zavzelo 16 članov „Žegoze“ s 64 komadi živalic, in sicer 38 komadov perutnine, 22 komadov kuncev in 4 kom. golobov. Vseh slovenskih razstavljalcev je bilo 48 s 206 kom. živalic, od katerih je bilo 92 kom., največ štajerskih kokoši, prodanih. Iz tega se vidi, da smo slovenski železničarji bili na razstavi odlično zastopani. Razstava sama je bila v znamenju „Štajerke“, za katero je vladal največji interes in po vsem tem izgleda, da si bodo „Štajerko“ radi njenih izrednih dobrih lastnosti usvojili tudi v drugih krajih države. Za „Štajerko“ je zavzemala prvo mesto rdeča rodajlendka in grahasta plimetka.

Od kuncev so prevladovali angorci v 64 kletkah in nemški ovnači v 55 kletkah, manjkalo pa tudi ni drugih pasem.

Slovenski železničarji smo dosegli 3 prve, 12 drugih in 12 tretjih nagrad, „Žegozi“ je pa za njeno delovanje dodeljena denarna nagrada v znesku 500—Din.

Z razstavo, katere splošen vtis je bil v moralnem pogledu sicer dober in je presenetil celo inozemce, bi bili pa razstavljalci mnogo bolj zadovoljni, če bi bilo poslovanje točnejše in če bi se ocenjevanje ne bilo vršilo samo po zunanjem izgledu tako strogo, temveč tudi z ozirom na kontrolo nesnosti, rodovniške podatke itd.

K temu kratkemu poročilu moram dodati, da je bila to prva preizkušnja za „Žegozarje“ na precej vročih tleh, katero so častno prestali, z izkušnjami pa za bodočnost marsikaj dragocenega pridobili. Ako se nikomur ne bomo pokazali, bo za naše sistematično in trdo delo vedel le malokdo in ne bomo znali teh naporov niti sami pravilno ceniti.

Skozi trnje vodi pot k napredku!

## OBVESTILO.

„Železniška družina“, stavbena in kreditna zadruga železniških uslužbencev in upokojencev dravske banovine v Ljubljani, ima na ponudbo in takojšnjo prodajo v Ljubljani na Brinju še pet lepih parcel v izmeri po 655 m<sup>2</sup> ter po ceni Din 45— za kvadratni meter.

Za поблиžje informacije naj se zglasijo interesenti pri „Žel. družini“ Dir. drž. žel. v Ljubljani.



## **Opozorilo!**

---

Člane, ki si ne bi mogli nabaviti manufakture za pomlad osebno v naših prodajalnah, prosimo, da počakajo z nakupom, dokler jih ne obišče naš združni potnik ter jim predloži naše **najnovejše** spomladanske kolekcije.

Upamo, da bodo lahko izbrali in naročili po svoji želji bodisi v ceni, kvaliteti ali v vzorcu. Pogoji so isti kot pri nakupu v zadrugi. Naročila se bodo vršila točno po naročilnicah.

## **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.

---

**Oglejte si našo spomladansko zalogo čevljev.**

---

### **„Sted regulator“:**

---

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

---

**Na novo smo uvedli usnje za podplate, na zalogi imamo prvovrstne kvalitete. Prodajajo ga manufaktorni in spece-rijski oddelki.**







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

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

PRODAJALNE

Ljubljana:

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

Maribor:

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

Jesenice: Prešernova telefon št. 606

Prodajamo samo članom.

## CENIK št. 2

Obračunske cene veljavne od 21. februarja 1938 naprej.

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

Na reklamacije se oziramo le takoj ob prejemu blaga.

### Mlevski izdelki

Moka Ogg . . . . . kg	3·50
„ Og . . . . . ”	3·50
„ št. 2 . . . . . ”	3·30
„ št. 5 . . . . . ”	3·10
„ ajdova . . . . . ”	5·—
„ koruzna . . . . . ”	1·80
„ „ krmilna . . . . . ”	1·45
„ pšenična krmilna . . . . . ”	1·75
„ ržena . . . . . ”	3·30
Otrobi, pšenični debeli . . . . . ”	1·65
„ „ drobni . . . . . ”	1·45
Zdrob, činkvantin . . . . . ”	3·25
„ koruzni . . . . . ”	2·50
„ pšenični . . . . . ”	4·25

### Testenine

#### Domače

Fidelini . . . . . kg	7·—
Krpice . . . . . ”	7·—
Makaroni . . . . . ”	7·—
Polži . . . . . ”	7·—
Rezanci . . . . . ”	7·—
Špageti . . . . . ”	7·—
Zvezdice . . . . . ”	7·—

#### Jajčne

Makaroni . . . . . kg	10·—
Polži . . . . . ”	10·—

#### Jajčne v kartonih

Makaroni . . . . . kg	11·—
Špageti . . . . . ”	11·—
Jajnine vseh vrst . . . . . ”	17·—
A. C. „ „ . . . . . ”	18·—

### Riž

Carolina . . . . . kg	12·—
Ia . . . . . ”	8·—
Ila . . . . . ”	7·—

### Deželni pridelki

Čebula, domača . . . . . kg	3·75
Čebula, pražena „Cepo“ . . . . . doza	6·—
Česen . . . . . kg	6·—
Pižol, prepeličar . . . . . ”	3·25
„ cipro . . . . . ”	3·50
Grah zelen, . . . . . ”	10·—
Ješprenj . . . . . ”	3·75
Ješprenjček . . . . . ”	7·—
Kaša . . . . . ”	3·75
Koruza, debela . . . . . ”	—
„ činkvantin . . . . . ”	2·20
Krompir . . . . . ”	1·—
Leča, Ia . . . . . ”	11·—
Piča za kure . . . . . ”	2·—
Ptičja hrana . . . . . ”	8·—
Tropine, lanene mlete . . . . . ”	2·40
Ječmen . . . . . ”	2·—
Oves . . . . . ”	2·—
Proso . . . . . ”	2·10
Pšenica . . . . . ”	2·40

### Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia . . . . . kg	14·—
Rozine, Ila . . . . . ”	13·—
Slive, suhe, bosanske . . . . . ”	9·75

Fige, dalmatinske . . . . . kg	5·50
Fige v vencih . . . . . ”	7·—
Hruške suhe . . . . . ”	5·—
Lešniki, tolčeni . . . . . ”	38·—
Limone . . . . . kom.	—85
Mak, plavi . . . . . kg	13·—
Mandeljni, Ia . . . . . ”	54·—
Oreh, celi . . . . . ”	6·—
Orehova jedrca . . . . . ”	20·—
Pomaranče . . . . . kom.	1·50
Rožiči, celi . . . . . kg	6·—
Rožičeva moka . . . . . ”	6·—

### Sladkor

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

### Sol

Fina . . . . . kg	4·—
Morska . . . . . ”	2·75

### Kava

Perl . . . . . kg	67·—
Portoriko . . . . . ”	80·—

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







Otroški piškoti . . . . . zav.	15.—
Ovomaltine, mala . . . . . doza	10.50
„ srednja . . . . . „	24.—
„ velika . . . . . „	43.—
Paradižniki, 1/6 kg . . . . . „	4.25
„ 1/2 „ . . . . . „	10.—
Sir, Chalet, Ia . . . . . kom.	3.25
„ „ IIa . . . . . „	1.50
„ „ IIa . . . . . škatl.	7.—
„ emendolski, Ia . . . . . kg	26.—
„ Parmezan . . . . . „	75.—
„ stiški . . . . . „	23.—
„ trapistovski . . . . . „	22.—
Soda, jedilna . . . . . „	20.—

### Pudingi in pecilni praški

Citronin prašek za puding zav.	2.50
Čokoladna krema . . . . . „	3.50
Čokoladni prašek za puding . . . . . „	2.80
Malinov prašek za puding . . . . . „	2.50
Mandelnov prašek za puding . . . . . „	2.50
Pecilni prašek . . . . . „	1.—
Pripomoček za vkuhanje . . . . . „	2.—
Rumenilo . . . . . „	1.—
Vanilijeva krema . . . . . „	3.—
Vanilijin prašek za puding . . . . . „	2.50
Vanilin sladkor . . . . . „	1.—
Zmes za šartelj . . . . . „	12.—

### Dišave

Cimet, cel in zmlet . . . . . zav.	3.—
Ingver . . . . . „	3.—
Janež . . . . . „	2.50
Kamilce . . . . . kg	30.—
Klinčki (žbice), celi in zmleti . . . . . zav.	2.50
Korjander . . . . . „	2.50
Kumna . . . . . „	1.—
Lavorjevo listje . . . . . „	1.—
„ zrnje . . . . . „	1.—
Majaron . . . . . kg	57.—
Muškatov cvet . . . . . zav.	3.—
Muškatovi orehi . . . . . kom.	—60
Paprika, huda . . . . . zav.	3.—
„ sladka . . . . . „	3.—
Piment, cel in zmlet . . . . . „	2.50
Popper, „ „ „ . . . . . „	3.—
Vanilija v šibkah velika . . . . . kom.	2.—
Žafran . . . . . zav.	1.—

### Tekočine

Kis za vlaganje . . . . .	3.50
„ nav., dvojno močni . . . . . „	3.25
„ vinski . . . . . „	5.—
Olje, bučno . . . . . „	13.—
„ italijansko . . . . . „	19.—
„ namizno . . . . . „	14.—
„ olivno Ia . . . . . „	19.—
Francosko žganje, mala stekl.	10.—
„ „ srednja . . . . . „	24.—
„ „ velika . . . . . „	48.—
Brandy, à 0'17 l . . . . . „	—
„ „ 0'35 l . . . . . „	28.—
„ „ 0'70 l . . . . . „	46.—
Liker, Balkan, grenki . . . . . l	42.—
„ „ sladki . . . . . „	42.—
„ Pelinkovec . . . . . „	37.—
„ razni . . . . . „	38.—
Rum Ia, à 1/2 l . . . . . stekl.	34.—
„ Ia, „ 1 l . . . . . „	58.—
„ IIa, „ 1/2 l . . . . . „	24.—
Esenca za liker . . . . . „	5.—
Rumova esenca . . . . . „	8.—
Žganje, borovničar, à 1/2 l . . . . . „	24.—
„ brinjevec, „ 1/2 l . . . . . „	19.50
„ slivovka, „ 1/2 l . . . . . „	19.50
„ tropinovec, „ 1/2 l . . . . . „	19.50
Vino, belo, štajersko . . . . . l	12.—
„ cviček . . . . . „	11.—
„ belo, dalmatinsko . . . . . „	—
„ Opolo . . . . . „	—
„ Prošek . . . . . „	20.—
„ Vermut . . . . . „	26.—
Malinovec, à 1/2 l . . . . . stekl.	14.—
„ odprti . . . . . kg	18.—
Malinov sok za kuhanje malinovca . . . . . l	8.—
Radenska voda 14/10 l . . . . . stekl.	7.—
„ „ 1/2 l . . . . . „	3.50
Rogaška voda 14/10 l . . . . . „	7.—
„ „ Donati 1 l . . . . . „	6.50
Grenka voda Fr. Jožefova . . . . . „	11.—

### Potrebščine za perilo

#### Mila

Benzit . . . . . zav.	5.—
Hubertus, sivo . . . . . kg	9.—
„ navadno . . . . . „	11.—
„ terpentin . . . . . „	12.—
Merima . . . . . „	12.—
Sunlight . . . . . zav.	2.—
Schicht, navadno . . . . . kg	12.—
„ terpentin . . . . . „	13.—
Zlatorog, navadno . . . . . „	11.50
„ terpentin . . . . . „	13.—

#### Pralni praški

„Ena“, milne luske . . . . . kg	35.—
„Henko“ soda . . . . . zav.	3.—
Lux . . . . . „	4.50

Perion . . . . . zav.	4.50
Persil . . . . . „	6.—
Radion . . . . . „	5.25
Snežinka . . . . . „	4.50
„Tri,, soda . . . . . „	3.—
Ženska hvala . . . . . „	2.50
Radost peric . . . . . „	2.50
Teksil . . . . . „	2.50

#### Druge potrebščine

Soda za pranje . . . . . kg	2.—
Lug . . . . . „	3.75
Boraks . . . . . zav.	2.50
„ carski . . . . . škatl.	5.75
Škrob rižev . . . . . „	5.—
„ „ . . . . . zav.	1.50
Plavilo v kockah . . . . . „	2.50
Plavilni papir . . . . . „	1.50
Pralni stroji, leseni, mali kom.	13.—
„ „ „ vel. „	14.—
Pralni stroji, pločev. mali „	15.—
„ „ „ vel. „	17.—
Vrvi za perilo . . . . . 15 m	Cene po kvaliteti
„ „ „ . . . . . 20 „	
„ „ „ . . . . . 25 „	
„ „ „ . . . . . 30 „	
„ „ „ . . . . . 35 „	
„ „ „ . . . . . 40 „	
Obešalniki za sušenje perila . . . . . kom.	20.—
Ščipalka za perilo . . . . . „	—25

### Toaletni predmeti

Milo, Bobi . . . . . malo kom.	2.50
„ „ . . . . . veliko „	4.50
„ Favorit . . . . . „	8.—
„ 7 cvetic . . . . . „	7.50
„ Glicerin . . . . . „	5, 9
„ kopalno . . . . . vel. „	12.—
„ Ideal . . . . . „	17.—
„ Karbol . . . . . „	4.—
„ mandeljnov . . . . . „	6.50
„ Marija . . . . . „	10.—
„ Olivia . . . . . mali „	4.50
„ „ . . . . . vel. „	7.—
„ domače . . . . . „	4.50
„ Osiris . . . . . „	6.—
„ otroško . . . . . „	8.—
„ za roke . . . . . „	4.50
„ Speick . . . . . „	8.—
„ za britje Ia . . . . . „	8.—
„ „ „ IIa . . . . . tuba	3.—
Cimean, „ „ „	6.50
Chlorodont, „ „ „	6.50
Doromat, „ „ „	8.50
Kalodont, „ „ „	6.50
Odol . . . . . mala „	22.—
„ . . . . . sred. „	35.—
„ . . . . . vel. „	65.—
Olje, orehovo, pristno . . . . . „	8.—
Olje za solnčenje in ma- sažo . . . . . „	6.—



