

# ZADRUGAR

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

V

L J U B L J A N I  
L E T O • X V I

4

V S E B I N A

O UKRAJINSKI ZADRUGI / ZADRUŽNISTVO V PREIZKUSNJI /  
VABILO NA XVIII. REDNO SKUPŠČINO / CISTA BILANCA /  
RAČUN IZGUBE IN DOBIČKA / KRETANJE ČLANOV IN DE-  
LEŽEV / NASE OGNJIŠČE: NASE LETOSNJE POLETNE OBLEKE  
/ PREHRANA: JEDILA IZ NASE GOSPODINJSKE SOLE / ZA  
MLADE ZADRUGARJE: MEDVEDJA KRALJICINA / ZADRUŽNI  
VESTNIK / KRIZANKA / HUMOR / TEGA NISTE VEDELI, DA ...

## **Čebelarji!**

---

Imam naprodaj 50 kom. kranjičev plemenjakov. Panji so vsi prave mere in obljudeni s sivo kranjsko čebelo ter zadostno zalogo medu.

Matice so iz leta 1938. in 1939. Cena din 100 do 120 za obljuden panj.  
Jere Janez, prog. del., Nomenj.

## **Prazne 1/2 litrske steklenice**

---

Člane obveščamo, da rabi zadruga vedno večjo količino 1/2 liter-skih steklenic, katere plačuje najugodnejše po dnevnih cenah. Preglejte svoja podstrešja in kleti, kjer imate gotovo shranjene take steklenice. Lahko jih vsak čas prodaste zadrugi, katera Vam jih plača po ugodni ceni.

## **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.

---

---

## **Upoštevajte!**

Članstvo naprošamo, da z naročilom krompirja kakor tudi ostalega blaga, dostavi zadrugi tudi potrebne vreče za odpremo, ker zaradi pomanjkanja istih, ne moremo dobavljati blaga v svojih vrečah.

Dimitro Mosz:

## O ukrajinski zadrugi

Velika in bogata Ukrajina in njen narod sta še vse premalo poznana. Narod ni bil že nekaj stoletij več politično in gospodarsko svoboden in se zato ni mogel svetu predstavljati s svojo kulturno in gospodarsko organizacijo. Pred svetovno vojno je bila Ukrajina razdeljena in je pripadala dvema državam: Vzhodna Ukrajina, t. j. nad reko Dnjeprom in z mestom Kijevom, je pripadala carski Rusiji, Zapadna Ukrajina z mestom Lvovom, Karpatska Ukrajina in Bukovina z mestom Črnovice pa je pripadala Avstroogrski državi.

V tem svojem kratkem članku bom opisal zadružno vprašanje samo v Zapadni Ukrajini, to je v delu, ki je pred svetovno vojno pripadal Avstriji, po vojni Poljski, a danes pripada Sovjetski Rusiji. O zadrugi v Zapadni Ukrajini pišem samo zato, ker v drugih delih Ukrajine ni bilo zadrug, a če so bile, so bile samo začasno. Niso bili temu krivi Ukrajinci, temveč politične in gospodarske razmere. V Vzhodni Ukrajini, ki ji navadno pravimo Ruska Ukrajina, nikoli ni bilo ukrajinskih zadrug. Car in carska vlada Ukrajincem ni dovoljevala ustanavljanja kakršnih koli društev ne glede na njihov značaj. Bala se je, da bi Ukrajinci z društvenim življenjem ne strnili vsega naroda v enoto, ki bi se mogel postaviti v borbo za svojo svobodo.

V današnji Sovjetski Ukrajini zadrug sploh ni. Tam so tako zvane državne kolektivne trgovine, ki niso organizirane na članstvu in niso zgrajene na zadružnem statutu. V drugih delih Ukrajine, kakor v Bukovini, tudi ni bilo nikoli ukrajinskih zadrug, ker Rumunija ne priznava manjšinskih pravic in ne daje dovoljenja za snovanje zadrug. V Karpatski Ukrajini so sicer bile ukrajinske zadruge, toda njihov položaj ni bil ugoden, ker je bil promet in trgovina popolnoma pod židovskim vplivom. Šele v avtonomni Karpatski Ukrajini so se razvile zadruge, toda ne za dolgo. Že po petmesečni avtonomiji so Karpatsko Ukrajino zasedli Madžari in mlado ukrajinsko zadrugo popolnoma uničili. Ukrajinska zadruga je tako obstojala in se razvijala samo v Zapadni Ukrajini, to je v Galiciji.

## POPRAVEK.

K obvestilu „Kolo žen zadrugark“ na str. 124 lista javljeno predavanje se radi odsotnosti predavatelja preloži od 8. na 15. maja 1940.



Prva ukrajinska zadruga je bila ustanovljena v mali vasi blizu mesta Strija leta 1912., naslednjega leta pa v samem mestu Striju. Ta zadruga je postala središče vseh novoustanovljenih zadrug v Ukrajini. Zadruge so se do svetovne vojne naglo in zelo dobro razvijale.

Po svetovni vojni so se tudi Ukrajinci borili za svojo neodvisnost. Tri leta je trajala borba s Poljaki, Rumuni in boljševiki. Oslabljena od svetovne vojne in brez tuje podpore je mlada ukrajinska država morala po treh letih svojega obstoja prenehati. In Ukrajina je bila sedaj razkosana na štiri dele: na Poljsko, na Češkoslovaško, na Rumunijo in Sovjetsko Rusijo.

Narod v Zapadni Ukrajini se je tedaj z vnemo lotil gospodarskih vprašanj in je začel ustanavljati zadruge. V teh zadrugah naj bi se združil ves ukrajinski narod v Zapadni Ukrajini, ki je štel 9 milijonov ljudi. Zadruga je imela namen, dati svojemú narodu novo vzgojo na socialni, politični, narodnostni in gospodarski podlagi. Ves promet in trgovina naj bi prešel v področje zadruge. Pri tem delu si je pridobil velikih zaslug Levickyj. Bil je to človek poln moči, ki se je udeleževal tudi v vseh panogah kulturnega in gospodarskega življenja v Zapadni Ukrajini. Narod ga je imenoval očeta ukrajinske zadruge in je zanj pomenil isto, kar pomeni za Anglijo Robert Owen.

Leta 1925. se je zgradila v Lvovu centrala ukrajinskih zadrug, imenovana „Centrosojuš“. Zadrúžno življenje se je hitro razvijalo. L. 1924.—1925. je imela centrala že 800 podružnic in 150 tisoč članov. Centrala je razpečavala samo svoje lastne proizvode in je imela v načrtu gradnjo novih lastnih tovaren pri svojih podružnicah. Toda prav v tistem času je v Poljski nastala devalvacija denarja. Posledica devalvacije je bil kratek zastoj v razvoju teh načrtov; toda samo za šest mesecev. Po devalvaciji se je zadruga razvijala zelo uspešno naprej. Število podružnic in članov raste. Od leta 1925.—1950. je zadruga štela 2000 podružnic in 800.000 članov. Naslednja tri leta je bilo stanje zadrug nekako enako kakor leta 1950. Najuspešnejšo dobo v ukrajinskem zadrúžništvu pa je beležiti v letih od 1954.—1958. Zadruga je imela tedaj že 3500 podružnic in en milijon članov z letnim prometom okrog dve milijardi dinarjev. V tem času ni bilo v Zapadni Ukrajini niti ene vasi ali kraja, kjer bi ne bilo ukrajinske zadrúžne prodajalne. Vsaka podružnica je imela lastno poslopje, zaposlovala je mnogo ukrajinske inteligence in delavstva. V teh letih je centrala zgradila veliko število tovaren: tovarno za izdelovanje cigaretnih stročnic in pa papirčkov (ta tovarna se je imenovala „Kalina“), tovarno mila, imenovano „Centrosojuš“, tovarno železa, nazvano „Stal“ (jeklo), tovarno kavine primesi, tovarno mazila za čevlje, tovarno za zobno pasto, tovarno za predelavanje kož, tekstilno

tovarno itd. Ukrajinci so izdali geslo: „Svoji k svojim po svoje!“ V ukrajinskih zadrugah se je razpečavalo samo blago iz ukrajinskih tovarov. Židovsko blago se je bojkotiralo. Ljudje so kupovali samo svoje blago in samo v svojih prodajalnah. Celokupni promet in trgovina v Zapadni Ukrajini je bilo večinoma v združnih rokah. Ukrajinski poljedelci so svoje pridelke prodajali samo svojim podružnicam, podružnice pa so jih oddajale centrali v Lvov, ki jih je sama izvažala v inozemstvo.

Mnogo židovskih podjetij je propadlo. Židje so začeli iskati izhoda. Poslali so delegacijo v Varšavo k poljski vladi in jo prosili, naj bi zavrla razvoj ukrajinskega združništva. Posledice tega posredovanja je ukrajinsko združništvo kmalu občutilo. Združništvu so bili naloženi visoki davki. Za malenkostne prestopke so se zapirale podružnice. V tem času je vlada razdelila ukrajinsko združništvo na dva dela: zadruge v Voliniji, Holmščini in Polesju so bile popolnoma odvisne od glavne poljske centrale v Varšavi; zadruge v Galiciji pa so še naprej pripadale centrali v Lvovu. Prav takrat pa so Judje dobili od ameriških soplemenjakov veliko denarno posojilo, da bi mogli tekmovati z ukrajinskim združništvom. Toda vsi poskusi so bili brezuspešni, ker je bila ukrajinska zadruga zgrajena na močni moralni, narodnostni in denarni podlagi. Vzlic vsemu pritisku se je ukrajinsko združništvo zelo ugodno razvijalo. Konec leta 1938. je glavna centrala imela 4000 podružnic in en milijon dve sto tisoč članov. Centrala je začela ustanavljati ukrajinske trgovske šole, po manjših mestih in vaseh pa tečaje za trgovsko izobrazbo. Centrala je podpirala tudi denarno vsa ukrajinska prosvetna društva.

V zapadni Ukrajini je obstojala tudi zadruga, ki se je bavila z mlečnimi izdelki in perutnino, tako zvana „Maslosojuš“, ki se je razvijala sporedno z ostalimi zadrugami. „Maslosojuš“ je imela v vsaki vasi in mestu svojo podružnico, članov pa je bilo 1.500.000. Letni denarni promet 1938. l. je dosegel 4 milijarde dinarjev. To je bila po številu članov najmočnejša zadruga v vsej Poljski. „Maslosojuš“ je imela najbolj vzorno in higiensko opremljene podružnice in najlepše in najboljše mlečne izdelke. Poljski zdravniki so rekli: „Če hočeš dolgo živeti in biti zdrav, moraš uživati maslo in mleko iz ukrajinskih zadrug!“ „Maslosojuš“ je izvažal svoje izdelke tudi v inozemstvo, v Anglijo, Francijo, Nemčijo, a perutnino v Grčijo. Zadruga je zaposljevala mnogo ukrajinskih inženirjev in drugih delavcev. Tudi ta zadruga je imela tekmece s strani židov. Pa tudi njo ni bilo mogoče uničiti.

Ukrajinska zadruga je bila moralna opora ukrajinskemu narodu. Naučila in uvedla ga je v trgovsko vedo in življenje in mnogo prispevala k organizaciji ukrajinskega naroda.

Janko Furlan:

## Zadružništvo v preizkušnji

Dokler je bilo zadrugarstvo manj vidno in pomembno, ker je predstavljalo le skromne organizacije s tesnim gospodarskim ciljem, ni pomenilo za one, ki nosijo vzrok njegovega rojstva, nobene motnje in opasnosti v njihovem gospodarskem razmahu. Narobe — še dobrodošle ustanove so jim bile — in so jim še vedno —, ker so jim služile kot uvaževanja vreden člen bilo v produktivnem ali konsumnem pogledu. Zadružno organizirani kmetijski in drugi proizvozniki jim morejo nuditi marsikatero ugodnost v nakupnih zadevah — večje količine, boljše blago itd. —, oziroma pri prodaji blaga.

Do neke mere je torej zadružništvo obstoječemu individualističnemu gospodarskemu redu dobrodošlo. Ta meja pa se neha tam, kjer so njegovi predstavniki tako zelo ranljivi in skrajno občutljivi — v proizvodnji. Tukaj je poreklo večjih in manjših kraljev, ki imajo razpletene svoje mreže na vse mogoče strani gospodarskega udejstvovanja, s čimer je posredno povedano, da so kralji tudi v ostalem življenju. Kakor hitro začutijo — in tenkočutni so zelo — da je v tem oziroma tudi drugem pojavu nekaj, kar bi jim moglo naprtiti kakršne koli preglavice, takoj pričnejo spletati primerne žične ovire.

To jim ni posebno težak posel, ker razpolagajo z učinkovitimi, vsakokratnim prilikam primernimi sredstvi, predvsem v gospodarstvu in — tudi v političnem življenju. V gospodarskem pogledu so tako temeljito organizirani, da bi nam morali služiti za zgled. En migljaj — in vsi se enotno zganejo v zaščito svojih interesov. To se ne vrši javno, s krikom in vikom, ampak bolj podtalno, a vselej o pravem času, na pravem mestu in z izdatnimi sredstvi.

Vse kaže, da se je prav pri nas že pričela taka podtalna borba proti zadružništvu. Podtalna je, pritajena in s skrivenčenimi argumenti, da zakrije svoj pravi namen!

A nedvomno je to šele predigra, ker se bo stvar stopnjevala do ostrine sporedno z našo obrambo, z našimi vsetransko utemeljenimi zahtevami, z našo zadružno intenzivnostjo in odločnostjo, ko bo treba meriti in tehtati vse one moralne vrline, ki bodo končno najjačje in tudi odločilno orožje.

Za sedaj je prizadeto predvsem naše poslovno zadružno življenje, kjer moremo tako določno razbrati, kaj pomeni odvisnost od kapitalističnega gospodarstva. To se občuti v sedanjem nenormalnem stanju, ko morajo po principih gospodarske povezanosti in za ceno miru prispevati svoj delež tudi nevtralne države. V bistvu obstoječega kapitalističnega gospodarskega reda pa je, da morajo v vsakem primeru plačevati razmeroma najtežji davek predvsem manjše dr-



žave in v njih socialno najšibkejše plasti, ker hoče kapitalizem za vsako ceno prosperirati.

K tem šibkim ljudskim plastem spadamo tudi mi združno organizirani državni nameščenci, ki smo kot potrošniki odvisni pretežno od naših poslovnih „prijateljev“. Ti niso trenutno v zadregi za trg, ker jim gre zaradi velikega povpraševanja po blagu žito v klasje. Domač in tuj trg se iz gospodarske nuje pulita za vsakovrstne proizvode.

Naše nabavljalne zadruge so bile odličen odjemalec, ki so ga kapitalisti cenili. Iz pravkar navedenih razlogov pa ni nikako čudo, če nas sedaj skušajo pustiti na cedilu in nas nagraditi z raznimi ovirami v poslovanju, kakor n. pr. s preklici sklenjenih kupčij zaradi nadaljnega navijanja cen, s pomočjo slabšega blaga itd.

Namen je jasen. Vcepiti hočejo združnikom - potrošnikom mnenje o nesmiselnosti združnega gospodarstva, zatreti vero vanje, kratko: demoralizirati zadrugarje.

Vzrok tiči v njihovi bojzani pred naglo razpredajočimi se koreninami združništva v širino in globino.

Z vsemi mogočimi sredstvi in metodami bodo skušali zdrobiti vero v samopomoč in izločiti iz naših vrst nevernike, omahljivce, ki so jim končno najjačja opora.

Že danes se oglašajo ti omahljivci-naivneži, ki majajo z glavo, češ: Kaj mi pomaga moja zadruga, ko pa dobim izven nje blago pod boljšimi pogoji!? Če pa bi jim nastavili vprašanje, kaj da si mislijo o teh ugodnostih, če bi zadrug ne bilo, zmajajo z rameni.

Prizadevanja naših sovražnikov v prijateljski halji, da nam onemogočajo sicer počasno pomikanje v čim večjo gospodarsko osamosvojitve, nam posredno pomaga rešiti opredelitev pojma združništvo, ki ga eni uvrščajo med ustanovo, drugi mu pripisujejo naloge novega gospodarskega sistema. Prikrita kapitalistična borba proti nam pa kaže, da vodijo oni o združništvu vedno bolj strogo evidenco in jim to povzroča preglavice, a to ne mogoče takšno kot je danes, ampak takšno kot s pravo združno zavestjo lahko postane.

Jasno je, da bistvo združništva ni v skladu z onim kapitalizma. Mogoče ni to iz njegove ideološke osnove tako vidno in to predvsem, ker nima revolucijskih oznak in se manifestira vsestransko skromno, kot so bili in so še vedno skromni njegovi pripadniki. Ono predstavlja obrambo in postopno opremljanje za večje akcije.

S tem pa ni rečeno, da bi združništvo ne moglo v gotovem trenutku, oziroma v ostrejših in bolj napetih socialnih prilikah — kot so danes — zavzeti ostrejša stališča.

Nujno je potrebno, da se za tak primer — ki je neizbežen — pripravljamo in seznanjamo člane o pojavih, ki jih že opazujemo, ter o onih, ki bodo nedvomno sledili, in to prav iz razloga, ker vsebuje združništvo vse potrebne prvine za zgraditev novega gospodarskega reda.

## Vabilo na XVIII. redno skupščino

Nabavljalne zadruga uslužbencev državnih železnic r. z. z o. j. v Ljubljani.

Skupščino sklicuje upravni odbor zadruga na osnovi čl. 43, 44 in 45 pravil, a po sklepu seje upravnega odbora z dne 20. aprila 1940.

Skupščina se sklicuje na nedeljo, dne 26. maja 1940 ob 8. uri v prostorih kina „Sloge“, palača Ljubljanski dvor, Kolodvorska ulica, in jo sestavljajo delegati, izvoljeni dne 21. avgusta 1938 (čl. 42 pravil in § 28 t. 3 zakona).

### Dnevni red:

1. Konstituiranje skupščine.
2. Branje pismenega poročila upravnega odbora o poslovanju zadruga in letnih sklepnih računov za minulo leto 1939. ter predloga, kako naj se razdeli poslovni prebitek.
3. Branje pisma Zveze in poročilo o reviziji zadruga za poslovanje od 1. januarja 1936 do 31. decembra 1938. leta.  
Poročilo upravnega odbora k zahtevam Zveze.
4. Branje pismenega poročila nadzornega odbora o poslovanju zadruga in o letnih sklepnih računih za minulo leto 1939., o predlogu za razdelitev poslovnega prebitka in o ukrepih po zahtevah revizije, ki jo je opravila Zveza, ter predloga o podelitvi razrešnice upravnemu in nadzornemu odboru.
5. Razprava in sklepanje:
  - a) o odobritvi poročila upravnega odbora,
  - b) o odobritvi poročila nadzornega odbora,
  - c) o odobritvi letnih sklepnih računov,
  - č) o odobritvi predloga za razdelitev poslovnega prebitka in
  - d) o razrešnici članom upravnega in nadzornega odbora.
6. Pooblastilo upravnemu odboru in določitev najvišje vsote:
  - a) do katere sme upravni odbor zadrugo zadolžiti s posojili in nakupom robe in
  - b) do katere se sme dajati združnikom roba na up (čl. 47 t. 7 pravil oz. § 29. t. 4 zakona).
7. Razprava o pritožbah članov zoper izključitev iz zadruga (§ 47 t. 1 zakona).
8. Razprava in sklepanje o predlogih za spremembo pravilnika o volitvah delegatov in njih namestnikov za skupščine zadruga po predlogih upravnega odbora in delegatov, oziroma članov.

9. Razprava in sklepanje o predlogih za spremembo pravil zadruga po predlogih upravnega odbora in delegatov oziroma članov, in sicer čl. 19, 20, 21, 53, 48 in 55.

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

11. Sklepanje o predlogih upravnega odbora.

12. Sklepanje o predlogih in pritožbah zadružnikov (§ 50, t. 5 zakona in čl. 47 t. A 8 pravil).

13. Slučajnosti.

Če skupščina ob odrejeni uri ne bi bila sklepčna, se bo vršila na istem kraju in z istim dnevnim redom, kot bi se morala opraviti prva skupščina, pol ure kasneje nova skupščina, ki bo polnoveljavno sklepala ob vsakem številu prisotnih delegatov (čl. 51 t. 2 pravil), izvzemši o točkah za spremembo pravil (čl. 51 t. 3 pravil in § 53, t. 3 zakona) .

Letni sklepni računi so članom na vpogled v prostorih zadruga na Masarykovi cesti 17/II, soba št. 17 vsak delovni dan med 16. in 18. uro od vstevši 18. maja t. l. naprej (§ 58 t. 3 zakona).

Popolno besedilo sprememb pravil, ki se predlagajo, bo 5 dni pred skupščino razpoloženo na vpogled zadružnikom v vseh poslovalnicah zadruga (čl. 45 t. 2 pravil).

Vsak delegat mora na skupščini izvrševati svoje pravice osebno. Če bi bil delegat zadržan udeležiti se skupščine, poveri z zastopanjem namestnika iz svojega volišča. Namestniku mora izročiti lastnoročno podpisano pismeno pooblastilo, s katerim pooblašča namestnika, da ga zastopa na skupščini (čl. 25 pravilnika o volitvah delegatov), in pooblastilo, katero mu je dostavila zadruga (čl. 56 t. 3 pravil).

Vsak delegat mora prinesiti na skupščino pismeno pooblastilo, ki mu ga dostavi zadruga (čl. 56 t. 2 pravil).

Dnevnice se izplačajo delegatom po zaključku skupščine.

O p o m b a : Skupščini smejo prisostvovati, če se izkažejo s člansko izkaznico, tudi drugi člani zadruga, ki niso delegati. Ti zadružniki pa na skupščini nimajo pravice razpravljati in odločati (čl. 48 t. 1 pravil).

V soboto, dne 25. maja 1940 se začne ob 15. uri v glasbeni dvorani železničarskega glasbenega društva „Sloge“ v Ljubljani, Pradžakova ul. 9, konferenca delegatov, na kateri se bodo predhodno obravnavale važnejše točke dnevnega reda, da se pospeši uspešno delo na skupščini sami.

Vabimo vse delegate, da polnoštevilno pridejo na konferenco.

V Ljubljani dne 1. maja 1940.

U p r a v n i o d b o r :

Luschützky s. r.,  
tajnik.

Klebel s. r.,  
predsednik.

## Aktiva.

## I. Čista bilanca na

	din	p	din	p
1. Gotovina . . . . .			167.637	93
2. Zaloga:				
a) manufaktura, obl. predm., porcelan . . . . .	3,956.552	89		
b) špecerija in drugo . . . . .	3,925.663	73		
c) kurivo . . . . .	74.715	60	7,956.932	22
3. Vloge:				
a) čekovni zavod, Ljubljana - Maribor . . . . .	54.935	37		
b) denarni zavodi, Ljubljana - Maribor . . . . .	185.087	—	240.022	37
4. Dolžniki:				
a) razni . . . . .	163.515	80		
b) člani . . . . .	4,216.468	87	4,379.984	67
5. Ljubljanska kreditna banka, Ljubljana: prioritetne delnice . . . . .			300.000	—
6. Udeležbe in kavcije:				
a) pri Savezu Nabavljalnih zadrug, Beograd . . . . .	80.000	—		
b) pri stavbni zadrugi „Bajtar“, Ljubljana . . . . .	1.800	—		
c) kavcije . . . . .	8.312	40	90.112	40
7. Premičnine po odpisu . . . . .			1,711.564	05
8. Nepremičnine po odpisu in parcele . . . . .			6,064.119	60
9. Račun gradbe hiš:				
a) hiša poslovalnice v Mariboru . . . . .	880.925	28		
b) material in drugo . . . . .	14.945	82	895.871	10
10. Razni računi in prehodne postavke . . . . .			110.079	25
			21,916.323	59
V Ljubljani dne 31. decembra 1939.				



	din	p	din	p	din	p
<b>1. Režija:</b>						
a) Osební izdatki:						
plače in odškodnine osebjú . . . . .	2.766.899	—				
boln. in pok. zavarovanje . . . . .	291.742	—				
bednostni fond . . . . .	40.468	75				
nagrada upr. in nadz. odboru	179.400	—				
odškodnine raznim . . . . .	50.869	15	3.329.378	90		
b) Najemnine . . . . .	66.445	50				
kurjava in razsvetljava . . . . .	85.136	40	151.581	90		
c) Pisarniški stroški						
poštšina, telefon, brzójav . . . . .	47.518	25				
tiskovine, posl. knjige, pisar-						
niške potrebščine . . . . .	37.511	15	85.029	40		
d) stroški Čekovnega urada . . . . .			11.871	67		
<b>2. Razni stroški:</b>						
a) potnine . . . . .	33.059	75				
administrativni upravni stroški	27.860	65	60.920	40		
b) Obresti:						
Savez Nab. zadrug, Beograd . . . . .	427.705	01				
ostalim . . . . .	1.976	—	429.681	01		
c) Davki in takse . . . . .			533.051	90		
d) Odpisi:						
inventarja . . . . .	154.311	25				
nepremičnin . . . . .	139.418	49				
neizterljivih dolgov . . . . .	5.666	97	299.396	71		
e) Zavarovalnine . . . . .			45.618	—		
f) Zadržna propaganda:						
glasilo „Zadrugar“, zadržni ko-						
ledar, cenik, tisk in honorarji	167.691	75				
objave, listi in revije . . . . .	12.830	50				
sprejemi gostov, proslava za-						
družnega dneva . . . . .	7.934	54	188.456	79		
g) Izdatki za občeni zbor . . . . .			20.117	50		
h) Podpore . . . . .			33.857	05		
i) Vzdrževanje hiš in lokalov . . . . .	47.194	79				
„ inventarja, služ-						
bene obleke . . . . .	37.506	65				
j) popravila lokalov . . . . .	23.130	60	107.832	04		
<b>3. Poslovni prihranek . . . . .</b>			38.433	98		
			5.335.227	25		
V Ljubljani dne 31. dec. 1959.						

na dan 31. decembra 1939.

Dobiček.

	din	p	din	p
1. Kosmati prebitek:				
manufakture . . . . .	1,292.827	39		
specerije . . . . .	3,090.691	17		
kuriva . . . . .	193.590	27	4,577.108	83
2. Dobiček mlekarne . . . . .			1.205	55
3. Dobiček menze . . . . .			5.990	—
4. Blagajniški skonto . . . . .	605.960	98		
5. Obresti . . . . .	136.281	34		
6. Vplačila na račun odpis. dolgov . . . . .	8.680	55	750.922	87
			5,335.227	25

### III. Kretanje članov in deležev

Početkom leta 1939. je bilo članov . . .	7955	z deleži	7955
Tekom leta 1939. je pristopilo članov . . .	308	.. ..	308
„ „ 1939. „ odpovedalo članov . . .	155	.. ..	155
„ „ 1939. „ prenehalo članstvo			
zaradi smrti in premestitve . . . . .	118	.. ..	118
Stanje članov 31. decembra 1939 . . . . .	7990	z deleži	7990

#### Za knjigovodstvo:

Markov Vladimir s. r.

**Tajnik upravnega odbora:**

Luschützky Josip s. r.

**Predsednik upravnega odbora:**

Klebel Emil s. r.

**Podpredsednik upravnega odbora:**

Juh Leopold s. r.

#### Člani upravnega odbora:

Lavrič Josip s. r., Muraus Alojz s. r., Ogrin Rafael s. r., Korošec Blaž s. r., Verhovšek Vojteh s. r., Artič Franjo s. r., Maganja Josip s. r., Brecelj Franjo s. r.

Na osnovi čl. 37 zadruginih pravil smo pregledali čisto bilanco, račun izgube in dobička ter izkaz kretanja članov in deležev, primerjali z glavnimi in pomožnimi knjigami in ugotovili, da so pravilni.

**Tajnik nadzornega odbora:**

Feldin Hinko s. r.

**Predsednik nadzornega odbora:**

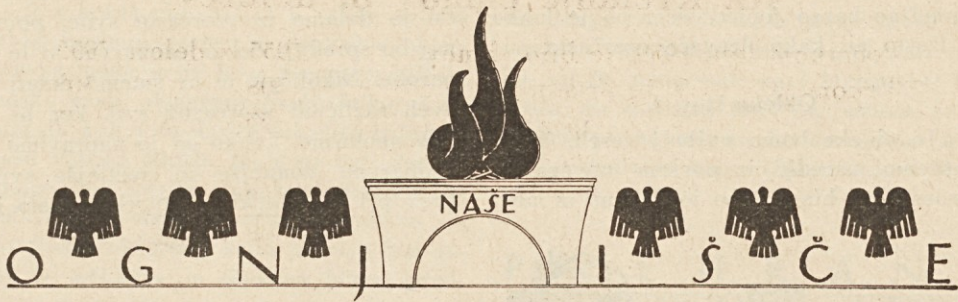
Furlan Josip s. r.

#### Člani nadzornega odbora:

Ing. Finc Franjo s. r., Frole Ivan s. r., Czurda Hugo s. r., Tekauc Karol s. r., Hübl Emil s. r., Korbun Franc s. r.







### NAŠE LETOŠNJE POLETNE OBLEKE.

Letošnja moda je zelo širokogrudna. Prilagodila se je vojnemu ozračju in razmeram in pričakuje od nas precej iznajdljivosti in okusa. Vse stare obleke bomo lahko ponosile, če si jih bomo znale tako popraviti in spremeniti, da bodo dobile

videz nove obleke. Nekaterim dodamo novi sprednji del, včasih samo do pasu, včasih do robu. Drug ovratnik, drugi gumbi, pas, pentlja, vse to lahko obleko tako spremeni, da imamo veselje z njo. Na enobarvno obleko oblečemo lahko jopico iz vzorčastega blaga in narobe, k jopici od



kostima imamo lahko drugo krilo, ki ima temeljno barvo jopice, sicer pa je lahko križasto ali kako drugače vzorčasto.

### Obleka šte. 1.

Te obleke bomo najbolj veseli, če jo moremo narediti iz povsem novega in prozornega blaga. Ako jo delamo iz moč-

siti. Za ta ali drugi del pa še dokupimo. Če jo delamo iz vzorčaste svile, potem naj bo sprednji del iz enobarvne svile in narobe. Nikoli pa je ne smemo delati iz dveh različnih vzorčastih svil, ker bi to bilo neokusno. Lahko pa jo napravimo iz enobarvne temnejše in svetlejše svile. Prav pri tej obleki je potrebno malo iz-



nejše tkanine, potem jo napravimo zadaj gladko, le po sredi naj ima šiv, ki se od pasu naprej širi. Izrez ob vratu lahko spremenimo, prav tako tudi rokave, ako nam ne ugajajo.

### Obleka šte. 2.

Pri tej obleki lahko porabimo za sprednji ali ostali del obleke, obleko od lanskega leta, če je ne maramo več no-

najdljivosti. S tako sestavo obleke nam je predvsem omogočeno prenařajati za deklice iz starega novo.

Krila, bluze in jopice se bodo letos spomladi in naprej v poletje in jesen mnogo nosile. Moderna so široka krila, nagubana ali zvončasto ukrojena. Strogo športno ukrojena krila se nosijo samo k takim kostimom. Nič ni prijetnejšega, kakor imeti na sebi široko zvončasto krilo.

ki je v bokih obtisnjeno. K takim krilom lahko nosimo športne in drugačne bluže. Ženska moda se je letos precej približala moški modi: drugačne hlače kakor suknjič. In kakor so moški suknjiči zadaj od pasu naprej odprti, tako so tudi ženske jopice. Tak kroj je zelo hvaležen, ker izpolnjuje pomanjkljivosti. Nagubana in zvončasto ukrojena krila morajo biti samo iz mehkega in tenkega blaga, predvsem zvončasta.

Letos nam je moda skrajšala krila še za kakšen centimeter. Kratka krila so lepa, a če so prekratka, so prav tako grda kakor predolga. Za vsako stvar obstoja neka mera, in za to mero mora vsaka sama vedeti. Izvemo pa jo po občutku, po okusu in po tem, kaj je primerno za našo starost, za našo postavo, naravo in celo značaj.

Prekratka krila so smešna in zelo neokusna. Celo izredno lepo razvite noge izgubijo na svoji lepoti, ako jim sega krilo samo do kolen. Pri hoji ni nobena noga v kolenu in pod kolenom tako lepa, da bi mogla s kratkim krilom kaj pridobiti. Krilo mora segati ravno do tam, kjer se nam zdi, da se je začela meča ožiti. Pri starejših osebah je pa kratko krilo še manj priporočljivo, ker noge niso več tako polne in koža ne napeta.

Mi vsi, posebno pa moški, tako radi pogledamo vsakega človeka, posebno pa ženske, najprvo pod noge. Prav gotovo nas pri tem ne zanimajo čevlji. O veliki noči je stala na vogalu neke ulice skupina mladih dečkov. Mimo sta prišli dve čedni mladi dekleti, oblečeni v svetloplave kostime in enake klobučke. Vsa skupina se je ozrla za njima. Eden je rekel: „Če bi samo vedela, kako je grda v tistih velikanskih petah“. Drugi: „Saj komaj hodi.“ Tretji: „V kolenih ima grde noge.“ Četrti: „Krilo ima predolgo!“

Ti dekleti sta hodili po ulicah prav gotovo v zavesti, da jima ni oporekati. In vendar sta bili obe pod noge tako slabo napravljeni. Če bi bili imeli primerno visoke pete in pa vsaj malo daljša krila, vsaj do pod kolen, pa bi bili naredili či-

sto drugi vtis. Ob takih primerih se res moramo vprašati, ali smo me tu radi mode, ali je moda radi nas? Mnogokrat izgleda, da si nismo prav na jasnem, prav gotovo pa ne takrat, kadar nosimo moderne stvari, ki nam ne pristojajo. M.



## JEDILA IZ NAŠE GOSPODINJSKE SOLE.

(Zapisi za 10 oseb.)

### Špinačna juha.

40 do 50 dkg špinače, slan krop, 8 dkg masti ali 10 dkg sur. masla, 8 dkg moke, česen, špinačna voda za zaliti, sol, poper.

Špinačo otrebimo, operemo in skuhamo v slanem kropu ter nato pretlačimo skozi sito ali na drobno sesekljam. Iz masti ali masla in moke pripravimo svetlo rumeno prežganje, v katerem prepražimo hitro drobno sesekljan česen, nakar zalijemo s špinačno vodo ali juho, pridenemo sesekljan zelen petršilj, po okusu solimo in popramo ter prevremo. Nazadnje pridenemo juhi še pretlačeno špinačo in še enkrat prevremo. Poleg juhe serviramo na majhne kocke ali rezance zrezani žemlji, ki smo ju na maslu ali masti prepražili. Juho izboljšamo, če ji primešamo z mlekom raztepen rumenjaki (pa ne na štedilniku!). Da ima juha lepšo zeleno barvo, ji pridenemo tik pred serviranjem pest surovo sesekljane špinače.

### Faširani zrezki.

½ kg govedine, ¼ kg teletine, ¼ kg svinjine, 5 žemlje, 3 dcl mleka, 2 jajci, 4 dkg masti, čebula, sol, poper, zelen petršilj, 8 dkg moke; 10 dkg masti.

Hitro oprano meso drobno zmeljemo z mesnim strojem in zmešamo z (v mleku namočenimi) prečlačenimi žemljami, jajci, sesekljanim petršiljem, na masti prepraženo sesekljano čebulo in moko. Zmes po okusu solimo in popramo, nakar oblikujemo lepe zrezke, ki jih počasi spečemo na razbeljeni masti. Ko so vsi zrezki pečeni, zalijemo mast z juho ali vodo in prevremo. Zrezke naložimo na ploščo, polijemo s sokom ter serviramo. Soku pridenemo lahko tudi 2 dkg surovega masla.

Opomba: Faširane zrezke pripravimo lahko tudi samo iz govedine ali druge vrste mesa. Vzamemo ga lahko tudi  $\frac{1}{4}$  do  $\frac{1}{2}$  kg manj in dodamo namesto tega, več namočenega kruha. Dobri so zrezki tudi, ako jih pridenemo nekoliko majerona.

### Dušen riž.

10 dkg masti, čebula, 40 dkg riža, sol, juha ali voda za zaliti. Na masti zarumenimo sesekljano čebulo, pridenemo prebran in zbrisan ali zadnji trenutek opran riž, ki ga mešamo tako dolgo, da postane prozoren. Potem ga zalijemo z dvakratno množino vrele juhe ali vode, solimo, še enkrat premešamo, nato pokrijemo in parimo točno 20 minut na zaprti plošči štedilnika, ne da bi kaj mešali. Riž izboljšamo, ako mu pred serviranjem z vilicami narahlo primešamo košček surovega masla in če ga pred serviranjem potresemo z nastrganim parmezanom.

### Karfijola v solati.

2 lepi karfijoli, slan krop,  $1\frac{1}{2}$  del olja,  $1\frac{1}{2}$  del kisa, sol, poper.

Karfijoli otrebimo tako, da izrežemo cvet v celem in ga vložimo za nekaj časa v vodo, da je steblo zaobrnjeno navzgor. To pa zato, da pride eventuelno kakšna živalca, če bi bila v sredini cveta, na površino. Potem karfijolo skuhamo v slanem kropu in ko je mehka, jo odcedimo, položimo v solatno skledo s cvetom navzgor in

polijemo z marinado. Če je treba, marinado še enkrat odcedimo in ponovno polijemo karfijolo, da se enakomerno prepoji.

Marinada: Olje, kis, poper in malo soli prav dobro zmešamo.

### Buhtički.

$\frac{1}{2}$  kg moke,  $\frac{1}{4}$  l mleka, 8 dkg sladkorja, 2 rumenjaka, 1 jajce, limonina lupinica, sol, 10 dkg surovega masla ali 1 del olja, 2 dkg kvasu; 20 dkg marmelade, mast za pekač, sladkor za potresanje.

Najprej pristavimo kvas. Zdrobimo ga v lončku, primešamo žličico sladkorja, 2 žlici moke in toliko mlačnega mleka, da dobimo kašnato gosto zmes, ki jo pustimo na robu štedilnika shajati. Moko presejemo v skledo in postavimo na toplo. V lončku pa stepemo ostalo mleko, sladkor, rumenjaka, jajce, sol, nastrgano limonino lupinico in surovo maslo na robu štedilnika, samo toliko, da se raztopi surovo maslo. Potem vlijemo zmes v moko, malo premešamo, pridenemo shajan kvas ter stepamo testo s kuhalnico, da postane gladko, napravi mehurčke in se loči od sklede. Testo pokrijemo s prtičem in pustimo shajati na primerno toplem kraju. Ko je testo narastlo za dvakratno množino, ga stresemo na pomokano desko, razvaljamo za prst debelo in zrežemo na 10 cm široke kvadrate. Na vsakega denemo nekaj marmelade, zložimo kakor navaden zavitek, namažemo ob straneh z raztopljenim maslom ali mastjo, da se ne sprimejo, in denemo tesno na namazan pekač (z robom). Buhtičke pokrijemo in postavimo znova shajati. Ko dovolj narastejo, jih spečemo v srednje vroči pečici. Pečene stresemo na desko, vzamemo narazen, položimo na ploščo tako, da je spodnja stran zgoraj, potresemo s sladkorjem in serviramo.

### Potvorjeni mavrahi na juhi.

$\frac{1}{2}$  kg pljuč, slan krop; 5 dkg masti, čebula, zelen petršilj, 1 žemlja,

1 dcl mleka, sol, poper, majeron, 2 rumenjaka, 2 beljaka, 5 dkg moke, 5 dkg makaronov; mast za cvrenje, 5 l goveje juhe ali prežganka iz 10 dkg masti ali masla in 8 dkg moke.

Pljuča operemo, skuhamo v slanem kropju in zmeljemo z mesnim strojem. Na masti prepražimo seseklano čebulo in potem primešamo zmleta pljuča, majeron, sesekljan zelen petršilj, namočeno in pretlačeno žemljo, rumenjaka in po okusu solimo in popramo. Slednjič primešamo še trd sneg iz beljakov in oblikujemo na pomokani deski mavrahe tako, da pritisnemo okoli koščka kuhanega makarona toliko zmesi, da dobimo pravilno obliko. Dobljene „mavrahe“ ocvremo v razbeljeni masti, nato dobro odcedimo in serviramo kot vložek k juhi.

### Zelenjavni sandwichi (sendviči).

1 ržena štruca kruha, 15 dkg surmasla, drobnjak, 6 dkg mlade špinacije, 2 do 3 paradizniki, šopek mladega korenjčka, hren, 1 glavica zelene solate (ali radiča), 2 šopka rdeče redkvice, 1 dcl kisle smetane, sok 1 limone, 2 dcl olja, sol, 1 dkg kaper.

Lepo tenko narezane rezine kruha namažemo s penasto umešanim surovim maslom, obložimo okusno z različno posebej pripravljeno zelenjavo in garniramo z na rezance zrezano solato in lično zrezano rdečo redkvico. Špináč otrebimo, operemo in na drobno sesekljam ter zmesamo z marinado in po okusu primešamo še drobno narezan drobnjak. Paradiznike operemo, zrežemo na male kocke in zmešamo z marinado in zrezanim drobnjakom. Korenjček ostržemo, operemo dobro in nastrgamo na strgalniku. Potem ga zmešamo z marinado in z malo nastrganim hrenom. Solato otrebimo slabih listov, nakar jo zrežemo na ne preširoke rezance, ki jih zmešamo z marinado. Posamezne rezance solate pa uporabimo za garniranje. Redkvico lahko tudi

nastrgamo drobno ali pa jo zrežemo lično na liste ali kot cvetke in uporabljamo brez marinade samo soljeno za garniranje.

Marinada: Limonin sok, olje, in če hočemo še kislo smetano dobro zmešamo ter po okusu solimo. Temu lahko primešamo še sesekljan zelen petršilj ali pa drobno zrezan drobnjak ali tudi pehtran.

Opomba: Obložene kruhke pripravimo lahko tudi tako, da primešamo surovemu maslu drobno zrezan drobnjak in s tem namažemo kruhke ter obložimo samo z na liste zrezano rdečo redkvico in okrasimo s progami solatnih rezancev. Lahko vzamemo tudi nastrgano zeleno, ki jo zmešamo z marinado.

### Nadevan telečji vrat.

1½ kg telečjega vratu, sol, 10 dkg masti; 5 jajca, 10 dkg posebne salame, 5 dkg masti.

Telečji vrat hitro operemo in zrežemo ter potolčemo tako, da dobimo en sam velik zrezek, ki ga nadevamo z nadevom, tesno zvijemo, povežemo, solimo in najprej opočemo v razbeljeni masti na štedilniku od vseh strani in potem pečemo še v pečici približno 1 uro ter medtem večkrat polijemo s sokom. Pečeni pečenki odstranimo vrvice, zrežemo na lepe rezine, in naložimo na ploščo; sok pa zalijemo z juho ali vodo, prevremo in serviramo posebej k pečenki.

Nadev: Stepena jajca zmešamo s seseklano salamo in potem pražimo na masti toliko časa, da zmes zakrke; po potrebi še solimo.

### Pečen krompir.

1½ kg krompirja, 10 dkg masti ali 1 dcl olja, sol.

V pekaču razbelimo mast ali segrejemo olje, pridenemo tenko olupljen krompirček — če je debel, ga zrežemo po dolžini na krhlje, ki ga preje nasolimo in čez nekaj časa zbrišemo, in nato spečemo v pečici ter medtem večkrat premešamo.

## Kruhov hren.

5 žemelj, 5 dkg masla ali masti, 1 liter goveje juhe, kis, 6 dkg hrena, sol.

Na maslu prepražimo na kocke zrezane žemlje, ki jih potem zalijemo z vodo ali juho in mešamo toliko časa, da razpadejo, nakar pridenemo po okusu še nastrganega hrena, soli ali kisa, in če treba še zalijemo.

## Španski riž.

30 dkg riža, 1¼ litra mleka, vanilija, malo soli, 15 dkg surovega masla (ali masti), 5 rumenjakov; 8 dkg sladkorja, 5 beljakov, 15 dkg marmelade, ½ kg jabolk. Španski sneg: 3 beljaki, 20 dkg sladkorja.

Riž preberemo, operemo, skuhamo v soljenem mleku z vanilijo vred. Ko se zmečča in zgosti, ga ohladimo. Surovo maslo ali mast umešamo s sladkorjem in rumenjaki, pridenemo ohlajen riž in nazadnje trd sneg beljakov. Polovico zmesi denemo v namažano in z drobtinami potreseno skledo za narastke, namažemo s polovico marmelade, obložimo z olupljenimi, na rezance zrezanimi jabolki in na vr-

hu naložimo ostalo polovico riža ter spečemo v pečici. Ko narastek že lepo zarumeni, ga namažemo po vrhu z ostalo marmelado, obrizgamo s španskim snegom, postavimo še za nekaj minut v pečico in ko se strdi, takoj serviramo.

Španski sneg: Beljake stepemo v trd sneg, vtepemo žlico presejanega sladkorja, ostali sladkor pa narahlo primešamo. Zmes denemo v dresirno vrečico ter nabrizgamo lepe oblike. (Ali pa nadevamo sneg kar z žlico.)

## Piškotne rezinice.

3 jajca, 25 dkg sladkorja, 31 dkg moko, 3 dkg rozin, 3 dkg orehov, limonina lupinica; mast in moka za pekač. Jajca umešamo s sladkorjem in nastrgamo limonino lupinico prav dobro. Ko zmes dovolj naraste, primešamo osnažene rozine, debelo sesekljane orehe in presejano moko narahlo in oblikujemo iz zmesi 2 do 3 svaljke na namazan in z moko potresen pekač in spečemo v pečici. Še vroče, zrežemo na rezinice, ki jih lahko še posušimo. G. Prašnikarjeva.



Jos. Vandot:

## Medvedja kraljičina

Ves gorski svet je zapadel visok sneg, da Bojka ni mogla nikamor iz hiše. A dolgočasila se ni radi tega, saj je imela doma dela na pretek. Le po medvedki ji je bilo dolg čas, ker bi se bila rada igrala z njo, a medvedka je spala v brlogu in bo spala sam Bog ve kako dolgo.

A naposled je pomlad vendarle pridihala pod gore. Na osojah so se zabelile kurjice in je živo rdeče zacvetelo resje. Po skalovju so se prikazali rumeni mežiklji in njih vonj je napolnil vso okolico. Sonce je grelo in z gorá so se usipali divji potoki ledeno mrzle snežnice in Sava je narastla, da se je razlila po vsemrodu in divje brzela nekam daleč dol v ravnine.

Takrat se je pred hišnim pragom spet prikazala medvedka. Glasno je zabrundala, da jo je bilo slišati daleč, daleč. Bojka je pritekla na prag in je zavzeta sklenila roke. Medvedka ni bila sama, krog nje sta se norčavo in nerodno prekopicovala dva majhna medvediča.

„Jojme, kaj pa je to?“ se je deklica čudila. „Dedka, Dedka, kje pa si pobrala ta dva srčkana medvediča? Pa si ju k meni privedla? Joj, kako si pridna, Dedka!“

Dedka se je medvedka imenovala že od tistega davnega dne, ko se je sprijaznila z Bojko. Poznala je to ime in če jo je Bojka poklicala s tem imenom, je takoj pritekla k nji, pa naj je bila še tako daleč v divji goščavi.

Zdaj je pobožala medvedko po razkavi glavi, a Dedka ji je dobrovoljno lizala roko. Mala medvedka sta navalila na deklico in ji hotela izpodnesti noge. A vzela je drugega za drugim v naročje in se ju ni mogla nagledati.

„Medvediča, vidva sta zdaj moja, le moja,“ je govorila in se smejala. „Oj, kako lepo bo zdaj pri nas! Igrali se bomo, da nikoli tega... Ti ljuba Dedka, da si bila tako pridna in dobra! Dva medvediča si mi privedla, joj, kar dva...“

Medvedka sta se skobacala na tla. Dedka se je počasi okrenila in odšla čez trato protirodu. Ob drveči, narasli vodi se je ustavila, prijela z gobcem oba mladiča in ju posadila na hrbet. Stopila je v vodo, ki se je z vso silo zagnala vanjo. A Dedka se ni zmenila za to, temveč je z mladičema varno in lahko preplavala vodo. Na drugi strani pa se je otresla mladičev in odšla z njima počasi proti goščavi.

Tisti dan je bila vesela kakor že dolgo ne. Neprestano je prepevala in se je lahkotno vrtela po hiši, ki jo je pospravila tako lepo kakor še nikoli. Potem pa je šla na vrt in ga pričela prekopavati. A še vedno je pela v svoji dobri volji in je vedno in vedno mislila na mala dva medvedka, ki se bo zdaj z njima tako lepo igrala. Sonce je že zašlo za gorami, ki so bile še vse pokrite z visokim snegom, in Bojka je odšla v hišico, da pripravi večerjo.

Prišel je oče in se je vsedel za mizo. Njegov obraz je bil mračen in poln skrbi. Naglo je pojedel skromno večerjo in je šel molziti kozi. Ko se je vrnil, je v izbi še gorela debela treska, ki je bila prislonjena

k izrezljanemu podstavku. Izba je bila le borno razsvetljena in se je le komaj videlo iz kota v kot.

Bojka je vsa razigrana pripovedovala o malih medvedkih, ki ju je Dedka davi privedla k nji. Oče jo je raztresen poslušal in ko je Bojka končala, je rekel nenadoma: „V nevarnosti sva. Onstran Save sem ob potoku, ki priteka naravnost iz skalnih gorá, videl deset ljudi, ki so si v goščavi napravili taborišče. Nič kaj prida ne izgledajo. Skoro gotovo so razbojniki, ki so se zatekli semkaj v divjino pred preganjalci. Čuvaj se, otrok, in nikar ne hodi z doma! Tudi jaz se ne bom odstranil daleč od hiše. Vedno ti bom pri roki; če bo treba, me pokliči in bom takoj pri tebi.“

Tudi Bojko je zaskrbelo, ker je videla, da je oče v skrbeh. Trdno in močno sta zapahnila vežne duri in Bojka je šla spat v svojo malo izbico. A vedela je, da bo oče nocoj le malo spal in bo vso noč oprezoval. A noč je prešla kakor vse druge noči in nihče ni prišel, da bi kalil mir v samotni hiši.

Oče je šel rano na delo onstran Save. Pred odhodom je hčerki še enkrat naročil, naj ga pokliče, ako zapazi kaj sumljivega. Bojka je stopila pred hišo in je hotela iti v hlevček, da opravi kozi, ker ji je oče ukazal, naj ju danes nikakor ne žene na pašo, temveč se naj drži doma.

A prav tedaj je Dedka priletela k nji, za njo pa sta se pripodila oba medvedka. Bojka jih je pozdravljala vsa vesela in ni vedela, kako bi se jih nagledala. Danes sta ji bila medvedka še bolj všeč nego včeraj. Že je ugibala, kakšna imena bi dala tema krotkima zverinicama, a ni mogla uganiti ničesar. Stiskala ju je k sebi, a ko se je tega naveličala, je Dedki sedla na hrbet. Podila jo je po trati in Dedka je brundala od zadovoljnosti in dirjala sem in tja.

Tam doli ob slapu so se na robu goščave ustavili trije možje. Prebredli so bili Savo in so se hoteli približati hišici, da pogledajo, kakšni ljudje prebivajo v nji. Obleka jim je bila strašno zanemarjena in obrazi porastli z divjo, razmršeno brado. Za pasom so jim tičale sekire z dolgim toporiščem in vsa njihova zunanost je kazala, da so razbojniki najnižje vrste.

Pohlepno so jim oči ogledovale lično hišico, stoječo sredi vrta. Že so stopili na goličavo, da se z drznimi skoki približajo hiši, a obstali so kakor prikovani. Nenadoma so na prostorni trati zagledali orjaško medvedko, ki se je divje zaganjala sem in tja, a na njenem hrbtu so videli deklico, ki jo je priganjala z veselimi in glasnimi besedami. Možem so se pošibila kolena, a že so se obrnili in so brez sape bežali na prod. Prebredli so vodo in izginili v goščavi.

Bojka je že opravila kozi in se je vrnila na trato. Gledala je Dedko, ki se je veselo in norčavo igrala z mladičema. Še sama bi se



bila rada pridružila igri, pa ni imela časa, ker jo je v hiši čakalo delo. Že je z roko pomignila živalim in je hotela stopiti v hišo. A tedaj je obstala in je pozorno poslušala. Iz gozdov onkraj Save se je razlegnil glasen krik in Bojki se je zazdelo, da je zavpil oče. Krik se je oglasil še enkrat, a potem je bilo po gorskem svetu spet vse tiho.

„Oče je zavpil,“ je Bojka pomislila in silna skrb se jo je polotila. „Kaj, če so ga napadli razbojniki, o katerih je sinoči pripovedoval? Poklical je na pomoč, a kdo mu naj pomaga, ko daleč naokrog ni živega človeka? Moj Bog, moj Bog...“

Krik se je spet oglasil, a ni bil več tako glasen kot prej. Bojka se je prijela za glavo in je stekla na prod. Hotela je prebresti Savo in hiteti očetu na pomoč. A voda je bila prevelika in prederoča in je ni pustila nikamor naprej. Obupana je begala po bregu in sama ni vedela, kaj naj napravi. A hipoma je za sabo zagledala medvedko, ki je bila z mladičema pritekla za njo in jo zdaj radovedno opazovala.

„Pomagaj, Dedka!“ je Bojka skoro med jokom govorila. „Pomagaj meni in očetu!“

Oklenila se je medvedke okrog vratu in ji je z roko pokazala na onostran vode. Dedka je jezno zabrundala in stopila s prednjimi nogami v vodo. A že ji je Bojka sedela na hrbtu in se je oprijela njene dolge dlake. Medvedka se je vrgla v vodo in se je z močnimi sunki prerila na drugi breg. Tam je za trenutek postala in ovohavala zrak. Nenadoma pa je divje zarjovela in zdrvela z vso silo skozi goščavo.

Bojka je zaprla oči in se je krčevito oprijemala živalinega vratu. A Dedka se je že ustavila in Bojka je pogledala okrog sebe. Tik pred sabo je zagledala prostorno jaso, ki pa je bila polna tujih ljudi. Sredi med njimi je videla očeta, ki je vihtel sekiro in se branil pred množico, ki je srdita silila vanj in zamahovala s sekirami nanj.

„Dedka, pomagaj!“ je Bojka zavpila obupno in skočila z medvedkinega hrbta.

Dedka je visoko dvignila glavo in zarjovela, da se je celo Bojka prestrašila. Zapodila se je naravnost v gručo in je z groznimi šapami metala ljudi po tleh. Teptala jih je, a ko je videla, da so pričeli bežati na vse strani, se je rjoveč zagnala za njimi. Izginila je v goščavi in njeno rjojenje se je oddaljevalo vedno bolj.

Bojka je zdrvela k očetu. Bil je ves zasopel, da še govoriti ni mogel. Dvakrat je hčerko pobožal po laseh in se je potem sklonil k bogato oblečenemu možu, ki je kakor mrtev ležal na tleh. Čez čelo se mu je vlila dolga, krvava praska in bradati obraz mu je bil ves bled. Oče je pobral leseno lagvico in je skočil k bližnjemu studentu po vode. Previdno in skrbno je izpral tujcu obraz in mu je obvezal

rano s kosom platna, ki ga je odtrgal od lastne srajce. Mož je kmalu odprl oči in se je dvignil napol. Gledal je okrog sebe in zmajeval z glavo. A že je vstal in segel Bojkinemu očetu v roko.

„Hvala, da si nam prišel na pomoč,“ je rekel. „Brez tebe bi bil tudi jaz žalostno poginil, kakor sta tale dva moja zvesta hlapca.“

Kraj njega sta ležala dva mrtva moža, ki sta še v smrti krepko stiskala sekiro v roki. Ne daleč od njih so pa ležali trije razbojniki in krvava mlaka se je razprostirala okrog njih.

„Nič hudega mi ni,“ je nadaljeval tujec in si je otipal obvezano čelo. „Sekira me je samo oplazila in izgubil sem zavest. Za hlapcema mi je strašno žal. Bila sta izvrstna služabnika. A kje je razbojniška svojat? Pa ne, da bi bila pobegnila pred teboj, pred enim samim človekom?“

A oče je v kratkih besedah povedal vse o Bojki in medvedki. Tujec se je čudil in je prijazno in z dopadenjem gledal deklico, ki je stala pred njim in povešala glavo, saj še nikoli ni govorila z nobenim gospodom. Z obema rokama ji je tujec stisnil glavo in ji rekel: „Nikoli ne pozabim, da si mi rešila življenje. Tvoj dolžnik bom do smrti in moja hvaležnost ne bo poznala meje. Gospodar sem vsega tega kraja in svoj grad sem si postavil gori v Beli peči, dve uri daleč od tod. A ti mi boš najdražja.“

V goščavi se je čulo lomastenje in hipoma se je Dedka prikazala na jasi. Vsa zasopljena se je vlegla Bojki k nogam. Grof je prestrašen odskočil in je strmeč gledal na orjaško zver. A že se je pomiril in se obrnil k Bojkinemu očetu. „A kdo si ti in kako prihajaš v ta kraj?“ ga je vprašal in videlo se mu je, da mu je orjaški mož jako všeč.

„Tomaž Hladnik sem,“ je oče odgovoril mirno. „Prišel sem iz Korotana, kjer sem drvaril, dokler mi ni žena umrla in mi ni kočja pogorela. Prišel sem semkaj za delom. Sam živim s hčerko onstran Save v hišici, ki sem si jo zgradil pred dvema letoma. Gospod grof, kakor pravite, je ves ta kraj vaša last in zato sva s hčerko vaša podanika.“

„Veseli me, da sem našel človeka, ki mu je ves kraj znan,“ je grof nadaljeval. „Čez nekaj dni pride sem v te gozdove nad sto ljudi, ki sem jih poklical z Nemškega. Podrli bodo drevje in napravili iz goščave rodovitno polje. A ti jim boš zapovednik in nadzornik, a ne kot moj tlačan, temveč kot pravi slobodnjak. Vse pravice ti napišem in jih dam potrditi od višje gosposke. Danes sem prišel semkaj, da si ogledam kraje. Vzel sem s sabo le dva hlapca, ker sem mislil, da so kraji popolnoma varni. A napadli so nas razbojniki in ti si nam neustrašeno skočil na pomoč, ko si nas videl v sili. A vse je nas

rešila le ta vrla deklica, ki je v življenju ne bom pozabil nikoli. Tu je moja roka, moj nadzornik si in slobodnjak, Tomaž Hladnik!“

Krepko sta si udarila v roke. Grof je še enkrat pobožal Bojko in se ji nasmejal: „Ti pa si pogumna, da ti je še celo divja zver prijateljica. Zdaj odhajam, a jutri pridem v goste v tvojo hišico. Pa se pogovorimo o vsem, česar treba.“

„Jaz vas spremim, da ne boste sami hodili,“ je oče dejal in pobral sekiro, ki jo je bil prej vrgel na tla.

„A deklica naj ostane sama?“ se je grof branil. „Še so razbojniki v bližini in lahko napadejo hišico, ko tebe ne bo blizu. Ostati moraš tu in jo varovati.“

Oče je zamahnil z roko. „O, Bojka ima varuhinjo, da boljše ne more dobiti nikjer,“ je odgovoril. „Le pogledjte jo, gospod grof!“

Medvedka se je bila dvignila. Stopila je k mrličem in je ovohala drugega za drugim. Potem se je vrnila k deklici in jo nemirna gledala.

„Seveda, ti bi šla rada nazaj k svojima medvedkoma,“ ji je Bojka govorila. „Tudi jaz bi rada od tod, ker me je tukaj strah mrtvih. Pojdiva, Dedka, pojdiva!“

Naglo se je vzpela medvedki na hrbet in v divjem diru sta izginili iz jase.

Grof je ploskal z rokami, ko je gledal za njima in oči so se mu svetile od veselja, ko je zrl prizor, kakršnega še ni bil videl nikoli. Ko sta Bojka in medvedka izginili v goščavi, se je obrnil k Hladniku. „Trije konji naju čakajo nedaleč gori ob produ. Pojdiva, ker me že hočeš spremiti. Pojaševa v Belo peč in čez dobro uro si že lahko nazaj. Mrtve razbojnike bodo pokopali moji ljudje, ki jih pošljem semkaj že danes, a zvesta hlapca bodo prenesli v Belo peč, kjer jih pokopljemo z vso častjo.“

Odšla sta s strašne jase in sta gori ob produ zasedla vsak svojega konja. Tretjega pa je Hladnik vodil za povodec. Brzo sta jahala po produ in sta molčala vso pot. Le enkrat je grof zadržal konja in se je zasmel glasno.

„Bojka, hej, Bojka!“ je rekel. „Kdo je že videl majhno deklico, ki jaše divjo medvedko? Midva sva jo videla, midva, Hladnik! Hej, Bojka!“

Stresnil je še enkrat z glavo in se je še enkrat posmejal. Potem pa je vzpodbodel konja in oddirjala sta po ozki stezi, ki se je med goščavo vila proti podkorenski samoti...

\* \* \*

Drugi dan je grof prijezdil z desetimi hlapci k Hladnikovi domačiji. Ogledal si je vse in Bojki izročil bogate darove. Še enkrat

bi jo bil rad videl, kako jaše medvedko. Bojka bi mu bila rada ustregla, a medvedka se je z mladičema umaknila globoko v votlino in ni hotela priti ven, pa naj jo je Bojka klicala s še tako prijaznimi besedami. Tuji ljudje so ji bili zoprni, zato pa se jim je umaknila tako daleč, kolikor je mogla. No, grof ni bil radi tega prav nič žalosten in je vesel odjezdil proti domu.

Čez nekaj dni se je nebroj ljudi naselilo v gozdovih pod Martuljkovimi gorami. Od jutra do večera so pod Hladnikovim nadzorstvom podirali drevje, trebili posekanine in kopali plodno zemljo. Na goličavi so rastle prijazne hišice, okrog njih je vstajalo polje s posejanimi njivami in čez nekaj let je vladalo veselo življenje tam, kjer so se po neizmernih gozdovih še pred kratkim preganjale divje zveri za svojim plenom.

Že drugo leto je Hladnik privedel iz Bele peči Bojki drugo mater. Bojka je bila zares vesela, a ni živela dolgo z njo. Grof jo je odpeljal v svoj grad, kjer je ravnal z njo kakor z lastno hčerko. Nosila je bogate obleke, jahala konja in je s svojo lepoto in s svojim obnašanjem prekašala vse druge grofične daleč naokoli. Ko je odrastla, jo je grof poročil s svojim edinim sinom. In tako je Bojka postala grofica in daleč izven dežele je slovela pod imenom „medvedja kraljična“.

V spomin na svojo rešitev iz razbojniških rok je stari grof postavil lep spomenik na trati kraj Hladnikove hiše. Na visokem podstavku je stala medvedka, izklesana iz belega kamna, na nji pa je sedela deklica dolgih las, in oblečena v preprosto obleko. Tik pod medvedko pa se je zlatil napis: Bojka. Mlada grofica je večkrat prihajala na očetov dom. Dolgo je stala pred spomenikom in je mislila na davne dni in na Dedko, ki je bila izginila iz votline prav tisti dan, ko je ona odšla od doma.

Videla jo je le še enkrat. Jesenskega dne je bilo in v Martuljkovih gorah je že nevzdržema snežilo. Bojka je prišla obiskat očeta in je pravkar z žalostjo gledala spomenik, ki ga je oče ovijal s slamo, da ga ne ugonobe zimski mrazovi. Tedaj se je iz grmovja trudoma privlekla medvedka, ki je bila vsa betežna in shujšana. Bojka jo je gledala in jo le težko spoznala.

„Dedka!“ je zavpila in skočila k nji. Od veselja jo je objela okrog vratu, a medvedka je samo hropla in ji oblizala roko. A hipoma se je zgrudila. Oči so se ji še enkrat zagledale v Bojkin obraz, pa se je zgrudila in obležala mrtva na tleh.

Zagrebli so jo tik pred spomenikom v zemljo in so na njen grob nasadili najlepših rož.

Delj kot dve sto let je stal spomenik kraj Hladnikove samotne domačije onkraj Save. A v oni strašni noči, ko se je gora pod Sred-

njim vrhom preklala in je izginil orjaški slap, se je utrgal v gori strašen zemeljski plaz. Navalil je na Hladnikovo domačijo, jo porušil do tal in jo pokopal pod sabo. Le ljudje so si še mogli rešiti golo življenje. A poleg domačije je plaz porušil tudi Bojkin spomenik, da je izginil brez sledu. Le potok, hrumeč skozi tesni prepad, je še do danes ohranil svoje ime, ki so mu ga ljudje nadeli po Bojkinem očetu.

Pozneje je stal tam boren križ, a tudi ta je izginil pred dobrimi sto leti. In Bog ve, če ga še kdo postavi in z njim zbudi spomin na Bojko, ki se je pred tisoč leti igrala z medvedko prav tam, kjer se dandanes otroci iz kraljevega mladinskega doma igrajo vse drugačne igre? A kdor ga postavi, bo živel v spominu ljudi prav tako dolgo, kot živi Bojka, medvedja kraljična... (Konec.)

## Z A D R U Ž N I V E S T N I K



### Poletni čevlji.

Letošnji poletni čevlji so za nas res novost. Tolike pestrosti v čevljih še nismo imeli. Bili smo navajeni na črne, rjave, rdeče, rumene, zelene čevlje, a da bomo videli vse te barve na enem samem paru čevljev, pa nismo pričakovali. Letos so poletni čevlji kakor blago: Iz čim več različnih barv naj bo sestavljen čevljev, da ga lahko nosimo k vsem oblekam, ki jih imamo. Tako imamo čevlje, narejene iz treh, štirih ali več barv usnja. Pa veste, da so nekateri čevlji izredno lepi! Taki čevlji dajo precej dela, zato je tudi celotna izdelava čevlja prvovrstna, kar se seveda pozna na žalost tudi v ceni. Take čevlje lahko nosimo dopoldne, popoldne in zvečer, ako so pete take, da lahko čevlje obujemo tudi k obleki, v kateri gremo na kakšno prireditev.

Našim članicam bomo tudi lahko postregli z „novodobnimi“ čevlji, pri katerih se podplat ne konča pri peti, ampak se razteza preko nje. Baje so bili ti čevlji odlikovani v inozemstvu in pravijo, da se v njih noga izredno dobro počuti.

Boljši, tako zvani popoldanski ali večerni čevlji s pol ali visoko peto so letos spet v raznih temnih barvah in so prav lepi. Športne čevlje imamo v črni, rjavi ali drap barvi, okrašeni z drugačnim usnjem. Tudi pri teh je letos sprememba v izdelavi in sestavi usnja.

Kakor lansko leto, tako je tudi letos velika izbira v belih in rdečih poletnih izrezanih čevljih. Prav na take čevlje so se naše noge v zadnjih letih tako razvadile, da komaj čakamo pomladi, da jih bomo lahko zamenjali za zimske zaprte čevlje. Zelo dobro smo se zdaj založili tudi z otroškimi čevljički, nizkimi in visokimi, takimi, ki prihajajo v poštev za birmo in obhajilo, ali pa lahke sandalce v rjavi in beli barvi. Skrbimo, ako nam dopuščajo naše denarne razmere, da bodo tudi otroci poletni primerno obuti. Dobro je, če otroci letajo bosi, a kjer to ni mogoče, naj imajo na nogah odprte sandale s podplatom in jermenji. Tudi otroške noge naj dobe sonca in zraka, pa še vode, ako le mogoče vsak dan.

### Poletno svileno perilo.

Bog ve, zakaj prav za prav kričijo tovarnarji, da jim primanjkuje surovin, ko pa še nikoli niso izdelovali tako lepih stvari kakor prav zdaj, ko je pomanjka-

nje za surovine. Dobilimo take lepe izdelke v svilenem perilu, da jih z veseljem priporočamo našim članom. Posebno lepe so spalne srajce. Izdelane so iz mehkega svilenega in menda tudi volnenega trikoja, ker so tako mehke in tanke. V isti vrsti imamo tudi hlačne kombineže, ali pa same srajčke in hlačke. Nekateri komadi so okrašeni z vezanjem v raznih izdelavah. Spalne srajce spadajo med naše najnujnejše predmete. Nikamor se ne moremo ganiti, ako nimamo v omari ene ali dveh lepih spalnih srajc pa drugega perila, ki nam služi samo za izredne prilike. Saj nam taki komadi, ki jih ne nosimo vsak dan, zaléžejo za nekaj let in nikoli nismo v zadregi, če moramo nagloa odpotovati, iti k zdravniku ali kam drugam. Zdaj so naše zaloge še polne, izbira je velika, toda če bo tako ostalo, pa danes ne moremo trditi. Dobro je pa le, če smo z najnujnejšimi stvarmi vsaj malo preskrbljeni.

Tudi v modrčkih in pasovih smo dobili nove izdelke, ki gotovo izpopolnjujejo prejšnje. S temi predmeti imamo vedno križ! Če si jih pustimo narediti po meri, nam prav gotovo ne bodo prav. Zato je bolj previdno, da si jih kupimo narejene in si jih pomerimo, preden se zanje odločimo. Narejeni modrčki so po navadi izdelani po preizkušanih krojih in če ne pristojata eden, pristojata gotovo drugi.

Pravijo, da letos ne bomo nosili nogavic-dokolenk, ker so poletna krila tako kratka, da ne moremo imeti kratkih nogavic. To bo kaj hud udarec za nas, saj se vso zimo veselimo, da bomo odložile pas in da bomo po dolgem času spet imele gola kolena. Toda tam, kjer krila ne bodo prekratka, jih bomo vendar le lahko nosile. Zato pa so se dolge nogavice letos izdelale v različnih barvah, da si jih lahko nabavimo k različnim oblekam. Pajčolanaste nogavice so še vedno zelo priljubljene. Toda pajčolanaste nogavice lahko nosimo samo k boljšim oblekam in čevljem, nikoli pa ne k športnim oblekam ali čevljem. Da je treba take nogavice prati z največjo

previdnostjo, ni treba še posebej poudarjati. S previdnim pranjem podaljšamo življenje nogavicam.

### Zaloga naših novih kolinskih vod.

V naši združni prodajalni smo uvedli sedaj bogatejšo zalogo kolinskih vod in drugih kozmetičnih predmetov. Nekatero vrsto kolinskih vod navajamo:

Kolinska voda „Živana“, vsebuje duh po narcisah;

Kolinska voda „Slávenka“, vsebuje vonj po ciklamah;

kolinska voda „Biserka“ je sveža kolinska voda brez posebnega vonja kake cvetlice;

kolinska voda „Lada“, vsebuje vonj po lavendlju, ki je nekaterim tako priljubljen;

kolinska voda „Jasika“ je splošno znani šiper;

kolinska voda „Žitomira“, vsebuje razne vonje cvetlic in prištevamo te vrste kolinsko vodo med točke ali večerne parfeme;

kolinska voda „Budimira“, tudi spada k težjim kolinskim vodam, ima pa izredno prijeten vonj.

Cena naši kolinski vodi je zelo nizka, saj stane liter take vode din 120.—. En deciliter, ki nam zadostuje morda kar za celo poletje, torej samo din 12.—. Naše članke prosimo, da za nakup kolinske vode prinesejo seboj primerne stekleničice.

Kolinska voda spada nedvomno med luksuzne predmete, toda med tisti luksuz, ki ga težko pogrešamo. Saj se kar ne počutimo udobno, ako si pred odhodom od doma ne odišavimo robčka, torbice ali pa rokavic. Kolinska voda nam posebno na potovanju dobro koristi. Z njo si lahko vsak trenutek osvežimo obraz in roke, če imamo občutek, da smo umazani in zaprašeni. Nekateri si s kolinsko vodo celo osvežijo zrak, ako je slab. Kolinska voda spada prav gotovo med tiste kozmetične predmete, ki so nam potrebni. Fina žena pa bo te stvari uporabljala zelo previdno. Slabi parfemi in kolinske vode izdajajo slab okus lastnika.

Ako nismo še navajeni na uporabljane kolinske vode, ali ako si želimo imeti drugačno, kakor smo jo imeli do sedaj, tedaj naj nam v prodajalni kanejo od vsake vode, ki jo hočemo preizkusiti, par kapljic na dlan in počakamo, da se nam voda posuši. Šele tedaj nam je mogoče ugotoviti, ali nam vonj vode prija ali ne.

## Iz „ŽEGOZE“

Železničarska splošna gospodarska zadruga („Žegoza“) v Ljubljani je imela v navzočnosti 28 članov dne 17. marca t. l. svoj redni občni zbor. Po pozdravnih besedah, namenjenih predvsem gg. zastopnikom oblasti in raznih gospodarskih ustanov, je tov. Kampuš podal poročilo upravnega odbora zadruga.

Iz tega poročila posnemamo, da je „Žegoza“, čeprav ji primanjkuje obratnega kapitala, zelo uspešno delovala, ker so jo vseskozi podpirali nabavljalna in kreditna zadruga. Odkupila je in predelala tekem preteklega poslovnega leta 180 kg angorske in 50 kg ovčje volne in nad 3.000 kg bombažnega prediva. Oddala je nad 400 enodnevnih piščancev, v rejci pa ima pri članstvu 107 angorskih kuncev, 44 družin razne perutnine in 50 glav koz.

Strojne naprave „Žegoze“ potemtakem niso bile izkoriščene niti za 25% njihove kapacitete, to pa največ radi tega, ker ni bilo dovolj denarnih sredstev na razpolago za odkup sirovin.

„Žegoza“ se je med drugim udeležila tudi lanskega Ljubljanskega jesenskega velesejma, Mariborskega in Celjskega tedna, kjer se je prvič predstavila javnosti s svojimi izdelki iz angorske volne, medtem ko je njeno članstvo razstavilo nad  $\frac{1}{10}$  vseh razstavljenih živalic. Vsi vemo, da je angorska volna dobila svojo pravo vrednost šele, ko je „Žegoza“ začela s predenjem, pletenjem in tkanjem, dočim so poprej rejci bili prepuščeni raznim prekupčevalcem in je v tem pogledu malim gospodarjem, rejcem malih živali, storila neprecenljive zasluge. Na občnem

zboru pokazani vzorci tkanin za ženske obleke, ki jih „Žegoza“ namerava na letošnjem spomladanskem velesejmu razstaviti, so vsakega poznavalca te vrste blaga naravnost očarali. Zato so mali gospodarji na „Žegozino“ delo in uspeh lahko ponosni, saj je to tudi njihov uspeh.

Po bilanci ima „Žegoza“ nekaj nad 20.000 din lastnih sredstev (deleži in rezervni sklad) in je pri zelo visokem odpisu živalskega inventarja (radi pojavljene slinavke l. 1959.) in pri 20% odpisu strojnih naprav v znesku 12.226,44 din izkazala še 2.851,40 din čistega dobička, ki ga je prenesla v višini 96% v rezervni sklad, z ostankom pa je dotirala ostale sklade.

Občni zbor je po poročilu dal upravnemu in nadzornemu odboru soglasno razrešnico in pooblastilo, da se zadruga zadolžiti do višine 75% vpisanih in jamčenih deležev.

Pred volitvijo izpadlih 2 članov upravnega in 1 člana nadzornega odbora ter namestnikov je tov. Kampuš v kratkih besedah orisal naloge, ki „Žegozo“ čakajo, in pojasnil, da jim bo „Žegoza“ kos le, če bo njeno članstvo podvojilo, število vpisanih deležev pa potrojilo. Besedo sta nato povzela tov. Jeras in Tancig. Dočim je tov. Tancig predlagal vpis večjega števila deležev s strani društev in žel. gospodarskih organizacij drž. uslužbenec v Sloveniji, ker bodo pač leta imela največje posredne in neposredne koristi od zadruga, je tov. Jeras z ozirom na potrebe, izredne razmere in pokazan uspeh priporočal, da članstvo nujno razmišlja o načinu čim večjega povečanja lastnih zadruginih sredstev.

Pri volitvah na mesto dveh izpadlih članov (tov. Sicherl-a in Sever-ja) sta bila izvoljena v upravni odbor g. Grabnar Drago, višji sodni oficijal in g. Ahčan Jože, mestni uslužbenec; tov. Božič pa ponovno za člana nadzornega odbora. Za namestnika za člana upravnega odbora sta izvoljena tov. Čerček Srečko in tov. Štrajhar, v nadzorni odbor pa tov. Srebernjak.

S pozivom, da vsak od prisotnih v čim krajšem času pridobi še vsaj po enega člana, zaključí predsedujoči ob 11.55 uri lepo uspeli občni zbor „Žegoze“.

### **Železničarska splošna gospodarska zadruga („Žegoza“) v Ljubljani**

kupuje pravilno sušene kožice kuncev, kozic in koz. Nadalje opozarja na nabiranje zdravilnih zelišč, saj imajo mnoge železničarske družine priložnost nabirati cvetje in pozneje liste lapuha, robide itd. Navodila za nabiranje zdravilnih ze-

lišč dobite v lični brošurici za 5 din, ki jih lahko pošljete tudi v poštnih znamkah. Zaradi pomanjkanja boljših vrst volne — pa tudi brezmesni dnevi so v izgledu — priporočamo vsem železničarskim družinam, stanujočim na deželi, rediti vsaj nekaj angorceev, ozir. ovnačev. Skrb za hrano in primerno nego jim bodo živalce z volno, kožo in mesom dobro poplačale, medtem ko jih lahko prehranimo z odpadki in plevelom, ki sicer ne nudi nobenega haska. Plemenske živali dobite pri „Žegozi“ proti vrnitvi iz prireje.

## **Kolo žen zadrugarik**

obvešča svoje članice, da se bo vršil prihodnji članski sestanek s predavanjem v sredo, dne 8. maja t. l. ob 20. uri v dvorani glasbenega društva „Sloge“, Pražakova ul. 19. Tema predavanja je „Zadrugna misel v sestavi človeške družbe“. Predava univerzitetni prof. dr. Veber Franc. Za vse članice obvezno. To pot pa

ponovno vabimo, da se predavanja udeležijo tudi zadrugarji, kajti želja predavatelja je, da se za važna zadrugna vprašanja zainteresirajo tudi možje zadrugarji. Že naslov teme nam jamči, da bo predavanje jako zanimivo. Poročilo o občnem zboru priobčimo v prihodnji številki „Zadrugarja“.

**Odbor.**

## **Gospodarski in tržni pregled**

### **Draginja raste.**

Večkrat smo že v našem listu poročali, da bodo cene žitu, moki, mesu, masti, olju itd. porastle, ker se iz naše države živila preveč izvažajo, a za predelavo potrebnih surovin premalo uvažajo.

Ker se je najlepša živina že izvozila v inozemstvo, primanjkuje govedi za domačo potrebo. Banska oblast je dovolila mesarjem, da zvišajo cene mesu za najmanj 2 do 4 din pri kg. Tudi cena masti je radi prevelikega izvoza poskočila za 5 din pri kg.

Moka notira danes v Novem Sadu 3.70 do 3.80 din. Cena pšenici je v Banatu 2.62 din za kg in bo še poskočila, kakor je razvidno iz današnje situacije.

Koruza stane v Banatu 2.12 din za kg in se prav težko dobi. Zaključili smo 5 vagonov, dobili pa nismo ničesar, ker

so dobavitelji stornirali že sklenjeno kupčijo.

Prizad, kot privilegirano in od oblasti postavljeno izvozno društvo, mirno gleda, kako cene rastejo. Prizadova cena za pšenico je prvotno notirala 1.45 din za kg, danes je pa cena poskočila za 1.15 din pri kg čez navedeno ceno in se s strani tega podjetja ni ničesar ukrenilo, da bi se cena znižala, čeravno ima Prizad zaloge pšenice v svojih rokah in dovoljne cene zniževati.

Banska uprava v Ljubljani je dovolila grosistom, da smejo prodajati moko po 3.80 din plus 25.5% poviška za stroške, kar znese 0.88 din ali skupno po 4.68 din za kg moke 0g.

Zaradi podražitve moke je banska uprava dovolila zvišanje cen testeninam „Pekatete“. Dovoljeno je tudi povišanje



cen žitni kavi „Žike“. Znatno se je podražila slanina in vsi prekajeni mesni izdelki. Omeniti moramo, da smo prejeli za naš zadnji termin samo polovico naročene količine prekajenega mesa, ker pač ni zaloge zaradi izvoza v sosednje države.

Mestno poglavarstvo v Ljubljani je dovolilo povišanje cen jedil in pijače gostilničarjem in restavraterrjem.

Seveda niso gostilne primorane, da prodajajo po teh povišanih cenah, pa tudi ne morejo biti kaznovane, če jih zaračunajo.

#### K r o m p i r .

Cene krompirja na trgu so danes od din 2.— do din 2.25.

Zadruga je dobila 10.000 kg semenskega krompirja iz Dobropolja. Ko se ta količina razproda, ne bomo nabavljali več krompirja, ker je malo povpraševanja in bo kvaliteta vedno slabša.

#### P r e m o g .

Že pred tremi meseci naročeni trboveljski premog še vedno ni došel. Naročil imamo mnogo, pa ne moremo članom postreči.

Nameravamo naročiti cenejši premog iz Kočevja, ki je nekoliko slabši, vendar ga bomo vsaj redno dobivali.

Ker je tudi železnica ustavila dobavo režijskega premoga, pozivamo člane, da naročajo v združnih prodajalnah kočevski premog. Cene bomo objavili pri blagajnah.

#### D r v a .

Zadruga ima še malo zalogo suhih drv, ki smo jih s težkim trudom nabavili

po povišanih cenah. Za dobavo drv za letošnjo jesensko in zimsko potrebo so slabi izgledi. Drva so se sekala manj kakor druga leta, in to radi visokega snega ter dolge in hude zime. Izvozniki izvažajo sveža bukova drva v Italijo in Švico po ceni din 115.— do 125.— za m<sup>3</sup> franko Rakek.

V Zagreb, Subotico, Novi Sad itd. se izvažajo drva kar na debelo in po visokih cenah; ničesar pa se ne ukrene, da bi bilo v prvi vrsti poskrbljeno za kritje domače potrebe.

Ne vemo tudi, zakaj se cene drv ne maksimirajo, tako da bi prišel na svoj račun i producent i kupec.

#### K a v a .

„Jugoslovanski Loyd“ št. 46 piše:

Od leta 1951. do sedaj je uničeno v Braziliji preko 60 milijonov vreč kave (originalna vreča kave tehta 60 kg). Svetovna proizvodnja kave v letu 1959. je bila 57.6 milijonov vreč. Samo Brazilija je pridelala 23 milijonov vreč. Za Brazilijo pride Kolumbija s 4.2 milijona vreč. Brazilija je v prvih mesecih pr. l. uničila 5.5 milijone vreč ali 15% svoje celokupne proizvodnje. Od leta 1951., ko se je začelo sistematično uničevanje kave, je uničeno preko 60 milijonov vreč kave in to zaradi tega, da cene kavi niso padle.

V Nemčiji kava ni v prometu, temveč si prebivalstvo kuha le čaje iz zdravilnih zelišč, kar je ceneje in koristneje za zdravje.

Tudi v Italiji je uporaba kave racinirana. L. J.

---

### Isti razlog.

Nekemu angleškemu admiralu je prinesel ordonančni oficir nujen telegram in se je nato takoj oddaljil. Admiral je segel v žep po naočnike, a jih ni našel. Poskušal je prebrati telegram brez njih, a ko mu to ni uspelo, se je obrnil k svojemu slugi, Škotu, ki je stal poleg njega.

„Preberi mi to!“

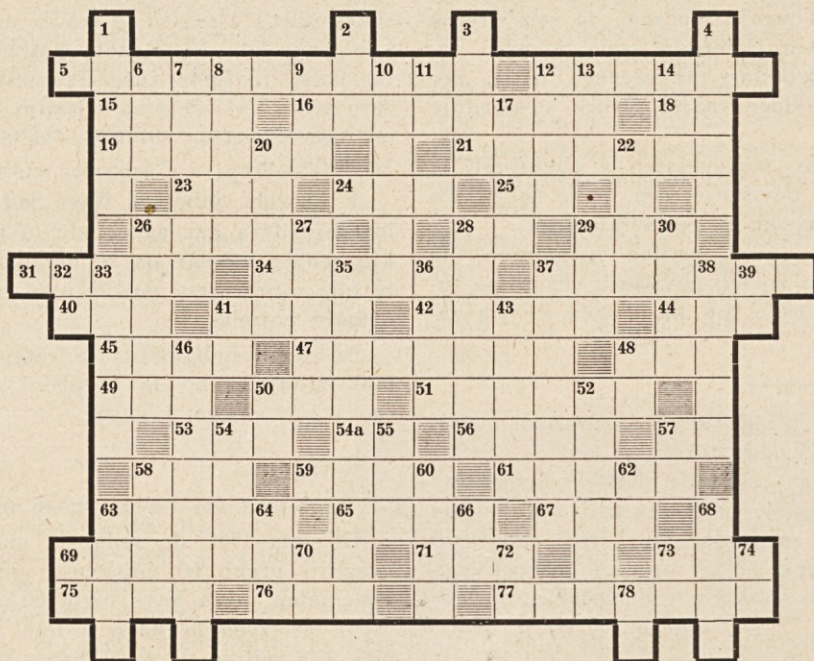
„Tudi jaz sem nepismen, gospod admiral!“ — je odgovoril sluga.

## POPRAVEK.

K obvestilu „Kolo žen zadrugark“ na str. 124 lista javljeno predavanje se radi odsotnosti predavatelja preloži od 8. na 15. maja 1940.



## Križanka št. 4



Vodoravno: 5. ukrajinski roman; 12. oče sloven. slobstva; 15. francoski pisatelj; 16. francoski sociolog in pisatelj („Emile“, „Heloïse“); 18. inicijali avtorja drame „Užitkarji“; 19. španski pisatelj; 21. slovenski pesnik („Misteria dolorosa“); 25. tajinstven kult; 24. Knut Hamsunovo delo; 25. dva samoglasnika; 26. ruski emigrantski pisatelj; 28. inicijali velikega francoskega vojskovodje (priimek — ime); 29. kraj pri Ljubljani; 51. samopremagovalec; 54. ime slovenskega glasbenika Maška; 57. slovenski učenjak in univ. prof. na Dunaju, nasprotnik Pohlina; 40. debela palica; 41. Zolajev roman; 42. angleški romanopisec; 44. slovenski zgodovinarški pisatelj; 45. ime slovenskega slikarja in feljtonista (pseudonim Peen); 47. Upton Sinclairjev roman; 48. pisana ptica; 49. in 46. navpično ruski roman; 50. avtor Pisanic; 51. jugoslovansko gorovje; 53. Macharjevo delo; 54a) inicijali sloven. literata, avtorja romana „Študent Stefan“; 56. Verdijevo delo; 57. oblika pomožnega glagola biti; 58. mednarodna kratica za klub književnikov; 59. ime pisateljice in pesnice Tavčarjeve; 61. hrvatski pisatelj; 63. češki slikar; 65. Cankarjeva novela; 67. latinska nikalnica; 69. počéčkati; 71. ime pisateljice Wambrechtsammerjeve; 73. železnik; 75. ime pisatelja Poeja (ll=l); 76. slovenski pisatelj in feljtonist; 77. vrsta literarnega udejstvovanja.

Navpično: 1. francoski pisatelj katoliške smeri; 2. ilovica; 3. pleme (človeško); 4. ime pisateljice Ostenso; 6. avtor travestije na Jurčičevega „Desetega brata“; 7. Bartolov roman; 8. ruski roman; 9. oseba iz Sienkiewiczzevega romana Quo vadis; 10. Aškerčeva epska pesnitev; 11. dva soglasnika; 12. orientalska beseda za skrivnostno, posvečeno; 15. Čapkova drama; 14. nemški glasbenik (fon.); 17. ime bolgarskega pesnika Pelina; 20. nauk o lepem; 22. grški pisec basni; 26. Devova „prepevna preža“; 27. oseba iz Jurčičevih „Rokovnjačev“; 28. Klabundov roman; 29. ruska reka; 30. Trubarjevo prvo župnijsko mesto; 32. inicijali slov. reformatorja, izdajatelja Postil; 35. ime angleškega pisatelja detektivskih zgodb

(c=k); 55. hrvatski pesnik (ć=č); 56. nemški pisatelj (ali dežela nem.); 57. Francoski pisatelj; 58. dekliško ime Vide Jerajeve; 59. ta (lat.); 41. medmet; 45. Ossendovskega biografski roman; 46. in 49. vodor. ruski roman; 48. predlog; 50. dva soglasnika; 52. Kozakova povest; 54. žensko ime; 55. dragocena tekočina; 57. kratica za svoje-rceno; 58. papež (srbohrv.); 60. letopis; 62. zaimek; 63. slovenski pesnik; 64. trnek; 66. inicijali avtorja drame „Herman Celjski“; 68. krsta (pesniški izraz); 69. predlog; 70. zaimek; 72. inicijali avtorja drame „Školjka“; 73. nikalnica; 74. pritr-dilnica (dijalektično); 78. inicijali avtorja „Cvetja v jeseni“ (priimek — ime).

## Rešitev križanke št. 3

Prav so rešili: Štrukelj Milan, Škriba Terezija, Vydra Franc, Cilenšek Vitomir, Jeraša Janez, Ižanc Rudolf, Karič Rajko, Kleinstein Anica, Zadnik Gustav, Kocjan Rudolf, Leskovšek Jaroslav, Bajželj Ru-

dolf, Grimšič Franc, Stuller Martin, Jesih Marija, Pipan Anton, Obersnel Oskar, Sitar Alojzij, Flandja Ivan, Ramovš Janko, Twrdy Alfred.

## Izid žrebanja nagrad za pravilne rešitve ugank v Zadržnem koledarju 1940

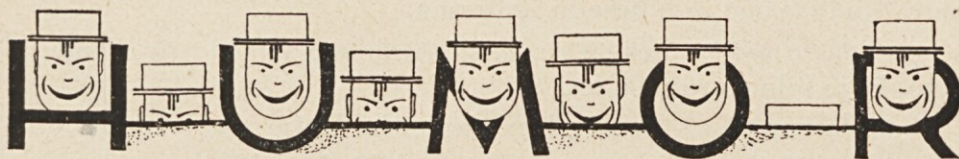
Žreb je določil:

I. nagrado v znesku din 200.— Pečniku Ivanu,

II. nagrado v znesku po din 50.— Jug Alojziji, Rijavec Evgenu, Beznik Antonu in Pipan Antonu.

Od prejetih 119 rešitev je bilo le 23 popolnoma pravilnih.

Nagrajenci naj sporoče upravi zadruge, na kateri naslov naj se jim nagrada nakaže.



### Velik problem.

Vprašali so malega Janezka, zakaj vendar tako joka, a on je odgovoril:

„Gospod katehet mi je ukazal napisati deset očenašev, jaz znam pa samo enega.“

### Prva uprizoritev.

„Kakšna je bila sinočnja nova drama?“

„Resnično, kar dobra. Edini dramatični prizor je bil namreč tedaj, ko so avtorja vrgli iz gledališča.“

## Kontesa.

Zdravnik se je vrnil s sprehoda. Sobarica mu je sporočila, da je gospa grofica porodila dete.

„Ali je deček?“ vpraša zdravnik.

„Ne!“ odgovori sobarica.

„Torej deklica.“

„Tudi ne.“

„Vraga, kaj pa ima potem,“ je nestrpno vprašal zdravnik.

„Sobar je povedal, da se je rodila kontesa.“

---

## Tega niste vedeli,

... da je ime „Panama“ indijanskega izvora.

... da je v Evropi sedaj okoli 8000 prostozidarskih lož s preko 700.000 člani.

... da pada letalec, ki se spušča s padobranom s povprečno brzino 5 m na sekundo.

... da živi v Angliji 25 milijonov žensk in 24 milijonov moških.

... da se rodijo četvorčki na svetu približno vsak peti dan.

... da je v navadnem torpedu približno 250 kg eksploziva.

... da obkroži radiotelegrafski znak zemljo v sedminki sekunde.

... da sta sova in papiga edini ptici, ki med spanjem ne stisneta kljuna med perje.

... da lahko žejna kamela v šestih minutah popije 70 litrov vode.

... da pajkova mreža, ki meri 6.396 metrov, tehta le 6 centigramov, 4 miligrame in 6 desetih miligrama.

... da so našli v nekem rimskem sarkofagu v Speierju (Nemčija) vino, ki je bilo staro 1700 let.

... da ima 65,1% prebivalcev Sovjetske Unije manj kot 25 let.

... da živijo v Kamerunu sloni - palčki, ki lahko zrastejo samo 87 cm visoko. Njihova okla so dolga le 20 cm in težki po 5 kg.

... da ima Španija po najnovejšem ljudskem štetju 26 milijonov prebivalcev.

... da zna 81,2% prebivalcev Sovjetske Unije pisati in čitati. 13.000.000 ima srednješolsko, preko 1.000.000 pa višješolsko (akademsko) izobrazbo.

---

„Zadržgar“ izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž.. Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Tyrševa cesta št. 89. — Tiskali J. Blasnik nasled.

Univerzitetna tiskarna in litografija. d. d. v Ljubljani. — Odgovoren L. Mikuš.







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

Jesenice: Prešernova, telefon št. 606

Prodajamo samo članom.

## CENIK št. 4

Obračunske cene veljavne od 21. aprila 1940 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	4:10
„ Og . . . . . ”	4:10
„ št. 2 . . . . . ”	3:90
„ št. 5 . . . . . ”	3:70
„ ajdova . . . . . ”	5:50
„ koruzna . . . . . ”	3:—
„ „ krmilna . . . . . ”	1:60
„ pšenična krmilna . . . . . ”	2:30
„ ržena . . . . . ”	3:50
Otrobi, pšenični debeli . . . . . ”	2:—
„ „ drobni . . . . . ”	1:80
Zdrob, činkvantin . . . . . ”	4:—
„ koruzni . . . . . ”	3:50
„ pšenični . . . . . ”	4:60
Žikin zdrob ¼ kg . . . . . zav.	7:—

Riž	
Carolina . . . . . kg	—:—
Ia . . . . . ”	12:50
Ila . . . . . ”	11:—

Slive, suhe . . . . . kg	7:—
Orehi celi . . . . . ”	7:50
Orehova jeterca . . . . . ”	24:—
Fige v vencih . . . . . ”	7:50
Lešniki, tolčeni . . . . . ”	43:—
Limone . . . . . kom.	—:75
Mak plavi . . . . . kg	19:—
Mandeljni, Ia . . . . . ”	52:—
Rožiči, celi . . . . . ”	6:50
Rožičeva moka . . . . . ”	6:50
Pomaranče . . . . . kom.	—:—

Deželni pridelki	
Čebula, domača . . . . . kg	2:25
Čebula, pražena „Cepo“ . . . . . doza	6:—
Čebulček . . . . . kg	10:—
Česen . . . . . ”	8:—
Fižol, tetovski . . . . . ”	6:50
Grah zelen . . . . . ”	—:—
Ješprenj . . . . . ”	5:—
Ješprenjček . . . . . ”	7:50
Kaša . . . . . ”	4:75
Koruza, debela . . . . . ”	2:50
„ činkvantin . . . . . ”	3:—
Krompir . . . . . ”	Dnevna cena
Piča za kure . . . . . ”	2:90
Ptičja hrana . . . . . ”	8:—
Ječmen . . . . . ”	2:90
Oves . . . . . ”	2:65
Proso . . . . . ”	3:10
Pšenica . . . . . ”	2:90
Zelje kislo . . . . . ”	—:—
Semena zelenjadna in cvetlična . . . . . zav.	1:—
Semena fižol in grah . . . . . ”	2:—

Sladkor	
Kocke . . . . . kg	15:50
Sipa, drobna . . . . . ”	13:75
„ debela . . . . . ”	13:85
V prahu . . . . . ”	15:50
Bonboni . . . . . ”	30:—
„ Fourres, Ia . . . . . ”	42:—
Bonboniere . . . . . kom.	po izb.
Kandis . . . . . kg	32:—
Margo slad . . . . . ”	44:—
Šumeča limonada . . . . . kom.	1:—

Testenine	
Domače	
Fidelini . . . . . kg	7:75
Krpice . . . . . ”	7:75
Makaroni . . . . . ”	7:75
Polži . . . . . ”	7:75
Rezanci . . . . . ”	7:75
Špageti . . . . . ”	7:75
Zvezdice . . . . . ”	7:75

Jajčne	
Makaroni . . . . . kg	10:75
Polži . . . . . ”	10:75

Jajčne v kartonih	
Makaroni . . . . . kg	12:—
Špageti . . . . . ”	12:—
Jajnine vseh vrst . . . . . ”	17:—
A. C. „ „ . . . . . ”	18:—

Sadje južno, sušeno in sveže	
Rozine, Ia . . . . . kg	14:50
Rozine, Ila . . . . . ”	12:50
Hruške suhe . . . . . ”	—:—

Sol	
Fina . . . . . kg	4:—
Morska . . . . . ”	1:50

## Kava

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

## Žitna kava

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

## Ostale kavine primesi

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

## Mast

Mast Ia . . . . .	kg	23—
„ v dozah . . . . .	doza	125—
Čajno maslo Ia gorenjsko . . . . .	„	Po dnevnih ceni
„ „ štajersko . . . . .	„	36—
Kuhano maslo . . . . .	„	36—

## Mesni izdelki

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

Kranjske klobase . . . . .	kom.	3:75
Meso, prekajeno, vratina . . . . .	kg	26—
Prsni vršci . . . . .	„	20—
Reberca, brez kože . . . . .	„	25—
Salama, krakavska . . . . .	„	26—
„ letna . . . . .	„	21—
„ milanska . . . . .	„	64—
„ mortadela . . . . .	„	25—
„ navadna . . . . .	„	12—
„ ogrska . . . . .	„	64—
„ pariška . . . . .	„	22—
„ posebna . . . . .	„	24—
„ tirolska . . . . .	„	22—
Slanina, hamburška . . . . .	„	28—
„ krušna . . . . .	„	25—
„ papricirana . . . . .	„	26—
„ prekajena, deb. . . . .	„	26—
„ soljena . . . . .	„	25—
„ tirolska . . . . .	„	28—
Svinjske glave, brez kosti . . . . .	„	16—
Svinjski parklji . . . . .	„	—
Šunka, domača, kuhana . . . . .	„	50—
„ praška . . . . .	„	28—
„ zvitna . . . . .	„	27—
Želodec suhi . . . . .	„	30—

## Ribe — pastete

Polenovka . . . . .	kg	28—
Rusi . . . . .	kom.	—
Sardele, očiščene, v olju . . . . .	„	—75
Sard. obr. s kaper., mala doza . . . . .	doza	4:50
„ „ „ „ velika . . . . .	„	7:50
Sardine . . . . .	„	7—
„ . . . . .	„	6—
„ . . . . .	„	4—
„ . . . . .	kom.	1:25
Pašteta, jetrna . . . . .	doza	5:75
„ sardelna . . . . .	„	6:50
Guljaž, goveji . . . . .	„	8—
Vampi . . . . .	„	7—

## Delikatese

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

Čaj v zavitkih . . . . .	zav.	26—
„ brazilski „Mate“ . . . . .	„	4:25
„ odprti . . . . .	kg	250—
Čokolada à ¼ kg . . . . .	tabl.	13:50
„ „ 1/10 „ . . . . .	„	6:25
„ „ 1/20 „ . . . . .	„	3:25
„ z lešniki . . . . .	kom.	1:50
„ „ „ 1/10 kg . . . . .	tabl.	8—
„ „ „ 1/5 „ . . . . .	„	16—
„ mlečna 1/14 kg . . . . .	„	6:50
„ „ 1/7 „ . . . . .	„	12:75
Čokolada ribana . . . . .	kg	50—
Drobtine . . . . .	„	7—
Gorčica . . . . .	„	20—
„ . . . . .	koz.	8—
Jajca, štajerska, dnevna . . . . .		
cena . . . . .		
Na progo jih ne moremo pošiljati.		
Guljaž ekstrakt . . . . .	zav.	3:50
Juhan, mali . . . . .	stekl.	11—
„ veliki . . . . .	„	22:50
„ na drobno . . . . .	dkg	1:45
Kakao, holandski . . . . .	kg	74—
Kaprni . . . . .	„	60—
Keksi v zavitkih . . . . .	zav.	6—
„ „ „ à 1 kg . . . . .	„	20—
„ na drobno . . . . .	kg	20—
„ v pločev. dozah . . . . .	doza	24—
Kruh črn in bel . . . . .	štruca	2—
Kumarce, kozarec . . . . .	38— do 70—	
Kvargeljni . . . . .	kom.	—50
Kvas . . . . .	kg	42—
Maggi, mali . . . . .	stekl.	12—
„ srednji . . . . .	„	21—
„ veliki . . . . .	„	30—
„ na drobno . . . . .	dkg	1:60
„ kocke . . . . .	kom.	1—
Marmelada, jabolčna . . . . .	kg	19—
„ „ doza . . . . .		
à 1 kg . . . . .	„	20—
Marmelada, marelična . . . . .	„	30—
„ „ doza . . . . .		
à 1 kg . . . . .	„	31—
Med, cvetlični . . . . .	„	—
„ ajdov . . . . .	„	—
„ cvetlični, mali koz. . . . .	kom.	—
„ „ vel. „ . . . . .	„	—
„ „ mali lonč. . . . .	„	1:50
„ „ sred. „ . . . . .	„	4—
„ „ vel. „ . . . . .	„	7—
Desert šnite . . . . .	„	1:50
Napolitanke, dolge . . . . .	„	1—
„ „ . . . . .	zav.	15—
Oblati . . . . .	„	15—
Otroški piškoti . . . . .	„	16—
Ovomaltine, mala . . . . .	doza	10:50
„ srednja . . . . .	„	24—
„ velika . . . . .	„	43—
Paradižniki, 1/5 kg . . . . .	„	4:50
„ „ 1/2 „ . . . . .	„	10—
„ „ 1 „ . . . . .	„	20—

Sir, Jason . . . . .	kom.	1:50
" " . . . . .	škatl.	8:50
" emendolski, Ia . . . . .	kg	32—
" Parmezan . . . . .	"	84—
" trapistovski . . . . .	"	24—
" edamski . . . . .	"	30—
Soda, jedilna . . . . .	"	20—

### Pudingi in pecilni praški

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

### Dišave

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

### Tekočine

Kis za vlaganje . . . . .	l	4—
" nav., dvojno močni . . . . .	"	3:50
" vinski . . . . .	"	5—
Olje, bučno . . . . .	"	18—
" italijansko . . . . .	"	22—
" namizno . . . . .	l	17—
" olivno . . . . .	"	22—
" " Ia „Medicinal“ . . . . .	"	27—
Francosko žganje, mala . . . . .	stekl.	10—
" " srednja . . . . .	"	26—
" " velika . . . . .	"	52—

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

### Potrebščine za perilo

#### Mila

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

#### Pralni praški

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

### Druge potrebščine

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

### Toaletni predmeti

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

