POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI.

DRŽAVNO RAVNATELJSTVO V LJUBLJANI
Prejeto 5. IX. 1935

ZADRUGAR

GLASILO
NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV
DRŽAVNIH ŽELEZNIC V LJUBLJANI

LETO XI. 20. SEPTEMBRA 1935 ŠTEV. 9

Večerni gospodinjsko-kuharski tečaj naše zadruge

Poleg dnevnega gospodinjsko—kuharskega tečaja naše zadruge, ki ga vodi učiteljica gčna. Prašnikarjeva, se otvori v torek, dne 15. oktobra 1935 še VIII. večerni gospodinjski in kuharski tečaj za naše žene in dekleta, ki nimajo časa istega obiskovati tekom dneva.

Prijave za večerni tečaj se sprejemajo dne 10., 11. in 12. oktobra t. l. ob 10. uri v pisarni Železničarske menze v Ljubljnnskem dvoru.

V tečaju uživajo gojenke praktičen pouk v najvažnejših predmetih gospodinjstva, t. j. iz živiloznanstva, zdravstva, serviranja, kuhanja, šivanja in likanja. Vzvezi s temi predmeti dobe gojenke še teoretična in praktična navodila o poglavitnih pojmih zadrugarstva.

Ukovina za gojenko je minimalna, znaša le Din 150.— mesečno, ki jo je pa plačati v naprej.

Jesenski tečaj traja tri mesece.

Ker je število gojenk omejeno, se bodo sprejemale v tečaj prvenstveno že poročene gospe, nato pa one, ki že vodijo lastno gospodinjstvo, ostale pa po vrsti prijave.

Vse nadaljnje informacije daje vodstvo tečaja pri vpisovanju.

Vodstvo.

Moj novorojenček

Knjižica »Moj novorojenček«, spisala ga. Hzočevar—Megličeva, obsega 32 strani. Besedilo devetih kratkih poglavij ponazoruje 25 lepih slik. Posebno zanimimo je poglavje o novodobni opremi za dojenčka. Novodobni kroji otroških oblačilc so lepši, udobnejši in cenejši kakor pa dosedanji. Knjižica se drži smernic, katere je avtorica spoznala v Ameriki. Znano je, da je v Novem svetu ljubezen in razumevanje za otroka neprimerno višje kakor pri nas, ker še nismo spoznali, da je najdragocenejši kapital dobro in pravilno odgojen in vzgojen otrok. Zato naj se vsaka mati potrudi, da bo dala in storila otroku, kar knjižica svetuje.

Knjižica stane Din 12.—in se proti predplačilu naroča pri upravi Ženskega sveta, Ljubljana, Tavčarjeva ulica 12. Pišite po položnico!

Knjižico smo priporočali že v 7 številki »Zadrugarja«.

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

ŠT. 9 LJUBLJANA, 20. SEPTEMBRA 1935 LETO XI

Edv. Tancig:

Naše meje

Brezdvomno ni zadružništvo samo sredstvo za dosego nekega majhnega dobička posamezniku, nego je ona izmed mnogih poti, ki stremijo iz današnje gospodarske zmede v boljšo bodočnost. Svojčas so mislili, da bo produktivna zadruga, to je ona, v kateri so se združevali delavci za skupno produkcijo v zadružnih tovarniških obratih, preobrazila gospodarski red. Po mnogih neuspehih produktivnih zadrug, in ko je pokazala nabavljalna zadruga, kako čudežno zna prestaviti samopomoč delovnih ljudi v resničnost, so se mnenja spremenila. Danes produktivni zadrugi večinoma odrekajo veliki pomen, ki naj bi ga imela pri preobraženju našega sveta. Znanstveniki - teoretiki, ki raziskujejo v globinah zadružnega gibanja, in praktiki, ki v njem resnično živijo, pa ga obravnavajo tudi z znanstvene plati, danes ne mislijo bistveno različno. Strinjajo se v tem, da je reforma gospodarstva na podlagi nabavljalnih zadrug možna, če te vzamejo produkcijo v svoje roke.

Velika večina raziskovalcev zadružnih gibanj dvomi, da bi bilo zadružništvo porabnikov samo sposobno spremeniti bistveno naš gospodarski red, akoravno mu prisojajo važno vlogo pri graditvi zadružnega gospdarstva v človeški družbi. Ti raziskovalci trdijo, da obstojajo neke meje, do katerih se more širiti in razvijati potrošno zadružništvo.

Res vidimo meje tam, kjer mora nabavljalna zadruga iskati krog svojih privržencev. Seveda so vsi ljudje porabniki, pa je zato teoretično vsem odprta pot v nabavljalno zadrugo. Res pa je, da taka zadruga brani v prvi vrsti interese nas, delojemalcev, ki prejemamo mezdo in plačo, nas, ki smo prav posebno interesirani na tem, da se naši prejemki povišajo. Razvajeni bogatini, ki so brezbrižni porabniki in jim ni do sorazmerno malega prihranka, ne pristopajo k nabavljalnim zadrugam. Zamanj bomo čakali, da bi se pridružili našemu gibanju tisti, ki so kakorkoli interesirani na obstoju kapitalističnega gospodarskega reda, ki danes vlada. Mnogi teh so zadružništvu naravnost sovražni. Podjetniki, veleposestniki, bodo vedno bele vrane v nabavljalni zadrugi. Tudi drugi

ekstrem, to so najubožnejši, praktično ne prihajajo k nam, tudi ne tisti, ki nimajo stalnega bivališča. Iz srednjih slojev bomo pogrešali onih rokodelcev, kmetov in malih trgovcev, ki niso povsem svobodni, to je, ki so kakorkoli zavezani podjetništvu. Jasno vidimo tedaj to mejo: Le tisti, ki živimo od mezd in plač, pa neki iz prostih poklicev, ki bi jim sprememba gospodarskega reda ne prinesla osebne škode, se združujjejo v gibanju porabnikov.

Z druge strani se kažejo gospodarsko utemeljene meje. Kmalu po tem, ko se je začel kazati veliki pomen nabavljalnega zadružništva, se je na Angleškem pokazalo, da more nabavljalna zadruga uspešno delovati le tam, kjer ji je zagotovljen stik z gospodinjstvom. Res je danes videti, da nabavljalna zadruga skoraj ne bo mogla vzeti v svoj obrat težke industrije, rudarstva, gozdarstva, izdelovanja pomodne in luksuzne robe, prometa in pa zunanje trgovine. Poizkusi v tem oziru niso dali pričakovanih uspehov. Stavbne zadruge, ki so v začetku imele povsod toliko težav, pa so poslednji čas v Ameriki in Nemčiji lepo pokazale, kako denar porabnikov finansira njihovo gradbeno podjetnost, ter nam dajejo novih vspodbud. Vsekakor lahko domnevamo, da nam bo nadaljnji razvoj odkril še doslej nepoznane možnosti ekonomskega udejstvovanja, ki bodo odpirala nabavljalnemu zadružništvu nadaljnjo razvojno pot.

Nedavno umrli francoski profesor Ch. Gide pa zadružništvu porabnikov ne določa nikakih mej. Tudi njegov nauk temelji na bogatih izkušnjah, ki jih je pridobil v neposrednem stiku z zadružništvom vse do poslednje razvojne stopnje. Gide je uverjen, da zadrugi porabnikov niso stavljene meje. Zadružna skupnost bo premagala svobodno tekmo trgovine. Nabavljalne zadruge bodo s tem, da bodo vzele proizvodnjo v svoje roke, brez nasilja, brez državne pomoči, povsem samostojno obsegle celotno gospodarsko življenje. Odstranile bodo profit in krize ter vso bedo delovnega ljudstva ter bodo uvedle harmonijo v razmerje proizvajalca do porabnika, ustvarile bodo družabni in politični mir. Pozadruženje je naravno stremljenje človeštva, ki mora končno zmagati in uveljaviti sistem solidarizma.

Solidarizem je nauk, na katerega se opira Gide: Prav kakor deli nekega telesa, so medsebojno odvisna vsa bitja. Če pa so vsi ljudje navezani drug na drugega, je zadruga najčistejše uresničenje tega temeljnega družabnega zakona. Ko bodo ljudje to dojeli, bodo lahko spoznavali in izvrševali svoje družabne dolžnosti, saj bodo videli, kako je začrtala narava sama njihovo pot k združevanju in sodelovanju, ki je doseženo v zadrugi porabnikov.

Ni tedaj mej? Radi se pridružimo Gide-ju, ki je širši in zajetnejši, ki nam daje močnejši zamah in globljo vero. Brez zamaha in vere ne more obstojati nobeno gibanje, ne da bi postalo plitvo. Čeprav so v večini oni, ki nam kažejo meje, in ki trdijo, da more te meje podreti samo

moč države in surova sila, se jim ne udamo. Njim povemo, da zadruga porabnikov ni plod mislecev, temveč delo preprostih, ki so se zaupali svoji zvezdi - vodnici. Morda bo tudi še nadalje vodilo praktično delo dlje, kakor more videti presojajoči razum, in — ni li rešitev baš v delu samem?

L. B.:

Polzadrugarji

Če sem se doma pri delu na polju, travniku, ali v gozdu nisem dovolj naglo obračal, ali če sem odkazano delo opravil površno in takorekoč le na pol, mi je oče dejal, da delam tlako. S tem je hotel reči, da nisem z ljubeznijo in srcem pri delu, da ne pomislim, da delam sebi v dobro, če delam za hišo in dom.

Površnost in polovičarstvo je znak nezrelega, neresnega ali slabo vzgojenega človeka. Najčešče srečavamo take ljudi pri poslih, ki jim niso všeč, za katere se ne ogrevajo in ki jih vršijo za druge, ki ne morejo vedno ali neposredno kontrolirati takega dela in njegovega uspeha. Dobre, vestne in temeljite delavce najdeš navadno le tam, kjer gre uspeh dela direktno v korist tistega, ki ga opravlja. Ne bomo pa zanikali, da je tudi mnogo dobrih, požrtvovalnih in nesebičnih uradnikov, uslužbencev in delavcev vseh vrst, ki se zavedajo svoje dolžnosti napram delodajalcu in ustanovi, kateri služijo. Tudi takih ne manjka, ki vedo ceniti že delo samo in nimajo vedno pred očmi, za koga in za kakšno ceno ga vršijo.

V praktičnem življenju je seveda navadno tako kot smo rekli: človek bo vložil vso svojo energijo in ljubezen v delo le, če se zaveda, da bo imel sam od njega tem večjo korist, čim bolje in temeljiteje ga bo opravil.

Ali ta zavest ne sega pri vseh enako daleč. Pri nekaterih je zelo kratka. Komaj da dojamejo razdaljo med delom in njemu takoj sledečim plačilom. Če je pa posel po svoji naravi tak, da mu sledi uspeh in otipljive koristi šele čez dlje časa, ali pa takorekoč po ovinkih, postajajo v enakem razmerju nestrpljivi, malodušni, brezbrižni in površni.

Vse rečeno pa ne velja samo za posamezne in konkretne posle, naloge in dolžnosti, temveč in zlasti tedaj, ko gre za delo in udejstvovanje v društvih, organizacijah, ustanovah. Tu neposrednih in takojšnjih koristi svojega prizadevanja večkrat ne vidimo, še posebej ne materielnih. V teh primerih se je treba pač malo potruditi in z nekoliko iskrenosti in dobre volje soditi lastno in tuje delo, vztrajati in dosledno izvajati svoj program — pa koristi in uspeh gotovo ne bosta izostala.

Poglejmo sedaj v vrste naših zadrugarjev! Zadruge so predvsem gospodarske ustanove. Vanje se združujemo, da si najprvo materielno opomoremo. Pri tem računamo zlasti z nižjimi cenami, boljšo robo in s povračilom konce poslovnega leta. Prvo in slednje je mnogim najbolj pred očmi.

No, pa to bi bilo naposled v redu. Saj je namen zadrug, da v teh oblikah pomaga svojim članom. Ni pa prav, če se člani ne zavedajo, da zadruga more vršiti svoj posel in namen le tedaj, ako tudi člani storijo svojo dolžnost, ako so zadrugi zvesti v malem in velikem.

Tako so n. pr. nekateri zadrugarji zelo natančni, ko gre za ceno blaga, ki ga jim nudi nabavljalna zadruga. Mnogi vobče kupujejo v zadrugi samo potrebščine, ki so že na prvi pogled in brez vsakega dvoma cenejše kot pri privatnih trgovcih; vse drugo, kar lahko dobijo ali vsaj mislijo, da lahko dobijo za enako ali morda za nekoliko nižjo ceno drugod, iščejo in si nabavljajo izven zadržnih prodajalnic. Pri presoji kvalitete blaga so površni, nezaupljivi in kaj radi delajo zadrugi krivico. Šele po slabih izkušnjah se zopet vračajo v svoje zadružne prodajalne.

Dobro blago, nizke cene, k temu pa visoko povračilo! To je ideal naših članov, to se pravi onih, ki ne mislijo na to, da je tudi zadruga gospodarska ustanova, ki je vezna na tržne cene, ki mora vzdrževati svoj poslovni aparat, in da je logično in nujno, da se mora ravnati višina povračila po prodajnih cenah, celoten in pozitiven uspeh zadruginega poslovanja pa da je odvisen od zavednosti samega članstva. O taki zavednosti pa ne more biti govora, če hodimo kupovat v zadrugo le nekatere svoje potrebščine, le tiste, ki se nam zdijo tam najcenejše; če pa je eventuelno cena za isti artikel enaka v zadrugi in pri trgovcu, pa že hitimo k slednjemu. Sicer po vobče ni res in je samo samoprevara, če misliš, da boš kjerkoli bolje in ceneje kupil kot v zadrugi, zlasti še, če vzameš v račun kvaliteto in povračilo.

V ostalem pa bi zelo nujno priporočal, da si vsak zadrugar sestavi proračun za vse svoje življenjske potrebščine, pri čemer naj kalkulira s cenami pri svoji zadrugi in pri privatnem trgovcu in prepričati se bo moral, — kar je samoobsebi umevno, sicer bi bile zdaruge nesmisel — da si prihrani prav lepe novce, če je zvest in polnovreden, ne polovičarski zadrugar.

Vsaj za leto dni n. pr. računajmo, pa bomo lahko ugotovili korist svojega članstva pri zadrugi. Ne glejmo na eventuelni (pa zelo dvomljivi) prihranek pri enem samem nakupu, imejmo pred očmi končni efekt svojega domačega gospodarstva in bodimo res dosledni in resnični zadrugarji. Mislim, da tudi tega ne smemo pozabiti: da je zadruga torišče in zatočišče ljudi, ki si hočejo medsebojno pomagati. To stremljenje in ta plemeniti namen pa more obroditi sadove le, če so člani prežeti poleg čisto preproste, a dosledno gospodarske kalkulacije še duha solidarnosti, vzajemnosti in tovarištva.

V začetku sem govoril o površnosti in polovičarstvu. V resnici bi tovariše zadrugarje, ki računajo samo s trenutno koristjo, ki jim jo nudi zadruga, ne smel imenovati polzadrugarje. To vobče niso zadrugarji, ker

niso zmožni presojati in v končnem efektu ocenjevati niti svojih lastnih interesov; kaj še, da bi se zavedali dolžnosti do svojega bližnjega.

Še na nekaj bi rad opozoril. Dosedaj sem več ali manj govoril samo o neposredni in materielni koristi, ki nam jih nudi zadruga. Kako redki pa so, ki mislijo še na humaniterne in kulturne dobrine, ki jih ima zadruga v programu in ki jih dejansko tudi udejstvuje.

Koliko jih je, ki se zavedajo pomena zadruginih fondov, tega vrelca neprecenljivih sadov in hrbtenice njenega bodočega razvoja!

Še enkrat: Zadruga bo uspevala, vršla bo svojo nalogo le tedaj in v polni meri, če bomo tudi mi sami polnovredni zadrugarji, ki umevamo v celoti njene cilje in spremljamo in pravično cenimo njeno delo in njene uspehe ter tudi s svoje strani storimo vse, da bodo ti uspehi čim večji.

Zvestoba za zvestobo, ta izrek velja še prav posebno v zadružništvu.

Narodno gospodarstvo

P. L.:

Zaščita denarnih zavodov in njihovih upnikov

(Konec.)

Sedaj bom podrobneje obravnaval uredbo z leta 1934., ker je obširnejša in jasnejša kot uredba z dne 22. 11. 1933, ter povdaril eventuelne razlike in izpopolnitve.

Predvsem moram ugotoviti, da sta ti uredbi, posebno pa zadnja, vzeli v svojo zaščito večje število denarnih zavodov. Uredba z dne 26. decembra 1932. je obsegala zaščito denarnih zavodov, ki so osnovani v obliki delniških družb, zadrug in njihovih zvez ter hranilnic javno - pravnih teles. Uredba z dne 22. 11. 1933. pa je obsegala tudi denarne zavode, ki so osnovani v obliki družb z omejeno zavezo, dočim je bila zaščita zadrug urejena s posebno uredbo. Zadnja uredba, t. j. ona z dne 23. 11. 1934, pa je združila pod svojo zaščito vse, v prejšnjih uredbah navedene denarne zavode.

V čl. 1. je določeno, da sme vsak denarni zavod, ki je postal nesposoben, da bi zadostil svojim obveznostim, zaprositi pri ministrstvu za trgovino in industrijo, da se mu dovoli ali odložitev plačil, sanacija ali pa izvenstečajna likvidacija.

K celokupni zaščiti je treba še pripomniti, da sta zakon o zaščiti kmetov z dne 19. 4. 1932. v čl. 5. in uredba o ureditvi izplačevanja vlog z dne 26. 12. 1932. zaščitila le one denarne zavode, ki so bili sicer aktivni, pa so zašli v plačilne težkoče, dočim obe novi uredbi iz leta 1933 in 1934. ščitita tudi one denarne zavode, ki so postali pasivni, z omejitvijo, da smejo zaprositi za odložitev plačil le aktivni denarni zavodi, pasivni pa le za sanacijo ali izvenstečajno likvidacijo. Ni pa izključeno, da ne bi

mogli tudi aktivni denarni zavodi zaprositi za sanacijo ali izvenstečajno likvidacijo.

Denarni zavod, ki je vložil tako prošnjo na ministrstvo, mora javiti to tudi svojemu registrskemu sodišču; taka prijava ima učinek, da se od tega dne ne smejo zoper tak zavod dovoliti nobene izvršbe ali uvesti stečaj.

Denarni zavod, ki zaprosi za odložitev plačil ali sanacijo, mora prečistiti svojo bilanco, t. j. odpisati izgube in jih kriti iz rezervnega sklada ali drugih dejanskih prihran. Ako tak odpis ne zadošča za kritje izgub, more denarni zavod izvesti valorizacijo svoje nepremične imovine, ako pa tudi to ne zadošča, odpisati tudi osnovno glavnico. Zavodova nepremičnina imovina se valorizira do zneska dejanske vrednosti na dan valorizacije. Višek, ki se pokaže med vrednostjo, s katero so bile nepremičnine do sedaj vnešene v bilanco, in vrednostjo, določeno s cenitvijo, se porabi za kritje izgub. Opozarjam, da mora biti zavod, ki zaprosi za odložitev plačil, v ostalem aktiven in so tu mišljene izgube, ki dejansko ne presegajo zavodove aktive, ki pa povzročajo zastoj denarnega poslovanja.

Odložitev plačil se dovoli po uredbi iz l. 1934. za dobo 6 let (po uredbi iz l. 1933 samo za 5 let). S tem pa ni mišljeno, da zavod skozi 6 let starih dolgov ali vlog sploh ne izplačuje. Uredba o ureditvi izplačevanja vlog je predvidevala izplačevanje po lestvici, nova uredba pa je odložitev plačil tako uredila, da mora vsak denarni zavod, ki je to zaščito dobil, vršiti izplačila starih dolgov, odnosno vlog po gotovem razporedu. Po tem razporedu, ki ga mora zavod napraviti vsakih 6 mesecev in ki obsega v tem času od zavoda izterjani denar, se uporabi vsota, odbivši režijske stroške, javne davščine in terjatve priviligiranih zavodov, za izplačilo starih dolgov, odnosno vlog po razmerju njihove višine. Vlagatelji do 10.000 Din dobijo izplačane vloge prvenstveno in z najvišjim odstotkom, manjši vlagatelji dobijo odstotno več, večji pa odstotno manj izplačila na račun svojih vlog. Vlagatelji odnosno upniki, ki po razporedu nanje odpadajočih zneskov ne dvignejo, lahko vpišejo te zneske med nove vloge, katere mora zavod po dogovoru v celoti izplačati.

V absolutno zaščito vlagateljev pa je določeno, da mora biti denar iz novih vlog naložen v zapise Narodne banke, v državne kratkoročne bone ali v druge papirje, za katere jamči država. Od skupnega zneska tega denarja pa mora biti najmanj 10% v gotovini v zavodski blagajni, pri Narodni banki na žiro - računu, pri poštni hranilnici ali pa pri državni hipotekarni banki, Slednje navedeni denarni zavodi, ki so ali popolnoma državne ustanove, ali priviligirane zasebne ustanove, so v zaščitni zakonodaji favorizirani in se izplačila njihovih terjatev ne morejo odložiti.

Važne so določbe v novi uredbi glede pobota. Po novi uredbi velja glede pobota dolgov in terjatev pri istem zavodu, sledeče:

1) Zavodski dolžnik sme svoj dolg pri zavodu popolnoma pobotati z lastno terjatvijo iz vloge ali tekočega računa. To določilo moremo tolmačiti tako, da se izvrši pobot lahko brez ozira na to, ali je dolg odnosno terjatev stara ali nova, oziroma dolg star in terjatev nova ali narobe.

2) Vsak zavodski dolžnik sme pobotati svoj dolg tudi s pribavljeno staro terjatvijo kakega drugega upnika proti zavodu iz hranilne vloge do največ 50% pri vsakem izplačilu ali odplačilu svojega dloga, ostanek pa mora istočasno položiti v gotovini.

3) Pobotati smejo svoje dolgove tudi kmetovalci, tako za poplačilo vsega dolga, kakor tudi za poravnavo letnih odplačilnih obrokov.

Odločba ministrstva o dovolitvi odložitve plačil se mora objaviti in vpisati pri registrskem sodišču. Dokler traja odločitev plačil, se zoper zavod ne smejo dovoliti nikake izvršbe zaradi starih dolgov, pač pa se lahko dovoljuje izvršba zaradi novih dolgov ali takih, ki so po razporedu dospeli v plačilo.

Za denarne zavode, ki so pasivni, veljajo določbe o sanaciji in izvenstečajni likvidaciji. Zakonodajalec je zaščitil pasivne denarne zavode iz razloga, ker je njih število radi denarne krize tolikšno, da bi njih propast težko zadel narodno gospodarsstvo. Namen zakonodajalca je, kolikor možno veliko denarnih zavodov sanirati, posamezne pa likvidirati pod kontrolo javne uprave. Čl. 31 določa, da se sme denarnemu zavodu, ki ostane pasiven tudi potem, ko je odpisal vso ali polovico osnovne glavnice in je valoriziral tudi svoj nepremično imovino, dovoliti, ako zahtevajo važni gospodarski interesi, da se zavod ohrani, pretvoritev starih terjatev zavodskih upnikov v delnice odnosno prednostne delnice ali njih prenos v rezervni sklad. Pri zadrugi se sme dovoliti sanacija, če je odpisala svoj rezervni sklad; v tem primeru pa ministrstvo za trgovino in industrijo odredi, da plačajo zadružniki v rezervni sklad delno, ali celo vsoto, s katero jamčijo njihovi deleži. Pri zadrugi z neomejeno zavezo se omeji tako plačilo na račun zaveze na višino dvajsetkratnega zneska vsakega deleža.

Na pretvoritev starih terjatev v delnice, odnosno prednostne delnice pa mora pristati večina prizadetih upnikov. V ta namen mora zavod dvakrat v presledkih 8 dni po novinah pozvati svoje upnike, da podajo pri registrskem sodišču svoje izjave ter se smatra da upniki, ki v roku 15 dni po drugi objavi niso podali izjave, pristanejo na pretvoritev. V treh mesecih potem, ko je zavod postopanje pokrenil, izda končno odločbo ministrstvo, zavod pa pozove nove delničarje, da prevzamejo delnice. Ako delnic v predpisanem roku ne dvignejo, jih mora zavod položiti pri narodni banki, poštni hranilnici ali državni hipotekarni banki.

Da ponovim: Aktivni denarni zavod sme zaprositi za odložitev plačil, pasivni pa za sanacijo. Zavod, ki je zaprosil odložitev plačil, ne more za-

prositi tudi za sanacijo, nasprotno pa zavod, ki je zaprosil za sanacijo, lahko zaprosi tudi za odložitev plačil.

Izvenstečajna likvidacija se vrši po določbah zakona in pravil, kolikor niso izpremenjene po tej uredbi. Ta rešitev velja predvsem za denarne zavode, ki jim prejšnje določbe ne morejo več koristiti. Likvidacija se vrši, kakor je predvideno po zakonu po likvidatorjih, minister pa lahko imenuje tudi svojega komisarja odnosno svoje likvidatorje. Pri likvidaciji so predvsem važne določbe za izvenstečajno likvidacijo zadrug, in sicer:

1) Če je zadružnik članstvo odpovedal in je članstvo prestalo pred uveljavitvijo te uredbe, traja njegova zaveza po zakonu ali pravilih zadruge.

2) Če v takem primeru članstvo pred uveljavitvijo te uredbe ni prestalo, traja njegova zaveza do konca likvidacije.

3) Od dne, ko zadruga zaprosi za likvidacijo in se ji dovoli, ne more zadružnik članstva odpovedati.

4) Pri zadrugah z neom. zavezo se pretvori taka zaveza od dneva odrejene likvidacije v omejeno, in sicer v desetkratno višino zneska, podpisanega deleža, ne pa manj od din. 1.000, kar je istovetno s takozvanim reparticijskim postopanjem, ko zadružniki vklub temu, da jamčijo za dolgove zadruge neomejeno, trpe v slučaju stečaja (konkurza) sorazmerno izgubo.

Poleg te splošne uredbe o zaščiti denarnih zavodov pa je zakonodajalec izdal tudi uredbo o zaščiti kmetijskih kreditnih zadrug in njihovih zvez. S tem je te zadruge izvzel iz širšega kroga denarnih zavodov, ker te v resnici nimajo pravega značaja denarnih zavodov. V splošnem veljajo glede zaščite teh zadrug določbe zgoraj omenjene uredbe z izpremembo, da se njim pri sanaciji ne more dovoliti pretvoritev starih dolgov v deleže in odpis deležev. S tem se pač hoče varovati zadruga pred ljudmi, ki jim zadružna ideja ni znana ali katerih gospodarsko udejstovanje nasprotuje zadružnim principom. Pri zadrugi pa je, kakor vemo, vsak član osebno zainteresiran za pravo zadružno delo.

Istočasno je izšla tudi uredba o zmanjšanju režijskih stroškov denarnih zavodov, ki so pod zaščito, kjer je določeno, da se morajo pri takih zavodih osebni in stvarni režijski stroški znižati na minimum. Odpadejo vsake remuneracije, bilančnine, božičnica i. t. d.

S tem sem na kratko obdelal dosedanjo našo zakonodajo glede zaščite denarnih zavodov. Pri kritični presoji tega gradiva moram predvsem ugotoviti, da ta zaščitna zakonodaja še ni dokončana. Zaščita denarnih zavodov, odnosno vse denarne poslovanje in njega ozdravljenje se bo pač vršilo v okviru splošnega ozdravljenja našega gospodarstva, posebno pa še vsporedno z zaščito našega kmetskega sloja, na katerega polaga država največjo pažnjo. Gotovo niso v interesu izvedbe zaščite posameznih panog

prepogoste in večje izpremembe ter dopolnitve o zakonodaji, vendar pa je pri današnjem stanju takojšnja in enkratna zaščita težko izvedljiva. Posamezne panoge gospodarstva prehajajo druga v drugo in zaščita, odnosno izpremememba v zaščiti ene gospodarske panoge nujne vede do izpremembe zaščite druge. Tako vidimo, da je dosedaj šla zaščita denarnih zavodov vsporedno z zaščito kmetov, ki pa v zadnjem času zadobiva zopet nove oblike; vsled tega je nujno pričakovati, da tudi zaščita denarnih zavodov ne bo ostala taka, kakršna je danes.

S tem pregledom naše zaščitne zakonodaje sem hotel vzbuditi zanimanje za nadaljni razvoj kakor tudi za prizadevanje za splošno sanacijo našega gospodarstva.

Gospodinjstvo

F. M.:

O varčnosti in še kaj

Marsikatera žena se pritožuje, kako težko ji je moledovati vsak dan posebej za denar. Kar naprej mora razlagati možu: glej, za to in to potrebujem toliko, za to toliko itd. Koliko lepše je tam, kjer mož svoj denar ženi zaupa in ji tudi z veseljem prepusti ostanek, ki si ga je prištedila s spretnostjo in štedljivostjo, da ga uporabi po lastni uvidevnosti. Na ta način se vzgajajo štedljive gospodinje tudi iz mladih, neizkušenih začetnic. Kaj pomaga, če mož še tako natančno odmerja denar za trg, meso, mleko itd. Zaradi večnih pridig o štedljivosti postane žena prav kmalu ravnodušna, kajti če nima zanimanja za štedenje, tudi taka vzgoja malo pomaga. Kako rada kupi mati godovna ali božična darila iz gospodinjskih prihrankov, ne da bi ji bilo treba za vsak najmanjši izdatek nadlegovati moža. Ali ni možu tudi ljubše, če lahko računa samo enkrat na mesec z večjim izdatkom za gospodinjstvo, kakor če se mora vsak dan čuditi ženi, da že zopet potrebuje denar. Če ima žena svoj denar, potem prav gotovo gleda na to, da proda recimo iz vrta zelenjavo, morda tudi kakšen lep nagelj, oleander ali pelargonijo, ki jo je vzgojila sama. Taka žena tudi gleda, da si sama sešije obleko ali perilo in si s tem prihrani denar za šiviljo. S pametno štednjo se da skoraj gotovo pri vsakem gospodinjstvu nekaj prištediti.

Prav tako kakor gospodinja se pa lahko uče štediti tudi otroci. Zakaj ne bi na primer že majhen deček snažil čevljev, prinašal premoga ali drv. Vsak dan pol ure dela, in mati mu naj da za to tedensko nagrado. Iz tega si mora seveda kupiti svinčnike, radirke, peresa in druge svoje manjše potrebščine. Prav gotovo bo zvezek popisal prav do zadnje vrstice in svinčnik in radirko porabil prav do zadnjega koščka. Ker

je denar njegov, bo vedel ceniti vrednost čisto drugače, kakor če mu je treba samo priti k materi in prositi za nov zvezek dva dinarja. Deklice lahko brišejo v kuhinji posodo, pospravljajo sobe ali delajo kaj podobnega. Poleg tega, da se privadijo delu, se nauče tudi pametno razpolagati z zasluženim denarjem in prihajajo do samozavesti, ki jo občuti vsak človek, če si sam kaj prisluži.

Deklica, ki je dovršila šolo in čaka doma na službo, si po navadi rada kaj prisluži za svoje potrebe s poučevanjem mlajših bratcev in sestric ali s krpanjem perila, če ima priliko, tudi z gojenjem cvetic, zajcev ali kuretnine. Nagrada naj bo tako velika, kolikor bi ji sicer morali dati starši za obleko in njene izdatke. Koliko bolj ve tako dekle ceniti denar! S tem pa seveda tudi prevzema dolžnost, da se sama oblači. Marsikatera nezaupna mati se bo čudila, kako skrbno, premišljeno in pametno se bo hčerka oblekla, če bo sama razpolagala s prisluženim denarjem. Če ga bo pa kdaj polomila, bo gotovo drugič tem rajši poslušala pameten nasvet svoje matere. Sicer pa: vsaka šola nekaj stane in najlažje si človek kaj zapomni, če doplača iz svojega žepa.

Morda bi se na ta način dala zainteresirati za štedenje tudi gospodinjska pomočnica. Kaj če bi recimo, na podlagi izkušnje določili izdatke za elektriko, kurjavo, milo, metle itd. in kar bi ostalo od proračuna, pustili pomočnici? Saj če kuri kar tja v en dan, ne ugaša luči, pušča milo kar v vodi itd., ji ne ostane ničesar. Pri pomočnicah začetnicah bi mogoče kazalo začeti z malimi nagradami, recimo za to, če ne bo ničesar razbila, ničesar pokvarila, ali če bo pokazala dobro voljo, da bo naredila, kolikor bo v njeni moči. Pri nekaterih bi to kaj zaleglo, pri drugih zopet nič. Prav gotovo bo pa za vse prav, če bo pritegnila gospodinja na ta način v skupen interes gospodinjstva prav vso svojo družino.

Pranje

Koliko so včasih trpele in pretrpele naše gospodinje s pranjem? Danes pa, ko sta jim priskočili na pomoč kemija in tehnika, pranje ni več tak hud strah. S kemičnimi pripomočki zmehčamo vodo in raztopimo umazanost, da ni treba perila toliko mencati, in če si hočemo delo še bolj olajšati, si pomagamo z mehaničnim procesom, to je s strojnim pranjem.

Perilo naj nikoli ne leži predolgo zamazano; čim prej ga operemo, tem bolje je. Ni pa tudi vseeno, kje zbiramo in shranjujemo umazano perilo! Ako čaka perilo dolgo na pranje, se vrše na njem razni kemični procesi, ki škodujejo blagu; nesnaga se zažre v blago, tako da se potem prav težko opere. Tako zaležano perilo je treba potem zelo drgniti, s čimer se seveda hitreje raztrga. Perilo je treba prati na štirinajst dni oziroma največ vsake tri tedne.

Kdor hoče kaj lepo oprati, si mora preskrbeti mehko vodo. Ako nimamo pri roki mehke vode (deževnice, kapnice), zmehčamo navadno

vodo z boraksom, sodo oziroma z raznimi pralnimi praški, ki se dobe v trgovini. Na ovojih pralnih praškov je navadno natančno navodilo, kako se prašek uporablja. V trdi vodi perilo posivi, zamazanost gre le nerada stran, poleg tega pa porabi trda voda mnogo mila.

Pri pranju se ne sme nikdar štediti z vodo in dobrim milom. Kdor hoče imeti lepo perilo (in katera gospodinja bi ga ne hotela imeti?), naj pere vselej samo z belim milom. Barvano milo ni priporočljivo, ker postane perilo po njem rumeno.

Ako peremo, namočimo torej perilo v mehki vodi, ki ji dodamo kakršenkoli pralni prašek (Persil, Ženska hvala). Namočeno perilo izmencamo najprej iz vode, v kateri je bilo namočeno. Mesta, na katerih je perilo bolj zamazano, moramo še posebej dobro namiliti in zmencati. Perilo se nato izpere do čistega. Ker perilo z ovijanjem veliko trpi, pustimo, če peremo pri vodovodu, da teče voda skozi čeber. Medtem ga samo mešamo in šele nazadnje ga ovijemo. Dobro izprano perilo potem enakomerno namilimo (na mestih, kjer je bolj zamazano, je treba seveda več mila). Nato ga razdelimo po posameznih kosih (brisače zase, srajce zase, robce zase) in zložimo vse skupaj v čeber. Nato ga požehtamo na ta način, da ga večkrat polijemo z vrelo vodo, v kateri smo raztopili milo. Čeber je treba pokriti, da ostane perilo dlje v gorkem. Ko se perilo (čez noč) shladi, ga zmencamo in ovijemo, potem pa do čistega izplaknemo. Namesto, da ga s toplo milnico polijemo, ga lahko v milnici kar skuhamo. Perila, ki ni preveč zamazano, in pa finega perila ni treba, ko je izprano prvič v čisti vodi, militi, marveč se samo prekuha v močni milnici ali raztopini pralnega praška. Izpiranje perila ni samo glavno, marveč zelo zelo važno delo pri pranju. Če perila ne bomo dobro izprali, se ne bomo nikoli ponašali z blestečim perilom.

Zlasti previdni pa moramo biti pri pranju barvastega perila iz batista, trikolina, ali svile. Tako perilo izmanemo v raztopini mila v luskah, ne da bi ga drgnili, nato pa do čistega izplaknemo. Tako opranega perila ne obešamo, marveč ga samo zavijemo v suh prt ali brisačo in pustimo, da se suši, nakar ga polikamo, in sicer ko je še vlažno. Likalnik ne sme biti prevroč.

Flanelo in volno moramo prati zelo previdno. Posamezne kose pred pranjem dobro izprašimo, nakar jih namočimo v mlačni milnici, ki jo naredimo iz mila v luskah ali iz navadnega, na tenke liste narezanega mila. Volne ne smemo v milnici dalje časa namakati, marveč jo samo hitro izmanemo in nato, ne da bi jo ovijali, izplaknemo v čisti vodi, ki ne sme biti ne mrzla ne topla, marveč mlačna. Ako bi volno ali flanelo izplaknili v topli ali mrzli vodi, nam blago vskoči, postane trdo ali pa zbledi. Ko volno izpiramo, moramo paziti, da ne ostanejo na blagu koščki mila, ker bi lahko izžrli barvo. Oprani kos volnenega blaga obesimo na zrak, najboljše na prepih. Na soncu ali pri gorki peči se volneno blago ne sme

sušiti. Suho blago likamo narobe, čez mokro cunjo, in sicer z zmerno vročim likalnikom.

Perila sedaj torej ni treba več toliko mencati, ker imamo praške, ki to narede sami. Seveda pa tudi pralni praški ne delajo čudežev. Če kdo trdi, da ta ali oni pralni prašek pere sam, se mu perica smeje. Vse take coprnije, ki jih priporoča reklama, so pač pripomočki, ki brez dvoma prihranijo perici precej mencanja. Ker pa perila ni treba mencati, se torej z dobrim pralnim praškom tudi lahko varuje. M.

Kuhinja

Novosti v kuhinjski opremi

Po trgovinah, velesejmih, zlasti pa na gospodinjskih rastavah vidimo zadnji čas najrazličnejše praktične, ponajvečkrat patentirane novosti za kuhinjo. Posebna pozornost se poseča kuhinjkim omaram, raznim zložljivim mizam, stolom in praktičnim zabojem za premog, ki so hkrati tudi miza ali stol. Na vsem je videti stremljenje, da bi bila kuhinja res vzorna delavnica, kjer naj bo vse samo smotreno, torej tako urejeno, da ima vsaka stvar svoje mesto, pa naj bo na zidu ali v omari. V tako razporejeni kuhinji potem ne dela gospodinja toliko nepotrebnih korakov. Včasih se pri urejevanju kuhinje ni gledalo na štedenje časa in moči gospodinje. Po stenah so bile kar stalne rastave kuhinjskih pripomočkov, ki so se morali vedno bleščati. Na praktično ureditev kuhinje so prišli najprej Amerikanci, ki so gledali v prvi vrsti na kuhinjske omare. Ta novost se je kmalu prenesla tudi k nam. Pokazalo pa se je, da tako zracionalizirana ameriška omara ni primerna za naše razmere. Amerikanci so namreč hoteli napraviti take omare, da bi bilo v njih spravljeno vse: posoda, razni strojčki, tehnice, metle, živila, likalne deske i.t. d. Zato je postala njihova omara tako velika, da je ne bi spravili v malo kuhinjo naših novodobnih stavb. Za Amerikanci so začeli misliti na zracionalizirane kuhinjske omare tudi naši arhitekti, ki so jih seveda prilagodili našim razmeram. V omaro niso vtaknili prav vsega, kar je treba v kuhinji, marveč so priredili rajši več manjših prikladnejših omar, ki se lažje razvrste v mali kuhinji.

V kuhinji so uvedli tudi posebne mizice ali pa vsaj deske za pripravljanje jedi, zato da se pri delu ne zamaši velika kuhinjska miza. Za odkladanje rabljene kuhinske posode imamo mizo, prevlečeno s pločevino. Za pripravljanje jedi je zlasti v večjih gospodinjstvih potrebna miza, ki ima v sredini okroglo odprtino, v katero se mečejo kar sproti vsi odpadki, in sicer v posodo, ki je postavljena pod odprtino. Velika pozornost se

posveča tudi pomivalnim mizam. Omislimo si lahko pomivalno mizo z dvema ali tremi školkami za pomivanje, in sicer iz emajlirane ali navadne pločevine, iz porcelana ali betona. Za serviranje so dokaj praktične servirne mizice na koleščkih, da se lahko prepeljavajo. Te mizice imajo dve polici. Na vrhnji so naložene jedi na spodnjo se pa odklada že rabljena posoda. Pri strani je predal za pribor. Prav gotovo so za delo v kuhinji praktični okrogli stoli brez naslonjala, ki se lahko zavrte na desno ali levo, tako da imamo stol visok, kolikor hočemo. Ne odrekamo praktičnosti tudi zložljivim likalnim deskam z vdelanim stojalom in pritrjenim nastavkom za likalnik.

M.

Guljaž

Dober guljaž! Kdo ga zna pripraviti? Kako hitro zaslovi restavracija, kjer se dobi dober guljaž! Tej konkurenci se umikajo celo gospodinje, češ, da se doma ne da pripraviti tako dober guljaž kakor v gostilni, kjer ga kuhajo vsak dan in v velikih množinah. Dober guljaž je torej celo najboljša reklama za restavracijo in zato se mu posveča povsod posebna pažnja, tako da imajo po večjih kuhinjah specialista za pripravljanje guljaža.

Nekateri pravijo, da je za guljaž dobro vsako, tudi slabše meso. Res je, da se da uporabiti marsikaj, vendar bo vsaka kuharica pritrdila, da se dober guljaž iz slabega mesa ne da pripraviti. Priklado, kakor razne odrezke, kite, žile ali hrustance, kar nam tako rad nameče mesar za guljaž, plačamo prav za prav drago, čeprav je taka priklada poceni, to pa zato, ker imajo take reči malo hranilnih vrednosti.

Za dober guljaž je treba torej dobro meso dobro pripraviti. Meso v guljažu ne sme biti preveč kuhano, ker je potem brez okusa. Mast ne sme plavati po vrhu, zato se mora guljaž ves čas pripravljati, torej dušiti in kuhati lepo počasi. Guljaževa omaka mora biti gladka, primerno gosta in lepo rdečkastorjava. Zaradi omake, ki je glavna reč pri guljažu, se ne sme štediti z mastjo in ne s čebulo, kajti tudi od teh dodatkov je odvisna barva, gostota in okus omake. Lepo barvo da guljažu čebula, in ne paprika. Če omaka ni lepo gladka, jo je treba pred serviranjem precediti. Nekoliko kisle smetane guljaževi omaki nikoli ne škoduje.

Guljaž se pripravlja na različne načine. Najbolj preprosto ga pripravimo tako, da denemo v mrzlo kozico hkrati mrzlo mast, meso, čebulo, nekoliko nastrganega korenčka, olupljen paradižnik, lahko tudi nekoliko narezane zelene paprike, prav malo česna, kumne, sladke in hude paprike, žličko gorčice in dušimo vse skupaj toliko časa, da vsa zelenjava lepo zarumeni. Ko je to vse lepo prepraženo, zalijemo s kropom ali juho, posolimo in pustimo, da dobro prevre. Ker denemo v tak guljaž precej zelenjave, omake ni treba zgostiti z moko, pač pa lahko pridenemo nazadnje žlico kisle smetane. Ko stresemo v omako kisle smetane,

pustimo, da jed še enkrat prevre, nakar jo takoj serviramo. Na jugu dušijo z mesom in z vso zelenjavo vred še sirov stročji fižol, tako da se zdi, kakor bi jedel stročji fižol v guljaževi omaki.

Prav okusen je guljaž z zelenjavo, kar se pripravi takole: na masti prepražimo sesekljano čebulo. Ko je čebula rumena, pridenemo sladke paprike in na primerne kose zrezanega mesa in ko je to storjeno, vse posolimo in dušimo. Že na pol mehkemu mesu dodamo nastrganega korenja, zelene, peteršilja, nekoliko na soli strtega česna in vejico timeza, nakar nazadnje vse skupaj zalijemo z juho. Ko pridenemo mesu zelenjavo, moramo kozico odstaviti od ognja in dušiti počasi, ker se zelenjava rada pripali. Ko se meso z zelenjavo vred nekaj časa duši v pokriti kozici, pridenemo nekoliko olupljenega in na drobne koščke zrezanega ali nastrganega krompirja in olupljenih paradižnikov. Kozico nato zopet pokrijemo, jed pa med dušenjem večkrat premešamo in po potrebi zalijemo. Ko je vse mehko, meso in zelenjava, pridenemo dobre kisle smetane. Tak guljaž serviramo s kruhovimi in zelenjavnimi cmoki.

Po navadi se pa pripravlja guljaž tako, da najprej na masti zarumenimo drobno zrezano čebulo. Nanjo stresemo nato na primerno velike kose zrezanega mesa, ki ga potresemo s soljo in kumno. Kozico pokrijemo s pokrovko, da se meso lepo počasi duši. Po potrebi je treba vse seveda večkrat premešati. Kozica naj bo med dušenjem kolikor mogoče dobro pokrita, zato da ne uhaja para. Meso naj se duši počasi in zato kozica ne sme stati na odprtem ognju. Ko je meso mehko, čebula lepo spražena, in ni v kozici nič več vode, potresemo meso z moko. Če je v kozici še kaj vode takrat, ko potresemo moko, se radi narede svaljki. Ko moka nekoliko zarumeni, zalijemo guljaž oprezno z gorko vodo ali juho in ga pustimo, da počasi vre. Mast ne sme plavati po vrhu in zato mora guljaž vreti prav počasi.

Če je meso posebno trdo, ga še med dušenjem prav malo zalijemo s kropom ali juho, in sicer samo toliko, da se ne prižge. Nazadnje dodamo še po okusu sladke in hude paprike.

Na enak način kakor goveji guljaž, se pripravlja tudi telečji. Ker je pa telečje meso mlado in mehko, je seveda prej kuhano.

Svinjski guljaž je okusnejši od telečjega. Paziti je treba seveda, da meso ni preveč praženo, ker se potem razkuha, zlasti če je od mladega prašička. Če dušimo s svinjskim mesom vred še kislo zelje, dobimo okusen segedinski guljaž.

Najhitreje je pripravljen tako imenovani dunajski guljaž. Na masti prepražimo drobno zrezane čebule in paprike, čemur dodamo na koščke zrezano pljučno pečenko, ki jo posolimo in potem hitro pražimo v kozici tako dolgo, da izhlapi vsa voda. Nato jo posujemo z moko, pridenemo še paradižnik, potem pa zalijemo vse s toliko vode ali juhe, kolikor hočemo imeti omake. Ko vse prevre, je guljaž gotov. Če se mudi, je tak guljaž lahko gotov v desetih minutah.

Krompirjev guljaž. Krompir olupimo in zrežemo na kocke, v kozici pa razbelimo za žlico masti, na kateri zarumenimo drobno zrezane čebule, kar začinimo s sladko in hudo papriko. Ko je čebula primerno rumena, stresemo noter pripravljeni krompir, ki ga dušimo deset minut, nakar ga posolimo in potresemo z drobno zrezanim peteršiljem, nazadnje pa zalijemo s toplo vodo ali juho. Jed nato pokrijemo in kuhamo naprej. Ko je krompir mehak, dodamo lahko še gob, ki smo jih posebej dušili na masti. M.

Vrt in cvetlice

Josip Štrekelj:

Siljenje čebulnic

Z malo izjemo cvetejo vse čebulnice na prostem spomladi, ko se zemlja ogreje. Po končanem cvetenju odda listje vse redilne snovi čebulici, da se okrepi, na to nastopi počitek do naslednjega leta, ki ji je za zdravje in moč potreben. Vendar jih lahko obudimo v ranejšo rast in cvetenje, ako jim nudimo ugodnosti, t. j. da jih bolj zgodaj v jeseni presadimo in postavimo v primerno topel prostor. Dasi je ta postopek za cvetice nenaraven in deloma škodljiv zaradi prikrajšanega počitka, vendar delamo to, da imamo cvetje v hiši tudi pozimi, v času, ko je zunaj ledeno in zasneženo. Izmed cvetlic čebulnic so za to najprimernejše **hijacinte, narcise in tulipani.** Ker so pa te različnih sort, zgodnjih in poznih, si nabavimo za siljenje samo **rane sorte.** Sadimo jih pa od začetka septembra do konca oktobra, t. j. kakor si želimo imeti cvetje bolj zgodaj ali kasneje. Pri tem tudi pazimo, da so čebule nepoškodovane in zdrave.

Za posamezne čebulice hijacint vzamemo male lončke, ki imajo zgoraj v premeru 10 cm. Če pa imamo večje posode, posadimo vanje tudi več čebulic, vendar tako, da se med seboj niti ob strani lonca ne dotikajo. Prav tako pazimo pri sajenju tulipanov in narcis, ki jih navadno posadimo po več v posamezne lončke.

Zemlja, ki jo v to svrho pripravimo, naj bo lahkejša, n. pr. iz dveh delov neilovnate vrtne zemlje, enega dela kompostne in pol dela peska.

Ko lončke s pripravljeno zemljo nasujemo, potisnemo vanje čebulice tako globoko, da segajo konice čebulic za malenkost nižje, kakor je rob lončka.

Tako zasajene posode prenesemo na vrt in jih drugo ob drugi postavimo v jarek tako globoko, da jih lahko pokrijemo z 10 cm debelo plastjo zemlje; tulipane in narcise pa nekoliko plitveje. V ogib pozebe položimo vrhu nekoliko gnoja in smrekovega vejevja.

Namesto na prostem jih lahko prisujemo tudi v kleti z zemljo ali s peskom. Če pa nimamo takih prostorov, jih spravimo v hiši v kak temen in hladen kraj in poveznemo posajene čebule z majhnimi lončki, da so v popolni temi. Zemlja mora biti stalno vlažna, kar dosežemo v kleti ali v drugem hišnem prostoru z zalivanjem. Za dober uspeh mora biti zemlja primerno mokra in čebulice v temi.

V teku 2½ do 3 mesecev se čebulice vkoreničijo in tudi odženejo. Ko zadobe kakih 5 do 8 cm dolge liste in v sredini zarodek cvetnega popka, jih prenesemo za 8 dni na svetlo v nezakurjeno sobo, da se privadijo svetlobi in da bledi listi ozelene. Na to jih postavimo v zakurjeno sobo ali na okno med šipe na sonce. Ako je huda zima, da bi ponoči med šipami zmrzovalo, jih spravimo preko noči v notranjost sobe. Po 3 do 6 tednih, kakor je že sorta, razvijejo cvet v vsej krasoti.

Zanimivo je siljenje hijacint v vodi, v nalašč za to pripravljenih kozarcih, ki imajo gorenji del razširjen, da v njem položena čebulica mirno leži. V sili je porabna tudi polliterska steklenica, če ima zgoraj tako razširjen vrat, da lahko položimo vanj čebulico nalahko, kakor zamašek. Kozarce in steklenice nalijemo s čisto vodo tako visoko, da sega do blizu čebulice, ki jo postavimo vrhu, nikdar pa se ne sme dotikati čebulice. Da se voda ne spridi, dodamo na kozarec v vodo konico kuhinjske soli.

Tako pripravljene postavimo v klet ali v kak drugi hišni kot in jih zakrijemo, da so v popolni temi. Po preteku nekako treh mesecev odženejo korenine in tudi liste s cvetnim popkom v sredini. Ko so listi, kakor pri siljenju v lončkih 5 do 8 cm dolgi, jih polagoma privajamo svetlobi in toploti. Sproti dolivamo med siljenjem toliko vode, kolikor je izhlapi; pazimo pa, da ne sega do čebulice, ki bi obolela in zgnila. Ako se pa voda zamaže, jo odlijemo in nadomestimo s čisto. Pri tem pa ne smemo vzeti čebulice iz kozarca, ker bi se korenine poškodovale.

Siljene čebulice imajo v malih lončkih tako malo hranil, da jim ne zadošča, v vodi pa celo nič. Vsled tega izčrpajo lastne rezervne snovi v toliki meri, da po odcvetenju popolnoma opešajo in zaradi tega tudi v naslednjem letu ne cveto. Da se spet opomorejo, jih posadimo za eno leto na prosto, ali pa jih zavržemo.

Sadjereja

Št. Rupret:

Shranjevanje sadja

Kot zaključek člankov v »Zadrugarju« iz sadjarstva spomladi naj slede še kratka navodila o shranjevanju sadja, ki je danes v dobi splošnega napredka postalo že tudi za malega človeka tako splošna prehrana,

da je nujno potrebno, da vsaka gospodinja pozna načine shranjevanja, oziroma konserviranja sadja. Če bomo poznali vsaj nekaj teh načinov, si bomo lahko ne samo par mesecev, ko sadje zori, privoščili zdrave in redilne hrane, temveč z malo izjemo skoro vse leto. Zato pa moramo glede na sadje poznati zlasti glavne sorte, čas zoritve, odpornost zoper razne bolezni in njegovo trajnost.

Shranjujemo sadje predvsem v navadnem stanju, vendar pa ne bomo, če vsaj nekoliko razločimo sorte, poletnih (zgodnih) in jesenskih jabolk in hrušk ne bomo devali v zimske shrambe, pa tudi ne zimskih vkuhavali v mezge. Prostori, v katerih sadje shranjujemo, morajo biti suhi, toda vsaj nekoliko vlažni. Najprimernejša shramba je svetla sončna klet. Toplota v njej naj pozimi nikdar ne pade pod 2° C, če pa je pretopla, jo pozimi ob suhih sončnih dneh večkrat prezračimo, vedno pa tako, da sadje, če je zunaj preveč mrzlo, pokrijemo s papirjem ali žakljevino. Z zračenjem pa ne smemo odstraniti izvestne količine vode oziroma vlažnosti, ki je nujno potrebna, da sadje, posebno prvi čas po shranitvi, ne izgubi preveč vode in ne postane suho in gubasto; zato moramo v presuhih shrambah poškropiti tla večkrat z vodo. Iz shrambe moramo odstraniti tudi posebno močno dišeče zelenjave, kot čebulo, česen in gnijoče stvari, da se sadje njih duha ne navzame; posebno pa moramo paziti, da ne zori prehitro, kar povzroča zlasti svetloba. Okna kleti naj bodo stalno zstrta z zapahi; le kadar sadje odbiramo ali zračimo, naj bo svetlo. Vse prostore, ki so namenjeni shrambi, jeseni temeljito prezračimo in osušimo. Še bolje pa je, če tudi stene prebelimo in prostor razkužimo z gorečim žveplom ter ga pustimo par dni zaprtega. Zelo primerna naprava so nadalje police, ki jih ostavimo ob stene ali tudi v sredino prostora.

Bolj trdne sorte, n. pr. bobovce ali mošančke, natresemo lahko tudi v zaboje in jih spravimo na police, občutljivejše in finejše pa previdno nadevamo komad poleg komada, ali še bolje, zavijemo jih v zato prirejene svilene papirje. Tudi v zabojih jih lahko shranjujemo na ta način. Vsaj vsakih 14 dni pa jih moramo temeljito pregledati in gnile in nagnite odstraniti.

Razen tega načina shranjevanja poznamo tudi vkuhano sadje, segreto ali sterilizirano od 80 — 90° Celzija v raznih patentnih steklenicah, zalitih s sladkorno vodo ali z oslajenim kisom. Zlasti se vlaga na ta način mehko sadje, ki drugače ne vzdrži dolgo; to so češnje, slive, višnje, jagode, ribez, kosmulja in druge, pa tudi grah in različne zelenjave, ki jih dobro zaprte spravimo na suh, zračen, ne premrzel prostor. Sadje steriliziramo zato, da s primeno visoko toploto uničimo glivice in bakterije, ki se nahajajo na njem. Sladkorna voda pa mu ohrani in izboljša okus.

Nadalje konserviramo sadje s sušenjem, s čimer ga ohranimo dobro spravljenega lahko več let. Najnavadnejši način, ki so ga upo-

rabljali po naših domovih, je sušenje v krušni peči ali pa na soncu, vendar pa sončna toplota pri nas v kasni jeseni ne zadostuje več, da bi voda izhlapela, ker glavni namen pri sušenju je, da kolikor mogoče odstranimo vodo iz sadja, da se vsled pomanjkanja vlage v njem ne morejo tvoriti glivice, ki povzročajo gnilobo in plesen. Pri današnjih štedilnikih je sušenje težje in zamudneje.

Najbolj primerne za sušenje so češplje, hruške in jabolka, pa tudi češnje in borovnice; vendar pa mora biti vse dobro zrelo in zdravo. Koščičasto sadje in hruške sušimo celo in neolupljeno, jabolka pa narežemo na krhlje in jih lahko tudi olupimo. Kdor misli sušiti več sadja, se mora poslužiti nalašč v ta namen prirejenih večjih sušilnic. Dobimo pa tudi že priročne male električne sušilnice, ki nam za normalno potrebo popolnoma zadostujejo.

Suho sadje spravimo v vrečice in shranimo na suhem prostoru, najbolje pod streho obešene, da ne pride golazen do njega.

Zelo dobro se obnesejo tudi izdelki iz sadnega mesa, zlasti mezga (pekmes) in marmelade. Za izdelovanje mezge ni treba v gospodinjstvu nikakih večjih priprav. Navaden kotliček ali večja emajlirana posoda nam zadostuje, da v njej razkuhamo in sparimo sadje. Posebno se obnese češpljeva in pa jabolčna mezga. Pečke odstranimo ter kuhamo tako dolgo, da se zgosti, lahko pa dodamo nekoliko sladkorja, da zboljšamo okus, vendar pa to ni neobhodno potrebno. Tako pripravljeno mezgo shranimo v steklenicah s širokim vratom, zapremo dobro s pergamentnim ali še bolje s prozornim celophanom in spravimo steklenice na suhem prostoru v shrambi. Marmelade se razlikujejo od mezge le v tem, da jih ne kuhamo tako dolgo, in jim med vkuhavanjem dodamo 50 do 100% sladkorja kot ohranjujoče sredstvo.

V novejšem času izdelujejo v vedno večjem obsegu tudi sadne sokove in brezalkoholne pijače.

Vendar pa je pravilno izdelovanje teh pijač precej drag in kompliciran posel.

Iz železniške stroke

Jože Jenko:

Stoletnica prve železnice v Nemčiji

Slovenski železničarji, vpoštevanja vredna veja velike jugoslovenske železničarske družine, se moramo zanimati za vse pojave na strokovnem polju. Zasledovati moramo tudi spominske svečanosti, ki jih prirejajo kulturni narodi ter se od njih učiti spoštovati samega sebe.

S temi uvodnimi besedami sem hotel opozoriti čitatelja na vsebino mojega članka: prvi vek nemškh železnic.

Letos dne 7. decembra preteče sto let, odkar je v mali takratni bavarski kraljevini stekla prva adhezijska železnica ter zvezala nemški mesti Nürnberg—Furth. S to pridobitvijo je sledil nemški narod prvič vzgledu industrijsko in trgovsko močno razvite Anglije ter si ustvaril prvi začetek prometnega sredstva, ki se je razvil prav v nemški državi do tako mogočne višine.

Že v mojih poprejšnjih člankih v »Zadrugarju« sem orisal nastanek in razvoj železnic na tleh Evrope ter zašel celo na celino onkraj Oceana — v Ameriko. Vendar mislim, da je potrebno ponoviti najmarkantnejše točke v početni zgodovnii razvijajočih se železnic ter obuditi spomin na postanek železne ceste v posameznih državah.

Štiri leta po rojstvu prve železnice na progi Stockton—Darlington dn 27. septembra 1825 je zmagala mogočna ideja Stephensonova na tekmi med petimi lokomotivami pri Rainhill-u dne 7. oktobra 1829. in z otvoritvijo proge Liverpool—Manchester naslednjega leta se je pričela prva perioda v razvoju železnic na Angleškem.

Videč velike koristi in dobrote železnic na tem evropskem otoku, so se začele zanimati za njo tudi ostale celinske države, da ne pozabim omeniti zlasti Amerike, ki je v svoji iznajdljivosti in napredku kmalu prekosila vse ostale tekmovalke. V Evropi smo imeli najprvo le samo železne ceste v pravem pomenu besede, na katerih so prevažali ljudi in blago v vozičkih z vpreženimi konji in ki so tvorile zvezo med industrijskimi kraji do plovnih rek.

V tem namenu se je gradila kot taka prva železnica na bivšem avstrijskem teritoriju proga Mauthausen pri Linzu— Budjevice, ki je imela nalogo, vzdrževati zvezo med Donavo in Labo s pomočjo reke Moldave. Na tej progi se je prevažala v prvi vrsti sol. Proga je bila dolga 130 km ter je bila izročena javnemu prometu dne 1. avgusta 1832.

Istega leta so predali tudi Francozi 66 km dolgo progo St. Etienne—Lyon splošni uporabi ter uvedli na njej osebni in tovorni promet na pogon s konji in parnimi stroji.

Dve leti kasneje, dne 5. maja 1835. je bila otvorjena 21 km dolga proga Brüssel—Mecheln v Belgiji in ravno letos se vrši svetovna razstava v njeni bivši začetni točki v spomin na ta pomembni dan.

Povsem umevno je, da je nastala ista tendenca tudi v posameznih državicah sedanje mogočne Nemčije, čeprav radi političnih takratnih razmer zmagoslavni pohodi Stephensonovi niso našli tukaj pravega razumevanja. V tej dobi ni bilo v Nemčiji še one skupnosti, ki jo je ustvaril Bismarck po zmagepolnih letih 1670/71. 36 suverenih državic je bilo brez vsake tesnejše zveze. Niso jih vezali ne zakoni, ne trgovinske pogodbe in tudi denarja, mer in uteži niso imeli enotnih. Tem so se pridružili radevolje vozniki, gostilničarji in zlasti obrtniki vseh vrst, ki so

vedeli, da jim bo odjedla železnica zaslužek in kruhek. Tudi med inteligenčnimi poklici so se našli veliki nasprotniki. Medicinci so prerokovali nastanek novih duševnih bolezni, ki jih bo povzročil že sam pogled na dirjajoči vlak. Bogataši so protestirali proti gradbi železnic z motivacijo, da bi se potem mogel voziti z isto brzino vsak čevljarček.

Toda vsi taki in slični nazori so se morali umakniti zdravi pameti in pa dejstvom samim, ki so pričela baš nasprotno.

Ideja, zgraditi progo in zvezati nekdaj trgovsko bogato, obrtno cvetoče, znanstveno in umetniško razvijajoče se mestece Nürnberg s podjetnim sosedom Furth-om, je obstojala že iz leta 1814. Oba kraja je ločila oddaljenost 6 km, t. j. približno 1½ ure hoda. V tem letu se je prizadeval bavarski rudniški inženjer Jožef von Baader, da bi se zgradila med obema krajema cestna železnica s prevozom s konji. Toda njegovi napori niso našli odmeva. Isto vprašanje so premlevali stanovi v svojih zbornicah ponovno v letu 1819 in nato 1827, 1828 in 1831. Pri tem niso reševali le ožje prometne politike, temveč so zamislili ta del proge kot nekak početek velike verige evropske prometne zveze, ki naj bi vezala s pomočjo nadaljnjih prog in vodnih poti zapadno Evropo s Črnim morjem ter pospeševala trgovino med Anglijo preko Rena, Donave, balkanskih držav z notranjostjo Azije.

Glavni pospeševatelj in nosilec ideje, graditi v Nemčiji železnice, je bil izkušeni dr. Friedrich List, ki je videl za dobo svojega 7 letnega bivanja v Ameriki, kolike koristi prinašajo železnice svojim podjetnikom. Tudi v Parizu, kamor ga je poslala severnoamerikanska vlada v letu 1831, je posvetil razvoju železniškega prometa poleg svoje poklicne zaposlitve obilo truda, časa in razumevanja. Razvijal je program enotnosti sistema pri gradbi železnic v Nemčiji, odprave ovir pri carini in trošarini v prevozu iz kraja v kraj z motivacijo, da mora prevoznik prevažati blago iz Berlina v Švico preko 10 državic ter mora znati pri tem prav toliko carinskih in mitničarskih pogodb ter plačati desetkat prevozno carino.

Tudi sam bavarski kralj Ludvik I. je priporočal županu mesta Furtha leta 1826 zgraditev proge do Nürnberga; ministrstvo pa je navduševalo meščane, da naj ustanovijo privatno društvo, ki bi prevzelo nalogo ustvariti železniško zvezo med obema mestima, češ, da je proga potrebna in za izvršitev terensko ugodna. Vlada je obljubila v ta namen tudi državno podporo pri predprivavah in vodstvu gradbe. Država je sestavila tri načrte in proračune stroškov. Mestni odborniki so se često sestali, razmotrivali denarna in gradbena vprašanja, ocenjevali stroške za odkup posestev in sestavljali proračune glede rentabilitete. Počenši z 20. januarjem 1833 so ugotavljali skozi 40 dni, koliko pešcev, kočij, konjskih in drugih vpreg, vozov in tovora pasira cesto Nürnberg—Furth. Vidi se, da so bili meščani zelo previdni.

V sredini meseca maja istega leta je bilo izdano vabilo za ustanovitev gradbene družbe, ki bi si nadela nalog izvršiti projektirano progo Nürnberg — Furth, ki naj se imenuje po kraljevem privilegiju Ludvikova železnica. Proti temu sestanku so nastopili anonimni pisci letakov, s katerimi so odvajali kolikortoliko podjetne meščane, da bi podpirali take hudičeve iznajdbe in izkušnjave samega boga.

Toda kljub tej agitaciji je podpisalo koncem meseca leta 1833 od 207 za idejo ogrevajočih se meščanov obeh mest in okolice potreben in proračunjen kapital v znesku 132.000 fl., ki se je povečal do konca leta za 5.500 fl. Interesantno je pri tem dejstvo, da je bavarska vlada, ki je bila obljubila vsestransko pomoč, podpisala dve akciji v znesku 200 fl.

Posestniki sveta, po katerem naj bi položili tračnice, so delali dobro prevdarjene težave pri nakupu in podjetnik je moral pri razlastitvi vedno iskati pomoči oblastev. V začetku leta 1835 je padla končnoveljavna odločitev, da se zgradi enotirna železniška proga brez vmesnih edinic Nürnberg—Furth Ludwigsbahn.

Pri predpripravah za gradbo proge kakor tudi ves čas do otvoritve so sodelovali nürnberški meščan Johann Scharrer, prvi železniški direktor Georg Zacharias Platner in graditelj proge Paul Denis, ki je proučaval več let angleški in amerikanski železniški sistem.

Že zadnjega dne meseca oktobra se je izvršila prva poskušnja vožnja. V enem samem vozičku, ki ga je vlekel en konj, je sedelo 23 gostov; 6 km dolgo progo so prevozili v 26 minutah. Med tem časom je dospela na Angleškem naročena lokomotiva, ki je vozila prvikrat pet, z 90 potniki zasedenih vozičkov in prevozila progo v 12 minutah. Pri poskušnjih vožnjah dne 3. dec. so se vozili radovedneži proti plačilu. Dohodek je znesel 192 fl.; to svoto so rezdelili med mestne reveže v Nürnbergu in Furthu.

Slavnostna otvoritev in izročitev proge javnemu prometu je bila določena za 7. decembra. Poleg nebrojne množice domačinov in okoličanov so prisostvovali tem svečanostim zastopniki oblasti in gospodarskih ustanov. Prvi vlak se je odpeljal z 200 gosti v 9 vagončkih ter rabil 9 minut voznega časa. Poleg še enega režijskega vlaka je vozil ob 13h en vlak, ki je prevažal navzoče brezplačno. Vse vožnje so se izvršile brez vsake motnje in nesreče.

Lokomotivi so »prizanašali« in je radi tega vozila dnevno le dvakrat, ostali promet so vzdrževli s konjsko vprego. Vožnja je trajala od 6—9 minut, s konjem 23—25 minut.

V vlaku so bili uvrščeni vozovi treh razredov. Tarifa je znašala 12, 9 in 6 kr. Tovora v prvih mesecih po otvoritvi niso prevažali. Prva pošiljka, obstoječa iz dveh sodčkov pive za Furth je bila predana v prevoz proti plačilu tovornine v znesku 6 krajcerjev in s pogojem, da prejemnik takoj pri prihodu vlaka robo odnese. Kmalu nato so začeli prevažati živino in drugo robo.

Prvi letni obračun je pokazal ugodne rezultate. Celokupni dohodki so znašali 59.980 fl. Izdatki za osobje so dosegli višino 8.434 fl., vsi obratni, vzdrževalni in drugi stroški 14.105 fl., tako da je preostal presežek 37.381 fl.

Podrobnejše poročilo pravi: V teku prvega leta je prevozil stroj progo 2364 krat. V prvih dnevih po otvoritvi sta vozila le dva para vlakov, tri vožnje pa so opravili s konji. Toda že v začetku pomladi je potniški promet tako narastel, da je vozil od jutra do večera vsako uro po en vlak. Razen tega so uvajali po potrebi in zlasti v nočnih urah posebne vožnje. V dobi enega leta so prevozili 245.860 oseb. Prevozni stroški z lokomotivo so znašali 4635 fl. in 23 krajcarjev. Pri povprečni ceni premoga od 1⁷/₈ fl. je stala vsaka tura okoli 2 fl. Za vzdrževanje 11 konj so porabili 3304 fl. in 02 kr. Konji so napravili 6001 voženj in prevozili 203.590 oseb. Potem takem je bila vsaka vožnja s konjsko vprego za 6 kr. dražja kot z lokomotivo. Zato je uprava naročila v Angliji istotako kakor prvi stroj »Adler« (orel), že naslednje leto novo sestrico »Pfeil« (puščica) imenovano. Vso kasnejšo potrebo so krili že z domačimi fabrikati. Leta 1862 so opustili povsem konjsko vprego.

Še nekaj interesantnih podatkov bi rad navedel. Prav izdatne stroške je tvorila nabava premoga. Prvotno so kurili z ogljem in drvmi, ki so jih pa kmalu zamenjali s koksom. Poskusili so tudi s premogom, ki so ga kopali v severni Bavarski, in pa s premogom iz območja reke Ruhr in Saar, ki je stal 5.87 fl. po starem stotu. Poleg te cene moramo preračunati še prevozne stroške. Premog so morali voziti s cestnimi vozili, saj je proga Nürnberg—Furth stala osamljena in brez zveze v vsej Nemčiji kakor otok sredi Velikega oceana.

Pri otvoritvi je znašalo celokupno število uslužbencev 20. Osobje je prejemalo razen plače tudi nagrade. Sprevodniki so smeli prevažati privatno korespondenco in pobirali z vednostjo uprave posebne napitnine. Prvega strojevodjo so pozvali Bavarci iz Anglije. Ta je imel dolgo vrsto let večjo plačo kakor prvi železniški direktor. Mož je pristal sam na znižanje dohodkov.

Sestavni del proge so bile po 5 m dolge železne tračnice, ki so ležale na kamenitih kockah in bile pritrjene med seboj v železolitih zapirah ter tam zagozdene z lesenimi klini. Na posameznih delih proge so poskusili pritrditi tračnice na hrastove prage, ki so ležali pravokotno na cestno os, vendar je to uprava prav kmalu opustila in se poslužila kamenitih kock. Prve tračnice so nabavljali Angleži.

Potniški promet in prevoz robe je dosegel v naslednjih desetletjih tak obseg in razmah, da so morali v letih 1870/71 zgradili drugi tir dvotirne proge. Vendar je kljub temu železnica služila predvsem le lokalnemu prometu, kajti proga za razvoj z daljno okolico ni bila primerna, čeravno je bilo zgrajenih nanjo več priključnih prog.

Obe mesti, Nürnberg in Furth sta se mogočno razvijali. Predmestja obeh sta se skoro dotikala. Treba bi bilo zgraditi novih vmesnih postaj in postajališč. Toda prostorne razmere tega niso več dopustile. Zgradili so poleg obstoječe proge na novo cestno železnico s konjsko vprego. Nastala je močna in uspešna konkurenca. Stara proga se je morala modernizirati in izboljšavati. Vse to je povečalo izdatke, dočim so se dohodki manjšali. Konkurenčno progo so v letih 1896/98 elektrificirali ter napredku primerno spopolnili vozni park in varnostne naprave.

Usoda prve železnice Nürnberg—Furth se je polagoma zapečatila v dobi svetovne vojne in v naslednjih letih. Iz najrazličnejših vzrokov je padla odločilna beseda dne 31. oktobra 1922, ko so progo zaprli in je s tem prenehal ves promet na tej pomembni in zgodovinkski progi. Dolgo so trajala pogajanja za zopetno vzpostavitev obrata. Pred devetimi leti t. j. 1. avgusta 1926 je občina mesta Nürnberg vzela progo za dobo 30 let v najem in vpeljala brzi cestni promet (Schnellstrassenbahn). Bivše nasipe Ludvikove železnice so odstranili, tako da teče sedanja proga v nivoju ostalih cest in ne omejuje prometa preko nje, kar je bilo poprej otežkočeno radi nasipov.

Tak je bil začetek, tako rojstvo in tak konec prve železnice v Nemčiji. Poglejmo kako je danes! Iz komaj 6 km dolge železne ceste se je razvilo 69.000 km prog. Na prvi progi je obratovala prvotno ena lokomotiva s 40 km brzine in z 40 konjskimi silami. Sedaj kraljujejo lokomgtive z močjo 3000 konjskih sil in 175 km brzine na uro. 25.000 lokomotiv služi nemškim železnicam. Celokupno število žel. uslužbencev je znašalo prvotno 20 in oskrbovalo promet na novi progi. Stalež osobja nemških državnih in privatnih železnic znaša danes ogromno vojsko, broječo 1,200.000 mož.

Napačno je mnenje, ki ga često slišimo: da bodo železnice kmalu dosegle končni svoj razvoj. Ne, doba par generacij ne zadošča, da bi se izživele v tako kratkem času. Nasprotno, naše železnice vodi tehnika v danes morda še nepojmljive in fantastične dobe.

Iz življenja in prirode

Janko Sotošek:

Nastanek in razvoj človeških ras

Lani je priobčil »Zadrugar« več člankov, ki so pokazali, kako si sodobna znanost razlaga osnovne probleme organskega življenja in nastanek človeka oz. živalskega prednika. V »**Življenju prazgodovinskega človeka**« smo sledili našim davnim prednikom v njihovi borbi za obstanek in videli, kako so se vedno bolj osvobojali prvotne popolne odvisnosti

od narave in kako se je dvigala njihova materialna kultura. V naslednjem pa bom skušal podati temeljne pojme o rasi, o rasnem sestavu človeštva in najvažnejše, zlasti sedaj aktualne rasne probleme.

O rasah se ni še nikoli toliko govorilo in pisalo kot danes in še nikoli ni bila zmedenost glede pomena tega pojma tako velika kot je sedaj. Najboljša definicija rase je tale: **Rasa je večja skupina ljudi, ki jih družijo dedne, telesne in duševne lastnosti, po katerih se ločijo od drugih sličnih skupin.** Take delitve človeštva v skupine so znane že iz sv. pisma, ki pozna narode Sema, Hama in Jafeta.

Do delitve ljudi v rase je prišlo na podlagi dejstev, da med vsem človeštvom na zemlji z okroglo 2 milijardama individuov ni niti dveh oseb, ki bi si bili popolnoma enaki, da so si pa vendar kljub tej raznolikosti vsi ljudje v osnovnih fizičnih in duševnih potezah več ali manj slični. Razlike med ljudmi so postopne, zato lahko vsako večje število ljudi in končno vse človeštvo uredimo v večje ali manjše skupine po nekih določenih, recimo telesnih svojstvih tako, da kažejo individui ene skupine med seboj večje sličnosti, kot če jih primerjamo z individui drugih skupin. Naravno je, da so se te delitve vršile po takih človeških svojstvih, ki so najbolj očividna, a to so različne telesne lastnosti, predvsem barva kože. Skušnje pa so pokazale, da se poleg določene barve kože pojavlja še več drugih značilnih telesnih znakov, ki pa se ne javljajo slučajno in brez reda, ampak se po zakonih dednosti prenašajo od prednikov na potomce.

Najvažnejši telesni znaki, po katerih ločimo rase med seboj, se nahajale na lobanji in na obrazu. Sem spada **prostornina lobanje in njena oblika.** Obliko lobanje označimo z **indeksom,** to je številčnim izrazom za razmerje med širino in dolžino. Dolžino lobanje (ne zamenjavati z višino) pa dobimo, če zmerimo razdaljo od najbolj izbočene točke na čelu do najbolj oddaljene točke na zadnji strani lobanje. Pravokotno na dolžino se meri širina, to je razdalja med najbolj navzven molečima točkama lobanje. **Indeks lobanje** dobimo na ta način, da širino pomnožimo stokrat in dobljeno vsoto delimo z dolžino. Formula za to je I=100 Š : D, kjer pomeni I indeks lobanje, Š širino in D dolžino. Iz navedene formule vidimo, da je indeks tem manjši, čim daljša ali čim ožja je lobanja. Lobanje, ki imajo indeks manj kot 80, so dolge, nad 80 pa kratke. Dolgoglave ljudi imenujemo z grško besedo **dolihokefale,** kratkoglavce **brahikefale,** vmes pa so **mezokefali.**

Prav tako važen kot lobanjski je **indeks obraza.** Dolžino določimo z razdaljo od točke, kjer prehaja nos v čelo, do spodnjega roba brade, širino obraza pa dobimo, če zmerimo razdaljo med ličnicama. Indeks obraza je 100 D: Š. Indeks je torej velik, če je dolžina obraza velika, nasprotno pa je majhen, če je širina velika. Ločimo ljudi s širokimi

obrazi z ideksom do 84.9, srednje dolgimi do 89.9 in dolgimi obrazi z indeksom nad 90.

Na obliko obraza močno vpliva **profilni kot**. Tvori ga ravnina, ki jo položimo skozi očesne in ušesne dupline, s črto, ki jo potegnemo od začetka nosu do najsprednejše točke zgornje čeljusti. Če je kot manjši kot 80°, potem govorimo o **prognatiji** — taki ljudje imajo naprej štrleče čeljusti — če pa je večji kot 85°, kaže na **ortognatijo**, to se pravi, da so čeljusti približno z vertikalno črto zvezane z začetkom nosu. Besedi sta grški in pomeni »prognath« človeka s poševnimi zobmi, »ortognath« pa človeka z ravnimi zobmi.

Važen rasni znak je **nos**, ki je lahko širok ali ozek, po obliki nosnega hrbta pa raven, konkaven ali konveksen.

Nadaljnji telesni znaki, ki prihajajo v poštev pri določevanju ras, so poleg **barve kože barva oči in las, oblika ustnic, oblika las, telesna velikost in razmerje udov do trupa.**

Rase se ne ločijo med seboj le po telesnih znakih, temveč tudi po **duševnih lastnostih**. Razlike v duševnih lastnostih so mnogo pomembnejše kot telesne. Zato je delež raznih ras pri splošnem kulturnem razvoju seveda prav različen. Moderno raziskovanje o dednosti je dokazalo, da se duševne lastnosti podedujejo, vezane pa so na neke dedne telesne oblike. Seveda ne smemo misliti, da kaže širok nos ali svetli lasje na specialne duševne lastnosti kake rase, temveč da kažejo taki znaki na neko raso, ki ima določene duševne zmožnosti. Večino pomembnih duševnih razlik je torej smatrati za rasno utemeljene. Zaradi velike pomešanosti ras pa je težko določiti prvotne duševne rasne znake, kajti ne da se sklepati o duševnosti nekega človeka kar iz njegovih telesnih rasnih znakov. Saj ima na pr. med mešanim prebivalstvom svetel človek prav lahko duševno strukturo temne rase in narobe. Kar pa velja za posameznika, ne velja za večje skupine rasno sorodnih ljudi, ki imajo brez dvoma slične neke duševne lastnosti. Za presojo duševnih lastnosti in zmožnosti posameznih ras so posebno poučni mešanci ali bastardi nizozemskih kmetov s hotentotskimi ženami v južnozahodni Afriki. Kulturno so med obema rasama, niso pa zmožni, da bi dalje oblikovali kulturo, ki so jo sprejeli od belcev. Najbolj značilno pri tem ljudstvu pa je to, da igrajo vodilno vlogo pri njih ljudje, ki imajo več evropske krvi v sebi. Znanost je glede presoje duševnih lastnosti posameznih ras šele na začetku raziskovanja in se v tem oziru prav mnogo greši, ker se nekatere rase ne dovolj utemeljeno in mnogokrat tudi po krivici stavljajo visoko nad druge.

Težko je določiti za vsako raso točno vrednost njenih znakov in dognati za vsakega človeka, kateri rasi pripada. To izvira odtod, ker niso rasni znaki pri vseh pripadnikih iste rase enako razviti, temveč se do neke mere razlikujejo. Če na pr. opazujemo barvo kože pri belcih iz

raznih pokrajin ali tudi iz istega kraja, vidimo, da ima večina neko »povprečno« beloto, da pa so tudi postopni prehodi v vedno majšem številu do obeh ekstremov zelo temne in zelo svetle polti. Do istih rezultatov pridemo, če vzamemo katerikoli drugi rasni znak.

Individue, ki kažejo srednjo vrednost rasnih svojstev, lahko uvrstimo v določene skupine, težje pa je to pri tistih, ki se po teh svojstvih nahajajo na skrajnih mejah. Po enem samem svojstvu, na pr. po barvi kože, bi se torej ne moglo vršiti razčlenjevanje ljudi na rase, temveč se je treba ozirati na več rasnih znakov.

Upoštevati je tudi treba, da se nikjer ne družijo in množe le individui ene rase, kajti nobena rasa ne živi nikjer na zemlji popolnoma ločeno od drugih sosednih. Že v prazgodovinski dobi se je vršilo mešanje med raznimi rasami in se je od takrat vedno bolj stopnjevalo z naraščanjem števila ljudi in zboljšanjem prometnih sredstev.

Malokatera beseda se tako zlorablja kot rasa. Največkrat se zamenjavata pojma **rasa** in **narod**, ki pa ju je treba ostro ločiti. **Narod je večja skupina ljudi, ki jih vežejo skupne pridobljene kulturne dobrine, to so jezik, vera, običaji, zavest skupne pripadnosti in materialna kultura**.

Telesne rasne znake lahko vidimo in jih določimo. Z njimi se človek rodi in jih prinese na svet kot dedščino svojih roditeljev. Spremeniti jih ne more, ker je njegova pripadnost k neki rasi popolnoma neodvisna od njegove volje. Pripadnost individua k nekemu narodu pa se ne more niti videti niti s kakimi aparati izmeriti in določiti. Dočim je rasa najbolj vidno izražena v telesu, nimajo telesne lastnosti nikakega pomena za narodno pripadnost; ta leži v duševni sferi. Rasna pripadnost je nezavisna od volje individua, dočim je njegovo hotenje za določitev pripadnost k narodu važen, po mnenju nekaterih celo najvažnejši kriterij. Narodne lastnosti so namreč v glavnem spremenljive in jih je mogoče pridobiti. Večina ljudi se zaveda, kateremu narodu pripada, malo pa jih je, in to tudi najbolj izobraženih, ki bi vedeli, kakšne rase so.

Razlike med raso in narodom so temeljnega značaja, teoretično pa seveda ni izključeno, da se ne bi oba pojma mogla kriti, toda nikjer na svetu ni rase, katere pripadniki bi bili člani samo enega naroda, niti ni naroda, ki bi bil sestavljen samo iz individuov ene rase. Tudi rasno najbolj čisti narodi imajo v sebi primesi druge ali drugih ras. Največji evropski narodi: Rusi, Nemci, Angleži, Italijani, Francozi in drugi kažejo v svojem rasnem sestavu znake več ras. Isto je z Jugoslovani, zlasti z nami Slovenci, ki kažemo komponente vseh ras, s katerimi smo bili v stiku že v svoji pradomovini v Zakarpatju, dalje ras, s katerimi smo prišli v dotiko na poti proti jugu in na katere smo naleteli v novi domovini, ki je bila že od nekdaj prehodno ozemlje za najrazličnejša ljudstva.

Tako torej vidimo, da ni niti slovanske niti germanske ali latinske rase in seveda tudi ne slovenske. Napačno je govoriti o neki »naši rasi«, še manj smisla pa ima, ako s to frazo mislimo narod.

Nikakor pa s tem ni rečeno, da nima rasa nobenega vpliva na narod in da je brezpomembno, iz kakšnih rasnih elementov je sestavljen. Narode tvorijo razne rase, ki se med seboj razlikujejo ne samo po telesnih, temveč tudi duševnih svojstvih, torej zavise tudi fizična in duševna svojstva nekega naroda v veliki meri od njegove rasne strukture.

Najbolj tipičen primer za razlikovanjn pojmov rasa in narod so ameriški črnci v U. S. A. Rojeni v Ameriki in vzgojeni v angleških šolah in v krščanski veri, žive na sličen način kot ostali Amerikanci in so zavedni amerikanski državljani, v rasnem oziru pa so seveda ostali nespremenjeni. *)

(Dalje prih.)

Zadružni vestnik

IZ NAŠIH ZADRUŽNIH LISTOV.

»Železničarski zadružni vjestnik«, glasilo konzumne zadruge službenika državnih željeznica etc. u Zagrebu, štev. 9/35:

Ing. R. obravnava vprašanje kritike v zadružništvu. Poudarja, da je in mora biti zadružna uprava vedno dostopna pravi in dobro mišljeni kritiki. Taka kritika pa je možna le tedaj, če uvažuje član-kritik vse momente in težave, s katerimi se mora boriti upravni odbor vsake zadruge.

Ta konstatacija velja povsod. Nihče ne želi bolj, kot vodstvo zadruge, da dobi iz vrst članov pametne in utemeljene nasvete, pobude in seveda tudi prave zadružne kritike.

M. Strelec prinaša v svojem članku »Zadrugarstvo in mir« podatke o človeških in materijalnih izgubah v zadnji svetovni vojni. Naj sledi nekaj teh zanimivih podatkov.

V svetovni vojni je izgubila na mrtvih:

Antanta:	Rusija . .	1,700.000	
	Francoska .	1,364.000	
	Anglija . .	764.000	
	Italija . .	496.000	
	Srbija . .	1,060.000	Podatki za Belgijo, Rumunijo in
	Skupaj . .	5,384.000	U. S. A. manjkajo

* V sestavku »Življenje prazgodovinskega človeka« popravi: v štev. 4. »Zadrugarja« na str. 118, v 4. vrsti od zgoraj Aurignacieu v Aurignacien; v štev. 6. na strani 184 v 5. vrsti od spodaj pa Polipru na Kipru.

Centralne sile: ca. 4,000.000
Skupaj ca. 10,000.000

K temu moramo prišteti še najmanj 20,000.000 ranjenih, tako da lahko računamo, da so znašale človeške žrtve svetovne vojne okrog 30 milijonov.

Materialne izgube Antante so doslegle 1000 milijard zlatih frankov, t. j. približno toliko, kolikor znaša narodno premoženje Angleške (450), Nemčije (400) in Francoske (250). —

Te številke pričajo dovolj, da mora imeti zadružništvo za svoj cilj: ohraniti v bodoče svetovni mir.

»**Zadružni vestnik**«, glasilo Zveze slovenskih zadrug v Ljubljani, štev. 7/35:

Iz »Zadružne Svijesti« priobčuje N. Jarakov članek o zadružništvu in njegovem odnosu do države, politike in vere. Zanimale nas bodo posamezne ugotovitve glede tega vprašanja (glej tudi članek »Nevtralnost v zadružništvu«, »Zadrugar« štev. 8/35!).

Država, ki so jo upravljali predstavniki raznih političnih strank, ni mogla odstraniti vzrokov bede in socialne nepravičnosti.

Verska načela: »Ljubi svojega bližnjega kakor samega sebe« in »ne stori svojemu bližnjemu tega, česar sam ne želiš«, niso mogla pridobiti pristašev v kapitalističnih vrstah.

Politične stranke niso imele nobenega vpliva na razvoj in zgraditev zadružne ideologije.

Na zadružnih zborvanjih naj se ne razpravlja o vprašanjih verskega in političnega značaja. Zadruge niso društva, ki bi se pečala s temi vprašanji. (Raiffeisen.)

Verska načela so v skladu z zadružno ideologijo (Tolstoj).

Država naj zadružništvo samo ščiti in mu pomaga; ne sme si pa nadeti naloge samega organiziranja, odnosno ustvarjanja zadružništva (dr. W. Krebs).

Zadruge edino želijo, da jih država v njihovem razvoju ne ovira (Angst, predsednik švicarskih zadrug).

Enotnost v glavnih vprašanjih prizanesljivo razumevanje v sporednih vprašanjih in ljubezen v vseh vprašanjih (angleški zadrugarji).

MEDNARODNA ZADRUŽNA ŠOLA.

Meseca julija t. l. se je vršil 14. mednarodni zadružni tečaj v Baselu na Švicarskem. Kakor znano, prireja te tečaje Mednarodna Zadružna Zveza v namenu, da se proučavajo ideološka in gospodarska vprašanja svetovnega zadružništva, da se v tem pogledu goji čim ožji stik in medsebojno spoznavanje med zadrugarji in enotno usmeri njihovo prizadevanje.

Tečaja, ki je trajal 14 dni, je obiskovalo 84 udeležencev iz 20 različnih držav. Jugoslovanska delegacija je bila ze lo častno zastopana.

Izmed predavanj, ki so jih imeli razni ugledni zadrugarji, naj omenim: »Zadružna samopomoč« (Jaeggi, Švica), »Odnos nabavljalnih zadrug napram kmetijskim in obrtnim« (dr. Mladenac, Rumunija, »Karakteristika švicarskgea nabavljalnega zadružništva« (dr. O. Schär, Švica) »O samoproizvodnji v okviru potrošnjih zadrug« (R. Krajsky, Češkoslovaška), »Razvoj zavarovalnih zadrug« (I. P. Jons, Angleška).

V prostem popoldanskem času so si udeleženci ogledali bližnje švicarske zadružne ustanove, ki stoje po obsegu in organizaciji na zavidanja vredni višini.

Ob tej priliki nekaj o

švicarskem nabavljalnem zadružništvu.

Švicarsko nabavljalno zadružništvo datira iz l. 1851., ko je bilo osnovano v Zürichu prvo ponzumno društvo. Od tega časa dalje so se ta konzumna društva, odnosno kasneje zadruge, razvijale z neverjetno naglico. L. 1933. je bilo včlanjenih v V. S. K. (Verband schweizerischer Konsumvereine) 533 zadrug z okoli 400.000 članov in 2404 zadružnimi prodajalnami. Razen tega ste imeli ostali dve Zvezi (t. j. V. O. L. G. — Zveza severnošvicarskih poljedelskih nabavljalnih zadrug — in »Conkordaja«) istega leta 346 včlanjenih zadrug s ca. 30.000 člani.

Principi švicarskega nabavljalnega zadružništva so: nabavke robe iz prve roke, dobra vaga, zmerne cene, prodaja za gotovino in razdelitev dobička na vse potrošače. Zlasti se pa uvažuje dobra kvaliteta. Zelo veliko razumevanje imajo Švicarji za zadružni tisk. V. S. K. izdaja: »Genossenschaftliches Volksblatt« v 260.000, »La Cooperation« v 60.000, »La Cooperazione« v 120.000 izvodih. Razen tega imajo še 5 drugih periodičnih zadružnih listov.

Ne smemo še pozabiti socialnih ustanov, ki jih vzdržuje V. S. K. Sem spadata predvsem dva velika zadružna zdravilišča v Weggisu in Jongnyu in zadružna kolonija v Freidorfu pri Baselu.

Po »Zadružnem Glasniku«, Sarajevo.

100-LETNICA MEDNARODNEGA ZADRUŽNIŠTVA.

L. 1835. je Robert Owen v Londonu osnoval »Društvo vseh razredov in vseh narodov«. To je prvi poizkus, da se ljudje brez razlike stanu in naroda združijo v samopomoči na zadružni osnovi. S tem je zadružna ideja prvič zadobila mednarodni značaj.

ZADRUŽNIŠTVO V ITALIJI.

L. 1932. je bilo v Italiji skupno 3.494 nabavljalnih zadrug z 5.031 prodajalnicami in 750.000 člani.

ŽENA IN ZADRUŽNIŠTVO.

Na Škotskem si je Zadružna liga žen zadala dveletni delovni program, ki predvideva med drugim propagando za povečanje prodaje v zadružnih trgovinah.

Na Norveškem praznujejo ta mesec 25-letnico obstoja Ženske zadružne lige.

Mednarodna Zadružna zveza žen je izgubila eno najodličnejših članic: 14. avgusta je umrla Honora Enfild, bivša profesorica, zadružna delavka in tajnica Mednarodne Zadružne zveze žen.

Leposlovje

Gustav Strniša:

Na tračnicah življenja

Komisija.

Še preden so orožniki zgrabili osumljenega Kolarja, je morala sodna komisija ugotoviti, za kakšno smrt je umrl čuvaj Smola.

Grobar Mincek je hodil že večer preje po mrtvašnici in se jezil, zakaj si ljudje delajo nepotrebno delo ter mrcvarijo mrtvece, o katerih že vsak otrok ve, da so umrli nasilne smrti. Pospravljal je mrtvašnico in vse uredil. Vendar je zjutraj že zgodaj še enkrat prišel, vse pregledal, obrisal nekaj pajčevin, ki so visele po kotih, in obšel mizo, na kateri je ležalo pokojnikovo truplo.

Kmalu je vstopil sodnik z zapisnikarjem in dva zdravnika.

»Gospod sodnik! Izvid in mnenje lahko sestaviva sama, potem vaju pa pokličem, da zapisnik pregledamo in podpišemo!« je omenil mlajši zdravnik.

Mrtvašnica je bila ozka in tesna. Sodnik in zapisnikar sta šla na pokopališče in pustila izvedenca sama.

Mincek, ki je prinesel vrč tople vode in brisačo, se je takoj izmuznil in čakal pri vratih.

Zdravnika sta se zazrla v bledo obličje ranjkega čuvaja, ki je ležal pred njima gol in siromašen kakor se je rodil. Obraz se mu je komaj vidno smehljal, kot bi preziral vse, kar se je zgodilo okoli njega.

Starejši zdravnik je kimal in zapisoval, kar mu je pripovedoval mlajši tovariš, ki je obduciral mrtveca. Včasih se je tudi sam sklonil nad truplo in si ga ogledoval.

Ko je mlajši zdravnik odprl prsni koš, se je začudil. Pokazal je tovarišu rano, kjer je zdrknila krogla, ki jo je napadalec izstrelil od strani, da se je odbila ob rebru in ga zdrobila ne da bi bila ranila kak telesni organ, ter ostala tik pod kožo. Ko je hotel zdravnik doseči kroglo, mu

je nož nekoliko zdrknil in preplašen je spoznal, da se je ranil. Urno je pograbil sredstvo proti zastrupljenju in si namazal roko.

Kirurški nož je spet zapel svojo pesem. Zdravnika sta pregledovala glavo in možgane. Oba sta napeto opazovala gmoto pred seboj si pomignila in molče sklopila odprto lobanjo.

Poklicala sta sodnika in sestavili so zapisnik.

Komisija je odšla.

Jakob Smola je šele sedaj imel svoj mir, kajti še tisto uro je prišel duhovnik, da so ga zagrebli.

Tovariši, ki so ga pospremili na zadnji poti, so bili potrti in resni. Nekdo je spregovoril besedo v slovo. Vse je bilo mrko, vendar nekako prisiljeno brez prave odkritosrčne žalosti. Kljub temu, da so ti ljudje Smolo radi imeli, jim je postal zdaj že tujec, saj so vedeli, da leži v krsti zmaličeno truplo in bilo jim je, da je čuvaj nekje zaostal in pokopavajo nekoga drugega.

Sestanek.

Prometnik Premk je hodil po peronu. Imel je prosto popoldne. Bil je svečano razpolože, lahno je požvižgaval. Bil je vesel, saj mu je Pavla sporočila, da pride in komaj je čakal, da prisopiha hlapon in mu pripelje ljubljeno bitje.

Ostre sončne ploskve so rezale ozračje, se lomile na zelenju drevja in na strehi kolodvora, ki je vsa blestela. Prometnik je opazil na nji golobji par, mirno je čepel na soncu. Oba sta bila obžarjena in lepa. Kovinsko svetlikajoča vratova sta sijala, glavici sta se sklanjali druga k drugi in oglašalo se je zadovoljno gruljenje.

Zrak je bil topel, poln gorkote, sparine in lene zaspanosti.

Prometnik je čutil toplo silo življenja, ki je burilo v njem, ga prijetno dramilo in mu vzbujalo nežno pričakovanje.

Že je začul sopihanje vlaka in hitel k progi. Zastrmel se je v okna, kjer je upal zagledati njen obraz. Videl je razne ljudi, ki so se trenutno prikazali pri oknu in spet vtonili v bleščavi šip. Premkov pogled je vse oknice naenkrat objel, hoteč se vsesati v obličje bitja, ki bi moralo pravkar izstopiti.

Nikogar ni bilo.

Tedaj ga je bolestno zaskrbelo. Hipoma je postal mrk. Vse blestenje sončnega dne je bilo zatonilo v senci njegove skrbi. Nič več ni videl jasnine, niti čul golobjega para, ki je še vedno zaljubljeno grulil, in na katerega je hotel opozoriti svojo izvoljenko, ko bi prispela.

Kaj je vendar z njo? Zakaj ni prišla? Kako da se je premislila, saj mu je vendar sporočila, da gotovo pride, pa je le ni!

Kdor ljubi, vidi povsod nevarnost, v večnem strahu živi, boji se za svojega dragega, da bi se mu kaj ne pripetilo, ali da bi se mu hipoma ne

izneveril, čeprav mu zaupa in je prepričan o njegovi ljubavi in zvestobi. Ljubezen je pač plašna kakor golobica, pa če je še tako verna!

Vedno bolj se je vznemirjal, čudil se je samemu sebi, saj tak ni bil nikoli. Kako bi bil hladokrven, če bi se bil preje kaj takega zgodilo, ko je prvič mislil na njo, niti ne zmenil bi se ne, češ, bo že prišla, če bo hotela! Da, kako malo mu je bilo nekdaj zanjo, pa je mislil, da jo je že tedaj ljubil!

Zdaj je vse drugače! Kolikokrat se mu misli mude pri nji, se z njo ljubkujejo i njo pozdravljajo.

Pa je ni bilo! Nemiren je odšel na sprehod in potem večerjat, nakar se je spet odpravil na kolodvor. Nobena stvar ga ni več veselila. Popoldne mu je bilo zgubljeno in brezmiselno. Kako ga je vzradostilo lepo vreme, a potem? Še v prirodi se ni mogel pomiriti.

Ko je prispel v mraku nazaj na kolodvor, se mu je hipoma dozdeval dolgočasen in pust, sivo poslopje se je komaj vidno odražalo iz teme in nalikovalo mrki jetnišnici.

Spet in spet je skušal zatreti otožne misli, ko je hiteč med tračnicami premišljeval.

In spomnil se je, kako je preje taval med tirnicami življenja, kako je iskal pravih tračnic dokler ni našel svojega smotra. Da, med tiri je hodil, vedel je, da nekam vodijo, a ni vedel kam, ni slutil kje je konec, kje je postaja.

In ta večer je spet ležala megla na tirih, težka in neprodirna ter mu legala v srce.

Zakaj ni zagledal nje, zakaj mu ni spet prižgala lučke svoje ljubavi, da bi razpršila meglo in bi jasno in čisto zagledal pred seboj svoj smoter.

Čemu nocoj ta megla? Zakaj lega tako mučno nanj, da mu je otožno in tegobno pri srcu, kakor bi se bližala strašna nevarnost? Saj ga vendar Pavla ljubi in je pač službeno zadržana. A mučnega čuvstva se ne more otresti, vedno se spet vrača, ga objema in stiska. Postal je nejevoljen in nervozen je zabegal po tirnicah. (Dalje prih.)

Vsebina: Naše meje (str. 257). — Polzadrugarji (str. 259). — **Narodno gospodarstvo:** Zaščita denarnih zaovdov in njihovih upnikov (str. 261). — **Gospodinjstvo:** O varčnosti in še kaj (str. 265). — Pranje (str. 266). — **Kuhinja:** Novosti v kuhinjski opremi (str. 268). — Guljaž (str. 269). — **Vrt in cvetlice:** Siljenje čebulnic (str. 271). — **Sadjereja:** Shranjecanje sadja (str. 272). — **Iz železniške stroke:** Stoletnica prve železnice v Nemčiji (str. 274). — **Iz življenja in prirode:** Nastanek in razvoj človeških ras (str. 279). — **Zadružni vestnik** (str. 2838). — **Leposlovje:** Na tračnicah življenja (str. 286).

»Zadrugar« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnemu odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Kolodvorska ulica št. 39. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

Malinov sok

Članom priporočamo malinov sok brez sladkorja (lastni izdelek), iz katerega si lahko pripravijo gospodinje pristen malinovec. Dobite ga v naši prodajalni Ljubljana gor. kol. po ceni Din 5.50 za kg.

Prazne steklenice

od mineralne vode (à 1·40 l) sprejemamo po ceni Din 3·— za komad, le če je bila voda kupljena pri nas. Steklenice morajo biti popolnoma čiste in opremljene z originalno etiketo.

Zadrugarji upoštevajte!

Naročite pri naši zadrugi prvovrstno mleko. Dostavljamo ga na dom v higijensko zaprtih steklenicah po ceni Din 2·— za liter.

Kurivo

Na zalogi imamo dovolj zdravih in suhih bukovih drv. Naročila sprejemajo blagajne v prodajalnah. Založite se z njimi za zimo, dokler še traja lepo vreme.

Krompir = Gorenjski

Na zalogi v vseh naših prodajalnah. Sprejemamo naročila za zimo. Preskrbite se takoj.

„Cimean" zobno kremo v tubah po Din 6·50

Strokovnjaki so ugotovili in dali priznanja, da je ta zobna krema prvovrstna v vsakem oziru. Ista tvrdka izdeluje tudi odlično ustno vodo, kremo za kožo in parketno čistilo. Vse omenjene izdelke dobite v naših prodajalnah.

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

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

Prodajalne:
- Ljubljana: Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 2248; Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 2641
- Maribor: Koroški kol., Frankopanska cesta 34, telefon št. 2061; Glavni kol., Aleksandrova cesta 42 telefon št. 2825

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 9

veljaven od 20. septembra 1935.

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	2·75
„ Og	„	2·75
„ št. 2	„	2·55
„ št. 5	„	2·40
„ št. 6	„	2·20
„ enotna	„	2·50
„ ajdova	„	3·75
„ koruzna	„	1·60
„ krmilna	„	1.45
„ rižena	„	2·50
Otrobi, koruzni	„	1·—
„ pšenični, debeli	„	1·45
„ „ drobni	„	1·35
Zdrob, činkvantin	„	2·75
„ koruzni	„	2·—
„ pšenični	„	3·—

Testenine

Domače

Fidelini	kg	6·—
Krpice	„	6·—
Makaroni	„	6·—
Polži	„	6·—
Rezanci	„	6·—
Špageti	„	6·—
Zvezdice	„	6·—

Jajčne

Makaroni	kg	8·25
Polži	„	8·25

Jajčne v kartonih

Makaroni	kg	9 25
Špageti	„	9 25
Jajnine vseh vrst	„	16·—
E. B. „ „	„	18·—

Riž

Carolina	kg	12·—
Ia	„	8·—
IIa	„	7·—

Deželni pridelki

Čebula, domača nova	kg	2·—
Češenj	„	6·50
Fižol, cipro	„	—·—
„ prepeličar	„	—·—
Grah, zelen	„	12·50
Ješprenj	„	3·50
Ješprenjček	„	7·50
Kaša	„	4·—
Koruza, debela	„	1·40
„ drobna	„	1·75
Krompir novi	„	dnevna cena
Leča, Ia	„	12·50
Leča, IIa	„	5·50
Piča za kure	„	1·85
Ptičja hrana	„	8·—

Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia	kg	15·—
Rozine, IIa	„	12·—
Cvebi	„	12·—
Grozdiči (vamperli)	„	12·—
Slive, suhe, bosanske	„	—·—
Dateljni	kart.	—·—
Fige, dalmatinske	kg	—·—
„ v vencih	„	7·—
Jabolka	„	2·—
Lešniki, tolčeni	kg	32·—
Limone	kom.	1·—
Mak, plavi	kg	10·—
Mandeljni, Ia	„	44·—
Mandeljni, IIa	„	27·—
Orehi, celi	„	8·—
Orehova jedrca	„	26·—
Pomaranče	kom.	—·—
„	„	—·—
Rožiči, celi	kg	5·50
Rožičeva moka	„	5·50

Sladkor

Kocke	kg	15·—
Sipa, drobna	„	13·—
„ debela	„	13 10
V prahu	„	15·—
Bonboni	„	25·—
„ Fourres, Ia	„	40·—
„ „ IIa	„	30·—
Bonboniere po velikosti	kom.	
Kandis	kg	23·—
Margo slad	„	44·—
Šumeča limonada	kom.	1·—

Sol

Fina	kg	4·—
Morska	„	2·75
Namizna	„	3·—

Kava

Perl	kg	76·—
Portoriko	„	76·—

Surova, Ia	kg	62·—
„ IIa	„	51·—
Viktoria	„	46·—
Žgana	„	71·50
„ Rio	„	62·50
„ Special	„	84·50
Hag, mali	zav.	14·—
„ veliki	„	27·—

Žitna kava

Ječmenova, slajena, zadružna	kg	9·—
Ječmenova, zadružna	„	6·—
Ržena, slajena, zadružna	„	10·—
Dr. Pirčeva	„	12·—
Kneipp	„	12·—
Proja	kg	8·—
Žika	„	13·—

Ostale kavine primesi

Cikorija Favorit	kg	14·75
„ Franck	„	15·50
„ kolinska	„	15·50
Enrilo	„	19·—
Figova kava	kg	20·—
Redilna kava	„	18·—

Mast

Mast	kg	15·—
„ v dozah	doza	85·—
Ceres, bel in rumen	kg	21·—
Čajno maslo Ia	„	32·—
„ „ IIa	„	26·—
Kuhano maslo	„	24·—

Mesni izdelki

Carsko meso	kg	*
Hrenovke	kom.	2·—
Jezik, goveji	kg	24·—
„ svinjski	„	*
Kare brez kože	„	*
„ s kožo	„	*
Krače	„	*
Kranjske klobase	„	3·50
„ „ suhe	„	—·—
Meso, prekajeno, vratina	„	*
Ocvirki	„	*
Plečeta, cela	kg	—·—
Prsni vršci	„	14·—
Reberca, brez kože	„	*
Safalade	kom.	2·—
Salama, jetrna	kg	25·—
„ krakavska	„	22·—
„ letna	„	19·—
„ milanska	„	50·—
„ mortadela	„	—·—
„ navadna	„	10·—
„ ogrska	„	50·—
„ posebna	„	20·—
„ tirolska	„	21·—
Slanina, hamburška	„	*
„ krušna	„	*
„ papricirana	„	*
„ prekajena, deb.	„	18·—
„ soljena	„	*
„ tirolska	„	18·—
Svinjske glave, brez kosti	„	*
„ parklji	„	*
„ repi	„	*
Šunka, domača	„	*
„ „ kuhana	„	40·—
„ praška	„	—·—
„ zvita	„	*
Želodec, nadevan, kuhan	„	—·—
Tlačenka	„	15·—

* Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

Ribe — pastete

Polenovka, suha	kg	20·—
Sardele, očiščene, v olju	„	—·50
Sard. obr. s kaper., mala	doza	3·50
„ „ „ „ velika	„	7·—
Sardine 1 kg	„	28·—
„ 1/8	„	8·—
„ 1/4	„	6·—
„ 1/5	„	5·—
„ 1/10	„	3·—
„	kom.	1·50
Slaniki	„	2·—
Tunina	doza	16·—
Pašteta, jetrna	„	5·—
„ sardelna	„	6·—
Guljaž, goveji	„	7·—

Delikatese

Citronat	kg	100·—
Čaj v dozah	doza	28·—
„ „ zavitkih	zav.	4·—
Čaj v zavitkih	„	7·50
Čaj v zavitkih	zav.	9·—
„ „ „	„	17·—
„ brazilski »Mate«	„	3·50
„ odprti	kg	120·—
Čokolada à 1/4 kg	tabl.	10·—
„ „ 1/10 kg	„	4·50
„ „ 1/20 kg	„	2·50
„ z lešniki à 1/24 kg	„	2·50
„ „ „ „ 1/2 „	„	29·—
„ „ „ „ 1/2 „	„	20·—
„ „ „ „ 1/5 „	„	12·—
„ mlečna „ 1/14 „	„	5·50
„ „ „ 1/7 „	„	11·—
Drobtine	kg	6·—
Gorčica	„	17·—
„	koz.	6·50
Guljaž ekstrakt	zav.	4·—
Jajca, štajerska, dnevna cena	kom.	—·75

Na progo ali z loko pošiljkami jih ne moremo pošiljati.

Juhan, mali	stekl.	6·—
„ veliki	„	12·—
„ na drobno	dkg	1·—
„ kocke	kom.	—·75
Kaaba, redilna kava čok. okusa	vel. zav.	14·—
Kaaba, redilna kava čok. okusa	mal. „	7·—
Kakao, Ia	kg	50·—
„ IIa	„	40·—
Kaprni	„	40·—
Keksi v zavitkih	zav.	6·—
„ „ „ à 1 kg	„	18·—
„ na drobno	kg	18·—
„ v pločev. dozah	doza	24·—
Kruh črn in bel	štruca	2·—
Kumarce, kozarec		od 12·- do 32·-
Kvargelni	kom.	—·50
Kvas	kg	38·—
Maggi, mali	stekl.	12·—
„ srednji	„	18·75
„ veliki	„	31·50
„ na drobno	dkg	1·60
„ kocke	kom.	1·25
Marmelada, jabolčna	kg	19·—
„ „ doza à 1 kg	„	20·—
Marmelada, marelčna	„	29·—
„ „ doza à 1 kg	„	30·—
Med, cvetlični	„	18·—
„ ajdov	„	14·—
„ cvetlični, mali kozar.	kom.	12·—
„ „ vel. „	„	20.—
„ „ mali lonček „		1·50
„ „ sred. „	„	4·—
„ „ vel. „	„	7·—
Desert šnite	„	1·—

Napolitanke, dolge	kom	1·—
„ „	zav.	15·—
Oblati	„	15·—
Otroški piškoti	„	15·—
Ovomaltine, mala	doza	13·—
„ srednja	„	32·—
„ velika	„	56·—
Paradižniki, 1/5 kg	„	4·50
„ 1/2 „	„	9·—
Sir, Chalet, Ia	kom.	3·—
„ „ IIa	„	1·50
„ „ IIa	škatl.	7·—
„ emendolski, Ia	kg	25·—
„ Parmezan	„	85·—
„ stiški	„	22·—
„ trapistovski	„	20·—
„ liptavski	„	30·—
Soda, jedilna	„	14·—

Pudingi in pecilni praški

Božanska jed	zav.	5·—
Citronin prašek za puding	„	2·50
Čokoladne jedi	„	4·20
Čokoladna krema	„	3·50
Čokoladni prašek za puding	„	2·80
Makronin prašek za puding	„	4·20
Malinov prašek za puding	„	2·50
Mandeljevi prašek za puding	„	2·50
Pecilni prašek	„	1·—
Pripomoček za vkuhavanje	„	2·—
Rdeči zdrob	„	3·50
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	„	2·50
Lavorjevo listje	„	1·—
„ zrnje	„	1·—
Majaron	kg	64·—
Muškatov cvet	zav.	3·—
Muškatovi orehi	kom.	—·50
Paprika, huda	zav.	3·—
Paprika, sladka	„	3·—
Piment, cel in mlet	„	2·50
Poper, „ „ „	zav.	3·—
Vanilija v šibkah	kom.	1·75
Žafran	zav.	—·75

Tekočine

Kis za vlaganje	l	3·—
Kis, nav., dvojno močni	l	3·—
„ vinski	„	4·50
Olje, bučno	„	10·—
„ italijansko	„	18·—
„ namizno	„	12·—
„ olivno	„	16·—
Francosko žganje, mala	stekl.	10·—
„ „ srednja	„	24·—
„ „ velika	„	48·—
Brandy, à 0·17 l	„	—·—
„ „ 0·35 l	„	32·—
„ „ 0·70 l	„	52·—
Liker, Florijan, grenki	l	42·—
-- „ sladki	„	42·—
„ Pelinkovec	„	36·—
„ razni	„	38·—
Rum Ia, à 1/2 l	stekl.	34·—
„ Ia, „ 1 „	„	58·—
„ IIa, „ 1/2 „	„	20·—
Rumova esenca	„	8·—
Žganje, borovničar, à 1/2 l	„	22·—
„ brinjevec, „ 1/2 „	„	18·—
„ hruševec, „ 1/2 „	„	18·—
„ slivovka, „ 1/2 „	„	18·—
„ tropinovec, „ 1/2 „	„	18·—
Vino, belo, štajersko	l	12·—
„ cviček	„	11·—
„ belo, dalmatinsko	„	9·—
„ črno, „	„	8·—
„ Opolo	„	8·—
„ Prošek	„	20·—
„ Vermut	„	26·—
Malinovec, à 1/2 l	stekl.	14·—
„ odprti	kg	18·—
Radenska voda 14/10 l	stekl.	7·—
„ „ 1/2 l	„	3·50
Rogaška „ 14/10 „	„	7·—
„ „ Donati 1 l	„	6·50
Grenka voda Fr. Jožefova	„	12·—
„ „ Palma	„	10·—

Potrebščine za perilo

Mila

Benzit	zav.	5·—
Hubertus, sivo	kg	9·—
„ navadno	„	10·—
„ terpentin	„	12·—
Merima	„	11·—
Sunlight	zav.	4·—
Schicht, navadno	kg	11·—
„ terpentin	„	13·—
Zlatorog, navadno	„	10·—
„ terpentin	„	12·—

Pralni praški

»Ena«, milne luske	kg	28·—
»Henko« soda	zav.	3·—
Lux vel.	„	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

Druge potrebščine

Soda za pranje	kg	1·75
Lug	„	3·50
Borako	zav.	2·50
„ sarski	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·—
„ „ pločev. mali	„	16·—
„ „ „ vel.	„	18·—
Vrvi za perilo 15 m		Cene po kvaliteti
„ „ „ 20 „		
„ „ „ 25 „		
„ „ „ 30 „		
„ „ „ 35 „		
„ „ „ 40 „		
Obešalniki za sušenje perila	„	20·—
Ščipalke za perilo	kom.	—·50

Toaletni predmeti

Milo, Favorit	kom.	8·—
„ Glycerin	„	4, 9
„ kopalno mali	„	—
„ „ vel.	„	12·—
„ Ideal	„	15·—
„ Karbol	„	4·—
„ mandeljnovo	„	6·—
„ Marija	„	10·—
„ Olivia mali	„	4·—
„ „ vel.	„	7·50
„ domače	„	3·—
„ Osiris	„	6·—
„ otroško	„	8·—
„ za roke	„	4·50
„ Speick	„	10·—
„ za britje Ia	„	8·—
„ „ „ IIa	„	3·—
Cimean, zobna krema	tuba	6·50
Chlorodont, „ „	„	6·50
Doromat, „ „	„	7·50
Kalodont „ „	„	6·50
Odol mala	stekl.	22·—
„ sred.	„	35·—
„ vel.	„	65·—
Olje, orehovo, pristno	„	10·—
Olje za solnčenje in masažo	„	8·—
Ustna voda Cimean	„	18·—
„ „ Elida	„	20·—
Kolonska voda, mala	„	13·—
„ „ velika	„	24·—
Esenc za kolonsko vodo	„	16·—
Krema za kožo Cimean	doza	10·—
„ „ „ Elida	tuba	12·—

Nivea krema	doza	10·—
Uran „	doza	10·—
Parfum	stekl.	16·—
Puder Elida	škatl.	10·—
Vazelin „	doza	4·50
Šampon „	zav.	3·—

Potrebščine za čevlje

Krema, črna . . .	mala škatl.	5·—
„ „ . . .	sred. „	7·—
„ „ . . .	vel. „	12·—
„ rujava . . .	„	5·—
„ rumena . . .	„	5·—
„ bela	„	5·—
Mast za čevlje, črna . .	„	4·—
„ „ „ rujava	„	4·—
Belin	zav.	2·—
Olje za mazanje podplatov	stekl.	8·—
Krtače za blato . . .	kom.	4·—
„ „ mazanje . .	„	1·50
„ „ svetlenje . .	„	12·—
Vezalke, črne, kratke . .	par	1·25
„ „ srednje .	„	1·25
„ „ dolge . .	„	1·50
„ rujave, kratke .	„	1·—
„ „ srednje .	„	1·25
„ „ dolge .	„	1·50
„ usnjene, črne .	„	2·—
„ „ rujava .	„	2·—

Razno

Brusači	kom.	13·—
Celofan, papir . . .	zav.	3·50
Čistilo za parkete .	mala doza	12·—
„ „ „ .	vel. „	24·—
Črnilo	stekl.	3·—
Flit	mala doza	16·—
„	vel. „	29·—
„ s škropilko . . .	kart.	51·—
„ škropilka	kom.	22·—
Grafit	„	—·50
Hobby, prašek . . .	zav.	5·—
Hranilniki	kom.	40·—
Kadilo	kg	30·—
Kladiva za meso . . .	kom.	12·—
Kolesa, »Šampion« . . .	„	1400·—
„ »Westa« . . .	„	1500·—
„ »Zenit«	„	1500·—
„ ženska, po naroč.	„	—·—
Krtače za obleko . . .	„	16-20·-
„ „ parkete . . .	„	27·—
„ „ ribanje . . .	„	4·—
„ „ roke	„	2·50
„ „ „ dvostr. .	„	5·—
„ „ zobe, male . .	„	8·—
„ „ „ velike . .	„	12·—
»Mali sadjar«	knjiga	5·—
»Mali vrtnar«	„	5·—
Metle, male	„	8·—
„ velike	„	11·50
Metlice, otroške	kom.	5·50
„ za obleko . . .	„	6·—
„ „ posodo . . .	„	1·50
Morska trava Ia	kg	4·—
Muholovci	kom.	1·—
Nagrobne lučke	kart.	11·—
Nočne lučke	škatl.	2·—
Obešalniki, mali	kom.	2·50
„ veliki . . .	„	15·—
Olje za šivalne stroje . .	stekl.	4·—
Omela, bombažna . . .	kom.	32·—
„ mala	„	12·—
„ za parkete . . .	„	24·—
Ominol	„	2·50
Pasovi, usnjeni	„	8·—
Pasta za peči	škatl.	3·—
Peharji, srednji . . .	kom.	4·—
„ veliki	„	4·50
Peresniki	„	1·50
Pergament papir . . .	pola	1·—
Pesek za email posodo .	zav.	1·—
„ „ „ „ .	„	1·50
„ „ „ „ .	„	2·—
„ „ alum. „ .	„	3·25
Pile, trioglate, male . .	kom.	4·50
„ „ srednje .	„	5·—
„ „ velike . .	„	5·50
„ plošnate, male . .	„	9·50
„ „ srednje .	„	11·—
„ „ velike . .	„	13·—
Platnene vrečice, male .	„	6—7
„ „ srednje	„	12·—
„ „ velike .	„	16·—
Prašek za čiščenje oblek	zav.	10·—
„ „ „ zlata in srebra	„	3·25
Prazne pušice	kom.	5, 10
Predpražniki Ia . . .	„	14·50 do 60
„ IIa . . .	„	10·—
„ IIIa (slama)	„	4·—
Prijatelj gospodinj (za štedilnik)	„	170·—
Rahljači, brez ročaja . .	„	12·—
„ z ročajem . .	„	15·—
Sidol	doza	5·50
Svitol	„	4·80
Solnice, lesene	kom.	9·—
Stručnice, male	„	6·—
„ srednje . . .	„	7·—
„ velike	„	8·—
Sukanec, bel, črn		
št. 10—12	valj.	4·50
„ 16—36	„	3·50
„ 40—60	„	2·75
Sveče, dolge	zav.	7·—
„ „	kom.	1·20
„ kratke	zav.	7·—
„ „	kom.	—·70
Svinčniki, navadni . . .	„	1·50
„ tintni	„	3·50
Šivanke	zav.	1·50
Šmirkovo platno, belo . .	pola	1·50
„ „ sivo ..	„	2·—
Sparklet steklenice . . .	kom.	150·-
„ patroni, polni .	„	4·—
„ „ prazni .	„	2·50
Sted Regulator obroči:		
160—220 mm	„	80·—
230—270 „	„	100·—
280—300 „	„	120·—
Sted Regulator plošče:		
18×12 col	„	150·—
21×12 „	„	160·—
24×12 „	„	170·—
Tepači, mali	„	8·—
„ srednji	„	13·—
„ veliki	„	18·—
Thermid stekl. in vložki .	„	po vel.
Umetno gnojilo	kg	2·—
Vim	zav.	2·50
Vozički za prevoz živil .	kom.	320·-
Vžigalice	zav.	10·—
„	škatl.	1·—
Zobotrebci	zvez.	0·50
Žlice, navadne, jedilne .	kom.	3·—
„ „ kavne .	„	2·—
„ alpaka, jedilne . .	„	13·50
„ „ desertne .	„	12·—
„ „ kavne . .	„	7·—
„ „ jed., krom.	„	14·—
„ „ kav., „	„	7·25
Vilice, navadne	„	9—13
„ alpaka	„	13·50
„ „ kromirane	„	14·—
Noži, navadni	„	10—13
„ alpaka	„	23·—
„ „ kromirani .	„	23, 27

Kurivo

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

Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.

Vsak četrtek ali petek sveže morske ribe!

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

Vpeljali smo prodajo dišav v ličnih, pločevinastih dozah (vsipalnikih) po Din 3.— za komad. Pri bodočem naročilu popra, paprike sladke ali cimeta Vas bomo postregli z omenjenimi dozami.