

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUZBENCEV D. Z.

ŠTEV. 2. LJUBLJANA, 20. FEBRUARJA 1933. LETO IX.

Zadrugarji — kvišku glave!

Razumljivo je, če se polasča mnogih malodušje spričo težkih gmotnih skrbi, s katerimi se moramo dandanes vsi boriti. Ni lahka ta borba. Še teže pa občutimo njeno pezo, ako se ozremo v bodočnost, ki je nejasna, negotova. Vendar pa ne smemo pozabljati: bolnik si ne lajša svojih bolečin, če vedno o njih razmišlja in se neprestano vznemirja. Upati in zaupati je treba! Naj bodo razmere še tako težke, kloniti ne smemo. Brodolomci se oklepajo vsake bilke, da se spasijo. Z nami še ni tako daleč. Mi imamo realnejšo oporo — svoje zadrugništvo, v katerem vidimo rešitev iz današnjega žalostnega gospodarskega stanja v boljšo in lepšo bodočnost.

Konsument mora in bo odločal v bodoče v produkciji in razdelitvi dobrin. Kapitalizem je odpovedal, nezmožen je, da regulira ravnovesje med količino proizvodov in njih porabo. Že dejstvo samo, da se preračunjeno uničujejo življenske potrebščine, medtem ko žive množice v bedi in pomanjkanju, spričuje dovolj jasno, da je ta gospodarski sistem nemogoč. Volja konsumentov, izražena v zadrugni ideji ne bo pripuščala več, da bi se izžemalo ljudstvo od profitarških špekulantov. Daleč je še sicer do popolnega uresničenja zadrugnega gospodarskega reda, toda cilj je jasen in pot so nam začrtali že rodčalski pionirji. Toda je treba pravega, resničnega zadrugnega mišljenja, odločne in trdne zadrugne zavesti! V zadrugah ne smemo iskati trenutnih uspehov in koristi, treba je gledati nekoliko dalje. Tudi malenkostne žrtve so včasih potrebne, saj obrode prej ali slej sadove in uspehe. Biti moramo neizprosni, načelni zadrugarji, prežeti z ljubeznijo in vdanostjo do svojih zadrugnih ustanov.

Našo Nabavljalno zadrugo vodijo načela zadrugnih pionirjev. Človeško delo je — zato ne more biti brez napak. Če se pojavijo, jih smemo in moramo obsoditi in skrbeti, da se odpravijo. Ne pljuvajmo pa takorekoč zgolj iz navade na to svojo ustanovo, ki mora biti naš ponos. Saj ni mogoče, da bi bil kdo tako slep, da bi ne videl prevažnih uspehov, na katere lahko pokaže ta ustanova. Njen blagodejen vpliv na naše gospodarsko življenje prizna vsak in marsikdo, ki ne more biti deležen njenih dobrot, nas zavida. Za 47 milijonov dinarjev je prodala naša zadruga v zadnjem

poslovnem letu. Priznajmo odkrito, da so vsaj gromadni predmeti, kakor moka, sladkor, mast itd. če ne vsepovsod, pa vsaj povprečno izdatno cenejši kot v privatni trgovini. Razen teh prihrankov pa bode zadruga zopet izplačala svojemu članstvu kot povračilo nad dva milijona dinarjev. Znatno bomo okrepili tudi svoj rezervni, podporni in posmrtni fond.

Na lanskem občnem zboru je bila dana upravnemu odboru smernica, da naj se kalkulirajo cene tako, da dobi vse članstvo najmanj 5% povračil. To nalogo je upravni odbor točno izvršil. Dne 9. aprila se bo vršil občni zbor, 10. aprila pa bodo člani lahko dvignili na isti način, kot v prejšnjih letih svoja povračila!

Tisti, ki so zlohotno ali zapeljani po drugih trosili o naši zadrugi neugodne vesti, ki so izpodkopavali njen ugled, ugled tiste ustanove, ki je tekom leta lajšala neštetim ubogim delavskim družinam gorje — bodo morali sedaj priznati, da so bili krivi preroki. Z neosnovano kritiko in z odvrčanjem železničarjev od naše zadruge so škodovali sebi in svojim tovarišem in ne morejo biti na to svoje delo ponosni.

„Zadruga naj prodaja svoje blago le za gotovino“, je bil temeljni nauk ročdalskih tkalcev. Tudi nam mora biti ta princip cilj in ga je treba vsaj glede živil polagoma izvesti. Ni pa pravila brez izjeme. To vedó prav dobro oni, ki so bili primorani, zaprositi v stiski za razne olajšave pri plačevanju kupljene robe. Tudi v bodoče bo zadruga v uvaževanja vrednih primerih nudila svojim članom v tem pogledu vso pomoč. Lahkomiselno zadolževanje pa se mora nehati! Tako zadolževanje je v gospodarsko pogubo prizadetega člana, ograža pa tudi razvoj in obstoj naše in vsake slične ustanove.

Na lanskem občnem zboru je bil postavljen mejnik prekomernemu zadolževanju. Nekateri so mislili, da tozadevni ukrepi ne bodo imeli ugodnih posledic za zadrugo. Pokazalo pa se je tekom leta, da njena notranja jakost nikakor ni padla, temveč se je celo znatno okrepila.

Kvišku glave — zadrugarji! Ponosni moramo biti na svojo združno ustanovo, ki nam je in bo ostala trdna opora v borbi za naš gospodarski obstanek in napredek. Vršimo napram njej vestno svoje dolžnosti, da bo mogla tudi ona uspevati in napredovati. Toda dolžnost zadrugarja se ne neha že s tem, da kupuje svoje potrebščine le v združnih trgovinah, da brani združno idejo, če jo napadajo zlobneži ali nevedneži. Treba je tudi aktivno med svojimi tovariši delati na to, da postanejo tisti, ki še niso v naših vrstah, člani in ojačijo fronto konsumentov, ki se že borijo pod zastavo združništva. V območju ljubljanske žel. direkcije je 15.000 železničarskih rodbin, naša zadruga pa šteje danes samo 7.600 članov. Pomislimo — pa tudi vsi, ki še manjkajo v naših vrstah, naj pomislijo — kaj bi zmogla podvojena sila! Nerazumljivo je, da more spričo gospodarske nujnosti, ki jo narekuje čas, ostati toliko železničarjev izven skupne fronte

proli skupnemu sovražniku. Manj kot kedaj preje je dandanes umestno, da bi gospodarski napredek našega stanu ovirale kakršnekoli idejne razlike.

Kot zadrugarji služimo samo eni ideji — in to je zadružna ideja! In na osnovi resnične zadružne ideje je složno in resno delo lahko.

E. T.: **Produktivne in konsumne zadruge.**

Zadnji čas smo si železničarji ustanovili dve zadrugi, ki sta na prvi pogled za nas nekaj novega, dve produktivni zadrugi: čebelarstvo in perutninarstvo. Obe naj pospešujeta proizvodnjo, to je, naj članom omogočata, da vsak v svojem malem čebelarstvu ali perutninarstvu čim več producira s čim manjšimi stroški. Nadaljnja naloga obeh zadrug je, da posredujeja svojim članom čim ugodnejšo prodajo pridelanega medu, jajec, kapunov itd., kar je po mnenju nekaterih poglavitna njuna naloga. Minister dr. Frangeš je na pr. poudarjal, da bi bile te poslovne, le trgovsko organizirane zveze perutninarskih zadrug močne dovolj, da bi mogle napraviti perutninarstvo rentabilnejše kakor je danes. Podčrtan je v teh zadrugah interes producenta, ki se kaže v stremljenju za višjimi cenami.

Vse zadružništvo stremi za pravično ceno, ki jo namerava doseči s tem, da odvzema kapitalu dobiček. Pri presoji, komu ta odvzeti dobiček prav za prav pripada, pa nastajajo difference.

Produktivne zadruge zastopajo stališče, da je pravična tista cena, ki jo je plačal konsument. Razliko med to ceno in pa ono, ki jo je podjetnik, posestnik produkcijskih sredstev plačal delavcu, si je obdržal podjetnik kot dobiček na škodo delavca. Dobitek je del vrednosti dotičnega produkta in gre vsekakor onemu, ki je to vrednoto ustvaril.

Razumljivo je, da so se francoski in nemški socialisti navduševali za idejo produktivnih zadrug, ki naj bi rešila delavce meznega sistema in uredila gospodarstvo tako, da bi bila vsa proizvajalna sredstva last delavcev. Spričo nepovoljnih uspehov produkcijskih zadrug in sijajnih zmag konsumnih zadrug pa se je navdušenje socialistov obrnilo v prilog zadnjim. Splošna zahteva vseh kolektivistično usmerjenih pokretov je socializacija kapitala, to se pravi prenos produkcijskih sredstev v lastništvo družbe. Ta zahteva je domala uresničena na vrhuncu sistema, ki ga ujava nabavljalna zadruga. Vso proizvodnjo združuje v rokah združenih konsumentov. Proizvajati bi tedaj pomenilo, biti v službi družbe.

Zadruge konsumentov pa so na povsem drugačnem stališču kakor one producentov, kadar gre za delitev kapitalu odvzetega dobička. Prisojajo ga konsumentu-kupcu, češ producent-delavec je svoje že po pravici prejel. Kapital, da je vzel svoj dobiček iz žepa konsumenta, ki je moral plačati za robo, kakor je resnično vredna.

Čudno nasprotje, ki postavlja vprašanje, se zdi Gideju eno najtežjih problemov zadružništva. Kot izhod predlaga kompromis: kapitalu odvzet

dobiček naj se deli, pol producentu, pol konsumentu. V tej smeri, pravi, naj bi stremele ene in druge zadruge. Nabavljalne naj delijo dobiček svojih produkcijskih podjetij na polovico: ena polovica naj se razdeli delavcem, ki so v podjetju delali-proizvajali, druga polovica zadrugarjem, ki so proizvode kupovali. Tudi produkcijske zadruge naj svoj dobiček delijo na dve polovici: ena naj se razdeli zadrugarjem-producentom, druga polovica pa odjemalcem-kupcem. Res, tedaj bi ne bilo več razlike med produkcijskimi in konsumnimi zadrugami.

Tako nadvse resen pa konflikt zares ni kakor ga je Gideju pokazala njegova teorija o dobičku. Drugi narodno-gospodarski učenjaki gledajo na stvar čisto drugače. Werner Sombarth na pr. poudarja nezrušljivo enotnost vsega združništva in kaže na temelj, ki je vsem zadrugam skupen in močnejši od vseh nasprotstev. Ko razmišlja o razmerju med kapitalizmom in združništvom, deli zadruge po njih pomenu in najde, da so produktivne zadruge prehodne tvorbe, potrebne pri prevedbi kapitalističnega gospodarskega reda v združnega, enako kakor kreditne zadruge. Te so nemogoče v dovršenem združnem gospodarskem redu, ki odpravlja kredit — mogočnika med povzročitelji gospodarskih kriz. Produktivnim in kreditnim zadrugam je predpogoj obstoj močnega kapitalizma, s katerim so v ostrem boju. Njihov namen je, podpirati male produkcijske subjekte v konkurenčnem boju s kapitalizmom. Tu so produkcijske zadruge krepka pomoč konsumnemu združništvu, ki tudi bojuje boj s kapitalizmom, a silnejši in večji, ker hoče ukiniti kapitalistični sistem in pričeti novo, višjo obliko gospodarstva, ki naj izključi dobiček kot temeljni princip in mesto njega uvede prvotni princip gospodarstva: proizvaja naj se samo toliko, da bo krita potreba. S tem bi bil uničen prvi vzrok vseh gospodarskih kriz, anarhija v produkciji.

V vlogi pomožne akcije gleda produktivne zadruge tudi Gide, ko si postavlja vprašanje; produktivne ali nabavljalne zadruge? pa si nanj enostavno odgovarja: produktivne in nabavljalne zadruge. Prepustimo oboje, pravi, naj se vsaka oblika svobodno razvija zase in to tudi tedaj, če bi se zdelo, da obe obliki prehajata ena v drugo; pri tem se bosta končno strnili v eno samo celoto. Proizvajalne zadruge v nekaterih ozirih nadkriljujejo nabavljalne. Zakaj se tedaj ne bi morale, saj se bodo, ko pride čas, pretvorile v organe nabavljalnih zvez.

Skupen boj zahteva skupno fronto, medsebojno podporo. Videli smo, da so prešli socialisti od produktivne k močnejši nabavljalni zadrugi, ker so bili uspehi prve premajhni. Na vzroke neuspehov produktivnih zadrug je pokazal Oppenheimer: pomanjkanje kapitala, trga in discipline. Tu mora konsumno združništvo podpreti svojega sobojevnika. Angleške nabavljalne zadruge dajejo produkcijskim potreben kapital in so njihovi stalni, najsigurnejši odjemalci. Značilen je francoski primer, ko je več nabavljalnih zadrug skupno podprlo steklarsko produktivno zadrugo tako, da so ji pla-

čevale steklenice 20% dražje kot je bila tedanja tržna cena na debelo. Seveda morajo biti take žrtve poplačane z uspehom.

Gledamo po svetu in pozabimo nase. Svoje železničarske produktivne zadruge smo osnovali v popolnem umevanju situacije kot pomožne samo stojne edinice, v katerih naj se udejestuje v polni meri vsak, ki se čuli strokovno poklicanega. Kot članice „Saveza“ so te zadruge v najtesnejši zvezi z nabavljivimi zadrugami. Kakor inozemstvo svoje, bo tudi naš „Savez“ podprl brez dvoma te zadruge s kapitalom in s tem, da bo njihov siguren odjemalec. Za kapital in trg je torej preskrbljeno, za disciplino pa skrbi naš „Zakon o zadrugah državnih uslužbeuov“, po katerem smo dolžni ustvarjati skupen, nedeljiv in nedotakljiv rezervni fond. Pogoji so nam dani kakor v inozemstvu, uspeh je odvisen torej le še od zadrugarjev samih.

Fr. Gorše:

Gospodarske krize.

(Konec.)

Naloga kapitalistične produkcije, proizvajati velike množine robe za nizke cene, je dobila drugačen značaj. Javil se je nov zakon, ki je zahteval najboljšo, najcenejšo in najuspešnejšo produkcijo z uporabo najpopolnejše tehnike. Torej principi racionalizacije! Amerika je prva nastopila to pot. F. W. Taylor je s pomočjo merjenja časa in hitrosti ter fotografičnih in kinematografičnih posnetkov dosegel do najnatlačnejših ugotovitev delovnega uspeha — komisionelno je bilo ugotovljeno, da so se proizvodni stroški po uvedbi taylorisma v industriji znižali za 30—65% ali za okoli 15 milijard dolarjev. Racionalizacija je porast tehnike dvignila do neslišane višine.

Radi splošne zmešnjave na evropejskem denarnem trgu Evropa ni mogla slediti Ameriki takoj, temveč je čakala, da preboli inflacije. Šele ko je vrednost denarja prenehala padati, je nastopila doba racionalizacije. V vseh panogah industrije se je začelo živahno razpoloženja, ki je dalo povod misliti na večni prcvit. Produciralo se je brez načrta in cilja. Med tem ko je konsum stalno padal, je produkcija stalno in hitro rasla. Med produkcijo in tržiščem je nastal ogromen prepad, ki je povzročil zastoj. Pojavila se je kriza. Če bi se racionalizacija izvajala enotno in smotreno, bi se njeni škodljivi vplivi pravočasno paralizirali, ker se je pa produciralo kar na slepo, je postala žrtev konkurence — anarhije. Racionalizacija je povzročila ogromen porast brezposelnih delavcev, ki nimajo denarja, da bi kupili proizvode. Velikanske množine robe lež jo v skladiščih neprodane, 25—30 milijonov brezposelnih nima sredstev za golo življenje. Uspehi racionalizacije so bili kupljeni z odpustom delavcev, z znižanjem cen in štedenjem delavskih moči vseh vrst. Ne samo brezposelni ne kupujejo producirane robe, temveč tudi ostali se vzdržujejo kupovanja. Spomini na vojno in inflacijo so še tako živi, da vsakdo skrbi, kako bi spasil denar

na varno, pa če ni drugače tudi v inozemstvo. Brez denarja ni razpečavanja robe, ni poslovanja, radi tega tudi ni dobička za kapital. Ker delavci ne zaslužijo potrebnega denarja za življenje, jim mora država priskočiti na pomoč. Ti izdatki se prenesejo na davkoplačevalce, radi tega se izdatki znižujejo na polju higijene, šol, kulture itd. Povsod se štedi. Nadštevne delavne moči se odpuščajo, nove nabave izostajajo. Meje kulturnih zahtev se znižujejo bolj in bolj. Ta znižanja potreb povzročajo popustitev kupne moči, nazadovanje povpraševanja na tržiščih in neprestano zmanjševanje razpečavanja. Zmanjšana konsumpcija vpliva na produkcijo, ki povzroča brezposelnost. Vse, kar se podvzame v svrhu znižanja brezposelnosti, vpliva direktno ali indirektno zopet na porast brezposelnosti. Opustitvi obrata sledi počasna opustitev javnih organov, razpadu gospodarstva sledi razpad državnih financ in ekonomski katastrofi političen bankrot. *Circulus vitiosus!*

Tudi na denarnem tržišču so se po vojni izvršile velike spremembe. Sev. amerikanske države so dolgovale do predvojne dobe evropskim državam velike vsote in so bile od njih finančno odvisne. Voja je to razmerje popolnoma spremenila. Dežela dolžnikov U. S. A. je postala dežela upnikov. Amerika ni samo radi ogromnih vojnih dobičkov plačala do l. 1919 Evropi samo vsega dolga, temveč je nagromadila v svojih tresorih okoli 2½ milijardi zlatih dolarjev. Vsled vojne obubožana Evropa je potrebovala silne množine sirovin, kolonialnih produktov in prekomorske robe. To je izpodbudilo Ameriko, da je vložila v produkcijo ves razpoložljivi kapital. Za finansiranje gospodarskega procvita je bila ustanovljena posebna centralna banka. V industriji in poljedelstvu je racionalizacija imela ogromne uspehe. Kreditne potrebe so stalno naraščale in so prekoračile meje in sposobnosti lastne države. Povpraševanje za kapitalom je bilo veliko. Prilika, koristno naložiti svoj kapital, je privabila evropske kapitaliste. Posli so sijajno napredovali. Radi visokih mezd, katere so delavcem plačevali, je bilo tržišče živahno, razpečavanje robe nadvse povoljno. Prohibicija je ugodno vplivala na varčevanje in omogočila pojačeno nakupovanje industrijskih produktov in tudi luksuznih predmetov. Produkcija se je povečala za 40%, delnice so od 1921—1929 porasle za 350%. Zgledalo je, da je stabilnost industrijskega in finančnega kapitala nerazrušljiva.

Toda v Londonu je vzbudil odtok zlata upravičeno bojazan, ker je tudi Francoska istočasno začela s politiko tezavracije kapitala. Denarno tržišče je prenehalo biti likvidno. Razpečavanje je bilo otežkočeno in tržni promet je zastal. Ker je tudi angleška banka zvišala svoj diskont od 5½ na 6½, je dotok kredita v Ameriko naenkrat prenehal. Evropski kapital je spremenil smer in se obrnil v domovno. V Ameriki je nenadoma zmanjkalo kapitala. Rastoči obrati niso dobili hrane, ekspanzija industrije je zastala. Ker iz drugih delov sveta ni bilo pričakovati kapitala in je bil ves porabljen, je razvoj nenadoma prenehal. Posledice so bile strašne. Njujorški bančni krah ni porušil samo visoko ameriansko konjunkturo, temveč je

pokolebal temelje kapitalizma vsega sveta. Nastopila je vsepovsod kriza v produkciji, v bankah in na tržiščih sirovin. Nastopili so padci cen, porast skladiščnih zalog, plačilne težkoče. Tem krizam se je pridružila agrarna kriza, povzročena vsled padca cen sirovin, žita, živine, sadja, jajec, mleka itd. Ravno agrarna produkcija je računala z velikim sprejemljivim tržiščem. Obdelovanje polja se je vršilo s stroji, razširili so se obdelani prostori, uspehi gnojenja z dušikom so se pokazali v ogromni produkciji, ki je računala z množinsko razprodajo. Radi tehnike je bilo reducirano število delovne živine skoraj za 50%, vsled česar se je poraba krmilnih sredstev močno znižala in povzročila porast žitne produkcije. Poljedelstvo je potrebovalo veliko kapitala, ki se je obrestoval le pri razpečavanju v velikih množinah. Ko je nastal zastoj radi krize, je padla rentabilnost. Presežek letin je pritisnil na cene, ki so še naprej padale in obrestovanje kapitala preprečile. Ker igra gospodarsko življenje Sev. američanskih držav v svetovnem gospodarstvu odlično vlogo, je američanska kriza silno vplivala na agrarna področja ostalih držav. Agrarna kriza se je razširila z neverjetno hitrostjo po vsem svetu, tudi v Evropo. Depresija, ki je dospela iz Amerike, je ustvarila situacijo skrajne napetosti. Ko je bila racionalizacija izvedena s pomočjo američanskega kapitala v evropskih industrijskih državah in je bila produkcija ravno z vso paro na delu, je nastopila kriza. V momentu, ko so evropska tržišča iskala nov kapital, je nastopila v Ameriki globoka depresija. Dotok kapitala na evropska tržišča je izostal, kratkoročni krediti so bili odpovedani in so se morali vrniti, na finančnem trgu je nastopila panika. Prestrašeni kapitalisti so spravili premoženje čez mejo v varnejše kraje in s tem odtegnili produkciji temelje obstanka. Visoko carinsko obzidje je preprečevalo uvoz tuje robe, ki se je bližala iz Amerike. To je bilo sicer preprečeno, a je imelo za posledico, da so domače cene ostale visoke, vsled česar je ostal trg nepremičen. Konsum je popolnoma prenehal. 100 tisoč bankroterjev je vpraševalo, ali sme kapitalistični sistem sploh še obstajati; milijoni brezposelnih je vpraševalo, ali ima družba, ki svojih sužnjev ne more vzdrževati, še pravo obstanka.

V sličnem položaju se je nahajal pred 500 leti feudalizem, ki se je moral vsled nesposobnosti, prehraniti človeško družbo, umakniti kapitalizmu. No, ni dolžnost kapitalizma samo, da producira, glavna njegova doležnost je, da proizvode razpeča. Ako v teh temeljnih načelih odpove, zgubi pravo obstanka.

V prejšnjih krizah opažamo, da je pocenitev robe povzročila hitra razprodaja. V sedanjosti pa vidimo, da ostane cena robe ista in da ima celo tendenco rasti, dasiravno povpraševanje pada. Cena najvažnejšemu prehranjevalnemu sredstvu, kruhu, je navzlic dobrim letinam in nepreglednim rezervam žita narasla. Žita je dovolj na vseh tržiščih. Toda radi zaštite lastne agrarne produkcije so uvedle vse države visoke carine, ki ne dopuščajo uvoza cenejšega inozemskega žita. Na ta način ima žito v državi visoko ceno. Domači producenti prodajajo žito po ceni, ki je enaka sve-

lovni ceni plus carina; ravno tako je z drugimi življenskimi potrebščinami. Cene najnujnejših predmetov so stalne in se ne ganejo, ker je kriza poplavlila vse panoge gospodarskega življenja. Dohodki vseh podjetij nazadujejo. Železnice, pošta občutijo posebno nazadovanje v industriji, trgovini in obrtu. Vsi javni budžeti se borijo z deficiti. Pojačen davčni pritisek se izraža v nazadovanju produkcije, v odpustu delavcev, v podraževanju in oteževanju eksistence. Največ pri tem trpi mali človek — proletarec, ki je navezan samo na svojo delovno moč, brez rezerv, brez vsake zaslombe. Ako bi izračunali, za koliko se je življenjski standard povečal radi podražitve, bi prišli do neverjetnih milijardnih vsot. Za vse te vsote se je morala kupnja robe zmanjšati. Kriza se širi vedno bolj in sega vse globlje v družabno življenje. Posledica krize, ki se javlja v konsumpciji, se vrača k produkciji, ki se znižuje. Po Waylinskem se je produkcija v Nemčiji znižala v prvih 15 mesecih krize za okoli 11 milijard mark. Zmanjšana konsumpcija, zmanjša produkcijo in ta zopet izvoz. Zgube vseh dežel evropejsko-amerikanske kulture ceni Waylinski do konca 1931 na okoli 150 milijard mark.

Pogled v svetovno gospodarstvo nudi žalostno sliko. Vsevpovsod znaki nazadovanja, rasločega uničevanja, zmanjšanje kupne sile prebivalstva, krčenje tržišč, progresivna agonija razpečevanja, zmanjšanje produkcije po obsegu in intenzivnosti. Stroški za edinice proizvodov naraščajo. Človeštvo je obubožano in sproletarizirano do najvišje stopnje.

Prvotno vprašanje, kako naj se s produkcijo zadovolji konsum, je rešeno. Nastalo je drugo vprašanje, kako naj ogromne producirane mase spravimo med potrošace. To je problem, ki se mora rešiti v najbližji bodočnosti, ker v nesprotnem slučaju gospodarski organizem ne bode prenašal dolgo strašnih pretresljajev in rušenja raznotežja med produkcijo in konsumpcijo. Z rešitvijo tega problema bode človeška družba dospela v stanje, v katerem bodo materialne skrbi odstranjene in obstanek ljudi bode zagotovljen.

Poročilo upravnega odbora Kreditne zadruga uslužbencev drž. železnic v Ljubljani.*)

Bilanca Kreditne zadruga se ne razlikuje mnogo od bilance prejšnjih let. Sicer ni posebnega porasta v glavnih postavkah, vendar pomeni že dejstvo, da nismo nazadovali, dandanes velik uspeh in napredek.

Danes ne dobe vlagatelji v drugih denarnih zavodih zlepa izplačanih svojih vlog. Od vloge na pr. 20.000 Din dobe mesečno po 200 Din. Zato tudi ne vlagajo več in ne dobiš drugod posojila. Naša hranilnica pa je izplačevala vloge, kakor so vlagatelji odpovedovali in v poljubni višini. In vendar niso vloge manjše kot prejšnja leta, kljub vsej paniki drugod in svobodnemu razpolaganju z denarjem pri nas.

*) Vabilo na občni zbor glej 2. stran ovitka.

Nasprotno, zadruga je izplačevala posojila v enaki meri kot preje. Samo radi splošnega poslabšanja položaja železničarjev in njih prejemkov je morala postopati še bolj previdno pri izdajanju posojil. Tako ni prišla naša Kreditna zadruga do tega, da bi imela kaka dubioza (dvomljivo terjatev).

Upravni odbor je imel med letom 26 rednih sej, 3 izredne in eno skupno z nadzorstvom. Dospela in obravnavala se je ravno 1001 prošnja, od katerih so se 806 rešile ugodno. Posojila so se izdala v sledeče svrhe:

62: bolezen, zobje, 32: ženitev, selitev, pogreb, 150: obleka, kurivo, živila, 95: nakupi pohištva, 141: adaptacije stanovanja in hiše, 32: za nakup hiš in zemljišča, 170: za razne gospodarske svrhe, 43: za šolo in šolske potrebščine, 66: ranžirnih posojil ter 15 raznih posojil.

Po višini pa so se izdala posojila: do 1000 Din 124, do 2000 Din 247, do 3000 Din 165, do 5000 Din 135, do 10.000 Din 92, do 20.000 Din 32, preko tega pa 18-tim članom.

Izdana posojila se odplačujejo redno.

Za vso dobo, kar smo včlanjeni pri Savezu nab. zadrug, je revidiral našo zadrugo revizor Saveza ter je našel poslovanje v najlepšem redu. O tem bo podal svoje poročilo Savez morda še na letošnjem občnem zboru.

Koliko je bilo izdanih posojil, koliko se je vložilo in dvignilo denarja, je razvidno podrobneje iz bilance. Iz te in iz celega našega poslovanja pa bo tudi razvidno, da zasluži naša Kreditna zadruga med železničarji več zaupanja; ne samo takrat, kadar je treba denarja ter iščejo ljudje posojila, temveč tudi takrat, kadar se zbira denar.

Zaključek III. gospodinjskega in kuharskega tečaja za železničarske žene in dekleta v Ljubljani.

Dne 28. januarja i. l. se je zaključil III. gospodinjski in kuharski tečaj, katerega je obiskovalo 24 gojenk. Tečaj je vodila, kakor vse ostale tečaje, naša neumorna ravnateljica ga. Jerica Zemljanova, podučevale pa so učiteljice: ga. Komelijeva, gdč. Vidmarjeva, gdč. Humekova, g. Seher in g. Štrekelj. Zaključku tečaja so prisostvovali med drugimi še: zastopnika prosvetnega oddelka kr. banske uprave gg. Ribičič in šolski nadzornik Grum, zastopnik železniške direkcije g. dr. Fatur, zastopnik Saveza nab. zadrug g. Deržič in zastopnik naše Nabavljalne zadruge g. Punčuh.

Iz lepih besed, ki so jih zastopniki naslovili na poslavljajoče se tečajnice, se vidi, kako globok pomen imajo ti naši tečaji. Vsesstranska izobrazba naših ženâ, osobito pa gospodinjska izobrazba, ki jo moramo prištevati k najvažnejši, mora dovesti tudi v danih težkih gospodarskih razmerah če že ne do celotnega pa vsaj delnega zboljšanja našega stanu in našega naroda. Dobra gospodinja napravi zadovoljno družino, zadovoljna in srečna družina pa je zdrava celica našega državnega organizma.

Drage tečajnice! Ohranite poslovilne besede v svojem srcu in ravnajte se po njih. Težki so sicer današnji časi, toda težkoče, na katere boste naleteli, niso nepremostljive. V tečaju so Vam položili v Vaša srca naše učiteljice zdrav temelj prave gospodinjske izobrazbe. Delajte v tem pravcu dalje in širite si še naprej pridobljeno obzorje, ker to bo v Vašo srečo in srečo Vaše družine.

III. gospodinjski in kuharski tečaj so obiskovale naslednje gojenke: Bajec Milica, Bervar Vida, Boštjančič Alojzija, Brenčič por. Lužar Ivanka, Bufon Ana, Bufon Gizela, Črvinec Josipina, Černjač Marija, Furlan Olga, Hafner Pavla, Jerausch Leopoldina, Kiferle Malči, Kumer Marija, Kušar Angela, Novak Roža, Luknžič Ida, Pavlica Betka, Petrič Danica, Poznič Pavla, Steska Vanda, Štern Marija, Verbič Mara, Vidmar Jela in Zadel Fani.

IV. gospodinjski in kuharski tečaj se je pričel 3. II. t. l. ter bo trajal do meseca maja. Obiskuje ga 19 gojenk.

P·E·R·U·T·N·J·N·A·R·S·T·V·O

J. Seher:

Umetna koklja.

Umetno kokljo imenujemo vsako pripravo, s katero se piščeta grejejo, ako nimajo koklje, ki jih je izvalila ali pa kapuna, ki jih greje in vodi. Take umetne koklje lahko napravimo sami z vročimi kamni, z izkoriščanjem vrele vode (tozadevni članek smo objavili na strani 123 v 5. številki „Zadruharja z dne 30. maja 1931), petroleja, elektrike, centralne kurjave itd., ali pa tudi brez kurjave, samo z izkoriščanjem lastne toplote piščet. Imamo umetne koklje za 20 do 1000 in več piščet. S številom piščet se sicer poveča nevarnost infekcije, razvijanje prahu, piščeta se odrivajo med seboj od krme itd. Dela pa je pri obratovanju z umetno kokljo veliko manj.

Umetne koklje morajo biti pred vsem čiste. V splošnem velja pravilo, da ima umetna koklja prvih 5 dni 35°, koncem prvega tedna 32°, drugega tedna 30°, tretjega tedna 28°, petega 22°, tako da se s 7. do 9. tednom, ko se piščeta skubijo in dobivajo perje, ogrevanje neha. Najbolje se pozna pravilna temperatura na piščetih samih. Ako ležijo mirno in razdeljeno, je toplota prava, ako se prerivajo in silijo k toploti, je temperaturo prenizka, če pa odpirajo kljunček in se prerivajo na zunaj, je toplota previsoka. Bolje pa je več toplote kakor premalo, ker se lahko toploti izognejo, če se odstranijo od izvora toplote. Pri umetni koklji moramo paziti tudi na zadostno vlago. Ogrevanje s petrolejko, elektriko itd. povzroča suh zrak. Radi tega odda telesce, posebno pa dihalni organi mnogo vode (vlage), katero moramo nadomestiti. Vлага v zraku naj bo približno 50%. Za natančno merjenje rabimo vlagomer (Hygrometer). V splošnem pa nadomes-

čimo manjkajočo vlago s tem, da poškropimo tla z gorko vodo ali pa postavimo gorko vodo v kakršnokoli posodo, da izhlapeva.

Pravilna toplota, ventilacija in zadostna vlaga je potrebna za izgojo umetno izvaljenih piščet.

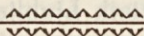
Prva prehrana izvaljenih piščet.

Piščetom — mahovcem pokladamo krmo, ko pričnejo kljuvati po tleh. V principu je sestava krme ista kakor pri odrasli perutnini. Razlika je le v tem, da prve tedne večkrat na dan krmimo in zrnje zdrobimo, kakor pač zahteva velikost piščancev. Piščeta naj se ne nasitijo preveč; krmimo jih le toliko, kolikor živalce tekom 15 minut s tekom použijejo. Več piščancev pogine vsled prenasičenja kot radi premalo pokladane krme. Prvi teden dobivajo le suho krmo, kakor koruzni in pšenični fino zmlet zdrob, kašo, posušene drobtine, bel kruh, zdrobljen riž, oves in pesek, piti pa jim dajemo mlačne vode z 1—2% železne galice, posneto mleko ali masleno mleko. Potrebna je vedno sprememba v krmi. — Krmljenje 6 krat na dan. — Drugi teden pokladamo, razen že naštetega mešanico razne vrste moke, suho in vlažno v obliki žgancev, priporočljivo je dodati še 3 g ribje ali krvne moke na dan za vsako pišče, seseklano zelenjavo, malo oglja, zribano korenje. Krmimo 5 krat na dan. — V 3. in 4. tednu krmimo isto kakor v 2. tednu; krmo pomnožimo posebno z ribjo moko, priporočamo pokladanje 5% cele krme s kostno ali krvno moko. Namesto fino zdrobljenega žita lahko že pokladamo otrobe, pšenični in koruzni zdrob, male kamenčke in mnogo zelenjave. Krmimo 4 krat dnevno. — 5. in 6. teden preidemo na krmo odraslih kokoši in pokladamo zrno, krompir in razne kuhinjske odpadke, mešane z otrobi in napravljene v obliki žgancev 3 krat dnevno.

Prva enostavna hrana za izvaljena piščeta je drobno zdrobljena pšenica ali zribana stara žemlja; pokladamo vsaki 2 uri, pa samo toliko, kolikor v 10 minutah zaužijejo.

Trdo kuhana in sesekljana jajca piščeta prav rada použijejo in je to gotovo dobra krma, toda je težko prebavljiva; piščeta rabijo prve dni prav malo beljakovine, 2 trdo kuhani jajci za 100 piščet zadostuje. Surovo, sveže jajce pokladati je bolj priporočljivo. Ne moremo pa priporočati krmjenja od valjenja izločenih jajc, ki so zamrla ali so bila neoplojena, posebno ne v surovem stanju, ker so se lahko v jajcu razvile pri valjenju razne bakterije. — Glede vzgoje piščet glej tudi stran 91 „Zadrugarja“ z dne 20. aprila 1931.

Obvestilo: Ierebičaste prillikovce, pelelin in kokoš, prodaja član zadruga. Vprašajte pri perutninarski selek. zadrugi drž. železničarjev v Ljubljani.



I. redni občni zbor.

Dne 15. januarja t. l. se je vršil prvi redni občni zbor Čebelarске zadruga. Udeležilo se ga je lepo število železničarjev-čebelarjev, ki so člani naše zadruga. Vsi navzoči so z zanimanjem sledili poročilu funkcionarjev odbora, ki je bilo kljub kratkemu obstoju zadruga zelo zadovoljivo.

Po svojem poročilu je nadzorni odbor predlagal upravnemu odboru razrešnico, ki je bila soglasno sprejeta.

Pri sledečih volitvah sta bila v upravni odbor soglasno izvoljena tov. Škof Franc, viš. kontrolor Ljubljana gl. kol. in Kolar Ivan, žel. upokojenec, v nadzorni odbor pa tov. Dr. Melliwa, kateri je radi službene prezaposlenosti odložil predsedniško mesto v upravnem odboru.

Pri slučajnostih je tov. Borštnar Franc, viš. činovnik v pokoju, podal direktive za uspešno delo v naši zadrugi in svetoval, kako bi se povečal konsum medu v nabavljalni zadrugi. Izvajal je, da ne sme čeb. zadruga stremeli samo za kvantitativno, ampak tu za kvalitativno pridelavo medu po svojih članih in iskati trg, da bodo člani te zadruga spravili svoj pridelek po primerni ceni v denar, katerega so si s svojim trudom zaslužili.

K besedi se je prijavilo več članov, ki so svojimi stvarnimi izvajanjem in nasveti pokazali odboru smernice za bodoče delo naše zadruga.

Največ zanimanja so člani pokazali za vprašanja primernih oziroma dobro urejenih pasišč, ki so sedaj zelo pomanjkljiva, posebno na železniških zemljšči.

Tudi o najnujnejših čebelarskih potrebščinah smo razpravljali. Za sedaj jih bo naša zadruga nabavila samo toliko, kolikor ji bodo dopuščala denarna sredstva.

Na občnem zboru so člani naročili tudi sladkor, ki ga bodo potrebovali za pitanje čebel. Občni zbor je bil zaključen ob 12. uri.

Izveček

iz zapisnika prve seje upravnega odbora Čebelarске zadruga
dne 23. I. 1933.

Navzoči: tov. Škof Franc, Sluga Anton, Kolar Ivan, Borštnik Bruno, Perkavec Albin in Cvetko Franc.

Prva točka dnevnega reda je bila konstituiranje odbora, ki se je konstituiral sledeče: predsednik tov. Škof Franc, viš. kontrolor, podpredsednik tov. Sluga Anton, admin. činovnik, tajnik Cvetko Franc, oficijal, blagajnik Perkavec Albin, prometnik Ljubljana gl. kol., odbornika Borštnik Bruno in Kolar Ivan.

Zapisnik zadnje seje je bil soglasno odobren.

Odbor je sklenil, pismeno zaprositi nekatere mizarje na deželi, da mu pošljejo kompletne A. Ž. panje za vzorce in cene, po katerih bi panje dobavili.

Železničarski čebeličarski zadrugi v Sarajevu in Zagrebu naj se pismeno naprosita da stavita ponudbe, če imata na prodaj vosek in voščine.

Odbor je razpravljal o ajdovih pasiških ob progi Pragersko — Čakovec, katera bodo morala biti pravilno razdeljena. Vsa železniška zemljišča ob progah naše direkcije smejo biti na razpolago za postavljanje čebelnjakov in panjev samo članom naše zadruge in drugim železničarjem-čebelarjem. Vsi člani se naprošajo, da nam s svojimi nasveti in izkuštvji, ki so si jih bili pridobili z večletno prakso, pomagajo pri ureditvi pasišč.

Člane opozarjamo, da bomo v drugi polovici meseca februarja pričeli z izdelovanjem umetnih satnic. Satnice bomo tudi zamenjavali za vosek, ako bodo člani to želeli.

Odbor.

K•U•H•J•N•J•A

K. V.:

Iz kuharskega tečaja Nabavljalne zadruge za pust in pepelnico.

Špehovka. Najprej naredimo kvašeno testo, kakršno se pripravlja za navadne potice (Zadrugar 12—1932). Ko je dovolj shajano, ga razvaljamo na prtu, ki smo ga poprej potresli z moko, nakar ga pomažemo s sveže precvrto mastjo in potresemo s sladkorjem, cimetom in svežimi ocvirki. Nato ga zavijemo, denemo v pomazan in z drobtinicami potresen model, postavimo na toplo, da shaja potem pa spečemo. Ko je potica lepo rumeno zapečena, jo potresemo s sladkorjem in takoj, ko je še topla serviramo. Špehovko lahko pripravimo tudi brez sladkorja.

Za testo je treba: $\frac{1}{2}$ kg moke, 3 dkg kvasa, 2 žlici mleka, 2 žlici moke, pol žličke sladkorja, 3 dcl mleka, 2 rumenjaka 2 jajci, sol, limonova lupina, 6 dkg sirovega masla; za nadev pa: $\frac{1}{2}$ kg sveže slanine, 30 dkg sladkorja in nekoliko cimeta.

Pustni krofi. V posodi stepamo nad soparo $\frac{1}{8}$ l smetane ali mleka, 8 rumenjakov, 10 dkg sladkorja z vanilijo, $\frac{1}{2}$ žličke soli in nekoliko nastrgane limonove lupinice tako dolgo, da se zmes primerno segreje, nakar ji dodamo še dve žlici ruma in sok ene pomaranče. To vse vlijemo potem na $\frac{1}{2}$ kg presejane in pogrete moke, čemur pridenemo še 10 dkg raztopljenega masla in dobro shajanega kvasa, ki ga pripravimo iz 4 dkg

svežega kvasa, 4 žlic toplega mleka, $\frac{1}{2}$ žličke sladkorja in dveh žlic moke. Nato stepamo naprej, da začne testo delati mehurčke in da se loči od sklede in kuhavnice. Tako testo potresemo potem spodaj in ob straneh z moko, da se ne prime sklede, nakar ga pokrijemo s pogretim prtičem in postavimo na toplo, da shaja. Ko je dovolj shajano, ga stresemo na desko, potreseno z moko, kjer ga razvaljamo za pol prsta na debelo, nakar izrežemo iz njega z obodcem za krofe okrogle kolačke. Polovico kolačkov pomazemo nato s segreto marmelado, in sicer vsak kolaček v sredini. Namazane kolačke pokrijemo potem z nenamazanimi.

Da se taki dvojni kolački lepo sprimejo, jim stisnemo robove, nakar jih obrežemo z nekoliko manjšim obodcem, polagamo sproti za dva prsta vsaksebi na prtič, ki smo ga prej potresli z moko, in jih sproti pokrivamo s prtičem. Odrezke testa pregnetemo in pustimo shajati, potem pa jih razvaljamo. Iz tega testa režemo kolačke kakor prej iz celega.

Ko so krofi shajani, pripravimo v široki kastroli za tri prste visoko masti, v katero spuščamo potem krof za krofom, in sicer z zgornjo stranjo navzdol. Pri tem moramo paziti, da mast ni prevroča, da se krofi cvro torej počasi in da se dobro prepečejo. Sprva jih cvremo pokrite, ko so pa na spodnji strani že svetlorumeni, jih obrnemo in cvremo še nepokrite po drugi strani. Preveč naenkrat jih ne sme biti v kastroli, zato da imajo dovolj prostora za naraščanje.

Ko jemljemo krofe iz masti, jih polagamo na cedilnik, in ko se mast odteče, jih služimo na papir in potresemo z vanilnim sladkorjem. Serviramo jih takoj, ko so še topli.

Krhki flancati. Iz masla napravimo najprej kocko, nato pa naredimo na deski vlečeno testo iz moke, soli, sladkorja, smetane, rumenjakov, ruma in vina. Ko testo nekoliko počije, ga razvaljamo. Na sredo položimo masleno kocko, ki jo v testo zavijemo, nakar vse skupaj razvaljamo. Ko je to storjeno, testo zložimo, ga zopet razvaljamo, zopet zložimo in zopet razvaljamo. Nato pustimo testo počivati, nakar ga zadnjikrat razvaljamo za 2 mm na debelo, potem pa razrežemo s kolescem na kvadratne krpice, katere po sredi parkrat prerežemo, nato pa na razbeljeni masli ocvremo. Lepe rumene flancate še pocukramo in postavimo na mizo.

Za krhke flancate potrebujemo: 14 dkg presnega masla, 28 dkg moke, soli, 10 dkg sladkorja, žlico smetane, 4 rumenjake, žlico ruma, žlico vina in $\frac{1}{2}$ kg masti.

Navadni flancati. Iz masla, ki ga zdrobimo z moko, iz soli, sladkorja, smetane, rumenjakov, limonove lupinice, vina ali ruma napravimo testo, ki ga parkrat razvaljamo in zložimo, slednjič pa pognetemo v hlebček. Tak hlebček postavimo pol ure na hladno počivat, nakar ga razvaljamo za nožev rob na debelo. Iz takega testa izrežemo nato s petelinčkom flancate, ki jih ocvremo na razbeljeni masli. Tudi take flancate pocukramo.

Za navadne flancate je treba: 6 dkg presnega masla, 30 dkg moke, soli, 6 dkg sladkorja, 2 dcl kisle smetane, 4 rumenjake, limonove lupinice, žličo vina, $\frac{1}{2}$ kg masti in sladkorja za potresanje.

Ocvrte rože. Za rože naredimo ravno tako testo kakor za flancate. S tremi različnimi obodci urežemo nato iz njega manjše in večje kolačke. Po sredi vsakega kolačka vrežemo po štiri enakomerno dolge zareze. Nato pomazemo z beljakom sredino največjega kolačka. Na tega pritismo potem srednjega, nakar prilepimo na vrh najmanjši kolaček. Vse tri kolačke potem v sredini rahlo stisnemo in denemo na razbeljeno mast. Kastrola med tem nekoliko stresemo, da se roža lepše razcvete. Ko so rože na eni strani blede ocvrte, jih obrnemo in opečemo še na drugi strani. Ko jih vzamemo iz masti, počakamo, da se mast odcedi. V sredino vsakega cveta kanemo potem nekoliko marmelade, vso kožo pa pocukramo.

Za rože je treba: 18 dkg moke, 5 rumenjakov, 5 dkg sladkorja, 3 žlice smetane, žličo ruma, par zrn soli, 15 dkg marmelade, sladkorja in $\frac{1}{2}$ kg masti.

Jabolčna pena. V trd sneg, ki smo ga stekli iz baljakov, vmešamo sladkorja in marelične marmelade. To mešamo potem toliko časa, da se vse skupaj dobro zgosti, nakar pridenemo še pečenih in skozi sito pretlačenih jabolk. Tako pripravljeno jed postavimo do serviranja na hladno.

Za jabolčno peno potrebujemo: 5 beljakov, 25 dkg sladkorja, 15 dkg marelične marmelade in $\frac{1}{3}$ kg jabolk.

Ribji guljaš. Očiščeno ribo zrežemo na primerno velike kose, katere potem posolimo in pokapamo z limono ali kisom in pustimo nekaj časa stati. V kastrolu prepražimo (za sladkovodno ribo na 10 dkg masti, za morsko pa na četrt litru olja) 5 dkg slanine in eno sesekljano čebulo, nakar denemo noter kose ribe, katere potresemo z žličko paprike. Ko je meso dovolj prepraženo, ga potresemo s 3 dkg moke in ko se prepraži tudi moka, zalijemo vse skupaj z juho ali vodo in začinimo s par kapljicami kisa, lovorovim listom, strokom strtega česna, vršičkom rožmarina in žličo paradižnika. To vse skupaj mora dobro prevreti. RIBE iz severnega morja (losos, polenovka, trska) pustimo eno uro v mleku, nakar jih obrišemo, pokapamo z limonovim sokom in pripravimo.

Polenovka s krompirjem. Namočeno polenovko skuhamo v precej slani vodi, nakar ji odstranimo koščice in kožo in jo razrežemo na primerno velike kose. V kozico naložimo najprej plast polenovke, ki jo potresemo s poprom, nato plast prevretega in na rezine zrezanega krompirja, vrh plasti zopet popoprane polenovke in naposled zopet plast krompirja. Vse skupaj polijemo po vrhu z oljem, na katerem smo prepražili čebulo, zelen peteršilj in česen in kar smo zalili juho ali vodo. Ko je to storjeno, pokrijemo kastrola, jo postavimo v pečico in pustimo, da se jed duši. Tako polenovko serviramo s kislim zeljem.

Marinirane ribice. Male ribice, morske ali sladkovodne, očistimo, posolimo, povaljamo v moki in ocvremo na razbeljenem olju. Če so ribe večje, jih razrežemo na primerno velike kose. Olju, ki nam ostane od cvrtja, pridenemo kisa, sesekljan čebule, peteršilja, strok česna, celega popra, lovorov list in vršiček rožmarina. To kvašo pustimo četrť ure vreti, nakar jo odstavimo in ohladimo. Ocvrte ribice ali kose večje ribe zložimo v porcelanasto ali glinasto posodo, polijemo z ohlajeno marinado in postavimo na hladno. Tako marinirane ribe ostanejo dobre 8 do 14 dni, a biti morajo res vedno pokrite z marinado. K pečenim ribicam lahko serviramo tudi toplo marinado.

Ribji puding. Osnaženo in iztrebljeno ribo sesekljamo ali jo pa pretlačimo skozi sito z dvema v vodi namočenima žemljama. Temu pride-nemo najprej 3 rumenjake, 3 žlice nastrganega parmezana, soli, popra, žlico moke, 10 dkg raztopljenega masla, nazadnje pa primešamo prav na-rahlo še trd sneg 3 beljakov. Drugo ribo, katero smo tudi osnažili in iz-trebili, pa zrežemo na kocke, nakar jo posolimo in popopramo. Nato vza-memo pudingov obod, katerega dobro namažemo in potresemo z drobtini-cami. Vanj denemo plast zmesi iz prve ribe, vrh te plasti pride plast mesa iz druge ribe, vrh vsega pa zopet plast zmesi. Nazadnje obod dobro za-premo. Puding kuhamo eno uro v pari. Ko je kuhan, ga zvrnemo v plitvo skledo in oblijemo z omako.

Omaka: V kastrolu razbelimo 8 dkg masla, na katerega vržemo 3 dkg moke in napravimo prežganje. To razredčimo z juho in začinimo z lovo-rovim listom, koščkom čebule, 4 žlicami belega vina in par kapljicami limonovega soka, pa ne preveč, ker omaka ne sme biti kisla. Nazadnje stresemo noter še 4 osnažene sesekljan sardele in pustimo, da vre vse skupaj četrť ure. Omako po potrebi zalijemo, nakar jo še precedimo in legiramo z dvema rumenjakoma.

Ribja majoneza. 5 rumenjakov posolimo in enakomerno mešamo. Ob mešanju pridevamo olje po kapljicah $\frac{1}{8}$ litra. Ko so rumenjaki že spenjeni, jih moramo kar naprej mešati in šele potem, ko vidimo, da je vse dovolj spenjeno, jim dodenemo belega popra, kavno žličko gorčice, limonovega soka ali kisa in 3 pretlačene sardele. Tako omako postavimo na hladno in jo serviramo k mrzli ribi.

Kuhana riba. Očiščeno ribo skuhamo v slanem in okisanem kropu, kateremu pridenemo vso jušno zelenjavo, hkrati pa še lovorov list, cel po-per in vršiček timeza. Ribo kuhaino prav počasi nekako četrť ure, zato da ne razpade, potem jo pa vzamemo previdno iz vode, nakar jo ohladimo in serviramo celo z majonezo. Lahko ji pa tudi odstranimo kožo in kosti, in zrezano na primerno velike kose in zmešano z majonezo postavimo na mizo.

M•A•N•U•F•A•K•T•U•R•A

M. F.:

Koliko blaga naj kupim?

Koliko blaga morate kupiti za bluzo, krilo, obleko itd, je odvisno od postave, ako je velika ali majhna, močna ali šibka, od širine blaga, s poljo pa tudi od tega, ali je blago gladko ali vzorčasto, kakor tudi od načina, kako bo obleka sešila.

Blago za ženske obleke se dobi v širini 70 do 140 cm; za boljše kostume in plašče kupimo včasih tudi moško blago, ki je široko do 150 cm. Ni napačno, ako si že prej preden kupimo blago izberemo vzorec za obleko, kakršno hočemo imeti. Po njem lahko točno izračunamo, koliko blaga potrebujemo, zato da nam ga ne bo ne primanjkovalo ne ostajalo. Če pa imamo za kraj obleko, ga lahko premerimo in izračunamo točno, koliko blaga moramo kupiti. Če kroja nimamo, potem moramo to izmeriti na osebi sami.

Bluza: Navadno bombažasto blago za bluze (cefir, turing, popelin), cenejše vrste svilenega in nekatere vrste volnenega blaga (voal, delen), so široke 70 do 80 cm. Zato se rabi za bluzo iz teh vrst blaga dvakrat toliko, kolikor je bluza dolga (od rame do pasu ali pod pas) in dvakratna dolžina rokava (od rame do zapestnika po zunanji strani roke). Vsemu temu se prišteje še 25 do 30 cm za ovratnik in našitke, za zapestnike pa ostane pri hrbtu, ki je ožji kakor prednji del in pa pri rokavih. K dolžini prednjega dela rokava in hrbta moramo prišteti še za robove in za šive, in sicer pri pralnem blagu po 2 cm, pri volnenem pa po 3 cm. Ako je blago široko 80 cm in bluza dolga od rame do pasu 50 cm, rokav pa od rame do zapestnika 54 cm, si izračunamo, koliko potrebujemo blaga, takole:

za sprednji del	50 cm	+	4 cm za šiv in rob	=	54 cm
za hrbet	50 cm	+	4 cm za rob in šiv	=	54 cm
za rokave	2 × 54 cm	+	2 cm za šiv	=	110 cm
za ovratnike	30 cm			=	30 cm

Skupaj 248 cm.

Če je blago široko 95 do 100 cm (to je širina boljšega svilenega in volnenega blaga), potem zadostuje dvakratna dolžina bluze in enkratna dolžina rokava. Ovratnik in zapestnike prikojimo iz odrezkov, ki nam ostanejo, če štedljivo prikojujemo. Kadar kupimo za bluzo 120 ali 140 cm široko blago, tedaj ga potrebujemo samo toliko, kolikor znaša enkratna dolžina bluze in rokava z dodatkom za robove in šive. Pri tako širokem blagu ostane toliko odrezkov, da iz njih lahko prikojimo ovratnik in zapestnike.

Krilo: Širino krila določimo po vzorcu. Gladka krila so pri sedanjih modi široka navadno 140 do 150 cm, zvončasta pa do 3m. Za gladko krilo ali za krilo z eno gubo je dovolj ena dolžina 140 cm širokega blaga. Dolžina se meri vselej od pasu navzdol, kakor dolgo krilo hočemo pač imeti. Za šiv, rob in za zravnanje delov dodamo tej dožini še 12 cm. Širše krilo krojimo seveda iz dveh dolžin, ostanejo pa nam veliki odrezki. Priporočljivo je torej kupiti za tako krilo ožje blago. Ako je blago široko 90 do 120 cm, ga kupimo torej dvakrat toliko, kolikor je dolgo krilo z dodatkom za šiv in rob. Za krila, položena v gube, se rabi trikratna širina bokov. Po širini blaga in po širini bokov izračunamo, koliko dolžin je treba odrezati.

Koliko 80 cm širokega blaga boste kupili za nagubano krilo, če morate biti dolgo 72 cm, v bokih pa široko 100 cm? Ako je širina bokov 100 cm, moramo imeti 300 cm blaga po širini. 4×80 je 320. Prikrojimo si torej štiri kose blaga, ki so dolgi po 72 cm (to je dolžina krila) z dodatkom 12 cm za šiv in rob, skupaj torej 84 cm. 84×4 je 336. Rabimo torej 3.36 m blaga. Ker so pa ti štirje deli sešiti po dolžini, všijemo od vsakega na vsaki strani po 1 cm v šiv, to je skupaj 8 cm, in če to odštejemo od cele širine blaga (320 cm), vidimo da nam od širine vsega skupaj ostane samo 12 cm širok odrezek. Bolje je, ako se vzame za nagubano krilo širše blago, in sicer zato, da se izognemo šivom, ki kaj radi nagajajo pri polaganju gub. Za zvončasta krila kupimo približno toliko blaga kakor za nagubana.

Domača obleka: Preprosto domačo obleko sešijemo navadno iz pralnega blaga (bahenta, pralnega žameta, flanele), ki je široko 70 do 80 cm. Zato moramo vzeti trikratno dolžino obleke z dodatkom za šiv in za rob in enkratno dolžino rokava. Ako je pa blago široko 100 cm, zadostuje trikratna dolžina obleke, ker se rokavi prikroje iz odrezkov, ki ostanejo pri sprednjih delih.

Obleka v celem: Tu računamo porabo blaga kakor za bluzo do pasu in za krilo. Če je blago široko ali pa vzorec obleke preprost, kjer lahko prikrojimo rokave iz odrezkov, ki ostanejo pri krilu, odračunamo dolžino rokavov.

Plašč: Blago za plašče je široko ponajveč 140 cm. Zato si nabavimo za gladek plašč samo dvakratno dolžino plašča z dodatkom za šiv in rob in 15 do 20 cm za zapestnike, žepe in druge drobnarije. Za bolj komplicirane plašče pa je potrebna dvakratna dolžina plašča z dodatkom za šiv in rob in pa dolžina rokava.

Kostum: Pri blagu, ki je široko 140 cm, računamo dvakratno dolžino krila in eno dolžino jopiča. Rokave krojimo iz odrezkov, ki ostanejo pri krilu. Pri kompliciranem kostumu ali pa če je blago široko samo 120 cm, vzamemo dvakratno dolžino krila, enkratno dolžino jopiča in enkratno dolžino rokava. Pri blagu z dlakasto površino (žamet, sukno) ali pri blagu

z vzorcem, ki se ponavlja v eni smeri, moramo štedljivo prirojevati, ker je treba paziti na smer in na vzorec, vendar pa porabimo takega blaga nekaj več kakor gladkega.

Na enak način kakor za obleke se izračuna tudi poraba blaga za telesno in posteljno perilo. Opozarjam vas pa na to, da pralno blago, zlasti platno, pri pranju precej vskoči.

D·O·M·A·Č·A T·E·H·N·J·K·A

Uporaba kovin v gospodinjstvu.

N zadnji številki „Zadrugarja“ smo pod gornjim naslovom navedli nekoliko najvažnejših lastnosti železa, kolikor jih je treba poznati v gospodinjstvu. V zadnjih tridesetih letih je produkcija zlasti žlahtnega jekla tako napredovala, da je nastalo nebroj vrst, ki imajo zelo različne, čudovite lastnosti, in ki se rabijo za specielne svrhe. Te lastnosti ima jeklo vsled raznih primesi drugih kovin, ki same na sebi skoro niso uporabljive, kot dodatek pa kvaliteto železa popolnoma predrugačijo. Tako na pr. se izdeluje jeklo, ki ne rjavi. To lastnost mu daje poleg drugih primesi nikl in krom. Napaka je samo ta, da so take zlitine predraga. V zadnjih letih se mnogo prodaja jedilni pribor, ki ne rjavi. Tu gre večinoma za jekleno orodje, ki je prevlečeno s kromom. Prevlaka je trajna, ne sme se pa orodje čistiti z ostrimi predmeti, tudi ne brusiti.

Velike važnosti so v gospodinjstvu zlitine raznih drugih kovin, ki bi po kvantiteti dobile približno sledeči vrstni red: baker, cink, cin, aluminij, nikl, svinec.

Baker, ki je med najboljšimi prevodniki toplote, se je veliko uporabljal za razno kuhinjsko posodo, za kotle itd. Ako naj bakreno posodo brez skrbi rabimo za kuhanje, mora biti znotraj pocinjena. Razne soli in masti baker počasi raztopijo. Octova kislina pretvori baker v bazično ocetnokisli baker, ki ga imenujemo „zelenec“ (Grünspan). Na površini bakra tvori zelene lise, ki so zelo strupene. Zato se jedi ne smejo shranjevati v bakrenih posodah, temveč se mora posoda takoj po uporabi dobro umiti in osušiti.

Cink se sam danes zelo malo rabi v gospodinjstvu, več v industriji. za pocinkovanje pločevine, žice, žebeljev itd. Isto velja o cinu, ki ga najdemo dandanes po hišah le še predelanega v igrače (cinovi vojaki) in kot staniol. Cin je zelo odporen proti organskim kislinam, ostane dolgo čist in svetel. Otroške igrače iz cina lahko postanejo zelo nevarne, ker vsebuje tak cin pogosto precej strupenega svinca. Zato je treba take igrače prej vedno preizkusiti, predno jih damo otroku v roke. Čisti cin ali le z

malo primesjo svinca (do 10% svinca ni nevarno) se lahko spozna na ta način, da se predmet z roko ob ušesu upogiba. Čin pri tem na poseben način prasketa (trenje atomov drug ob drugega), ako je pa primes svinca večja, prasketanje izostane.

Aluminij je kovina, ki ima neprecenljive lastnosti in je zelo razširjena, saj se nahaja vezana skoro v vsaki zemlji. Pridobivanje je pa še drago, zato je tudi cena kovine še precej visoka. Je pa nesporno, da ima veliko in važno bodočnost, zlasti ako se posreči, njene lastnosti z raznimi primesmi še izboljšati. Odporen ni dovolj proti slani vodi, pa tudi razredčene organske kisline ga počasi razkrajajo. Posodo je treba torej takoj po uporabi dobro pomiti in osušiti. Že danes so v uporabi zlitine aluminija z drugimi kovinami, ki imajo vse drugačne sposobnosti kakor čisti aluminij (Duraluminij vsebuje 90% aluminija in 10% bakra, magnezija in mangana — rabi se za stroje).

Nikl se čisti radi previsoke cene malo uporablja, zelo mnogo se pa rabi za prevlako drugih kovin, zlasti železa, da prepreči rjavenje. Poniklano posodo je treba čuvati pred kisom, ker octova kislina nikl počasi raztopi. Nevarna mu je tudi solna kislina (na pr. od polne roke).

Svinec v gospodinjstvu nima pomena, ker bi se radi strupenosti sploh ne smel rabiti. Strupene so tudi vse njegove spojine z drugimi snovmi (torej tudi vse svinčene barve!).

Posamezne zgoraj navedenih kovin za gospodinjstvo nimajo posebnega pomena. Navedli smo pa glavne njihove lastnosti radi tega, ker pridejo deloma do izraza tudi v raznih spojinah z drugimi kovinami. Take zmesi se imenujejo zlitine.

Najvažnejša zlitina je pač baker in cink, ki se imenuje medenina, po domače „mesing“. Čimveč je v zlitini bakra, tem bolj je rdeča, podobna zlatu. Čiste zlate barve seveda ne drži, postane temna, razen če se da pozlatiti (na pr. svečniki, razni okraski). Ako vsebuje zlitina nekoliko več cinka (čez 20 do največ 50%), postaja svetlorumena. Ta zmes se največ uporablja za kljuke pri vratih in oknih, za razno posodo itd. Kar škoduje bakru in cinku, škoduje tudi zmesi. Medene stvari je treba pogosto čistiti, da ohranijo lep izgled in barvo. S posebnimi laki se da izgled medenine dobro varovati, vendar samo toliko časa, dokler se lak ne odrgne. Medenina je običajno krhka, ne da se kovati, pač pa se dobro vliva. Malenkostna primes cina in svinca spremeni popolnoma njene lastnosti. Dá se valjati v pločevino in vleči v žico.

Zlitina bakra in cina da bronovino. Tudi tu je veliko možnosti mešanja. Vsaka mešanica ima nekoliko druge lastnosti. V gospodinjstvu najdemo bronovino bolj redko. Iz nje se delajo možnarji, razni okraski itd.

Omeniti bi trebalo še nekatere zlitine, ki se pogosto rabijo kot konkurenca srebru, na pr. alpaka, pakfong (ki se imenuje tudi kitajsko srebro, ker je bilo pri Kitajcih že davno v rabi — odtod tudi kitajska beseda pakfong), novo srebro itd. Glavna primes je pri teh zlitinah nikl, ki

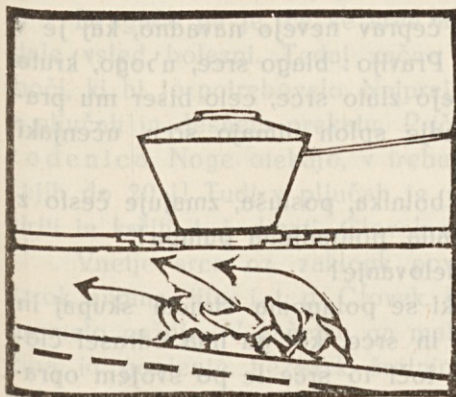
daje mešanici obstojnost proti zunanjim vplivom, ostalo je baker in cink. Takih kovin je velika vrsta, njihova vrednost je pogosto dvomljiva, ker tovarne z niklom, ki je razmeroma drag, štedijo. Vrednost zlitin se pa zelo poveča, ako se predmeti posrebrijo, kar ni posebno drago in se da vedno obnoviti.

Z

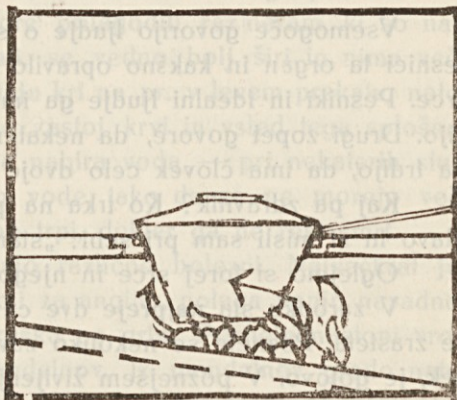
Kuhalni vstavek za štedilnik.

Kako se izkoristi toplota štedilnika za hitro ogrevanje kuhinje, nam je „Zadrugar“ že povedal. To je bila novica za marsikoga, ki si je ogrevni nastavek nabavil in se pri njem ogrel. Za kuhalne odprtine pa imamo tudi vstavke, ki jim je namen, da čuvajo posodo pred sajami. —

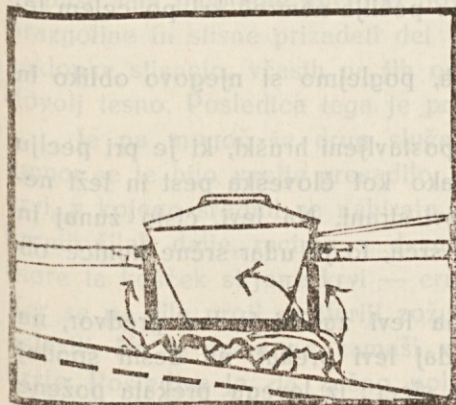
Če postaviš posodo na zaprt štedilnik (slika 1), ga ogrevaš od spodaj. Vsa toplota skoraj gre mimo njega neizkoriščena. Kadar spustimo lonec, da se pogrezne v odprtino (slika 2), ga zadevajo toplotni žarki in vroči plini z vseh strani direktno, vročino sprejema torej v večji meri, izkorišča jo popolnejše. Ena nerodnost pa je pri tem, da namreč lonci od saj po-
črniijo in da je odstranjevanje te sajaste nasadline naporno in neprijetno



Sl. 1.



Sl. 2.



Sl. 3.

delo. Zato marsikatera gospodinja prav pogosto prezira kuhalne odprtine v štedilniku in rajše izgublja toplotne energije, samo da si ohrani lonce in kozice čedne in čiste. Tu lahko pomaga preprosta naprava, pločevinast vstavek z robom, ki je umerjen v kuhalno odprtino. Pogrezne se v njo in se upre na svoj rob kakor štedilnikov obroč. Vanj vstavimo lonec ali kozico prav nizko k ognju, ki oddaja tako svojo vročino po vstavku posodi

z vseh strani, ne da bi jo onesnažil (slika 3). Vse saje prestreza vstavek, ki ga ni nikdar potrebno očistiti saj tako temeljito kot lonec in kozice.

Taki vstavki se lahko izdelajo iz raznih kovin, saj so skoraj vse prav izborni prevodniki toplote. Zelezo na pr. prevaja toploto desetkrat bolje kot voda, cink, baker in aluminij še bolje, živo srebro pa odlično (tridesetkrat bolje kot voda).

V trgovini lahko kupiš tak nastavek, ki v najkrajšem času zažari in oddaja vstavljeni posodi takoj vročino z vseh strani. Morda jih bo imela na prodaj tudi naša Nabavljalna zadruga. Končno — železničar je vsestranski — pa si tak vstavek napravi brez nadaljnjega lahko sam. T.

Z · D · R · A · V · S · T · V · O

M. U. Dr. R. Vidmar :

Srce, krvni obtok in · kri.

Vsemogoče govorijo ljudje o srcu, čeprav nevedo navadno, kaj je v resnici ta organ in kakšno opravilo ima. Pravijo: blago srce, ubogo, kruto srce. Pesniki in idealni ljudje ga imenujejo zlato srce, celo biser mu pravijo. Drugi zopet govorè, da nekateri ljudje sploh nimajo srca, učenjaki pa trdijo, da ima človek celo dvoje src!

Kaj pa zdravnik? Ko trka na prsa bolnika, posluša, zmajuje često z glavo in si misli sam pri sebi: „stara škatlja, polomljena pumpa!“

Oglejmo si torej srce in njegovo delovanje!

V zarodku sta najprej dve cevki, ki se polagoma strneta skupaj in se zrastle. Pozneje se nekoliko zavijeta in srce, kot ga ima odrasel človek, je gotovo. V poznejšem življenju se loči to srce le po svojem opravi, kar se jasno vidi že v debelosti sten. Leva polovica ima jačje stene kakor desna, saj opravlja tudi težje delo: pošilja namreč kri po celem telesu, desna pa le v pljuča.

Da bomo razumeli delovanje srca, pogledajmo si njegovo obliko in njegov ustroj.

Po obliki je podobno srce narobe postavljeni hruški, ki je pri peclju nekoliko stisnjena. Veliko je približno tako kot človeška pest in leži nekoliko vstran od sredine prsnice proti levi strani. Na levi, čisto zunaj in spodaj med 5. in 6. rebrom čutimo utrip srca, to je udar srčne konice ob prsno steno.

Srce samo se deli na štiri dele: na levi zgoraj je levi predvor, na desni zgoraj desni predvor, na levi spodaj levi prekat, na desni spodaj desni prekat. Skozi te votline teče kri, in sicer: iz levega prekata požene srce kri po žilah odvodnicah po celem telesu, do vsakega najmanjšega or-

gana. Ta kri je čisto sveža, ima polno kisika in je svetlordeče barve. Ko porabijo organi kisik, postane kri črna oz. bolj temna. Ta kri se zbere zopet v žilah dovodnicah in pride po njih v desni predvor. Od tu jo požene srce skozi zaklopke, ki se odprejo v momentu, ko se srce stisne, v desni prekat. Od tu pa pride ta kri v pljuča, kjer se napolni zopet s kisikom. Iz pljuč gre kri v levi predvor in nato v levi prekat. Na ta način je krvni obtok sklenjen. Če pa naj deluje ta obtok v redu, mora priteči v srce ravno toliko krvi kolikor je odteče. Ako se na pr. pokvarijo vsled vnetja zaklopke, udarja kri zopet nazaj v srce. Pri vsakem utripu srca se mora zaklopka zapreti oziroma odpreti. Če pa se zgodi, da se zaklopka ne odpre dovolj, zastane kri v srcu, recimo v levem prekatu. Kaj se zgodi? Iz levega predvora, kamor je pognalo desno srce kri iz pljuč, torej rdečo kri, napojeno s kisikom, sili kri v prekat. Prejšnja kri, ki je bila v prekatu, ni mogla odteči popolnoma, nekoliko jo je še ostalo v njem. Da sprejme zopet novo kri, se mora levi prekat raztegniti, razširiti. Vsled te razširitve se srce, kakor pravimo, poveča. Če bi se srce vsakikrat, kadar utripne, povečalo, bi mu kmalu zmanjkalo prostora v prsnem košu. Srce si pomaga tedaj na ta način, da se mu pojačijo mišice. Stene srca odebelijo in postanejo močnejše. Sedaj požene lahko srce vso kri iz levega prekata.

Drugače pa je, če se srce ne more prilagoditi razmeram, ki so nastale vsled bolezni. Tedaj začne pešati, se vedno bolj širi in nima več moči, ki bi jo potrebovalo. Najprej zastaja kri na pr. v levem prekatu, nato v pljučah in desnem prekatu. Prične se zastoj krvi in vsled tega splošna vodenica. Noge otekajo, v trebuhu se nabira voda — pri nekaterih slučajih do 20 l! Tudi v pljučah je polno vode, tako da se ne morejo več širiti in krčiti, t. j. dihati. Človek strašno trpi, dokler ga ne reši smrt.

Vnetje srca oz. zaklopk povzročajo različne bolezni. Največkrat je vzrok angina, tifus i. t. d. Človek, ki zbolí za angino, polaga nanjo navadno premalo pažnje. V začetku ga malo praska po grlu. Pozneje nastopi vročina in gnojenje bezgavk žrelnic, mandelnov. Iz mandelnov gredo nato bakterije v kri in pridejo s krvjo v srce. V srcu se kri drgne ob zaklopke in pusti tam patogene klice, ki povzročajo vnetje. Vsako vnetje pa napravi brazgoline in stisne prizadeti del organa. Isto se zgodi v srcu. Včasih se zaklopke stisnejo, včasih pa jih odgnije en del in tako se ne zapirajo več dovolj tesno. Posledica tega je preje imenovana vodenica.

Je pa mogoč še drug slučaj. Zaklopke gnijejo. Ob vnetem mestu, kamor se je bilo vnetje presadilo, se nabira tudi strjena kri. Del te strjene krvi, v kojega sredini se nabirajo klice, se odtrga od zaklopk in gre po krvnih žilah dalje, recimo v desno nogo. Dokler so žile tako velike, da more ta košček strjene krvi — erubolus imenovan — dalje, je vse v redu. Ker se pa žile proti periferiji zožujejo, je naravno, da se mora erubolus ustaviti. Na ta način se zamaši v nogi glavna žila, ki prehranja nogo s krvjo. Posledica je, da začno polagoma odmirati prsti in nato tudi noga sama vedno bolj in bolj proti kolku. Treba je nogo odstraniti, drugače na-

stopi smrt, ker so se glavne žile zamašile in je bil s tem onemogočen dotok krvi k življenjsko važnim organom. Zgodi se tudi, da se košček krvi odtrga od srca in gre v pljuča ali celo v možgane. V zadnjem slučaju nastane možganska kap. Če se pa zamaši ena izmed glavnih žil srca, naslopi srčna kap. Možne so še druge vrste kapi in boste o njih slišali pozneje.

(Dalje prihodnjič.)

J◦Z◦O◦B◦R◦A◦Z◦B◦J

Dr. L. Benko:

Nekaj o slovenskem pravopisu in slovnici.

Naši čitatelji so izrazili željo, da prinašaj „Zadrugar“ navodila k pravilni pisavi slovenskega jezika. Hvalevredna je ta želja. Saj bi moral biti slovenski železničar ne samo „pismen“, temveč bi bilo zelo lepo, če bi znal to, kar piše, tudi jezikovno pravilno napisati.

Poudarjati pa moramo, da slovenska slovnica ni lahka, in je kajpada nemogoče, da bi jo mogli obravnavati izčrpno in za vsakega umljivo na pičlih straneh, ki jih more v to svrho dati na razpolago naš „Zadrugar“. Tudi slovenski pravopis sam ni baš tako enostaven, kakor bi kdo mislil, čeprav ima fonetično podlago, t. j. čeprav pišemo besede v splošnem tako, kakor jih izgovarjamo.

Mislimo pa, da bo le koristilo in bo mnogim ustrezno, če bomo v naslednjih kratkih razpravah opozorili vsaj na najbolj pogoste pravopisne in jezikovne napake, ki jih čitamo dan za dnem v zapiskih, vlogah, dopisih in okrožnicah. Ustrezno bo najprvo starejšim, ki niso imeli prilike, izobraziti se v pravilni pisavi svojega jezika; tudi naši mladini ne bo odveč, če se spopolni in utrdi v tem pogledu; in železničarsko razumništvo naposled bo sprevidelo — če se mu bo vredno zdelo čitati te naše pripevke — da svojemu znanju slov. pismenega jezika še lahko marsikaj doda*).

Pravopis.

Pisava lastnih imen.

Da je treba pisati lastna imena, t. j. imena določenih oseb, krajev, rek i. t. d. z veliko začetnico, vemo vsi. Če pa je tako ime sestavljeno, so prav mnogi v zadregi, kako naj ga pišejo. Tako čitamo na pr. prav pogosto: Zidanimost, Novomesto, Kranjskagora, Škofjaloka; ali tudi: Zidani Most, Novo Mesto, Kranjska Gora, Škofja loka.

Pravilna pisava teh krajevnih imen je: Zidani most, Novo mesto, Kranjska gora, Škofja Loka.

*) Uporabljam razen „jezikovnih rešet“ in „brusov“ predvsem Breznikovo Slovensko slovnico in njegov Slovenski pravopis. Po možnosti se oziram na potrebe žel. uradovanja. B.

Pravilo. Ako je lastno ime sestavljeno, pišemo obe imeni nara-
zen, in sicer prvo ime z veliko začetnico, drugo pa takó le tedaj, če je
sámo tudi lastno ime; če je pa to drugo ime občno (most, jezero, cer-
kev, vas, gora i. t. d.), ga pišemo z malo.

Piši torej: Cerkniško jezero, Stara cerkev, Gorenja vas, Višnja gora.
Toda: Slovenska Bistrica, Srednja Evropa, Mala Azija.

Opomba. Z veliko začetnico pišemo tudi naslove knjig, listov, kor-
poracij, društev, ker se nanašajo na določene predmete, na pr.: Brezni-
kova Slovenska slovnica, Hribarjevi Spomini, Nabavljalna zadruga; pač pa:
nabavljalna zadruga, če imamo v mislih splošno zadrugo te vrste.

Opomba. Sestavljena lastna imena se morajo sklanjati z obema
deloma, torej: Zidanega mosta, v Kranjski gori; to velja tudi, ako gre za
sestavljenske, kjer označuje vsako ime zase krajevno ime (na pr. nekatere
naše postaje!). Torej: v Vidmu-Krškem, iz Gorenje vasi-Reteč i. t. d.

Pravilo. Pridevnike, ki so izvedeni iz lastnih imen, pišemo z veliko
začetnico, če se končujejo na **ov, ova, ovo, ev, eva, evo** in **in, ina,**
ino; če se pa končujejo na **ski, ska, sko**, jih pišemo z malo.

Primeri: Vodnikov trg, Valvazorjeva knjiga, Jerina obleka; mariborske
ulice, slovenski pisatelji, celjska postaja.

Opomba. Imena za praznike pišemo z malo, na pr.: božič, svečnica,
cvetna nedelja, binkošti. Le Novo leto, Velika noč in dr. pišemo tudi z
veliko začetnico, da se izognemo event. nesporazumu.

Raba lj in nj.

Glede rabe teh dveh soglasniških skupin se ne moremo baviti s po-
drobnimi slovniškimi izvajanji. Navajamo le nekatere primere za pravilno
pisavo.

Z **lj** pišemo: brisalja, čaplja, češplja, datelj, godlja, kavelj, ključ,
kljuka, koklja, koleselj, nevoščljiv, oljka, pecelj, pentlja, pljuča, pljuvati,
pozdravljati, prtljaga, rabelj, sablja, sesaljka, školjka, škrljak, ustavljati (se).

Samo z **l** pišemo: angel, bakla, bilka, cokla, črpalka, kopel, krogla,
orgle, plug, poželenje, prekla, rastlina, svetilka, škatla, vplivati.

Z **nj** pišemo: daljnji, nadaljnji (pri naštevanju), manjkati nagnjen,
napolnjen, naslednji, poslednji, opravljati, varljiv, nocojšnji, pojasnjevati,
precejšnji, povodenj, sosednji, stopnja, vknjižiti.

Samo z **n** piši: daljni (prostorna ali časovna razdalja: v daljne
kraje, v daljni bodočnosti), lažniv, ljubezniv, povodni, prehodni (preh. trač-
nica!), stopnice. — O pisavi **lj** in **nj** bomo še govorili pri deležnikih.

Raba u in v v začetku besede.

Pišemo: ubog, učakati, udariti (poudarjati), udeležiti se, ugasniti,
ujeti, uloviti, upogniti, upokojiti, uporabljati, upreti se, uresničiti, usmiliti se,
ustaviti (kaj), ustavljati se, ustvariti, užiti, zaužiti.

Toda: vbogajme dati, vdati se, vdova, vdreti (v kaj), vhod, vloga, vpi-
sati, vpit, vpliv, vpogled, vprašati, vstaviti (v kaj), vzdihovati, vznemiriti se,
vztrajati, vžgati.

Samoglasniški r.

Soglasnik **r** lahko tvori zlog (samoglasniški **r**) in ne stoji tedaj poleg njega noben samoglasnik. Zato je nepravilna takale pisava: kakeršen, mojsterski, ministerski, ogerski, isterski, šentpeterski, jedernat, jetern, klavern, kvatern, vetern, zanikern, temveč je prav: kakršen, mojstrski, ministrski, ogrski, istrski, šentpetrski, jedrnat, jetrn, klavrn, kvatr, vetrn, zanikrn.

Predlog z in s.

Ta dva predloga naši „pisatelji“ kaj radi zamenjavajo. Zato pomni pravilo:

Predlog **z** nam rabi pred samoglasniki (**a, e, i, o, u**) in pa pred zvenečimi soglasniki (**b, d, g, j, l, m, n, r, v, z, ž**); pred ostalimi soglasniki stoji **s**.

Radi boljšega pregleda uporabljaj sledečo razpredelnico:

Pred	b, d, g, j, l, m, n, r, v, z, ž, a, e, i, o, u	stoji	z
	c, č, f, h, k, p, s, š, t		s

Torej: **Z** Bogom, **z** doto, **z** gospodom, **z** jabolkom, **z** lopato, **z** motiko, **z** ного, **z** roko, **z** verigo, **z** zobmi, **z** žago, **z** angelom, **z** eno, **z** iglo, **z** omotom, **z** uredbo; **s** cevjo, **s** čebelami, **s** fantom, **s** hudičem, **s** koncem, **s** polo, **s** seboj, **s** šivanjem, **s** tablo.

Se laže boš morda pisal pravilno, če si zapomniš stavek: Bode ga že zunaj mlinar javil. Pred vsemi besedami namreč, ki se začenjajo **z** eno ali **z** drugo črko, ki jo najdeš v tem stavku, se piše **z**, pred vsem drugim pa **s**.

(Se bo nadaljevalo.)

L°E°P°O°S°L°O°V°J°E

Maksim Gorkij:

Na postaji.

(Prevel Rad. Peterlin-Petruška — Nadaljevanje.)

Gomozov je pa odgovarjal na vojakova sumničenja **z** vzdih in se zmedeno opravičeval.

— Kaj hočeš napraviti s tem? Ničesar ne narediš . . . Res je . . . to so norčavosti . . . vendar, odkrito bodi povedano: ne sodi, da ne boš sojen . . .

Nekoč mu je vojak smeje odgovoril:

— Zapela je sraka Jakova eno za vsakega! Ne sodi, ne sodi . . . če bi pa ljudje drugih ne sodili, bi ne imeli kaj govoriti . . .

Razun načelnikove žene je bila na postaji še ena ženska, njegova kuharica. Ime ji je bilo Arina, stara je bila skoraj štirideset let in zelo

grda: čokata, z visečimi prsi, vedno umazana in raztrgana. Pri hoji je racala, na kozavem obrazu pa so se ji svellile ozke, preplašene in z gubami obdane oči. Nekaj suženjskega, zabitega je bilo v njeni neskladni postavi, njene debele ustnice so se vedno stisnile tako, kakor da bi hotela prositi vse ljudi za odpuščanje, se jim valjati pod nogami in boječe jokati. Gomozov je preživel na postaji osem mesecev, ne da bi se dosti brigal za Arino; pri srečanjih ji je govoril „zdravo!“, ona mu je odzdravila ravno tako, pregovorila sta par besed, potem pa šla narazen, vsak na svojo stran. No, nekega dne je prišel Gomozov k postajenačelniku v kuhinjo in predložil Arini, naj mu sešije par srajc. Ona je bila zadovoljna in ko je napravila srajce, mu jih je, ne vem zakaj, prinesla na dom.

— Prav lepa hvala! — je dejal Gomozov. — Tri srajce po griveniku, to je trideset kopejk sem ti dolžen . . . Ali je prav?

— Bo že tako . . . je odgovorila Arina.

Gomozov se je zamislil in dolgo molčal.

— Iz katere gubernije pa si? je nazadnje vprašal žensko, ki ga je ves čas gledala v brado.

— Iz Rjazanske . . . mu je odgovorila.

— Od daleč si! Kako si pa prišla semkaj?

— Kar tako . . . sama sem . . . čisto zapuščena . . .

— Radi kaj takega pride človek lahko še dalje... je vzdihnil Gomozov. In zopet sta dolgo molčala.

— Tudi jaz sem od daleč. Nižegorodec sem, iz Sergačevskega sreza... je zagovoril Gomozov. Tudi jaz sem sam, kakor me vidiš tukaj. A sem imel svoje gospodarstvo, in tudi ženo . . . pa dva otroka. Žena mi je umrla, ko e bila kolera, otroka pa kar tako . . . je že prišel čas smrti za nju, pa sta umrla... Jaz sam sem se pa od gorjâ čisto izgubil. Da-a . . . Potem sem skušal zopet vse popraviti, pa ni šlo, stroj se je pokvaril, pa ne dela več. No, pa sem zavil stran s svoje poti . . . zdaj se pa tako-le peham-že tretje leto . . .

— Slaba je, če nima človek svojega gnezda, je dejala Arina tiho.

— Tako je! . . Ali si mogoče vdova?

— Dekle . . .

— Pojdi no, ali res!? — je odkritosrčno podvomil Gomozov.

— Bog mi je priča, da sem dekle, je zagotavljala Arina.

— Zakaj se pa nisi omožila?

— Kdo bo pa mene vzel? Brez vsega sem . . . kdo bo imel kaj od tega . . . zraven sem pa še grdega obraza . . .

— Da-a je je zamišljeno zategnil Gomozov, si gladil brado in si radovedno ogledaval kuharico. Nalo jo je vprašal, kakšno plačo ima.

— Dva rublja in pol na mesec . . .

— Tako. No . . . torej, trideset kopejk sem ti dolžan? Veš kaj . . . pridi po nje zvečer . . . takole okrog desete ure, a? Tedaj ti jih bom oddal . . .

čaj bova pila pa kaj pomenila se bova, od dolgega časa . . . Saj sva tako sama . . . le pidi!

— Pridem . . . je rekla ona samo in je odšla.

Zvečer je re res prišla točno ob desetih, odšla pa od njega, ko se je že daniło.

Gomozov je ni nič več klical k sebi, trideset kopejk ji pa tudi ni dal. Sama je hodila k njemu, topa in pokorna, prišla je in se molče postavila predenj. Ležal je na postelji, pogledal nanjo, se pomaknil k steni in rekel:

— Sedi!

Ko je pa sedla, ji je povedal tole:

— Ti, veš kaj — obdrži to stvar čisto za se. Da mi ne izve nihče niti trohice od vsega tega! Drugače to zame ne bo dobro . . . saj veš, da nisem več mlad, ti pa tudi ne . . . Ali si me razumela?

Pokimala je pritrujuče z glavo.

Ko jo je spremil, ji je dal svojo obleko, da jo zašije in ji zabičil še enkrat:

— Da mi ne izve živa duša!

Tako sta torej živela in skrivala pred vsemi svoje razmerje.

Arina se je vselej prikradla k njemu ponoči skoraj po vseh štirih. Sprejemal jo je milostljivo kakor kakšen mogočnej in ji včasih zabrusil naravnost v obraz:

— Presneto si res grda?

Ona se mu je pa vselej nasmehnila molče z bledim nasmehom, polnim samooktožbe, kedar je pa šla od njega, je pa skoraj vedno nesla s seboj kako delo, ki ga ji je dal on.

Videla sta se redko. Toda včasih, ko sta se srečala kje na postaji, ji je rekel polglasno Gomozov.

— Pa pridi danes! . .

In prišla je ponižno in s tako resnim izrazom na svojem kozavem obrazu, kakor da je prišla izpolniti kako dolžnost, katere se zaveda popolnoma.

Ko je pa šla domov, so prevzele njen obraz zopet njemu lastne poteze krivde in strahu.

Včasih se je ustavila kje v kakem kotu ali za drevesom ter dolgo gledala v step. Tam je vladala noč in od njenega surovega molka ji je postajalo pri srcu tesno . . .

Nekega dne po odhodu večernega vlaka je družba postajenačelnika priredila v vrtu pred okni Matvejeja Jegoroviča v gosti senci topolov čajanko.

V vročih poletnih dneh so delali večkrat tako: to je prineslo v njihovo enolično življenje vselej vsaj malo spremembe.

Pili so čaj in molčali, ker so že izčrpali vse vlise, ki jih jim je zapustil vlak.

— Danes je še bolj vroče kot pa včeraj, je rekel Matvej Jegorovič ter pomolil z eno prazni kozarec ženi, z drugo si je pa brisal pot z obraza.

Žena je vzela kozarec in pojasnila:

— To se človeku iz dolgega časa samo zdi, da je bolj vroče . . .

— Hm? Bo že tako . . . v resnici . . . življenje je dolgočasno! Za tak slučaj so dobre karte . . . toda kaj, ko smo pa samo trije . . .

Nikolaj Petrovič je skomizgnil z ramami, pogledal mežavo in spregovoril razločno, s poudarkom:

Kartanje je, kakor se izražava Schopenhauer, bankerot vsake misli.

— Imenitno! je Matvjej Jegorovič ves ginjen.

— Kako je to? . . . bankerot misli . . . da-a! Kdo je rekel tako?

— Schopenhauer, Nemec, filozof . . .

— Filozof? Mm . . .

— Kaj pa je s temi filozofi — ali služijo na vseučiliščih? — je vprašala radovedno Sofja Ivanovna.

— To je . . . kako bi vam rekel? To ni poklic, ampak . . . tako rekoč prirojena sposobnost . . . Filozof je lahko vsak človek . . . ki je rojen z navado, premišljevali in iskati v vsaki stvari začetek in konec. Seveda so filozofi tudi na vseučiliščih . . . so pa lahko tudi kar tako . . . celo pri železnici lahko služijo.

— Ali dobivajo tisti, ki so na vseučiliščih, veliko plače?

— Kakor je kdo pač razumen . . .

— Ah, če bi imeli še četrtega, kako lepo bi lahko igrali vint! — je vzdihnil Matvjej Jegorovič.

Razgovor se je pretrgal.

Pod sinjim nebom pojo škrjančki, po topolih skačejo z veje na vejo, penice in tiho žvrgole. V sobi joka otrok.

— Ali je Arina tam? — vpraša Matvjej Jegorovič.

— Seveda je . . . mu kralko odgovori žena.

— Originalna baba je tale Arina; pazite na to, Nikolaj Petrovič!

— Originalnost je prvi odtisk banalnosti, — reče kakor sam zase Nikolaj Petrovič z obrazom globokega misleca.

— Kako? — oživi načelnik.

In ko mu Nikolaj Petrovič s poudarkom ponovi izrek, mežika sladko z očmi, Sofja Ivanovna pa pravi z nežnim glasom:

— Kako si vse dobro zapomnite, kar ste čitali . . . jaz pa kar preberem, drugi dan, če me tudi ubijete, ničesar več ne vem . . . Tako sem pred kratkim čitala v „Nivi“ nekaj tako zanimivega, tako zabavnega, — a kaj? niti besedice se ne spomnim!

— Navada! . . . pojasni Nikolaj Petrovič.

— Ne to je pa še bolje od onega . . . kako se že imenuje? Schopenhauerja . . . da-a — govori smehljaje Matvjej Jegorovič. Tako se pravi, da vse novo zastari!

— In narobe, ker neki pesnik je rekel: „da, modrost bitja je ekono-mična — vse novo v nji je sešito iz starega“.

— Ah ti vrag! Kako pa to delate . . . kakor da bi iz rešeta sipal:

Matvjej Jegorovič se zadovoljno hahlja, njegova žena se milo smehlja, a Nikolaj Petrovič skuša zaman skriti, kako mu laska njihovo priznanje.

— Kdo je rekel ono o banalnosti?

— Darjatinskij, pesnik.

— A ono drugo?

— Tudi pesnik Fofanov.

— To so tiči! — pohvali Matvjej Jegorovič pesnike in zategnjeno, kakor bi pel, z zadovoljnim nasmehom na obrazu ponovi oba verza.

Zdi se, kakor da se dolgčas igra ž njimi, za trenotek jih izpusti iz svojega tesnega objema, nato pa zopet stisne k sebi. In tedaj zopet molče, sopihajoč od vročine, ki jo čaj še večja.

Na postaji vlada tišina. Na stepi je pa samo solnce.

(Dalje prihodnjič).

O · B · V · E · S · T · J · L · A

„Bajtar“, stavbena in kreditna zadruga

je imela svoj občni zbor dne 19. II. 1933. ter stopa v deseto leto svojega poslovanja.

Po devetletnem obstoju je z njeno pomočjo gradilo svoje hiše 345 članov v različnih krajih dravske banovine.

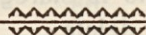
„Bajtar“ je predvsem informacijska pisarna, ki izposluje svojim članom brezplačen prevoz stavbenega materiala. Dalje daje stavbeno strokovne nasvete, pomaga in daje nasvete pri sklepanju pogodb, pri oddaji gradbenih del (revizija načrtov in obračunov).

Posreduje nadalje pri nabavi gradbenega materiala ter je lani prodajala strojno zidno opeko po 28 do 32 par za komad, belo apno v kosih po 22 do 25, portland cement „Titan“ po 32 par vštevši prometni davek in vreče. Isto tako ima svoje skušnje in daje nasvete pri oddaji posameznih del, kot so na pr. tesarska in mizarska dela.

„Bajtar“ daje kratkoročna posojila ter prodaja tudi parcele proti odplačilu v obrokih. Na razpolago ima še nekaj parcel ob periferiji Ljubljane ter namerava zgraditi nekaj enostanovanjskih hišic.

Informacije se dobe v njeni pisarni (Kolodvorska ulica 26, dvorišče) vsak ponedeljek in petek od 18. do 19. ure in v sredah od 14. do 15. ure.

Bilanco in poročilo o delovanju te zadruga so dobili člani posebej.



Uradne ure Narodnega železničarskega glasbenega društva „Sloga“.

Nar. železn. glasbeno društvo Sloga v Ljubljani je v svrhu olajšanja administracije in da dobe društveni člani, osobito starši gojencev naše glasbene šole lažje potrebne informacije, poverilo posle zaupnika tovarišu Mozetiču Petru, ki uraduje — izvzemši nedelj in praznikov — dnevno od 9. do 12. ure ter od 14. do 18. ure v društveni pisarni, šolska soba št. 2 poleg društvene glasbene dvorane v Ljubljanskem dvoru (Pražakova ulica).

V vseh društvenih zadevah se obračunajte torej na njega! Sprejema tudi plačila društvene članarine, šolske ukovine ter vrši vpisovanje gojencev v glasbeno šolo.

V bodoče naj se vrše vsa vplačila za ukovino, članarino, itd., kolikor se ne ubira uradno pri mesečnem izplačilu, le s čeki ali v roke zgoraj navedenega zaupnika.

Odbor.

Z • A • • N • A • Š • E • • M • A • L • E

Za februar.

Operni repertoir.

(L. R.)



ADM	LUS	THK	ENA	POS	SGL	LIC	AJT
RLI	MIL	HPT	SEP	US	REM	IC	ITE
ČVE	ESN	TJE	OGR	KOV	NES	MVS	ASE
IMP	NEM	ETJ	MSS	EVR	VOJ	EMI	OVA

Dan	Opera (opereta)	Red
3. 4.	Carmen	B
10. 4.	Gorenjski slavček	D
7. 6.	Poljska kri	C
1. 7.	— „ —	A
4. 7.	— „ —	F
5. 9.	Gorenjski slavček	E

Črkovna skrivalica „Zbor“.

(L. R.)

Ešk dž bkšdž pkžzhi hž cpšfč,
zš nž hž tizi cčšpuš rpšfč.

Rešitev ugank v 1. šte. „Zadrugarja“.

- 1.) Za novo leto: Slabo pozabi, upaj na bolje!
- 2.) Črkovna podobnica: Preko mere grad podere.
- 3.) Črkovna skrivalica: Vol ima rog, če natančno pomislimo — dva, sune te ž

njim a nanj trobili ne zna.

Prejeli smo 23 rešitev. Samo 4 so bile prave, in sicer so jih poslali: Otilija in Nada Pavlovčič, Moste pri Ljubljani; Zoro Živic, Ljubljana, in Marko Osredkar, Ljubljana.

Termini.

Cenjeno članstvo ponovno opozarjamo, da se strogo drži nakupovalnih terminov.

Članom, ki naroče živila po terminu, sporočamo, da smo primorani čakati z odpremo do naslednjega termina, ker smemo po določbah, ki jih predpisuje Saobračajno transportno uputstvo za vozni red 1932/33, pošiljati blago na vsako postajo le enkrat v mesecu. Urgence v tej zadevi bodo torej brezuspešne.

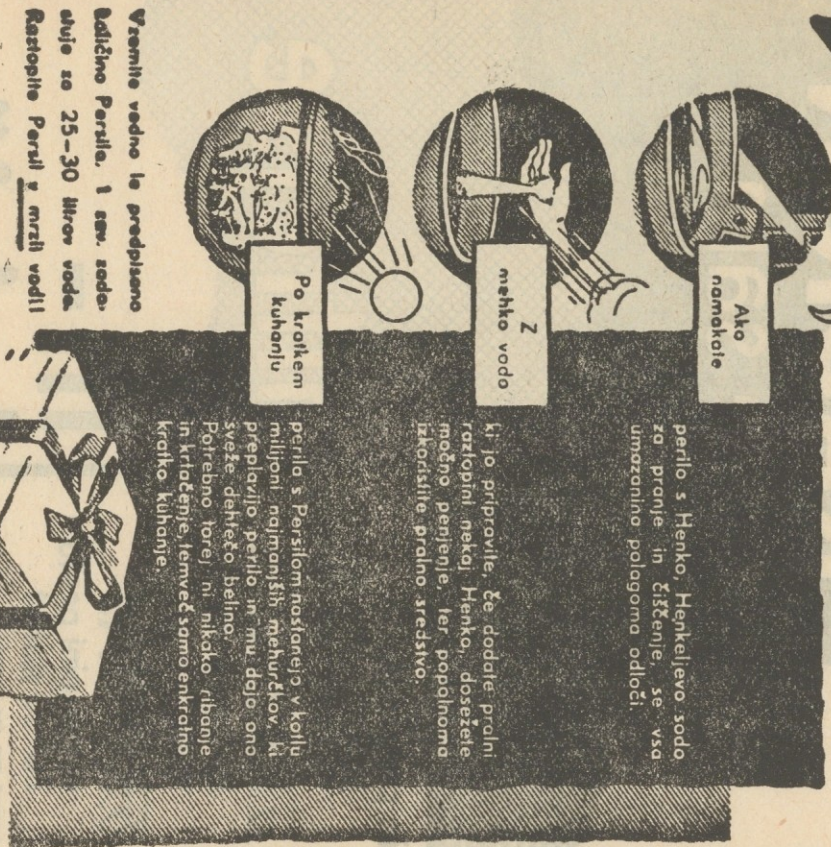
Iz uredništva.

Z veseljem ugotavljamo, da se naši člani vedno bolj zanimajo za vsebino „Zadruharja“. Ustmeno in pismeno se obračajo na uredništvo z željami, predlogi in nasveti. Za sedaj smo mogli ustreči tem željam v toliko, da smo začeli priobčevati razen člankov iz domače tehnike rubriko „Zdravstvo“ in navodila za slovenski pravopis, v prihodnji številki pa bodo prišli na svoj račun tudi tisti, ki se zanimajo za radio. — Na ostale dopise, ki smo jih prejeli od zadrugnikov in čitateljev, bomo odgovorili posebej.

Vsebina: Zadrugarji kvišku glave (str. 33). — Produktivne in konsumne zadruge (str. 35). — Gospodarske krize (str. 37). — Poročilo upravnega odbora Kreditne zadruge uslužbencev drž. železnic v Ljubljani (štr. 40). — Zaključek III. gospodinskega in kuharskega tečaja za železničarske žene in dekleta v Ljubljani (str. 41). Umelna koklja (str. 42). — I. redni občni zbor (štr. 44). — Iz kuharskega tečaja Nabavljalne zadruge za pust in pepelnico (str. 45). — Koliko blaga naj kupim? (str. 49). — Uporaba kovin v gospodinjstvu (str. 51). — Kuhalni vstavek za štedilnik (str. 53). — Srce, krvni obtok in kri (str. 54). — Nekaj o slovenskem pravopisu in slovnici (str. 56). — Na postaji (str. 58). „Bajtar“, slaybena in kreditna zadruga (str. 62). — Uradne ure Narodnega železničarskega glasbenega društva „Sloga“ (str. 63). — Za naše male (str. 63). — Termini (str. 64). — Iz uredništva (str. 64).

„Zadruhar“ izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Kolo-dvorska ulica 39. — Tiskarna „Sava“ d. d. v Kranju. (Odgovarja Nikola Stokanović, Kranj.)

Persil varuje perilo!



Ta način pranja s Persilom varuje Vaše perilo!

ČERNJEI I GRÜN

AGENTURA I KOMISIONALNA RADNJA,
ŽITARICA, MLINSKIH PROIZVODA,
STOČNE HRANE I SEMENA

NOVISAD

KRALJA ALEKSANDRA 14.

TELEFON: 22-42, 24-86, 25-62

TELEGRAMI: ČERNJEI NOVISAD

BANKOVNI RAČUN KOD:

OPŠTE JUGOSLAVENSKE DRUŠTVO A. D.

POŠTANSKI ČEKOVNI RAČUN BEOGRAD BR. 51643.



Ker stremi zadruga za tem, da postreza svojim članom z dobrim cenenim in domačim blagom, priporočamo vsem članicam, naj kupujejo

HUBERTUS-OVO MILO

celjske mlarne z zgorej razvidno zaščitno znamko.
Vsake gospodinja naj se prepriča, da je milo enakovredno drugemu, četudi dražjemu blagu.
Cena navedenemu milu je Din 6.— kos pol kg, terpeninovemu pa Din 7.—.

BRAZILSKI ČAJ MATE

koj vsakdanja in jutranja in večerna pijača ohrani družino zdravo in ne pomeni nobenih izdelkov, ker je cena spriču njegovih odličnih lastnosti, njegovega aroma, kakor tudi njegove razširjenosti kot prave ljudske pijače zelo nizka.



RAZŠIRJA PRIJETEN VONJ PO
JELKII „JELKA“ HRANI ČAS,
DENAR IN TRUDI „JELKA“ DA
TRAJEN IN POPOLEN LESKI!

BERIK

čistilni pesek

čisti in polira aluminijasto posodo, cementne, kamenite in lesene predmete, kopalne banje, mramor, jedilni pribor in razne kovine.

BERIK pesek se uporablja na mokri krpi.

Zadruga je pričela v Ljubljani, Masarykova cesta 17 z izdelovanjem perila. Perilo izdelujemo po meri v najkrajšem času. Izdelujemo pa tudi konfekcijsko perilo, ki nas ne stane nič več kot če bi kupovali iz tovarne. Nadejamo pa se razen tega, da bomo delavce, ki so s konfekcijo zaposleni, lahko bolj plačevali. — Kroj je prvovrsten.

Svetovna semena

so preizkušena in najboljša

Nabavljalna zadruga uslužb. drž. žel. Ljubljana
ima na zalogi semena veletrgovine s semeni

Josip Urbanič, Ljubljana

Miklošičeva cesta 8 (nasproti hotela „Union“) — Cenik vseh vrst semen za vrt travnik, in polje je prezplačno na razpolago, le pišite ponj.

1.) Zelenjadna semena — vrečice po 1 Din:

- Štev. 2 Karfijola Erfurtska, zgodnja
9 Glavnata zelje, belo, zgodnje
12 Glavnata zelje, belo, pozno
14 Rdeče zelje
18 Ohrovi ali kelj, zgodnji
22 Ohrovi ali kelj, pozni
28 Kolerabice vrhovne, bele, angleške
34 Kolerabice vrhovne, bele, dunajske
36 Koleraba podzemeljska, rumena
38 Korenjček za juho, rdeči, kratki
39 Korenjček za juho, rdeči srednjedolgi
41 Peteršilj, dolgi, gladki
42 Peteršilj, kratki, zgodnji
45 Zelena ali celer, erfurtska
47 Zgodnja ali majska repa, bela
49 Solatna pesa, rdeča, egipčanska
53 Mesečna redkvice, rdeča, okrogla
58 Mesečna redkvice, bela, dolga
62 Redkev ali povrtnica, črna, okrogla
64 Por ali poriluk
68 Glavnata solata, Kraljica majnika, zgodnja
70 Glavnata solata, Ljubljanska ajsarica
71 Glavnata solata, Cyrius, velika, rumena
72 Glavnata solata, Braziljska, kodrasta
73 Glavnata solata, Parizarca, rjavordeča pikasta
75 Glavnata solata, Trdoglavka (Trotzkopf), rjava
76 Glavnata solata, Trdoglavka (Trotzkopf), rumena

Štev. 77 Glavnata solata, Zimska rumena

- 79 Solata za rezanje ali berivka (Schnittsalat)
80 Vezana solata ali štrucarca
81 Cikorija ali radič, rdeči
82 Cikorija ali radič, zeleni
85 Endivija, rumena, širokolistnata
86 Endivija, zelena, širokolistnata
90 Molovilec, domači, veliki
91 Špinača, širokolistnata
96 Kumare, dolge, zelene
97 Kumare, srednjedolge, zelene
98 Kumare, kratke za v kladenje
108 Jedilne buče, dolge
127 Majaron, grmičasti
129 Paprika, velika, sladka
135 Paradižnik, veliki, rdeči
139 Čebulno seme, za rdečo čebulo

2.) Cvetlična semena — vrečice po 1 Din:

- Štev. 215 Antirrhinum majus, zajčki (Löwenmaul)
228 Astre Straussenfeder, v najlepših barvah mešane
231 Astre razne vrste, mešane
235 Balzamine, polnjene mešane
269 Polne levkoje ali fajgjelčki, mešane
277 Zlati šejboj (Goldlack), zimski
280 Chrysanthemum carinatum, enoletne kresnice
285 Clarkia elegans, krasne polnjene vrste
290 Dalija ali georgina, polnocvelna, mešana
299 Vrtni nageljni, zgodaj cvetoči za prihodnje leto
302 Margaretni nageljni, svetelo prvo leto

Štev. 310 Kineški nageljni, krasno mešani

- 331 Helichrysum ali sohe rože (Strohblumen)
383 Petunia hybrida, krasne barve mešane
386 Phlox ali plamenica, mešani
397 Reseda odorata, dišeča resedica
421 Tagetes ali turški nagelj (Studentenblume)
427 Tropaeolum ali kapucinarji, nizki
430 Verbena hybrida I. vrste, v najlepših barvah mešana
436 Mačehe (Stiefmütterchen), velikocvetne, mešane
454 Zinnia elegans, najlepše vrste mešane
460 Poletne cvetlice, raene vrste mešane
498 Bellis perennis, marjetice,
577 Ipomea purpurea, vrtni slak ki se ovija

3.) Grahi in fižoli — to so velike vrečice po 2 Din:

- Štev. 145 Grah sladkorni (Zuckererbse), srednjevisoki
146 Grah sladkorni (Zuckererbse), visoki
148 Grah za luščenje, najzgodnejši, majnikovi
149 Grah za luščenje, pozni, visoki, zelo rodovitni
152 Grah strženasti, Telefon, visoki
153 Grah strženasti, čudež ameriški, nizki
154 Fižol nizki, fini, zelenostročni, brez niti
158 Fižol nizki, fini zelenostročni, brez niti
165 Fižol visoki, fini, rumenostročni, brez niti

Pri naročilu naj se napiše samo številko semena in številko zavilov!

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 2061.
Glavni kol. Aleksandrova 49.

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 2

veljaven od 20. februarja 1933.

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

Na reklamacije se oziramo le takoj ob prejemu blaga!

MLEVSKI IZDELKI

	Din
Moka, Ogg	kg 4'25
„ Og	4'25
„ št. 2	4'—
„ 5	3'75
„ ajdova	5'25
„ ržena	5'—
„ koruzna	1'60
„ krmilna	1'40
Zdrob, pšenični	4'50
„ kuruzni	2'25
„ činkvantin	3'—
Otrobi, pšenični drobni	1'10
„ pšenični debeli	1'50
„ koruzni	1'10
Drobtine	8'—

TESTENINE

	Din
Makaroni v kartonih	kg 11'50
Špageti v kartonih	11'50
Makaroni, jejni	10'50
„ domači	8'—
Polži, jajčni	10'50
„ domači	8'—
Rezanci, domači široki	8'—
Špageti, domači	8'—
Fidelini, domači	8'—
Bleki, domači	8'—
Zvezdice, domače	8'—
Fidelini, E. B.	20'—
Rezanci, E. B.	20'—
Krpice, E. B.	22'—
Jajnine	17'—

KAVA

	Din
Kava, Perl	kg 74'—
„ Portorico	74'—
„ surova la	60'—

Zrnje

	Din
Riž, Carolina	kg 11'—
„ la	9'—
„ la	6'—
Koruzna, debela	1'15
„ drobna	2'—
Kaša	4'—
Ješprenj	4'50
Ješprenjček	8'—
Fižol, cipro	5'—
„ prepeličar	4'—
„ ribenčan	2'50
Leča, la	13'—
„ la	6'—
Grah, zelen	13'—
Piča za kure	2'—
„ pšenični debeli	10'—
„ koruzni	1'10
Pičja hrana	8'—

KAVNE PRIMESI

	Din
Kava, sladna Dr. Pirčeva	kg 12'—
„ Kneipp	15'—
„ žitna	8'—
„ žitna	14'—
„ figova	22'—
„ Enrilo	20'—
„ Enrilo	škatl. 16'—
„ redilna	kg 20'—
Cikorija, Franck	16'—
„ kolinska	16'—

SLADKOR

	Din
Sladkor v kockah	kg 15'75
„ sipa drobna	14'—
„ sipa debela	14'10
„ v prahu	15'75
Bonboni	24'—
„ polnjeni la	40'—
„ la	30'—
Kandis	25'—
Margo slad	44'—
Bonbonjere	škatl. 12'— do 48'—
Šumeča limonada	kom. 1'—

SOL

	Din
Sol, fina	kg 12'—
„ morska	2'75
„ kreška	2'75

MESNI IZDELKI

	Din
Slanina, soljena	kg 17'—
„ tirolska	19'—



Juhan

je najboljši dodatek k juhi, ki jo napravi tečno in okusno. Juhan je domači izdelek. Juhan dobite v vsaki boljši specializirani prodajalni



Že 50 let uporablja na milijone ljudi v mestu in na deželi terpentinsko kremo za čevlje

SMOL-pasta



mast za usnje za športinza štrpapak napravi usnje prožno in nepremočljivo



Zahtevajte, da se Vas brije le z „Merima milom!“

„Merima dečje“ milo ni samo nežno, nego tudi antiseptično!

„Merima“ je čisto domače podjetje. Kupuj domače proizvode!

Din	Din	Din
Slanina krušna kg 15—	Sir, Chalet la kom. 3—	Ovomaltine vel. doza 56—
„hamburška“ 19—	„Ila 150	„srednja 32—
prekajena debela 19—	„trapistovski kg 20—	„mala 16—
papricirana 16—	„la 26—	Citronat kg 100—
Salame, ogrske 60—	„Ila 16—	Kapni 40—
milanske 60—	„Eidamer“ 12—	Soda bicarbonat 12—
domače 24—	„Gorgonzola“ 90—	Kruh, črn in bel štr. 2—
krakovske 20—	„Parmezan“ kom. 14—	Kvas kg 52—
letne 15—	Kvargelni stekl. 28:50	Jajca kom. 1:10
navadne 22—	Maggi, velike 17—	
tirolske 24—	„srednje 11—	
„Mortadela 20—	„male 1:50	
posebne 24—	„na drobno dkg 4—	
jetne 20—	„juha gobova zav. 3:50	
pariške 24—	„grahova stekl. 12—	
jezikove kom. 2—	Juhan, velike 6—	
Safalade 2—	„male 1—	
Hrenovke 4—	„na drobno dkg 1—	
Klobase, kranjske 4—	Kocke za juho „Graf“ kom. 1—	
suhe 18—	„Maggi“ 1:25	
Meso, prekajeno kg 18—	Guljaš, ekstrakt zav. 4—	
„brez kože 20—	Gorčica (zenf) koz. 9—	
Kare s kožo 18—	Gorčica kg 24—	
Šunke, dalmatin. v narezu 60—	Keksi v zavitkih zav. 24—	
„cele 36—	„à 1 kg kg 24—	
„domače 20—	„na vago 24—	
„kuhane 45—	„v aeroplanih kom. 24—	
„zvlite 20—	„v ploščev. dozah doza 24—	
Reberca brez kože 17—	Otroški piškoti zav. 15—	
Carsko meso 17—	Napolitanke, dolge kom. 1—	
Prsni vrsci 14—	„ zav. 15—	
Plečeta, cela 18—	Dezert šnite kom. 2—	
Krače 11—	Oblati zav. 15—	
Jeziki, goveji 26—	Guljaš, goveji doza 8—	
„svinjski 20—	Jetna pasteta 6—	
Repji, svinjski 11—	Sardelna pasteta 7—	
Svinjski parklji 5—	Čaj v dozah v. d. 26—	
Svinjske glave brez kosti 12—	„m. d. 14—	
Tlačenka 14—	Čaj v zavitkih zav. 3:50	
Ocvirki, neprešani 8—	„ 6:50	
	„ 7:50	
	„ 14—	
	Brazilski Mate čaj 3:50	
	Čaj na vago kg 96—	
	Kakao la 44—	
	„Ila 34—	
	Čokolada à 1/4 kg tabl. 10—	
	„1/10 4:50	
	„1/20 2:50	
	„z lešniki 1/2 kg 29—	
	„1/3 20—	
	„1/5 10—	
	„1/24 2:50	
	„mlečna 1/14 5:50	
	„1/7 11—	
	Paradižniki 1/6 kg doza 5:50	
	„1/2 13—	
	Marmelada Ila kg 20—	
	„jabolčna doza à 1 22—	
	„marelčna 30—	
	„marel. doza à 1 32—	

SADJE

Jabolka kg 3—	Din
Češplje, sveže 6—	
„suhe dom. 6—	
„suhe bos. 6—	
Hruške, suhe 6—	
„sveže 6—	
Breskve, sveže 6—	
Marelice, sveže 6—	
Grozdje 6:50	
Oreh, celi 22—	
Orehova jedra 5—	
Rožiči, celi 6—	
Rožičeva moka 52—	
Mandeljni, la 40—	
„Ila 22—	
Rozine la 16—	
„Ila 15—	
Grozdiči-Vamperli 13—	
Cvebe 1:50	
Čebula 6—	
Čebulček 18—	
Česen kom. 0:50	
Limone 1—	
Pomeranče 1:50	
Mandarine 1:25	
Dateljni, novi karl. 10—	
Fige v vencih kg 10—	
Piment, cel in mlet vel. 4—	
Mak, plavi 20—	
Lešniki, tolčeni 26—	
„celi 3—	
Zelje v glavah 5—	
„kislo 1—	
Krompir kom. 0:50	
Kostanj, domači zav. 3—	
Pinjoli kom. 1—	
Kumarce meš. z gobicami koz. 60—	
	22:50

TEROČINE

Kis za vlaganje l 3:30	Din
„vinski 5—	
„dvojno močan 3:50	
Olje, namizno 14—	
„bučno 11—	
„olivno 16—	
Brandy 0.35 l stekl. 30—	
Brandy 7/10 l 50—	
Rum, Ila à 1/2 l 20—	
„la à 1/2 l 30—	
„la à 1 l 50—	
Žganje, borovničar à 1/2 l 26—	
„hruševac à 1/2 l 22—	
„tropinovec à 1/2 l 22—	
„brinjevec à 1/2 l 22—	
„slivovka à 1/2 l 22—	
„marelično à 1/2 l 22—	
Vino Vermut l 24—	
„belo štajersko 8—	
„rdeče cviček 9—	
„Dalmatinsko belo 8—	
„Dalmatinsko črno 6—	
Francosko žganje t. št. 14—	
„žganje 8—	
Rum, esenca 15—	
Malinovec à 1/2 l kg 19—	
Malinovec na vago stekl. 6:50	
Rogaška voda à 1 1/2 l 6:50	
Rog. Donati à 1 l 6:50	
Radenska voda 1 1/2 l 12—	
Sisačka voda 1 1/2 l 5—	
Grenka voda Fr. Jožefova 5—	
Medica 1	
Mošt sadni 3—	
Chabeso 2:50	
Sok, limonaden 3—	
Prošek l 18—	
Panonski biser stek. 32—	

DİŠAVE

Poper, cel in zmlet vel. zav. 5—	Din
Cimet, „ 5—	
Klinčki (žbice) 3—	
Piment, cel in mlet vel. 2:50	
Lavorjevo zrnje (lorber) 1—	
Lavorjevo listje 1—	
Janež 2:50	
Kumna 2:50	
Muškatovi orehi kom. 0:50	
Muškatova cvet zav. 5—	
Vanilija v šibkah kom. 1—	
Žafran zav. 0:75	
Paprika, huda 3—	
„sladka 3—	
Ingver 5—	
Korjander 2:50	
Majoran kg 60—	
Kamilce 20—	

POTREBŠČINE ZA PERILO

Milo, Benzit kos 5—	Din
„Zlatorog nav. kg 11:50	
„terp. 13:50	
Milo Hubertus siyo 9:50	
„nav. 11:50	
„terp. 13:50	
„Schicht nav. 12:50	
„terp. 14:50	
Merima 14—	
Sunlight kom. 2—	
„otroško 8—	
„toaletno Apollo vel. 12—	
„mali 7:50	
Elida vel. 15—	
„mali 8—	
Speick vel. 10—	
„mali 9—	
Glycerin 35—	
Viola 22—	
Olivia vel. 7:50	
Marija 10—	
toaletno karbol 4—	
mandeljnov 6—	
„za roke 4:50	
„za britje II 3—	
„I 8—	
Soda za pranje kg 1:75	
Lug 4—	
Plavilo v kockah zav. 2:50	
Plavilni papir 1:50	
Boreks 2:50	
„carski škatl. 4:75	
Škrob rižev 5—	
„ zav. 1:50	
Henko soda 3—	
Ženska hvala 2:50	
„Tri“ soda 3—	
„Radion“ 5:50	
„Persil“ 6—	
„Lux“ zav. 4:50	
Vrvi za perilo, velike kom. 20— do 40—	
„male kom. 8— do 15—	
„male „16— do 19—	

POTREBŠČINE ZA ČEVLJE

Globin, črn vel. št. 12—	Din
„črn št. 7—	
„črn št. 5—	
„rjav št. 5—	
„rumen 5—	
„bel 5—	
Albion, bel stekl. 6—	
„siv 6—	
Mast za čevlje št. 4—	
Kričče za blato kom. 4—	
„za mazanje 1:50	
„za svellenje 12—	
Vrvice za čevlje, črne dolge par 1:50	

Vrvice za čevlje, črne kratke par 1:25	Din
„rjave kratke 1—	
„rjave dolge 1:50	
Vezalke, usnjene 2—	
Olje za mazanje podplatov stekl. 8—	

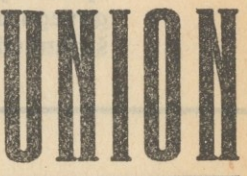
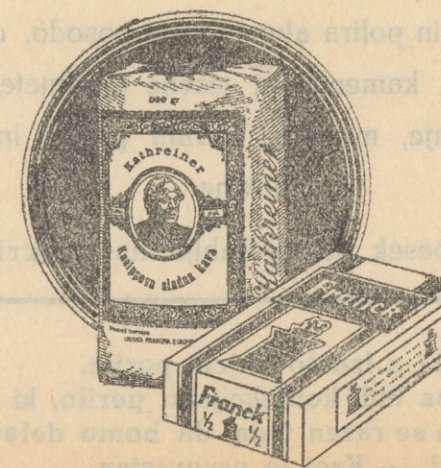
DRUGE POTREBŠČINE

Kalodont tuba 6:50	Din
Chlorodont 6:50	
Doromad 6:50	
Odol t. št. 65—	
„ t. št. 35—	
„ t. št. 22—	
Ustna voda stekl. 20—	
Parfem 16—	
Kolonska voda t. št. 12—	
„ t. št. 24—	
Esenc za kolonsko vodo stekl. 16—	
Krema za kožo tuba 12—	
Vazelin, Elida škatl. 6—	
Puder, Elida 10—	
Kričče za zobe, velike kom. 12—	
„male 8—	
„roke 2:50	
„obleke 16—	
„ribanje 5—	
„parkete 27—	
Omela za parkete 24—	
„mala 12—	
Melie, velike 10—	
„male 6:50	
Mellice otroške 5—	
„za obleko 6—	
„za posodo 1:25	
Čistilo za parkete t. št. 24—	
„ t. št. 13—	
Sidol tuba 5:50	
Svitol tuba 4:80	
Vim kom. 2:50	
Hobby prašek 6—	
Ominol 2:50	
Pesek za email posodo zav. 1—	
„ s prep. 1:50	
„ 2—	
„alum. 3:25	
Peščano milo za roke 4:50	
Prašek za srebro in zlato 3:25	
Smirkovo platno pola 2:25	
Tepači, veliki kom. 18—	
„srednji 13—	
„mali 8—	
Sveče, velike pak. 7—	
„ kom. 1:20	

KATHREINER KNEIPP-ova SLADNA KAVA

PRAVI FRANCK

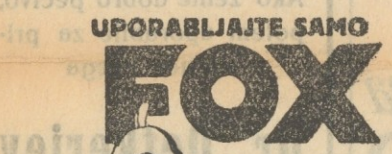
sta nerazdružljiva prijatelja.
Vprašajte vašega zdravnika, on
vam bo rekel, kako zdrava je ta
pijača! — 100% domači izdelek.



čokolada

bonboni

karameli



Čistilo za čevlje odlične kvalitete!

Znamka „FOX“ vam garantira
fabrikate iz najplemenitijih se-
stavin in na temelju dolgoletnih
pazljivih in preiskovalnih izkušenj.



Tvornica
čokolade
**Adolf
Zavrtanik**
Lesce - Bled

Zahtevajte mojo specijali-
teto „NOISETTE“ čokolado
z lešniki, ki je po kvaliteti
in okusu nedosegljiva. Do-
bliva se povsod kakor tudi
vse vrste čokolade od naj-
običajnejše do najfiniješe.

KEKSI VAFELJNI BISKVITI

najboljši pri
TOVARNA
KEKSOV IN
VAFELJNOV
B. Pauer
družba z o. z.
Ljubljana



Vsak poznavalec kupi
STEYR kolesa.
LJUBLJANA
Miklošičeva 36.

„SIDOL“
priznana najboljša sredstvo za čiščenje
in poliranje vseh kovin.

Zlato
naših
hranil
JAJNINE
makaroni, spa-
geti, juhine
zakuhe

Šilovica št. 2, 1933