

Poština plačana v gotovini

DRŽAVNO TOŽILSTVO V LUBLJANI

1931

20.XI.1931

LETTO VII.

1740
1740

ZADRUGAR.

G · L · A · S · I · L · O · N · A

B · A · V · L · J · A · L · N · Σ

z · A · D · R · V · G · Σ · V · S

L · V · Ž · B · Σ · N · C · Σ · V

D · R · Ž · A · V · N · I · H

Ž · Σ · L · Σ · Z · N · I · C

L · J · V · B · L · J · A · N · A · VII.



ZADRUGA

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE VSLVŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

Štev. 11

LJUBLJANA, 20. NOVEMBRA 1931.

Leto VII.

Zakon o zadrugama državnih službenika

Njegovo Veličanstvo Kralj, na predlog g. Ministra finansija, a po sastušanju g. Prezidenta Ministarskog saveta, propisao je i proglašio Zakon o zadrugama državnih službenika.

§ 1. Uredba o nabavljačkim zadrugama državnih službenika u Savezu nabavljačkih zadruga državnih službenika od 5. decembra 1920. sa njenim izmenama i dopunama propisanim Uredbom od 12. maja 1928. god., donetom na osnovu ovlašćenja Finansijskog zakona za 1928./29. godinu, potvrđuje se i važi kao Zakon, u koliko se ovim zakonom ne menja ili ne dopunjuje.

Gde god se u Uredbi pominje reč »Uredba« ma u kome padežu zamenuje se rečju »Zakon« u odnosnom padežu.

§ 2. U čl. 1. Uredbe, prvi stav, reč: »moraju« zamenuje se rečima: »mogu po odredbama ovoga Zakona«.

Iza prvog stava dodaje se: »Ovo isto važi i za banovinske službenike i drugo osoblje banovina.«

Treći i četvrti stav ovoga člana ukidaju se.

§ 3. U čl. 2. reč »tri« menja se u reč »četiri«.

Iza tačke 3. dodaje se »4« proizvođačke (pčelarske, peradarske i sl.) zadruge državnih službenika, kojima je cilj da unapređuju proizvodnju svojih članova.

Poslednjem stavu na kraju dodaje se:

»i četvrte« Proizvođačke, a iza ovoga nov stav: »Član Saveza može biti i Oficirska zadruga u Beogradu, a sa pravilima koje odobri Ministar vojske i mornarice.«

§ 4. U čl. 3., prvi stav Uredbe, posle prve reči »Zadruga«, dodaje se »iste vrste«.

U poslednjem stavu, iza reči »svaka nabavljačka zadruga«, dodaje se »po čl. 2. stav 1«.

§ 5. U čl. 4., stav 2., poslednja rečenica menja se i glasi: »Neuplaćeni ostatak udela naplatiće se prema članu 56., tačka 7.«

Poslednji (7) stav zamenjuje se i glasi: »Za osnivanje i rad svih vrsta zadruga propisaće upravni odbor Saveza posebni Pravilnik.«

§ 6. Član 7. menja se i glasi:

»Višak, koji se po bilansu odobrenom po skupštini pokaže krajem poslovne godine, raspoređivaće se ovako:

1.) procenat, koji će se Pravilima odrediti za rezervni fond, ovaj procenat kod nabavljačkih i kreditnih zadruga ne sme biti manji od 30%, a kod stanbenih zadruga ne može biti manji od 50%.

Kad rezervni fond nabavljačke zadruge dostigne visinu od 1000 dinara po zadrugaru, ovaj procenat može biti snižen do 10%, ali se tada mora povisiti procenat po tač. 6. bar za 10%; kod stanbenih i kreditnih zadruga ne može se ovaj procenat sniziti.

2.) Procenat, koji će se pravilima odrediti za Penzioni fond službenika zadruge (najmanje 1%); za službenika zadruge mogu zadruge u sporazumu sa Savezom osnovati kod Saveza zajednički penzionalni fond, kojim će se upravljati po posebnom pravilniku koga će propisati upravni odbor Saveza.

3.) Procenat, koji će se pravilima odrediti za nagradu upravnom i nadzornom odboru (najviše do 5%).

4.) Procenat, koji će se pravilima odrediti kao nagrada službenicima zadruge (najviše do 5%).

5.) Procenat, koji će se kod kreditnih i stanbenih zadruga pravilima odrediti za fond za dubiozna potraživanja.

6.) Procenat, koji će se pravilima odrediti: a) za razne opšte kulturne i humane ciljeve (bar 1%) i b) za razne privredne, prosvetne i humane smerove u korist članova zadruge (bar 2%).

7.) Kod zadruga za nabavku namirnica, ako to reši skupština, ostatak će se vratiti zadrugarima srazmerno nabavkama učinjenim preko zadruge, ako su potpuno uplatili svoj ideo, a dotle im se upisuje uplaćenom delu udela.

8.) Kod kreditnih zadruga od ostatka može se odobriti interes na udele zadrugara, ako to skupština reši, no najviše u visini eskontne stope Narodne banke, ali ne više od 5%. Zadruge za nabavku namirnica i stanova ne mogu nikako odobravati interes na udele zadrugara.

9.) Kod stanbenih i kreditnih zadruga ostatak će se upotrebiti za povećanje fonda za dubiozna potraživanja i za druge fondove sa socijalno-humanim ciljem prema rešenju skupštine. U istu svrhu upotrebiće se ostatak viška kod kreditnih zadruga i zadruga za nabavku namirnica, ako skupština ne odobri podelu ostatka po tač. 7., odnosno po tač. 8., ili ako bude ostatka i posle te podele po tač. 7. i 8.«

§ 7. Članu 14. Uredbe dodaje se kao nov stav:

»Za dug zadruge Savezu odgovaraju i oni zadrugari, od kojih ma s kojih razloga nema zadruga pismene izjave (pristupnice) u smislu ovoga člana, ako su uplatili upisninu i ideo. Za nemanje pismenih izjava (pri-

stupnica) snose neograničenu materijalnu odgovornost članovi upravnog odbora.«

§ 8. U čl. 15. Uredbe stavlja se kao prvi stav:

»Zadruge mogu menjati svoja pravila samo u granicama ovog Zakona i po prethodnom pristanku upravnog odbora Saveza.«

Na kraju poslednjeg stava dodaje se: »Svaka promena članova upravnog odbora mora se prijaviti sudu radi uvođenja u registar.«

§ 9. Član 28. Uredbe menja se i glasi:

»Član upravnog odbora može doći u obavezu spram zadruge kao dužnik samo po odobrenju nadzornog odbora.

Članovi upravnog i nadzornog odbora kao i službenici zadruge ne mogu biti jemci za obaveze zadrugara spram zadruge.«

§ 10. Čl. 32. Uredbe dodaje se novi stav:

»Razrešnica skupštine za rad i račune ne važi u pogledu materijalne odgovornosti upravnog i nadzornog odbora za štete nastale iz njihovog protivzakonitog ili protivpravilnog rada, ako takvu štetu naknadno utvrdi Savezov revizor.«

§ 11. U čl. 33. iza reči: »svake« dodaje se reč: »druge«.

§ 12. Na kraju poslednjeg stava čl. 35. dodaje se: »kao i u slučaju predvidenom u čl. 19.«

§ 13. Čl. 37. Uredbe dodaje se nov stav:

»U roku od 30 dana iza održanja skupštine zadruga je dužna dostaviti Savezu prepis skupštinskog zapisnika, bilans i sve računske priloge bilansa.«

§ 14. Član 40. menja se i glasi:

»Svaki zadružar može istupiti iz Zadruge kad hoće, pošto prethodno isplati svoje dugove zadruzi i svoj istup pismeno saopšti Upravnom odboru. Kod stanbenih zadruga mora svoj istup najaviti bar jednu godinu ranije. Glede odgovornosti za obaveze i glede obračuna udela i viška postupiće se po čl. 42.«

§ 15. Čl. 41. menja se i glasi:

»Upravni odbor može zadružaru, ako radi protiv interesa Zadruge, odvzeti za izvesno vreme vršenje članskih prava, ili ga isključiti iz članstva zadruge. Ako se utvrdi da je zadružar trgovao robom koju je od nabavljačke zadruge nabavio u svojstvu člana (a ne po čl. 2. tačka 1 poslednji stav), Upravni odbor mora ga isključiti iz članstva. Bliže odredbe o isključenju i oduzimanju članskih prava predvideće se pravilima Zadruge.

Protiv odluke upravnog odbora može se zadružar žaliti redovnoj godišnjoj skupštini, osim kad je isključen zbor nedozvoljenog trgovanja robom nabavljenom od nabavljačke zadruge.«

§ 16. U čl. 42. menja se prva rečenica i glasi:

»Lice, koje prestane biti član jedne zadruge, jamči za one obaveze zadruge, koje su nastale do kraja računske godine, u kojoj je prestao biti član zadruge. Odgovornost za obaveze umrlih članova prelazi na njihove

pravne naslednike. Jemstvo prestaje po izmaku još dve naredne poslovne godine. Ako zadruga u tom vremenu stupa u likvidaciju ili padne pod stečaj, jemstvo ostaje i dalje na snazi.«

§ 17. Čl. 43. dodaje se: »Ovo ne važi za stanbene i kreditne zadruge.«

§ 18. Stavu 1. čl. 48. dodaje se: »ili da sazove vanrednu skupštinu radi odluke o popuni gubitka. Ako skupština ne usvoji predlog o popuni gubitka u koliko vaj prelazi sumu rezervnog fonda, pomenuti izveštaj o stečaju u ovom slučaju podneće se narednog dana iza skupštine.«

§ 19. Čl. 51. dodaje se kao poslednji nov stav:

»Rad likvidatora podleži i kontroli Saveza koji u slučaju neurednog vršenja poslova može zahtevati saziv skupštine u svrhu izbora novih likvidatora. Ako skupština ovome ne udovolji ili ako je likvidatore postavio sud može Savez tražiti od suda da postavi druge likvidatore.«

U svakom slučaju, kad zadruga mora da likvidira, a njezin jedini poverilac (izuzev njezinih članova za udele) je Savez, likvidatori su dužni, da u roku od 14 dana, iza njihovog sudskeg protokolisanja, svu imovinu zadruge predaju Savezu i Savez će sam izvršiti likvidaciju; ovom predajom imovine Savezu, prestaje dužnost likvidatora i nadzornog odbora.«

§ 20. Čl. 56. menja se i glasi:

»1.) Zadruge se ne mogu zadužiti van Saveza bez prethodnog odobrenja njegovog upravnog odbora. Zadruge koje od Saveza crpe kredite, moraju polagati Savezu svoje suviške u noveu. Bliže odredbe o tome kao i o kreditiranju zadruga i zadrugara propisaće upravni odbor Saveza Pravilnikom o kreditiranju.

2.) Kamatu na zajmove (kredite), koje Savez odobrava zadrugama određuje upravni odbor Saveza; ona ne može biti manja od 4% godišnje; samo skupština Saveza može ovu kamatu spustiti i to samo u slučaju održanja jedne zadruge i po predlogu upravnog odbora Saveza.

Upravni odbor Saveza može pojedinoj zadrizi povisiti kamatu na kredite, ako se zadruga iz odobrenog kredita snabde na drugim izvorima robom, koju Savez proizvodi u sopstvenom preduzeću.

Kad i koliko mogu zadruge naplaćivati na ime kamate za obaveze zadrugara odrediće upravni odbor Saveza Pravilnikom o kreditiranju.

3.) Zajmovi (krediti) koje Savez odobrava zadrugama u robi ili u noveu moraju biti obezbeđeni menicom dotičnih zadruga. Osim toga roba kod nabavljačkih zadruga i potraživanja tih zadruga od članova služe kao zalog Saveza za njegovo potraživanje. Kod stanbenih zadruga moraju ti zajmovi biti obezbeđeni još i hipotekom na prvom mestu u korist Saveza na kreditnim objektima zadruge ili na onima za koje su ti zajmovi korišćeni. Od kreditnih zadruga može upravni odbor Saveza tražiti i druga obezbeđenja (hipoteke), hartije od vrednosti, menice članova za pozajmice zadruge, cesiju naplata po zabranama na prinadležnostima zadrugara, žiro članova upravnog i nadzornog odbora i dr.

4.) Kad nađe za potrebno Savez može kod svake zadruge postaviti svog poverenika, koji će voditi nadzor nad radom zadruge. Poverenik ima pravo i dužnost da obustavi izvršenje zaključaka upravnog odbora, za koje nađe da je štetan za interes Saveza ili zadruge, o čemu mora odmah izvestiti Savez. Ovakav zaključak može zadrugu da izvrši, ako ga Savez u roku od 14 dana ne izmeni ili ne poništi.

Izdatke za poverenika snosiće po pola Savez i zadruga.

5.) Ako Savez na osnovi pismenog izveštaja revizora ili inače nade za nužno, da se sazove vanredna skupština zadruge, narediće upravnom odboru zadruge da je sazove u određenom roku i sa određenim dnevnim redom. Ako upravni odbor ne bi po tom traženju Saveza postupio, skupštinu će sazvati sam Savez.

U ovim krajevima je rok za saziv skupštine 15 dana. Ova skupština biraće sebi za pretdsednika jednog zadružara, koji nije član ni upravnog ni nadzornog odbora.

Na toj skupštini pročitaće Savezov punomoćnik izveštaj revizora odnosno rešenje upravnog odbora Saveza.

Ako skupština ne bi donela shodne odluke za obezbeđenje interesa Saveza, zadruge i zadružara, Savez može isključiti zadrugu iz svog članstva.

6.) U slučaju likvidacije ili stečaja, ako Savez po podatcima kojima raspolaze, konstatuje, da se iz imovine zadruge ne može namiriti celo njegovo potraživanje, zatražiće odmah za odnosnu sumu izvršenja jemstva zadružara po čl. 4., a putem stavljanja zabrana na prinadležnosti svakog zadružara u visini dozvoljenoj Zakonom o činovnicima građanskog reda.

Ove zabrane izvršiće bez naplate takse na osnovu neposrednog Savezovog traženja one državne i samoupravne vlasti preko kojih se prinadležnosti službenika likvidiraju odnosno isplaćuju. Ovako prikupljene sume dostaviće dotične vlasti bez priznaničke takse svakomesečno Savezu putem čekovnog računa Saveza kod poštanske štedionice. Savez može ovu naplatu vršiti i iz druge imovine zadružara odnosno njihovih pravnih naslednika, ali samo redovnim ovršnim putem.

7.) Za svoja potraživanja od zadružara može i zadruga u svakom slučaju tražiti obezbeđenje i naplatu na prinadležnostima zadružara na isti način kod istih vlasti i sa jednakim pravima predviđenim u prethodnoj (6.) tačci.

Jednako pravo pripada i Savezu za naplatu onih potraživanja, koja je zadruga prenela na Savez.«

§ 21. Čl. 57. na kraju poslednjeg stava dodaje se:

»ali pod uslovom predviđenim u čl. 3.«

§ 22. Poslednji stav čl. 59. ukida se.

§ 23. U članu 60. i čl. 72. mesto reči: »Srba, Hrvata i Slovenaca« dolazi reč: »Jugoslaviji.«

§ 24. U čl. 70. drugi stav menja se i glasi:

»Ovako zadržane sume isplatiće Savez na zahtev posle smrti onoga lica od koga su zadržane, njegovim pravnim naslednicima.«

§ 25. U članu 66. iza reči: »član 18.—31.«, dodaje se: »(izuzev čl. 28.)«

§ 26. U članu 73. tačka 3. dodaje se:

»Savez može osnovati pensioni fond i za osoblje sviju svojih zadruga, a prema Pravilniku, koji će doneti upravni odbor.«

§ 27. U članu 83. poslednja rečenica otpada.

§ 28. Član 84. menja se i glasi:

»Savez i sve njegove zadruge dužne su da u roku od jedne godine saobraze svoja pravila odredbama ovoga Zakona. Za ovu izmenu pravila dovoljna je prosta većina na skupštini zastupljenih glasova bez obzira na drukčije propise pravila odnosno broja zadrugara i glasova potrebnih za izmene pravila.

Ovlašćuje se Ministar finansija da sačini i obnaroduje u »Službenim novinama« prečišćeno izdanje celog Zakona.«

§ 29. Ovaj Zakon stupa na snagu kad ga Kralj potpiše i bude objavljen u »Službenim novinama.«

*

Z uveljavljenjem tega zakona je izpopolnjena uzakonjena uredba iz leta 1920. ter je predvsem rešeno, da more postati član naših zadrug vsak uslužbenec po svoji volji. Urejeno je vprašanje kreacije rezervnih fondov, o katerih si članstvo ni na jasnom, in smatramo, da je pravilno, da ima zadruga toliko lastnega kapitala, kolikor ga rabi, da drži zaloge za vsakega člana. Vsled nezadostnega lastnega kapitala so povečini vse zadruge navezane na tuj kapital, od katerega morajo plačevati obresti in so člani za te obresti prikrajšani. 10% votacija čistega dobička po izpopolnitvi rezervnega kapitala na višino 1000 Din na člana, bo omogočila zadrugam velik razmah. Za našo zadrugo so tozadoveno izgledi ugodni in članstvo bo tekom par let na sebi izkusilo te koristi. Jako ugodno je tudi to, da zakon omogoča kreacijo produktivnih zadrug, čebelarskih, perutninarskih itd., ker je ta panoga gospodarstva med železničarji močno razširjena.

Zakon vsebuje določbe prispevka iz čistega dobička za kulturne in socijalne namene, česar smo doslej pogrešali, na zadruge so se pa dnevno stavljale take zahteve, ki jim zadruge niso mogle zadovoljiti, ker niso bile v to upolnomočene. Naša zadruga je po sklepih na občnem zboru storila svojo dolžnost z ustanovitvijo posmrtninskega in podpornega fonda, ker nas je potreba k temu silila, in takim potrebam se je sedaj prilagodil tudi zakon.

Pozdravljamo korak vlade, ki je končno uredila zakonskim potom pravne razmere, in zadrugarstvo se bo lahko razvijalo in procvitalo, tako v korist članstva kakor skupnega interesa našega naroda.

Naša kreditna zadruga

V času, ko hodijo mali vlagatelji v večjem številu nad denarne zavode, da dvigajo svoje vloge, ali vsaj, da pogledajo, če je še kaj denarja v blagajni, begajo sem in tja, v tem času posluje naša Kreditna zadruga nemoteno naprej. Izplačuje gladko hranilne vloge, izplačuje posojila, in vlagatelji prinašajo svoje male vloge nemoteno naprej, kot bi ne vedeli, kako so se nekateri preplašili.

Lahko bi bili za zgled marsikateremu, ne zavodu, temveč publik!

Zakaj je začel pri nas pravzaprav pritisk vlagateljev na denarne zavode? Z zakonom o stabilizaciji dinarja so dovolili svoboden promet deviz in denarja. Malo preveč kavalirska gesta za naše razmere, oziroma za naše ljudi. Nekateri so začeli izvažati devize, spekulirati sem in tja. Ali radi same spekulacije ali radi nezaupanja v naš dinar. Malo prepozno so jim preprečili to nečedno igro, na katero so opetovano opozarjali naši ugledni gospodarski časopisi (»Jugoslov. Lloyd«). Nastalo je nezaupanje, ljudje so začeli spravljati denar v nogavice, začeli so dvigati vloge — in morali so poseči vmes.

Ali je bila panika na mestu? Spominjam se leta 1922. in 1923. Hodil sem večkrat po nasvete v trgovskih in finančnih vprašanjih v Zagreb. Žid g. — mi je rekel: »Imam dobre zveze, vem za razvoj dogodkov, kako bodo prišli. Mi smo samo eno leto za Avstrijo, naš dinar bo danes leto desetino tega vreden, kar je danes« (leta 1923.). Kupovali so vsevprek, verovali v liro, v nemško marko, in pomagali rušiti dinar. In nazadnje? Niso imeli prav, zašpekulirali so se, izgubili so težke milijone, zaslužile so jih druge države. Podobno kot danes, ko so nekateri spekulirali na angleške funte in so zopet izgubili. Dobro, da je bilo malo navala, so vsaj preprečili nadaljnjo igro spekulantov. Panika pa nikdar ne koristi. Zgodilo se je, da je v kinematografu nekdo za šalo zavpil: »Ogenj, gori!« Ljudje so se gnetli k vratom, se prerivali, hodili drug po drugem, in dosti je bilo mrtvih; vse to radi panike. Nasprotno smo čitali slučaj, da je začelo goreti v gledališču za kulisami, in je stopil pred publiko igralec ter rekel: »Začelo bo goreti, pojrite lepo počasi domov.« In vsi so pravocasno odšli, preden je zajel plamen poslopje. Panika je v prvem slučaju pogubila, v drugem slučaju je treznost in disciplina rešila navzočo publiko.

Tako je danes v našem gospodarstvu. Vsak vlagatelj ve, da ne obleži njegov denar v banki, temveč ga banka izposodi drugim, predvsem industriji, za zgradbo hiš in razne investicije. Če pritisnejo vsi vlagatelji naenkrat, da dvignejo svoje vloge, je banka primorana zahtevati denar od teh podjetij, ki tudi nimajo likvidnega denarja. V konkurz gre podjetje, delavci na cesto, in nima od zidovja nič ne banka in ne vlagatelj. Vse polno mrličev — samo radi panike. Počasen izhod, počasna likvidacija bi vse ohranila.

Tako delamo danes železničarji. Mi sploh ne likvidiramo, mi verujemo v našo bodočnost, mi zaupamo v skupnost nas vseh. Zdrav razum in obzirnost do naših tovarišev nas vodi — mi vidimo, naši železničarji vlagajo svoje prihranke naprej v našo hranilnico.

Treznost, razum in obzirnost bo tudi nam pomagala.

Da bi našli dosti take stanovske ali državljske zavesti drugod, ne bi prišlo do onih ostudnih spekulacij in tudi ne do dviganja hranilnih vlog.

Naša Kreditna zadruga ima sicer dosti lahko stališče. Denar, ki smo ga dobili od malih vlagateljev, je povečini izdan v obliki posojil drugim železničarjem, ki rabijo posojila. Toda skoro vsa posojila so kratkoročna, in v par mesecih se nam povrne v blagajno skoro ves izposojeni denar. Za vsak slučaj hranimo danes malo več denarja; ne izdajamo več toliko posojil, da bi lahko ustregli vlagateljem, če se spomnijo na svoje vloge. Še enkrat svetujemo našim članom: Razum! Disciplina in medsebojna pomoč je rešila propasti našega kmeta in naše slovensko zadružništvo v letih 1915.—1923. ter mu ustvarilo boljšo eksistenco kot jo je imel l. 1870. Disciplina je rešila in povzdignila nemško zadružništvo po popolni propasti marke.

Disciplina je rešila naše železnice in železničarje v letu 1918. in ta disciplina nas tudi sedaj varuje ter lahko stavlja za vzgled drugim.

Razum in disciplina!

Železničarji se bomo še bolj oklenili svojih zadrug, mislili in delali bomo po zadružnih načelih, v katerih bomo našli svojo rešitev.

Preskrba našega članstva v Ljubljani z mesom in mlekom

Nabavljalna zadruga je uvedla v zadnjem času za ljubljansko članstvo prodajo dveh važnih živil — mesa in mleka. Dasi spadata oba predmeta k glavnim življenskim potrebščinam našega človeka, vendar so ju mogle uvesti doslej le redke zadruge. Hitra pokvarljivost, pri mesu pa še posebej, raznovrstnost zahtev odjemalcev in še drugi razlogi so bili merodajni, da je bil mogoč uspeh le pri onih zadrugah, ki so bile dobro organizirane in so razpolagale z dovoljnim številom zavednega članstva.

Ugotoviti moramo, da je ljubljansko članstvo obe naši akciji toplo pozdravilo in se je brez posebne agitacije odzvalo našemu klicu in se uvrstilo med redne odjemalce. Gradili smo torej na trdna tla in uspeh ne more izostati.

Tekom enega meseca smo oddali 25 volov, 44 telet, 40 prašičev in 13 srn. Ta promet dokazuje, da imamo dovoljno število odjemalcev, ki omogočajo uspeh naše akcije. Zadruga si je nadela princip, da bo preskrbovala svojemu članstvu le prvovrstno meso — dobro pitanih volov, telet in prašičev, ker se zaveda, da se more uveljaviti le s prvovrstnim,

dobrim blagom. Prodajne cene za la govedino so znašale 13 in 11 Din za kilogram, po 11. novembru pa nam je uspelo doseči znižanje cene na 10 in 12 Din za kilogram. Od teh prodajnih cen, ki morajo biti absolutno konkurenčne, da se vzdrži vsa protiagracija, seveda ni možno dajati dividend in se mora članstvo zadovoljiti s tem, da dobiva sproti ceneno blago. Te cene pa držijo tudi danes na ljubljanskem trgu vse mesne cene na primerni nižini, kar je nesporno naša zasluga. Ako bi zadruža ne uvedla pre-skrbne članstva z mesom, bi bilo danes v Ljubljani meso gotovo že dražje, kakor je bilo ob započetku naše akcije. Takrat se je prodajal kilogram prvorstne govedine po 16 Din. Ko pa je zadruža napovedala, da bo pre-skrbela meso za 2 Din ceneje, kot je bila takratna najnižja cena, so znižali ljubljanski mesarji takoj svoje cene za 2 Din pri kilogramu. Vendar tudi ta činjenica ni mogla preprečiti zadružine akcije. Zadruža je znižala ob početku svoje akcije ceno mesu še za 1 Din, tako da smo prodajali la govedino po 13 in 11 Din ali za 3 Din nižje kot so bile prvotno določene cene.

Semintja pride še kdo in reče: »Ta in ta mesar prodaja kilogram mesa po 6, 8, 10 Din.« Resnica je, da so tudi te cene mogoče, a ne za prvorstno govedino v Ljubljani. Tako meso je od govedine druge in tretje vrste, katero bi naše članstvo gotovo odklonilo, če bi ga uvedli. V klavnici pregledajo ob zakolu veterinarji vso živino in jo uradno klasificirajo v več vrst. Za zadružo zaklana živina je bila doslej označena še vedno kot prvorstna in tako hočemo, da ostane še naprej.

Krog odjemalcev mesa se je ustalil in je tako velik, da mirno lahko zremo v bodočnost. Kljub temu se še ne moremo zadovoljiti, dokler se ne uvrsti v vrste naših odjemalcev vse naše ljubljansko članstvo. Takrat bomo lahko zopet znižali prodajno ceno, ker se bo režija porazdelila na večjo količino prodanega mesa in se bo s tem sorazmerno pocenila. Članstvo ima torej samo cene v rokah, ako se združi in podvoji današnje število odjemalcev, si pribori nov prihranek v gospodinjstvu. Pri odvzemenu mesa ne zahtevamo od naših članov nikakih žrtev bodisi v pogledu komodnosti ali v pogledu kakovosti mesa. Za način prodaje veljajo potom nas najmanj iste ugodnosti in uzance, ki so merodajne in katere priznavajo vsi ostali mesarji. Oprostiti se je treba le — predsodkov in stare navade, ako hočemo pomagati sebi in skupnosti.

Drugi predmet, katerega je začela dobavljati zadruža dne 16. novembra svojim ljubljanskim članom, je mleko. Doslej so plačevali naši člani pri mlekaricah mleko po 3 Din za liter. Nabavljalna zadruža je sklenila ugodno pogodbo z Zadružno mlekarno v Moravčah, ki more kriti vso našo potrebo s prvorstnim, zdravim mlekom.

V mlekarni v Moravčah napolnijo s posebnimi aparati pollitrsko in litrske steklenice z mlekom in jih zapro z originalnimi zamaški. Te steklenice nam pripelje v Ljubljano tekom noči naš lasten avto in jih razvozi našim članom v jutranjih urah deset raznašalk. Vsa manipulacija je

pod strogim nadzorstvom, rigorozno snaženje steklenic se vrši na specijalnih aparatih, katere smo v to svrhu nabavili.

Liter na dom postavljenega mleka stane 2·50 Din in ga razdelimo sedaj dnevno po 700 litrov. Povprečno smo torej znižali pri litru mleka ceno za —·50 Din.

Tudi uvedba mleka je izvala živahno protiagitacijo. Sedaj poskušajo zniževati prekupčevalci mleko na našo ceno, nekateri ga ponujajo šeceneje, a naše članstvo se ne da premotiti, ker ve, da so to prazne obljube vsled pritiska.

Z gotovih strani se je poizkušalo našo zadrugo pripraviti do tega, da bi prodajali članom mleko po 3 Din liter, kar smo pa gladko odbili in članstvo opozarjam, da vzame v obzir vse momente, s katerimi se prav intenzivno agitira proti naši akciji.

K sklepu naj podamo samo še par številk. Po dosedanjem obsegu prodaje bomo razpečali letno 201.000 kg mesa in 225.500 litrov mleka. Z uvedbo te naše akcije bomo prištredili ljubljanskim članom letno:

pri mesu	201.000 kg	×	3 Din	Din	603.000
pri mleku	225.500 l	×	—·50 Din	„	127.750
torej skupno	Din	730.750

Ako pa računamo pri mesu prihranek samo 1 Din pri kilogramu nasproti današnjim cenam, ki so nastale sicer vsled našega pritiska, tedaj se še vedno pokaže lep letni prihranek, in sicer:

pri mesu	Din	201.000
in pri mleku	„	127.750
torej skupno	Din	328.750

Te številke nazorno pokažejo, da so zadruge konzumentom neobhodno potrebne in edine v stanu znižati cene in doseči, da moremo zadostiti najnujnejšim živiljenjskim zahtevam. Na podlagi iznešenega primera prihranka pri gornjih cenah si lahko vsak sam izračuna prihranek naših članov, ki jemljejo mleko in meso pri nas, ako obstoječe cene še znižamo. Tega prihranka je članstvo deležno takoj ob nakupu in bi gotovo izostal, ako ne bi posegla vmes naša zadruga, kajti meso in mleko bi obdržala svoje cene.

P. M.

Pozor!

Kakor hitro smo pričeli našo akcijo preskrbe z mesom in mlekom članstva v Ljubljani, so se oglasili nasprotniki zadruge, ki so se čutili pri tem prizadete in so šli staro pot borbe proti našemu pokretu, ki za nas ni nova, ampak smo je vajeni že oddavnaj, pač pa izgleda, da je nova našim novim nasprotnikom, to je Zadružni mesarjev v Ljubljani. Omenjena zadruga se je, kakor se nam je dalo razumeti, pritožila pri tukajšnjem

mestnem magistratu in g. direktorju ljublj. žel. direkcije, češ, da prodajamo meso tudi nečlanom. Pritožba je strel daleko preko cilja, kajti omenjena zadruga prav dobro ve, da naša zadruga nima mesnic, pač pa da imamo pogodbo z mesarjem, ki ima že dolga leta v Ljubljani svojo mesarijo in posluje kakor vsak drug obrtnik in mesar in seveda tudi člani omenjene zadruge mesarjev. Da je zadrugi to dobro znano, dokazuje obnašanje teh krogov napram svojemu tovarišu, g. Koprivecu, radi sklenjene pogodbe med našo zadrugo in njim, ki je pristal na naše pogoje in preskrbuje naše članstvo z mesom potom nas. Klicani smo bili na magistrat, kjer se je stvar pojasnila in je bila pritožba zadruge mesarjev rešena kot brezpredmetna. Mi na vsak način dvomimo, da bi ležalo v kompetenci gospoda direktorja, odrejati, komu in pod kakimi pogoji sme eden ali drugi ljubljanski obrtnik prodajati svojo robo, pa tudi če gre pri tem za uslužbence državnih železnic. Stvar je ravno tako, kakor vabijo razni oglasi, da imajo železničarji in državni uslužbenci proti izkazilu na podlagi svoje službene legitimacije n. pr. 10% popusta. Do danes še ni nikdar nikomur padlo na pamet, da bi pričel s pritožbami proti taki praksi trgovskih krogov, ker prav nikogar nič ne briga, kako in po kakšni ceni eden ali drugi prodajalec oddaja svojo robo komurkoli že. Iz tega vidika nas pusti omenjena pritožba popolnoma hladne in si ne delamo iz take one-mogle jeze prav nikakršnih skrbi in mirno čakamo, kdaj se jim bo ohladila. Svojčas, nekako pred letom dni, smo na tem mestu pisali o tem problemu in pokazalo se je, da so ostali ljubljanski mesarji zakrnjeni, in neke ankete, ki so se vrstile za znižanje cen mesu, so pokazale take rezultate, da smo morali seči po mogočem sredstvu samopomoči, in juho, ki jo srebljejo ljubljanski mesarji danes, so si skuhalni sami in njihova neuvidvenost, vsled česar jim kar naravnost povemo, da jim taka pota ne bodo prav nič pomagala, kvečjemu škodovala, kakor so že marsikomu, ki je ubiral prav tak način borbe proti nam. Pri vsem tem pa pribijemo, da nam v tej borbi ni potrebno ganiti niti s prstom, ampak pustimo stvari prost razvoj, kakor smo postopali doslej, kajti še vedno je rodilo tako zadržanje za nas uspehe. Napadi v kakršnikoli obliki na naš pokret so našemu članstvu odprli oči, česar bi mi sami z našo propagando prav gotovo nikdar ne dosegli, vsaj v taki meri ne. Vsi taki izbruhi jeze na nas so utrdili naše članstvo v veri v svojo ustanovo samopomoči; pravimo, le tako naprej, da se vidi, kdo ima prav in kdo je na napačni poti. Kakor kažejo vsi znaki, se bo naši akciji preskrbe z mesom, na enak način kakor mi, pridružila tudi naša posestrima nabavljalna zadruga državnih uslužbencev v Ljubljani.

Ravno tako kakor pri naši akciji za preskrbo z mesom, smo naleteli na velik odpor proti naši akciji preskrbe članstva z mlekom. Med članstvom se agitira na vse kriplje, mlekarice so, preden smo pričeli dobavljati mleko, znižale cene, kakor mesarji pri mesu, z gotovih strani se je na nas pritiskalo, da bi nastavili višjo ceno, kar smo gladko odbili, ker smo

mnenja, da je sedanja cena 3 Din previsoka in je dovolj pod današnjimi razmerami, ako se plačuje liter mleka po 250 Din. Ne bi bilo na mestu, da iznašamo v javnost, s kakšnimi sredstvi se je nastopalo proti nam, omenimo pa to le iz razloga, da bo članstvo uvidelo, da imamo težke boje, kadar hočemo pomagati. Na članstvo apeliramo, da ne naseda raznim agitatorjem proti našemu delu, kajti vsi ti agitatorji se poslužujejo vseh sredstev in gotovo ne v našo skupno korist. Današnji časi so težki, posebno še za nas in ne gre, da bi se ne branili sami in ustvarjali takih življenjskih pogojev, ki so za nas mogoči. Članstvo prosimo in apeliramo na njegovo razsodnost, da se zaveda, da smo cene regulirali mi kot organizirana edinica konzumentov, in naj tega ne pozabi, kadar pridejo nasprotniki, ki operirajo s tem, češ, saj ni zadruga nič cenejša nego prosta trgovina. Ceno, ki se jo da doseči, smo dosegli in preko možnosti ne more nihče. Res je, da so se pokazale v začetku težkoče, ki so pa običajne težave, ki jih mora preboleti vsaka nova stvar in z malo potrpljenja se bo dalo stvar spraviti v pravilen tek. Članstvo ne sme pustiti nikdar iz vidika tega dejstva, da bi naše tržne cene izgledale čisto drugače, da nimamo tukaj zadrug, ki budno pazijo, da so cene primerne in se ne izkorišča konzumenta po mili volji. Zato smo tudi osovraženi in se vodijo proti nam borbe. Uspeli pa bomo kot zadruga in konzument v svojih težnjah samo takrat, ako bomo res zavedni in neomahljivi zadružniki.

P. C.

Da se razumemo

Naša domača industrija in »privreda« sta v zadnjem času razvile močno propagando, da naj se konzumira in kupuje pred vsem produkcijo naše domače industrije. Na celi črti pozdravljamo to idejo in želimo na eni strani, da se res to izvede in da zavednost našega naroda dvignemo do potrebnega razumevanja, istočasno pa zahtevamo kot zastopniki konzumentov, da naši industrijski krogi in producenti s svojo industrijou tudi pripomorejo in omogočijo kriti in zadovoljiti se s produkcijo naše lastne industrije in produkcije. Imamo pri nabavah v domači industriji prav bridke izkušnje, ki so zasekale v konzumenta globoke rane, ki jih ni mogoče ozdraviti z lepo besedo, ampak samo s konkretnimi dejanji. Naša zadruga konzumira na primer mesečno precejšnjo količino olja in obredli smo doslej skoro vse domače tovarne, ki so v stanju kriti našo potrebo, doživel pa smo, da je bila prva dobavljenha pošiljka, to je potreba našega članstva za en mesec, dobre kvalitete, pri naslednji pošiljki pa smo bili že globoko razočarani in odij za slabo blago je padel na zadrugo, dasi zadruga ne producira olja, ampak ga samo nabavlja in prodaja članstvu, to je posreduje med tovarno in konzumentom. Kaj smo doživel pri reklamacijah ni ravno v čast naši privredi. Iste skušnje imamo pri nabavi masti in to pri nas, kjer smo bogati na masti in mesnih izdelkih. Imamo nešteto

tovaren za mast; kvalitativno do neke meje zahtevam našega članstva odgovarja samo ena, ki je tudi v stanju kriti naše potrebe. Posledica tega je, da vsled nesolidnosti v tej industriji ne moremo doseči konkurenčne cene. Izkušnje, katere smo imeli z manufakturo, so bile bridke in jih naše članstvo pozna v dovoljni meri.

Premog je pri nas razmeroma jako drag, ako pomislimo, da stane T. P. D. produkcija ene tone premoga ca. 130 Din in ga moramo plačevati mi po ca. 320 Din in privatniki po 400 do 450 Din za tono. Da je to postopanje imenovane družbe nelojalno izkoriščanje konzumenta pri sedanji konjunkturi, leži na dlani in da te razmere vpijejo po remeduri, mislimo, da nam ni potrebno poudarjati še posebej.

Trgovec se lahko postavi na drugo stališče; naročal je blago, kakor mu je konveniralo, bodisi doma ali pa iz inozemstva, ker mu je in mu mora biti ležeče v prvi vrsti, brez ozira na levo ali desno, na procvitanju in dobičku lastnega podjetja in smatra že podzavestno vse druge eksperimente in akcije za sentimentalnosti, ki ne morejo biti v skladu s pojmi plodonosne trgovine, ki naj čim bogateje obrestuje njegov investirani kapital in njegovo delo.

Preveč bi bilo in tudi ni naš namen, da bi naštevali vse slučaje, ki niso na mestu, pač pa smo navedli le nekaj primerov in se oglašamo iz tega namena, da naj bi domača produkcija pred vsem gledala na to, da nudi konzumentu pošteno in solidno blago po primernih cenah za naše razmere. Postopanje pri oddaji produkta konzumentu pod sedanjimi metodami za industrijo, splošnost ter za konsolidacijo razmer ne more roditi pozitivnih uspehov, posebno še, ako se noče uvideti lastnih napak, odnosno jih popraviti. Radi tega apeliramo na vse merodajne činitelje v našem produktivnem svetu, predvsem v industriji, ozirajte se predvsem na interes konzumenta in njegovo zadovoljitev, ugodite njegovim zahtevam tako glede kvalitete kakor cene, in konzument se bo znal orientirati sam, ker bo pri izbiri izbral najboljše in najugodnejše ter se navezel na domače proizvode gotovo raje kakor na tuje. Vsa propaganda bi lahko odpadla, kajti ta propaganda v sedanji obliki in pod navedenimi pogoji slika našega konzumenta kot nezaveden element našega naroda, kar pa moramo odločno odklanjati, kajti čudno bi bilo, da bi bilo mnenje in sodba manjšine merodajnejša nego konzumenta — izrazite večine. To smatramo za pogoj pravilnih odnosa jev producenta napram konzumentu, kajti oni, ki nudi, mora zadovoljiti in ustreči zahtevam kupca in ne obratno.



Našim zadrugaricam v pomoč

(Nadaljevanje.)

Bombaževe blago s srhko površino.

F. M.

Barhenti: Barhent je mehko bombažasto blago, ki je na spodnji strani kosmato, flanela je pa blago, ki je kosmato na obeh straneh, in se ji pa tudi reče obojestranski barhent. Debelejše vrste barhenta imajo ojačene vezbe, to se pravi, da se tketa dva votka eden nad drugim. Spodnji votek je iz mehke preje in se scefra (kosmati), vsled česar nastane kosmata površina. Za spodnji votek se uporablja preja iz kratkovlaknatega bombaža (slabše vrste) in pa odpadkova preja. Barhent sam ne daje toplote, ker pa je mehak in kosmat, zadržuje večjo množino toplega, od telesa prihajajočega zraka, ki kot slab prevodnik toplotne brani telo pred mrazom.

Barhent ima ponajvečkrat keprovo ali atlasovo vezbo. Osnovne niti so iz močne, precej sukane preje, votek pa je iz mehke, malo sukane preje. Barhent se beli, barva in potiskuje v kosu, tke se pa tudi na strojih »Žakkard«, to je da se barvaste niti sproti tkejo v blago. Nekatere vrste barhenta imajo vtkano mercerizirano ali efektno prejo, včasih so pa okrašene z efektnimi vezbami (štruk, krepon). Beli barhent je za perilo, razen tega se pa prodaja tiskani, pretkani, atlasov, keprov ali križasti, vrvičasti ali strukov barhent, kreponov in damastov barhent. Poleg teh vrst barhenta se pa pojavi vsako sezono več raznih modnih barhentov.

Ime barhent prihaja najbrž iz ruske besede »barhat«, kar pomeni aksamit (žamet).

Dobra kakovost barhenta se najbolj pozna po krajčku. Čim boljša vrsta barhenta je, tem bolj kosmativ je krajček. Barhent je širok 60, 62 in 70 cm.

Piké (ime je vzeto iz francoščine: piquer — prešiti) je dvojno blago, ki je tkano v vezbi piké. Pri tej vezbi nastanejo na blagu za piké značilne vdolbine in vzbokline, zaradi katerih se zdi blago, kakor bi bilo prešito. Vrhinja tkanina, ki je pri tkanju močno napeta, ima platneno vezbo; osnovna nit spodnje tkanine pa veže na nekaterih mestih votek vrhnje tkanine, in sicer vedno čez dve niti. Tako nastanejo potem vdolbine in vzbokline. **Polovični piké** ima na licu platneno vezbo; spodnja osnova ni pretkana, ampak veže po dva votka tam, kjer to zahteva vzorec. Večina polovičnih pikéjev, iz katerih se šivajo letne obleke, imajo vtkane efekte in so zato zelo dekorativni. Uporablja se tudi za prsa pri belih moških srajcah.

Pravi piké je širok 73 do 80 cm in je kosmativ samo na levi strani. Iz njega se šiva zimsko perilo (nočne srajce, jopice in otroški povoji). Tako imenovani piké je v barhentima vlačene vzorce ali pa tvori vzorec mehak votek, ki se scefra.



MIMOGREDE.

Kakor smo že poročali, se vrši v Železničarski menzi v Ljubljanskem dvoru kuharski in gospodinjski tečaj, ki ga je priredila Nabavljalna zadruga za žene in hčerke svojih članov. V tem tečaju se poleg kuhanja in praktičnih kuhinjskih opravil goji tudi pouk o perutninarstvu, o gojenju vrtne zelenjave, o gospodinjstvu, hranošlovju (ustroju živil), s posebnim ozirom na zelenjavno in sadje, in pa o splošnih družabnih pravilih, katera mora poznati vsaka gospodinja.

Zanimala me je bistvena razlika med novodobno in staro prehrano. Vprašala sem torej gospo ravnateljico Zemljanovo, ki vodi ta tečaj, in katero poznam z raznih predavanj kot najvplivnejšo propagatorico novodobne prehrane pri nas, v čem obstojajo principi novodobne prehrane. »Kuhanje po novodobnih načelih zahteva drugačno pripravo hrane in vedno večjo uporabo zelenjave, sadja in mleka, kar priporočajo tudi zdravniki. Princip novodobne prehrane je pravilna priprava zelenjave in sadja v kolikor mogoče sirovem stanju. Če pa eno kakor drugo kuhamo, moramo to pripraviti tako, da se s kuhanjem ne uničijo dragocene hranilne snovi, ki so organizmu in zdravju neobhodno potrebne. Nova kuhinja zahteva tudi, da ne zametujemo vode, v kateri se je kuhal zelenjava (stročji fižol, zelje, kolerabice), ampak da jo použijemo z zelenjavno vred, ali pa jo uporabimo pri pripravi drugih jedil namesto kropna ali navadne juhe.« Ob teh besedah gospe Zemljanove sem se spomnila, kako po nedolžnem smo obsojali skopušta našo dunajsko gospodinjo, ki je že pred leti zalivala prežganko z vodo, v kateri se je kuhal stročji fižol.

In pripomnila je še: »Pri kuhanju se mora paziti zlasti na pravilno pripravo vseh vrst zelenjave, kuhanje in nekuhanje. V tečaju kuhamo zato vsak večer vse, kar je na jedilniku, sestavljenem iz finejših in preprostih jedil, ki so namenjena kuhinji v meščanskih družinah.«

»Kako pa ugaja ta način priprave jedil udeleženkam tečaja,« sem jo vprašala. »Na splošno so zelo navdušene, zadnjič mi pa ena le ni hotela pokusiti špinacne juhe,« je smehljaje pristavila, češ, da je ni še nikoli jedla. »Veste, saj pa ni čudno,« je prijazno nadaljevala, »ker kar naenkrat se kuhinja ne da spremeniti. To ni tako kakor z modnim klobukom. Naš organizem je navajen na dosedanje prehrano in tako nagle spremembe niti on niti naš okus ne preneseta. Strogo po navodilih švicarskega zdrav-

nika dr. Bircher-Bennerja, ki propagira čisto asketsko hrano, to je, da se pri hrani ne gleda toliko na okus, temveč samo na pravilno sestavo hranih snovi, se pa tudi ne ravnamo. Pri novodobni prehrani cenimo še vedno okus, ki budi dober tek, saj hrana, kateri se organizem upira, telesu gotovo ne koristi. Samo okusna in lepo servirana jed tudi zares prija našemu organizmu, zato pa tudi novodobna Kuhinja ne sme omalovaževati estetskega učinka in dobrega okusa.«

»Ali je pa ta nova metoda zadela tudi naše priljubljene torte in sladice sploh?«, me je zanimalo. »O tudi nekoliko,« se je zasmajala, »zlasti pa se propagira uporaba orehov, lešnikov, mandljev in sadja sploh in pa med.«

»In kako je s to hrano za bolnike?«, sem jo prekinila. »Na splošno je tudi zanje dobra, zdravniki jo priporočajo,« je odvrnila, »za vse pa tudi ni. Tako na primer potrebujejo tuberkulozni veliko živalskih beljakovin in jim zato dajejo meso.«

Poslovili sva se na kuhijskem pragu. Mudilo se ji je k mladim kuharicam, katerim so se mične čepice in beli predpasniki prav tako lepo podajali kakor — kuhalnice.

M. Fr.

KAJ KUHAJO V KUHARSKEM TEČAJU NABAVLJALNE ZADRUGE?

Zelenjavna juha. Karfiolo, korenje, peteršilj, zeleno, čebulo, grahovo stročje, sveže ali posušeno, por, gobice, sveže ali pa suhe, paradižnik in ohrovtov kocen (storž) otrebimo, operemo in zrežemo. Vse to stresemo v lonec z vodo, pristavimo in kuhamo potem tako kakor mesno juho. Če hočemo, da bo juha posebno dobra, moramo najprej prepražiti vso zelenjavo na olju ali na maslu in jo šele potem zaliti z vodo in kuhati toliko časa, da je mehka. Za okus dodamo muškatovega cveta ali oreška. Ko je zelenjava mehka, jo pretlačimo skozi sito, dolijemo po potrebi še vode in jo osolimo. Če rabimo tako juho za samostojno jed, zakuhamo na njej pest riža, kaše ali rezancev. Navadno nam pa rabi taka juha za zalivanje prihuh in drugih juh.

Mlečna krompirjeva juha. Krompir olupimo, operemo, zrežemo na koščke in skuhamo v slani vodi ali zelenjavni juhi, nakar ga pretlačimo. Potem napravimo prežganje. Na razbeljenem maslu lepo zarumenimo (ne preveč) moko, v katero stresemo pretlačen krompir. Vse to premešamo in zalijemo s krompirjevko in mlekom. Ko smo jed še osolili, pridenemo kuhanje in na male kocke zrezane svinjine ali pa klobase in jo pustimo, da prevre. Pred serviranjem legiramo (zagostimo) juho z rumenjakom, katerega vžvrkljamo s smetano ali mlekom.

M n o ž i n e*: $\frac{3}{4}$ kg krompirja, voda ali zelenjavna juha, 8 dkg presnega masla, 5 dkg moke, $\frac{3}{4}$ litra mleka, sol, 8 dkg prekajene svinjine ali klobase, 1 rumenjak, 1 dl smetane ali mleka.

* Naštete množine za posamezne jedi so preračunjene za deset oseb.

Nadevane kolerabice. Srednje velike kolerabice olupimo, nakar vsaki odrežemo kapico, na kateri smo pustili dva do tri mlade lističe, potem pa jih izdolbemo s posebno žličko prav pazljivo tako, da ne prederemo dna, nato pa skuhamo (ne premehko) v nekoliko soljeni vodi. Ko so skuhane, jih odcedimo, potem pa napolnimo z nadevom in pokrijemo s kapicami, nato pa zložimo v primerno kastrolo tesno drugo poleg druge, in jih, ko smo prilili nekoliko zelenjavne juhe, dušimo. Ko so že skoro mehke, jih oblijemo s kislo smetano, v katero smo vžvrkljali moke, nakar jih še nekoliko pokuhamo. Ko je to storjeno, jih naložimo v primerno skledo, oblijemo z omako, v kateri so se dušile, in jih serviramo s krompirjevo kašo.

N a d e v: Na presnem maslu zarumenimo lepo drobno zrezane čebule, nato pa stresemo noter žlico drobno sesekljane peteršilja in nekoliko česna. Takoj nato dodamo že pripravljene sesekljane gobice, sesekljano korenje, zelen grah in dušimo vse skupaj z nekoliko zelenjavne juhe tako dolgo, da postane napol mehko. Končno pridenemo še izbrani riž, osolimo jed in jo dušimo do mehkega, nakar jo potegnemo na stran, da se malo ohladi. Ko vmešamo v to zmes še dve jajci, je nadev gotov.

Izdolbeno meso kolerabic uporabimo za prikuho. Če ga pa skuhamo in polijemo z omako iz olja, limonovega soka ali kisa, sesekljane čebule in česna, imamo prav okusno solato.

M n o ž i n e: a) 10 kolerabic, zelenjavna juha, slana voda; b) nadev: 10 dkg čebule, žlica peteršilja, 3 stroki česna, gobice, 1 korenček, $\frac{1}{4}$ litra zelenega graha; c) 6 dkg riža, sol, 2 jajci; d) 2 dl kisle smetane, 2 dkg moke.

Flancati. Iz masla, ki ga zdrobimo z moko, soli, goste kisle smetane, iz rumenjakov, sladkorja, limonovega soka, ruma ali vina, napravimo testo in ga denemo počivat pol do ene ure, nakar ga razvaljamo za nožev rob na debelo, potem pa zrežemo iz njega s petelinčkom flancate, ki jih ocvremo na razbeljeni masti. Še tople potresememo z vanilnim sladkorjem.

M n o ž i n e: $\frac{1}{2}$ kg gladke (ne ostre) moke, 8 dkg masla, sol, 3 dl kisle smetane (goste), 5 rumenjakov, 8 dkg sladkorja, limonov sok, žlica ruma ali vina, $\frac{1}{2}$ kg masti, vanilni sladkor za potresanje.

Jabolčna pena. Beljake stepemo v trd sneg, dodenemo sladkorja in marelične marmelade, kar mešamo potem s šibico tako dolgo, da se zgosti. Nato pridenemo pečenih in skozi sito preflačenih jabolk, premešamo vse, potem pa postavimo do serviranja na hladno.

M n o ž i n e: 5 beljakov, 25 dkg sladkorja, 15 dkg marelične marmelade, $\frac{1}{2}$ kg jabolk.

Jabolčna pita. Maslo zdrobimo z moko, pridenemo sladkorja, par zrn soli, dve jajci in po potrebi smetane ali mleka. To hitro pognetemo v testo, ki ga nekajkrat razvaljamo, zopet zložimo in zopet razvaljamo in zložimo, potem pa denemo na hladno pol ure počivat. Testo razdelimo na dvoje polovic in razvaljamo v velikosti pekača. Prvo polovico denemo v mrzel,

nepomazan pekač in jo potresememo z nadevom. Z drugo pa jo pokrijemo. Povrh pomažemo testo z raztepenim beljakom, nakar ga temnorumeni zapečemo. Še toplo pito zrežemo na rezine in jo potresememo s sladkorjem.

N a d e v: Olupljena, na liste zrezana jabolka, potresememo s sladkorjem, cimetom, rozinami in podolžno zrezanimi, prepraženimi mandlji in to vse skupaj zmešamo.

M n o ž i n e: Za testo 20 dkg presnega masla, 35 dkg moke, 6 dkg sladkorja, sol, 2 jajci, smetana ali mleko po potrebi, beljak za mazanje, sladkor za potresanje. Za nadev pa $1\frac{1}{2}$ kg jabolk, 20 dkg sladkorja, cimet, 5 dkg rozin, 5 dkg mandljev.

Skalce. Mast, sladkor in dve jajci mešamo v skledi toliko časa, da lepo naraste, nakar primešamo sesekljane limonove lupine, pecivni prašek in mleko, nazadnje pa moke in očiščenih rozin. Iz te zmesi delamo z dvema vilicama robate kupčke, ki jih polagamo sproti v namazan in z moko potresen pekač, nakar jih spečemo v zmerno vroči pečici.

M n o ž i n e: 15 dkg masti, 18 dkg sladkorja, 2 jajci, 1 kavna žlička sesekljane limonove lupine, 1 pecivni prašek, 2 žliči mleka, $\frac{1}{2}$ kg moke, 8 dkg rozin.



J. Seher:

DELO PERUTNINARJA V MESECU NOVEMBRU.

V mesecu novembru imamo pričakovati dež, sneg in mraz. Napravimo perutnini staje in kurnike kolikor mogoče domače in prijetne. Vedeti moramo, da rabi perutnina tudi pozimi svež zrak, svetlobo in suho stajo.

V kurji staji potrosimo suho listje, da imajo kokice priliko za brskanje, se lahko gibljejo in najdejo pri tem tudi dosti mrčesa. Steljo obnovimo v s a k t e d e n ter porabimo staro steljo radi ekstrementov, ki so se poméšali z listjem, za gnojenje domačega vrta na pomlad. Stelja iz suhega listja ima torej troje dobrih lastnosti. Služi za brskanje in gibanje perutnine, vsebuje mrčes, ki ga perutnina lahko zaužije, in je izborno sredstvo za gnojenje domačega vrta. Da je zelenjava v prehrani tudi potrebna, je znano. Najenostavnejše podajamo zelenjavno na ta način, da privežemo repo ali korenje itd. z vrvico na strop, tako, da visi ca. 1 m od tal. Živalice morajo, ako hočejo privezano zelenjavno doseči, skakati in se gibati.

Grahaste plimetke. (Plymouth Rock.)

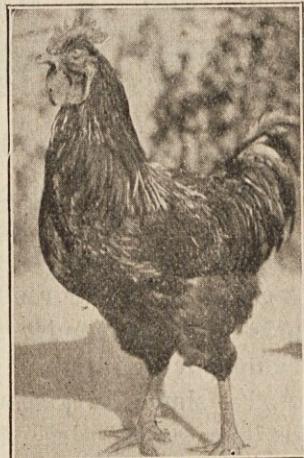
Plimetke izvirajo iz severne Amerike in so bile vzrejene okoli l. 1870. iz pasem Java, Dominikank, Brama in Košink.

Plimetke so velike, visoke in težke ter močnega trupla. Petelin tehta ca. $4\frac{1}{2}$ do 5 kg, kokoš pa 3 do 4 kg. Starejše živali še več. Hrbet imajo skoraj vodoraven, navaden, stojec greben, rdeča ušesca, noge in klun rumen.

Plimetke so izvrstna gospodarska pasma in se hitro aklimatizirajo. Kokoši so pridne jajčarice, posebno pozimi. Jajce je rumene do rjave barve in tehta 65 do 70 gramov. Meso je izvrstno. — Kokajo zgodaj in vodijo zanesljivo ter so lahko za vzgojiti. Zadovoljijo se tudi z manjšim prostorom.



Grahaste plimetke.



Rhode Island.

Imamo še plimetke drugih barv. To so bele plimetke, vzrejene z belimi italijankami. Perje čisto belo, klun in noge zlatorumene.

Rumene plimetke so nastale s pomočjo rumenih košink in Rhode Island. — Črne plimetke so nastale iz atavističnih grahastih plimetk.

Jerebičaste plimetke so pa nastale s pomočjo jerebičastih Wyandottes navadnega grebena.

Rejo čistokrvnih grahastih plimetk ima žel. zdravnik gosp. dr. Andrej Jenko v Marija Devica v Polju.

Rhode Island

(nemško Rhodeländer) je ena najboljših gospodarskih pasem, ki je po celiem svetu razširjena in visoko cenjena. Nastala je v Severni Ameriki v državi Rhode Island okoli leta 1880. iz pasem Malajcev, Italijank in Košink.

Rhode Island so velike in visoke, podolgastega, kompaktnega telesa, rdečega perja. Imajo navaden greben, rdeča ušesca, rumene noge in rumen klun.

Petelin tehta 4 do $4\frac{1}{2}$ kg, kokoš pa $2\frac{1}{2}$ do $3\frac{1}{2}$ kg. Kokoš nese prav dobro, srednjevelika jajca rumene barve, posebno pozimi. Meso je izborne. V splošnem ima iste lastnosti kakor plimetka.

Tudi v naši banovini imamo ljubitelje te pasme. Pisec teh vrst ima večkrat s I. nagrado ocenjene živali te pasme. Zarod teh živali je sedaj v posesti g. geometra Franca Fabiančiča, žel. uradnika v Birčni vasi - Rupečah, ki ima največjo rejo te pasme; je bil tudi letos nagrajen s I. nagrado ter je dosegel največ dosegljivih točk.



ČESA NE SMEMO POZABITI V MESECU NOVEMBRU?

Zavarovati rastline, ki bodo ostale na prostem, in ki rade pozebejo. Vrtnicam odstranimo listje, in sicer previdno, da ne ranimo očes. Če listje ne gre samo stran, ga moramo porezati tako, da ostane spodnji del listovega peclja še na rastlini. Dobro je tudi, če predolge izrastke nekoliko prirežemo, pa vendar ne toliko kakor spomladi. Veje moramo prav previdno povezati navzdol zato, da se voda lažje odteka, potem pa rastlino oviti s slamo, ki jo povežemo z vrvico, da se vidi, kakor bi bila vrtnica zavita v nekak plašč. Krono vrtnic zavijemo lahko na enak način tudi v smrečje, in sicer tako, da vise smrekove iglice navzdol, ker se potem voda po iglicah odteka kakor po opeki na strehi. Razen tega lahko vrtnice, ko odstranimo listje, prav previdno pripognemo k tlom. Ako jih hočemo na ta način zavarovati, moramo ob straneh krone nasuti zemlje, krono in deblo pa pokriti z listjem ali smrečjem, na vrh vsega pa vreči še za eno ali dve lopati zemlje. Nizke vrtnice zavarujemo s tem, da nagrebemo okrog stebla in korenin precej zemlje, pri čemer moramo paziti, da ne ranimo korenin. Priporočljivo je okrog stebla nasuti še suhega šotnega drobirja in strohnelega gnoja, na bolj odprtih prostorih pa vse skupaj pokriti še s smrečjem.

Zaviti v smrečje občutljivejše okrasno grmičevje, kakor magnolije, rododendrone, juke in podobno. Smrekove veje moramo obrniti navzdol, da se voda lažje odteka. Prav košate okrasne grmičke ali drevesca moramo, preden jih zakrijemo z vejami, prav previdno povezati. Dobro je tudi, če jim postavimo za oporo močan kol, ki naj bo višji od grmička zato, da sneg ne polomi vej in da kol sam že nosi polovico teže snega. Grmičje, ki sicer lažje prenese mraz, naj se vseeno zavaruje s tem, da obložimo korenine s plastjo listja in s smrečjem. Občutljivim rastlinam v skupinah

napravimo ob straneh ogrodje, na katerega naložimo smrečja. Sicer pa ni potrebno, da je rastlina popolnoma zadelana, saj ji mraz ponajveč ne škoduje toliko kakor hitra sprememba topote, ko na primer na rastlino po hudem mrazu posije takoj toplo solnce.

Sneti s špalirjev občutljivejše plezalke, kakor na pr. glicinije, in jih povezati in oviti s slamo prav do korenin, potem jih pa privezati nazaj na špalir poševno, na zemljo nad koreninami pa nasuti strohnelega gnoja, šotnega drobirja ali pa listja.

Pokriti gredice potočnic, mačeh, marjetic in drugih, še preden nastopi mraz, s smrekovimi vejami ali listjem.

Odpornejše okrasno grmičevje, kakor oleandre, lovor, hortenzije in podobno, obdržati čim dalje časa na prostem, ker jim to bolj ugaja, kakor pa, če jih denemo prezgodaj v prezimovališče.

Vzeti z balkonov lončnice, jih prav temeljito otrebiti in shraniti v primerno hladni kleti. Zalivati jih je treba prav malo. Sobne cvetlice pa, ki cveto pozimi, pustimo toliko časa na hladnem v kleti, dokler ne napravijo popkov in šele potem jih prenesemo v toplo in svetlo sobo.

Prenesti v sobo cvetlične čebulice tulip, hijacint, narcis in drugih, katere smo posadili avgusta v lončke. Pokriti jih moramo s papirnato vrečico in jih pustiti tako dolgo pokrite, da cvet preraste zelene liste.

Še enkrat prav lepo počediti vrt, da ga bo tudi pozimi veselje pogledati.

Rado Silvin:

Strta mladost

Roman nesrečne dijakinke.

(Nadaljevanje.)

»Albina, ali mi moreš odpustiti?« jo je vprašal, ko je sedla k njegovi postelji. »Povej mi po pravici! Reši me te strašne negotovosti, ki me mori že ves teden! Rajši imam resnico, in če bi bila še tako kruta, kakor pa da bi moral še naprej živeti v teh dvomih.«

»Ako ne bi bilo odpuščanja, Stanko, potem življenje ne bi bilo vredno življenja.«

»Hvala ti, Albina, tega ti ne pozabim nikdar...«

Še dolgo sta kramljala in gospodinja, ki je večkrat prišla v sobo, da obnovi obkladke, se je kar čudila, da se je Stanku njegova bolezen tako hitro izboljšala.

»Ne bo še umrl, ne!« je menila sama pri sebi, ko je odhajala od njiju.

Nastal je večer in Albina se je pričela napravljati za odhod. Toda Stanko jo je prosil, naj ostane pri njem in naj ne hodi sedaj, ko sta se zopet našli njuni duši.

»Glej, tako dobro mi je, kadar si ti pri meni. Ostani, da v tihi in čisti ljubezni praznujeva dan najine sprave.«

Albina je ugovarjala, da ne sme ostati radi domačih, ki bi bili v velikih skrbeh, ako je ne bi bilo nazaj.

»Brzovjavi, da prideš jutri, pa jih ne bo skrbelo!«

»Kaj pa bo rekla gospodinja in koliko bodo imeli govoriti ljudje, ko bodo zvedeli, da sem bila sama čez noč pri tebi?«

»Kaj jih to briga! Sicer bo pa tudi gospodinja pokonci in bo še celo vesela, da ne bo sama, ko bo morala obnavljati obkladke.«

Albina se je res dala pregovoriti. Šla je na pošto in brzovjavila domov: »Stanko zelo bolan, ostanem čez noč tukaj, jutri pridem. Albina.«

Tako je ostala pri njem. Vso noč je sedela ob njegovi postelji in mu izmenjaje z gospodinjo obnavljala obkladke. Kadar je zaspal, se je tudi sama malo naslonila na mizo, ki jo je primaknila k postelji, toda vsak šum jo je takoj prebudil. Ako je začel v spanju govoriti, ako se ji je zdelo, da ga mučijo težke sanje, ga je previdno prebudila in mu zmočila vroče čelo. In če ga je zopet objel spanec, ga je še dolgo zadovoljno in dobrohotno gledala in govorila sama s seboj:

»Kako je lep, kako bi ga bilo škoda!«

Drugo jutro se je čutil Stanko veliko boljšega. Tako dobro ni spal še nobeno noč od onega usodnega dne. Poln hvaležnosti je začel poljubljati njene roke. Privil jo je k sebi in rekel:

»Hvala ti za twojo veliko ljubezen! Nikoli ne bom pozabil, kaj si storila zame. Vem, da te nisem vreden, pa vendar te prosim: Reši me! Dvigni me iz tega ostudnega blata, da ne poginem v njem. Podaj mi roko in pelji me v novo življenje! Postani moja žena, da bom imel oporo, na katero se bom naslanjal!«

Albina ga je mirno poslušala in domenila sta se, da se bo obhajala njuna poroka takoj po njeni maturi. Še dva, tri meseca, pa bosta mož in žena.

Sredi dopoldneva je nenadoma vstopila gospodinja. Prinesla je neko pismo in ga hotela izročiti Stanku. Toda Albina ga je hitro prestregla in pogledala na poštni pečat.

»Pismo je iz Bukovja,« je rekla in ga vprašajoče pogledala. Stanko je zardel, tako se je prestrašil.

»Čudno,« je rekel, »do sedaj še nisem dobil nikoli nobenega pisma iz Bukovja! Daj, da pogledam!«

Albina mu je izročila pismo. Hitro je pogledal naslov, potem pa ga je hotel vtakniti pod blazino, češ, da ne more biti nič važnega in nič posebnega. Albina pa ni bila s tem zadovoljna. Zahtevala je, da ga odpre in prečita vpričo nje.

Stanko se je začel tresti kakor šiba na vodi in Albina je takoj spoznala, da ima slabo vest. Zato je bila še bolj radovedna in je še odločneje zahtevala, da ga prečita.

»Oprosti, ne morem,« se je izgovarjal, »ne morem sedaj, ko sva se

pravkar pobotala. Vem, da ne bi razumela... Samo po nepotrebnem bi se razburjala.«

Toda Albina ni odnehalo. Segla je pod blazino in raztrgala ovoj. Hotela je brati, toda Stanko ji je potegnil pismo iz rok, pogledal napis in podpis, in jo prosil:

»Albina, prosim te, da ne čitaš tega. To ni zate, tega ne smeš brati, boš čisto napačno razumela...«

»Jaz pa hočem in moram brati. Ali mi nisi obljudil, da ne boš imel nobene skrivnosti pred menoj? Ali tako hitro pozabljaš? Veš, v sleherni stvari si morava biti čisto na jasnem.«

»Res je, obljudil sem!« S tresočo roko ji je izročil pismo. Albina ga je prečitala na glas. Med čitanjem je večkrat ošinila Stanka z bičajočim pogledom.

Ljubi Stanček!

Ura gre na polnoč. Pravkar sem stala pod Tvojim oknom. Gledala sem gôri in videla, da gorí v Tvoji sobi lučka. Kako rada bi bila stopila k Tvoji posteljci, da bi Ti zašepetala na uho: revček, bošček, Stanček! Toda skozi vrata ne smem, skozi okno ne morem. A vedi, da neprestano mislim nate! Našli sta se dve razbičani duši, ki se popolnoma razumeta. Ničesar ti ne nudim in tudi ničesar ne zahtevam od Tebe. Samo malo tolažbe mi prinesi, ki jo tako potrebujem! Pozdravi se kmalu in pridi! Težko Te pričakuje in Te poljublja Tvoja

Cvetka.

Cvetka je bila ona črnolaska, ki je usodni večer igrala s Stankom na odru in napram kateri je bil na videz tako hladen. Za sabo je imela že burno preteklost. Doživelva je bridka razočaranja in ko se je seznanila s Stankom, sta se res našli dve sorodni duši.

»Ti si nepoboljšljiv grešnik!« se je izvilo Albini iz prsi, ko je prečitala pismo. Vrgla ga je na mizo. Toda hitro ga je zopet pograbilna in ga raztrgala na drobne kosce.

Na steni ob koncu postelje je visela slika, ki je predstavljal Kristusa na križu. Pred to sliko je padla na kolena. Sklenila je roki kakor k molitvi, dvignila s solzami oblite oči in zaihtela:

»O Bog, o Bog, kaj sem zagrešila, da moram toliko trpeti? Nobenemu človeku na svetu nisem storila nič žalega, pa me tako kaznuješ!«

Stanko je zlezel iz postelje. Pokleknil je k njej in jo prosil odpuščanja.

»Poslušaj me, Albina in odpusti mi! Saj nisem jaz kriv, če mi je pisala. Veš, to je ona gospodična, ki je z menoj igrala. Bil sem prijazen z njo, toda ljubezni ni bilo med nama. Verjemi mi in ne bodi žalostna!«

Oba sta vstala. Stanko je legel v posteljo nazaj, Albina pa je rekla:

»Jaz sem bdela pri tebi in ti močila glavo, med tem pa se je druga plazila okrog tvojega okna! Stanko, Stanko! Zdi se mi, da se ne boš nikoli

spametoval! Kaj mi pomaga, če ti odpustim? Še ena stvar ni pozabljena, pa pride že druga!«

»Poslušaj, Albina! Nimam mame, nimam sester ne bratov; vsi so me zapustili in me zapodili od doma. Poglej tole pismo, ki sem ga prejel od matere! Ako mi ne odpustiš in če me zapodiš še ti, potem mi ni več živeti. Kako si rekla včeraj? „Ako ne bi bilo odpuščanja, življenje ne bi bilo vredno življenja.“ Zatorej te še enkrat prosim: odpusti!«

Albina je najprej zahtevala, da odgovori Cvetki, kakor mu bo narekovala ona; potem pa jo je le pregovoril, da je popustila, češ, da to ne bi bilo lepo. Pač pa ji je moral pred razpelom, pred katerim je prižgala dve sveči, obljuditi in priseči: prvič, da bo hodil ob sobotah v Ljubljano; drugič, da ne bo igrал in tretjič, da bo pustil prijatelja Rada Pepela. Prva točka postane obvezna seveda šele potem, ko se popolnoma pozdravi. Za prihodnjo nedeljo sta se dogovorila, da ga pride zopet ona obiskat.

Potolažena in pomirjena sta se ločila, a med njima je ostala senca, ki se ni več dala pregnati.

*

V nedeljo je Albina res prišla v Bukovje, kakor je obljudila. Stanko je bil še vedno v postelji. Bil je sicer že precej boljši, ali dalj časa se še ni mogel držati pokonci; vendar pa je upal, da bo sledečo soboto že lahko prišel v Ljubljano, kajti sedaj je bilo že toliko kot gotovo, da ne bo legar, kakor so se odpočetka bali.

Ves popoldan sta kramljala v njegovi sobi. Oba sta bila dobro razpoložena. Nič se nista kregala, nič si nista očitala. Cvetke še omenila nista.

»Kar je bilo, bodi pozabljeno! Misliva samo še na to, kaj bo!« je rekla Albina, ko se je hotel Stanko zopet opravičevati. In tako sta tisti dan v popolnem soglasju delala samo lepe načrte za bodočnost.

»Rad bi prišel k vam na dom, samó sram me je in bojim se, kaj bodo rekli in kako me bodo pogledali!«

»Ne boj se! Le pridi, vse bo zopet dobro!«

»Vse skupaj bom prosil za odpuščanje. Če mi bodo odpustili tvoji, potem tudi moji ne bodo mogli ostati neizprosni!«

»Le pridi — in vse ti bo odpuščeno! Saj te imamo vsi radi. Samo glej, da boš sedaj držal prisego in da se boš slednjič res poboljšal.«

Vesela in zadovoljna se je vračala Albina zvečer v Ljubljano. V vlaku je slučajno našla svojo prijateljico Milico in še ta ji je rekla, da je že dolgo ni videla tako dobre volje ...

VII.

Stanko je bil zopet zdrav. Njegova prva misel je bila, da pohiti k Albini in da stori svojo dolžnost, kakor sta se domenila.

Malo težko mu je bilo pri srcu, ko je zopet stopal po onih brezštevilnih stopnicah gori v tretje nadstropje. Kako ga bodo sprejeli? Ali ga ne bodo morda celo zapodili?

Rahlo in boječe je pritisnil na zvonec. Prišla je njena mati. Odprla mu je in ga prijazno nagovorila:

»Dober dan, gospod Stanko, no, kako pa kaj z vašim zdravjem?«

»Slabo gospa, bolan sem, bolan!«

S temi besedami je vstopil. Šel je naravnost v Albinino sobo. Albina mu je že prihitela nasproti, kajti slišala in spoznala je njegov glas.

Dolgo je ostal pri njej. Govoril je tudi z njeno mamo, sestro in očetom in šele potem mu je bilo malo lažje pri srcu, ko je videl, da so mu dobri ljudje vse odpustili.

»Saj vedo, da nisem slab človek, da te ljubim in da tudi nič ne morem za to, če me imajo ženske rade!« je rekел Albini, ko sta bila zopet sama.

Tudi s svojimi domačimi se je pobotal. Tudi ti so mu odpustili. Kdo pa bo odpustil, ako ne bi odpustila mati? In kdo bi se veselil, kadar se sin spameruje in poboljša, ako se ne bi veselila njegova mati? Odpustili so mu: mati, sestre in bratje. Vsi pa so mu polagali na srce, naj bo trden v svojem sklepu, da ne bo delal sramote sebi in njim; zabičevali so mu, naj bo pošten, kakor je vedno bila in je poštena vsa Peténova rodbina.

Tako sta Albina in Stanko mislila, da se z novo pomladjo pričenja tudi za njiju zopet novo življenje...

*

Usoda pa je hotela drugače. Stanko ni držal besede. Preden je minul mesec april, je že večkrat prelomil vse tri točke svoje prisege. Že naslednjo soboto ga ni bilo v Ljubljano. Zakaj? Zato, ker je imel vajo za neko igro v Sokolskem domu. S tem se je pregrešil zoper prvi dve točki.

S Hrvaticami in Srbkinjami že prej ni več dopisoval; tudi s Cvetko je bilo za vselej končano, čeprav sta še naprej igrala skupaj, to pa morda bolj zaradi tega, ker se Cvetka sama ni nič več potegovala zanj, kakor pa zaradi njegove odločnosti. Ali, da bi prenehal igrati, to je bilo preveč zahtevano od njega.

Tudi od svojega prijatelja Pepela se ni mogel ločiti. Ko sta se srečala v Ljubljani, ni mogel iti mimo njega, ne da bi mu odzdravil. In ko ga je Rado povabil v dalmatinsko klet, je imel premalo volje, da bi ne šel z njim.

Tako ni držal nobene svoje obljube. Zopet je postal žrtev svoje šibke volje.

To je vplivalo na Albino porazno. Sedaj je videla, da Stanku ni več pomoči. Zdelen se ji je, da je zanjo za vedno izgubljen. Izgubila je vero, upanje in zaupanje vanj — in mislila je, da je izgubila tudi ljubezen. S studom se je obrnila od njega; zagnusil se ji je... Tega se je Stanko vedno najbolj bal in sedaj se je zgodilo... Ko je prišel, mu je v jezi pokazala vrata. Zapodila ga je od sebe:

»Poberi se, neznačajnež, in glej, da se mi ne prikažeš nikoli več pred moje oči!«

»Ne govori tako, Albina, in ne podi me, sicer se lahko zgodi, da me res ne bo nikoli več nazaj...«

»Kar izgini, podlež, da ne bom gledala tvojega hinavskega obraza! Ali ti ni dosti, da si me pripravil ob vse in da si me pritiral končno — v obup? Najljubše mi bo, ako te ne vidim nikoli več.«

A ko je šel, ko nekaj časa ni pisal in ko ga tudi ni bilo več blizu, ji je bilo žal, da ga je napodila. Sedaj je videla, da njena ljubezen vendarle še ni ugasnila. Ljubezen, rojena in posvečena v cvetočem maju, očiščena in prerojena v trpljenju in preizkušena v žalosti, ne umre nikoli! Konča se še less smrtjo. To je zaslutila sedaj tudi Albina.

Cele ure, cele popoldneve je prejokala v svoji sobici in ponoči ni mogla spati. A najhujše je bilo, da ni imela človeka, kateremu bi upala potožiti svoje gorje, da bi ji prinesel malo tolažbe. Bala se je očitkov, morda zelo upravičenih očitkov. Tako je trpela sama in čakala. Mislila je in mislila, kaj bi storila, da bi prišel zopet k njej.

Prišel je. Kar sam od sebe. Ponosen in samozavesten je bil kakor kralj, ki se je vrnil v svoje kraljestvo in ki s prezirom in pomilovalno gleda na bitja, ki ga obdajajo. Albini se je zdel smešen v tej vlogi, ali zadovoljna je bila, da je sploh prišel.

Na velikonočno nedeljo zvečer sta šla v kavarno. Melita je bila z njima. Stanko je zamišljeno sedel pri mizici, s prekrižanimi nogami in s pogledom, blodečim v daljavo. S prsti je neprestano trkljal po mizici. Kar se je nasmehnil, kakor da se je nekaj lepega domislil. Albina je opazila njegov smehljaj.

»Na kaj pa si mislil sedajle?« ga je vprašala.

»Ah nič, mislil sem, kako se bom ob dopustu peljal z aeroplanom iz Zagreba v Beograd.«

»Seveda, da bi obiskal svojo Zlato; ne boš, pa ne boš!«

»No, pa ne, saj sem samo premišljeval, kako zanimiva bi morala biti vožnja po zraku.«

Okoli 10. ure so šli domov. Padal je lahek dež. Stanko in Albina sta šla hitro naprej, Melita pa jima je počasi sledila. Stanku se je zelo mudilo. Tako je tekel, da ga je Albina komaj dohajala. Kakor bi ga bilo sram, ko sta šla mimo pošte! Kakor bi se bal, da ju kdo ne bi videl.

Albina je to čutila. Hudo ji je bilo, a rekla ni besedice.

Šele pred vrati sta se ustavila.

»No, kaj pa jutri? Ali greva na Sv. Jošt?« je vprašala Albina.

»Saj tako ne bo lepo vreme!« je hitro odgovoril Stanko.

»Ali sedaj velikonočni ponedeljek ni več najin praznik? Ali bo odslej izbrisani iz najinega koledarja?«

V tem je prišla sestra in Stanko ni nič odgovoril.

Stanko je imel slabo vest. Ko je bil sam, je čutil in se zavedal, da ne dela prav in da njegovo ravnanje ne more imeti dobrega konca. Večkrat si je očital, da se zdi samemu sebi grd: *S v o j o A l b i n o, k i s e m j o h o t e l p e l j a t i v r a j, s e m p a h n i l v p e k e l!* Drugič se je skušal zopet tolažiti: Saj nisem grešil proti njeni ljubezni, čeprav sem včasi krenil na stranpota! To me ji je še bolj približalo, ker sem videl, kako velika je razlika med njo in drugimi. In ako sem ji prikrival svoje grehe, sem to storil zato, ker sem mislil, da je boljše tako!

Ko pa je prišlo vse na dan, je videl, da ni bilo prav. In zato je bil ves nesrečen, ves razdvojen. Njegov duh je bil zlomljen, zlomljena njegova volja. Rešitve je iskal v odpuščanju, tolažbe v delu in pomoči pri Bogu. Njegove misli so bile mrtve, a v duši ga je glodalo kesanje...

Zopet je prijazno majsko solnce vsipalo svoje žarke in rosilo blagoslov na gozdove in trate, na polja in na stezice, po katerih je nekoč vsa srečna hodila Albina s svojim Stankom, zopet je vzklilo novo življenje v naravi in nova sreča se je naselila v sreih stotisočev — Albini pa je bilo vsak dan hujše. Počasi so ji tekli dnevi in z vsakim je občutila večjo žalost v svoji duši. Stanko ni več prihajal k nji. Upala je še vedno, da se bo vrnil; ko pa ga le ni bilo, se je polagoma privadila tudi na to, a trpela je neznosno.

Včasih je mislila, da ji bo počilo srce, tako hudo ji je bilo, tako jo je bolelo. Včasih pa so jo obletavale strašne misli, ki jih kar ni mogla odpoditi. Tisto leto je bilo tolikó samomorov, kakor morda še nikoli, in večinoma radi nesrečne ljubezni. Ko je čitala časopisna poročila o njih, so se ji začele vsiljevati čudne misli:

»Ali je vredno naše življenje, da mora človek toliko trpeti? Ali morda nimajo prav tisti, ki sežejo po samokresu, vrvi ali strupu, da se rešijo bede in trpljenja? Ali ne storijo dobro delo sebi in drugim, ako se prostovoljno umaknejo z mesta, kjer so vsem samo v nadlego? Ali niso junaki, ki imajo pogum, da vržejo proč to, kar nekateri tako visoko cenijo in od česar se ne morejo ločiti? — Ne, nikakor ne in nikoli! Junaki so oni, ki pogumno prenašajo vse gorje, ki jih zadene, in to v zavesti, da božja previdnost nikoli ne naloži človeku tolikega bremena, da ga ne bi mogel nesti, samo če hoče! Moči in volje je treba!« Tako je modrovala, a često je občutila, da ji primanjkuje te moči in volje. Zato je v najhujšem obupu zaupno dvignila oči proti nebu in prosila:

»Ljubi Bog! Nikoli te nisem žalila v svojem življenju. Reši me in daj mi moč, da te ne žalim še sedaj v svojem obupu!«

Nekoč je šla s profesorjevo Milico, h kateri je v zadnjem času zopet večkrat zahajala, na izprehod čez Rožnik, čez tisti lepi in od Boga blagoslovjeni Rožnik, o katerem Ljubljanci niti ne vedo, kaj imajo v njem. Lepo je bilo v njegovem gozdu: ptički so peli na drevju in šmarnice so cvetale pod grmom. Počasi sta stopali deklici po mehki poti med drevjem, kakor bi hodili po pravljičnem vrtu. Poslušali sta, gledali in uživali. Albina

je bila zelo molčeča, ali Milici se to ni zdelo nič čudno, saj je bila ponavadi taka.

Gori na vrhu Šišenskega hriba sta se ustavili. Albina je mahnila z roko in vzkliknila:

»Ok, kako lep je svet! Še nesrečen človek mora občutiti, da je lep!«

Milica ji je pritrdila, a to se ji še sanjalo ni, da misli Albina na sebe. Saj ni vedela, kako nesrečna je in koliko trpi in da je malo manjkalo, da ni pri teh besedah začela plakati na glas.

*

Prišli so binkoštni prazniki. Maj se je nagibal h koncu, a Albini še vedno ni prinesel tolažbe, ki jo je bila tako potrebna. Tisti majnik ni bil več njen. Tisto leto zanjo niso več cvetele rožice, ptički so utihnili in solnčni žarki so odpovedali svojo toploto. Ni je bilo stvari, ki bi ji mogla vrniti izgubljeno vero in uničeno upanje, od nikoder ni hotel priti dobrotnik, ki bi ji vlil vsaj kapljico leka v kupo njenega trpljenja. Dan ji ni prinesel utehe, noč ji ni mogla dati pokoja, samo kadar se je žalostno ozirala gori v jasno nebo, se ji je zdelo, da jo vabijo zvezdice in kličejo k sebi... Zanjo je umrlo vse. Vse je bilo mrtvo okoli nje in v njej. Samo še do smrti izmučena ljubezen je slabotno utripala pod razvalinami strte mladosti...

Njeni računi s Stankom so bili sklenjeni. Nič več jih ni moglo izpremeniti. Vedela je, da ga ne bo več, pa če bi prišel, je bila odločena, da ga zapodi brez oklevanja in da mu pove zadnje besede v slovo. Toliko hudega ji je storil, pa mu je vedno odpustila! Sedaj mu ne more odpustiti več, sedaj je konec njenega potrpljenja.

Povedali so ji, da se je za praznike pripeljal v Ljubljano. Bala se je njegovega obiska, a vendar ga je že lela, da mu pove, kar mu gre.

Na binkoštni torek je prišel. Prišel bi bil že prej, pa si ni upal, malo pa mu je tudi branil ponos. Po dolgem notranjem boju se je končno odločil, da jo obišče, preden se vrne v Bukovje. Mislil je, da se bo Albina zopet dala pogovoriti in da bo zopet vse dobro, kakor je bilo vedno. Ali topot se je motil.

Mirno je sedél v njeni sobici in trkljal s prsti po mizi. Pogledaval je skozi odprta vrata preko balkona gori proti Kamniškim planinam in čakal. Zdaj pa zdaj se je ozrl na Albino, ki je sedela na nasprotni strani in tudi molčala. Tudi ona je čakala. V njeni duši se je vršil zadnji boj.

Mučna tišina je vladala v sobi, v kateri je nekoč kraljevala razkošna ljubezen. Ko je Stanko videl, da Albina trdovratno melči in da mu niti prijaznega pogleda ne privošči, je vstal, da odide.

»Vidim, Albina, da ti ni prav, da sem prišel, zato grem.«

Tedaj je planila Albina s svojega sedeža, preteče dvignila roko in s trdim, odločnim glasom izpregovorila:

»O, prav je, da si prišel, in tudi prav mi je, da greš! Le pojdi! Jaz bom itak kmalu rešena vsega trpljenja, to čutim, to vem. Tebe pa naj Bog kaznuje za vse gorje, ki si mi ga prizadejal v mojem življenju!«

Stanko se je zdrznil. Bil je tako iznenaden, da niti odgovoriti ni mogel, a Albini so se vlile solze po bledem obrazu.

Tedaj je nekdo pozvonil. Albina si je hitro obrisala oči, on pa je nerovno korakal proti izhodu. Noge so se mu šibile in v glavi se mu je vrtelo. Radoveden je bil, kdo je prišel, da ju moti ob njunem slovesu.

Bil je profesor Janko. Albinina mati ga je prijazno sprejela, Stanko pa je razburjeno nekaj jecljal in rekel, da se mu mudi h kosilu. Še enkrat se je ozrl proti njeni sobi, misleč, da bo prišla Albina za njim — toda Albine ni bilo. In tako sta se ločila, ne da bi si stisnila roke, ne da bi si rekla zadnji »zbogom« v slovo.

Albina se je med tem že malo umirila. Profesorju se je kljub temu takoj zdelo, da se je moralo med njima nekaj zgoditi, mislil pa je, da je bil gotovo navaden prepirček, kakor je to nekaj vsakdanjega med zaljubljenimi. Zato ni hotel izpraševati.

»Prišel sem, Albina, da malo pogledam, kako se pripravljaš za maturo. Saj te ne bom dolgo motil, samo mimogrede sem se oglasil.«

Albina se je že popolnoma obvladala. Samo bila je silno bleda in nepopisno žalosten je bil njen pogled, toda profesor niti slutiti ni mogel, kako hudo ji je bilo pri srepu.

Janko ni ostal dolgo pri njih. Obljubil je, da bo preskrbel Albini neke knjige za maturo, potem pa se je poslovil.

Po njegovem odhodu je Albina zopet zaplakala. Zrušila se je na stol in začela težko dihati.

»Mama, Janko misli, da sem srečna, in nima pojma, kaj se je zgodilo med nama. Saj ima sedaj tako dobro mnenje o Stanku. Malo je manjkalo, da se nisem razjokala pred njim in potem bi bil vse vedel . . . «

»Njemu bi pa vendar lahko povedala po pravici.«

»Ne morem, ne upam! Sicer bo pa itak kmalu sam zvedel. Naj misli, da sem srečna, naj veruje v Stanka, saj to na stvari ne more nič izpremeniti.«

*

Bila je jasna sobota, drugi dan meseca rožnika. Albina je pred dvema dnevoma dovršila osmo šolo in se je začela marljivo pripravljati za maturo. Še teden je imela časa, potem bodo pa že pisali in nalogam bodo sledili ustni izpit.

Ker je poprej veliko zamudila in ker je imela dneve, ko se sploh ni mogla učiti, se je bilo sedaj treba prijeti učenja. Sklenila je, da bo zgodaj vstajala in da ves dan ne bo šla z doma. Prosila je mamo, naj jo vsak dan pokliče ob štirih zjutraj.

Tisto jutro jo je poklicala šele ob šestih. Albina se je silno razburila.

»Zakaj me nisi poklicala ob štirih, kakor sem te prosila?«

»Nisem hotela, ker si ponoči takoj slabo spala!«

»Pa vendar bi me bila morala poklicati!« je ugovarjala Albina.

»Saj pravim, da si se vso noč premetavala po postelji in da si šele proti jutru zaspala. O, se boš že še naučila!«

»Nič, sedaj se pa pojdi ti učit namesto mene!«

Jezno je zaloputnila vrata za seboj in šla v kuhinjo. Tu se je naslonila s komolci na mizo, porinila odprto knjigo od sebe proč in se začela jokati.

»Zaradi tega se ti vendar ni treba tako razburjati,« je rekla mama, ki je prišla za njo, da bi jo pomirila.

Albina ni odgovorila. Materi se je zdelo, da je bilo to le zunanjji povod za njeno razburjenje, pravih vzrokov pa je bilo iskati vse drugje. Kajti večkrat po vrsti je vstala od mize in šla k vratom, kakor bi nečesa pričakovala, in ko ni bilo nič, se je jezno vrnila v kuhinjo nazaj. Še vedno je tlela v njeni duši iskrica upanja: morda bo pa le kaj pisal. Zapodila in prokleta ga je — pa vendar... Tako je pač žensko srce, ki ljubi!

Skušala se je učiti, pa ni šlo. Obšla jo je težka misel: Kaj, ako ne napravim mature? Kaj potem? In zopet je zajokala.

Mama ji je ponudila kavo, toda Albina ni mogla jesti. V prsih jo je tiščalo kakor še nikoli in srce ji je bilo, kakor bi ga ji hotelo razgnati.

»Hvala, mama, sedaj ne morem!«

»Boš pa mogoče pozneje in če se ohladi, jo pa kar na plinu malo pogrej!«

»Hvala, bom videla...« je odvrnila s slabotnim glasom.

Okoli devete ure zjutraj je odšla mama na trg in Albina je ostala sama doma.

(Konec prih.)

Spremembe cen

Cene stopijo dne 23. novembra 1931 v veljavo.

moka, koruzna, kg . .	Din 1·80	mast, doza	Din 100—
zdrob, koruzni, kg . .	„ 2·40	glava, prešana, kg . .	” 20—
otrobi, pšen., drob., kg .	„ 1·20	slanina, hamburška, kg .	” 22—
otrobi, pšen., deb., kg .	„ 1·50	slanina, tirolska, kg .	” 22—
koruza, debela	„ 1·40	orehova jedrea	” 22—
kaša	„ 3·60	slive, suhe, bos., kg .	” 8—
fižol, cipro, kg	„ 4·20	olje, bučno, liter	” 13—
mast	„ 18—		

Naročila za purane, gosi in kokoši sprejemajo vse naše prodajalne v Ljubljani in Mariboru.

Krvavice in riževe klobase vsako soboto, članom na progi pošljemo brzovozno.

Zelje, kislo, cena za 1 kg 2·40 Din, dokler zaloga traja.



Rešitev ugank v štev. 9. „Zadrugarja“.

- 1.) Črkovnica daje navpično: »vodomec, kobilar, petelin«, in vodo-ravno: »borovec, ponirek, mehanik«.
- 2.) »Paragraf«: »Tožba ni obsodba.«
- 3.) Črkovnica: I., II. in III. »Zlata posoda pijače ne zboljša.« »Moč ni vselej pravica.«

Pravilnih rešitev smo prejeli 28. Žreb je določil nagrade po 30 Din sledenim ugankarjem: Štrukelj Milan, Borovnica, Stanko Stanislav, Zalog, Žigon Jože, Birčna vas, Višner Marta, Ljubljana, Donko Marija, Maribor, Globokar Vladimir, Vel. Mlačevo - Grosuplje, Gulič Vekoslav, Maribor, Feldin Hermina, Jesenice, Zgaga Božidar, Novo mesto, in Štuller Klavdij, Hrušica. Nagrade se nalože kot eno leto vezane vloge v ljubljanski, odnosno mariborski kreditni zadrugi.

Simetrični konjiček.

o					
e	a	r	n		
z	d	d	k		
n	m	m	r	n	o
o	Z	a	n	a	p
a,	g	a	č		
a	p	a.	K	a	l
č	a				

Skakaj po načinu šahovega konjička.

Pismo.

Gd.

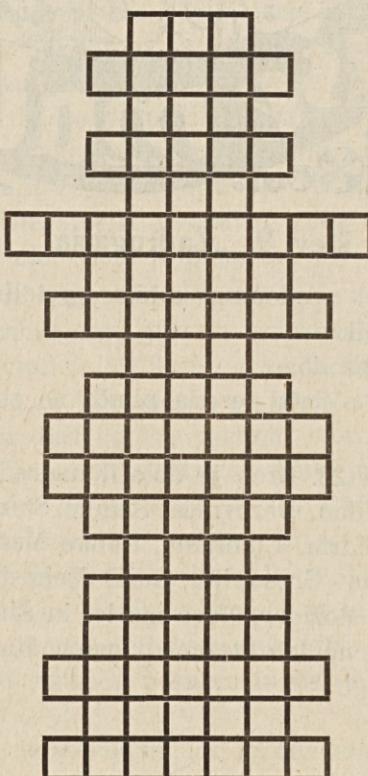
Ivan Ž. Pavli

Knin - Drvar

Kaj je ta gospod?

Črkovnica.

I. II.



- Tisočak
- Godbeni instrument
- Nasičen
- Močan
- Pravoslavni duhovnik
- Dragi drug
- Živahna
- Z muko prenesti
- Bojda, rekoč
- Moško ime
- Luščiti
- Od Meduze
- Junak
- Kranjska jed
- Listnato drevo
- Strupena tvarina
- Gospodarsko poslopje
- Stolči
- Zadeti na hrbet

Črke: 6 a, 4 b, 2 č, d, 8 e, h, 12 i, 6 j, 4 k, 4 l, 2 m, 5 n, 6 o, 6 p, 8 r, 6 s, 2 š, 9 t, 4 u, v, 2 z — vstavi v lik tako, da nastanejo besede zraven stoječega pomena. Vrsta pod I., čitana navzdol, in pod II., čitana navzgor, da polni imeni slovenskih pisateljev in po eno njuno delo.

Za pravilno rešitev ugank razpisujemo 10 nagrad po 30 Din. Nagradnega tekmovanja se lahko udeleže otroci naših članov, ki že obiskujejo solo in še niso preskrbljeni ter jih vzdržujejo starši. Nagrade se izplačujejo v obliki hranilnih vlog, ki so vezane na eno leto, pri ljubljanski, odnosno mariborski kreditni zadruži. Rok tekmovanja je do 10. decembra in naj se pošljejo rešitve upravnemu odboru pod posebnim ovitkom z označbo: »Nagradno tekmovanje«. Ugankarje naprošamo, da prilože točen naslov svoj in člana zadruge s člansko številko. Žrebanje se vrši 10. decembra in nagrade se razdele do 15. decembra. Pravilno rešitev in imena nagrajenih objavimo v prihodnji številki.

»Zadrugar« izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din, posamezna številka pa 2 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Ž., Ljubljana VII, Mahničeva cesta štev 7, kamor se pošilja tudi dopise. — Odgovorni urednik: Ponikvar Cyril, Ljubljana, Masarykova cesta 7. — Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

Iz trgovine

Slanina. Članstvo iz Ljubljane in proge obveščamo, da zamore dobiti zelo lepo slanino v mesnicah v Ljubljani na Vidovdanski cesti št. 20 in na Medvedovi cesti št. 22. — Kilogram slanine stane 16 Din. Člani, ki reflektirajo na večje količine slanine ali pa tudi na cele ali posamezne dele prašičev in želijo imeti ugodnosti glede odplačevanja, naj javijo to v naši centrali v Šiški pismeno ali ustmeno.

Čevlji. V prodajalni Ljubljana glavni kolodvor smo preuredili 1. oktobra t. l. prodajo čevljev. Združili smo vse v to stroko spadajoče predmete v enem oddelku, tako da imajo člani pri nakupu možnost izbiranja in pregleda. Z uvedbo čevljev dobrih kakovosti se je vzbudilo vsestransko zanimanje, in tako moremo beležiti v zadnjem času izredno dober poset tega oddelka. Vsak čas imamo na razpolago razne vrste lahkih »Jara« čevljev, izborne štrapacne čevlje, snežke in galoske prvorstne svetovne znamke »Ball-band«, telovadne čevlje i. dr. Oglejte si ta oddelek!

Klobuke, moške in deške, smo nanovo vpeljali v prodajalni Ljubljana glavni kolodvor. Želimo, da se tudi v tem predmetu prilagodimo željam naših članov.

Nože, škarje, britve in druge v to stroko spadajoče predmete znane solingenske znamke »Vieraß« prodajamo v vseh naših trgovinah. Glavno izbiro nudimo v manufkturni trgovini v Ljubljani glavni kolodvor. Člane opozarjamo na kakovostno izborne razirke za aparate, ki stanejo posamezno komad 3 Din, v paketih po 5 komadov pa skupno 14 Din.

Blago za uniforme raznih dobrih kakovosti si lahko članstvo nabavi po ugodnih cenah v vseh naših manufkturnih trgovinah. Člane lahko zagotavljamo, da bodo s sedaj uvedenim uniformskim blagom zadovoljni, ker je močno in trpežno.

»Svoji k svojim« bodi naše geslo, zato naj sleherni zadružar, preden nakupuje kakršnekoli predmete drugje, pregleda zadružine cenike in si ogleda velike zaloge blaga v prodajalnah. Bodimo dosledni tudi pri predmetih malenkostnih vrednosti in posnemajmo angleške, francoske, nemške in češke zadružarje, ki krijejo principijelno svoje potrebe le v zadružnih trgovinah.

Za Miklavža in Božič pričakujemo večji obisk našega članstva zlasti v manufkturnih oddelkih, kjer imamo bogato zbirko pletenin, toplega zimskega perila od najfinnejših (n. pr. dr. Jägerjevo perilo) do navadnih dobrih vrst. blaga za ženske in moške zimske plašče, za obleke, nogavice, dežnikov itd. Da si zamore vsak po svojem okusu izbrati, pridite pravčasno, da ne bo zadnji dan navala, ker se takrat težje izbira in postreže.



Cenik Nabavljajne zadruge uslužbencev državnih železnic za mesec oktober–november

Prodajalne Ljubljana in Maribor

MLEVSKI IZDELKI		KAVA		Med, cvetlični		m. lonček	1·75	Ovomaltine, velika	doza	56·-	Kis, dvojno močan	1	4·-	Milo Tribor	kg	9·-	Odol,	mal. stekl.	22·-	Morska trava	kg	4 50	
Moka 0 gg	kg	4 20	Kava, Perl	kg	68·-	Med, cvetlični	vel. "	7·50	Ovomaltine, srednja	"	32·-	Olje, namizno	"	16·-	Milo Jelica	"	11·-	Odol,	sred. stekl.	35·-	Hranilniki	komad	40·
Moka 0 g O.m.	"	4·-	Kava, Portorico	"	68·-	Med, cvetlični	m. stekl	11·50	Ovomaltine, mala	"	16·-	Olje, bučno	"	12·-	Milo »Apolo«, toaletno	kom.	7·-	Odol,	vel. stekl.	65·-	Prazne pušice	"	5·-
Moka 2	"	3·80	Kava, surova, Ia	"	56·-	Med, cvetlični	vel. "	19·-	Limonadni prašek	kom.	1·-	Olje, olivno	"	18·-	Milo »Elida«, toaletno	mal. kom.	7·50	Esenc za kolonsko vodo	stekl.	16·-	Prazne pušice	"	10·-
Moka 5	"	3·60	Kava, surova, IIa	"	44·-	Sir, Chalet, Ia	kom.	3·-	Vanilijin prašek za pu- ding	steкл.	2·50	Brandy 0·35 l	steкл.	32·-	Milo »Elida«, toaletno	vel. "	18·-	Krema za kožo	tuba	12·-	Peharji	"	5·50 7·-
Moka ajdova	"	5·60	Kava, žgana	"	64·-	Sir, Chalet, IIa	"	1·50	Brandy 7/10 l	steкл.	2·50	Brandy 7/10 l	steкл.	52·-	Milo »Speik«, toaletno	kom.	6·-	Vazelin Elida	škatl.	6·-	Stručnice	"	6·50, 8·50
Moka ržena	"	3·20	Kava, žgana, »Special«	"	76·-	Sir, trapistovski	kg	24·-	Malinov prašek za puding	steкл.	2·50	Rum IIa. à 1/2 l	steкл.	22·-	Milo »Glycerin«, toaletno	"	9·-	Puder Elida	"	10·-	Solnice	"	9·-
Moka koruzna	"	2·20	Kava, Hag, mali	zav.	14·-	Sir, trapistovski, IIIa	"	8·-	Citronin prašek za puding	steкл.	2·50	Rum Ia. à 1/2 l	steкл.	36·-	Milo »Viola«, toaletno	"	4·-	Krtače za zobe, velike	kom.	12·-	Šivanke	"	zavitek
Moka krmilna	"	1·80	Kava, Hag, veliki	"	27-	Sir, bohinjski, Ia	"	32·-	Mandljev prašek za pu- ding	steкл.	2·50	Rum Ia. à 1 l	steкл.	60·-	Milo »Marija«, toaletno	"	10·-	Krtače za zobe, male	"	8·-	Olje za šivalne stroje	stekl.	5·-
Zdrob pšenični	"	4 60	KAVNE PRIMESI		Maggi, velike		steкл.	28·50	Žganje borovničar à 1/2 l	steкл.	29·-	Milo, toaletno, karbol	"	4·-	Krtače za obleko	"	18·-	Sukačec, bel, črn št. 10	valjček	5·-			
Zdrob koruzni	"	2·80	Kava, dr. Pirčeva, sladna	kg	14·-	Maggi, srednje	"	17·-	Žganje hruševec à 1/2 l	steкл.	25·-	Milo, mandeljnovo	"	9·-	Krtače za ribati	"	4·-	Puharji	"	5·50 7·-			
Zdrob iz činkvantina	"	3·40	Kava, Kneipp	"	14·-	Maggi, male	"	11·-	Žganje tropinovec à 1/2 l	steкл.	25·-	Milo za roke	"	4·50	Krtače za parkete	"	30·-	Stručnice	"	6·50, 8·50			
Otrobi pšenični drobni	"	1·30	Kava, Žitka	"	14·-	Maggi, na drobno	dkg	1·50	Čokoladne jedi	steкл.	4·20	Žganje brinjevec à 1/2 l	steкл.	25·-	Milo za britje II	"	3·-	Solnice	"	9·-			
Otrobi pšenični debeli	"	1·60	Kava, figova	"	22-	Maggi, juha, gobova	zav.	4·-	Juhan, velike	steкл.	3·50	Žganje slivovka à 1/2 l	steкл.	8·-	Omela za parkete	"	30·-	Kruh, bel, črn št. 20	"	3·70			
Otrobi koruzni	"	1·20	Kava, Enriko	"	20-	Rdeči zdrob	"	3·50	Juhan, male	steкл.	3·50	Soda za pranje	kg	2·-	Metle, velike	"	10·-	Sukačec, bel, črn št. 40	"	3·-			
TESTENINE		MAST		Guljaž ekstrakt		Guljaž ekstrakt	"	10-	Vino, belo, dalm. in štaj.	1	10-	Lug	"	4·-	Metle, male	"	6·50	Kruh, črn	kg	3·50			
Makaroni v kartonih	kg	12-	Kava, Enriko	škatla	16·-	Cikorija, Franck	kg	16·-	Maggi, juha, grahova	"	3·50	Vinski mošt	"	8·-	Plavilo	zavitek	2·50	Metle, otroške	"	5·-			
Špageti v kartonih	"	12-	Makaroni jajčni	kg	9·30	Cikorija, kolinska	steкл.	16·-	Juhan, velike	steкл.	12·-	Čokoladna krema »Dibona«	"	3-	Boraks	"	2·50	Morske ribe	dnevna cena				
Makaroni domači	"	7·80	Kava, redilna	"	20-	Juhan, na drobno	dkg	1·-	Božanska jed	"	5·-	Čokoladna krema »Dibona«	sred. "	14·-	Boraks, carski	škatla	4·50	Pile, plošnate	kom.	9·50, 11·1			
Polži jajčni	"	9·30	MAST		Kocke za juho, Graf		kom.	1·-	Kocke za juho, 25 kom.	doza	25·-	Zmes za šartelj	"	12·-	Škrob, rižev	"	5·-	Pile, trioglate	"	4·50, 5·-			
Polži domači	"	7·80	Mast		Mast		kg	18·-	Mast v dozah po 5 kg	doza	100-	Gorčica (zenf)	kozarec	9-	Škrob, rižev	zav.	1·50	Čistilo za parkete	mal. "	13·-	Brusaci	"	13·-
Rezanci domači široki	"	7·80	Mast v dozah po 10 kg		Mast v dozah po 10 kg		doza	100-	Mast v dozah po 10 kg	doza	—	Gorčica	kg	24·-	Pralni prašek:	"	2·50	Rahljači za vrt	"	12·, 15			
Špageti domači	"	7·80	Gorčica		Gorčica		kg	24·-	SADJE		Rogaška hvala		zav.	2·50	Svitol za kovine	"	4·80	KUHINJSKA POSODA					
Fidelini domači	"	7·80	Gorčica		Gorčica		kg	24·-	Rog. Donati à 1 l		Vim čisti vse		zav.	3-	Vim čisti vse	"	3-	Lonci »Ideal« od 1/2 do 10 litrov.					
Bleki domači	"	7·80	Ceres, bel, rumen		Ceres, bel, rumen		kg	24·-	Keksi v zavitkih		Fix, čisti vse		zav.	3-	Kozice od 1/2 do 8 litrov.	"		Kozice od 1/2 do 8 litrov.					
Zvezdice domače	"	7·80	Čajno maslo Ia		Čajno maslo Ia		kg	48·-	Keksi v zav. à 1 kg		Fix, čisti vse		doza	7-	Mlečne ponve od 2 do 4 litrov.	"		Mlečne ponve od 2 do 4 litrov.					
Rezanci, jajč., E. B., kart.	"	21·-	Čajno maslo IIa		Čajno maslo IIa		kg	34·-	Keksi		Hobby čisti vse		zav.	6-	Lonci, aluminium, od 1/2 do 6 litrov.	"		Lonci, aluminium, od 1/2 do 6 litrov.					
Fidelini, jajč., E. B., kart.	"	22-	Kuhano maslo		Kuhano maslo		kg	36·-	Kvas		Orehova jedrca		28-	Vrvi za perilo, velike	komad	40-	Kozice, aluminium, od 1/2 do 4 litrov.						
Krpice, jajč., E. B., kart.	"	23-	DELIKATESE		Otroški piškoti		zavitek	15·-	Oblati		Vrvi za perilo, srednje		30-	Vrvi za perilo, male	doza	20·, 25-	Kozice, vlide, od 1/2 do 5 litrov.						
ZRNJE		Slanina, soljena		Slanina, tirolska		Slanina, krušna		kg	18·-	Napolitanke, dolge		Orehova jedrca		28-	Tepaci, srednji	"	13·-	Delavski lonci, email, od 1/2 do 2½					

Cenik manufakturnega blaga, perila in galanterije

Platno za telesno in posteljno perilo:

Kotonina, rjava, šir. 76 cm	Din 8— do 11—
Kotonina, rjava, šir. 152 cm	16— do 21—
Kotonina, bela za perilo, šir. 80 cm	8— do 13—
Kotenina, bela, za posteljno perilo, 156 cm	21— do 32—
Kreas za posteljno perilo, šir. 156 cm	27— do 32—
Wassertuch za posteljno perilo, šir. 156 cm	28—
Šifoni, šir. 80 cm	9— do 18—
Batist, šifoni, 85 cm šir.	13— do 25—
Platno, belo, za kapne, šir. 180 cm	29— do 57—
Platno, pravo, za rjuhe, šir. 156 cm	45— do 60—
Platno, pravo, za kapne, šir. 176 cm	94—
Gradl, mornar., za spod. hlače, šir. 80 cm	15, 18, 22
Gradl, raye, za spodnje hlače, šir. 80 cm	16— do 22—
Gradl, damast, Ia, šir. 80 cm	18— do 34—
Gradl, damast, šir. 120 cm	23— do 39—
Pique, bel, šir. 80 cm	22—
Etamin, bel, Ia, šir. 120 cm	18—, 29—
Etamin, bel, Ia, šir. 150 cm	26—, 29—
Opal, bel, Ia, šir. 112 cm	23—
Panama, bel, šir. 80 cm	14·50, 21—
Batist, bel in barvast	18·50 do 22—
Nanking, bel in barvast, za post. perilo, šir. 80 cm	15— do 22·50
Nanking, bel in barvast, šir. 120 cm	24— do 32—
Kanafas za blazine, barvast, šir. 80 cm	9—
Kanafas za blazine, barvast, šir. 120 cm	18— do 22—

Blago za moško perilo:

Gradl, linški, barv., za spod. hlače, 80 cm	11— do 14—
Oksfordi za srajce, šir. 76 cm	9— do 15—
Cefir za srajce, šir. 80 cm	9— do 26—
Cefirji za srajce, svileni, šir. 80 cm	25— do 40—
Frenchi za srajce, šir. 80 cm	15— do 24—

Bombažasto blago za ženske obleke:

Kretoni za ženske obleke, šir. 76 cm	9·50, 12·50
Kambriki, šir. 76 cm	9·50 do 14—
Tiskovina, modra, šir. 76 cm	9·50 do 16—
Gradl, moder, za ključavni. obleke, 80 cm	15—, 18—
Poldeleni najnovejši vzorci, 76 cm	12—, 15—
Cvirkato blago za ženske obleke, šir. 75 cm	12— do 18—
Cvirkato blago za ženske obleke, šir. 110 cm	24—
Rips, barvasti, šir 75 cm	15—, 20—

Baržuni in svila:

Baržun, pralni za damske obleke, 72 cm	24— do 40—
Baržun, enobarvni, »Frölich«, šir. 72 cm	56—, 66—
Baržun, vzorčast, »Frölich«, šir. 72 cm	57·50, 62—
Crep de Chine »Lion« v vseh barvah, šir. 110 cm	72—, 135—
Crep Mongol, 190 cm	80—

Hlačevine:

Crep Georgette v vseh barvah, šir. 110 cm	120—
Crep satin v modnih barvah 110 cm	96—, 160—
Svila, surova, v vseh barvah, šir. 80 cm	47—, 65—
Svila, surova, vzorčasta, šir. 78 cm	20—, 38—
Svila »Lame«, v modnih barvah, 90 cm	35—
Svila, popelin in umetna, šir. 80 cm	22—, 32—
Svila, foulard, vzorčasta, šir. 94 cm	45— do 80—

Flanela in barhendi:

Flanela »Štefanija«, šir. 75 cm	Din 8 50, 10·50
Flanela »Sport«, šir. 75 cm	10·50
Flanela Tenis Ia, šir. 75	13— do 16—
Flanela enobarvna, Ia, 75 cm	13—, 17—
Flanela skaut, šir. 75 cm	10—, 12—
Flanela za domače obleke, šir. 78 cm	19·50, 22—
Flanela, double, za obleke, šir. 75 cm	21—, 32—
Barhend, velour, šir. 75 cm	19·50 do 21—
Barhend, modni, šir. 75 cm	15—, 27—
Barhend, cvirnati, šir. 75 cm	15—, 22·50
Barhend, Pique, bel, šir. 80 cm	15—
Barhend, Körper, za spodnje perilo, bel, šir. 76 cm	15—, 22—
Barhent Gradl za spodnje perilo, moder šir. 76 cm	13—, 18—
Flanela za plašče, 140 cm, Ia	40—

Damsko volneno:

Popelin, volnen, v vseh barvah, šir. 100 cm	32—, 45—
Rips, volnen, v vseh barvah, šir. 130 cm	70—, 120—
Kamgarn, volnen, v vseh barvah, 140 cm	120—, 150—
Covercoat za kostume in dam. plašče, 140 cm	125—, 165—
Trenchcoat za plašče, šir. 140 cm	165—, 235—
Modno, desinirano, za kostume, šir. 140 cm	118—, 150—
Twed za damske obleke, šir. 100 cm	45—, 69—
Twed za kostume in plašče, 140 cm	55— do 145—
Twed za damske plašče, najnovejši vzorci šir. 140 cm	65— do 170—
Double za damske plašče, šir. 140 cm	94— do 120—
Pliš, črn svilen, za plašče, šir. 130 cm	98— do 320—
Ševijot, volnen, šir. 140 cm	50— do 95—

Blago, volneno, za moške obleke, površnike in suknje:

Ševijoti, modni za moške obleke, šport	65— do 160—
Kamgarni, modni, za moške obleke, 140 cm	110— do 320—
Kamgarn za modne hlače, šir. 140 cm	125— do 275—
Gradl, moder, za ključavni. obleke, 80 cm	15—, 18—
Poldeleni najnovejši vzorci, 76 cm	12—, 15—
Cvirkato blago za ženske obleke, šir. 75 cm	12— do 18—
Cvirkato blago za ženske obleke, šir. 110 cm	24—
Rips, barvasti, šir 75 cm	15—, 20—

Konfekcija in perilo:

Kord, baržun za hlače, šir. 70 cm	42—, 50—
Fustijan za hlače, šir. 70 cm	38—, 45—
Hlačevina, šir. 130 cm	28—, 45—
Platno, rusko, za letne obleke, šir. 70 cm	40— do 48—
Blago za jankerle, bombažasto, šir. 70 cm	20—
Blago za jankerle, volneno, šir. 140 cm	58— do 120—

Podloge za damske in moške obleke:

Klot, črn, šir. 140 cm	Din 23—, 42—
Klot, črn, atlasin, šir. 140 cm	60—, 80—
Klot, barvast, za odeje, šir. 140 cm	23—, 45—
Serge v vseh barvah, šir. 140 cm	52—, 60—
Rokavina, Eisengarn, šir. 100 cm	20— do 40—
Rokavina, šir. 100 cm	15—, 33—
Elastik-podloga, šir. 75 cm	10—, 15·50
Jadrenina, šir. 75 cm	14—, 23—
Kanafas-podloga, šir. 75 cm	10—, 18—
Barhent, križast, za podlogo, šir. 120 cm	17—, 22—
Moleskin za žepe, šir. 80 cm	16—, 19—
Grosse za podlogo šir. 80 cm	13—, 14—
Zimnata podloga, šir. 40 cm	18—, 25—
Podloga iz kamelne drake, šir. 80 cm	52—</td