



NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽAVNIH ŽELEZNIC V LJUBLJANI

VSEBINA:

ZADRUŽNIŠTVO: Pred kongresom naše Zveze v Ljubljani. — Jugoslovansko-bolgarski institut. — Mednarodni zadružni dan. — Zopet napad na zadružništvo. — **GOSPODARSTVO:** Pomen varčevanja v narodnem gospodarstvu. — Obris sodobnega gospodarstva. — Zatiranje najnevarnejših bolezni na krompirju. — **GOSPODINJSTVO:** Nasveti. — **KUHINJA:** Bučice. — **VRT IN CVETLICE:** Prva pomoč rožam. — **ČEBELARSTVO:** Kaj je med? — Vračanje rojev in drugo. — **RAZGLEDI:** Telo in značaj. — **LEPOSLOVJE:** Pinus Rosenberg. — **ZADRUŽNI VESTNIK,** Iz uprave, Reševalec nagradne križanke.

Železničarska splošna gospodarska zadruga v Ljubljani

sporoča, da ima poslovne ure vsak delavnik razen sobote, v času od pol treh (14.30) do pol štirih (15.30) popoldne v svojem lokalu v Ljubljani, Bleiweisova cesta 25, — v hiši Nabavljalne zadruge uslužbencev drž. železnic v Šiški I. nadstropje, — kjer dobe vsi zainteresirani potrebna pojasnila in kamor se naj naslavljaajo tudi dopisi.

Proslava mednarodnega združnega dneva v Mariboru

Mariborska podružnica priredi v nedeljo, dne 4. julija 1937 proslavo mednarodnega združnega dneva skupno z Zadružno drž. uslužbencev, Maribor, Rotovski trg s sledečim sporedom:

Ob 10. uri se vrši združno predavanje v Unionski verandi. Istovremeno nastopijo tudi otroci, člani šolskih zadrug z deklamacijami in petjem združne himne.

Ob 16. uri (ob 4. uri pop.) se vrši združna proslava na športnih prostorih S. K. železničarja na Tržaški cesti.

Program: Prosta zabava z godbo in petjem. Zvečer proizvodnje umetnega ognja.

Proste vstopnice k proslavi se dobe v obeh prodajalnah ob predložitvi nakupne knjižice.

Članstvo vabimo, da se te proslave polnoštevilno udeleži.

Linolej

v stanovanju, v kuhinji, kopalnici, predsobi, na hodniku in v toaleti je največji prijatelj našega zdravja. Umni gospodar in dobra gospodinja ga postopoma nabavljata za svoj dom: ker varuje tla, je praktičen in trpežen, higijeničen ter pri čiščenju ne utruja.

Dospela je nova pošiljka linoleja za sobe in kuhinje. Ker so cene izredno nizke, vabimo gospodinjke, da si novo zalogo čimpreje ogledajo.

Šivalni stroj

je v današnjem gospodinjstvu neobhodno potreben. Pomeni štednjo in si ga po nizki združni ceni lahko nabavi vsak dom. Naša znamka Haid-Neu je imela izreden uspeh in je bil odjem rekorden.

Mariborske članke obveščamo, da dobe šivalne stroje tudi v Mariboru v prodajalni na Aleksandrovi cesti.

Z A D R U G A R

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE USLUŽBENCEV DRŽ. ŽEL.

Št. 6

Ljubljana, 20. junija 1937

Leto XIII

Pred kongresom naše Zveze v Ljubljani

Od 27. junija do 2. julija bo imela Zveza nabavljalnih zadrug državnih uslužbencev v Beogradu svoj redni letni kongres v beli Ljubljani. Slovenski zadrugarji smo veseli, da nas zastopniki celokupnega jugoslovanskega združništva drž. uslužbencev obiščejo, da v srcu Slovenije zborujejo, pretehtajo dosedanje in sklepajo o bodočem delu. Odločitev Zveze, da naj se njen letošnji kongres vrši baš v Ljubljani, ima svoj razlog še v posebni okoliščini: naša nabavljalna zadruga je praznovala letos 15-letnico svojega obstoja; to slavlje naj bi prišlo ob kongresnih dneh Zveze še enkrat do izraza. Tako naj se tam krepkeje dokumentira ozka povezanost naše centrale z njeno članico.

Vsak, ki z razumevanjem spremlja zadrugni pokret, zlasti še zadrugni pokret državnih uslužbencev, bo znal ceniti pomen, ki ga ima in mora imeti Zveza kot predstaviteljica zadrugnih prizadevanj jugoslovanskega državnega uslužbenstva. Šaj je njena naloga, da enotno usmerja, vodi in podpira težnje vseh svojih članic. Ta naloga pa spričo tolikih raznolikosti glede razvoja in potreb posameznih zadrug nikakor ni lahka. Naša Zveza ima najboljšo voljo, da z enakim umevanjem pomaga povsod; da pa vzlic temu uvažuje posebne prilike, ki odločujejo o dejanju in nehanju njenih zadrugnih edinic. Ta način gledanja na razvoj in dejstvovanje zadrug jugoslovanskih državnih uslužbencev je tudi edino pravilen.

Kar se tiče naše nabavljalne zadruge, lahko mirno trdim, da je Zveza vedno razumela naše težnje, priznavala naše delo in naše uspehe in nam v vsakem pogledu pomagala. Prepričani smo, da bo tako ostalo tudi v bodoče.

Iz teh razlogov moramo Zvezo, in njene zastopnike, ki prihajajo v našo sredino, tem bolj pristrčno pozdraviti. Enak iskren pozdrav naj velja predstaviteljem vseh zadrug državnih uslužbencev, ki jim iz srca želimo, da bi se v dnevih letošnjega Zvezinega kongresa v naši divni severni prestolici počutili tako, kakor more želeti le brat bratu in zadrugar zadrugarju.

Kongresni dnevi naj nas utrdijo v želji in volji do složnega združnega dela, naj nam prinesejo nove luči na pot do naših skupnih ciljev!

Jugoslovanski zadrugarji državni uslužbenci, pozdravljeni v beli Ljubljani!

Jugoslovansko-bolgarski združni institut

Ko je bil sklenjen pakt večnega prijateljstva med Bolgarijo in Jugoslavijo, so naša srca od Triglava do Črnega morja radostno vzdrtela. Dva bratska naroda sta se našla, pozabila na grenko preteklost, računata s sedanjostjo in hočeta skupno graditi svojo bodočnost..

Jugoslovanski zadrugarji smo imeli s svojimi bolgarskimi tovariši že dolgo časa pred tem znamenitim paktom živahne stike. Med nami je že od nekdaj živela želja in nas družilo prepričanje, da mora med obema narodoma priti do sporazuma. Vezi, ki jih plete združništvo od naroda do naroda, morajo biti samoumevno tem trdnjše, če gre za dva naroda iste krvi. S paktom večnega prijateljstva je vera bolgarskih in jugoslovanskih zadrugarjev v možnost in potrebo plodovitega vzajemnega sodelovanja dobila gotovo še trdnjše osnove.

Razumevanje in voljo za skupno delo pa so pokazali oboji zadrugarji z ustanovitvijo „Jugoslovansko-bolgarskega združnega instituta“.

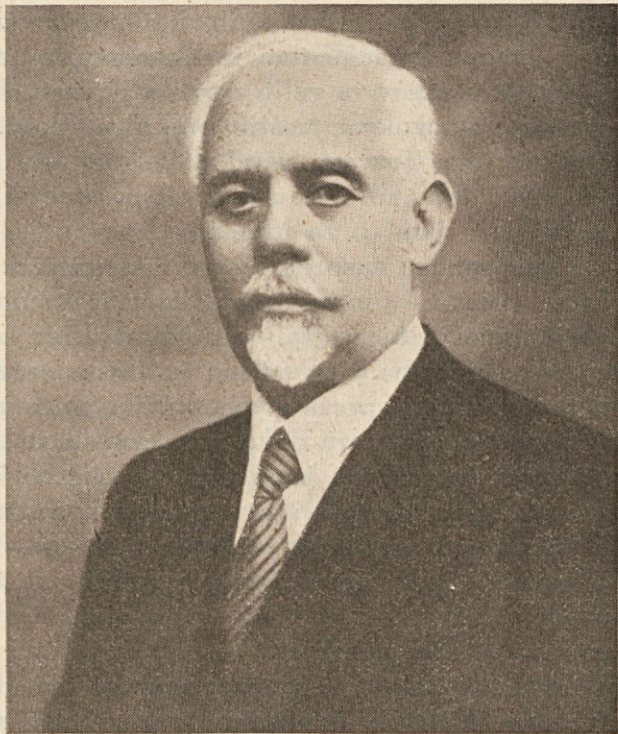
Ko so v l. 1936 bolgarski zadrugarji posetili našo državo, je direktor Zveze popularnih (ljudskih) bank v Sofiji dr. Ilija Palazov predlagal, da se v namenu čim tesnejšega sodelovanja obeh narodov na združnem polju ustanovi poseben institut. Ta predlog je bil z obeh strani z navdušenjem sprejet. Z načrtom pravil je bil poverjen Hristo Ganev, predsednik Nacionalnega komiteja bolgarskih zadrug. Letos, od 4. do 6. aprila se je v Sofiji vršila ustanovna skupščina. Institut se je konstituiral sledeče: Predsednik: Hristov Ganev, predsednik B. N. K; I. podpredsednik: Voja Gjorgjević, podpredsednik Glavne zadr. zveze K. J.; II. podpredsednik: Grozju Dikov, predsed. Splošne bolg. poljed. zveze; sekretarji: Dr. Ilija Palazov, direktor popul. bank v Sofiji, Gjorgje Davidović, sekretar Glavne združne zveze K. J. Upravo tvorijo: po en delegat vsake Zveze, ki je včlanjena v Glavni zvezi.

Iz pravil, ki so bila sprejeta na skupščini, naj citiramo v celoti samo čl. 1 in čl. 2.

Čl. 1. Prežeti z veliko idejo združništva za združno preureditev človeškega življenja na osnovi samopomoči, vzajemnosti in obče človečanske solidarnosti, zadrugarji dveh sosednih in bratskih narodov,

jugoslovanskega in bolgarskega, hočejo s skupnimi (združenimi) močmi pristopiti k ustanovitvi trajnega sodelovanja za združni uspeh dveh držav in za vzajemno gospodarsko korist kot etapi k zaželjenemu zbližanju obeh naših narodov in k soglasju njihovih skupnih političnih in gospodarskih interesov.

Čl. 2. V tem cilju se osnovi **Jugoslovansko-bolgarski združni institut** z nestalnim sedežem, ki se ravna po bivanju predsednika.



Hristo Ganev

V čl. 5.—8. je obrazložena upravna, tehnična in finančna organizacija, v čl. 9 pa so določene sekcije za porazdelitev poslov. Te sekcije so: za skupno spoznavanje zadrugarjev in združnih ustanov v obeh državah; za medsebojni promet, za proučevanje gospodarskih in trgovinskih prilik na obeh straneh, za vstvarjanje skupnih podjetij, za skupno zastopstvo obeh držav pred mednarodnimi fori glede združnih in gospodarskih interesov, za propagando itd.

Prepričani smo, da bodo srečni zamisli sledili kmalu uspehi obojestranskega prizadevanja po gospodarskem in duhovnem zedinjenju dveh narodov, ki jima je namenjeno, da hodita poslej po isti poti v srečnejšo bodočnost.

Mednarodni zadružni dan

Letos bomo praznovali mednarodni zadružni dan 5. julija. Brez razlik stanu, narodnosti in vere se bomo zadrugarji vsega sveta obrnili k občestvu človeške družbe ponovno opozarjajoč, da morejo le ideje, ki vodijo naš pokret, storiti solidno in pravično osnovo gospodarskega in socialnega sožitja med poedinci in narodi.

Zadružništvo, z gospodarskega vidika motreno, predstavlja gotovo najbolj priroden in radi tega najbolj preprost način zadovoljitve materialnih potreb po najkrajši in zato najcenejši poti. Razen tega zadružništvo omogoča racionalno in ekonomično izrabo gospodarskih energij posameznikov in celih narodnih plasti. Brez zadružništva se te energije mnogokrat trošijo preko mere in meje in ne dosežejo sorazmernega in pravega učinka. Le enotnost v gospodarskem hotenju, sloga v delu, združitev vseh sil posameznikov na potu k skupnemu cilju more jamčiti za uspeh.

Zadružništvo ima mnogo nasprotnikov. Pri nekaterih je v načelu osovraženo. To so tisti, ki jim odvzema posredniški dobiček. Drugim niso po volji metode, ki vodijo zadružni pokret; zlasti miren, evolucijski gospodarski princip in načelo politične nevtralnosti. Ti bi hoteli, da se zadružništvo vpreže v strankarsko in razredno borbo. Dokler zadružništvo tega ne stori, dokler ne zapusti stališča zasebne lastnine, tako pravijo, je v službi kapitalizma in nič boljše od njega. Na tem mestu se ne bomo povračali na utemeljevanje, zakaj se nam zdi, da bi bila taka pot iz načelnih razlogov zgrešena; najmanj pa, kar mora vsakdo priznati, da bi v dejanskih okoliščinah zadružništvu neizmerno škodovala.

Toda o tem morda kdaj pozneje.

Mnogo jih je — tudi takih, ki so sicer pristaši zadružne misli —, ki menijo, da je zadružništvu odmerjeno razmeroma neznatno gospodarsko področje; da ne more preko konsumnih, kreditnih, nabavljalnih in manjših produktivnih zadrug. Razen tega, da gre samo za poedine materialno šibkejše sloje, ki jim zadružništvo more nekoliko pomagati. Da bi zadružništvo moglo poseči globlje v sedanji gospodarski red in ga v temeljih preobraziti, to se jim zdi nemogoče. Tudi takih danes ne bomo prepričevali, da se glede tega v mnogočem očitno motijo, v mnogočem pa so preveliki pesimisti. Razgled po zadružnem svetu bi pač moral vsakogar uveriti, da zadružništvo že danes ni utesnjeno v tako ozke meje in da obstojajo pogoji še za njegov širši razmah.

Kakor je mnogo takih, ki zadružništvu nasprotujejo iz razlogov lastnega profitarkega koristoljubja, mnogo, ki mu odrekajo možnost širokega razvoja in odločujočega gospodarskega pomena, tako so številni tudi oni, ki nimajo vere v istiniti obstoj in upravi-

čenost zadružne ideologije. Da bi bilo zadružništvo več kot zbiranje ekonomskih sil gospodarsko šibkejših slojev za dosegó zgolj materialnih koristi, da bi vsebovalo razen in preko tega še možnost vzgajati človeka in družbo k socialnemu, duhovnemu in moralnemu napredku, to so po njih mnenju fantazije in prazne marnje. Zadružništvo jim je pač poseben način, kako zadovoljiti, kakor smo rekli, po najcenejši poti človekove gospodarske potrebe, s tem pa da je naloga zadružništva tudi izčrpana.

Gotovo tudi teh danes ne bomo mogli uveriti, da gledajo na zadružni pokret preveč površno. Škodovati pa ne more, če jih opozorimo in jim priporočamo v razmišljanje sledeča dejstva:

Potreba in volja, strniti svoje gospodarske moči na zadružni podlagi, bi že od vsega početka zagrabila v prazno, če bi se zadrugarji ne zavedali, da je človek bitje, ki stoji nad ostalo živo in mrtvo prirodo, da je vsak individuum enakovreden drugemu, da mora med vsemi vladati razumevanje in solidarnost. Zadružna misel ne bi mogla uspevati, če zadrugarji pravkar ómenjenega spoznanja ne bi uvaževali, tega načela ne bi propagirali in nanj stalno opozarjali. Že s tem pa zadružništvo vrši eminentno izvengospodarske naloge. Prav tako moramo priznati, da zadružništvu ne bi bilo potreba ničesar žrtvovati za vzgojne, izobraževalne in ostale kulturne namene, če bi bilo samo gospodarski pokrét. Ker pa tudi to priznava kot svojo dolžnost, ki jo prostovoljno in v veliki meri izpolnjuje, dokazuje, da se zaveda tudi izvengospodarskega svojega programa.

Že spričo teh dveh pravkar navedenih dejstev, izmed katerih sega prvo v socialno in moralno zavest človekovo, drugo pa to zavest praktično dokumentira, ne moremo zanikati, da korenini zadružna ideja v določenih pogledih na človeka in na človeško družbo. Iz tega pa sledi, da obstoja in mora obstojati tudi zadružna ideologija, to je sistematičen prikaz gospodarskih in duhovnih osnov zadružnega gibanja. Zdi se mi, da je izhodišče in jedro tega sistema človečanska misel in da moremo vsled tega zadružništvo imenovati, kakor smo to že nekoč storili, gospodarski humanizem.

Ko smo tako porabili mednarodni zadružni dan v razmišljanju, kaj je in kaj hoče zadružništvo, ko smo na kratko razmotrili stališča, ki ga do njega zavzemajo drugi, in ko smo se morda zopet vsaj nekoliko utrdili v prepričanju, da smo zadrugarji na pravem potu, je treba, da se na ta dan obrnemo tudi k sebi samemu in se vprašamo, ali se, priznavajoč to svojo idejo, tudi praktično po njej udeležujemo, ali smo tudi vsakdanjem življenju pravi zadrugarji? Teorija sama je mnogo premalo; spoznanju mora slediti delo. Le tedaj lahko upamo, da naš pokrét na svoji poti ne bo zastal, temveč se do vseh možnih mej širil in postal in dosegel to, za kar ga smatramo in kar od njega pričakujemo.

Zopet napad na zadružništvo

25. maja t. l. se je v Beogradu vršila konferenca predstavnikov trgovskih zbornic. Na tej konferenci se je razpravljalo tudi o zadružništvu ter je bila glede nanj sprejeta resolucija, v kateri je zadružništvo predmet napadov, kakršnih smo več ali manj že vajeni.

Glavna zadružna zveza ni smela ostati dolžna primernega odgovora in je podala sledečo izjavo:

„Konferenca odposlancev vseh trgovskih zbornic, ki se je vršila v Beogradu 25. maja 1937., je objavila v časopisju resolucijo o gospodarskih zadrugah. Na nenavadno gneven in oster način so sestavljalci resolucije napadali naše zadružništvo, posebno pa nabavljajno, konsumno in produktivno. Ta napad je osnovan na popolnem nepoznavanju bistvenih nalog in ciljev zadružništva pri nas in drugod, na popolnem nepoznavanju zaslug, ki jih ima zadružništvo na gospodarskem, socialnem in kulturnem področju. Napad sloni na neupravičenih in netočnih trditvah in na nelogičnosti ter je v celoti neutemeljen in neupravičen. V tej resoluciji so se predlagalci postavili na stališče lisice, ki je svetovala kmetom, kako naj si postavijo kokošnjak za svojo perutnino.

Glavna zadružna zveza za sedaj kar najodločneje zavrača ta napad in izjavlja v imenu 8000 zadrug, ki so včlanjene v njej preko zadružnih zvez z več ko milijon zadružnikov, da ji bo ta napad samo bodrilo za še krepkejše, še živahnejše delo za splošno in državno korist in v boju proti nelojalnemu delovanju posrednikov - trgovcev, ki je škodljivo i pridelovalcu i konsumentu.“

G O S P O D A R S T V O

F. G.:

Pomen varčevanja v narodnem gospodarstvu

Gospodarski položaj evropskih držav je malo zavirljiv. Splošna gospodarska kriza je do temelja spodjedla osnove narodnega gospodarstva, tudi naši domovini ni prizanesla. Valutna in kreditna kriza sta zrušili in razvrednotili denar ter omajali zaupanje v lastno moč. Vsestransko nezaupanje med narodnimi masami je popolnoma zatemnilo obzorje, splošna negotovost in strah pred bodočnostjo sta povzročila beg razpoložljivega kapitala in kopičenje denarja v skrinjah, nogavicah in blazinah. Narodnemu gospodarstvu je bila zavezana žila dovodnica, opešale so mu moči in nastal je polom, ki nima primere v zgodovini.

Stanje, ki smo vanj zabredli, je težko, vendar ne brezupno. Pomagati si moramo sami. Začeti moramo zbirati denarna sredstva in jih staviti narodnemu gospodarstvu na razpolago.

Začeti moramo varčevati. Na osnovi točnega računa in zrelega premisleka si moramo prizadevati, da izboljšamo svoj gospodarski položaj in osiguramo sebi in družini boljšo in neodvisno bodočnost. Ne smem oporabiti vsega svojega premoženja in dohodka, temveč moramo vsaj del hraniti in čuvati za bodočnost. Tako zrelo premišljena in izračunana poraba dohodka je mogoča pri človeku tedaj, ko doseže izvestno stopnjo kulture, kajti šele tedaj razvije čvrsto voljo, da se odreče trenutnim nevažnim potrebam in hrani prištedene dobrine za bodočnost.

Naš Viteški kralj Aleksander I. Ujeditelj je rekel, da je varčevanje temelj sreče vsake družine in države ter njihove gospodarske svobode in samostojnosti. Važnost varčevanja poudarjajo znanstvene avtoritete ter vodilni državniki in politiki. Francoski učenjak in združni ideolog Ch. Gide se je izrazil, da dolguje Francija svoje bogastvo svoji blagoslovljeni zemlji, ženijalnosti in aktivnosti svojih prebivalcev, toda največ svojemu divnemu duhu varčevanja, ki je postalo narodna sila, ki se z njo odlikuje vsak Francoz in vsaka Francozinja. Francija nadoknadi s svojim varčevanjem vse primanjkljaje v produkciji.

Vekovna preizkušnja je dokazala, da je štednja bila in bode najmočnejši temelj socialnega napredka in stvarjanja nacionalnega kapitala. Narodi in države, ki nimajo kapitala, ga morejo zbrati samo s sistematičnim in stalnim varčevanjem. Nekaj denarnih edinic v rokah posameznikov ne pomeni nič, toda če te denarne vsote zberemo in jih damo na razpolago denarnim zavodom, ki jih plasirajo v gospodarska in industrijska podjetja, se ta dvignejo in prinesejo splošnosti velike koristi.

Varčnost je važna človeška vrlina, ki ima velik gospodarski in politični značaj. Varčevanje ni več stvar poedinca, temveč skupnosti. Kdor štedi, služi splošnemu dobru svojega naroda. Varčevanje razvija vedno in povsod človekoljublje in obvaruje človeka nesreč, med katerimi je najhujša vojna. Varčevanje razvije in dvigne elemente socialnega blagostanja in miru med narodi, dvigne tudi blagostanje poedinca in naroda ter jih napravi neodvisne in svobodne. V gospodarskem pogledu je varčevanje važno, ker omogoča, da tudi majhni ljudje nekaj imajo. Taki ljudje se ne nagibajo k prevratnikom in niso nevarni socialnemu redu, ker imajo sami interes, da tega, kar so prištedili, ne izgubijo. Oni so trdni čuvarji obstoječega reda, kar je za državo velikega pomena. Varčevanje ima tudi velik moralen pomen, ker razvija močno voljo in ljubezen do družbe, ki jamči za varnost prihrankov. Varčevanje dviga kredit, ki krepi podjetje, a

dohodek podjetja je osnova novega varčevanja. Razumno varčevanje poveča narodno blagostanje, vzgaja narod k skupnosti in vzajemnosti, gospodarski osamosvojitvi in nacionalni nezavisnosti.

Varčevanje je s vojimi odličnimi lastnostmi in sposobnostmi vzbudilo zanimanje privatnikov. Prvi so stopili na plan iz lastnega interesa, drugi pa so se začeli zanimati za varčevanje po svoji službeni dolžnosti, ko so spoznali, da služi dvigu splošnega narodnega blagostanja. Med šolske predmete so bila uvrščena predavanja o pomenu štednje. Zadnji dan oktobra vsakega leta je bil proglašen za dan varčevanja, ki spada, čeprav samo s posebnim razmišljanjem o koristih varčevanja, med najpomembnejše slave na svetu.

Vzbuditi med državljani duha štednje, organizirati varčevanje ter dvigniti pri vlagateljih zaupanje v ustanove, ki bi jim zaupali svoje prihranke, je postalo važno državno vprašanje. Organizacija varčevanja je dejansko eden najkompliciranejših problemov narodno gospodarskega nauka. Rešitev tega problema spada v prvi vrsti v področje države, ki bi morala izdati nov modern zakon o hranilnicah, po vzoru zakonov, kakor sta jih že zdavnaj izadali bratski zemlji Češkoslovaška in Poljska. Takšen zakon bi tudi pri nas prinesel rešitev iz sedanjih nejasnih in neurejenih razmer in bi utrdil med malimi vlagatelji zaupanje v komunalne hranilnice, kjer bi se zbirali mali vložki v ogromne zneske, ki bi poživali narodno gospodarstvo. V skrinjah, nogavicah in blazinah skrit denar bi prišel v obtok in narodno gospodarsko življenje bi se mahoma začelo oživljati. Prihranjen in v hranilnice vložen denar ne pomeni zmanjšanja kupne sile, ker morejo te ustanove denar posojevati naprej in vršiti posle, ki jim prinašajo nove dobičke in obresti. Tezavriran denar zmanjšuje kupno silo in porabo dobrin, zavira razvoj gospodarskega življenja, odvzema priliko za delo in vodi končno do prisilnega obdavčevanja, bodisi s povišanjem starih ali uvedbo novih davkov. Porušiti nezaupanje med vlagatelji in pridobiti jih, da bi zopet prinašali in zaupali svoje težko prihranjene pare denarnim zavodom, bo mogoče le, če bo država z dobrim zakonom zavarovala njihove interese. Mali vlagatelji so jako občutljivi za vse glasove in govorice, ki se širijo namenoma ali zaradi nepoznavanja razmer v hranilničnih zadevah. Najmanjši šepet razgiblje njihove vrste, da se postavijo k okencu in vzbujajo nesigurnost in nezaupanje z dviganjem svojih prihrankov. Državni interesi zahtevajo, da se ti bolni pojavi čimpreje ozdravijo in da se dvignjene vloge in ostala gotovina čimpreje vrnejo prometu. Vlagatelji bodo dobili zaupanje v hranilnice, če bodo te objavljale točne podatke o svojem poslovanju in imovinskem stanju. Zaupanje se bo vrnilo tedaj, ko bodo hranilnice svoje poslovanje uredile tako, da bodo mogle izplačevati vlagateljem vsak trenotek vložene zneske. Likvidnost hranilnic se more doseči z zakonito zaščito. Zakon o hra-

nilnicah bo moral vsebovati take predpise o hranilnih vlogah, da bodo te popolnoma zavarovane. Urejene gospodarske razmere in stabilnost valute bodo dvignile zaupanje v varčevanje. Mali vlagatelji, glavni upniki denarnih zavodov, morajo biti zaščiteni že iz razloga pravičnosti.

Naša država ima malo svojega kapitala in je tembolj potrebno, da posvetimo stvarjanju kapitala največjo pažnjo s posebnim ozirom na to, da ostanejo ustanove, ki opravljajo naš nacionalni kapital, popolnoma v naših rokah. Z ustanovitvijo državnih, poldržavnih in komunalnih hranilnic bi prešli vsi prihranki v nacionalne roke. S tem bi se povečala garancija na vloge, poraslo bi zaupanje v domače zavode in to bi vzbudilo pri vlagateljih pobudo za nove vloge in za stvarjanje prepotrebne narodne kapitala.

Glavni značaj komunalnih hranilnic je v tem, da so popolnoma samostojne, od osnivačev ločena telesa, ki nimajo niti deležev niti delniškega kapitala. Njih namen nista zaslužek in dobiček, osnovane so kot splošno koristne ustanove le z namenom, da nudijo vlagateljem jamstvo za zanesljivo vlaganje njihovih prihrankov. Za vse vloge jamčijo občine, mesta in banovine s celokupnim premoženjem in vsemi davčnimi dohodki. Če bi imeli pri nas tako organizirane hranilnice, bi bilo denarne krize kmalu konec.

Mi železničarji pa že imamo hranilnico, ki dosedaj še ni poznala krize, to je naša kreditna zadruga. Njej zaupajmo svoj denar, njej nosimo svoje prihranke!

Janko Sotošek:

Obrisi sodobnega gospodarstva

S pričo današnje gospodarske depresije raste zanimanje vseh slojev za probleme sodobnega gospodarstva. Vrstijo se številne razprave učenih gospodarstvenikov in drugih znanstvenikov, ki kažejo na razne vzroke sedanjega stanja in skušajo najti rešitev v tem ali onem pravcu. Namen teh vrstic je, podati bežno sliko gospodarskega razvoja v zadnjih desetletjih in pokazati na razne poskuse, kako zopet spraviti gospodarstvo v ravnovesje.

V novejšem času se individualistično naziranje v človeški družbi vedno bolj umika kolektivističnemu. Individualizmu je družba samo skupek posameznikov, ki ima vse, kar velja in premore, le od poedincev, iz katerih obstoji. V individuui vidi torej temelj in izvor vsega družabnega življenja. Kolektivizmu pa je družba osnova in izhodišče njegovega naziranja. Posameznik je samo del družbe in je končno samo zaradi nje. Služiti mora celoti in se v potrebi tudi žrtvovati zanjo.

Dosledno izpeljani individualizem bi vodil v anarhijo, posamezniki bi živeli drug poleg drugega v popolni medsebojni nezavisnosti. Tak red je seveda nemogoč, prav tako kot skrajni kolektivizem, ki človeka v vseh vprašanjih popolnoma podreja družbi.

Resnično življenje teče med obema skrajnostima in niha zdaj na eno, zdaj na drugo stran. Vzrokov, da se je v moderni dobi pojavil nov val kolektivističnega mišljenja, je več. Predvsem so gospodarskega, tehničnega in idejnega značaja.

Na prvem mestu stoji moderna tehnika, ki je omogočila gospodarskemu življenju prej nesluten razmah in povezala s svojimi iznajdbami ves svet v gospodarsko in kulturno enoto. To je mogla doseči le v ozki zvezi s kapitalizmom, ki je ustvaril orjaška industrijska, trgovska, prometna in bančna podjetja.

Praktičnost industrijskih predmetov pa reklama in moda so znali vzbuditi v ljudeh različne potrebe. Pričeli so kupovati razno orodje, ki je bilo popolejše od onega, ki so ga uporabljali dotlej, dalje blago za obleke, živila, pijače in druge potrebščine. Tako so se ljudje vedno bolj navezovali na domači in svetovni trg.

Industrija je zaradi vedno večjega odjema svojih izdelkov neprestano dvigala produkcijo, silno se je razmahnila trgovina, ki je morala zadovoljevati vedno večje potrebe in zahteve konsumentov. Posebno se je povečala zunanja trgovina (uvoz in izvoz) in ravno najpomembnejše države, kjer se je gospodarstvo najbolj dvignilo, so postale tako zelo odvisne od uvoza, da bi brez njega sploh ne mogle živeti. Uvažati so morale zlasti hrano in surovine. Tehnika je ustvarjala in izpopolnjevala razna prometna sredstva, brez katerih si današnjega življenja sploh misliti ne moremo, zlasti železnice, avtomobile, telegraf, telefon in radio, ki so veliko lažja in brža od prejšnjih prometnih pripomočkov, ki ne bi mogli več izpolnjevati naloge rastočega prometa.

Vse to je bilo možno le zaradi tega, ker je kapital mogočno naraščal. Denarni zavodi, v katerih se je zbiral velik del premoženja, so sprva podprli razvoj domače industrije in razne druge pridobitne panoge gospodarstva, nato pa so začeli nalagati svoj kapital tudi v inozemstvu.

Svetovno gospodarstvo je na ta način postajalo vedno bolj povezano in med seboj odvisno. Kapital je že v začetku dobil odločilen vpliv na državno politiko, tako da so močne industrijske države često z orožjem podpirale ekspanzijo domačega velekapitala.

Z razvojem modernega gospodarstva je postajalo število samostojnih gospodarstev vedno manjše, zelo pa je naraslo število tistih, ki so zavisni od zaslužka v raznih podjetjih in službah. Tudi podjetniki sami so na vse strani odvisni, tako od cen, ki jih morajo plačevati za

surovine, stroje, delavce, in pa od tega, kako gredo njihovi izdelki v denar. Vsestranska medsebojna povezanost in gospodarska odvisnost je poleg delavcev in njihovih delodajalcev zajela tudi obrtnike in kmete, ki so navezani na prodajo svojih pridelkov.

Toda vse do svetovne vojne je bilo gospodarstvo izključno zasebna zadeva in šele med vojno so državne oblasti posegle v gospodarsko življenje in ga usmerjale po takratnih potrebah. Po vojni pa je pomanjkanje raznovrstnega blaga in prepotrebno obnavljanje opustošenih pokrajin zopet omogočilo silen polet kapitalizma. Toda kmalu so se pokazale posledice obubožanja Evrope med svetovno vojno in industrijalizacije raznih izvenevropskih dežel in dotlej skoraj izključno agrarnih delov Evrope, zlasti Rusije. To je občutno zmanjšalo krog odjemalcev vodilnih industrijskih držav. Denarni dotok vanje se je vsled tega močno skrčil, odtekanje denarja v agrarne države zaradi nakupovanja hrane je bilo treba omejiti, industrijske države so začele podpirati domače poljedelstvo in ga zaščitile pred inozemskim uvozom z visokimi carinami. Agrarne države pa so, hoteč očuvati svojo nastajajočo industrijo, prav tako s carinami občutno zmanjšale uvoz industrijskih izdelkov. Posledica tega carinskega boja je bila, da so carinske pregraje med posameznimi državami neprestano rasle in omejevale svobodno izmenjavo blaga.

Kapital torej ni bil v ugodnem položaju. Ako je hotel priti na svoj račun, je moral predvsem znižati cene industrijskim izdelkom. To pa je bilo mogoče samo z zmanjšanjem produkcijskih stroškov, to pa zopet le z izboljšanjem tehničnih naprav in z vedno večjo racionalizacijo (smotrenostjo) dela. Tehnika je v tem času silno napredovala. Ogromno se je doseglo z izboljšanjem strojev, prometnih sredstev in raznih drugih naprav glede prihranka na času in glede njihove storilnosti ter tehnične popolnosti. Da bi se iz delavca stisnilo čim več, so na podlagi raznih poskusov določili najbolj racionalne prijeme in gibe pri delu. Delavec je postal skoro živ stroj. Produkcija blaga in njegova kvaliteta se je dvignila, cene zanj pa so se znižale.

Posledica racionalizacije dela je bila velika prenatrpanost svetovnega trga z raznovrstnim blagom, ki pa ni moglo najti zadosti kupcev. Podjetniki so zaradi izboljšanega obrata potrebovali čedalje manj delavcev, odpusti delavcev so bili vedno številnejši, plače pa so padale, kupna moč se je manjšala, prodaja izdelkov je nazadovala. Nastopila je svetovna gospodarska kriza, ki jo zaradi tesne povezanosti vsega gospodarstva občutijo skoraj vsi sloji.

Že pred krizo so se, zaradi neprestanega dviganja carin in čedalje slabše konjunktуре, vedno bolj uveljavljale misli o nujnosti lastnim domačim potrebam odgovarjajočega narodnega gospodar-

stva. Sedanja kriza pa je pokazala čisto jasno, da moderno gospodarstvo ne more, pa tudi ne sme biti le zasebna zadeva. Razna velepodjetja imajo namreč tako velik narodno gospodarski in socialni pomen, da nedvomno daleč presegajo zasebno odgovornost njihovih lastnikov in je država prav močno interesirana na tem, kako jih upravljajo. (Konec prih.)

Ing. Jože Černe:

Zatiranje najnevarnejših bolezni na krompirju

Kot vse druge poljske rastline, tako je podvržen tudi krompir za časa rasti raznim boleznim, katere v veliki meri vplivajo na zmanjšanje pridelka. Poznati moramo vsaj glavne od njih in obenem vedeti, kako jih preprečimo oziroma zatiramo.

Med zelo poznane bolezni spada krompirjeva plesen. Večkrat se pojavi že za časa cvetenja, včasih pa pozneje, in sicer meseca julija ali pa šele avgusta. Čim prej se pojavi, tem večjo škodo napravi. Zlasti veliko škodo pa povzroči krompirjeva plesen v mokrih letih, posebno, če pogosto nastopajo nalivi in nato hitro posije sonce. Ta bolezen napada krompirjeve liste na podoben način kakor peronospora trto. Povzroča jo posebna plesnobna glivica. Trosi te plesnobne glivice okužijo liste, se na njih razvijajo, prodrejo v staničje lista in tvorijo male pege. Na krompirjevih listih se pojavijo najprej rjave, pozneje pa črne lise, katere se večkrat tako hitro širijo, da postane v kratkem času vse listje črno, nato pa odpade. Ako napaden list natančno pregledamo, vidimo, da je tam, kjer je najprej nastala črna lisa, na spodnji strani lista siva prevlaka. Če je vreme vlažno in toplo, se ta bolezen nenavadno hitro širi in v kratkem času je napadena od rje vsa njiva. Trosi te plesnobne glivice potrebujejo za kalenje in premikanje predvsem zadosti vlage in toplote; zato jim je tako vreme zelo po godu. Krompirjeva plesen napade liste, pozneje pa tudi steblovje. V listih se tvori v prvi vrsti škrob, ki se nabira potem v gomoljih; če so pa listi napadeni od te bolezni, potem ne morejo vršiti svoje naloge kot treba in pridelek krompirja je vsled tega zelo majhen. Redka so leta, da bi se ta bolezen sploh ne pojavila.

Krompirjeva plesen pa ne napada samo listov in steblovja, temveč tudi gomolje; iz listov in steblovja prodre glivica v gomolje, ki zbolijo na drugih glivičnih boleznih. Krompir, ki ga je napadla plesen, zelo rad segnije. Na gomoljih se pojavijo rjave in črne lise, ki segajo različno globoko v meso. Gomolji navadno začnejo gniti že na njivi, včasih pa šele pozneje v kleti. Nekateri gomolji, ki so bili napadeni od plesnobne glivice, ostanejo na videz zdravi in ne gni-

jejo; kljub temu pa nosijo v sebi kali bolezní in jo prenašajo navadno na drugo leto. Zato moramo pri izkopavanju ves slab in sumljiv krompir odstraniti.

Neke vrste krompirja so za plesen veliko bolj občutljive kot pa druge. Na zgodnjih vrstah povzroča krompirjeva plesen večjo škodo kot na poznih. Vrste s tanko, belo kožo gomoljev in manjšo vsebino škroba so bolj občutljive kakor pa one z debelejšo, barvano kožo in z višjim odstotkom škroba.

Da bolezní čim bolj omejimo, se moramo izogibati preobilnega gnojenja s svežim hlevskim gnojem. Krompir moramo saditi samo na suhih zemljiščih in nikdar na mokrih.

Kot dobro preizkušeno in zanesljivo sredstvo proti krompirjevi plesni se je izkazalo škropljenje z **b a k r e n o - a p n e n o b r o z g o**, ki jo pripravimo na sledeči način:

V 50 litrih vode raztopimo 1—1,5 kg modre galice; v drugo posodo pa damo isto tako na 50 litrov vode 2 kg živega apna in dobimo na ta način apneno mleko, katero vlivamo med neprestanim mešanjem v raztopino modre galice. S tem je proti krompirjevi plesni potrebno škropivo gotovo.

Z bakreno-apneno brozgo uničimo na krompirjevih listih glivice in tako preprečimo kalenje trosov. Škropljenje mora biti pravilno in pravočasno; začeti moramo takoj, ko smo opazili prve sledove plesni. Škropiti moramo vedno le ob suhem vremenu. Paziti je treba, da naškropimo vse listje, zlasti temeljito pa spodnji del listov. V slučaju, da bi nastopilo takoj za škropljenjem deževno vreme in bi spral dež raztopino z listov, moramo takoj ponovno škropiti. Prvič škropimo meseca junija po osipanju krompirja, drugo škropljenje sledi tri do štiri tedne pozneje. V deževnih letih, ko se ta bolezen močno širi, pa je potrebno tudi tretje škropljenje.

Druga bolezen na krompirju je **r j a v e n j e k r o m p i r j e v i h l i s t o v**. Pri krompirju, ki je napaden od te bolezní, se pojavijo na listih temnorjave lise, katere se suše in nastopijo najprej na končnih, pozneje pa na stranskih listih. Od krompirjeve plesni jo lahko razlikujemo po tem, ker ne opazimo na lisah, oziroma okoli njih nikake prevleke. Rjavenje krompirjevega listja nastopi zelo pogosto, toda večje škode ne povzroči. Vse vrste krompirja niso enako odporne proti njej; najbolj napada zgodnje vrste.

Najzanesljivejše sredstvo za zatiranje rjavenja krompirjevega listja je zopet škropljenje z bakreno-apneno brozgo.

V vlažnih letih se začno listi na krompirjevki zvijati. Zvijanje krompirjevih listov povzroča neka glivica, ki se naseli v notranjosti listov in tam odvzame hrano stanicam; s tem pa povzroči, da se začnejo listi zvijati. Lističi glavnih listov se začno zvijati po dolgem in navzgor; svojo zeleno barvo izgube ter postanejo

rdečkasti ali pa rjavkasti. Krompirjeve rastline se slabo razvijajo in znatno zaostajajo v rasti; ker so listi bolni, se asimilacija ne more vršiti kot treba, gomolji ostanejo majhni in pridelek krompirja je slab.

Če napade bolezen samo nekatere rastline, potem jih zaznamujemo tako, da vtaknemo k bolnim grmom paličke in njih gomolje posebej izkoplujemo. Gomoljev od bolnih rastlin ne smemo saditi. Drugih bolj zanesljivih sredstev proti tej bolezni še ne poznamo.

Krastavost krompirja povzroča znana glivica *Spongospora scabies*; ta preide v gomolje in povzroči na koži krompirja male vdrtine. Na razvoj te bolezni vpliva v velik meri kakovost zemljišča samega. V suhi zemlji se vdrtine, katere povzroča imenovana glivica, prerastejo s plutovinastimi krastami in bolezen tako sama od sebe preneha; čisto drugačen pa je slučaj v mokrih zemljah. Glivica prodira vedno globlje v meso in vdrtine na koži postajajo večje.

Krastavost krompirja pospešuje posebno premočno gnojenje s svežim hlevskim gnojem; zato je dobro in priporočljivo, da uporabljamo vedno nekoliko umetnih gnojil. Na njivi, kjer se je pojavila ta bolezen, moramo saditev krompirja za nekaj let opustiti.

Med najnevarnejše krompirjeve bolezni spada krompirjev rak, kateri pa se v naših krajih dosedaj še ni pojavil. Močno razširjen je v Nemčiji in na Angleškem.

GOSPODINJSTVO

NASVETI

Kadar peremo flanelo ali volno:

Angleži primešajo zadnji vodi, v kateri perejo tople stvari, žlico olivnega olja. Baje napravi volno in flanelo zelo mehko in še bolj toplo.

Črna svila se najlepše opere, če jo vtaknemo v precejeno vodo, v kateri smo kuhali krompir, ki pa ne sme biti razkuhan.

Ščepec galuna (kamen), če ga dodamo vodi, v kateri peremo modre ali zelene stvari, bo preprečil, da blago ne bo puščalo barv.

Potne madeže iz svile ali drugih tkanin odpravimo z limono. Madežasti del obleke trdo nategnemo čez skodelico vrele vode, na blago pa stiskamo limono in polahko drgnemo, dokler madež ne izgine. Nato se blago vtakne v vodo, stisne in zlika.

Kavne madeže drgnemo z glicerinom in jih nato speremo v mlačni vodi.

Trdo pasto za čevlje napravimo zopet mehko, če kanemo v škatljico nekaj kapljic terpentina.

Ako niso okna zelo umazana, jih najhitreje in z majhnim trudom umijemo s časopisnim papirjem in špiritom. Šipe najprej dobro zberišemo s papirjem, potem pa še s špiritom ter naglo še s cunjо.

Zelo umazane šipe moramo najprej umiti z vodo, potem pa lahko s petrolejem.

L. Megličeva:

Bučice

Zelene bučice. (zuchette). Pri nas so bile pred nekaj leti skoro še popolnoma nepoznane. V naš jedilni list so jih uvedli šele primorski begunci. Prve bučice dobimo že maja iz Italije, pozneje pa imamo že domače, ki trajajo do pozne jeseni. Naše navadne buče v splošnem niso preveč priljubljene, to pa radi tega, ker niso dobro pripravljene. Pri nas jih pripravljamo s prežganjem in kumino. Bučam dodamo še vode, da si jo imajo že same preveč. Buče ali bučice po italijanskem receptu pa se dušijo samo v maščobi in v lastni vodi.

Dušene bučice.

Mladim bučicam najprvo ostrgamo zeleno lupino ter jih zrežemo na srednje velike kocke. V kozico denemo malo olja in masti, drobno sesekljanega peteršilja, česna, čebule, nekaj paradižnikov, bučice, posolimo in popoprano ter pokrijemo. V presledkih pomešamo. Dušimo približno eno uro.

Ocvrte bučice.

Bučice ostrgamo in jih zrežemo v podolgaste in pičlo cm debele kose. Pomočimo jih v vodo, osolimo, povaljamo v moki, jajcu in drobtinah ter jih ocvremo kakor meso.

Bučice v solati.

Bučice ostrgamo in zrežemo v podolgaste kose. Kuhamo jih v vreli slani vodi od 15 do 20 minut. Ko so ohlajene, jih polijemo z mešanico olja, kisa, soli in popra.

Napolnjene bučice.

Bučice nalahko ostrgamo, jim odrežemo na eni strani konice ter izkrožimo iz njih z malo žličico seme. Nato jih napolnimo s sledečim nadevom: Dobro sesekljanemu telečjemu mesu dodamo peteršilj, česen, sol, poper in vse to pražimo na masti ali olju dobro minuto. Napolnjene bučice vložimo drugo poleg druge v kozico. V drugi posodi razbelimo malo olja in blede zarumenimo žlico moke. To zalijemo z vodo, v kateri smo kuhali paradižnike, in jih pretlačili. S tem zalijemo bučice, pokrijemo in jih dušimo pol ure.

* * *

Zelena paprika.

Na masti ali olju zarumenimo čebulo, dodamo moko, pomešamo, dodamo zrezano papriko, peteršilj, dobro sesekljan česen, paradižnike, sol in poper, nekaj žlic vode in dobro pokrijemo. Dušimo jih tako kakor bučice.

Dopolnilo k receptu „Ameriška torta iz kisle smetane“ v IV. števil. „Zadrugarja“: količina moke: ena skodelica (zadnjič pomotoma izostalo).

Torta z jagodami

Ameriško torto iz kisle smetane (glej IV. števil. „Zadrugarja“) spečemo v dveh enakih modelih ali pa jo pečeno prerežemo, da imamo dve enaki plošči. Najmanj pol litra jagod dobro steremo in jim dodamo precej sladkornega prahu. Tretjino

teh jagod namažemo na eno polovico in jo z drugo pokrijemo. Ostale jagode denemo na vrh in preko njih namažemo vso torto s stolčeno smetano. Kot okrasek nastavimo v smetano lepe zrele jagode.

Omenjena torta velja v Ameriki kot najboljša močnata jed. Sedaj je sezona jagod. Dobro in poceni so ali pa celo zastonj, če si jih nabereмо sami. Jagode so zelo zdrave, privoščimo jih vsaj otrokom, ako je količ kaj mogoče.

VRT IN CVETLICE

Prva pomoč rožam

Kakor človek, tako imajo tudi rože svoje muhe in želje. Če bomo rože spoštovali in se ozirali na njihovo individualnost, bomo dosegli z njimi rezultate, ki bodo bogato poplačali naše delo, ki smo ga imeli z njimi.

In če so rože vedno pripravljene z lepoto in vonjem pričarati v naše življenje toliko lepih trenutkov, je tudi naša prijetna dolžnost, da jih cenimo, vpoštevamo in razumevamo.

Nekatere rože se med seboj kar sovražijo. Skupno v eni vazi morajo šibkejšje podleči močnejšim. Tako nesrečne se počutijo, da kmalu umrjejo. Druge so zopet bolj trdovratne in prepirljive. Za vsako ceno hočejo ostati pri življenju. Rože, ki niso zaželjene, da bi živele v isti vazi, bodo kmalu zvene le, ako jih pravočasno ne premestimo v drugo vazo. Navajam nekaj rož, ki so presrečne kakor nekateri ljudje, če lahko žive same.

Reseda je zelo uporne narave. Sprla se bo z vsako drugo rastlino ali rožo. Njo moramo vedno imeti v posebni vazi.

Vrtnice se obdrže najdalj sveže, če so vse ene in iste vrste.

Rože v zpenjalke uspevajo najbolje, če ni drugih rož blizu okrog njih.

Šmarnice so presrečne, če so same v vazi.

Cvetje sladkega graha je tudi najbolj zadovoljno, če je samo. V njihovi bližini bo poginila vsaka druga roža ali pa cvetje graha samo.

Vsako nabrano cvetje usahne prekmalu. Vendar imamo sredstva, s katerim jim življenje lahko nekoliko podaljšamo.

Vodo je treba rožam menjati vsak dan. Biti mora popolnoma čista. Da ostane voda čista, ji pridenemo košček oglja ali pa en kristalček hipermangana. Vsak dan je treba debelce nekoliko odrezati, toda ne naravnost počez, temveč poševno navzdol. V ledeno mrzlo vodo ne smemo rož nikdar polagati, ničesar ne sovražijo bolj kakor

tako vodo. V vazi tudi ne sme biti preveč rož. Dajmo rožam prostor, da bodo lahko dihale!

Rože s cvetličnih grmov in z lesenimi stebli uvenejo hitro, če jih damo v vazo. Njihovo življenje je mogoče podaljšati, če jim na spodnjem koncu debelca odstranimo lubje in konico prekoljemo.

Krizanteme in astre se obdrže v vodi dalj časa, če jim odtrgamo spodnje liste, dočim se rože s suhim, žilastim stebelcem obdrži dalj, če je pod vodo tudi nekaj listov.

Ko nastopi doba usihanja, se večina rož zelo dobro počuti, če se jim približa ljubeče srce „bolniške sestre“. Če bomo dali rožam takrat kako poživljajoče sredstvo, se bo njihova svežost hitro obnovila in v zahvalo se nam bodo smehljale s svojo lepoto in vonjem. Asperin je sredstvo, ki deluje zelo učinkovito. Povešani tulipani se bodo naglo dvignili, čim smo dodali vodi tableto aspirina.

Včasih se tudi zgodi, da moramo pošiljati cvetje po pošti. Pred odpošiljatvijo zapečatimo s pečatnim voskom konice stebel, zavijemo rože v vlažen pivnik in prišle bodo na mesto skoro popolnoma sveže.

* * *

Rože v lončkih ali v vazah igrajo v našem stanovanju veliko vlogo. Srečni so tisti ljudje, ki imajo košček vrtička, da jih lahko gojijo in uživajo ob njih. Vsem ta sreča ni dana, posebno pa ne mestnim ljudem. Mestni ljudje si morajo pričarati vrtno gredico v vazah rož. Zato je tudi važno, v kakšnih vazah imamo rože. Tudi v tem pogledu imajo rože svoje zahteve. Rože na visokih tankih steblih ne marajo velike družbe, zato so lepe samo v takih vazah, ki to možnost že v naprej izključujejo. Kratke rože zahtevajo nizke in široke vaze. Nekatero rože so prekrasne v kristalni vazi, druge zopet v moderni keramični. Moderne keramične vaze imajo zelo lepe oblike in so napravljene za vse vrste rož. V naši zadružni trgovini sem opazila veliko zalogo modernih vaz. Vaza prihaja tudi v poštev kot darilo. Ker spada vaza med luksuzne predmete naše stanovanjske opreme, se človek kaj težko odloči nabaviti si jo sam. Če jo pa dobi za dar, mu to napravi tem več veselja. Tudi je človek dostikrat v zadregi, kaj komu pokloniti. V poletnem času pride vaza vedno prav. Dosti nas je, ki niti ne vemo, kakšne so prav za prav moderne vaze. Pri napravljanju potrebščin v zadružni trgovini je vsakemu članu dana prilika, da si te stvari ogleda.

L. M.



Ing. I. P.

Kaj je med?

Med je zgoščena raztopina fruktoze (sadnega sladkorja), glukoze (grozdnega sladkorja), manjše množine saharoze (trsnega sladkorja) ter dekstrinov.¹ Poleg tega vsebuje nekaj beljakovin, organskih kislin, glavno mravljinčno kislino, aromatične snovi, barvila, pelod in nekaj pepela. Čebele pripravljajo med bodisi iz sladkih sokov raznih cvetov (iz nektarjev), ali pa iz izcedkov, katere izločajo drevesa in grmovje pri toplem vremenu, s pomočjo encimov in medenega želodčka ter naposled z dozorevanjem v voskovih celicah.

Splošno je znano, da obstoja več vrst medu, tako po barvi, okusu in konsistenci. Njegov karakter in kemična sestava zavisita od surovin, t. j. od rastlinskih sokov, ki so jih čebele pri sestavi uporabile. Sveži čisti med je bister in prozoren, še le čez dalj časa se začinja kaliti in kristalizovati, bodisi v celi gmoti ali pa samo delno. Glukoza se izloča v kristale, fruktoza pa ostane tekoča. To tako zvano kandiranje medu je odvisno od množine glukoze, fruktoze ter dekstrinov. Čim več glukoze in manj dekstrinov vsebuje med, tem lažje kristaluje, čim več ima fruktoze, tem dalj časa ostane tekoč. Pri večji množini dekstrinov se med sploh ne strdi. Po konsistenci razlikujemo tekoči med, kašasti med z drobnimi ali debelejšimi zrcni ter trdi med drobno ali debelozrnati.

Najboljši med je cvetlični, sestavljen iz nektarjev raznih cvetov. Barve je svetlorumene, včasih zelenorumene, prozoren, prijetnega vonja in okusa; po daljši dobi se strdi. Vsebuje glavno inverten² sladkor s prebitkom fruktoze. Njegova povprečna kemična sestava je sledeča: 20 % vode, 70—80 % invertnega sladkorja, 1—5 % saharoze, 2—5 % dekstrinov, 0'1—0'35 % pepela ter 0'1—0'2 % organskih kislin. Ker vsebuje cvetlični med malo množino dekstrina, se zelo lahko strjuje. Najbolj poznane vrste cvetličnega medu pri nas so: Lipov med, ki je eden izmed najboljših medov, svetlorumene barve, vonja in okusa lipovih cvetov, lahko kristaluje. Akacijin med, običajno rumenozelene barve, diši po akacijevem cvetju, ostane dolgo tekoč, ker vsebuje mnogo fruktoze. Deteljni in bučni med se kmalu pretvori v belo kristalasto maso, tako da ga lahko režemo z nožem in pošiljamo v papirnatem omotu. Vresov med je rdečerrjave barve, močno diši, kristaluje na ta način, da se cela gmota razdeli na tekoči in kristalični del. Po kakovosti slabši je ajdov med, temno

¹ Če segrevamo škrob na 200° C, dobimo dekstrin.

² Inverten sladkor je zmes fruktoze in glukoze.

rjave barve, ima nekoliko pogreneli okus, ker vsebuje tanin, kristaluje v celi gmoti v grobe kristale.

Na trgu prihaja med, ki je nanošen z različnih vrst cvetov in je popolnoma čisto vrsto medu le težko dobiti.

Poleg cvetličnega medu imamo med, ki je pripravljen iz izcedkov iglastega drevja. Od prvega se loči po temnejši barvi in nekoliko smolnem okusu. Vsebuje večjo množino dekstrina (40—15%), vsled česar se težko strjuje, večjo množino saharoze (do 10%), manje invertnega sladkorja (60—70%) ter več pepela (0,6%).

Kadar prikrmujemo čebele s sladkorjem ali pa če stoji uljnjak v bližini sladkorne tvornice, tedaj dobimo t. zv. sladkorni med. Barve je svetlorumene ali bele in skoro brez vonja. Vsebuje do 15% saharoze. Ta med je manjvreden in bi moral biti kot takšen označen.

Ker je med zelo lahko prebavljiv, ima veliko redilnost (3250 kal.) in vsebuje vitamin B, se priporoča posebno ljudem, ki so utrujeni po težkem fizičnem delu. Uporabljamo ga kot nasladijo za otroke in k pripravi sadnih sokov. Znan je kot zdravilo proti kašlju in hripavosti ter deluje kot mirno odvajalno sredstvo. V zdravilstvu in kozmetiki ga rabimo pri pripravljanju različnih lekov, mazil itd.

Mnogokrat prihaja na trg med, ki je potvorjen s sirupom grozdnega ali pa trsnega sladkorja; ali pa se umetni med prodaja kot pristen. Umetni med je zmes invertnega sirupa z malimi množinami prirodnega medu in aromatičnih snovi. Pripravlja se iz kristalnega sladkorja (saharoze) na ta način, da istega raztopimo v mali množini vode. Dobljena gosta raztopina se invertira (t. j. saharoza se cepi v fruktozo in glukozo) s pomočjo vinske kisline pri lahkem segrevanju in mešanju. Po ohlajenju pridamo nekaj silno aromatičnega medu ter 5—10% škrobovega sirupa, s čimer preprečimo kristalizacijo. Dobro pripravljen umeten med po zunanosti, okusu in vonju jako težko ločimo od prirodnega in ga moramo preizkusiti kemično in mikroskopično. Zelo lahko se pozna umeten ali potvorjen med v ultravijolčasti svetlobi, kajti pravi med svetlika v tej svetlobi v drugačni barvi kot umetni ali potvorjeni. Umetni med ima manjšo redilnost kot prirodni (samo 2950 kal.).

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

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

Po neugodni pomladi se je vreme v maju končno le popravilo, tako da je bila paša na divjem kostanju, sadnem drevju in travnikih ter tudi na akaciji kolikor toliko izkoriščena. Tudi naši „Subotičani“, ki so imeli čebele na paši v okolici Subotice, se ravno niso mogli pritožiti. —

Redno rojenje je v juliju končano. Zakasneli roji se tudi ne bi mogli samostojno razviti, a izrojence bi oslabil. Zato take roje vračamo izrojencu. Prvcu s staro matico poiščemo ob rojenju matico in jo uničimo, a roj vrnemo izrojencu, kateremu smo že preje izrezali vse matičnjake razen enega, sicer bi panj gotovo zopet rojil s pevko, lahko bi pa sledil še tretjevec. Le na ta način shranimo rojenje za to leto. Če smo pa prvca sprejeli, naslednjih rojev pa nečemo, moramo tudi tem rojem poloviti matice (lahko jih je več v enem roju) ter vrniti roje izrojencem, katerim moramo istotako odstraniti vse matičnjake razen enega. Če bi ne dobili vseh matic, bi panj zopet rojil še istega ali pa naslednjega dne. Če pa nočemo ujete matice uničiti, potem izrežemo vse matičnjake, odvzamemo nekaj satov zalege, a mesto njih vstavimo prazne sate. Z odvzetimi zaleženimi sati pojačamo kakega slabiča. Kdor pa čebelari s kranjiči, ta rojev ne more vračati, ampak lahko slabše roje samo združuje.

Čebele si začno polagoma urejati gnezdo za zimo. Med odlagajo bolj v plodišče nad zalego in okoli nje, neposredno okoli zalege pa nanesejo cel venec obnožine, katere dobe sedaj največ na pravem kostanju. Radi košnje je paše le malo. Nekaj naberejo na bučah in fižolu, več v gozdu na kasnih cveticah. Lipa, ki sedaj cvete, ne medi vedno enako ter je je tudi žal vedno manj v naših krajih. Precej paše da pravi kostanj, toda grenak med. Panje moramo pregledati radi zaloge medu. Iztočimo lahko vsaj do polovice pokrite sate, toda ne smemo biti presebični in odvzeti med prav do zadnjega sata. Lahko nas iznenadi nevihta s točo, kateri navadno sledi presledek paše. Satov z zalego nikakor in nikdar v točilo, pa če je še toliko medu na njih! To je nečloveško in tudi neokusno. Nekaj popolnoma pokritih medenih satov shranimo za primer slabe jesenske paše kot dopolnitev zimske zaloge, kar je vsekakor boljše, kot pitanje s tekočim medom.

Vse panje, posebno one, ki so rojili, moramo natančno pregledati, če zalegajo v redu. Do ajde jih moramo urediti, da bo zalega v redu. Med iz medišča naj se iztoči, posebno kostanjev, toda pustimo čebelam dobro zalogo, da ne bodo stradale. Slabiče, ki ne postanejo močni do konca meseca, pridružimo drugemu panju tako, da uničimo matico, a družino prestavimo čez 3—4 ure v medišče kakega drugega panja z dobro matico.

Ob ugodnem vremenu prične prevoz na pašo, kjer medita smreka in jelka, toda ta med ni za prezimljenje čebel. Treba ga zato iztočiti tudi iz plodišča, če pa to zaradi zalege ni mogoče, si pomagamo s prevešanjem. Omenim naj še, da treba postopati pri odvzemanju medu pravilno, da ne povzročimo ropanja. Odvzete medene sate shranimo v zabojček ter jih hitro iztočimo, dokler se sate še ne ohladi, a iztočene sate postavimo še istega dne nazaj v svoj panj na staro mesto.

Radi prestanka paše zalega tudi matica slabo, včasih preneha tudi popolnoma, kar pa ni dobro, ker morajo biti panji ob jesenski paši živahni, da naberejo čim več za zimo. Zato moramo skrbeti, da ima matica dovolj prostora za zaleganje in če paša popolnoma preneha, moramo do začetka paše po malem pokladati. Medeni sati iz medišča, katerih nismo iztočili, pridejo sedaj popolnoma prav.

Semtertja se dobi močna, zelo živahna družina, ki ni rojila. Mnogo čebel lenari. Čebele takih družin prisilimo k delu, če jim odvzamemo sate z medom in zalego, katere razdelimo med slabiče, mesto odvzetih satov pa damo prazne sate ter med vsaka dva sata po eno satnico.

Kdor ne vozi na ajdovo pašo, v njegovem kraju pa ne bo izdatne paše, stori najbolje, če omeji matico z matično rešetko le na nekaj satov, ker ni pametno imeti po končani jesenski paši polne panje čebel pa nič medu.

Stalno treba uičevati vešče, sršene, ose in mravlje. Vešče uničujemo najlažje, če postavimo zvečer pred čebelnjak posodo z vodo, a sredi nje na primernem podstavku prižgano svečo, na kateri si vešče osmode krila in popadaja v vodo. Ose lovimo v steklenice z malo piva, katere obesimo na steno čebelnjaka.

O zamenjavi in dodajanju matic ter o opraviilih v avgustu pa drugič.

RAZGLEDI

Hrovat Emil:

Telo in značaj

Kakor je človek že od nekdaj stremel za tem, da bi spoznal naravo krog sebe, t. j. naravne sile, živali, rastline, rudnine, ker mu je njih poznanje omogočilo obvladati jih in uporabljati sebi v prid, tako je tudi že od nekdaj hotel spoznati naravo človeka, njegov značaj, njegovo duševnost. Premnogo neuspehov, žalosti, razočaranj izvira odtod, ker človek bližnjega ne pozna, ga zato ne razume in zato z njim ne more živeti v pravilnem sožitju in harmoniji. Še posebno pa je važno dobro poznanje človeških značajev za tiste, ki

so že po svojem poklicu vedno v stiku z ljudmi, n. pr. trgovci, diplomati, gostilničarji, učitelji in tudi železničarji (prometno osebje). V nekaterih državah so zato pričeli v raznih gostinskih, oficirskih železničarskih šolah uvajati tudi karakterologijo (nauk o značaju človeka) kot učni predmet.

Značaj človeka spoznati pa je mnogo težje kakor vnanjo naravo, ker se značaj ne vidi neposredno in se da nanj samo sklepati iz besed, dejanj, telesnih znakov, pisave itd. Zato so tudi vede, ki se bavijo s človeškim značajem, n. pr. karakterologija, fizionomija (nauk o posebnostih obraza), tipologija (nauk o raznih telesnih in duševnih svojevrstnostih človeka) v primeri z drugimi strokami še malo razvite.

Kaj nas uče te vede? Prvič to, da ima vsak človek v svoji naravi nekaj posebnega, svojevrstnega, skratka nek poseben značaj, ki se javlja v njegovem mišljenju, besedah, dejanjih, ki človeka loči od bližnjega.

Značaj je v zvezi s telesnim ustrojem človekovim. Iz tega pa sledi, da lahko torej iz telesnih posebnosti (postave, oblike) sklepamo na značaj človeka; vendar moremo na ta način značaj pri posameznih ljudeh spoznati šele po dolgi dobi skupnega sožitja.

Zapomniti pa si moramo še to, da v znanosti beseda značaj (karakter) ne pomeni isto, kar v navadnem življenju, kjer pomeni navadno poštenost, odločnost, skratka, neko osebno vrednost. Za znanost je značaj nekaj vrednostno indiferentnega, ker je vsak značaj lahko že dober ali slab in ima svoje zmožnosti in nezmožnosti.

Za praktično življenje je potrebno poznati posamezne tipe (posebne vrste) značajev in njih lastnosti, ter odgovarjajoče telesne znake.

Že ljudska modrost ve, da svoj značaj najbolj odkriva otrok pri igri, pijan ali duševno bolan človek. To je vzel za osnovo znamenit nemški psihijater E. Kretschmer, ki je na kliniki za duševne bolezni pričel raziskovati svoje bolnike glede na njih značaj in telesne znake. Prišel je do sledečih, statistično utemeljenih izsledkov.

1. Vse duševne bolezni spadajo v dve veliki skupini: v cirkularne duševne bolezni (ker se bolezen v nekakih določenih časih ponavlja zdaj v obliki besnenja, zdaj v obliki potrtosti — depresije) in shicofrenijo (radi popolne človekove duševne razklanosti ter tudi razklanosti med njim in okolico).

2. Po telesnem ustroju lahko ločimo štiri tipe: astenični (suhljato telo), atletični (sicer ne debelo, a mišičasto telo), displastični (brez izrazitih telesnih znakov) in piknični (masivno, debelo telo) tip.

3. Statistika kaže, da določenemu tipu duševne bolezni odgovarja tudi določen telesni tip, in sicer shicofreniji astenični, atle-

tični in displatični tipi, cirkularnim duševnim boleznim pa piknični telesni tip.

4. Bistveni duševni znaki obeh bolezenskih skupin so splošne narave in jih v zmanjšani obliki zasledimo tudi pri duševno zdravih ljudeh kot posebnosti njihovega značaja.

5. Tudi pri duševno zdravih ljudeh odgovarja vsakemu značaju določen telesni tip (kakor pri duševno bolnih).

Te izsledke je potrdila statistika na več stotinah primerov in obenem je to res znanstveno utemeljena in praktično uspešna pot v umevanje značajev. Tudi na kulturnem polju se je pokazalo, da si lahko mnogo stvari razložimo, če poznamo značaj umetnika, gospodarstvenika, politika, znanstvenika in podobno. Iz praktičnega življenja pa tudi vemo, da ima vsak tip svoje dobre in slabe strani, da so piknični telesni tipi bolj primerni za občevanje z ljudmi, kjer je treba kompromisov, a asteniki tam, kjer je treba brezkompromisnosti, točnosti, reda itd.

Drugič bom opisal podrobno telesne in duševne znake posameznih tipov, kakor jih je odkril Kretschmer in šele potem se bo pokazalo, kolikega pomena je poznanje karakterologije (nauka o značajih) za človeka. Prvič zato, da nam to znanje pomaga, da pride pravi človek na pravo mesto, drugič je važno to za osebno srečo človeka, ki izvira od pravega sožitja z bližnjimi. Posebno pa je važno tako poznanje železničarju, katerega služba zahteva na eni strani strog red in točnost, na drugi pa primeren takt napram občinstvu, ki prihaja z njim v dotiko.

LEPOSLOVJE

Arkadije Averčenko:

Pinus Rosenberg

Pred Pinusem Rosenbergom, lastnikom majhne manufakturne trgovine, se je pojavil uradnik Samsonov in mu dejal:

„Pokažite mi moder baržun. Ali ga imate?“

Pinus se je žaljivo nasmehnil.

„Kaj, mi da ne bi imeli modrega baržuna? Da tvrdka „Pinus Rosenberg“ ne bi imela kak baržun! To ravno ne bi bilo tako smešno, kakor bi bilo sicer žalostno!“

„Pokažite mi.“

„Kaj Vam naj pokažem?“

„Baržun vendar! Baržun! Baržun!“

„A, baržun!... Bratec, jaz Vam bom takoj pokazal tako krasen baržun, da boste zavriskali od zadovoljstva. Evo ga! Izvolite pogledati!“

Trgovec je spretno odvil na pultu neko modro blago in z odobravanjem udaril s pestjo po njem.

„Poglejte samo! Graščakinja Gundikova je od iste vrste vzela dvajset metrov...“

„Oprostite... Vi me gotovo niste dobro slišali! To je vendar svila, jaz sem pa želel baržun.“

„Izredna svila!“

„Toda jaz potrebujem baržun!“

„Da baržun! Čemu mi niste takoj rekli!... In ravno moder?“

„Da moder.“

„Vsakega paglavca na ulici lahko vprašate: „Dečko! Radi česa slovi tvrdka Pinus Rosenberg?“ Fantalin pa Vam bo odgovoril: „Radi modrega baržuna.“

Manufakturist Pinus je zlezal na polico in izvlekel težak omot.

„Kaj pravite temu izrednemu baržunu?“

„Počakajte, počakajte, saj je vendar črn?!“

Trgovec je začudeno pogledal uradnika.

„A Vi... kaj ste že Vi hoteli?“

„K vragu! Jaz hočem modrega!“

„Popolnoma brez skrbi lahko vzamete tega. Saj je skoraj povsem moder. Tako „skoraj“, da ne bore biti bolj.“

„Vem, toda črnega ne potrebujem.“

Pinus je popraskal obrv z železnim metrom in značilno naglasil:

„Najmodernejša barva baržuna je danes vendar črna. Sedaj nosi vse to barvo...“

„Morda. Toda jaz Vas prosim, da mi daste modrega.“

„Baržuna?“

„Umevno!“

„Potem dobro. Evo tukaj: imam neprekosljiv manchester. Je pa jako moder, da Vas naravnost slepi, ako ga pogledate.“

„Slišite, je končno dejal uradnik Samsov in nestrpno odmahnil z roko: — če imate, bratec, moder baržun — potem mi ga dajte, če ga pa nimate — bom šel v drugo trgovino.“

„Kaj, oni nameravajo drugam! Pomislite, o ljudje? Oni gotovo nameravajo k Izaku Rubinoviću, ki je prejšnji teden zastupil svojo mater, ali pa k Jakobu Pintí, ki Vas bo tako nabrisal, da boste pomnili do smrti! Toda veste kaj? Pokazal Vam bom tako blago, da mi boste takoj rekli: „Rosenberg! Odrežite mi petdeset metrov!“

Pinusovo lice je bilo žalostno užaljeno. Potrto je zmajal z glavo, se pripognil k spodnji polici in izvlekel nekaj svetlo vijoličastega.

„Kaj pravite za ta-le kretončič?“

„Izginite mi z Vašim kretončičem! Meni se mudi, Vi pa me za-
držujete s stvarmi, ki jih ne potrebujem...”

„Mar ne potrebujete kretona? Lepa stvar. Toda mi Vam bomo
dali to, kar potrebujete. Toraj, pravite, da potrebujete baržun? Lepo!
Da — sedaj, ko ste mi rekli, sedaj vsaj vem: gospod uradnik po-
trebuje baržun. In jaz bi bil pravi malopridnež, ako bi Vam kradel
čas. Saj je včasih vendar nekaj takega, da ... samo, ako mine en
sam trenotek, ga že ni! Izginil je, in niti sam gospod bog ga ne vrne,
ne vrne ga niti trgovcu Rosenbergu niti gospodu uradniku...”

Trгоvec je podprl glavo z roko in se razžalostil... Težko je
vzdihnil in otožno nadaljeval:

„A od trenotkov nastajajo ure, od ure...”

„Ali mi hočete končno pokazati moder baržun, ali pa ga ni-
mate?” — je zakričal uradnik. — „Prosim Vas: dajte mi baržun, ali
razumete — baržun! in sicer modrega... Razumete? Mo-dre-ga! Niti
črnega niti zelenega ne rumenega... In naj ne bo ne kreton ne ba-
tist — temveč baržun! Razumete: baržun!!”

Pinus Rosenberg je s težavo odgnal težko misel in ljubeznjivo
odgovoril:

„Lepo. Takoj dobite Vaš baržun? Koliko metrov potrebujete?”

„Štiri in pol.”

„Čemu ne bi vzeli sedem?”

„Ker potrebujem samo štiri in pol.”

„Da, tako, tako. Ali izvolite službovati v našem mestu?”

„V našem. Prosim Vas, pohitite!”

„Pokazal Vam bom baržun tako naglo — hitreje od kakršnega-
koli ekspres orientala!”

Rosenberg je privlekel še en omot in ga s težavo razvil.

„Tu imate baržun. Toda ta je temnordeč — jaz Vam ga sicer ne
nudim, je pa vendar baržun. Jaz vem, ker Vi potrebujete drugačnega,
potem...”

„Naj Te vzame vrag!” je jezno zakričal uradnik Samsonov. —
„Ali mi lahko daš moder baržun? Odgovorite: — ali morete ali
ne morete?”

„Vi potrebujete modrega?”

„Modrega.”

„In prav baržun?”

„Prav baržun!”

„Zelo mi je žal, ali trenotno nimamo modrega. Mi sicer imamo
baržun, toda ne modrega; imamo sicer tudi modrega, vendar ne
baržuna! Mogoče potrebujete kaj lažjega? Imam saten, platno, la-
nene tkanine — veliko izbiro, kaj?”

„Zbogom! Morali ste mi takoj reči, da nimate baržuna!”

„Kdo pa pravi, da nimamo?! Moder baržun pričakujemo vsak trenotek. Izvolite nas obiskati čez dva tedna... Lahko Vam nudim tudi robce, piketske pokrivače, kravate...“

Uradnik Samsonov se je naglo obrnil, jezo zaloputnil z vrati in zbežal iz trgovine.

Rosenberg je skomignil z rameni, stopil počasi čez prag in opazujoč uradnika, ki se je oddaljeval, zlovoljno pomigal z glavo:

„Šarlatan! Vso trgovino mi je prevrnil... Pa da je vsaj nekaj kupil, vsaj za petnajst kopejk! Šarlatan!...“

ZADRUŽNI VESTNIK

MLADINSKI DOM OTVARJA VRATA.

Živo kot v panju je sedaj na stavbi Mladinskega doma v Gozdu Martuljku. Vse hiti in se trudi, da dobi Dom praznično obleko zunaj in znotraj. Obrtniki podijo drug drugega, delo sledi delu v določenem in predvidenem redu, v nekaj dnevih mora biti zgradba pripravljena, da sprejme svoje goste. Neumorno dirka zadružni avto, da zvozi iz oddaljene železniške postaje Kranjske gore še potrebni gradbeni material, inventar in opremo. Začela so se betonska dela za zgradbo kopalnega bazena, polagajo se cevovodi za dovod vode. Brižnjo in poln skrbi teka nadzorni organ po stavbi, iz nadstropja v nadstropje od sobe do sobe in zopet k bazenu pa k domu „Zveze“, ki se istotako zaključuje in opremlja. Tesarji postavljajo lično stavbico nad vodnjakom, ki bo oskrboval oba doma z zdravo in dobro pitno vodo. Upravni odbor pa sestavlja račune in kalkulacije skrbno primerja in sklepa zadnje dobave, se posvetuje s strokovnjaki in priganja obrtnike, da pravočasno skončajo prevzeta dela. Veliko je truda in skrbi z upravo in primerno zasedbo obeh domov, vsak dan ima premalo ur. V nedeljo, 23. maja se je otvorila nova postajališčna zgradba v Gozdu Martuljku, ki je približala zadružno parcelo železniškemu postaja-

lišču za dobrih 800 m. Tudi za novo postajališče je nosila zadruga večino peze vseh pripravljalnih del in velika je njena zasluga, da se je zgradilo tako lepo novo postajališče in na tako krasnem prostoru z divnim razgledom na prelepo martuljsko gorovje. V nadvse prijetno dolžnost nam pa je na tem mestu, izreči prav veliko zahvalo železniški direkciji v Ljubljani, ki je omogočila hitro rešitev zadeve postajališča, zlasti g. direktorju dr. Faturju, pomočniku g. inž. Kavčiču in načelniku gradbenega oddeljenja g. inž. Stojkoviču, ki so vsestransko dobrotno pospešili uresničenje dolgoletnih želja interesentov, ter g. banu dr. Natlačenu za nakazani prispevek Din 20.000.

Dne 1. julija bo Mladinski dom blagoslovljen in 5. julija ga bo že zasedla ženska deca. Roditelji, ki so prosili in prijavili svoje hčerkе za letovanje, so že prejeli obvestila, odločitev za dečke pa sledi tekom nekaj dni. Sprejeti so v dom vsi prijavljeni otroci naših članov.

In tako se bo uresničil sen zasnova-teljev ideje za zgradbo doma, v katerem naj si krepijo zdravje naši malčki. Otvorila se bodo vrata lepe in prikupne stavbe, zgrajene iz žuljev požrtvovalnih in zavednih zadrugarjev in železničarjev. V kratkem bodo zaorili krog njega veseli vzkliki naše mladine, zadonele bodo iz nežnih grl

mladeži naše lepe popevke in odmevale od nebotičnih sten Martuljka in Špika.

Dobrodošli! kličemo deklicam in dečkom. Utrjujte šii svoje zdravje v nebeškem predelu svoje ljube domovine, ki Vas ravno na tem kraju s svojo krasoto poziva, da jo še bolj vzljubite. Naš dom, uspeh združne požrtvovalnosti in ljubavi, naj Vas navaja k pravemu človečanstvu, medsebojni ljubez in spoštovanju, postanite v njem bodoči zavedni graditelji združne miselnosti, ki mora prej ali slej iziti kot zmagovalka nad vsemi protivniki in izkoriščevalci delovnega ljudstva. Bodite v Gozdu Martuljku veseli in srečni. Vaše duše naj uživajo čistost in nepokvarjenost božje narave, ki bo navdahnila Vaša srca s plemenitimi čustvi. Bodite strpni drug do drugega, ljubite se med seboj, slušajte nadzor-no obje, ki Vam bo hotelo le dobro. Okrepčani na duhu in telesu se vrnite potem k svojim roditeljem hvaležni, da so Vam omogočili mesec brezskrbnega življenja v lepem Gozdu Martuljku!

XVI. REDNA LETNA SKUPŠČINA ZVEZE

Kot poročamo na drugem mestu, bo skupščina Zveze nabavljajnih zadrug državnih uslužbencev iz Beograda letos v Ljubljani. Skupščinsko delo je podeljeno na 5 dni, skupščina sama se opravi 30. junija ob 15. uri v kinu „Slogi“. Dnevi od 26. do 30. VI. so namenjeni sejам upravnega odbora, konferencam delegatov in delu v sekcijah. Četrtek, dne 1. julija bo sledila končno blagoslovitev in svečana otvoritev našega Mladinskega in Zvezinega doma za odrasle v Gozdu - Martuljku.

V okvirju skupščinskih dni so razne važne prireditve. Dne 27. junija ob 11. uri se otvori „Združna razstava“, prirejena v glasbeni dvorani društva „Sloge“, Pražakova ulica 19, ki bo odprta vse dni skupščine. Zelo

zanimiva razstava bo prikazala razvoj združništva državnih nameščen-cev cele države od početka do danes in bo nudila obiskovalcem pestro sliko združnega hotenja in uspehov ter še mnogo drugih poučnih stvari. Praznoval se bo v nedeljo, dne 30. junija ob 19. uri v restavraciji Bellevue mednarodni združni praznik, o čigar pomenu pišemo tudi na drugem mestu. V torek, dne 29. junija ob 16. uri 30 min. bo predstava opere „Prodana nevesta“ na prostem v Tivoliju, v primeru slabega vremena pa v opernem gledališču. Vršila se bodo združna predavanja in ogledi združnih ustanov v Ljubljani in bližnji okolici. Dne 28. VI. je od 11. do 12. ure 30 min. bo promenadni koncert „Sloge“ v Zvezdi.

Ob dnevih skupščine bo izhajala posebna izdaja „Zadugarja“, ki bo prinašala poročila o delu skupščinskih sekcij in konferenc ter točen program vseh skupščinskih priredit-tev, članke iz združnega gibanja pri nas in drugod, razne slike in mnogo drugega zanimivega čtiva. Posamezna številka bo stala Din 2.—.

Prosimo in vabimo vse člane, posebno ljubljanske, da pridno segajo po posebni izdaji „Zadugarja“, posečajo združne prireditve, zlasti združno razstavo, proslavo mednarodnega združnega dne, gledališko predstavo itd. ter s tem pokažejo svojo združno pripadnost, zavest in zrelost. Skupščino bo posetilo več domačih in tujih prominentnih pobornikov združnega pokreta in ideologov ter delegati vseh zadrug cele države, ki so včlanjene v Zvezi. Teh zadrug je sedaj 270. Vsi gosti in delegati morajo videti in čutiti našo združno pozornost in bratsko ljubav, kar nam bo v ponos in dokaz, da pravilno pojmu-jemo stremljenja, ki so jih ustvarili ročdelski pionirji, in da se zavedamo važnosti in pomena zadugarstva, ki predstavlja edinega rešitelja iz zagat, v katere je zašlo svetovno gospodarstvo. S številnim posetom vseh prire-

ditev moramo v težkih bojih, ki jih bije združništvo in ki postajajo zopet iz dneva v dan vedno srditejši, dokazati, da stojimo zvesto ob strani našim voditeljem in zastopnikom, da smo pripravljeni žrtvovati se za združno miselnost.

Dnevi kongresa Zveze morajo pokazati, da je državni nameščeneec Slovenije zaveden zadrugar.

Vabimo nadalje vse člane, ki to le količkaj morejo, da se žrtvujejo in pohite 1. julija k svečani blagoslovitvi našega Mladinskega doma v Gozdu Martuljku, ki se opravi po prihodu vlaka št. 8612, to je ob ca. 10. uri 30 minut in kateri bo prisostvovalo večje število visokih osebnosti. Ta dan bodi praznik nas železničarjev in naj krona naše žrtve za naš up in zmago, to je za našo dečo, ki naj ji zasijejo boljši dnevi kot jih preživljamo mi.

MEDNARODNA ZADRUŽNA ŠOLA

se bo letos vršila v Nancyju v Franciji in bo trajala od 3. do 17. julija. Za častnega prezidenta šole je bil izbran Emile Bugnon, vodja združnega vzgojstva francoske Nacionalne zveze. Predavali bodo med drugimi: Dr. C. R. Fay (Združništvo in država), Ernest Poisson (Konsumno združništvo v Franciji), Dr. L. Prohaska (Zdravstveno združništvo v Jugoslaviji), Dr. I. Palazov (Bolgarsko združništvo), Maurice Colombain (Združništvo in delavski problemi), H. Barbier (Združna organizacija mladine) i. t. d.

PROŠNJA ČLANOM

Za knjižnico Mladinskega doma v Gozdu potrebujemo mladinske knjige. Kdor bi mogel pogrešati kako tako knjigo, naj jo blagovoli darovati tej knjižnici in poslati na naslov zadruge v Ljubljano, Masarykova cesta št. 17. Malčki morajo imeti ob dnevih slabega vremena primerno štivo, stroški za nabavo večje knjižnice so pa veliki.

ZADRUŽNIŠTVO V ITALIJI.

Konec l 1936 je bilo v Italiji skupaj 15.647 zadrug z 3.317.730 člani.

ČEBELARJEM!

Nekateri člani si še vedno niso na jasnem, kakšne ugodnosti imajo glede prevoza čebel po železnici. To znači, da mnogi člani okrožnic, ki smo jih lani izdali o novi naredbi o prevažanju čebel po železnici, niso prečitali. Vsi neinformirani naj zato vzamejo še enkrat sledeče na znanje:

Vsak član žel. čebel. zadruge v Ljubljani ima do 200 km prost prevoz čebel po železnici, nad 200 km pa mora plačati 10% normalne prevozne tarife. Za čebelarke potrebščine je prevoz na vsako razdaljo popolnoma prost. Za čebelarke potrebščine je smatrati orodje, satnice in drugo, kar čebelar pri opravljanju čebel potrebuje. Na med, vosek in voščine se navedene ugodnosti ne nanašajo in je pri prevozu plačati polno prevozno tarifo.

Navedene ugodnosti veljajo tudi za upokojence, ki so člani naše zadruge.

Glede ajdove paše še ni izšla nova uredba in se naj vsak član dotlej ravnal po stari uredbi. Pasišče za ajdovo pašo si mora vsak sam preskrbeti, kakor tudi vsa tozadevna dovoljenja od strani občine, kamor namerava postaviti svoje čebele.

Odbor.

ČLANOM

Železničarske splošne gospodarske zadruge (Žegoze) in vsem ostalim železničarjem!

Železničar tudi spriči današnjih razmer ne kloni ne v svoji naporni službi ne pod pezo gospodarske stiske. Išče in skoro vedno najde za primanjkljaj v dohodkih vsaj delno nadomestilo, ki ga ustvari pridnost njegovih rok in njegove družine.

Znano je, da imajo mnoge železničarske družine razne stroje za pletenje sviterjev, nogavic, čepic itd.

„Žegoza“ namerava te pridne družine organizirati s tem, da bi jim dobavljala na svojih strojih spredeno predivo, da ga po njenih navodilih in naročilih predelajo (spletó) v blago, ki bi se prodajalo v zadrugnih poslovalnicah in jim tako kolikortoliko pomaga do rednega in pravičnega plačila.

V ta namen pozivamo vse železnice — zadrugarje, lastnike pletilnih strojev, da čimprej javijo po pošti z dopisnico Žel. spl. gosp. zadrugi v Ljubljani, Bleiweisova cesta 23:

Na katerem sistemu stroja pletejo, koliko časa se s tem že približno pe-

čajo, kakšno blago izdelujejo, kdo od družinskih članov njihove družine plete, če bi bili pripravljeni plesti za „Žegozo“ in kolik je sedanji njihov zaslužek pri paru nogavic, sviterjih, čepicah, rokavicah, šalih itd.

Javijo naj se tudi taki, ki pletilnih strojev še nimajo in ne znajo plesti, pa bi se pletenja oprijeli, če bi se jim zato omogočila priložnost. Prijavijo naj se nadalje tudi oni, ki bi bili sposobni in pripravljeni, plesti ročno iz najfinejše (angorske) volne za posebno razvajan okus.

Iz uprave

ZADRUŽNO ZAVAROVANJE.

V zadnji številki „Zadrugarja“ je bil objavljen na občem zboru sprejeti pravilnik o posmrtninskem zavarovanju naših članov. Obenem smo priložili „Zadrugarju“ zelene listke s prošnjo, da jih člani izpolnijo, t. j., da vpišejo na listek točno člansko številko ter svoje rojstne podatke in rojstne podatke žene, če so poročeni. Nekateri člani nam še niso vrnili listkov, ker niso prav razumeli, kaj hočemo, ter nas sprašujejo za pojasnilo o tem in o Savezovem zavarovanju vobče, ker se mnogi želijo zavarovati na višjo vsoto.

Uvedli nismo ničesar novega, kar bi bilo v škodo članom. Denar, ki smo ga letno nabirali in dajali v rezervni fond, zadnja leta pa v tako zvano trajno štednjo, ta denar bomo v bodoče dajali za zavarovanje naših članov. Član tedaj direktno ne plača ničesar za posmrtninski fond, kakor dosedaj ni ničesar direktno plačeval. S tem, da kupuje v zadrugi, je obenem že zavarovan.

Po novem zakonu o nadzorstvu zavarovalnic smo dolžni postaviti tudi posmrtninsko zavarovanje na točno kalkulacijo. Prispevek za zavarova-

vanje bo znašal 2% od članovega konsuma, kolikor smo približno tudi sedaj letno dajali za povečanje rezervnega fonda oziroma za trajno štednjo.

Glede višine posmrtnine pojasnjujemo:

Dosedaj je izplačevala zadruga ob smrti nastavljenega člana 20% od povprečnega letnega konsuma (najmanj 5letnega) in ob smrti njegove žene 15%; pri delavcih pa 25% ozir. 20%.

V bodoče pa se bo računala posmrtnina po prispevkih, ki jih knjiži zadruga na račun posameznika, in sicer po spodnji tabeli (Tarifa 1 c), iz katerega je razvidno, koliko znaša zavarovana vsota za 1 dinar, vplačan v vsakem letu z ozirom na starost, v kateri je član ta dinar vplačal.

V praksi izgleda računanje sledeče:

N. pr. Član je imel v letu 1937 plačnega konsuma 8000.— Din. Razen rednega skonta se mu prizna še 2% za plačilo zavarovalne premije, tedaj v tem primeru Din 160.—. Če je član samec ali vdovec, se vpiše cel znesek Din 160.— na račun njegove zavarovalnine, če pa je poročen, se razdeli ta znesek na 2 dela in se knjiži na račun

Tarifa 1 c

Posmrtninsko zavarovanje z enkratno premijo

Pristopna starost	Zavarovanje za 1 Din	Pristopna starost	Zavarovanje za 1 Din	Pristopna starost	Zavarovanje za 1 Din
1 — 17	3·091	35	2·242	53	1·533
18	3·049	36	2·198	54	1·500
19	3·008	37	2·151	55	1·471
20	2·963	38	2·107	56	1·440
21	2·920	39	2·062	57	1·411
22	2·878	40	2·020	58	1·382
23	2·829	41	1·978	59	1·355
24	2·782	42	1·936	60	1·328
25	2·736	43	1·896	61	1·301
26	2·685	44	1·857	62	1·275
27	2·635	45	1·817	63	1·249
28	2·584	46	1·779	64	1·224
29	2·535	47	1·742	65	1·198
30	2·484	48	1·705	66	1·173
31	2·436	49	1·668	67	1·148
32	2·387	50	1·633	68	1·123
33	2·336	51	1·599	69	1·098
34	2·291	52	1·565	70	1·071

zavarovalne premije člana in njegove žene.

Član je star n. pr. 42 let, njegova žena 39 let. Vsak dinar, ki ga vplača član v 42. letu, se mu prizna za njega za 1·94 Din (1·936 zaokroženo), vsak dinar, ki ga vplača za ženo, pa zaleže za 2·06 (2·062 zaokroženo). Din 160— ki jih je plačal za sebe in za ženo, zaleže njemu za Din 154·20 zavarovalne vsote ($80 \times 1·94$), pri ženi pa 164·80 ($80 \times 2·06$). Naslednje leto, ko je član starejši za leto, se vzame za podlago preračunanje vplačanega zneska v zavarovalno svoto naslednja štev. (45. leto), t. j. Din 1.896—, pri ženi pa 2.062.

Po tem sistemu dobi član prva leta manj kot dosedaj, pri daljšem članstvu pa se mu naberejo neprimerno večji zneski, ki jih dobi izplačane v obliki posmrtnine.

Da pa ne bodo dosedanji člani prikrašani, določa pravilnik točno, da dobijo člani, ki so pristopili do občnega zbora, izplačano najmanj ono višino posmrtnine, ki jim je bila priznana v prejšnjem pravilniku o posmrtninah.

Vse ostalo pa je itak dovolj pojasnjeno v pravilniku o zavarovanju naših članov.

Mnogo članov se zanima za povišana zavarovanja, ki je omenjeno v čl. 4 in 5 pravilnika o posmrtnem zavarovanju. Dati jim moremo kratek nasvet: Kdor želi vplačevati v posmrtno zavarovanje neki znesek od povračila, ki ga dobi koncem leta, za tega bi bila primerna tarifa 1 c, ki smo jo zgoraj priobčili. Po tej tarifi nisi nikdar vezan za nadaljnja vplačila in nisi vezan na določeno višino vplačila. Kolikor vplačaš, na toliko se zviša prejšnje zavarovanje.

Kdor pa želi vplačevati redno mesečno enako vsoto, temu svetujemo, naj se zavaruje po tarifi 1 a, ki jo priobčimo spodaj. V tej tarifi je zavarovan že takoj po drugem letu na dotično vsoto, katero si izbere, je pa zavarovan vedno na isto vsoto. V tem primeru dobi prva leta neprimerno več kot po tarifi 1 c; če je pa dalje časa vplačeval, bi dobil nekoliko manj kot tisti, ki je istotoliko let plačeval v zavarovanje po tarifi 1 c.

Tarifa 1 a

Zavarovana vsota se izplača takoj po smrti zavarovanca, najkasneje pa, ko doživi 75 let

Plačevanje mesečnih premij do izplačila zavarovane vsote

Pristopna starost	Zavarovana vsota Din				
	1.000	2.000	3.000	4.000	5.000
17 — 25	1:50	3:—	4:50	6:—	7:50
26 — 30	2:—	3:50	5:50	7:50	9:—
31 — 35	2:—	4:50	6:50	8:50	10:50
36 — 40	2:50	5:—	7:50	10:—	12:50
41 — 45	3:—	6:—	9:—	12:—	15:—
46 — 50	4:—	8:—	12:—	15:50	19:50
51 — 55	5:—	10:—	15:—	20:—	25:—
56 — 60	6:50	13:—	19:50	26:—	33:—

Kdor se zanima za te vrste zavarovanje, naj se prijavi v Kreditni zadrugi železničarjev, kjer dobi vse potrebne informacije in tiskovine, kjer bo tudi vplačeval mesečne premije, v kolikor si jih ne bi pustil odtegovati po Kreditni zadrugi.

Vsa dosedaj nabrana trajna štednja se prenese kot plačana premija za združno zavarovanje.

Prosimo člane še enkrat, da nam sigurno vpošljejo izpolnjene svoječasno dostavljene listke. Kdor je ta listek eventuelno izgubil, dobi lahko novega ali pa nam naj prijavi na poljubnem listu sledeče podatke: člansko št., ime in priimek, zvanje, službena edinica, točen naslov, poročen, vdovec (vdova), samski (samska), rojen (leto, mesec, dan). Če je poročen še: ime žene, rojena (leto, mesec, dan). Prijavo mora član lastnoročno podpisati.

ZADOLŽITEV ZADRUGE

Četrta točka dnevnega reda letošnjega občnega zbora naše zadruge je obravnavala vprašanje zadolžitve zadruge in je bil sprejet sklep, da sme upravni odbor zadolžiti zadrugo z Din 1500 na vsakega člana. Zadolžitev

zadruga pa nima nikake zveze s člansko odgovornostjo in torej ni navedenega sklepa razumeti kot zadolžitev posameznega člana.

Dolguje le zadruga kot ustanova, ki se je smela doslej na 23 milijonov svoje imovine zadolžiti le za 8 milijonov dinarjev, kar pa za njen stalen porast ni več zadostovalo. Po sklepu letošnjega občnega zbora pa se bo lahko zadolžila do Din 12 milijonov. Seveda bo uprava najemala nove kredite le v najnujnejših primerih, kakor bo pač velevalo razumno gospodarstvo.

IZPLAČEVANJE POVRAČILA

(ristorna).

Peta točka dnevnega reda letošnjega občnega zbora je med drugim obravnavala tudi vprašanje povračila (ristorna ali kassaskonta) in je bil sprejet sklep, da se povračilo v bodoče izplača v gotovini ali blagu le onim članom, ki na dan izplačevanja v zadrugi ne bodo imeli nikakega dolga bodisi na živilih ali obrokkih. Sklep velja tudi za primer, ako je član redno odplačeval dogovorjene obroke, a do dneva izplačila ristorna dolga še ni poravnal v celoti.

Trgovine zaprte — inventura

Opozarjamo vse člane, da bodo radi polletnega popisa blaga zaprte naše trgovine v Ljubljani in Mariboru in sicer:

specerijske v soboto, dne 17. julija od 12. ure naprej,
manufakturne pa ves dan v ponedeljek in torek dne 19. in 20. julija.

Prodajalna na Jesenicah obratuje redno.

Prosimo, upoštevajte!

Polletni popis, ki se je sicer vršil koncem junija, se je moral preložiti radi preobilice dela za skupščino Zveze, ki se bo vršila v Ljubljani in radi predpriprav za otvoritev Mladinskega in Zvezinega doma v Gozdu Martuljku.

Reševalcem nagradne križanke

Ker nam je v prejšnji številki primanjkovalo prostora za objavo pravilne rešitve zadnje križanke in ker se mnogi za to rešitev zanimajo, jo prinašamo naknadno:

Vodoravno:

- | | |
|-----------------|-------------|
| 1.) Korana | 30.) Drvar |
| 6.) „Prizad“ | 33.) epika |
| 11.) iver | 36.) Ant |
| 12.) lar | 37.) akter |
| 13.) Nada | 38.) bula |
| 14.) Čič | 40.) dno |
| 15.) le | 41.) cena |
| 16.) as | 43.) oko |
| 17.) Sem | 45.) Aa |
| 18.) Edip | 46.) rs |
| 20.) pih | 47.) Nin |
| 22.) Etna | 48.) vanj |
| 25.) Novo mesto | 49.) muf |
| 25.) obala | 50.) lece |
| 27.) Lipik | 51.) Azanja |
| 29.) Una | 52.) unijat |

Navpično:

- | | |
|--------------|-------------|
| 1.) Kičevó | 30.) Dobova |
| 2.) Qvid | 31.) Valona |
| 3.) Rečina | 32.) rt |
| 4.) ar | 33.) et |
| 5.) Alepo | 34.) Irenej |
| 6.) prahe | 35.) amanet |
| 7.) in | 37.) Korfu |
| 8.) zastop | 39.) ukaz |
| 9.) Aden | 40.) dama |
| 10.) Damask | 42.) Nica |
| 19.) poljana | 50.) li |
| 21.) imendan | |
| 22.) Etiopec | |
| 24.) sl. | |
| 26.) Bar | |
| 28.) Ink | |

„Zadrukar“ izhaja mesečno 20tega in stane celoletno 24 Din; posamezna številka 3 Din. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. U. D. Z., Ljubljana, Masarykova cesta, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Kolodvorska ulica št. 39. — Tisk J. Blasnika nasled:

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

Vsem zadrugarjem s proge!

Vse zadrugarje s proge ponovno naprošamo, da v lastnem interesu ne prihajajo v pričetku termina, t. j. na 24. in 25. vsakega meseca, ker sta ta dva dneva določena za ljubljanske člane.

Radi navala ljubljanskih članov in članov s proge, je združnemu osebju v prodajalnah v teh dneh nemogoče obvladati postrežbe tako kot si članstvo želi.

Opozorilo.

Opozarjamo naše člane naj v bodoče, zlasti v terminskih dneh prinašajo s seboj za nabavo mlevskih izdelkov platnene vrečice, kar je v interesu članov samih. Blago, ki ga prevzamejo v vrečicah, se ne raztrese, razen tega pa se članu hitreje postreže. S tem v zvezi naprošamo člane, naj prinašajo s seboj tudi nahrbtnike, odnosno košare, da bi se na ta način izognili zamudnemu zavijanju nabavljenega blaga in stroškom, ki za potrošeni čas in papir podražijo blago. Ljubljanski in mariborski člani naj pri naročilu v blagajni točno povedo, kakšno embalažo so oddali v trgovini; člani s proge pa naj isto označijo na naročilnici. Vreče, steklenice in drugo posodo je označiti z imenom, člansko številko in nazivom blaga, za katerega je dotična embalaža namenjena. Uvažujte to opozorilo, ker bo s tem zamenjava embalaže skoro nemogoča in bodo odpadle tozadevne reklamacije.

Dalje prosimo člane, da priložijo vsaki reklamaciji, ki jo je točno pojasniti, tudi originalni račun, da se s tem pospeši rešitev.

Mlevski izdelki,

predvsem koruzna moka in zdrob, se zlasti v pomladanskem času kaj radi pokvarijo. Svetujemo, da hranite to robo odprto, v hladnem, suhem ter zračnem prostoru.

Mleko.

Članstvo iz Ljubljane opozarjamo na to, da naroča mleko v lastni združni mlekarni. Mleko je pristno, iz planinske moravške okolice.

Mleko se dostavlja v zgodnjih jutranjih urah članom na dom po ceni Din 2.— za liter.

Zadrugarji naj bi se zavedali, da le združne mlekarnice tišče cene mleku navzdol in da bi cene mleku takoj poskočile, če naša mlekarna preneha s prodajo mleka.

Sol.

Monopolska uprava v Ljubljani že dalj časa nima na zalogi namizne soli, ki smo jo prodajali po Din 3.— za kg, in fine soli po ceni Din 4.— za kg. Dokler ne bo mogoče dobiti namizne in fine soli, bomo prodajali le morsko sol po Din 2.75 za kg, na kar opozarjamo članstvo.

Vsem zastavujem s proge!

Se zabavljate s proge ponovno naprosimo da v lastnem interesu
prihajate v pogodbeni termin, tj. na 24. in 25. vsakega meseca, ker sta
va dneva določena za ljubljansko glavnico.
Tudi navaja ljubljanski članek in članov s proge, je zabavljati
v proga ali v teh dneh nemogoče objaviti postitbo tako kot
vse želi.

korilo

Če imate članek, naj v dobrobo, vsebino, terminski dan in pri-
stojno objaviti izdajke, plačane vnaprej, kar je v interesu
vsega, ki ga prijavljamo, v stroški, se ne taktirajo, razen tega
in postitbo, tj. dan v zvezi naprosimo član, naj prijavijo
pripravljeno postitbo, da bi se na dan izdajali za
in objavljeno plačilo in stroškom, ki za postitbo in za
plačilo ljubljanski in ljubljanski član, naj prijavijo
vse, kar ne ustreza, se oddaja v tiskovni član s proge
in naprosimo, v kateri, steklinici in členu postitbo je
to stavilo in nastavljen plačilo za katerega izdajanje
vse, to objavitelj, ker po s tem zmanjšava strošek
postitbe, objavitelj, objavitelj, objavitelj.
In prišlo je vsaki, reklamirati, ki je to, točno
objavila s tem postitbo, objavitelj.

Objavi se sliši v pomembnem členu, kar
nisi to, to objavitelj, v členu, objavitelj.

Objavi se sliši v členu, objavitelj, objavitelj
in objavitelj, objavitelj, objavitelj.
Objavi se sliši v členu, objavitelj, objavitelj.

Objavi se sliši v členu, objavitelj, objavitelj
in objavitelj, objavitelj, objavitelj.

Objavi se sliši v členu, objavitelj, objavitelj
in objavitelj, objavitelj, objavitelj.

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

CENTRALA: LJUBLJANA, MASARYKOVA CESTA 17 • TELEFON ŠT. 22-41 IN 22-48

PRODAJALNE

Ljubljana:

Glav. kol., Masarykova cesta 17, telefon št. 2248
Gor. kol., Bleiweisova cesta 35, telefon št. 2641

Maribor:

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

Prodajamo samo članom.

CENIK št. 6

Obračunske cene veljavne od 21. junija 1937 naprej.

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

Na reklamacije se oziramo le takoj ob prejemu blaga.

Mlevski izdelki

Moka Ogg	kg	3:30
" Og	"	3:30
" št. 2	"	3:10
" št. 5	"	2:90
" ajdova	"	4:—
" koruzna	"	1:80
" krmilna	"	1:70
" ržena	"	3:—
Otrobi, koruzni	"	1:10
" pšenični debeli	"	1:60
" " drobni	"	1:35
Zdrob, činkvantin	"	2:75
" koruzni	"	2:25
" pšenični	"	4:—

Testenine

Domače

Fidelini	kg	6:75
Krpice	"	6:75
Makaroni	"	6:75
Polži	"	6:75
Rezanci	"	6:75
Špageti	"	6:75
Zvezdice	"	6:75

Jajčne

Makaroni	kg	9:50
Polži	"	9:50

Jajčne v kartonih

Makaroni	kg	10:50
Špageti	"	10:50
Jajnine vseh vrst	"	17:—
A. C. " "	"	18:—

Riž

Carolina	kg	11:—
Ia	"	8:—
Ila	"	7:—

Deželni pridelki

Čebula, egiptovska nova	kg	3:50
Čebula, pražena „Cepo“	doza	6:—
Česen	kg	7:—
Fižol, cipro	"	—:—
" prepeličar	"	3:25
" II.	"	2:—
" tetovski	"	4:50
Grah rumen	"	5:50
Ješprenj	"	3:75
Ješprenjček	"	7:—
Kaša	"	4:—
Koruzna, debela	"	1:35
" drobna	"	1:85
Krompir	"	—:—
Leča, domača	"	—:—
Leča, Ia	"	10:—
Piča za kure	"	2:—
Ptičja hrana	"	8:—
Tropine, lanene mlete	"	2:10
Ječmen	"	1:90
Oves, semenski	"	2:15
Proso	"	1:80
Pšenica	"	2:30
Zelje kislo	"	—:—
" " v sodčkih bru- to za neto	"	—:—

Sadje južno, sušeno in sveže

Rozine, Ia	kg	14:—
Rozine, Ila	"	12:—
Slive, suhe, bosanske	"	7:—

Fige v venci	kg	7:—
Hruške suhe	"	6:—
Lešniki, tolčeni	"	42:—
Limone	kom.	1:—
Mak, plavi	kg	14:—
Mandeljni, Ia	"	52:—
Orehi, celi	"	7:—
Orehova jedrca	"	20:—
Pomaranče	kom.	—:—
Rožiči, celi	kg	6:—
Rožičeva moka	"	6:—

Sladkor

Kocke	kg	15:25
Sipa, drobna	"	13:75
" debela	"	13:85
V prahu	"	15:25
Bonboni	"	25:—
" Fourres, Ia	"	40:—
" " Ila	"	30:—
Kandis	kg	23:—
Margo slad	"	44:—
Šumeča limonada	kom.	1:—

Sol

Fina	kg	—:—
Morska	"	2:75
Namizna	"	—:—

Kava

Perl	kg	65:—
Portoriko	"	78:—

Surova, Ia	kg	66—
„ IIa	„	58—
Viktoria	„	52—
Žgana	„	76:50
„ Rio	„	67:50
„ Special	„	89:50
Hag, mali	zav.	14—
„ veliki	„	27—

Žitna kava

Ječmenova, slajena za-		
družna	kg	11—
Ječmenova, zadružna . .	„	7:50
Ržena, slajena, zadružna .	„	12—
Dr. Pirčeva	„	12—
Kneipp	„	12—
Proja	„	8—
Žika	„	13—

Ostale kavine primesi

Cikorija Favorit à ½ kg	kg	16—
„ Franck à ½ kg	„	17—
„ Franck à ¼ kg	„	18—
„ kolinska à ½ kg	„	16:50
„ kolinska à ¼ kg	„	17—
Enrilo	„	20—
Figova kava	„	21—
Redilna kava	„	19—

Mast

Mast Ia	kg	17—
„ v dozah	doza	90—
Ceres, bel in rumen . .	kg	27—
Čajno maslo Ia	„	32—
„ „ IIa	„	28—
Kuhano maslo	„	26—

Mesni izdelki

Carsko meso	kg	*
Hrenovke	kom.	2—
Jezik, goveji	kg	24—
„ svinjski	„	*
Kare brez kože	„	*
„ s kožo	„	*
Kračje	„	*
Kranjske klobase	„	3:50
„ „ suhe	„	—
Meso, prekajeno, vratina	„	*
Ocvirki	„	*

Plečeta, cela	kg	—
Prsni vršci	„	*
Reberca, brez kože . . .	„	*
Safalade	kom.	—
Salama, jetrna	kg	—
„ krakovska	„	23—
„ letna	„	20—
„ milanska	„	50—
„ mortadela	„	—
„ navadna	„	12—
„ ogrska	„	50—
„ posebna	„	20—
„ tirolska	„	21—
Slanina, hamburška . . .	„	*
„ krušna	„	19—
„ papricirana	„	*
„ prekajena, deb.	„	*
„ soljena	„	*
„ tirolska	„	—
Svinjske glave, brez kosti	„	*
Svinjski parklji	„	—
Šunka, domača	„	*
„ „ kuhana	„	*
„ praška	„	*
„ zvita	„	*
Želodec, nadevan, kuhan	„	—
Tlačenka	„	—

* Po dnevnih cenah, ki so izložene v prodajalnah.

Ribe - pastete

Polenovka, suha	kg	22—
Rusi	kom.	—
Sardele, očiščene, v olju	„	—75
Sard. obr. s kaper., mala doza	„	5—
„ „ „ „ velika	„	8:75
Sardine	„	39—
„	„	9—
„	„	7:50
„	„	6:50
„	„	4—
„	kom.	1:50
Slaniki	„	—
Tunina	doza	16—
Pašteta, jetrna	„	5—
„ sardelna	„	6—
Guljaž, goveji	„	7—
Vampi	„	7—

Delikatese

Citronat	kg	100—
Naš čaj	zav.	6—
Čaj v dozah	doza	28—
„ „ zavitkih	zav.	4—

Čaj v zavitkih	zav.	7:50
„ „ „	„	9—
„ „ „	„	17—
„ brazilski „Mate“ . . .	„	3:50
„ odprti	kg	125—
Čokolada à ¼ kg	tabl.	10—
„ „ 1/10 „	„	4:50
„ „ 1/20 „	„	2:50
„ z lešniki	kom.	1—
„ „ 1/10 kg tabl.	„	6:50
„ „ 1/5 „	„	12—
„ mlečna 1/14	„	5—
„ „ 1/7	„	10—
Drobtine	kg	6—
Gorčica	„	17—
„	koz.	6:50
Jajca, štajerska, dnevna		
cena		

Na progo jih ne moremo pošiljati.

Juhan, mali	stekl.	6—
„ veliki	„	12—
„ na drobno	dkg	1—
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	vel. zav.	14—
Kaaba, redilna kava čok.		
okusa	mal. „	7—
Kakao, Ia	kg	50—
„ IIa	„	40—
Kapri	„	50—
Keksi v zavitkih	zav.	6—
„ „ „ à 1 kg	„	18—
„ na drobno	kg	18—
„ v pločev. dozah	doza	24—
Kruh črn in bel	štruca	2—
Kumarce, kozarec	„	—50
Kvargelni	kom.	—50
Kvas	kg	38—
Maggi, mali	stekl.	12—
„ srednji	„	18:75
„ veliki	„	31:50
„ na drobno	dkg	1:60
„ kocke	kom.	1:25
Marmelada, jabolčna . .	kg	17—
„ „ doza	„	20—
à 1 kg	„	29—
Marmelada, marelična . .	„	29—
„ „ doza	„	30—
à 1 kg	„	30—
Med, cvetlični	„	18—
„ ajdov	„	16—
„ cvetlični, mali kozar. kom.	„	11—
„ „ vel. „	„	19—
„ „ mali lonč.	„	1:50
„ „ sred. „	„	4—
„ „ vel. „	„	7—
Desert šnite	„	1—
Napolitanke, dolge . . .	„	1—
„ „	zav.	15—
Oblati	„	15—

Otroški piškoti	zav.	15—
Ovomaltine, mala	doza	10·50
„ srednja	„	24—
„ velika	„	43—
Paradižniki, $\frac{1}{8}$ kg	„	3·75
„ $\frac{1}{2}$ „	„	8·50
Sir, Chalet, Ia	kom.	3·25
„ „ Ia	„	1·50
„ „ Ia	škatl.	7—
„ emendolski, Ia	kg	25—
„ Parmezan	„	75—
„ stiški	„	22—
„ trapistovski	„	20—
„ liptavski	„	25—
Soda, jedilna	„	20—

Pudingi in pecilni praški

Božanska jed	zav.	5—
Citronin prašek za puding	„	2·50
Čokoladne jedi	„	4·20
Čokoladna krema	„	3·50
Čokoladni prašek za puding	„	2·80
Makronin prašek za puding	„	4·20
Malinov prašek za puding	„	2·50
Mandelnov prašek za puding	„	2·50
Pecilni prašek	„	1—
Pripomoček za vkuhanje	„	2—
Rdeči zdrob	„	3·50
Rumenilo	„	1—
Vanilijeva krema	„	3—
Vanilijin prašek za puding	„	2·50
Vanilin sladkor	„	1—
Zmes za šartelj	„	12—

Dišave

Cimet, cel in zmlet	zav.	3—
Ingver	„	3—
Janež	„	2·50
Kamilce	kg	30—
Klinčki (žbice), celi in zmleti	zav.	2·50
Korjander	„	2·50
Kumna	„	2·50
Lavorjevo listje	„	1—
„ zrnje	„	1—
Majaron	kg	55—
Muškatov cvet	zav.	3—
Muškatovi orehi	kom.	—·50
Paprika, huda	zav.	3—
„ sladka	„	3—
Piment, cel in zmlet	„	2·50
Poper, „ „ „	„	3—
Vanilija v šibkah velika	kom.	2·75
Zafran	zav.	1—

Tekočine

Kis za vlaganje	l	3·50
„ nav., dvojno močni	„	3·25
„ vinski	„	5—
Olje, bučno	„	14—
„ italijansko	„	19—
„ namizno	„	14—
„ olivno Ia	„	19—
Francosko žganje, mala stekl.	„	10—
„ „ srednja	„	24—
„ „ velika	„	48—
Brandy, à 0'17 l	„	—
„ „ 0'35 l	„	28—
„ „ 0'70 l	„	46—
Liker, Balkan, grenki	l	42—
„ „ sladki	„	42—
„ Pelinkovec	„	37—
„ razni	„	38—
Rum Ia, à $\frac{1}{2}$ l	stekl.	34—
„ Ia, „ 1 l	„	58—
„ Ia, „ $\frac{1}{2}$ l	„	22—
Esenca za liker	„	5—
Rumova esenca	„	8—
Žganje, borovničar, à $\frac{1}{2}$ l	„	24—
„ brinjevec, „ $\frac{1}{2}$ l	„	18—
„ slivovka, „ $\frac{1}{2}$ l	„	16—
„ tropinovec, „ $\frac{1}{2}$ l	„	18—
Žganje kumovica iz dvor- skih vinogradov	l	30—
Vino, belo, štajersko	„	12—
„ cviček	„	10—
„ belo, dalmatinsko	„	8—
„ Opolo	„	8—
„ Prošek	„	24—
„ Vermut	„	26—
Malinovec, à $\frac{1}{2}$ l	stekl.	14—
„ odprti	kg	18—
Malinov sok	„	6—
Radenska voda $\frac{14}{10}$ l	stekl.	7—
„ „ $\frac{1}{2}$ l	„	3·50
Rogaška voda $\frac{14}{10}$ l	„	7—
„ „ Donati 1 l	„	6·50
Grenka voda Fr. Jožefova	„	11—
„ „ Palma	„	10—

Potrebščine za perilo

Mla

Benzit	zav.	5—
Hubertus, sivo	kg	10—
„ navadno	„	12—
„ terpentin	„	13·50
Merima	„	13—
Sunlight	zav.	2—
Schicht, navadno	kg	13—
„ terpentin	„	14—
Zlatorog, navadno	„	12—
„ terpentin	„	13·50

Pralni praški

„Ena“, milne luske	kg	35—
„Henko“ soda	zav.	3—
Lux	„	4·50

Perion	zav.	4·50
Persil	„	6—
Radion	„	5·25
Snežinka	„	4·50
„Tri., soda	„	3—
Ženska hvala	„	2·50
Radost peric	„	2·50
Teksil	„	2·50

Druge potrebščine

Soda za pranje	kg	2—
Lug	„	3·75
Boraks	zav.	2·50
„ carski	škatl.	5·75
Škrob rižev	„	5—
„ „	zav.	1·50
Plavilo v kockah	„	2·50
Plavilni papir	„	1·50
Pralni stroji, leseni, mali kom.	„	13—
„ „ „ vel. „	„	14—
Pralni stroji, pločev. mali „	„	15—
„ „ „ vel. „	„	17—
Vrvi za perilo	15 m	Cene po kvaliteti
„ „ „	20 „	
„ „ „	25 „	
„ „ „	30 „	
„ „ „	35 „	
„ „ „	40 „	20— —25
Obešalniki za sušenje pe- perila	kom.	
Ščipalka za perilo	„	

Toaletni predmeti

Milo, Bobi	malo kom.	2·50
„ „	veliko „	4·50
„ Favorit	„	8—
„ 7 cvetic	„	7·50
„ Glicerin	„	5, 9
„ kopalno	mali „	—
„ kopalno	vel. „	12—
„ Ideal	„	17—
„ Karbol	„	4—
„ mandeljnov	„	6·50
„ Marija	„	10—
„ Olivia	mali „	4·50
„ „	vel. „	7—
„ domače	„	4·50
„ Osiris	„	6—
„ otroško	„	8—
„ za roke	„	4·50
„ Speick	„	8—
„ za britje Ia	„	8—
„ „ „ Ia	tuba	3—
Cimean, „ „ „	„	6·50
Chlorodont, „ „ „	„	6·50
Doromat, „ „ „	„	8·50
Kalodont, „ „ „	stekl.	6·50
Odol	mala „	22—
„	sred. „	35—
„	vel. „	65—
Olje, orehovo, pristno	„	10—
Olje za solnčenje in ma- sažo	„	8—

Ustna voda Cimean . . . stekl.	18—
Kolonska voda . . . mala . . .	13—
„ „ . . . vel. „ . . .	24—
Esenca za kolonsko vodo . . .	16—
Krema za kožo Cimean . doza	10—
Krema za kožo Elida nočna tuba	13—
Krema za kožo Elida dnevna . . .	12—
Nivea krema doza	10—
Uran „ „	10—
Parfum stekl.	16—
Puder Elida škatl.	10—
Vazelin doza	6—
Šampon „ zav.	3—

Potrebščine za čevlje

Krema, črna . . . mal. škatl.	5—
„ „ . . . sred. „ . . .	6—
„ „ . . . vel. „ . . .	12—
„ rujava „	5—
„ rumena „	5—
„ bela „	5—
Mast za čevlje, črna . . . „	4—
„ „ „ rujava . . . „	4—
Belin zav.	2—
Olje za mazanje podplatov stekl.	8—
Krtače za blato kom.	4—
„ „ mazanje „	1:50
„ „ svetljenje „	12—
Vežalke, črne, kratke . par	1:25
„ „ dolge „	1:50
„ rujave, kratke „	1:25
„ „ dolge „	1:50
„ usnjene, črne „	2—
„ „ rujave „	2—

Razno

Brusači kom.	13—
Celofan, papir zav.	3:50
Čistilo za parkete . mal. doza	10—
„ „ „ vel. „ . . .	20—
Črnilo stekl.	3—
Flit mal. doza	16—
„ „ „ vel. „ . . .	29—
„ s škropilko kart.	51—
„ škropilka kom.	22—
Grafit „	—50
Hobby, prašek zav.	5—
Hranilniki kom.	40—
Kadilo kg	30—
Kolofonija „	7—
Kladiva za meso kom.	12—
Kolesa moška, kromir.	1450—
„ damska, kromir.	1550—
„ moška, poniklj.	1200—
Plašči za kolesa „	55—
Zračnice za kolesa „	17—
Krtače za obleko „	16—
„ „ parkete „	27—
„ „ ribanje „	4—
„ „ „ la „	5—

Krtače za roke kom.	2:50
„ „ roke, dvostr.	5—
„ „ zobe, male	8—
„ „ „ velike	12—
„Mali sadjar“ knjiga	5—
„Mali vrtnar“ „	5—
„Mala papiga Skobčevka“	8—
„Rejec malih živali“	6—
Metle, male kom.	7—
„ velike „	10:50
Metlice, otroške „	5:50
„ za obleko „	6—
„ „ posodo „	1:50
Morska trava la kg	4—
Muholovci kom.	—75
Nagrobne lučke kart.	—
„ „ v keram. lončkih kom.	—
Nočne lučke škatl.	2—
Obešalniki, mali kom.	2:50
Olje za šivalne stroje . . stekl.	4—
Omela, bombažna kom.	32—
„ mala „	12—
„ za parkete „	24—
Pasta za peči škatl.	3—
Peharji, srednji kom.	4—
„ veliki „	4:50
Peresniki „	1:25
Pergament papir pola	1—
Pesek za email posodo . zav.	1—
„ „ „ „ „	1:50
„ „ „ „ „	2—
„ „ alum. „ „	2:50
Pile, trioglate srednje . kom.	5—
„ „ velike „	5:50
„ plošnate, male „	9:50
„ „ srednje „	11—
„ „ velike „	13—
Platnene vrečice, male	7—
„ „ sred. „	12—
„ „ velike „	16—
Prašek za čiščenje oblek zav.	10—
„ „ „ zlata „	3:25
in srebra „	5, 10
Prazne pušice kom.	14:50 do 49—
Predpražniki la	10—
„ Ila kom.	4—
„ IIIa (slama) „	170—
Prijatelj gospodinj (za šte-dilnik) „	12—
Rahljači, brez ročaja	15—
„ z ročajem „	1—
Semena razna . . . mali zav.	2—
„ grah, fižol . vel. „	5:50
Sidol doza	4:80
Svitol „	9—
Solnice, lesene kom.	6—
Stručnice, male „	7—
„ srednje „	8—
„ velike „	4:50
Sukanec, bel, črn št. 10—12 valj.	4:50

Sukanec, bel, črn št. 16—36 valj.	3:50
„ 40—60 „	2:75
Sveče, dolge zav.	6:50
„ „ kom.	1:25
„ kratke zav.	6:50
„ „ kom.	—75
Svinčniki, navadni	1:50
„ tintni „	3:50
Šivanke zav.	1:50
Šmirkovo platno, belo . pola	1:50
„ „ sivo „	2—
Sparklet steklenice . . kom.	150—
„ patroni, polni	4:50
„ „ prazni „	2:50
Sted Regulator obroči:	
160—220 mm „	80—
230—270 „ „	100—
280—300 „ „	120—
Sted Regulator plošče:	
18×12 col „	150—
21×12 „ „	160—
24×12 „ „	170—
Tepači, mali „	8—
„ srednji „	13—
„ veliki „	18—
Thermid stekl. in vložki . . po vel.	
Umetno gnojilo kg	2—
Vim zav.	2:50
Vžigalice „	10—
„ „ „ „ škatl.	1—
Zobotrebci zvez.	—25
Jedilni pribor, navadni, alpaka in kromiran	Po izbiri

Kurivo

Drva, bukova, cela	Po dnevni cenni
„ „ žagana	
„ mehka, v kolob.	
Premog, trboveljski, kosovec	
Dovoz se pri kurivu posebej zaračuna.	

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

Naprošamo člane, da prilagajo k naročilu platnene vrečice za vse drobno blago. Vrečice lahko dobite v vseh naših prodajalnah po nizki ceni.

Svetujemo, da hranite vse mlevske izdelke odprte na zračnem in hladnem prostoru.