

# ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE ŽELEZNICARJEV LJUBLJANSKE POKRAJINE

Št. 6

Ljubljana, 1. junija 1943 — XXI.

Leto XX

## Zadružna zveza — redna letna skupščina

Letošnja redna skupščina Zadružne zveze je bila opravljena v Ljubljani dne 31. marca 1943. Predsednik upravnega odbora in skupščine g. Remec Bogumil je ugotovil, da je včlanjenih v Zvezi 244 zadrug s 563 glasovi; ob otvoritvi je bilo na skupščini 88 delegatov z 252 glasovi. Skupščino je obiskal tudi namestnik strokovnjaka „Zavoda za zadružništvo“ g. Bertoldi, ki je želel, da bi bilo sodelovanje med Zavodom in Zadružno zvezo tudi v bodoče tako lepo in plodovito kot je bilo doslej.

V uvodnem poročilu navaja predsednik, da je občni zbor Zveze že drugič v času, ko je svetovna vojna hudo prizadela, prinesla veliko gorja slovenskemu zadružništvu in Zvezi. V Ljubljanski pokrajini je moralo mnogo zadrug prenehati s poslovanjem. — Druge zadruge pa kljub težkočam delujejo naprej in dokazujejo, da tudi vojna ni mogla uničiti med slovenskim ljudstvom zadružne misli. Zahvaljuje se vsem, ki so sodelovali in podarja, da bo imelo zadružništvo po vojni veliko nalogo pri obnovi našega gospodarstva. Čeprav bo uničenih toliko in toliko dobrin, bo z zadružno organizacijo mogoče pomagati narodu in ljudstvu, ki je najbolj prizadeto. Poziva zadrugarje, naj ostanejo vztrajni in delujejo v korist bližnjega in zaupajo v božjo pomoč.

Skupščina je na to soglasno odobrila poročila upravnega in nadzornega odbora ter sklepni račun za leto 1942. Soglasno je sklenila, da se ves poslovni prebitek Lir 9.719'35 vloži v splošni rezervni sklad, in je podelila obema odboroma razrešnico. Pri volitvah so bili ponovno izvoljeni v upravni odbor vsi trije izpadli člani, za namestnika upravnega odbora pa g. Masič Pavle, član naše zadruge. V nadzorni odbor je skupščina ponovno izvolila izpadla člana g. Jelenca Ivana in Osano Josipa, namesto g. dr. Breclja pa g. Žaklja Jakoba, predsednika Nabavne in prodajne zadruge v Št. Joštu pri Vrhniki.

Skupščina je na to odredila, da se sme Zveza zadolžiti do največ 10 milijonov lir, da sme sprejeti hranilnih vlog in vlog po tekočem računu do 100 milijonov lir ter, da sme dajati posamezni članici zveze največ 3.500.000 Lir kredita.

Z zahvalo vsem navzočim za sodelovanje je zaključil predsednik skupščino ob 11.30 uri.

Želimo, da bi Zadružna zveza delovala plodonosno tudi v bodoče v dobrobit našega naroda in krepila v našem gospodarskem življenju zadružno misel.



# Naše malo gospodarstvo

Paljk Leopold:

## PERUTNINAR V JUNIJU.

### Kokoši.

Navadno ne nesò zdaj kokoši več tako pridno kot prejšnje mesece. Mnoge kokoši namreč prenehajo v juniju za kratek čas nesti. Nesejo pa vsekakor zadovoljivo, če jih pravilno in izdatno krmiš. Kokajočo kokoš zapri v posebno kletko, da se guga in kokljo krmi bolj z mehko zamešano hrano. Ne nudi ji dosti zrnja, marveč čim več zelenja! V 2—3 dneh bo prenehala kokati in začela zopet nesti. Nad tri leta stare kokoši, ki so se iznesle, odstrani in čimprej zakolji, ker ti z jajci, ki jih morda še znesó, ne poplačajo niti hrane. Zakolji jih še preden se začno preperjati ali misati. Pa tudi mlade petelinčke, ki jih ne potrebuješ za plemo, čimprej zakolji odnosno prodaj. Škoda za zrnje, raje ga prihrani za bodoče nesnice. Prav tako odberi mladice, ki so v rasti zaostale in imajo kako telesno pasemsko napako. Ako rediš štajerke, obdrži samo mladice z belo nogo in kožo. Rumennonoge in rumenkokožnate živali so manj vredne in imajo slabo meso.

V kurnici odstrani steklena okna in jih nadomesti z okviri in žično mrežo, da bo kurnica zračna. Vendar pazi, da ni v njej prepaha. V poletnem času skrbi, da bo kurnica čista. Vsak dan počisti blato z deske pod gredami, na katerih perutnina prenočuje, in odstrani ter zažgi odpadlo kokošje perje. Vsaj enkrat na teden odnesi vso opravo iz kurnice na prosto ter popari z vrelo vodo in sodo grede, posode, gnezda in drugo. Ako opaziš kurje pršice, obriši umite in posušene grede in stojala s cunjjo, namočeno v petroleju. Kokoške pršice se čez dan skrivajo v razpokah in špranjah, ponoči pa napadajo perutnino ter ji pi-

jejo kri, da nima vso dolgo noč miru pred temi zajedalci. Ako opaziš, da ima kura krastave ali apnovite noge, tako zvane kurje garje, ki jih povzroča prav majhna pršica, ki se zarije pod luskinde na nogah, namaži kuri noge s kolomazom in potresi nato še s pepelom, da se pršice zaduše in kraste čez nekaj dni odpadejo. Kurje garje preženeš tudi, če namažeš kuri noge z glicerinom, nakar jih umiješ s toplo vodo in kraste odstraniš z malo ščekto. Seveda moraš tudi kurnico prebeliti z apnom in beležu dodati nekoliko petroleja ali pa kreolina.

Ne pozabi vsaj enkrat na teden premenjati slame ali sena v gnezdih. Še najboljši nastil za gnezda je suha praproť, ker odganja mrčes.

### Purce.

Da si mlade purce same zgodaj navadijo iskati hrano, jih ob lepem vremenu spuščaj na pašo brž, ko se je rosa posušila. Štiri tedne stare purice krmi z ječmenovim zdrobom in ovsom. Poskrbi, da imajo živalce tudi na paši vedno svežo in čisto vodo na razpolago. Posebno občutljive so 8—10 dni stare purice. Takrat moramo nanje še prav posebno paziti, ker se jim na glavi pojavijo nekake bradavičice. Po tej prehodni dobi pa so živalce tako utrjene in proti vremenskim prilikam odporne, da jih lahko spuščamo brez skrbi ob vsakem vremenu na pašo. Pure, stare 10—12 tednov, so že operjene in dobe živordečo barvo na vratu. Takrat jim že tudi lahko zamesimo žgance in krompirja, žitnega zdroba in otrobov. Žgance ovlažimo le toliko, da se še drobè. Nekoliko zrnja jim natrosimo samo zvečer, ko se vrnejo s paše. Pure so za pašo kot ustvarjene, ker najdejo dovolj hrane v mladem in sočnem zelenju. Pridno pa



pobirajo tudi črve, gliste, kobilice in razni mrčes. Kdor ima na razpolago primeren pašnik, mu prehrana pur ne bo delala preglavic.

### **Vodna perutnina: gosi in race.**

#### **G o s i.**

Tudi mlade, že operjene gosiče, spuščaj pridno na pašo, vendar ne na travnik, temveč na manj vredno ledino ali pašnik. Gos, ki je izrazita rastlinojedka, trga namreč najnežnejše sočne bilke in pri tem pocepta travo ter jo z odpadki tako zelo onesnaži, da je potem živina noče žreti. Zlasti v dolgotrajni suši ne more pravočasno izprati in razkrojiti gosjih odpadkov. Tudi na paši morajo imeti goske vedno na razpolago svežo vodo. Zvečer jim zamesi žgance iz kuhanega krompirja in otrobov ali pa jim natrosi nekoliko zrnja. Za uspešno gosjerejo voda sicer ni poglavitni pogoj, vendar gosi kaj rade brodijo vsaj v plitvi posodi, ki jo imajo na razpolago v prostoru, kjer se čez dan zadržujejo. Prav je, da jim tako posodo z vodo postavimo v senco. 10—12 tednov stare, primerno krmljene goske, so že godne za zakol.

#### **R a c e.**

Prve letošnje spomladanske račice so zdaj 10—12 tednov stare in najbolj primerne za zakol. Te nam dajo v tem času že prav izdatno in zelo okusno pečenko. Rediti race 4 in več mesecev, se ne izplača, ker ne pridobivajo od 12. tedna dalje dosti na teži, saj se hrana porabi ponajveč za rast novega perja. Ko so pa 5—6 mesecev stare, jih opitane zakoljimo. Race, ki jih nameravaš rediti za pleme, ni treba krmiti z zrnjem in mesnimi odpadki, marveč jim nudi čim več zelenjave. Ako pa imajo dobro vodno pašo, tedaj si že same najdejo zunaj dovolj hrane, da jih ni treba še doma posebej krmiti. Ker neso race-nesnice svoja jajca rada v skrite koticke in v grmovje, jih pridno opazuj ter jajca

poišči. Prav tako poišči jajca vsako jutro med nastilom v kurnici. Race, ki jih nameravaš zaklati, imej vsaj teden dni zaprte in jih dobro krmi. Valilna račja in tudi gosja jajca jemlji le od plemenk, ki imajo prosto pašo in vodo, saj je znano, da se vodna perutnina oploja največ le na vodi.

### **Domači kunci.**

Za bodoče plemenke odberi že zdaj najbolj razvite živali iz prvih spomladanskih gnezd. Krmi jih z beljakovinsto hrano, ki močno vpliva na rast. Tu in tam primešaj v mehko hrano ščepec poklajnega apna in tudi malce kuhinjske soli. Nikdar pa ne krmi bodočih plemenk preobilno, ker slabo vpliva na plodnost. Posebno samci naj ne dobe preveč, da se ne opitajo, ker postanejo sicer leni. Samicam, ki doje mladiče, daj večkrat ovsen odcetek, samcem-plemenjakom pa pest ovs.

Pridno nabiraj že sedaj razna dišavna zelišča, kakor: materino dušico, pelin, rman itd. za zimo. Posušena dišavna zelišča, pomešana pozimi med senom, vzbujajo živalcam tek.

10 tednov stare mladiče ločimo od samice. Vseh pa ne smemo naenkrat odvzeti, ampak le po 2 na dan, ker sicer samici lahko mleko zastane. Še najboljše storimo, da ji odvzamemo sicer naenkrat vse mladiče ter jih nato spuščamo k nji v kletko nekaj dni zjutraj in zvečer, da jih podoji. Pozneje storimo to le po enkrat na dan, nato vsak drugi, tretji dan, dokler slednjich po nekaj dneh ne prenehamo.

Po odstavitvi mladičev privoščimo samici 14 dni počitka, nakar jo zopet pripustimo k samcu. Samica naj skoti kvečjemu trikrat na leto. Odstavljene mladiče pustimo lahko v skupni kletki do 5 mesece. Nato jih ločimo po spolu in razmestimo vsako žival v posamezno kletko. Samice ostanejo še lahko skupaj, samce pa moramo ločiti, ker se prično med seboj griziti. Le skopljene ali kastrirane samce obdržimo lahko skupaj.



## Junij na vrtu

Do srede junija še lahko sadimo fižol preklar in kumare, sejemo grah, vrtno korenje, mesečne redkvice, poletno redkev, razne kapusnice, presajamo še paradižnik, papriko itd.

Ker je zdaj zemlja že dobro ogreta, semena hitreje vzkalijo, rastline bujno rastejo in prerastejo celo poprejšnje setve. Fižolu preklarju ugaja bolj močna in vlažna zemlja, nizkemu pa rahla in bolj suha puhlica. Preklar sadimo na gredo v dveh vrstah po 50 cm narazen in v jamice. Preden ga posadimo, postavimo kole navpično ali poševno, da se po dva in dva križata. Nato posadimo fižol v jamice in sicer 5—6 zrn v vsako. Seme le malo pokrijemo z rahlo prstjo. Če je zemlja izsušena, jo zalijemo, preden fižol posadimo. Po sajenju pa nikar ne zalivajmo, da se ne tvori na površju trda skorja, ki ovira seme pri vzkalitvi. Čim rahlejša je tedaj zgoranja plast, tem lažje prodre toplota v zemljo. Z zalivanjem se zemlja na površju preveč shladi in strdi.

Za kumare izkopljemo 50—40 cm širok in prav tako globok jarek, ki ga napolnimo s starim preperelim gnojem. S svežim gnojem kumaram nikdar ne gnojimo, ker ostanejo sicer plodovi grenki. Kumare dobro uspevajo v rahli zemlji, ki smo jo dobro pognojili že jeseni ter posejali spomladi z berivko, špinačo in mesečno redkvico, ki zahtevajo močno pognojeno zemljo. Kumare zahtevajo toplo in sončno lego, rahlo sprsteninasto zemljo in mnogo vlage. Ko smo jarek napolnili z gnojem, ga najprej stlačimo, nato pa pokrijemo z rahlo kompostno zemljo in dobro zalijemo. Šele nato potaknemo semena in sicer prav plitvo in 10 cm narazen. Ko so rastline že nekoliko porasle, jih razredčimo. Odstranimo šibkejše in pustimo krepkejše 40 cm eno od druge. Pregosto posejane ne obrode tako bogato. Ko

narede kumare 5—6 listov, priščipnemo vršiček za 4. listom, da poženejo stranske poganjke, ki so bolj rodni kakor glavni. Tudi jih tedaj od obeh strani prisujemo.

Kumare potrebujejo mnogo vlage. Zato jih je treba v suši redno zalivati, a vedno le s postano in ogreto vodo. Mrzla voda iz vodovoda je zanje strup. Kumare potrebujejo mnogo toplote, mrzla voda pa jim jo odvzame. Kumare zalivajmo zjutraj, zlasti spomladi. Pazimo, da pri zalivanju ne zmočimo listov, ki jih rada napade peronospora ali palež. Na robove gredic posadimo solato ali pa ohrovt in kolerabo, da so kumare pred pekočim soncem nekoliko zavarovane.

V začetku junija še vedno lahko sejemo grah in sicer vsaj 8—10 cm globoko. Pozneje se setev graha ne splača, ker je rastlina za poletno vročino in sušo zelo občutljiva. Sicer rada raste, a malo obrodi in jo tudi plesen rada napada.

Zdaj sejemo tudi vrtno korenje za jesensko in zimsko uporabo. Za setev vzemimo eno izmed zgodnjih vrst kratkega ali srednje debelega korenja. Ta čas posejamo korenje namda v jeseni bogat pridelek, ki ga lahko spravimo za zimo.

Na pol sončnate gredice lahko posejemo mesečne redkvice. Najbolj priporočljiva vrsta za poletno setev je rdeča in okrogla würzburška orjaška, ki ne oleseni in ne postane puhla. Pa tudi podolgasta, tako zvana ledena sveča je kaj primerna vrsta za poletne setve.

Sedaj že lahko sejemo tudi poletno redkev. Vendar je ne sejemo pregosto in tudi ne v sveže pognojeno zemljo. Zimsko redkev bomo sejali šele v juliju. Za jesensko in zimsko uporabo še lahko sejemo rdečo peso in sicer v dobro pripravljeno, rahlo in sprsteninasto zemljo.

Pravočasno posejmo kolerabice, ohrovt, zelje, rožnati kapus, jesenske karfijole



itd., da bomo imeli v juliju dovolj sadik za presajanje. Navedena semena posejmo v dobro pregnojeno zemljo. Zdaj tudi že lahko posejmo poljetno endivijo, rumeno, širokolistno. Dokler seme ne izkali, zavarujemo setev pred pekočim soncem. Ne sejmo pregosto, da vzgojimo krepke sadike.

Ako še nismo posadili paradižnikov, storimo to brž, ker je zadnji čas. Paradižniki potrebujejo namreč mnogo toplote in najboljšo sprsteno zemljo. Paradižnikov ne sadimo pregosto, ampak vsaj 80 cm vsaksebi. V zemljo jih potaknemo globlje kot so bili poprej. Sadike privežimo h kolom, ki smo jih že prej potaknili. Pridno jih zalivajmo, saj potrebujejo te rastline mnogo vlage, vendar pa jih zalivajmo vedno le s postano in ogreto vodo in tako, da ne zmočimo listov. Paradižniki rastejo zelo naglo. Sproti jim odščipujemo stranske poganjke iz

korenin in stebela ter tudi vse zalistnike. Paradižnikom pustimo le 1—2 stebli, vse drugo odstranimo. Da se zemlja okrog rastlin preveč ne izsuši, jo pokrijmo s preperelim gnojem ali kompostom.

Ne pozabimo na papriko. Sladka paprika se v zadnjih letih mnogo uporablja v kuhinji. Nadevana paprika z rižem v paradižnikovi omaki bo zlasti letošnje leto pogosto na mizi. Paprika ljubi rahlo in dovolj globoko zemljo in mnogo sonca. Tudi nekaj sadik pekoče ali ostre paprike ne pozabimo posaditi. Nadomestila nam bo v kuhinji poper, ki ga ni več dobiti v trgovini. Potrebujejo jo tudi za konzerviranje kumar.

Pa še nekaj! Na vrtu je zdaj dela čez glavo. V suši pridno zalivaj, plevi, okopavaj in osipaj. Ves plevel in drugo spravi na kompost! Ob deževnem vremenu zalivaj vrtno rastline z razredčeno gnojnico!



Damjan Vahen:

## NOVO MESTO

(Zgodovinski oris.) — (Nadaljevanje.)

Mestna gosposka se je sestojala iz notranjega in zunanjega sveta ter iz občine. Notranji svet je imel 12 članov, ki so jih nazivali „dvanajstake“, zunanji

svet je imel 24 članov, zato so jih nazivali „štiriindvajsetaki“, občina, ki so jo imenovali tudi „gmajna“, pa je imela 48 članov. Na čelu mestne gosposke je bil mestni sodnik. Tako je mestno gosposko predstavljala skoraj tretjina vseh polnoletnih meščanov, kajti še leta 1721. je bilo v Novem mestu le 191 meščanov z vsemi meščanskimi pravicami.<sup>61</sup>

Mestno gosposko so si meščani volili vsako leto v nedeljo pred sv. Galom; od 6.—7. ure zjutraj so zvonili v stolpu mestne hiše ter klicalci meščane k volitvi. Najprej so izpopolnili vrzeli, ki so nastale zaradi smrti ali pa odstopa kakega člana notranjega sveta ter jih nadomestili s člani iz zunanjega sveta; zunanji svet so izpopolnili s člani iz občine, občino pa so izpopolnili iz vrst meščanov. Nato so člani notranjega sveta določili iz svoje srede 2 kandidata za mestnega sodnika ter notra-



Grad Soteska.

<sup>61</sup> Vicedomski arhiv



njega sveta ter ju predstavil zunanjemu svetu in občini. Če s kandidatom niso bili zadovoljni, je notranji svet ponovno določil 2 kandidata, izmed katerih so pri drugih volitvah morali izbrati enega izmed njiju za mestnega sodnika. Glasove pri volitvah je zapisoval mestni pisar; po končanih volitvah je predsednik volilne komisije poslal notranjemu svetu, ki pri volitvah ni smel biti navzoč, poročilo o izidu volitev. Na sv. Gala dan je novi mestni sodnik prisegel v navzočnosti notranjega in zunanjega sveta; ob tej priliki je prejel od prejšnjega sodnika srebrno sodniško žezlo, najkasneje v osmih dneh po izvolitvi pa je moral oditi v Ljubljano k vicedomu, kjer je prisegel, da bo branil čast in varoval blaginjo mesta.



Grad Škrljevo.

Mestni sodnik je skliceval notranji in zunanji svet dvakrat na teden<sup>62</sup> k sejam; na sejah so obravnavali upravne zadeve in reševali tožbe med meščani ter izrekli sodbe. Mestna gosposka je imela tudi pravico krvnega sodstva,<sup>63</sup> mestno morišče pa je bilo na Kapiteljskem hribu. Mestni pisar je bil član notranjega sveta, pravitako pa tudi oskrbnik meščanskega špitala in mestni blagajnik, ki je oskrboval mestno blagajno, iztirjeval hišni in obrtni davek ter sprejemal dohodke mestnega mlina, opekarne, itd.

Za popravljanje mestnega obzidja in obrambnih stolpov je mestna gosposka pobirala razne pristojbine, tako stojnino od voz, živine, košov in dr. ob sejmih, kajti Novo mesto je imelo že ob ustanovitvi

pravico do 5 letnih sejmov, in sicer: 1. v nedeljo pred sv. Antonom, 2. na sv. Jurija dan, 3. na dan sv. Filipa in Jakoba, 4. na sv. Jerneja dan in 5. na dan sv. Luke;<sup>64</sup> razen stojnine pa je mestna gosposka jemala merice od vsega, na novomeškem trgu prodanega žita, soli, platna, sukna in dr. ter mitnino, ki so jo morali plačevati kmetje in tuji trgovci pri Ljubljanskih in Karlovških vratih.

Z ustanovitvijo kapitlja leta 1495. se je ustanovila v Novem mestu tudi šola,<sup>65</sup> pa tudi z duhovniki je bilo Novo mesto dobro preskrbljeno že pred ustanovitvijo kapitlja, kajti duhovnike sta imeli bratovščini sv. Rešnjega telesa in sv. Trojice že v začetku XV. stoletja, pravitako pa tudi meščanski špital.<sup>66</sup>

Kakor drugod na Kranjskem, tako so se tudi Novomeščani oprijeli v reformacijski dobi protestantske vere; prav posebno pa se je protestantizem razširjal po Dolenjski zato, ker so graščaki sprejemali preganjane protestantske pridigarje. Novomeški protestanti so dobivali največjo podporo sprva iz Metlike, kjer je bil pridigar Gregor Vlahovič, ki se je leta 1560. preselil v Novo mesto. Ker pa ga je novomeški prošt Jurij Graff dal zapreti, a ga je na zahtevo kranjskih stanov moral izpustiti, je zbežal na Vransko, odtod pa nazaj v Metliko, odkoder je hodil v bližnje in daljne kraje in pridobival ljudi za protestantsko vero;<sup>67</sup> leta 1567. pa se je vrnil v Novo mesto, kjer so ga protestantski meščani proglasili za svojega pridigarja. Ker mu katoliška duhovščina ni dovolila, da bi pridigoval v kaki cerkvi,

<sup>64</sup> Listina nadvojvode Karola z dne 2. maja 1566.

<sup>65</sup> potrđilna listina kapitlja iz leta 1509.

<sup>66</sup> Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1866., str. 7

<sup>67</sup> Kostreučič, Urkundliche Beiträge zur Literaturgeschichte der Südslaven, str. 67



Grad Žužemberk.

<sup>62</sup> vsak torek in petek

<sup>63</sup> pravico do smrtne obsodbe



je začel pridigovati v hiši pl. Scheyerja;<sup>68</sup> ker mu je mnogo pomagal pri njegovem delu tudi župnik Ivan Clement iz Trebnja, ki je bil tudi arhidiacon za Dolenjsko, se mu je posrečilo pridobiti mnogo ljudi za novo vero. Isto leto je prišel v Novo mesto tudi pridigar Weixler<sup>69</sup> iz Krškega. Toda že leta 1568. sta na zapo-

<sup>68</sup> Valvasor, Die Ehre des Herzogtums Krain, XI., str. 489

<sup>69</sup> bivši župnik v Kostelu

ved vojvode morala oba zapustiti Novo mesto; Vlahovič se je preselil v Ljubljano, kjer je leta 1581. umrl ter je bil pokopan na pokopališču pri sv. Petru v Ljubljani. Proti koncu XVI. stoletja je bilo v Novem mestu samo še par posameznikov protestantske vere, pa tudi ti so jo zaradi ostrega nastopa vicedoma in prošta Polydorja de Montegnana ter protireformacijske komisije ali zapustili Novo mesto ali pa se pokatoličaniili.

(Se bo nadaljevalo.)

## DROBIŽ.

Seme prej kali, če ga namakamo v vodi da se napne.

Star krompir dobi boljši okus, ako mu pri kuhanju pridenemo nekaj kapljic kisa.

Madeže, ki jih povzročajo vroči krožniki na pohištvu, potresemo s pepelom cigar; nato jih čez nekaj časa drgnemo z volneno krpo.

Ne vlagajmo starih jajc! Pri vlaganju moramo paziti, da so jajca sveža, oziroma čim bolj sveža. Kako stara so jajca, se lahko prepričamo s sledečim poskusom: V 1 litru vode raztopimo 15 dkg kuhinjske soli. Potem devljemo v to raztopino jajce za jajcem. 1 dan staro jajce bo padlo na dno,

2 dni staro plava nad dnom, 3 dni staro plava pod površino, 5 dni plava na površini; čim starejša je, tem bolj se dvigne nad površino.

**Čiščenje s krompirjevimi olupki.** S surovimi krompirjevimi olupki čistimo steklenice, iz katerih lahko odstranimo tudi še tako stare madeže. Olupke razrežemo na drobne koščke, nalijemo v steklenico vode in jo pretresamo. Dobro je, če steklenica z vodo in olupki nekaj časa stoji.

**Lepivo za porcelan.** Cement, zmešan gosto z beljakom. Ali: Sveže neugašeno apno, stolčeno v prah. Pridenemo sveže nesoljene skute in malo beljaka in mešamo v kvašo. S tem namažemo robove razbitega predmeta in dobro stisnemo.

# Zadružni vestnik

## Iz uprave

### Nakupovalni termini za julij 1943

Dne	Ljubljanski člani po abecedi	Za člane s proge ne glede na abecedo	Dne	Ljubljanski člani po abecedi	Za člane s proge ne glede na abecedo
1. VII.	A, B	Škofljica — Grosuplje vklj	8. VII.	L, Z	Brezovica — Borovnica Vrhniška proga
2. VII.	C, Č, D, E	Višnja g. — Mirna Peč Trebnje — St. Janž	9. VII.	M, N,	—
3. VII.	F, G	Novo mesto loco Novo m. — Straža T.	10. VII.	P	—
5. VII.	H, I, J	Čušperk — Kočevje	12. VII.	R, Ž	Verd — Rakek
6. VII.	K	—	13. VII.	S, T	D. M. v Polju Zalog
7. VII.	K, O	Kandija — Metlika	14. VII.	U, V, W	
			15. VII.	—	Ježica



# *Iz naših prodajalen*

## VSEM LJUBLJANSKIM ČLANOM.

**DOBAVA DRV ZA LETO 1945/44.** Vse ljubljanske člane in ostale železničarje pomovno obveščamo, da je prodajalna v Šiški prejela sedaj od Sveta korporacij že vse sezname, v katerih je določena količina drv za sezijo april 1945 - marec 1944. Železničarji nakaznic za kurivo ne bodo prejeli, ker se delijo drva na podlagi seznama.

Ne čakajte z nabavo z drvimi, oskrbite se jih pravočasno in ob lepem vremenu. Dovoz na dom izvrši zadruga.

## VSEM ČLANOM NA PROGI.

**KRUŠNE NAKAZNICE** za deželo bodo člani prejeli po svojih edinicah šele z mesecem julijem.

**LESENE SANDALE.** V vseh naših prodajalnah smo uvedli prodajo lesenih sandalov vseh števil — otroških kakor damskih in moških. Sedaj, ko primanjkuje usnja, bodo naši člani posebno radi posegali po tem obuvalu, ki je za poletje jako praktično, posebno za otroke. Cena enemu paru bo Lir 32'— do Lir 50'— po velikosti. Sandali so lično izdelani, otroški pa še posebno okovani z železkom na podplatih ter peti. Jermenčki so še iz pravega usnja. Izdelek je jako ličen. Nabavite si jih, dokler traja zaloga. Cene so napram drugje skrajno nizke. Pri naročilu s proge navedite številko čevlja ali pa priložite oris nage.

**KROMPIR.** Za mesec april pritiče ljubljanskim članom še 4 kg krompirja na osebo. Vzemite ga, dokler je.

**PARKETNE PASTE** v dozah po pol kg, lepo rumene, je še nekaj na zalogi. Doza stane Lir 35'—. Odprta na vago pa 70'— Lir za kg.

**DADI KOCKE** zelenjavne in mesne po 30 cent. za komad in perutninske kocke po 0'80 Lir za komad na razpolago.

**JUHAN** odprti prodajamo po 70'— Lir za kg. Prinesite seboj steklenice.

**RIBJE PASTETE V DOZAH** znamke „Samar“ s paradižnikom po Lir 7'25.

**MARMELADA.** Na odrezek A se članom na deželi izdaja za mesec junij 250 g marmelade. Priložite posodo.

## NOVO BLAGO.

**SODA BICARBONA** jedilna, zavitek po 1 kg Lir 10'—.

**ŽIKA AROMATIZIRANA JEDILNA SODA** doza po Lir 5'75.

**ZABELA** paradižnikova zelenjadna „Meraviglia“ v steklenih dozah po Lir 5'30, priporočljivo za zabelo riža in juhe.

**ZABELA PARADIŽNIKOVA Z MESOM** „Meraviglia“ v steklenih dozah po Lir 6'50, jako okusna za zabelo testenin. Priporočljiva.

„**MERAVIGLIA**“ **GULJAŽ** konzerve v pločevinastih dozah, imamo na zalogi, doze po Lir 14'—.

**ZABELA ZA JUHO** „Ragu Biasioli“ v steklenih kozarcih netto 8 dkg, jako izdatna po Lir 5'50.

Prejeli smo lepo sušen **DOMAČ GRAH**. Stane kg Lir 13'—.

**NESTEL MOKO** za otroke znamke „Mama“ imajo trgovine še nekaj na zalogi. Je zelo dobra in izdatna posebno za mladino. Doza Lir 15'40.

**VSEH VRST KREME ZA CEVLJE** vedno na zalogi.

**SMIRKOVO PLATNO** vseh števil naročite, dokler ga imamo.

**SODO** za pranje imamo še nekaj na zalogi. Potrebuje jo vsako gospodinjstvo.

## Trgovine zaprte

Zaradi polletnega popisa blaga bo zaprta:

Manufakturna trgovina od 26.—30. junija.

Obe špecerijski trgovini pa dne 30. junija ves dan.

Prosimo člane, da upoštevajo gornje obvestilo in navedene dneve ne prihajajo v trgovine.

---

„Zadrugar“ izhaja 1. vsakega meseca in stane celoletno 15'— L, posamezna številka 1'50 L. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. Z. L. P., Ljubljana, Cesta Soške divizije, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Bleiweisova cesta št. 89. — Tiskali J. Blasnik nasled.,

Univerzitetna tiskarna in litografija d. d. v Ljubljani. — Odgovoren V. Jeršek.