

# ZADRUGAR

Glasilo "Nabavljalne zadruge uslužbencev drž. železnik v Sloveniji" v Ljubljani VII

Izhaja vsakega prvega v mesecu. = Naročnina letno za nečlane Din 18.—. = Posamezna številka stane Din 150. = Dopisi in reklamacije naj se pošiljajo na upravni odbor N. Z. U. D. Ž. Ljubljana VII.

## Razvoj zadružništva.

Zadružništvo v vseh oblikah išče svoj vrhunec v tem, osvojiti in spraviti pod svoje okrilje produkcijo in razdeljevanje te produkcije, trgovino. V dobi domačega in mestnega gospodarstva je vladal konsument, sedaj v dobi narodnega i svetovnega gospodarstva, vlada kapitalistični producent in njegov zvesti oproda kapitalističen trgovec.

Radi tega je povsem umestno, da si konzument išče zaščite proti premoči proizvajalca in razdeljevalca s tem, da si zadružnim potom sam ustvarja produkcijo in trgovino, le žal v preveč omejenem obsegu.

Ker gotovo je, da se kapitalistični producenti in trgovci bolj zavedajo nevarnosti smotrenega zadružnega razmaha, nego se zaveda zadružništvo svoje važne in velike naloge.

Pristaši individualistične proizvodnje in trgovine že dolgo dobo streljajo s polnim ognjem svojih kapitalističnih topov, proti zadružništvu, in njihovi eksponenti na krmilu ali kjerkoli delajo zadružništvu velike težave in ga skušajo izključiti od vseh splošno koristnih akcij, za katero uspešno rešitev je po našem globokem prepričanju sposobno in merodajno edino zadružništvo.

V težkih časih nabave kredita pa ga puščajo popolnoma osamljenega.

Kako večji bi bili uspehi, če bi se zadružništvo povsod v polni meri zavedalo svojega visokega poslanstva za dolžnik človeštva, ako bi v agilnosti posnemalo boj pristašev individualistične produkcije in trgovine za svoj obstoj in dominirajoč položaj?

Žalibog, da je zadružna naobrazba še veliko premalo razvita in zadružna zavest še ni prodrla v mozeg in kosti slehrnega zadružnika. Zato je pa tudi naša agilnost v boju z zgoraj omenjenim nasprotnikom tako šibka in manj učinkovita. Vendar gre, razvija se zadružništvo, vedno več pristašev ima, dasiravno ne prihajajo v krog zadružništva v takem tempu, kot bi ga lahko zahtevali resni časi od vseh, ki trpe in se čutijo izkoriščani.

Nekako plah je ta napredek, vendar vzpričo te plahosti pravi zadružnik ne obupava.

Zadružništvo ima danes nalogo, da se razvije v ono gospodarsko silo, ki bo s svojo produkcijsko organizacijo uplivalo na splošno produkcijo in na razdeljevanje te produkcije.

Za oboje služi kot podlaga zadružni kapital, ki ni v službi osebnosti, marveč splošnosti, ki donša dobiček splošnosti in ne poedincem.

Daljna bodočnost bo gotovo odkazala zadružništvu še večje in obširnejše naloge, kakor si to zamišlja francoski socijalizem, ki hoče upeljati mesto dosedanje individualistične gospodarske organizacije, **zadružno organizacijo.**

Angleško zadružništvo je Francoskemu načrtu zelo sorodna, vendar pa z njim ne istoveti. Ruski sovjetski poskusi z zadružništvom so pa pokazali, da so zaenkrat še preuranjeni.

Zadružniški ustroj za sedaj v splošnem še ni dovolj gibljiv, da bi mogel že prevzeti vse naloge, ki jih sedaj izvršujejo individualistična podjetja, posebno tam, kjer je treba brze dispozicije, velikega rizika pri valovanju kvalitetnih cen in razlik.

Nedvomno velike in odločilne gospodarske važnosti bi bilo, ako bi se moglo celokupno jugoslovansko zadružništvo strniti v eno močno organizirano enoto.

Za danes je sicer to še utopija, uverjeni pa smo, da bo tudi ta čas kmalu tu. Za danes manjka kakor že omenjeno tudi našemu zadružništvu, zadružne naobrazbe, kar se tiče širokopoteznosti upravljanja, produkcije in trgovine, vendar pa moramo skrbeti, da nas tudi v tem oziru čas ne bo prehitel. Zato na delo!

Naše centralne edinice v Jugoslaviji pa imajo skrb za bodočnost, da delajo v smeri za enotno organizirano gospodarsko akcijo, za odločilen dan, dan prevzema gospodarstva iz rok individualističnih gospodarjev.

Velika je naloga, ki čaka zadružništvo za bodočnost. A izvedli jo bomo zadružniki le tedaj, ako globoko verujemo

v moč zadružne ideje in za to idejo žrtvujemo svoj prosti čas in svoje zmožnosti.

Stati v službi zadružništvo, se pravi, stati v službi za koristi celokupnega jugoslovanskega naroda in z njim vred v službi človeštva.

## Socijalna politika.

Socijalna politika ima reševati vsa socijalna vprašanja. Pod tem pojmom je razumeti, vso zakonodajno in upravno udejstvovanje javnih oblasti, zasebnikov in njih organizacij, ki naj streme za tem, da se obstoječa nasprotstva med posameznimi razredi in stanovo ublaže in odstranijo.

V točasni človeški družbi vlada očitno nesorazmerje med upravičenimi življenjskimi zahtevami in pravicami, družabnih razredov in stanov na eni strani in na drugi strani, med socijalno političnimi in gospodarskimi uredbami in sredstvi, ki so tem stanovom in razredom na razpolago v življenjskem boju.

In ravno iz tega nesorazmerja se porajajo očita nasprotstva razredov proti ostali družbi in proti vsem njenim zakoničnimi socijalnimi napravami.

Socijalne boje, povzdiga zavest neenakosti.

Te neenakosti in nasprotstev danes ne taji noben kulturni človek.

Razredna neenakost je zelo stara. Socijalnih vprašanj ni bilo toliko časa, kolikor so poedini narodi in razredi mislili, da se že na obstoječem družabnem redu ne da ničesar spremeniti in je potrebno, da obstoja tak kakor je.

Tedanji družabni red se je smatral za sestavni del božjega stvarstva, proti kateremu naj se ljudska raja ne upira.

S kulturnim razvojem človeštva pa se je začel ta najmočnejši psihološki steber majati, pričeli so se socijalni boji, ki bodo nedvomno trajali toliko časa, dokler človeška kultura ne prispe na ono višino, da bo vladala na svetu, enakost, bratstvo, svoboda, proti morali egoizma.

Proti tej morali egoizma je usmerjena socijalna politika.

Pozitivna socijalna politika je postala bistvena zahteva sodobnih kulturnih stremeljenj v demokratičnih državah, kjer se hoče upeljati poleg političnega demokratizma tudi gospodarski demokratizem in kjer prodira prepričanje, da je gospodarske probleme reševati iz vidika zahtev socijalne politike.

Socijalne zahteve morajo biti regulator pri reševanju gospodarskih vprašanj.

Le s tako moralo je mogoče zaenkrat loseči harmonično sodelovanje vseh razredov pri reševanju današnjih gospodarskih problemov.

Socijalna vprašanja, ki jih je treba reševati, niso zgolj materijelnega značaja, zato tudi niso vznikla v najnižjih ljudskih vrstah, pač pa v kulturno naprednejših in popolnejših.

Kulturna višina, samozavest in kritična zmožnost ljudskih vrst in v zvezi s tem večje življenjske zahteve so najvažnejši motivi socijalnih vprašanj.

Socijalna vprašanja se kaj rado identificira z delavskimi vprašanji.

Gotovo je, da so delavska vprašanja jedro vseh socijalnih vprašanj, niso pa nič manj važna druga **specijelna** socijalna vprašanja: socijalna higijena celega naroda, žensko in materinsko varstva, varstvo otrok, mladinska skrb, obrtniška in trgovska vprašanja, ki izvirajo iz razmaha industrije in veletrgovine.

Najmočnejše orožje za odpravo nesocijalnosti, neenakopravnosti in morale egoizma, je etična kultura, ki človekovo naravo spravlja v smer ljubezni enakosti in bratstva.

In v tej smeri vrši svoje poslanstvo tudi naša zadruga.

## Vitamini.

Poznano nam je že, da sestoji žitno zrna iz hranljivih snovi, ki vsebujejo duvelelo že pred par stoletji, ali to se ni kovine.

2. Od hraniva, ki ne vsebujejo dušika, škroba, masti in sladkorja in 3. iz nehranljivih snovi, vlaknin in mineralnih sestavin.

Ugotovilo se je že v številkah, koliko potrebujemo od pojedinke snovi, da obdržimo naše telo pri moči, ki jo rabimo za opravljanje vsakdanjih poslov.

Vseeno, ali črpamo ta hranila iz žitnega zrna ali drugod. Da vsebuje žitno zrno tudi še neke druge sestavine, se je komaj konstatira. Vseeno je ta snov za mogoče kemično dokazati.

Mogoče je, da se nahajajo one snovi v žitu v tako mali množini, da se jih lahko zun hranljivih snovi tudi še druge, ki sicer

zdravje človeškega telesa važnega pomena in velikega vpliva, da se ne more to nikakor prezirati.

Nemški fizijologi so polagali v začetku glavno vlogo pri hranjenju na množino zaužitega škroba, masti, in sladkorja. Najnovejša teorija izhaja iz Anglije in Amerike, kjer se je problem proučeval posebno za časa svetovne vojne. Približno v letu 1912 so prišli angleški in ameriški raziskovalci do prepričanja, da obstojijo razun kranljivih snovi tudi še druge, ki sicer ne prihajajo v poštev kot nekak izvor naše moči, ki so nam pa potrebne za obdržavanje našega zdravja.

Pri neoluščenih zrnih riža najdemo izpod lupine nekako srebrnkasto mreno. Dosedaj so to mreno imenovali »Alorena« mrena. V tej srebrnkasti mreni se nahaja snov, ki je neobhodno potrebna za zdržavanje našega telesa. Ta dosedaj nepoznana tvarina se imenuje Vitanim.

Vita se imenuje v latinskem jeziku življenje, in se naziva to snov tedaj kot življenska stvar.

Vitanim se nahaja tudi v drugih živilih ali obdržava se v njih samo pod gotovimi pogoji. Nekatera živila jo n. pr. zgube, ako se skuhamo, ako postanejo stara.

Vitamina se delijo v A, B in C vitamina.

V rižu se nahaja B vitamin. Ako manjka ta vitamin v hrani, zboli človek na takozvani »Beri beri« bolezn, to je mišice se mu zategnejo, sušijo in bolnik konča navadno v umobolnici. Od one snovi (B vitamina) je dovolj, če se dà obolelemu človeku ali živali nekoliko miligramov in takoj ozdravi. Ta B vitamin se nahaja tudi v drugi hrani.

Glavna hrana Kitajcev, Japoncev in Hindustavcev je riž. Dokler so ti narodi imeli svoje stare primitivne mline in možnarje, niso mogli z rižovega zrna popolnoma odstraniti one srebrnkaste kožice in ti ljudje so ostali kljub svoji naravi in enolični hrani zdravi.

Nasprotno pa je znano, da odkar so začeli luščiti riž po modernem evropskem načinu, da je ta njih hrana postala nepopolna. V kolikor so ostali pri enolični hrani, vendar po evropsko oluščnem rižu, se vedno bolj razširja »Beri beri« bolezen.

B vitamin se nahaja pri nas ravno tako v dovoljni količini pod skorjo žitnega zrna. V belem kruhu ni vitamina, to važno snov, ki je več vredna kot bela moka, zavržemo in jo damo prašičem.

Kdor je samo bel kruh, si mora pre-skrbeti vitamin B iz drugih živil. Predvsem iz zelenega sočivja, sadja, mleka, jaje itd.

S tem nadomestilom pa še ni dobil važnih mineralnih snovi kot apnenec, fosfor, kar smo zadnjič omenili.

Zato še enkrat, ne uživajte samo bele pene. Ako že mora biti pri kavi, za južno, h kosilu ali večerji, uživaj tudi črni kruh.

Važno je, da se ve, da B vitamin ne prenese prehude toplote. Tedaj črn kruh, ki se je pek el v prevroči peči, zgubi ona vitamina, zgubi na okusu, na aromi, to vedo naše gospodinje dobro. Ako se tedaj uživa črn kruh radi omenjenih B vitaminov, se ne sme te snovi zadušiti, temveč peči kruh v zmerni vročini in zato bolj dolgo.

Vitamin A pospešuje rast in zabranjuje predvsem angleško bolezen (rahitiko) Nahaja se vitamin A največ v masti, mesu.

Pomanjkanje C vitamina povzroča v našem telesu »škorbut«, to je krvavenje zobnega mesa, za tem prelom kosti, splošno telesno slabost.

Vitamin C zgubi svojo moč in delovanje, ako se segreje preko 100° C. Nahaja se v sadju, mleku, zelju. Seveda se ne najde vitamina C v kuhani hrani, v konzervah itd.

Da se iz moke ustvari močno izdatno hrano, ne sme mlinar izločiti iz njega vitamina, kar je nemogoče, ako izloči obenem tudi krušno moko. In pek ne sme v prevroči peči uničiti te drage snovi.

Zadnji članek so ljudje precej čitali in sedaj kupovali dosti krušne moke. Čim več jo prodamo v razmerju z belo moko, bolj bo zveža in dobra.

## Naša hranilnica.

V zadnjih dveh številkah »Zadrugarja« smo v glavnem omenili načrt za bodočo hranilnico in posojilnico. Direkcija je pristala na to, da se dovoli odteganje vlog in odplačil potom službenih mest. S tem je zasiguran obstoj zadruge, tri četrtine tehničnega dela je s tem opravljenega. Pozivamo tem potom vse one, ki bi hoteli sodelovati pri ustanovitvi, pri upravljanju bodoče denarne zadruge, da se priglase in to javijo naši nab. zadrugi, ki je prevzela inicijativo, da se povabi interesente na sestanek, da se osnuje pripravljalni odbor, da se izdelajo pravila in dovrše druga dela, tako, da bi imeli denarno zadrugo vsaj februarja 1926 že ustanovljeno.

## Pitana gos.

Delo z gosmi se splača; eno, dve gosi se spita mimogrede, račun je nekako sledeči: Gosko, težko ca 3 in pol do 4 kg prošik, beljakovino, lepila in biljne belja-

porabi zanjo ca 17 kg koruze ali koruzne moke. V tem času pa se zredi gos vsaj na 8 kg, nekateri jo spravijo v 25 dnevih na 9, v 30 dnevih na 10 kg.

Spitana gos nas stane tedaj ca 100 Din. Dobimo od nje: Vsaj 2 kg gosje maсти à 35 Din, ca 65 dkg jeter à 30 Din, perje vredno vsaj 5 Din, ostane 4 kg mesa, ki stane samo 5 Din. Na vsak način rentabilno delo. Za pitanje gosi ni potreba posebnega prostora. Stavi se jo v malo gajbico, da se komaj vzdigne in da se ne more niti zaobrtniti. Spreddaj posoda za vodo, zadaj vratca za čistiti. Če hočeš imeti debelo gosko, jo moraš šopati. 3 do 5 krat dnevno se ji daje v slani vodi kuhana koruza, ali kuhani žganci, ki se jih svalka v štruklje. Dokler ni odšla hrana iz golšče (krofa) se ne sme pitati živali.

Žival rabi dosti sveže vode, ki se jo ponekod tudi soli. Paziti se mora, da se žival preveč ne zredi, ker jo lahko zaduši. Na Češkem, kjer se bavijo profesionalno s pitanjem gosi, čuvajo dorejene gosi ponoči in podnevi, da jo zakoljejo, če bi se imela katera goska zadušiti. Dosežejo pa tudi težo 12 kg.

Gosko skubijo razno. Nekateri jo natresejo po sami polti s kolofonijo (kakor prašiča) in nato polivajo z vročo vodo, drugi jo likajo z primerno vročim likalnikom, da se loči perje od kože, ne da bi se koža trgala. Puh goskinega perja se lahko precej drago proda.

Želimo našim članom, ki so kupili gosko, obilo uspeha pri tem poskusu. Naj bi ne ostalo samo pri poskusu. Gosko rediti se splača vedno. Sitnosti je precej, ali v današnjih težkih časih je bolje delati kot jadikovati.

## Veselo presenečenje.

V zadnji številki našega glasila smo posvetili članek »Nabavljalni zadrugi državnih uslužbencev« v Celju, katere upravni odbor je sklenil predlagati izrednemu občnemu zboru, likvidacijo, ker smo skušali ovreči argumentacijo upravnega odbora za ta predlog, ki je bila nezadružniška.

Naravnost presenetila pa nas je vest, da so zadržniki, predlog upravnega odbora za likvidacijo, odklonili.

Nas veseli ta možat in odločen korak zadržnikov, ker nas prepričuje, da so zadržniki presojali pravi položaj svojega podjetja, edino iz stališča zadružništva.

Tako je prav. Zadružništvo mora napredovati, ker mu je začrtana velika bodočnost. Vse vsakdanje težave se morajo premostiti, vzpričo velike vloge, ki jo bo zadružništvo igralo že v dogledni dobi.

Zadržnikom posestrime v Celju želimo, da bi izkušnje zadnjih let, ki so bile nedvomno trpke, napravile neupogljive, požrtvovalne in odločne in da bi bilo njih nadaljnje delo polno uspehov v tekmovanju za boljši i uspešnejši razmah zadružne ideje.

Za zadružno vzgojo žrtvovani čas, se bo bogato obrestoval, ker s tem delom vztvarjamo boljšega človeka in z njim vred boljšo človeško družbo. V samopomoči je naš spas! Vzgojena vzajemnost in res prava zadružniška medsebojna ljubezen, nam prinese srečo in blagostanje v strah vsem izžemalcem sodobne človeške družbe.

Celjskim tovarišem ponovno častitamo na zvestobi do zadružne ideje, ter jim želimo obilo sreče v zadružni trgovini, da nekoč močni in ojačeni na izkustvih, posežejo na polje zadružne produkcije.

Sreča in blagostanje leži le v nas samih.

## Gospodinjstvo.

Proti steniam se z uspehom uporabljajo žvepleni dvokis, ki se dobiva na ta način, da se v dotičnem prostoru žge žveplo. Pri tem je skrbeti, da so vse razpoke na oknih in vratih, ključavnice itd. zamašene, da ne izhajajo razvijajoči se plini. Žvepleni dvokis mora delovati najmanj 24 ur, da je uspeh gotov.

Še bolj gotovo učinkuje cianova kislina. Radi silne strupenosti te kisline, smejo vršiti to proceduro samo v to pooblašene osebe.

Uspešno se pokončuje stenice tudi s pomočjo rastopine naftalina v terpentinovem olju, s katero se namaže razpokline in druga skrivališča stenice.

Zamrznjenje dvojnih oken se prepreči na ta način, da se postavi med okna porcelanasta škodelica, ki se napolni do polovice z angleško žvepleno kislino. Slednja je higroskopična in ko se radi vodne pare, ki jo absorbira žveplena kislina, napolni škodelica do vrha, se izlije vsebina in nadomesti z novo žvepleno kislino.

Dobi se žvepleno kislino v vsaki drogeriji.

Na ta način je pozimi naše stanovanje bolj svetlo in ker je suh zrak (ker ga osuši žveplena kislina) slab prevodnik toplote, tudi bolj gorko.

Kako se spozna starost jajce? Razstopi 144 gramov kuhinjske soli v enem litru vode, v to tekočino položi jajce. Ako je jajce staro en dan, pade na dno, ako je starši, ne pride do dna, ako je tri dni staro, plava pod vodno površino, ako pa je straši od 5 dni, plava jajce na površini.

Lepilo za znamke se naredi na ta način, da se vzame 2 dela dekstrina, 1 del kislove kisline, 1 del alkohola in 5 delov vode.

## Razno.

### Kaj potrebuje zadruga?

Može, nepodkupljive.

Može, ki jih bogastvo ne omami.

Može, ki so v malem in velikem zvesti.

Može, vstrajne, ki jim neuspeh ne vzame poguma.

Može, ki nimajo dvojne morale, eno za privatno življenje in drugo za javne zadeve.

Može, ki splošne koristi stavijo nad svoje osebne in zasebne koristi.

Može, ki držijo svojo besedo in ohranijo svojim prijateljem zvestobo v veselih in žalostnih dneh.

(Potomjanceva antologija.)

### Vzor zadružne nesebičnosti.

Lep vzgled zadružne nesebičnosti je pokazal predsednik Zveze švicarskih konzumnih zadrug B. Jäggel s tem, da je iz vseh nagrad, odškodnin in dnevnic, ki jih je dobil kot član raznih načelstev in komisij pri zadružništvu v teku dolgih let zbral fond 50.000 švicarskih frankov in s tem fondom osnoval posebno ustanovo z imenom »Zadružni seminar« s sedežem v Freidorfu.

Namen te ustanove naj se dosega:

a) z ustanovitvijo seminarja,

b) s prirejanjem t ečajev za vzgojo, upravo in gospodarstvo,

c) s praktičnimi vajami v gospodinjstvu, v kuhanju, v prodajalnici, v pisarni in v drugih obratih.

To pove več kot vse knjige, kako velik pomen ima zadružništvo, na življenje človeštva in njega gospodarstvo.

## Zadružni vestnik.

### Članom v ravnanje.

Vsled hitrejšega zaračunavanja dividend za leto 1925 hoče upeljati upravni odbor za l. 1926 nove nabavne knjižice. Zato naj člani, počenši z 28. decembrom t. l. oddajo svoje nabavne knjižice, ob priliki nakupa v zadružni pisarni, nakar se jim izda brezplačno nova nabavna knjižica.

Ker je v interesu članstva, kakor tudi točnega poslovanja, da se povračilo v smislu sklepa zadnjega občnega zbora čimprej likvidira, se naroča vsem članom, da velja za oddajo nabavnih knjižic čas do najkasneje 15. januarja 1926. — Vsi točno in vsak ob svojem terminu. Odbor.

## Gosi in purani.

Naročene žive gosi in purani se delijo dne 1. decembra t. l., zaklane pa v času od 22. do 23. decembra t. l.

Kdor je naročil prašiča in si ga hoče na deželi sam kupiti in rabi samo denar za to, dobi nakaznico ali eventuelno gotovino v zadrugi.

Pri dodelitvi tega kredita se ne more ozirati na one člane, ki so že prekoračili dovoljeno jim kreditno višino za druge nakupe.

Kdor ima v zadrugi še dolg, naj ne kupuje prešiča.

## Novim članom.

Novo pristopivše člane se poziva, da se drže določenih nakupovalnih terminov. Termini so nabiti v trgovini in na zadružni deski pred pisarno.

V prihodnji številki prinesemo termine ponovno, danes nam radi pomanjkanja prostora ni mogoče.

\*

Vse člane prosimo, da pri nakupu skrbe, da takoj naznačijo vse predmete pri blagajni, ki jih nameravajo kupiti, da se prepreči popravo naročilnic med kupovanjem, ker to ovira redno in nemoteno združno poslovanje.

## LISTNICA UREDNIŠTVA.

Vse dopisovanja zmožne člane prosimo za sodelovanje.

Vsak najmanjši prispevek ali v obliki predloga, nasveta, pritožbe, vprašanja — dobrodošel, če tudi ni slovnično pravilen. Zadostuje da je razločno pisan. Vse drugo predela uredništvo.

Posebno vabimo naše gospodinje k sodelovanju.

Zadružna trgovina bo radi inventure dne 31. decembra t. l. popoldan zaprta.

## SREČEN ZADRUŽNI BOŽIČ

želi vsem članom zadružnikom

upravni in nadzorni odbor.

\*

## IZ UREDNIŠTVA:

Srečne in vesele božične praznike želi vsem čitateljem zadružnikom in prijateljem Uredništvo.

Izdajatelj: »Nabavljalna zadruga uslužbencev državnih železnic v Sloveniji«.

Glavni in odgovorni urednik Fr. Rupnik.  
Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.

# Cenik

## glavnih predmetov živil

### za mesec december 1925.

vrsta blaga	enota	Din
<b>Mlevski izdelki:</b>		
Moka pecivna 0 gg	kg	4.70
„ mehka	„	4.50
„ krušna	„	2.80
„ ajdova	„	6.50
„ ržena	„	3.—
„ koruzna	„	2.60
„ krmilna	„	2.20
Zdrob pšenični	„	5.50
„ koruzni	„	3.60
Otrobi pšenični	„	1.70
„ koruzni	„	1.—
<b>Testenine:</b>		
Makaroni Pekatete	„	12.—
Makaroni domači	„	8.50
Polži Pekatete	„	12.—
Polži domači	„	8.50
Rezanci domači	„	8.50
Spageti domači	„	8.50
Fidelini domači	„	8.50
<b>Zrnje:</b>		
Riž I vrste	„	8.50
„ II	„	7.—
Koruza v zrnju	„	2.30
Kaša prosena	„	2.50
Ješprenj domači	„	5.—
Ješprenček za juho	„	9.50
Pižol koks prepeličar	„	4.—
Pižol nizki prepeličar	„	3.50
<b>Sladkor:</b>		
Sladkor kocke	„	14.50
„ sipa	„	12.50
Sladkorčki (bonboni)	„	25.—
<b>Kava:</b>		
Kava I vrste	kg	54.—
„ II	„	44.—
„ žgana	„	58.—
<b>Ravni primesi:</b>		
Kava Kneip	„	15.—
Kava žitna	„	8.50
Kava vidrova	„	14.—
Kava družinska	„	—
Kava kolinska	„	20.—
Kava figova	„	26.—
Kava	„	—
Cikorija Franck	„	21.—
<b>Drugi predmeti:</b>		
Mast domača	„	30.—
Mast amerikska	„	—
Sol debela	„	4.—
Sol drobna	„	4.50
<b>Delikatese:</b>		
Slanina prekajena	„	26.—
Slanina papricirana	„	30.—
Salame ogrske	„	—
Salame krakovske	„	45.—
Salame navadne	„	24.—

Vrsta blaga	enota	Din
Kranjske klobase	kom.	5.—
Prekajeno meso I.	kg	29.—
Reberce	„	28—26
Svinjski parklji, glava	„	10.—
Sardine velike	škat.	9.—
Sardine male	„	7.—
Med cvetlični	kg	25.—
Sir na pol. ementalški	„	35.—
Sir Parmezan	„	75.—
Čajno maslo	„	50.—
<b>Sadje:</b>		
Češple domače	kg	8.—
„ bosanske	„	10.—
Hruške suhe domače	„	—
Mandelni dalmat.	„	68.—
Rozine fine	„	38.—
Limone	kom.	1—75
<b>Tekočine:</b>		
Kis dvojno močan	liter	4.—
Olje namizno fino	„	20.—
Olje namizno bučno	„	26.—
Olje olivno	„	23.—
Konjak à 1/2 l	stekl.	—
Rum à 1/2 l	„	38.—
Žganje drožno à 1/2 l	„	26.—
Žganje hruševce à 1/2 l	„	24.—
Žganje borovničar à 1/2 l	„	26.—
Tropinovec à 1/2 l	„	—
Brinjevec à 1/2 l	„	24.—
Slivovka à 1/2 l	„	24.—
Malinovec à 1/2 l	„	16.—
Mineralna voda 1/2 l	„	7.50
Vino dalmat. črno I. vrste	liter	8.—
Vino dalmat. črno dezertno	„	18.—
Vino dalmat. belo	liter	10.—
Vino dalmat. belo dezertno	„	20.—
<b>Manufaktura:</b>		
Platno za rjuhe	m	52—31
„ Wassertuch	„	34.—
Platno belo gold. Gatte	„	54.—
Kotonina rujava	„	14.50
Madapolan amerikan.	„	16.—
Šifon	„	16.—
Modro platno za srajce	„	13.80
Barvani tisk	„	16—19
Flanela zelena za srajce	„	16.—
Barhent modri	„	15.—
Barhent beli	„	20.—
<b>Pletenine:</b>		
Nogavice ženske	par	17—42
„ moške	„	8—18
„ otroške	„	13.50—24
<b>Obutev:</b>		
Čevlji moški	par	220—250
„ ženski visoki	„	275.—
„ „ nizki	„	220.—
<b>Razno blago:</b>		
Ribe morske sveže vsako sredo po dnevni ceni		
Kruh dnevno svež	kg	3.50

Opomba: Tu navedene cene niso obvezne. Poleg tu navedenih predmetov je še v zalogi vse v ceniku za november navedeno blago.