

ZADRUGAR

Glasi „Nabavljalne zadruge uslužbencev drž. železnic v Sloveniji“ v Ljubljani VII

Izhaja enkrat mesečno — Naročnina letno za nečlane Din 18.— — Posamezna številka stane Din 1'50
Dopisi in reklamacije naj se pošiljajo na upravni odbor N. Z. U. D. Ž. v Ljubljani VII

Vsebina: Uvodnik: Zadržni kongres. — Zadržni vestnik: Uspeh zadržnega dela. — Živinoreja: O kravji pasmi in krmi. — Razno: Konkurenca ali fuzija. — Domače žel. gosp. zadeve: Popravek »Vzajemnosti«. — Kotiček uredništva. — Gospodinjstvo in vrtnarstvo: Briketi, čevlji, galoše, nekaj o sadju in zelenjavi, sajenje česna. — Iz zadržne trgovine.

Zadržni kongres

Dne 1. septembra t. l. se je vršil v Ljubljani dobro uspeli zadržni kongres. Ob tej priliki se je tudi proslavila desetletnica obstoja glavnega zadržnega saveza, ki ima svoj sedež v Beogradu.

Železničarji oficijelno nismo sodelovali na kongresu, kakor tudi ne ostali drž. uslužbenci. Kljub temu smo pazno sledili poteku kongresa in odobrvali intencije zadržnih pionirjev, od katerih so nekateri podali obširne in poučne referate, ki služijo največjo pažnjo.

Ker nam je iz tehničnih razlogov nemogoče priobčiti vseh zanimivih poročil, se omejimo samo na kratek izvleček iz referata znanega zadržnega delavca g. V. Djordjeviča in funkcionarja našega saveza g. Štiblerja.

G. Djordjevič je izvajal: Baza današnje sistema gospodarstva in življenja je liberalni nauk, odnosno šola, ki ji ni do tega, da bi preobrazila svet in ki pozna samo princip svobodne konkurence.

Pristaši tega nauka, te šole, so mnenja, da ni mogoč drugačen družabni red kot tak, ki je zgrajen na pravilih ekonomsko-liberalnega nauka. Toda zadržništvo je pokazalo in dokazalo, da je mogoče še kaj drugega in da marsikaj ni v redu v družbi, ki sloni na pravilih ekonomsko-liberalne šole. Zadržništvo kot sistem so morali priznati tudi znanstveniki, ki so temu sledeč, odklonili liberalne doktrine.

Razumljivo, da je vsled tega vedno in povsod nasprotoval intencijam zadržnih principov kapitalizem, ki ima za seboj zgodovino polno bede in trpljenja, česar pa zadržništvo ne more zaznamovati. Zadržništvo je stremelo in stremi po zboljšanju gospodarskega stanja v moralnem, socialnem in kulturnem oziru.

Da bi zaprli zadržništvu zmagovalno pot in se polastili zadržnih celic, rinejo kapitalisti v zadruge. Vsled tega morajo

biti zadržniki na preži! Njih načelo bodi: Zadržno zadržnikom!

Naš rojak g. Štibler je propagiral ustanovitev zadržnih šol, pri čemer je med drugim poudarjal sledeče:

Potrebno je paziti tudi, kako naj se spremeni mentaliteta ljudi, ki prihajajo v zadruge. Če je prej veljalo načelo, da je človek človeku volk, mora zadržništvo prevzeti nalogo, da to mentaliteto spremeni. Zadruga spaja na lep način egoizem z altruizmom! Najboljše sredstvo za njeno privzgojitev pa so redne in stalne zadržne šole, ki obravnavajo obe plati zadržništva t. j. kupčijsko in idejno. —

Ob priliki kongresa je bila otvorena tudi razstava zadržništva v Sloveniji. Če pomislimo, da je pri nas Slovencih in sploh Jugoslovanih zadržno stebelce še mlado, nam postane razumljiva čedna zunanja skromnost razstave. Bolj prosta nam je postala pot, lažje nam je bilo udejstvovanje na zadržnem polju šele po preobratu, ko smo zadobili nacionalno svobodo. Toda tudi poslej so se pojavile ogromne težkoče, ki so zavirale pot zadržnemu pokretu. Premostiti se je moralo mnogo predsodkov, urediti razmetane narodove sile, usmeriti bodoče delo v pravec, ki naj donese ljudstvu največ dobrin. Poleg tega so se pojavile te zapreke v času razruvanega političnega življenja, ki je trajalo dolgo dobo desetih let. Kljub temu, vzlic velikim oviram, so stopali zadržni pionirji po strmi poti, trudeč se za dosego cilja, ki se izraža v gospodarski osamosvojitvi malega človeka. Znoj in trud zadržnih delavcev ni bil zaman! Rodil je mnogo zlahnega sadu, kar je dokazala kljub svoji skromnosti razstava zadržništva, ki je poleg tega dosegla v polni meri tudi propagandni namen. Zdrav sad, ki ga tvori zadržništvo, bi pa bil še bolj obilen, če bi vsi, ki jih zadržništvo gospodarsko osvobojajo, z vsemi močmi podprli delovanje zadržnih neutrudljivih delavcev.

Zadržni vestnik

Uspeh zadržnega dela.

Sarajevčani so tihi delavci, zato pa tembolj pridni. Ne obešajo vsega na veliki zvonec, tembolj podrobno delujejo na zadržnem polju kot zadržniki, funkcionarji sarajevskih zadržnih institucij in zaupniki med železničarji v centrali in na progi.

Nedolgo tega so izdali polletno bilanco Kreditne in podporne zadruge, ki je verna slika koristi, ki jih donša zadržništvo.

Ta slika odseva v sledečih številkah: Vplačani deleži znašajo 4,244.815.— Din. Res ogromna vsota! Koliko dobrega se da ustvariti s tem denarjem! Zanimivo je opazovati mesečni porast deležev, ki so znašali:

Koncem januarja 1929	Din 3,902.691.—
junija 1929	Din 4,244.815.—

Mesečno so torej deleži naraščali v denarju za približno 57.000.— Din. Sarajevčani računajo z gotovostjo, da bodo zaključili bilanco za leto 1929 z 5,000.000.— Din plačanih deležev. Če vpoštevamo dejstvo, da se namreč zadržni pokret med bosansko - hercegovinskimi železničarji sistematično širi leto za letom, kar dokazujejo ugodne letne bilance tamošnjih zadržnih institucij, smemo pričakovati, da bo sarajevska železničarska kreditna in podpora zadruga prav gotovo zaključila letno poročilo s 5,000.000.— Din deleži.

Tudi naraščanje hranilnih vlog je zelo zanimivo. Sarajevčani, odnosno tovariši železničarji v Bosni in Hercegovini imajo smisel za zadržno delo, ki jih privaja k varčevanju, kar nam dokazuje vlaganje denarja v njih zadržno kreditno in podporno zadrugo. Vloge so narasle:

V januarju 1929 na	Din 1,442.030.—
juniju 1929 na	Din 1,661.810.—

Celokupni porast hranilnih vlog v dobi 6 mesecev znaša torej približno Din 220.000.— ali mesečno ca. Din 37.000.—.

Novi člani so v teh šestih mesecih tudi dvignili svoje prihranke iz raznih vzrokov; če bi tega ne bili storili, bi kazal porast hranilnih vlog mnogo višje številke in bi znašale zadružne vloge glasom izkaza za dobo šestih mesecev nad 1,100.000.— Din.

Hranilnih vlog je članstvo dvignilo v času od januarja 1929. do junija 1929. približno Din 840.000.—.

Sarajevska žel. kreditna in podporna zadruga ima tudi nekatere fonde, ki uspevajo prav dobro, čeprav se je prešlo šele preko začetka. Pogrebni fond, ki ima humanitarno-karitativen pomen, ni uspeval prvovrstno, če se smemo tako izraziti, a to vsled pojačene mortalitete med članstvom. Bilanca izkazuje sledeče stanje tega fonda:

Koncem januarja 1929	Din 525.990.—,
» junija 1929	Din 586.060.—.

Denarno stanje pogrebnega fonda je torej tudi naraslo kljub veliki mortaliteti za Din 56.000.— Vplačila in izplačila posmrtninskega fonda so znašala za dobo 6 mesecev od januarja do junija: vplačila Din 189.634.—, izplačila Din 133.735.—.

Tudi zavarovalnica ali kakor jo imenujejo Sarajevčani »fond za osiguranje«, je v uspešnem razvoju, kar je razvidno iz sledečih številok:

Stanje koncem

januarja 1929	Din 1,031.364.—,
maja 1929	Din 1,510.675.—.

Mesečno naraščajo vplačila v ta fond, a svota zavarovanega kapitala, ki je znašala ob koncu leta 1928 Din 13,320.500.— se je do junija dvignila na 17,000.000.— Din, kar tudi pomeni napredek. Posojil so vzeli člani tekom šestih mesecev skupno Din 6,295.484.—.

Ne bo odveč, če pokažemo sliko, v kateri se izraža dvig aktiv kreditne podporne žel. zadruge v Sarajevu. Koncem leta so znašala:

1924	Din 1,134.915.—,
1925	Din 2,215.045.—,
1926	Din 3,896.756.—,
1927	Din 5,821.362.—,
1928	Din 7,755.433.—,
in 30. junija 1929	Din 8,953.494.—.

Lep razvoj in uspeh! Kamen do kama palača! Ali bi se ne moglo tudi pri nas doseči enakih uspehov? O da, dosegli bi se, če bi naši tovariši spoznavali in spoznali pomen zdravega združništva, spoznali do jedra tudi našo slovensko železničarsko hranilnico in posojilnico, ali kakor se sedaj nazivlja »Železničarska kreditna in podporna zadruga« v Ljub-

ljani. Dobro bi bilo to za nas, za vse slovenske železničarje.

Živinoreja

O kvaliteti mleka z ozirom na kravjo pasmo.

O važnosti mleka govoriti bi bilo gotovo odveč, kajti te se zaveda tudi oni, katerega obzorje ni bogve kako široko. Tudi ni namen, da bi vodili o važnosti mleka in mlečnih izdelkov zdravniške razprave. Dovolj je, če smo si na jasnem, če vemo, da je mleko zdrava, zdravilna in hranilna pijača, enako mlečni izdelki.

Ni pa vsako mleko kvalitativno enako, to se pravi, da je zavisna kvaliteta od raznih vzrokov. Ker vemo, da je tudi med železničarji nekaj takih, ki se ukvarjajo s kravjerejo, ne bo odveč, če opozorimo ob tej priliki na gotovo pasmo krav, ki dajejo kvantitativno pa tudi kvalitativno dobro mleko. Radi tega bi naš članek lahko nazvali: Nekaj o kravji pasmi.

Toda naprej! Vse kravje pasme ne dajo kvantitativno in kvalitativno enakega mleka, pač pa je v tem oziru priporočljiva takozvana »montafonska pasma«.

Ta vrsta živine je krepke rasti in lepih životnih oblik, a poleg tega zelo zdrava. Da se ta pasma tudi v pogledu mlečne kvantitete izplača, izpričuje dejstvo, da daje krava te pasme približno 13 kg mleka dnevno, kar je brezdvomno upoštevanja vredna količina. Opozoriti pa je potrebno, da rabi ta pasma zelo snažen in obširen hlev.

Vzdrževalna in proizvodjalna krma.

V naši državi, ki ima kmetijski značaj in v kateri igra potemtakem veliko vlogo tudi živinoreja, kar moramo posebno poudarjati, je potrebno, da znajo oni, ki posedujejo živino, in teh je nekaj tudi med železničarji, kako naj se živina krmi, odnosno o kvaliteti krme kot take. »Kmetovalec piše o tem:

Krmljenje krav po »dr. Kellnerju na podlagi škrobnih vrednot« je bila krma v dnevnem odmerku ločena v 2 dela, v vzdrževalno in proizvodjalno krmo. Stvarno se te krme ne da prav deliti, pač pa miselno, ker posega tudi vzdrževalna krma s svojim učinkovanjem v proizvodjanje in nasprotno.

V dnevnem odmerku za 500 kg težko molzno kravo je bila vzdrževalna krma določena sledeče:

6 kg sena,
5 kg ovsene slame in
20 kg pese.

To krmo dobe vse krave brez izjeme. Zato jo imenujemo tudi osnovno krmo ali

glavno krmo. Namenjena je predvsem za vzdrževanje telesne teže. Seveda nam krava tudi pri tej krmi molze, če bi ne dobila nič drugega, toda ta molža bi šla na račun njene teže in telesne moči. Zlasti pesa bi ugodno vplivala na njeno mlečnost.

Drugi del krme je namenjen za proizvodjanje mleka, zato ga imenujemo proizvodjalno krmo. Kot taka veljajo pozimi poleg sočnega korenstva posebno različna močna krmila, oljnate tropine itd. V našem primeru je bila v dnevnem odmerku določena za 500 kg težko kravo, ki molze na dan 10 l mleka, sledeča proizvodjalna krma:

1½ kg pšeničnih otrobov in
1½ kg lanenih tropin.

Za doseg večjega užitka je merodajna predvsem proizvodjalna krma. Zato pa trditimo krmo, če dajemo molznim kravam samo toliko in take krme, kakor je potrebna za vzdrževanje telesne teže in moči; pravi užitek se pokaže šele s pokladanjem proizvodjalne krme. Čim več nam daje krava mleka, tem več potrebuje proizvodjalne krme in nasprotno.

Vse krmljenje se ima pri kravah ravnati po mlečnosti, ali še bolje povedano, po užitku. Pri odmerjanju proizvodjalne krme ni namreč merodajna samo mlečnost krave, ampak obenem tudi njena hasnovitost, ki se da z besedo »užitek« še najbolj označiti. Krmljenje po užitku pomeni torej krmljenje po mlečnosti in po rentabilnosti, t. j. po tem, kako se nam krma izplačuje.

Naše krave dobe povečini samo vzdrževalno krmo ali kaj malega proizvodjalne krme. Zato so tudi uspehi pomanjkljivi. Krave nam malo molzejo in se reja slabo izplača. Z močnejšim, proizvodjalnim krmljenjem — v kolikor se izplača — moramo na to vplivati, da se dvigne mlečnost in dobičkanost molznih krav.

Merodajna za uspeh kravje reje je njena rentabilnost, toda ne samo rentabilnost krmljenja, ampak rentabilnost celokupne reje, ki obsega še celo vrsto raznih drugih stroškov, ki jih imamo z rejo molznih krav.

Kakor rečeno, se morajo pri obračunu za rentabiliteto upoštevati še vsi drugi stroški, kakor so za strežbo, za amortizacijo, za obresti, za hlev, za inventar, ki znaša v celoti toliko, da je ves uspeh le navidezen in da trpi gospodar v resnici izgubo, če upošteva vrednost svojega dela. —

Citirali smo te odstavke z namenom, da naši tovariši železničarji, ki posedujejo eno ali več glav kravje živine, dobijo vpogled na dvojno potrebo krmljenja, t. j.: vedeti morajo, da je potrebno krmiti kravo: 1.) radi molže, mlečnosti in 2.) radi ohranitve njene teže.

Razno

Konkurenca ali fuzija.

Pod tem naslovom prinaša ugleden dnevnik, zagrebški »Jugoslovenski Lloyd« zanimiv članek. Navaja, da se je konkurenca v detajlni trgovini, posebno v speceriji, tako zaostrila, da mora dovesti do žalostnega konca. Dokazuje, da prodajajo trgovci z izgubo, samo da pritegnejo k sebi konzumente. Do gotove meje, pravi članek, se je dalo reducirati stroške produkcije blaga, do gotove meje se da tudi znižati režijske stroške posameznega trgovca, izpod te meje pa se ne sme iti.

Nadalje svetuje pisec članka, da naj se trgovci združijo, fuzionirajo, da na ta način zmanjšajo stroške obrata in racionalizirajo prodajo in nakup, sicer bo sledil neizogiben polom. Tako so se združile tovarne in banke v koncerne in shajajo.

Za nas je ta članek poučen, ker sami priznajo, da so zašli tako daleč, da delajo z izgubo. Kam vodi tako poslovanje, vidimo tudi sami: konkurzi, naravni in umetni, se množijo. Samo nekaj časa se da delati nenaravno, proti naštevanki. Kako si uredijo trgovci svoje odnose in svojo existenco, to je njih stvar. Nas zanima le to, da se ni dalo nasveta, naj se združijo tudi konzumenti, da si organizirajo svojo prehrano, nabavo in prodajo, da s tem najbolj racionalizirajo posel posredovanja. Mnogim je na tem, da ščitijo interese trgovčeve osebe, na konzumenta se ne spomnijo.

Zadruge vedo, kaj je njih dolžnost. Delajo solidno, njih ne sme motiti momentana ostra konkurenca. Trgovci se bodo med seboj pobili; solidnost in zadruge, v kolikor so solidne, pa bodo živele in preživele tudi sedanje pojave.

Domače železničarske gosp. zadeve

Popravek.

»Vzajemnost železniških uslužbencev« v Mariboru nam je poslala, opirajoč se na čl. 26. in 27. zakona o tisku, sledeči popravek:

»K pravilom podpornega društva Ljubljana.

V številki 8 lista »Zadugar« z dne 24. julija 1929, ste objavili na strani tri, tretja kolona, članek pod gornjim naslovom, v katerem se trdi, da je povabila Ljubljansko Podporno društvo Vzajemnost v Mariboru in Mariborsko Podporno društvo, naj bi se sestavili predstavniki vseh treh društev in se porazgovorili o medsebojnih odnosih, o solidnosti vsakega

društva posebej itd., ter da nobeno teh društev ni reagiralo na ta dopis, ker da mariborsko Podporno društvo nima jasne situacije, Vzajemnost pa sploh nerada odgovarja. Vzajemnost železniških uslužbencev v Mariboru ugotavlja, da ni prejelo nikakega povabila Ljubljanskega podpornega društva na kak sestanek predstavnikov vseh treh društev. Ker nobenega vabila ali dopisa v tem smislu Vzajemnost v Mariboru ni prejela, tudi ni mogla reagirati in ni res, da Vzajemnost sploh nerada odgovarja.«

Z odličnim spoštovanjem:

Za:

Vzajemnost železniških uslužbencev kraljevine Srbov, Hrvatov in Slovencev v Mariboru, Sodna ulica 32.

Oman Ignac, t. č. predsednik.

Pšeničnik Anton, t. č. tajnik.

Kotiček uredništva

Na dopis »Vzajemnosti« se bomo povrnili v eni prih. številki.

Koledar za leto 1930.

Na vprašanja mnogih sporočamo, da bo Zadružni koledar za l. 1930. dotiskan početkom novembra.

Občni zbor podp. društva v Ljubljani. V zadnji številki »Zadugarja« je izostala šifra poročevalca Č. F.

Gospodinjstvo in vrtnarstvo

Briketi.

V današnjih dragih časih mora človek upotrebiti tudi najmanjšo reč v svojo korist. Tako n. pr. se lahko okoristi — posebno v jeseni in pozimi — z žaganjem, ki ga uporabi pri izdelovanju briket za premog.

Kako se to naredi? Na sledeči način: V posodi raztopi kolofofijo, kateri primešaj sedemkratno množino žaganja. Ko je zmes še gorka, vlij jo v poljubne oblike. In za zimo imaš podkurilne brikete.

Voljni in nepremočljivi čevlji.

Bliža se jesen, za njo zima, torej dva letna časa, ko ne bo primanjkovalo dežja, snega. Zato je potrebno, da pazimo v mokri jeseni in zimi na nepremočljivo obutev. Imeti suhe noge v teh deževnih letnih časih, pomeni za drago zdravje veliko srečo.

Če hočeš torej napraviti čevlje nepremočljive, nadrgni jih z raztopino, ki jo naredi na sledeči način: V bencinu raztopi toliko parafina, da postane gostotekoča.

Usnje napraviš voljno, če ga namažeš z mastjo, ki jo pripraviš iz 5 gramov gutaperče, raztopljene v 15 gramih svinjske

masti na slabem ognju, kateri primešaš še 17 gramov ribje masti. S to tekočo mastjo namaži mokre čevlje nad ognjem ali pri gorki peči, da se mast dobro vleže v usnje. Ne pozabi dobro namazati šive in podplate!

Da je mokre čevlje težko svetlo zlikati, to veš prav gotovo iz prakse. V takem slučaju primešaj voščilu nekoliko mleka, pa boš pospešil svetlikanje.

Mokre čevlje se hitro osuši, če se jih napolni z otrobi ali ovsom in postavi na gorak prostor s prepihom.

Čevlje varuješ pred razpokanjem, če jih vsakih 10 do 15 dni namažeš z ricinovým oljem. Seveda moraš prej odstraniti voščilo.

Tudi posušeni čevlji postanejo mehki, če jih namažeš s petrolejem.

Galoše.

V splošnem ni zdravo nošenje galoš, ker ovirajo prezračenje nog, toda boljše je, če nosimo galoše, kakor da bi imeli mokre noge.

Če hočeš ohraniti galoše dalj časa, tedaj prilepi na notranji strani, kamor pride peta, srednje debelo klobučevino.

Nekaj o sadju.

Mnogokrat se hudujejo gospodinje, ker jim sadje gnije. Jezijo se seveda na onega, ki je sadje prodal, češ, da jim je prodal gnilo ali gnitju podvrženo sadje. Mnoge gospodinje pa se ne zavedajo, da so dostikrat same krive, če začno n. pr. jabolka in hruške prehitro gniti.

Če se hoče gospodinja pred nenadnim gnitjem vsaj nekoliko zavarovati, naj poskusi sledeče:

Sadje naj shrani v suhi in zračni kleti, a po tleh naj natrosi suhega, čistega in drobnega peska. Nanj naj položi nepoškodovana jabolka in hruške. Sadje se mora večkrat pregledati, kvarljive hruške in jabolka pa odstraniti.

Kdor nima veliko sadja, ga lahko shrani na leseni polici v shrambi.

Kdor pa shranjuje sadje v zaprti kleti, naj skrbi za svež zrak in naj včasih zažge malo žvepla.

O redilni zelenjavi.

Zelje ostane dolgo časa dobro in ohrani prijeten okus, če ga sledeče vlagamo:

Na 50 glav zelja, ki ga mislimo vložiti v leseno posodo, potresemo 1½ kg soli, 5 dkg kumina in 1 do 2 čebuli, ki jo treba tenko narezati.

Zgornje slabe liste odtrgamo od zeljnatih glav, odnosno jih, če so čisti, položimo med zelje. Očiščene zeljnate glave nato zrežemo, pretresemo v čisto posodo — škaf, sod ali v čeber — pomešamo dobro s

soljo, kuminom in drobno narezano čebulo, nato pokrijemo posodo s čisto cunjjo ali pa prtom in pustimo čez noč. Posodo je potrebno obložiti na dnu in ob straneh s čistimi, večjimi listi zelja.

Zelje je treba dobro stlačiti. Ko smo to storili, pokrijemo sodček z desko, nekoliko manjšega oboda od posode ter ga obtežimo s čistim večjim kamnom. Kadar zelje kvasimo in mešamo, je potrebno odzvzeti vodo, ki je je preveč. Ko je kisanje končano in se ne pokaže pena na vrhu posode, odložimo desko in odstranimo slino. Če zelje samo nima zadostne tekočine, ga zalijemo s prekuhano in osoljeno vodo, ki jo že preje shladimo. Nato posodo zopet pokrijemo z desko in obtežimo z manjšim kamnom. Posodo hranimo v hladnem, sicer pa na suhem prostoru, kjer pa ne sme zmrzovati.

Da zelje ne segnije, ga pokrijemo vedno s čistim, v slani vodi opranim prtom ter mu prilivamo, v kolikor nima zadostne tekočine, prekuhane slane, a ohlajene vode.

Čebulo obesimo ali pa shranimo v vrečicah tudi na suhem kraju, ki pa ne sme biti vlažen.

Zdrav in suh krompir ohraniš preko zime v mrzli kleti ali pa tudi v shrambi v zaboju. Pazi, da ni klet vlažna! Če je zima ostra, ga pokrij s slamo ali pa odejo.

Zelenjavo za zimo hrani v kleti, kjer napraviš gredice iz suhega peska. V pesek vloži korenje, repo, peteršilj, zelje itd. Od časa do časa malo poškopri zelenjavo z vodo, v glavnato zelenjavo pa vbrižgni malo vode med navrh obrnjene liste. Toda pazi, da ne postane pesek moker, sicer zelenjava segnije.

Česen.

Na vrtu te čaka v oktobru sajenje česna, če nisi tega storil v februarju, odnosno v marcu.

Česen sadimo plitvo, da je konica tik pod površjem. Česen poruj takrat, ko je vse listje osušeno.

Iz zadrugne trgovine

Pritožbe radi moke.

V zadnjem mesecu smo poskusili z moko iz savezovega mlina v Adi. Reklamacije, ki smo jih in kolikor smo jih dobili od naših članov, so se nanašale samo na moko Ogg.

Da pojasnimo zadevo. Dobili smo prve vagone in ravno prva dva vagona nista bila najboljša v beli moki, radi male tehnične napake v dovodnih ceveh v mlinu. Nadaljni vagoni oz. moke so bile dobre, preobrat se je izvršil na škodo kvalitete

zopet s trenutkom, ko se je začela mleti nova pšenica. Moka iz nove pšenice je mnogo bolj rumena in ne shaja tako dobro, dokler je še sveža. Moka bi se morala vležati vsaj 1 mesec, če se hoče, da je vsaj deloma enakovredna sveži moki iz stare pšenice. S tem bi bila pojasnjena reklamacija radi rumene barve moke, kar pa nekateri celo smatrajo kot znak boljše kvalitete.

Radi moke Ogg posebno pa sledeče: Imeli smo preje vedno moko Ogg, ki ni bila obična Ogg, kakor se jo sicer prodaja, temveč je bila bolj drobna, posebna tipa za našo zadrugo, ker so tako Ogg člani zahtevali za kruh. Obično se rabi Ogg za fino pecivo. Pravo tipo Ogg spoznaš, če vržeš peščico te moke močno na poševno ploskev, mora odleteti kakor zdrob ali koruza. Ako se prime, je znak, da je med Ogg pomešana Og ali celo Om. Nadaljni znak za to, da je pomešana mehka moka med sipko, je bela barva, ki jo daje ravno mehka moka. Samo sipka moka je bolj rumena in kaže znake pomešanih otrobov.

Dosedanje moke, ki smo jih imeli, vsaj za nekatere tipe vemo, da so bile beljene, preparirane po »Dolingerjevi metodi«, po kateri se dà moki belo barvo in se lahko naredi iz šestice petico, iz dvojke enojko itd. Isto bi znal narediti tudi savezov mlin, toda dogovorjeno je bilo takoj v začetku, da nima smisla, da bi sami sebe varali. Kot zadrugniki moramo govoriti odkrito in ljudem povedati čisto resnico, pa naj bo ugodna ali neugodna. Ravno radi Ogg smo morali pristati v Adi na kompromis, ker so zahtevali zastopniki železničarske zadruga v Sarajevu in Zagrebu obično tipo Ogg, kot je tudi na borzi ustanovljena. Da se ne da iz take moke Ogg peči kruh na način, kakor so ga bile navajene naše gospodinje s prejšnjo tipo Ogg, je jasno. Imeli smo pa preje nasprotno reklamacije, da naša Ogg ni Ogg in da se mora prava Ogg kupovati v mestu.

Glede drugih številčk moke iz Ade, toraj št. 2, 5, 6, moramo priznati, da niso tako bele oz. pobeljene, da pa je kruh iz njih zelo okusen. Delali smo poskuse ter ugotovili, da se dobi iz 2 kg moke št. 5 ali 6 3 kg kruha in še več, kar pomeni do 155% kruha iz 100 jednot moke. Taka moka je prvovrstna in pomeni rekord dobre moke. Peki jo znajo ceniti in jo plačajo na primer za podobno kvaliteto iz Sente do 40 para nad borzno ceno. Naš Savez jo nudi po običajnih borznih cenah.

Bilo bi v interesu zadruga, da nam člani povedo svoje dobre in slabe izkušnje, kajti zadruga se bo potem ozirala na mnenje večine.

Moka.

Radi ponavljajočih se pomot in nespo-razuma pri izdaji, oziroma pri naročilu moke, sporočamo našim članom, da bomo odselj naprej imenovali moko sledeče:

Ogg = dvojna sipka.

Og = sipka.

2 = mehka moka (bela moka za kuho).

5 = krušna moka I.

6 = krušna moka II.

8 = krmilna moka.

Nesporazum je do sedaj postojal v tem, ker so člani uporabljali različne nazive za moko (mehko belo moko, drugi nulerico za kruh itd.).

Pripomniti moramo, da se pri običajnem načinu meljave ne producira takozvane O moke (O mehka); najprej se dobi iz pšenice potom sit, ki se izloči po zakonu o specifični teži in pa po velikosti zdrobljenega zrna, zdrob, dvojno sipko in navadno sipko moko. Gladke moke se izločijo šele v poznejšem stadiju, ko se začnejo že otrobi in se pri tem dobiva v prvi vrsti dvojko, potem nadaljnje temnejše tipe.

Sedanja tipa mehke moke št. 2 odgovarja po barvi, pa tudi po okusu moki, ki se jo prodaja v marsikateri trgovini kot 0 s to razliko, da je naša dosti cenejša. Z upravo mlina se pogajamo, da nam to tipo še nekoliko zboljša, seveda na račun cene.

Moke Om pa nam mlin kot gori ome-njeno ne more dobaviti in je bolje, da se kupi in plača navadno dvojko kot dvojko, kakor da bi jo v sili moral izdajati kdo za 0 in isto ceno tudi zaračunati. Gospodinje prosimo, da s tem poskusijo. Po nekaj tednih bomo že slišali kritiko, ki se bo izrazila bržkone pohvalno.

Krompir.

Zadruga bo prodajala tudi letos krompir. Kaka bo cena, še ne vemo; oferirajo nam ga po ceni od 75 para do 1 Din. V detajlni prodaji na trgu, pa tudi pri nekaterih kmetih se dobi krompir včasih tudi ceneje. Zato svetujemo članom, da se po možnosti zanimajo sami za krompir. Marsikdo ga bo našel ceneje kot v zadrugi. To je umevno, če pomislimo, da kdor kupuje 15 ali 20 vagonov krompirja, podraži ceno krompirja, ker ima stroške z nakladanjem, s kalo in manipulacijo. Člani s proge, ki želite krompir, pošljite takoj vreče.

Opozarjamo železničarje, da dobe v jesenskih mesecih september-oktober mesečno uputnico za brezplačni prevoz do 500 kg.

Zadruga se bo potrudila, da doseže o pravem času čim ugodnejšo ceno za krompir, ki ga bo prodajala na obroke.

Zadruga sprejema ustmena in pismena naročila krompirja.

Parketnih odpadkov ne moremo dobiti toliko, kolikor so jih člani naročili, ker so jih tovarne v Sloveniji razprodale; parketov dobivamo le nekaj malega iz Slavonije. Člani naj se torej ne zanašajo na parketne odpadke; svetujemo jim, da si naroče bukova drva. V tej suši se dobe lepa suha bukova drva in ker jih kupujemo in prodajamo na težo, so kljub letošnji visoki ceni razmeroma cenejša.

Termo-steklenice, ki jih prodaja zadruga, so sicer drage, toda vredne svojega denarja. Materijal je prvovrsten, steklo močno in trdno. Steklenice so one vrste, kot so bile razstavljene na velesajmu. Tam so za poskušnjo z njimi zabijali žeblice in so razbili v celem času le 6 steklenic. (Za domačo uporabo je bolje, da se zabija žeblice s kladivom!) Steklenica ima to prednost, da ne počí zlepa, če se vlije v njo še tako vroča voda in traja dvakrat dalj kot običajna termo-steklenica. Svetujemo nakup za sedanjo zimo.

Jabolka. Naročila za zimska jabolka se sprejemajo. Za ceno še ne vemo. Ob nedeljskih sprehodih po deželi naj se člani pobrigajo za sadje; bodo na ta način kupili sadje cenejše kot v zadrugi.

Železniške uniforme.

Prejeli smo sukno za železničarske uniforme po ugodni ceni. Kvaliteta je dobra. Blago za uniformo s podlogo vred stane (bluza in hlače) 444 Din, za suknjo pa 617.50 Din.

Organizirali smo tudi izdelavo uniform ter jih izdeluje prvovrsten krojač g. Pučnik, Tavčarjeva (Sodna ulica). Izdela jo proti nakaznici zadruga i. s. za ceno, pri izdelavi po vzeti meri, šablonsko, za uniformo: 133 Din, z enkratnim pomerjanjem Din 175, boljše delo Din 227. Za suknjo: šablonsko delo po meri Din 144, z enkratnim pomerjanjem Din 186.50, boljše delo 245 Din.

Delo plača zadruga ter potem obračuna s članom.

Civilne obleke.

Ista tvrdka izdeluje civilne obleke po meri, z enkratnim pomerjanjem do boljše vrste (dokler se stranka ne zadovolji). Cena za izdelavo ugodna; cenik je v zadrugi na razpolago. Izdelava ne stane več kot na deželi. Če se pomisli, da izvrši obleko prvovrsten krojač, se spleča dati nekaj dinarjev več za kroj in obleko, ki jo misliš nositi več let, kakor da ti skazi podeželski mazač dobro blgao. Sicer se pa tudi na deželi dobe dobri krojači, kot n. pr. v Novem mestu itd.

Tudi glede nabave samega blaga svetujemo, da ne kupujete cenejšega blaga, ki ga imamo sicer tudi v zalogi. Cena izdelavi je ista, tako pri dobrem kakor pri slabem blagu. Izbira pa je danes v zadrugi že tako velika, da bo našel povečini vsak železničar vzorec in kvaliteto, ki jo želi.

Izbira je največja v Ljubljani na glavnem kolodvoru, drugod se prodaja samo najnavadnejše blago. Da se lahko izbira, je potrebno imeti na zalogi blaga za najmanj dva milijona dinarjev. Tako visokih vsot denarja pa ne moremo investirati v vseh prodajalnah.

Za Maribor razglasimo pogoje za krojača v zadrugi sami, lahko pa izdela Mariborčanom obleko tudi ljubljanski krojač. Za nakup blaga in nakaznico za krojača jim je potrebna samo nakaznica trgovine iz Maribora.

Opozarjamo člane na ugodnost škonta. Kdor plača takoj, dobi popust, in sicer pri znesku nad 100 Din 2%, pri znesku nad 300 Din 3%, nad 500 Din manufakture pa 5%. Plača se lahko tudi samo delen račun.

V Mariboru se dobe nakaznice za izdelavo uniform in civilnih oblek v prodajalni na kor. kol. Izdelovala bo obleke produktivna zadruga krojačev v Mariboru, Ruška c. 5. Ne bo sicer najcenejše, zato pa solidno izdelano. Natančnejše informacije se dobe v prodajalni Maribor kor. kol.

Za člane v Mariboru. V Mariboru se trguje z drvni samo na kubični meter ali klaftro. Ta mera je ravno tako nezanesljiva kakor teža. Pri trgovanju na težo pridejo razlike vsled večje ali manjše vlažnosti drv, včasih se plačuje voda. Zlaganje na kubične metre ali klaftre je torej tudi goljufivo, ker so tu izdatki za merjenje, manipulacijo vsakokratnega nakladanja itd. v izmeri 5 in še ves po sto od vrednosti blaga.

Članom, ki imajo pravico do brezplačnega prevoza 2500 kg premoga ali 5000 drv svetujemo, da izkoristijo to ugodnost. Ako sami direktno ne naroče potrebnega premoga, temveč ga dobijo potom zadruga, lahko prepuste uputnico zadrugi. Dobe za to premog cenejši (v Ljubljani po 300.— Din mesto po 315.— Din). Take kombinacije na deželo so mogoče le, ako se zjedini toliko železničarjev, da je vagon kompleten (10 do 15 ton).

Razvoz premoga v Mariboru.

Mariborske člane opozarjamo, da bodo odslej sami plačevali voznikom njih pogojeni zaslužek za razvoz premoga. Člani voznikom ne bodo več plačevali dovoznine osebno, ampak se jim bo zaračunala v računu za premog v posebni postavki. Voz-

niki torej ne smejo odslej zahtevati od članov nikakega plačila.

V zadnjem času pa se je primerilo v več slučajih, da je član pri naročniku premoga navedel svoje stanovanje, iz katerega se je, preden mu je bil premog dostavljen, izselil, ne da bi zadrugo o tem obvestil. Premog je voznik peljal na navedeni naslov, a od tam šele na novo stanovanje, ali pa je voznik, ker novega stanovanja ni mogel zvedeti, pripeljal premog nazaj v zadrugo. V takih primerih smo primorani članu zaračunati toliko dovoznine, kolikor jo moramo plačati vozniku.

Novo vpeljana blago:

»Elida«-vazelin za kožo, doza Din 6.—.

»Elida«-puder, škatla Din 10.—.

Fige v vencih nove, kg Din 12.—.

Krtače za parkete, kom. Din 30.—.

»Thermos«-steklenice.

Čivebe nove, kg Din 12.—.

Grozdiči novi, kg Din 16.—.

Nagrobne lučice, kart. Din 15.—, komad Din 1.50.

Naročila za gor. krompir sprejemamo že sedaj.

Čebula stane danes samo Din 1.60 kg; kdor se hoče že sedaj založiti z njo, naj jo shrani na suhem in temnem prostoru. — V nekaj mesecih bo poskočila cena čebuli na 3.— do 4.— Din.

Člane opozarjamo, da dvignejo račune za kurivo v 3 dneh, ker za eventualne reklamacije zadruga ne odgovarja.

Če hočete biti točno in dobro postreženi, prihajajte v trgovino tedaj, ko je Vaš termin. V enem dnevu ne morejo biti vsi postreženi!

Cenik živil za mesec oktober 1929

Na reklamacije se ozira le takoj ob prejemu blaga!

Mlevski izdelki.

Moka pecivna, ostra Ogg	kg	3.80
Moka mehka	„	3.80
Moka Og	„	3.60
Moka krušna I	„	3.40
Moka krušna II	„	3.20
Moka ajdova I a	„	5.60
Moka ržena	„	3.60
Moka koruzna	„	3.20
Moka krmilna	„	2.—
Zdrob pšenični	„	4.—
Zdrob koruzni	„	4.20
Otrobi koruzni	„	1.80
Otrobi pšenični	„	1.80

Testenine			Salame navadne			Tekočine.		
Makaroni v kartonih	kg	11:20	Kranjske klobase	kom.	5.—	Kis za vlaganje	liter	4.—
Špageti v kartonih	"	11:20	Reberca	kg	26.—	Kis vinski	"	6.—
Makaroni jajčni in polži	"	9:50	Prekajeno meso	"	28.—	Kis dvojno močan	"	4.—
Makaroni domači in druge testenine	"	8.—	Šunke	"	33.—	Olje namizno	"	16.—
Zrnje			Kračje	"	18.—	Olje bučno	"	28.—
Riž I. vrste	kg	10.—	Svinjski parklji	"	8.—	Olje olivno	"	20.—
Riž II. vrste	"	7:50	Svinjske glave brez kosti	"	20.—	Malinovec à ½ l	"	14.—
Koruza v zrnju drobna	"	3:30	Med	"	20.—	Rogaška voda à 1½ l	"	6.—
Kaša	"	5.—	Sir Chalet I. a	kom.	3:50	Radenska voda à 1½ l	"	6.—
Ješprenj i	"	5.—	Sir Chalet II. a	"	2.—	Grenka voda Fr. Jožefova	"	9.—
Ješprenček	"	8.—	Sir trapist	kg	28.—	Medica	"	8.—
Fižol Ia	"	5.—	Sir polementalski I.	"	40.—	Mošt sadni	"	4.—
Fižol Ila	"	4:50	Sir polementalski II.	"	28.—	Potrebščine za perilo		
Leča Ia	"	17.—	Sir Permazan	"	70.—	Milo Benzit	kos	5.—
Leča domača	"	8:80	Maggi	stekl.	11, 16, 27	Milo Schicht, terpentin	kg	17.—
Grah zelen	"	18.—	Maggi na drobno	dkg	1:50	Milo Schicht	"	15:20
Piča za kure	"	2:30	Juhan	stekl.	6, 12	Milo Zlatorog	"	14.—
Sladkor			Juhan na drobno	dkg	1:10	Milo Zlatorog terpentin	"	16.—
Sladkor v kockah	kg	14:10	Gorčica (ženf)	kozarec	10.—	Milo Gazela	"	14.—
Sladkor sipa	"	12:60	Gorčica na vago	kg	24.—	Milo v kockah ala Marseill	"	15.—
Sladkorčki (bonboni)	"	24.—	Keksi v zavitkih	zav.	5, 6	Milo toaletno	komad	4—18
Sladkor v prahu	"	14:10	Keksi à 1 kg v zav. in na vago	kg	24.—	Milo za britje	"	3.—
Sol.			Otroški piškoti	zav.	15.—	Milo za britje, okroglo	"	8.—
Sol morska	kg	2:75	Kvas	kg	36.—	Soda za pranje	kg	1:80
Sol kreška	"	2:75	Kocke za juho	kom.	1.—	Lug za pranje	"	4.—
Kava			Kocke za juho v alum. lončkih à 25 kom.	lonček	25.—	Pralni prašek Ženska hvala	"	2:50
Kava Perl	kg	66.—	Oblati	zavitek	13.—	Pralni prašek »Tri-soda«	"	3:50
Kava Portorico	"	64.—	Polenovka suha	kg	26.—	Pralni prašek »Radion«	"	6.—
Kava surova I. vrste	"	56.—	Slaniki	kom.	2.—	Pralni prašek »Persil«	"	6.—
Kava surova II. vrste	"	44.—	Guljaž goveji	škatla	9.—	Pralni prašek »Labod«	"	7.—
Kava žgana	"	60.—	Jetrna pasteta	"	6.—	Vrvi za perilo	kom.	16—48
Kava žgana »Special«	"	74.—	Sardelna pasteta	"	7.—	Druge potrebščine.		
Kavne primesi.			Čaj v dozah	doza	12, 24	Kalodont za zobe	tuba	7.—
Kava Kneipp	kg	14.—	Čaj v zavitkih	zavitek	2—14	Krtače za ribanje	kom.	4.—
Kava žitna	"	8.—	Čaj na vago	kg	80.—	Hranilniki	"	40.—
Kava vidrova	"	13.—	Čaj na vago	kg	40.—	Omela za parkete	"	30.—
Kava figova	"	20.—	Kakao holandski	"	40.—	Omela mala	"	14.—
Kava Enrilo	"	22.—	Paradižniki ½ kg 5:50, ½ kg 14.—	"	14.—	Metle rižove vel.	"	18.—
Kava Enrilo	škatlja	16.—	Marmelada doze à 1 kg in na vago	kg	20.—	Sveče velike in male	paket	8:50
Cikorija Franck	kg	18.—	Marmelada marelična	"	30.—	Slama za predsobe Ia.	komad	12.—
Cikorija kolinska	"	17.—	Čokolada à ¼ 12.—, 1/10 5.—, 1/20 2:50	"	2:50	Slama za predsobe Ila.	"	4.—
Mast.			Čokolada z lešniki	tabl.	2:50	Muholovci	"	1.—
Mast	kg	30.—	Dezert šnite	tabl.	2:50	Prah za čiščenje obleke	zavitek	10.—
Ceres, bel, rumen	"	27.—	Limonaadni prašek	"	1.—	Šampon	"	3.—
Čajno maslo Ia	"	52.—	Sadje.			Nagrobne lučke	karton	15.—
Čajno maslo Ila	"	46.—	Češplje suhe bos. 80ice	kg	10.—	Nagrobne lučke	komad	1:50
Kuhano maslo	"	44.—	Hruške suhe domače	"	4:80	Razno.		
Delikatese.			Orehi celi	"	—	Sardele v slani vodi, male	kg	12.—
Slanina soljena	kg	30.—	Rožiči celi	"	7.—	Sardele v slani vodi, velike	"	16.—
Slanina »Tirolska«	"	32.—	Mandelni Ia	"	60.—	Ribe morske sveže, vsak četrtek ali petek	po dnevni ceni	
Slanina krušna	"	30.—	Rozine	"	16, 24	Kruh dnevno svež	kg	4.—
Slanina »Hamburška«	"	32.—	Čebula	"	1:60	<hr/>		
Slanina prekajena debela	"	32.—	Česen	"	12.—	Izdajatelj: »Nabavljalna zadruga uslužbencev državnih železnic v Sloveniji«. Telef. 2641.		
Slanina papricirana	"	32.—	Limone	komad	1:50	Glavni in odgovorni urednik Kuret M., tisk tiskarne Makso Hrovatin; vsi v Ljubljani.		
Salame ogrske	"	90.—	Fige v vencih nove	kg	12.—			
Salama milanska	"	70.—	Fige dalmatinske	"	6.—			
Salame krakovske	"	36.—	Rožičeva moka	"	8.—			
Salama letna	"	30.—	Lešniki luščeni	"	56.—			