

ZADRUGAR

Glasilo „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: Uvodni članek: Zadrugištvo med Danci. — Zadrugiški vestnik: Občni zbor podp. društva železničarjev Ljubljana. Železničar v sili. — Domače žel. zadrugiške zadeve: Polletna bilanca »Kreditne zadruge« žel. v Ljubljani. — Vrtnarstvo in gospodinjstvo: Uporaba nabranih gob, konzerviranje kumar, stročjega fižola in zelenega praška. Kompoti in marmelada. — Prosvetni kotiček: Poučni slovar. — Šolstvo: Pogoji za sprejem v srednje šole. — Kotiček uredništva. — Iz zadrugiške pisarne. — Cenik.

Zadrugištvo med Danci

Mala Danska je postala legendarna zemlja glede napredka na zemljedelskem, socialnem in kulturnem polju. Celo iz velikih, najbolj naprednih držav, potujejo ljudje v študijske svrhe na Dansko, da si torej na licu mesta ogledajo kaj je vsivaril mali danski narod posebno v delu za kulturni napredek vasi in kmeta.

Dejstvo je, da je danski kmet duhovno in materijalno toliko napredoval, da danes tamkaj ni razlike med vasjo in mestom. Pri svojem delu je kmet in delavec delavsko opravljen, enako njegova rodbina, toda na praznik ne ločiš delavca in kmeta od gospoda, od meščana. A ne samo po zunanosti, nego tudi po notranosti jih ne moreš ločiti, kajti danski kmet in delavec sta splošno naobražena. V nad polovico kmetijskih hiš in gospodarskih poslopij je napeljana električna, katera pa ne služi Dancu samo za razsvetljavo, nego tudi za pogon poljedelskih strojev in v ostalih gospodarskih napravah. Električne centrale, kakor po večini vse ostale inštitucije gospodarskega značaja, so ustanovljene na zadrugiški podlagi.

Moč danskega kmetijstva leži v živinoreji in perutninarstvu. Toda čeprav se bavi 33% vsega prebivalstva s poljedelstvom, pade 80% vsega danskega izvoza na proizvode gornjih rej, od katerih so najvažnejši: maslo, jajca in slanina. Glavni konsument teh proizvodov je Anglija, katere tržišče si je znala Danska osvojiti in ohraniti samo vsled prvorazredne kvalitete in enoobraznim tipom svojih proizvodov. Toda kot kmetijska država je zmogla svojo proizvodnjo spopolniti in ohraniti enoobrazno ter uvesti absolutno solidnost v poslovanje samo s pomočjo zadrugištva. Zadrugištvo je napravilo iz danskega kmetijstva kompaktno celino, tako v tehničnem kakor tudi v trgovskem oziru!

Celokupno mlekarstvo in klavniška (mesna) industrija v Danski je organizirano na zadrugiški podlagi in ravnotako tudi nabiranje in izvoz jajc. Samo zadrugiških mlekarn je v Danski nad 1400, od katerih vsaka prejme in predela približno 3,000.000 kg mleka letno.

Izvoz danskega masla je znašal n. pr. prošlo leto skoro 7 milijard dinarjev, vsled česar se računa, da daje vsaka krava sorazmerno letno mleka v vrednosti 2.500 Din, kar daleko presega vrednost pri nas. Predelava zaklanih svinj in prašičev za izvoz se izvrši preko zadrug, enako tudi izvoz jajc. Zanimivo je, da angleški konsument potom svojih zadrug, a te zopet potom danskih zadrug, v primeroma kratkem času najdejo danskega kmeta, ki je poslal zadrugiški pokvarjeno jajce, kar se sicer redkoma pripeti, ker je Danec pošten in pravi zadrugišnik.

Da je kokošjereja na višku tako v kvalitativnem kot kvantitativnem oziru, ni dvoma. Število kokoši znaša v Danski 8 in pol milijona. Če pomislimo, da ima Danska 3.3 milijone prebivalcev, tedaj šele lahko opazimo v tem pogledu razliko med to in našo državo, kjer pride na prebivalca samo po ena kokoš. Poudarka je vredno tudi dejstvo, da znese v Danski sorazmerno vsaka kokoš letno 150 jajc, a v Nemčiji, kjer je perutnino tudi visoko razvita, le po 80 jajc letno. Če še navedemo, da doseže danski izvoz kmetijskih proizvodov letno vsoto do 20 milijard dinarjev, smatramo, da je dovolj povedano.

Toda kdo je tako dvignil to produkcijo male danske države. Nihče drugi kot zadrugiška misel, katero so Danci oživitvorili, jo izvedli! V tej državi pride na 250.000 kmetov 10.000 zadrug, torej po ena zadruga na 25 kmetov. Poleg izredno razvitega zadrugištva je tamkaj nivo strokovne izobrazbe ljudi neverjetno visok in širok, čemur se ne smemo čuditi, če pomislimo, da imajo Danci poleg visoke šole še 20

srednjih šol za kmetijski pouk, ki so pa skoro vse v privatnih rokah, torej nedržavne in kjer se veliko predava o zadrugištvu. Danska specialiteta so tudi takozvane Visoke narodne šole, prave ljudske univerze, ki so tudi privatne ustanove in katere širijo kulturo in znanje med danski narod. Ali je potem čudo, če ne dobite med Danci niti enega, ki bi ne znal čitati in pisati! In ali Vas začudi dejstvo, če najdete pri slehernem Dancu po 3 do 5 časopisov, strokovnih in zadrugiških, na katere je naročen! Mi slimo, da prav nič, kajti delo in kultura, zadrugiška vzajemnost dviga človeka iz duševne in fizične revščine.

Če pomislimo sedaj na danske razmere, tedaj moramo z žalostjo konstatirati, da si vsak naš železničar, ki vpije proti zadrugi, ali pa če ji stoji indiferentno ob strani, ne samo sebi škoduje, nego tudi družini, svojem in celemu razredu.

Kdaj bomo vsaj deloma, recimo za 50%, dosegli Dancu?

(Opomba uredn.: Danska je država — dedna kraljevina — ki šteje prebivalcev nekaj nad 3.3 milijone in je jeziku podobni podaljšek — polotok — na severu Nemčije; k Danski spadata otoka Sjeland in Island. Glavno mesto Kopenhagen leži na prvoimenovanem otoku.)

Zadrugiški vestnik

Občni zbor podpornega društva železničarjev v Ljubljani.

Zborovanje naslovljenega društva se je vršilo dne 4. avgusta. Kakor smo že v zadnji številki omenili, ni bilo izgleda, da bomo prišli do praktičnega uspeha, t. j. dase bo razčistil položaj naših podpornih društev v splošnem, kajti če bi samo eno društvo začelo reorganizirati in računati solidno, bi bilo to v škodo ostalim.

Pa tudi prave resnosti ni bilo na občnem zboru, da bi se moolo namreč z obširnimi debatami in dokazovanji prepričati navzoče o potrebi remedure. Sicer se

je pa itak dovolj o osnovi podp. društev pisalo in do sedaj ni tih izvajanj v kole-darju, niti v »Zadrugarju« nihče znanstve-no ovrgel, par pa je marsikateri pritrdil, da so bili članki umestni.

Tudi v debati, v kolikor se je sploh vršila, je bilo videti, da so začeli poedinci resno misliti in gledati v bodočnost. Za enkrat odločuje še »večina«, ne pa raz-sodnost in naštevanka. Tudi je celo vprašanje tako komplicirano, interesi poedi-tako različni, da bi bilo težko najti pra-vičnega izhoda, ki bi vse zadovoljil. Samo en primer: Kdor je 40 let član ljubljanskega društva je vplačal do sedaj ca 616 Din, za kar dobi podporo 4000 Din, tedaj odrež zelo dobro; svoja plačila v zlatu iz prejšnjih let je rešil, medtem, ko jih društvo samo ni rešilo in jih niso rešili niti vlagatelji, ki so vlagali v hranilnice ali v zavarovalnice. Družba, naše članstvo, mu poplača razliko docela.

Dvojni član (Inomost in Ljubljana) je vplačal približno 1260 Din, a mu društvo, oziroma članstvo rešuje to vlogo v 2krat-nem iznosu, katera pa je v praksi skoro vlgatelj propadla. Član mariborskega podpornega društva s 5 Din je vplačal do-sedaj ca 565 Din in dobi 4000 Din. Kdor plačuje sedaj 12.50 Din mesečno, je vplačal ca 933 Din in jih zahteva 10.000 Din. To so zahteve in obljube in člani se ne dajo »zglihati« na manje, rajše bi imeli še več. To je psihoza in naravni nagon člo-veka, da bi rad imel in ne pomisli, kje naj se to vzame.

Prepričati koga, da je svota 10 in 8 tisoč previsoka in da naj odneha od te vi-soke zahteve, mislim, da se ni še nikomur posrečilo. Nehvaležno delo, kdor se ga loti! Nekateri so storili svojo dolžnost, da so opozarjali in cpozarjali štiri leta. Naj govori naprej razvoj in zgodovina. Mlajši člani, ki se ne zanimajo za vprašanje in katerim je le za enostavno in komodno »fortwurstlerijo« bodo imeli še priliko, da vidijo, kdo je imel prav. To bo gotovo oni, ki ni spal, temveč gledal in računal za ne-kaj let naprej. V Prusiji je po zakonu prepovedano ustanavljati oziroma imeti društva brez točne računске podlage!

Občni zbor ni bil resen, saj resno se ni vodil. Stavljene so bili razni predlogi in od raznih strani, dobro premišljeni in vsi z namenom, da se koristi društvu. Ali je predsednik g. Kitek vedel, da so predlogi nekaterih zaman stavljene ali kaj, nam ni znano; resnica pa je, da je imel dosti zdravega humorja, in je bilo dosti smeha. Čital nam je odlok Generalne direkcije, ki je baje razpuščena, zavračal je sedanje predloge z utemeljitvijo, da so bili naši očetje pred 40 leti bolj brihtni in da so

dobro vedeli kaj ustanavljajo. Če bi nekdo mislil, da govori resno, bi mu stavil za vzoled Arnavte in njih očete, ki so pred 400 leti orali z lesenim plugom in so še danes »tiči«, ker orjejo še vedno z lese-nim plugom in ga bodo vpeljali morda tudi v Ameriki.

Sprejeta so bila nova pravila, ki niso v bistvu nikaka novost in s tem je vsa de-bata nekoliko let za dogledno dobo za-ključena.

Ljudje hočejo pač imeti mir in ga bodo tudi imeli. Odigralo se je, kar se je moralo odigrati; vsaj ne bo pozneje očit-anj. V ostalem: Resno smo hoteli delati, pa nismo uspeli.

Sarajevska kreditna zadruga je že presekala ta voz in uredila vprašanje podpiranja in posmrtnin na moderni bazi in je verjetno, da bodo našli učence tudi med našo mladino prej ali slej.

J. E.

Železničar v sili.

»Saj ni samo pri železničarjih tako, saj je pri ostalih državnih nastavljenih isto, ali pa še slabše,« poreče marsikdo, ko pre-čitačlanek. Da, res je, a pomniti mora, da se stavi ravno železničarja kot vzgled osta-lim nameščencem kot človeka, ki je naj-bolje organiziran in ki je vedno med pr-vimi v boju za svoje pravice in za zboljša-nje svojega gmotnega položaja. Stanovsko zavest ima železničar res dobro razvito in prav je tako. Manjka mu pa nekaj — in to je ravno, na kar ga hočemo opozoriti — manjka mu namreč po večini smisel za pra-vilno gospodarstvo.

Vemo, da železničarju ni ravno z roži-cami postlano in da zadostujejo njegovi prejemki komaj in komaj za vzdrževanje njega samega in njegove rodbine; da je v vednih skrbeh za bodočnost in da se le s težavo eksistenčno vzdržuje. V normalnih razmerah, t. j. ako pazijo on, njegova žena in otroci na vsako paro, se temu primerno hranijo, oblačijo in stanujejo, se že, čeprav težavno, vendarle rine naprej. Gorje mu pa, ako zaide v stiske, v silo! Bolezen, smrt, šola, neprevidni stroški, ga spravijo v brez-upno stanje. Šele, ko je železničar v tem položaju, začne premišljevat in gledati, kje bi dobil pomoč, a pomoč v taki obliki, da ne pade v še večjo bedo in stisko z odpla-čevanjem obresti in dolžnega kapitala. Po navadi najprvo poizkuša svojo srečo pri prijateljih ali znacih. Ko ni tu nič, gre v kak denarni zavod, kjer dobi morda poso-jilo proti neugodnemu odplačevanju, plače-vanju visokih obresti in še drugih postran-skih stroškov. Ako ga strašijo vse te ne-ugodnosti in če mu je zaproseno posojilo odbito, se končno šele spomni — ali ga na

to opozori tovariš — namreč na železni-čarsko kreditno zadrugo.

No in ta mu mora pomagati, saj je že-lezničarska, torej tudi njegova, si misli. Se-veda ni še član te zadruge, spomnil se je na njo šele v sili in ko je potratil že obilo dra-gocenega časa, ko je skušal priti do denarja drugje in ko mu morda grozi že upnik s tožbo, ali ga že dreza odvetnik ali celo so-dišče. Ker ne ve, kako posluje zadruga, si predstavlja seveda stvar kar takole po do-mače. Napiše pismo, v katerem prosi poso-jila in pričakuje, da dobi denar že čez ne-koliko dni. Namesto denarja pa dobi od zadruge šele tiskovino, to je pristopno člansko izjavo (zadruga sme dajati posojila samo članom) in predtiskano prošnjo za posojilo, na podlagi katere zamore zadruga presoditi, ako nudi prosilec dovolj varnosti za posojilo in ako odgovarja uporaba za-prošenega posojila združnim načelom.

Preden izpolni sedaj prosilec tisovine, jih odpošlje in preden upravni odbor na seji odloči o posojilu, zopet poteče nekaj dni. Vsakdo si lahko predstavlja prosilca, ki rabi nujno denar, v kakem je razpolo-ženju. Seveda se ne jezi ta nad seboj radi zavlačevanja, temveč nad kreditno zadru-go, ker zahteva po njegovem mišljenju »ne-potrebne formalnosti«. Ko je posojilo odo-breno, zadolžnica pravilno podpisana, pri-de do izplačila. Zopet novo presenečenje in zopet zabavljanje čez zadrugo. Da se mu odtegnejo od izplačane vsote malenkostni stroški za režižo in polletne obresti, to sma-tra za samcosebni umljivo, a da mora isto-časno vplačati tudi pristopnino po 10 dinar-jev, za člansko knjižico 10 dinarjev in ce-i delež po 100 dinarjev naenkrat, to ga spravi v slabo voljo in govori okolu, kako drag je denar v kreditni zadrugi in koliko si za-druga zaračunava na stroških, sploh, da je zadruga za nič itd.

Teh neprilik se železničar z lahkoto izogne, ako računa pravočasno v svoji pre-vidnosti s težkim položajem, v katerega lahko zaide. Ako se že ne more odločiti, da postane vlagatelj pri železničarski kreditni zadrugi, kar je seveda najpriporočljivejše, potem naj pristopi kot član z vsaj enim de-ležem po 100 dinarjev, ki ga lahko vplača v petih mesečnih obrokih po 20 dinarjev in ki se tudi obrestuje. Potem ne bo čutil tako hudo odtegljajev, ki se mu predpišejo, ka-dar si sposodi pri kreditni zadrugi denar.

Opozoriti moramo tudi one železničar-je, kateri imajo kako premoženje, bodisi v denarju, bodisi v posestvu, da je tudi za nje velike važnosti, ako so že člani kreditne zadruge. N. pr.: Hoče si kupiti hišo, zemlji-šče, kravo, prašiča, popraviti ali razširiti hišo in gospodarsko poslopje itd. Kje naj

dobi denar pod bolj ugodnimi pogoji, kot pri svoji kreditni zadrugi.

Vsakdanje življenje nam kaže, da ne more nihče z gotovostjo trditi: »Nikoli ne bom rabil kreditne zadruge«, kakor ne more nihče kvalitati dneva pred večerom. Pаметen in previden železničar bo pristopil kot član ali vlagatelj v kreditno zadrugo že v času, ko mu ni sile, da si zasigura pomoč, ko je bo potreben. Ako bo železničar tako misli in delal, bo za zgled drugim tudi na gospodarskem polju, a sebi samemu koristil.

Domače železničarske gosp. zadeve

POLLETNA BILANCA

Kreditne zadruge uslužbencev drž. železnice v Ljubljani, r. z. z o. z.

Statistični pregled članstva, vlagateljev in posojilojemalcev ter denarni promet za prvo polletje 1929.

Članstvo:

Koncem leta 1928. je bilo članov	634
Od 1. januarja 1929. do 30. junija 1929. je pristopilo članov	162
Stanje članov dne 30. junija 1929	796

Vlagatelji:

Koncem meseca decembra 1928. je bilo vlagateljev	523
Od 1. januarja do 30. junija 1929. je prirastlo vlagateljev	155
Stanje vlagateljev dne 30. jun. 1929.	678

Posojilojemalci:

Koncem meseca decembra 1928. je bilo posojilojemalcev 428, od 1. januarja do 30. junija se je vložilo prošenj za posojilo 170, odklonilo se je prošenj za posojilo 36. Stanje posojilojemalcev dne 30. junija 1929: 517.

Denarni promet.

Zadružni deleži:

Stanje 1. jan. 1929.	Din 60.730.—
Vplačani deleži do 30. junija 1929.	» 18.590.—
	Din 79.320.—
Vrnjeni deleži radi odpovedi do 30. VI. 1929.	» 400.—
Stanje dne 30. jun. 1929.	Din 78.920.—

Vloge:

Stanje vlog 1. I. 1929.	Din 940.436.68
Vloženo do 30. VI. 1929.	» 753.876.24
	Din 1.694.312.92

Dvignjeno do 30. VI. 1929.	» 372.148.49
Stanje vlog dne 30. VI. 1929.	Din 1.322.164.43
Prirastka na vlogah	Din 381.727.75

Posojila:

Stanje posojil 1. I. 1929.	Din 977.083.01
Do 30. VI. se je izplačalo na posojilih	» 936.880.—
	Din 1.913.963.01
Do 30. VI. se je vrnilo na posojilih	» 575.560.63
Stanje posojil dne 30. I. 1929.	Din 1.338.402.38

Obrestovanje vlog:

Najmanjša vloga je Din 20.—.

Mesečne vloge od Din 20.— do Din 49.— se obrestujejo po 4%; mesečne vloge od Din 50.— dalje po 5%; mesečne vloge od Din 100.— ali enkratna vloga od Din 2000.— na trimesečno odpoved se obrestujejo po 7%.

Posojila.

Posojila dovoljuje upravni odbor le članom zadruge proti zastavi službenih prejemkov in zanesljivemu poroštvo. Pri večjih posojilih proti vknjižbi na posestvo.

Posojila se zaprošajo s posebnimi tiskovinami (Prošnja za posojilo), ki jih ima zadruga v zalogi.

Prošnje za posojila se obravnavajo v načelstvenih sejah, ki se vrše dvakrat mesečno, in sicer v sredini in koncem meseca.

Uradni dnevi.

Zadruga posluje, izvzemši nedelj in praznikov, vsak dan od 9.—12. ure.

Vrtnarstvo in gospodinjstvo

K. Fr.:

Uporaba nabranih gob.

Nabrane gobe uživamo lahko takoj ali jih pa pripravimo za zimo (konserviramo), torej za poznejši užitek.

Gobe za takojšnji užitek moramo kmalu pripraviti; vsekakor več kakor 24 ur ne smemo čakati z njih pripravo. Po tem času se lahko že prične razkroj in postanejo zdravju škodljive. Isto se zgodi, ako uživamo postane in pogrete gobje jedi.

Gobe je treba dobro očistiti ter oprati v mrzli ali mlačni vodi, nakar se jih položi na rešetko ali cedilo, da voda odteče. Popariti se jih ne sme, izvzemši mavrahe, ker izgube svoj dobri okus in mnogo beljakovine.

Kdor ima slab želodec, slabo prebavo naj je le drobno sesekljanje gobe.

Gobam, katere pražimo, ne prilivajmo vode, ker jo same dovolj izločujejo.

Iz gob lahko napravimo okusne juhe, prikuhe, omake, gobjo salato, jih pečemo in pražimo.

Zelo dobro gobjo juho si napravimo na sledeči način: Osnažene gobe razrežemo na listke. V ponev damo primerno masti ali še boljše surovega masla, sesekljanega peteršilja in gobe ter pustimo toliko časa vreti, da izgine vsa voda, katero so izločile gobe same. Nato potresemo gobe z nekaj moke, zalijemo z juho, osolimo in nekoliko okisamo. Ajdovi žganci so izvrstna priloga k tej juhi.

Za prikuhe in omake lahko porabimo vse užitne gobe, vsako vrsto zase ali pa mešano. Ko jih zrežemo na listke ali kocke, jih dušimo v lastnem soku (vode ali juhe ne priliti). Solimo takoj, pridenemo nekaj popra in drobno zrezane čebule. Med tem opravimo nekaj moke ter pridamo sesekljanega peteršilja. Mnogim ugaja prikuha, če dodamo gobam nekaj kisle smetane.

Iz jurčkov napravimo dobro omako, ako jih pražimo z drobno zrezano čebulo in peteršiljem. Ko se njih lastna voda posuši, potresemo na nje žlico moke, dobro premešamo, nato zalijemo z juho in osolimo. Ko je to kuhano, dodamo še dve žlici kisle smetane, malo popra in česna ter še enkrat prevremo.

Lisičke dado okusno jed, ako jih dušimo potem, ko smo jih oprali, v razgretem olju, kateremu pridenemo sesekljanega česna in peteršilja. Temu praženju je treba sem pa tja priliti nekaj juhe. Polagoma tudi ta juha izhlapi in v pičli uri je jed gotova.

Še en dober »recept« mi je povedala neka izvrstna kuharica. V mrzli vodi dobro oprane lisičke denemo v ponev in zalijemo z mlekom. To kuhamo toliko časa, dokler se popolnoma posuši mleko v ponvi. Sedaj jih šele osolimo ter pridenemo nekoliko surovega masla in zelo okusna jed je gotova.

Na drug način pripravljene lisičke, kakor omenjena dva, vsaj kolikor je meni znano, ne dado posebno dobro jed.

Iz krempeljcev (rumene grive), maslenk in jurčkov napravimo prav dobro salato na ta-le način: Cele gobe nekaj časa kuhamo v slani vodi, nakar jo odcedimo, gobe razrežemo v liste, nalijemo na nje olje in jesih ter nekoliko popra. To naj nekaj časa stoji, da gobe vsesajo olje in kis.

Pri krempeljcih naj se griva odreže ter vzame le mlajše gobe.

Receptov je še mnogo, žal, da radi omejenega prostora tu ni mogoče navesti večjega števila. V splošnem naj pripomnim le še, da ni treba odstraniti spodnji del klobuka, niti pri takojšnjem uživanju niti pri konserviranju, izvzemši ako je že star in sluzast. Ta del, ako je zdrav, da jedi dober gobji okus.

Sedaj še nekaj o pripravi za poznejšo uporabo (konserviranje). V to svrho gobe: 1.) sušimo, 2.) vlagamo v kis, 3.) napravimo gobji prašek in gobji ekstrakt.

Za sušenje so pripravne sledeče gobe: jurčki, lisičke, štorovke, trobente, ježevke, kolobarnice in mavrahi. Maslenka in brezov goban nista za to uporabljiva.

Gobe sušimo, kakor znano, na solncu ali pa v neprevroči pečici, v kateri položimo gobe lisičke na mrežico iz žice, ki si jo lahko napravimo sami. Obrniti jih je treba večkrat in spraviti seveda še le, ko so popolnoma suhe. Te vložimo v vrečice ter jih odnesimo na suh in zračen prostor.

Ako želimo, da zadobe posušene gobe pri uporabi zopet obliko svežih, je potrebno, da se jih pred uporabo kake četrt ure vложи v pokrit lonec in sicer potem, ko smo jih polili z vročo (ne vrelo!) vodo. Nato se odlije ter zopet nalije vroče vode, postavi lonec na vročo ploščo štedilnika ter počaka, da gobe zadobe svežo obliko. To drugo vodo se zopet odlije ali pa uporabi pri čolivanju juhanu. Na ta način osvežene gobe lahko uporabljamo za vse jedi.

Za vlaganje v kis uporabljamo gobane, lisičke, kolobarnice, krempele, sirovke, razne štorovke itd. Te morajo biti mlade in jedre. Ko smo jih dobro oprali, položimo, ako so majhne oblike, cele, drugače pa na večje kose razrezane v lonec, pridenemo prav malo vode ter jih na pol prekuhamo. Vodo nato odlijemo. (Odlito vodo lahko uporabimo za omake in juhe.) Zatem jih polijemo z dobrim kisom, kateremu se prida nekaj poprovih zrn in zrezane čebule. Vse skupaj kuhamo nato še kake pol ure, nato ohladimo, nakar napolnimo s tem steklene posode, katere se mora dobro zavezati. Da vsebina ne začne plesneti, polijemo povrhu pred zavezavo še s tenko plastjo olja.

Iz vseh gob, katere se dajo sušiti, se napravi z lahkoto ena najboljših začimb, gobja moka ali gobji prašek, katera ne bi smela manjkati pozimi ne na mizi sladkosnedneža ne na mizi najskromnejšega.

Naprava gobje moke je zelo enostavna. Vse gobe, katere sušimo, so pripravne za to. Dobro posušene gobe položimo na ne prevročo štedilnikovo ploščo, da postanejo trde kot rog. Nato jih stolčemo v možnarju v moko. To moko shranimo v steklene po-

sode ali pa v škatlje, katere je treba dobro zapreti. Delo je končano. Najbolj aromatično, okusno gobjo moko dobimo od rjavega ježka, katerega je pri nas obilo. Uporaba gobje moke je raznovrstna. Pol žlice v juho zadostuje, da ji da fin gobji okus; cela žlica v navadni vodeni juhi napravi iz te dobro gobjo juho. Ako potresemo žlico gobje moke po krompirjevi salati, postane salata slastna jed. Sploh pri vsaki jedi se da uporabiti izboren gobji prašek.

Ne pozabimo tedaj, ko bo gozd poln tega božjega daru, posegati tudi po teh dobrotah naše rodne zemlje ter jih pravočasno izkoristiti v naše dobro.

Konzerviranje graha, fižola in kumare.

V avgustu in tudi v septembru je zelenjava najboljša, zato konzervirajte jo za zimo; predvsem pride v poštev fižol v strokih in grah. Glede fižola pripominjamo, da je dober, če se stroki lepo lomijo in če nimajo pretrdih vlaken; kar se tiče graha, je najboljši tedaj, če imajo zrna majhno konicico.

Zeleni grašek konzervirajo na sledeči način: Mlad zelen grah se zlušči in dene v steklenico, v katero se natrese za žlico sladkorja v prahu (ali pa stolčenega). Steklenico s praškom se položi v posodo, v katero se nalije mrzle vode in vse nepokrito kuha v pari do 15 minut. Zatem naj se ohladi steklenica v posodi in nato poveže z mehurjem. Steklenico je treba hraniti v hladnem prostoru.

Fižolovim strokom odstrani vlakna, stresi jih v posodo z vrelo vodo, v katero daš nekoliko (ne veliko!) sode in kuhaj še 10 minut. Nato položi stroke v stekleno posodo ali pa v pločevinaste škatlje, zalij jih z vodo, v kateri so se kuhali, dobro zamaši in pusti še pol ure v pari.

Pri uporabi se polije zelenjavo z vrelo vodo, nakar se jo razreže na koščke, kuha v vreli vodi, da se zmečča, nato pripravi kar poželjš.

Kumare. V posodo naložiš izmenoma kumare, višnjeve liste, vinsko lozo, pehtran, kopr, trtne liste, da je polna. Skuhaj polovico jesiha s polovico vode, osoli in pridaj precej belega popra. Ko ta zmes zavre, jo naliješ na kumare in z močnimi stebli kopra stlačiš. Ohlajene povežeš s pergamentnim papirjem, pustiš 4 do 5 dni na solncu in potem shraniš.

Kumare (v vodi naložene). Oprane kumare pustiš ocediti in vložiš v kameninasti lonec izmenoma s pehtranom in trdo naložene poliješ z vrelo slano vodo. Čez 10 minut odlij vodo, jo zavri in zopet nalij na kumare. Posodo obteži z močnimi stebli kopra, pokrij s prtom in kisaj 5 dni na solncu. Hrani jo v hladnem prostoru.

Za sladkosnedneže.

Sok iz robide. Zmečkane zrele robide precedi skozi muselin in pomešaj z enako težo sladkorja. Vse pusti eno uro, da se sladkor raztopi, potem pa kuhaj 10 minut. Ohlajen sok daj v manjše steklenice, jih zamaši in zalij s pečatnim voskom. Rabiš ga za polivanje močnatih jedi, ali pa kot z vodo zmešan napoj.

Zelo veliko marmelade se pri nas napravi iz češpelj, in sicer na sledeči način: poparjene, olupljene in razkuhane češplje kuhaš s sladkorjem in koščkom vanilije, dokler se vse zgosti. Na 1 kg sadja pride ½ kg sladkorja. Pravijo, da je tudi ta vrsta marmelade prav dobra. Poskušaj!

Še nekaj.

Barvo od borovnic zmiješ najbolje z limonovim sokom, nesnago od orehov, krompirja, jabolka itd. pa z limonovo kislino, jesihom ali pa če drgneš s kosom kislega jabolka.

Da se bencin ne vneme, moraš v njem raztopiti nekaj amonijakovega mila.

Cvetje ohraniš dalje časa sveže, če vtakneš peclje v slano vodo ali v pesek ali pa samo v vodo, v kateri je nekoliko raztopljenega salmijakovega prahu. Seveda moraš vkljub temu menjati vodo vsak dan.

Da se ne skisa mleko prehitro je potrebna največja snaga. Posodo je potrebno dobro osnažiti, vime pred molžo umiti, nato mleko hitro nesti iz hleva, ga takoj precediti in postaviti v mrzlo vodo, a shranjevati ga v hladnem prostoru.

Prosvetni kotiček

Poučni slovar, ki ga bo sestavil dr. Glonar Jože, bo pričela izdajati Umetniška propaganda v Loki pri Zidanem mostu in sicer v zvezkih. Celotno delo bo izšlo v 36 zvezkih s približno 600 strani.

Kdor se prikladi do 1. septembra t. l. z obvezo za odjemalca »Poučnega slovarja«, bo plačal za celo delo Din 720.— V prosti prodaji bo stal slovar Din 1000.—

Šolstvo

Pogoji za sprejem v srednje šole.

V prvi razred gimnazije, realke, realne gimnazije brez izpita:

- 1.) starost 10 do 13 let,
- 2.) dovršeni 4 razredi osnovne šole,
- 3.) iz vedenja najmanj red dobro.

V prvi letnik:

a) Trgovske akademije:

1.) starost od 14 do 17 let,

2.) dovršeni 4 razredi gimnazije, realke ali realne gimnazije,

3.) učenec mora biti iz okoliša, v katerem se hoče vpisati. Šele če bi ostalo po vpisu teh učencev kaj mest praznih, sme sprejeti direktor učenca iz tujih okolišev,

4.) učenci, ki so dovršili meščansko šolo, morajo opraviti dopolnilni izpit iz slovenščine, nemškega jezika, narodne zgodovine z geografijo in iz matematike v obsegu programa III. in IV. gimnazijskega razreda. Iz zgodovine in zemljepisa se opravlja samo ustni, iz ostalih zgoraj navedenih predmetov tudi pismeni izpit.

b) Drž. dvorazredne trg. šole:

1.) starost 14 do 18 let,

2.) dovršeni IV. razred gimnazije, realke ali realne gimnazije,

3.) dovršeni IV. razred meščanske šole s končnim izpitom.

c) Drž. moškega-ženskega učiteljskega:

1.) dovršen IV. razred srednje šole ali

2.) završni izpit meščanske šole z odličnim ali prav dobrim uspehom,

3.) fizična sposobnost kandidata (kandidatinje); poleg tega se komisijelno preišče posluš kandidatov in kandidatinj.

V 1. razred meščanskih šol: dovršeni 5. razred ljudske šole.

Termin vpisovanja in pričetek pouka bodo šolska vodstva razglasila v dnevnem časopisju.

Kotiček uredništva

Železničarska jubilejna knjižnica v Novem mestu.

Vašo prošnjo za tiskanje pravil je odstopilo uredništvo upravnemu odboru naše zadruga, ki je edini kompetenten v tem pogledu sklepati.

G. L. S. Prejeli! Hvala! Smo tudi sami opazili in se bomo potrudili. Prosimo Vas, sodelujte s članki!

Tiskovne napake so se vrinile v zadnjem listu »Zadrugarja«, za kar pa ni kriva redakcija. Bomo skušali tudi v tem pogledu napraviti red.

Iz zadružne trgovine

Sadje za jesen: Prosimo člane, da nam sporoče naslove dobaviteljev lepih jabolk, hrušk, sliv in drugih deželnih pridelkov.

Paprika za vlaganje. Naročila se sprejemajo še do 15. sept. ter se bo le toliko dobavilo, kolikor bo skupnih naročil.

Blago za uniforme! Pozor! Nabavili smo, upoštevajoč težaven položaj onih uslužbencev, ki morajo nositi uniformo, primeroma dobro blago za uniforme, m a

Din 130.—. Kompletna obleka bi stala 450.— Din.

Sukno stane m Din 95.—; s podlogo bi stala obleka približno Din 350.—. Tudi ta zaloga ni velika.

Nabavite si torej čimpreje!

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!

Članstvo naj se drži sledečih terminov:

Za Maribor: edinice na progi Cirkevci—Kotoriba, Ormož—Ljutomer—Murska Sobota—Hodoš, Čakovec—Donja Lendava in Ljutomer—Gornja Radgona od 25. do 30. v mesecu.

Embalaža iz zgoraj navedenih prog mora dospeti v podružnico do 22. v mesecu.

Za edinice na južni progi s proggo: Slov. Bistrica—Slov. Bistrica mesto, Poljčane—Žreče in Grobelno—Rogatec od 1. do 7. v mesecu.

Embalaža mora dospeti do 28. v mesecu.

Za edinice na progi: Bistrica—Holmec in Dravograd—Meža ekskluzive Velenje od 8. do 13. v mesecu.

Embalaža mora dospeti do 5. v mesecu.

Članom, ki kupujejo proti gotovini, se prodaja v vseh prodajalnah naše zadruga vsak delavnik. Za nakupovanje na kredit se določajo za ljubljanske prodajalne sledeči dnevi:

SAMO ZA LJUBLJANO IN OKOLICO OD 26. AVGUSTA DO 4. SEPTEMBRA.

Za izven Ljubljane stanujoče člane od 5. do 19. v mesecu.

Za razpošiljanje živežnih pošilk na proggo določamo pa sledeče termine:

Za prodajalno Ljubljana gor. kolodvor. Dolenjske proge od 5. do 8. v mesecu.

Gorenjske proge in proga Kamnik od 9. do 12. v mesecu.

Za prodajalno Ljubljana gl. kolodvor: Rakek—Ljubljana in proga na Vrhniko od 5. do 7. v mesecu.

Ljubljana—Savski Marof od 8. do 10. v mesecu.

Rimske Toplice—Celje od 11. do 12. v mesecu.

Izključno Celje—Velenje od 13. do 17. v mesecu.

Nabava kuriva.

Opozarjamo člane na parketne odpadke, ki jih prodaja zadruga. Kdor ima suho in dobro zračno shrambo za drva, temu bodo bolj konvenirali parketni odpadki kakor pa bukova drva. Letos so bu-

kova drva izredno draga. Italijani jih plačujejo po 9 lir (27 para za kg) franko meja; izvozili bi jih iz naših krajev kolikor bi jih mogli. Ni izgleda, da bi se položaj zboljšal. Vse rezerve drv so v kletih pri trgovcih z drvmi, pa tudi pri producentih je pobrala zadnja zima, radi izrednega mraza in snega, mnogo več drv, kakor druga leta. Bukova drva težko, da bodo cenejša.

Kdor nima zračne shrambe za drva, temu ne svetujemo parketnih odpadkov, ker rade vpijajo vlago in potem ne gore.

Še vedno prejemamo lep premog. Zatorej ne odlašajte z naročili!

Pri naročilih ne pozabite vposlati posode za mast, steklenice za kis in olje in vreč — vrečic za moko!

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.

Naročila za gor. krompir sprejemamo že sedaj.

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

Bosanske češplje bo nabavila Zadruga. Vsled tega se sprejemajo naročila ustmeno in pismeno. Naročajte, da ne bo zamere kot druga leta, ko niso mogli biti vsi postreženi.

Cenik živil za mesec september 1929

Na reklamacije se ozira le takoj ob prejemu blaga!

Mlevski izdelki.

Moka pecivna, ostra	Ogg	kg	3'80
Moka Om ali Og		"	3'80
Moka krušna št. 2		"	3'60
Moka krušna št. 5		"	3'40
Moka krušna št. 6		"	3'—
Moka ajdova I a		"	5'60
Moka ržena		"	3'80
Moka koruzna		"	3'40
Moka krmilna		"	2'—
Zdrob pšenični		"	4'—
Zdrob koruzni		"	4'40
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	kg	8·—	Šunke	„	33·—	Olje namizno	„	16·—
Zrnje			Kračje	„	18·—	Olje bučno	„	28·—
Riž I. vrste	„	9·60	Svinjski parklji	„	8·—	Olje olivno	„	20·—
Riž II. vrste	„	7·50	Svinjske glave brez kosti	„	20·—	Malinovec à ½ l	„	14·—
Koruza v zrnu	„	3·30	Med	kg	20·—	Rogaška voda à 1½ l	„	6·—
Kaša	„	5·—	Sir Chalet II. a	kom.	2·—	Radenska voda à 1½ l	„	6·—
Ješprenj	„	5·—	Sir Chalet I. a	„	3·50	Grenka voda Fr. Jožefova	„	9·—
Ješprenček	„	8·—	Sir trapist	kg	28·—	Medica	lit.	8·—
Fižol Ia	„	9·—	Sir pol ementalški I.	„	40·—	Mošt sadni	„	4·—
Fižol IIa	„	8·—	Sir polementalski II.	„	28·—	Potrebščine za perilo		
Leča Ia	„	17·—	Sir Permazan	„	70·—	Milo Benzit	kos	5·—
Grah zelen	„	18·—	Maggi	stekl.	11, 16, 27	Milo Schicht, terpentin	kg	17·—
Piča za kure	„	2·30	Maggi na drobno	dkg	1·75	Milo Schicht	„	15·20
Sladkor			Juhan	stekl.	6, 12	Milo Zlatorog	„	14·—
Sladkor v kockah	kg	13·90	Juhan na drobno	dkg	1·10	Milo Zlatorog terpentin	„	16·—
Sladkor sipa	„	12·40	Gorčica (ženf)	kozarec	10·—	Milo Gazela	„	14·—
Sladkorčki (bonboni)	„	24·—	Gorčica na vago	kg	24·—	Milo v kockah ala Marseill	„	15·—
Sladkor v prahu	„	13·90	Keksi v zavitkih	zav.	5, 6	Milo toaletno	komad	4—18
Sol.			Keksi à 1 kg v zav. in na vago	kg	24·—	Milo za britje	„	3·—
Sol mleta	kg	2·75	Otroški piškoti	zav.	15·—	Milo za britje, okroglo	„	8·—
Kava			Kvas	kg	36·—	Soda za pranje	kg	1·80
Kava Perl	kg	66·—	Kocke za juho	kom.	1·—	Lug za pranje	„	4·—
Kava Portorico	„	64·—	Kocke za juho v alum. lončkih à 25 kom.	lonček	25·—	Pralni prašek Ženska hvala	„	2·50
Kava surova I. vrste	„	56·—	Oblati	zavitek	13·—	Pralni prašek »Tri-soda«	„	3·50
Kava surova II. vrste	„	44·—	Polenovka suha	kg	26·—	Pralni prašek »Radion«	„	6·—
Kava žgana	„	60·—	Slaniki	kom.	2·—	Pralni prašek »Persik«	„	6·—
Kava žgana »Special«	„	74·—	Guljaž goveji	škatla	8·—	Pralni prašek »Labod«	„	7·—
Kavne primesi.			Jetrna pasteta	„	6·—	Vrvi za perilo	kom.	24—48
Kava Kneipp	kg	14·—	Sardelna pasteta	„	7·—	Druge potrebščine.		
Kava žitna	„	8·—	Čaj v dozah	doza	12, 24	Kalodont za zobe	tuba	7·—
Kava vidrova	„	13·—	Čaj v zavitkih	zavitek	2—14	Krtače za ribati	„	4·—
Kava figova	kg	20·—	Čaj na vago	kg	64·—	Hranilniki	„	40·—
Kava Enrilo	kg	22·—	Kakao holandski	„	40·—	Omela za parkete	kom.	30·—
Kava Enrilo	škatlja	16·—	Paradižniki ½ kg 5·50, ½ kg 14·—	„	40·—	Omela mala	„	14·—
Cikorija Franck	kg	18·—	Marmelada doze à 1 kg in na vago	kg	20·—	Metle rižove vel.	„	18·—
Cikorija kolinska	„	17·—	Marmelada marelečna	„	30·—	Sveče velike in male	paket	8·50
Mast.			Čokolada à ¼ 12·—, 1/10 5·—, 1/20 2·50·—	„	2·50	Slama za predsobe Ia.	„	12·—
Mast	kg	30·—	Čokolada z lešniki	„	2·50	Slama za predsobe IIa.	komad	4·—
Ceres, bel, rumen	kg	27·—	Dezert šnite	komad	2·50	Muholovci	„	1·—
Čajno maslo Ia	„	52·—	Limonadni prašek	„	1·—	Prah za čiščenje obleke	zavitek	10·—
Čajno maslo IIa	„	46·—	Sadje.			Šampon	„	3·—
Kuhano maslo	„	44·—	Češplje suhe bos. 80ice	kg	10·—	Razno.		
Delikatese.			Hruške suhe domače	„	4·80	Sardele v slani vodi, male	kg	12·—
Slanina soljena	kg	30·—	Orehi celi	„	—·—	Sardele v slani vodi, velike	„	16·—
Slanina Tirolska	„	32·—	Rožiči celi	„	7·—	Ribe morske sveže, vsak četrtek ali petek	po dnevni ceni	
Slanina krušna	„	30·—	Mandelni Ia	„	60·—	Kruh dnevno svež	kg	4·—
Slanina »Hamburška«	kg	32·—	Rozine	„	16, 24	<hr/>		
Slanina prekajena debela	„	32·—	Čebula	„	1·60	Izdajatelj: »Nabavljalna zadruga uslužbencev državnih železnic v Sloveniji«. Telef. 2641. Glavni in odgovorni urednik Kuret M., tisk tiskarne Makso Hrovatin; vsi v Ljubljani.		
Slanina papricirana	„	32·—	Česen	„	12·—			
Salame ogrske	„	80·—	Limone	komad	1·50			
Salama milanska	„	80·—	Fige v vencih nove	kg	12·—			
Salame krakovske	„	36·—	Fige dalmatinske	„	6·—			
Salama letna	„	28·—	Rožičeva moka	„	8·—			
			Lešniki luščeni	„	42·—			