

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE ŽELEZNIČARJEV LJUBLJANSKE POKRAJINE

Št. 3

Ljubljana, 1. marca 1943 — XXI.

Leto XX

Strnimo svoje vrste!

Zadružništvu dandanes ne more biti odmerjena tista naloga, ki jo je imelo v mirni dobi. To je povsem naravno. Vsaka država ima interes, da v vojnem času organizira prehrano ljudstva na podlagi najširših vidikov, da omeji področja posameznih gospodarskih ustanov in jih usmeri tako, da je očuvana dobrobit skupnosti. To je pravica in dolžnost države!

To dejstvo pa nikakor ne sme motiti naše zadružne zavesti; ne sme omajati našega prepričanja o nalogah in poslanstvu zadružne ideje. Zadružništvo je bilo zasnovano na podlagi normalnih mednarodnih prilik in se more tudi samo v takih prilikah neovirano razvijati in napredovati. V ostalem pa velja isto za vsako drugo gospodarsko, socialno in kulturno udejstvovanje.

Očitati v današnjih časih zadružništvu, da je izgubilo svoj pomen, da je postalo zgolj organ za razdeljevanje življenjskih potrebščin, prav tako kot vsaka privatna trgovina ali druge ustanove z enakim ali podobnim namenom, bi bilo zgrešeno.

Priznali in celo poudarili smo dejstvo, da zahtevajo izredne prilike izrednih ukrepov. Toda ti ukrepi in začasna nova usmeritev glede na funkcije zadružništva nikakor ne predstavljajo njegovega načelnega zanimanja, to se pravi, začasno se zadružništvo mora prilagoditi najvišjim zahtevam sedanjega časa, nihče pa nima

namena, zadružništvu tudi za bodoče odrekati sposobnosti in pravice, da v skladu z interesi države skuša doseči svoje gospodarske in socialne cilje.

Toda ni samo ta preudarek, ki naj nas tudi dandanes veže v naši zadružni skupnosti; pomisliti moramo še, da nam je zadruga v preteklosti mnogo nudila, in da je naša dolžnost, da ji ostanemo zvesti tudi tedaj, ko njene koristi za članstvo niso in ne morejo biti tako vidne. In še tretje: Krivico delajo zadrugi tisti, ki trdé, da dandanes nimajo od zadruge prav ničesar. Cene v zadrugi so — izvzemših maksimiranih artiklov — še vedno nižje kot v ostalih trgovinah in roba je najmanj iste kvalitete kot drugod. In naposled: Če že ne moremo za sedaj še nadalje graditi svoje zadružne ustanove, potem vsaj ne smemo rušiti temeljev, na katerih je bila izgrajena. Nasprotno! Obdržati hočemo to, kar imamo, zbirali pa bomo tudi novih moči, da bo poznejša nadaljnja gradba zadruga tem lažja.

Ugotovimo lahko še, da se mnogi železničarji zavedajo tudi sedanjega pomena naše zadruga; to priča stalen prirastek na članstvu. Toda mnogo jih še pogrešamo v naših vrstah.

Iskreno vabimo zato še ostale železničarje Ljubljanske pokrajine, da združijo vse svoje gospodarske sile v svoji nabavljalni zadrugi in okrepijo s tem njeno življenjsko silo ter olajšajo njeno delo.



Ribana kaša s parmezanom za juho (Za 10 oseb).

3 litre goveje ali potvorjene goveje juhe. (Kot je bilo že prej povedano).

Testo: 8 dkg enotne moke, 8 dkg parmezana, 1 jajce, vode po potrebi, (lahko tudi 1 dkg maščobe).

Moko presejemo na desko, pridemo nastrgan parmezan, jajce (če hočemo tudi malo maščobe) in toliko vode, da dobimo testo, ki ga nastrgamo na strgalniku, posušimo in nazadnje skuhamo v precejeni goveji juhi.

Mesna omaka z zelenjavo.

$\frac{1}{2}$ kg do 1 kg mesa (s kostmi vred tehtano), 5 do 8 dkg maščobe, čebula, $\frac{1}{2}$ glave ohrovta, 2 korenjčka, 1 korenina petršilja, 2 zeleni kolerabici, slan krop, zelen petršilj, sol, poper, 5 do 5 dkg moke.

Meso operemo, zmeljemo z mesnim strojem in denemo na mast, na kateri smo že zarumeneli seseklano čebulo. Ko tudi meso zarumeni, ga nekoliko zalijemo (če ni teletina) in parimo do mehkega ($\frac{1}{2}$ do 1 uro). Zelenjavo otrebimo, operemo, zrežemo na male kocke in skuhamo v slanem kropu, nakar jih odcedimo. Ko je meso mehko dušeno in sok posušen, potresemo z moko, jo prepražimo, zalijemo, pridenemo vse mehko kuhane, odcejene zelenjave in skupno prevremo. Nazadnje omako po okusu še solimo in popramo. Izboljšamo jo, ako pridemo 1 del kisle smetane in na maslu prepražene, zrezane in potem mehko dušene gobice, ter sesekljan zelen petršilj.

Pečen krompir v oblicah.

2kg krompirja, sol, kumina; mast za pekač namazati. Krompir operemo s krtačo, potem ga prerežemo čez pol, prerez potresemo s soljo in sesekljano kumino in naložimo krompir v po-

maščen pekač ter pečemo pol ure v pečici.

Krompirjeva solata s kislim zeljem.

1 kg krompirja, $\frac{1}{2}$ kg kislega zelja, sol, kumina, olja po okusu, vode po potrebi.

Krompir skuhamo, olupimo, zrežemo na tenke liste ter zmešamo s surovim kislim zeljem, ki ga lahko nekoliko zrežemo in po okusu še solimo, pridenemo sesekljano kumino, olja po okusu in toliko vode, da je primerno sočno in ksló.

Potica iz suhih hrušk.

Kvašeno testo: $\frac{1}{2}$ kg enotne moke, 2 do 3 dkg kvasa, 1 jajce, žlica olja, ali malo masti, ali masla (4 dkg), zravnana žličica soli, 5 dkg sladkorja; mast za obliko ($\frac{1}{4}$ litra vode).

Nadev: 1 do $1\frac{1}{2}$ kg suhih hrušk, 10 do 15 dkg sladkorja, cimet, 4 do 8 dkg masti, ali masla, 5 dkg drobtin, vode po potrebi.

Najprej pripravimo kvašeno testo: Moko presejemo v skledo in postavimo v bližino štedilnika, da se pogreje. Medtem pripravimo kvas tako, da ga zdrobimo v skledico, pridemo žličico sladkorja, 3 žlice moke in toliko mlačne vode (ali mleka), da dobimo kašnato gosto zmes. Tako pristavljen kvas denemo na rob štedilnika, da lepo shaja. Potem zmešamo v lončku mlačno vodo ali mleko (kar je od kvasa ostalo), jajce, sol, maščobo, ostali sladkor in vlijemo v moko. Nazadnje pridenemo še shajan kvas in vse skupaj zmešamo in stepamo tako dolgo, da dobimo gladko testo, ki se loči posode in kuhalnice. Testo pustimo na zmerno toplem kraju shajati. Ko se dvigne za dvakratno množino, ga razvaljamo za pol cm debelo, namažemo z nadevom, zvijemo in denemo v pomaščeno obliko za po-

tice, ali tudi v navadno kozico in postavimo še enkrat shajati. Ko se testo zopet dvigne za dvakratno množino, denemo potico v srednjevročno pečico in spečemo, da lepo zarumeni, — približno $\frac{3}{4}$ do 1 uro.

Za nadev hruške dobro operemo, namočimo 24 ur, potem zmeljemo in primešamo toliko vode, da se zmes lahko maže. Drobtine prepražimo na masti ali maslu; sladkor zmešamo s cimetom. Najprej potresemo testo z drobtinami, potem namažemo s hruškami in nazadnje potresemo še s sladkorjem.

Vojni vaniljni rogljčki.

$\frac{1}{4}$ kg enotne moke, $\frac{1}{4}$ kg kuhanega in že pretlačenega krompirja, 1 rumenjaka, 5 dkg masti ali masla, 10 dkg sladkorja, 1 pecivni prašek, lupinica 1 limone; mast in moka za pekač. 4

dkg sladkorja, 1 zavitek vanilnega sladkorja.

Moko presejemo na desko, pride-nemo kuhan, pretlačen in ohlajen krompir, razdrobimo v tem mast ali maslo, pridenemo rumenjaka, sladkor, nastrgano limonino lupinico in presejan pecivni prašek. Vse hitro pognetemo v gladko testo, napravimo svaljek, ki ga zrežemo na enakomerne koščke (2 cm dolge) in potem oblikujemo iz vsakega lep, ne pretanek rogljiček. Vse rogljičke denemo na pomaščen in z moko potresen pekač in spečemo v pečici. Ko nekoliko zarumene, jih naložimo na krožnik ali na desko in dobro potresemo s sladkorjem, zmešanim z vaniljnim sladkorjem. Mrzle rogljičke serviramo takoj, lahko pa jih tudi shranimo za poznejši čas. Rogljčke lahko tudi namažemo z raztepenim beljakom, preden jih denemo v pečico.

Naše malo gospodarstvo

Paljk Leopold:

Marec — čas valjenja.

Kdor se ukvarja s kokošjerejo, naj na vsak način nasadi koklji v marcu odtosno v aprilu, če hoče odgojiti jajčarice, ki mu bodo začele nesti v jeseni. To velja za vse srednje težke kokošje pasme in tudi za rjave štajerke. Res je sicer, da navadno nima kokošjerejec v zgodnji spomladi zanesljivih kokelj na razpolago. V tem primeru si pomaga s puro, ki jo lahko vsak čas prisili sedeti, ali pa da jajca valiti umetno.

Valilna jaca morajo biti prvovrstna, t. j. od izbranih in odličnih kokoši-nesnic. Najbolje storimo, da si valilna jajca priskrbimo v kakem rej-skem središču ali pa pri priznanem kokošarju, ki vodi kontrolo nesnosti. Za nasad uporabljamo samo pravilno oblikovana jajca (ne predolga in koni-

časta), sveža, t. j. ne nad 14 dni stara, čista, brez najmanjše razpoke, z gladko lupino in vsaj 60—63 g težka. Predebela jajca so navadno neoplojena ali pa vsebujejo po dva rumenjaka. Umazanih jajc ne nasajajmo! Tudi jih ne kaže umivati, da ne uničimo fine voščene prevleke, ki obdaja lupino. Predebela, nad 65 g težka jajca in predrobna, izpod 55 g niso za nasad.

Koklji uredimo gnezdo v mirnem, skritem in mračnem prostoru, ki pa mora biti zračen in ne premrzelo. Še najboljše je enakomerno topla klet ali pa podstopnišče. Gnezdo ji uredimo na tleh. Ako so tla betonska, položimo najprej kos travnate ruše z zelenjem navzgor, nanjo pa suhe praproti, ki odganja mrčes, nato pa še seno ali slamo. Gnezdo, 40 × 40 cm veliko, obdamo z zidaki ali pa z lesenim 20 cm visokim obodom. Preden

koklji nasadimo valilna jajca, se pre-pričajmo, ako sploh namerava obse-
deti. Za poskušnjo ji podložimo 2 do
5 jajca. Ako opazimo čez nekaj dni,
da vztraja v gnezdu, našopiri perje,
če se ji približamo in brž poišče gne-
zdo, ako jo z njega dvignemo, ji že
lahko nasadimo prava valilna jajca.
Prej pa kokljo natančno preglejmo,
ako nima morda garij na nogah od-
nosno mrčesa. Na vsak način potresi-
mo kokljo, preden ji podložimo jajca,
s praškom proti mrčesu ali vsaj s to-
bakovim prahom. Prav tako potresi-
mo prah tudi v prazno gnezdo. Pri-
pomnjam, da so starejše kokoši mno-
go zanesljivejše valilke kot pa mladi-
ce, kokoši enoletnice. Koklji podloži-
mo 12—15 jajc, puri pa celo do 25.

Piščanci se izvale v 20—21 dneh.
Med valjenjem krmimo kokljo z zr-
njem, najbolje s koruzo, ki daje ži-
vali toploto. Vsak dan, najbolje opol-
dne, jo previdno dvignimo z gnezda
in odnesimo na prosto, da se najé,
napije in otrebi. Tudi ji pripravimo
prašno kopelj, da se lahko okoplje.
Zapomnimo si, da mora koklja vsak
dan zapustiti gnezdo vsaj za četrt ure,
v toplejšem času pa celo do pol ure.
Ako koklja gnezdo in jajca pomaže,
ga moramo očistiti, nastil zamenjati
in jajca previdno obrisati z vlažno
krpo ter odstraniti suho blato.

6. ali 7. dan pregledamo jajca proti
svetlobi, da se prepričamo, če so
oplojena. Neoplojena jajca odstrani-
mo. Posamezno jajce pogledamo proti
močni luči, zastrti z lepenko in z iz-
rezano luknjo v sredini. Neoplojeno
jajce je popolnoma prosojno, pri oplo-
jenem pa opazimo v njem temnejšo
liso. 15. dan pregledamo jajca vdru-
gič, da se prepričamo, jeli zarodek
živ ali mrtev. Jajca z živimi zarodki
so temnejša od onih z mrtvimi.

Ob izvalitvi se ne dotikajmo jajc,
da ne uničimo zarodkov. Nespametno
delajo gospodinje, ki hočejo pomagati
piščancu iz lupine na ta način, da
privzdigujejo z lasnico natrkano lu-

pino. Izvaljene piščance poberimo iz-
pod koklje, denimo v kak lonec ali
škatlo s perjem ter odnesimo v ku-
hinjo na toplo, da se osuše. Po 24
urah jih že lahko spet izročimo v
varstvo koklji.

(O prehrani in negi piščancev pa
prihodnjič!)

Domači kunci v marcu.

V marcu že lahko nabiramo prvo
zelenje za naše dolgoušce. Prava po-
slastica zanje je regrat in mlada ko-
priva. seveda moramo biti v začetku
z zelenim krmljenjem skrajno pre-
vidni. Zelenjavo jim začnemo dajati
le polagoma, vsak dan nekoliko več.
Pri tem pa ne pozabimo, da morajo
imeti kunci v jasliah vedno na razpo-
lago zdravo in suho seno, ki urejuje
prebavo. Tudi svežo pitno vodo naj
imajo vsak dan. Mleko ni preveč pri-
poročljivo, ker lahko povzroča dri-
sko. V mehko zamešano krmo dajmo
vsaj dvakrat na teden po ščepec po-
klajnega apna.

Intenzivno izkoriščanje vrta.

Danes si moramo prizadevati bolj
kot kdaj prej, da pridelamo na vrtu
dva, tri ali celo več pridelkov na leto.
Umno izkoriščanje vrta skozi vse leto
bodi naša prva in poglavitna naloga.
Potem se nam ni bati, da ostanemo
brez sočne zelenjadi. Imeli jo bomo
od zgodnje spomladi do pozne jeseni
in tudi pozimi, zlasti tisto zelenjad,
ki jo lahko vzimimo v kleti ali v za-
sipnici. Seveda je treba vrtno zemljo
že jeseni prekopati in dobro pognojiti
s hlevskim gnojem. Umetna gnojila
trosimo na vrtu navadno šele par
tednov preden seme posejemo od-
nosno posadimo sadike. Če pa hoče-
mo zemljo kar največ mogoče izkori-
stiti, si moramo najprej napraviti
načrt. Le kdor zna pravilno „koloba-
riti“, t. j. vsako leto izmenjati prostor
za vsako zelenjadno pleme, bo zemljo
enakomerno izkoriščal in jo ohranil
več let rodovitno. Tudi ni treba vsako

leto pognojiti vsega vrta, ampak samo polovico. Na letos pognojeno zemljo bomo sejali predvsem razne kapusnice, solate, špinače, kumare, buče in paradižnike, na prejšnje leto pogno-

jeno pa korenasto zelenjad, čebulnice in stročnice.

Kako razvrstimo pridelke, nam kaže kot primer razpredelnica z desetimi gredicami:

1.	Špinača-zelena; korenje-rdeča pesa.	Na prvo polovico grede posejemo v marcu v vrste špinačo, vmes potaknemo pozneje sadike zelene. Na drugo polovico grede posejemo v marcu v vrste korenje, vmes posadimo rdečo pesa, ki smo jo vzgojili v topli ali mrzli gredi.
2.	Karfijola - koleraba; zgodnje zelje - glavната solata in endivija.	Na prvo polovico grede posadimo v aprilu v dveh vrstah zgod. karfijolo, v treh vrstah kolerabe; na drugo polovico posadimo v aprilu zgod. zelje, vmes glavната solato, pozneje endivijo, ki jo vzgojimo v juliju na zavetni gredi.
3.	Korenje; radič.	Na prvo polovico grede posejemo v marcu „nanteško“ korenje; na drugo polovico grede posejemo v marcu goriški zelenolistni radič, ki ga mladega režemo na solato. Lahko ga pustimo na gredici še za prihodnjo spomlad.
4.	Črni koren; čebulček, (vmes meseč. redkvico in polet. redkev) pozneje rožnati kapus.	Na prvo polovico grede sejemo v marcu v vrste črni koren, ki ga pustimo lahko čez zimo v zemlji; na drugo polovico posadimo čebulček (vmes posejemo redkvico in poletno redkev). Ko poberemo čebulo, posadimo rožnati kapus, ki si ga vzgojimo v juniju ali juliju na zavetni legi.
5.	Grah (sladkorni); por - mangold - zimska redkev.	Grah posadimo v marcu. Ko ga oberemo, grahovičko podkopljemo ali posušimo za krmo domač. kuncem, na del grede pa posadimo mangold (v 4 vrstah), por (v 5 vrstah) in zimsko redekev (v 5 vrstah).
6.	Berivka - kumare - pozno zelje.	Berivko sejemo v začetku marca. V maju posadimo kumare. Pozno poleti posadimo pozno zelje. (Sadike si vzgojimo na zavetni gredi).
7.	Grah (za luščenje); zelje (pozno belo in kineško).	Grah posadimo v marcu. Ko ga oberemo, posadimo pozno zelje ali tako zvano „kineško“ zelje. Zelno seme sejemo v marcu na posebno zavetno gredico; julija meseca pa posejemo na posebno zavetno gredico „kineško“ zelje.
8.	Špinača - nizki fižol - motovilec.	Špinačo sejemo v marcu. V začetku maja posadimo vmes nizki fižol. Ko špinačo porujemo, zemljo zrahljamo. Ko še fižol obereemo, zemljo prekopamo in posejemo motovilec.
9.	Berivka, redkvica - paradižniki; rdeče zelje - ohrovt.	V marcu posejemo berivko, vmes meseč. redkvico. V maju posadimo paradižnike. Vmes posadimo po eno vrsto rdečega zelja in ohrovt. Sadike si vzgojimo na posebni gredici.

10. Visoki fižol; zimska špinača in solata.

V začetku maja posadimo visoki fižol (preklar), vmes posadimo kolerabice ali solato. Pozneje posejemo v vrstah zimsko špinačo, vmes zimsko solato.

Pazljivo prečitajte zgornji vrstni red in ga tudi na svojem vrtu uveljavite!



Damjan Vahen:

NOVO MESTO

(Zgodovinski oris.) — (Nadaljevanje.)

Obrtniki in rokodelci so se tudi v Novem mestu po srednjeveškem običaju združevali v **bratovščinah** in **cehih**; tako se že leta 1389. omenja v Novem mestu **bratovščina sv. Trojice** pri cerkvi sv. Antona,³¹ leta 1488. pa se omenjata **bratovščina sv. Jakoba** in **bratovščina sv. Rešnjega Telesa**.³²

L. 1495. so Jakob Auersperger,³³ ključar bratovščine sv. Rešnjega Telesa in župnik v Št. Rupertu, Kancijan, župnik v Dobrniču, Klement Scherbeyla, upravitelj bratovščine sv. Trojice, Jakob Khytz, kaplan bratovščine sv. Rešnjega Telesa, Pavel Zcelih, kaplan bratovščine sv. Jakoba in več drugih beneficijator v Novem mestu sklenilo, da bodo zaposlili cesarja Friderika III.,²⁰ da bi jim dovolil, da bi združili svoje dohodke in živeli skupaj ter tako ustanovili kapitljo;³⁴ da pa bi se jim olajšalo skupno življenje, so zaposlili, da bi kapitljo dodelil še župnije Mirno peč in Ponikve na štajerskem.³⁵ Cesar Friderik III. je 27. aprila 1495.³⁶ dovolil ustanovitev **novomeškega kolegiatnega kapitlja**, zahteval pa je, da morajo novomeški kanoniki opraviti vsak dan vsaj eno slovesno mašo, prav tako pa morajo moliti za blagor cesarja, njegovih prednikov in potomcev. Prvega prošta si smejo kanoniki izvoliti sami, naslednja imenovanja proštov pa si je pridržal cesar; novim kanonikom je cesar v ustanovni listini dovolil, da smejo za vse večne čase sami

izbirati naslednike umrlih kanonikov. Ker je cesar Friderik še isto leto umrl,³⁷ je ustanovno listino potrdil cesar Maksimilijan I.,³⁸ papež Aleksander VI. pa je 30. aprila 1494. ustanovitev kapitlja potrdil ter naročil stiškemu opatu, da naj ustanovi kapitelj v Novem mestu s 13 kanoniki: prvi kanonik naj bo **prošt**, drugi kanonik pa **dekan**; vsi kanoniki naj stanujejo pod eno streho in jedo pri skupni mizi. Prošt je po ustanovni listini imel pravico nameščati v župnijah, ki so bile podrejene kapitlji, župnike, prošt in dekan pa sta imenovala enega izmed kanonikov za **kapiteljskega oskrbnika**, ki je bil odgovoren njima, ter sta ga imela pravico tudi odstaviti.³⁹ Zaradi pomanjkanja dohodkov pa število kanonikov nikdar ni bilo popolno.

Leta 1495. je župnik v Mirni peči Viljem Peuscher⁴⁰ pristal na vtelesenje svoje župnije novomeškemu kapitlju, zakar je moral kapitelj plačevati župniji 50 goldidarjev odškodnine na leto.⁴¹ Isto leto je prosil za vtelesenje svoje župnije kapitlju tudi župnik Ivan Pogen iz Šmihela, kar je izvršil leta 1496. kardinal de Agreda „Legatus a latere“.⁴²

5. januarja 1496.⁴³ so bili umeščeni prvi kanoniki med njimi **prošt Jakob Auersperger**, Jurij Skrille, Miha Apez, Jakob Khytz, Klement Scherbeyla, Pavel Zcelih, Primož Pinka, Miha Strilegh in Mihael Sterleker; kapitelj je bil ustanovljen pri mestni župni cerkvi

³¹ Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1866., str. 5

³² Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1865., str. 39

³³ Turjaški

³⁴ Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1866., str. 22

³⁵ Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1865., str. 106, 107

³⁶ dr. J. Gruden, Zgodovina slovenskega naroda, 3. zv., str. 464

³⁷ leta 1495.

³⁸ 1495.—1515.

³⁹ Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1865., str. 37, 38

⁴⁰ istočasno tudi kanonik v Augsburgu in Regensburgu

⁴¹ Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1865., str. 40

⁴² Kapiteljski arhiv

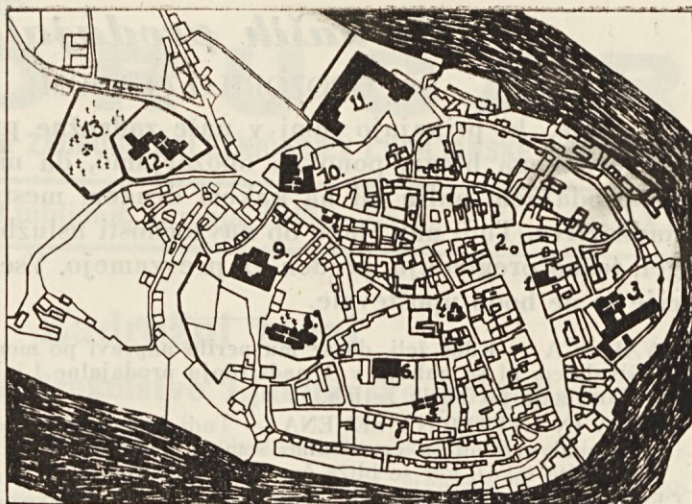
⁴³ Klun, Archiv für die Landesgeschichte des Herzogtums Krain, II., 57

sv. Nikolaja ter je bil podrejen v cerkvenih zadevah oglejskemu patriarhu.

Prvi novomeški prošt je postal ustanovitelj novomeškega kapitlja Jakob Auersperger, ki je proštoval najkasneje do leta 1509. V času njegovega proštovanja so začeli leta 1497. graditi proštijo; prostor za zgraditev poslopja so kanonikom odstopili meščani pod pogojem, da bo ostalo med poslopji proštije in mestnim obzidjem toliko nezazidanega prostora, da zgradbe ne bodo ovirale obrambe mesta.⁴⁴

Leta 1497. je novomeški kapitelj poslal svojega dekana in skrbnika Jakoba Szlata, nekdanjega kaplana na dvoru cesarja Maksimilijana I. k cesarju s prošnjo, da bi podredil župnijo Trebnje kapitlju ter da bi cesar pridobil oglejskega patriarha, da bi podelil kapitlju arhidiaconat;⁴⁴ toda cesar želji kapitlja ni ugodil.

⁴⁴ Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1865., str. 40



Tloris Novega mesta (po mapi iz leta 1869.)

1. Mestna hiša; 2. Glavni trg; 3. Franciškanski samostan;
4. Cerkev sv. Antona; 5. Cerkev sv. Jurija (ki so jo podrli leta 1790.); 6. Komenda nemškega viteškega križarskega reda; 7. Cerkev sv. Katarine (ki so jo podrli leta 1794.); 8. Kapiteljska cerkev; 9. Proštija; 10. Okrožni urad (do leta 1779. Meščanski špital s špitalsko cerkvijo sv. Martina); 11. Vojašnica (zgrajena leta 1779. ter leta 1899. prezidana v okrožno sodišče); 12. Nekdanji kapucinski samostan s cerkvijo sv. Jožefa; 13. Pokopališče (1810. do 1924.); 14. Ljubljanska cesta

⁴⁴ Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1865., str. 41

(Se bo nadaljevalo.)

Zadružni vestnik

Nakupovalni termini za april 1943

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

Iz naših prodajalen

OPOZORILO ČLANOM!

Člane, ki prihajajo sami v naše združne prodajalne k nakupu specerijskega blaga, ponovno opozarjamo, da naj ne puščajo blaga na prodajnem pultu ali na kakem drugem mestu v prodajalni brez nadzorstva. Tudi naj blago ob navzočnosti uslužbenca, ki jim je stregel, točno pregledajo, preden ga prevzamejo. Vse naknadne reklamacije se ne bodo upoštevale.

ŠIVALNICA — Kdor želi, da se mu perilo napravi po meri, naj se obrne na našo šivalnico, ki se nahaja v 3. nadstropju prodajalne Ljubljana, gl. kol. Postregli Vam bodo po Vaših željah.

VRTNA IN CVETLIČNA SEMENA — Tudi letos bodo založene naše prodajalne z različnimi vrtnimi in cvetličnimi semeni. Zavitek semena stane L. 1'50. Semena naročite takoj, ker se bliža čas obdelave vrto!

ČESEN — Na zalogi imamo še nekoliko lepega, zdravega italijanskega česna, ki je posebno priporočljiv za saditev. Kg stane L. 10'60.

ČEBULO — lepo, zdravo, italijansko bomo prejeli v nekaj dneh. Naročite jo takoj!

ČEBULJČEK — bomo imeli na zalogi. Oskrbite si ga pravočasno!

SUHE GOBE, — zdrave, lepo sušene, imamo še na zalogi. Zavitek 10 dkg stane L. 15'—.

LIPOV ČAJ — „Srebrnjak“. Kupujte ga, dokler je ta še na zalogi!

KONDENZIRANO MLEKO V PRAHU — smo zopet prejeli. Je odlične kakovosti.

TOALETNO MILO — „Planinka“ — Je domače in stare proizvodnje ter dobre kakovosti. Komad stane L. 5'50.

SARDELE — **SLANE** — sveže, lahko dobite v obeh naših prodajalnah. Uživajo se lahko take, ali pa se po 3 urnem namakanju pečejo kot sveže sardele. Pripravljajo se lahko tudi v omaki; še boljše pa so, ako jih po namakanju v vodi vložite v kozarce in jim dodate isto količino čebule; potem imate „ruse“. Cena za kg L. 45'—.

JUHNE KOCKE — Sedaj, ko ni vedno na razpolago sveže meso, mu je izboren nadomestek juhna kocka za pripravo raznih brezmesnih juh. Kocke lahko nabavite v naših prodajalnah.

VINO — „GALO“, — rdeče, v steklenicah Chianti po 2 litra, izborne kvalitete, dobite v obeh naših prodajalnah po L. 51'95 za 2 l s steklenico vred. Članom na progi lahko pošiljamo steklenice tudi v zabojih.

UMETNO GNOJILO — Prejeli bomo nekaj umetnega gnojila, na kar člane že sedaj opozarjamo. Kg stane L. 5'—.

DRVA — Vse člane in železničarje ponovno opozarjamo, da takoj naroče drva, da jim količina, na katero imajo še pravico, ne zapade. Naročila sprejema naša prodajalna v Šiški.

ZADRUŽNI GOSTILNI — Posečajte naši združni gostilni! Postreženi boste vedno z dobrimi in okusnimi jedili in s priznano izvrstno pijačo.

IZŠLA JE KNJIGA „LJUBLJANA“

„Zgodovinski oris Ljubljane“, ki ga je lani priobčeval „Zadrugar“, je izšel v zelo razširjenem ponatisu v lični knjigi, ki jo našim čitateljem in ostalim interesantom toplo priporočamo.

Knjigo lahko naročite pri naši zadrugi, kjer stane za člane vezana L 42'—, broširana L 52'—.

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