

# ZADRUGAR

Glasilo „Nabavljalne zadruga 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: † Anton Kristan. — Več skupnosti. — Naša menza. — Zdravstvo: Griža. — Gospodinjstvo. — Kotiček za službene objave: Razpis št. 28 o nabavi premoga. — Domače žel. gosp. zadeve: Znižanje obrestne mere. — Iz uprav. odbora Nab. zadruga. — Perutninarstvo. — Iz zadružne trgovine. — Cenik.

## Anton Kristan †

V petek, dne 18. julija 1930. je preminul v Ljubljani g. Anton Kristan, bivši minister in predsednik Zadružne banke v Ljubljani. Smrt je ugrabila g. Antona Kristana v najlepši moški dobi ter je v vrstah slovenskih zadružnikov nastala velika vrzel.

Pokojni g. Anton Kristan se je ob rani mladosti z vso vnemo posvetil gospodarskemu delu med internacijonalno-socialistično orijentiranim delavstvom v Sloveniji.

Vzgojen v malih razmerah se je v svoji mladeniški dobi že priključil social-demokratski stranki. Socialistično gibanje med slovenskim delavstvom je bilo razdeljeno na 2 interesni sferi, in sicer je od severa bilo pod vplivom in vodstvom Graz-a, a od juga pod vodstvom Trsta. Vodstvo v Graz-u je bilo v nemških rokah, vodstvo v Trstu pa v italijanskih rokah.

Ravno pokojni g. Anton Kristan je bil oni slovenski sodrug, ki je spoznal, da ni bodočnosti za social-demokratsko stranko med slovenskim proletarijatom, dokler bo ta proletarijat odvisen od dobre ali pa slabe volje nemških in italijanskih vodilnih sodrugov na Dunaju, v Grazu in Trstu. Predpogoj samostojnosti pa je bila gospodarska osamosvojitev.

Ne motimo se, ako trdimo, da je to bil glavni povod, da je prevzel mesto vodje delavskega konsumnega društva v Idriji. Od tukaj je razpredel niti po celi Sloveniji za ustanavljanje delavskih zadrug, ki jih je do vojne z uspehom ustanavljal po bivšem Kranjskem.

Med vojno je pokojni g. Anton Kristan ravno potom teh konsumnih zadrug zelo veliko pripomogel, da je slovensko delavstvo vzdržalo strahote vojne.

Po vojni pa stopa pokojni g. Anton Kristan v prve vrste politikov druge internacionale v Sloveniji, oziroma Jugoslaviji. Postane poverjenik za socialno skrb pokrajinske vlade v Ljubljani, postane posla-

nec v začasnem narodnem predstavništvu, postane minister. V konstituantu je bil izvoljen v ljubljanskem okrožju, vendar je mandat odložil, ko je bil poklican za upravitelja državnega posestva v Belju.

Po prevratu je nastopila v delavskem gibanju v Sloveniji velika kriza ter se je delavstvo, ki je pripadalo drugi internacionali, ločilo v dva tabora. Političen boj je osobito med delavstvom zavzemal vedno radikalnejše smeri ter so nekdanji politični voditelji druge internacionale v Sloveniji zgubili vsak vpliv ter bili eliminirani iz političnega življenja.

Pokojni g. Anton Kristan ni sledil radikalnim frazam, nego je ostal na zavzeti liniji ter se popolnoma posvetil gospodarskemu delu v smislu dogmatičnega marksizma. Sigurno je, da je samo njegova zasluga, da je Konsumno društvo za Slovenijo prebrodilo vse težkoče in krize povojnih let. Počasi je zopet zbiral sodelavce na zadružnem polju, počasi skušal potom zadrug uravnovesiti in ustaliti nekdanjo social-demokratsko gospodarsko, strokovno in politično internacionalo.

Znabiti je ravno ta princip gospodarskega dela po dogmah marksizma, ki je mogel biti razširjen samo na pripadnike ene politične smeri, vzrok, da pokojni gosp. Anton Kristan v zadružnem pokretu ni zavzemal vplivnejšega mesta vzlic njegovim velikim sposobnostim in veliki delavnosti. Sleherni Slovenec pa mora priznati, da je za poglobitev zadružne ideje med slovenskim delavstvom pokojni g. Anton Kristan žrtvoval vse svoje sposobnosti, vse svoje življenje, četudi mu te žrtve niso prinesle v zadružnem pokretu onega uspeha, ki ga je mogoče pričakoval. Socialistično delavstvo v Sloveniji je s pokojnim zgubilo svojega najboljšega zadružnika in gospodarskega voditelja. Zadružna misel pa je v pokojnem zgubila prepričanega in dobrega zadružnega odbornika.

Bodi zadružnemu voditelju med vsemi zadružniki v Jugoslaviji ohranjen časten spomin!

## Več skupnosti

Kakor je bilo v »Zadugarju« že objavljeno, so se na kongresu v Beogradu sestali predstavniki vseh zadrug iz Slovenije na razgovor. Sklenilo se je, da se ima vršiti poseben sestanek v Ljubljani, kjer naj predstavniki vseh nabavljalnih, kreditnih in stanovanjskih zadrug v Sloveniji določijo enotne smernice za skupno in enotno nadaljnje delovanje.

Delovanje zadrug javnih nameščencev, članic Saveza nabavljalnih zadrug državnih uslužbencev v Beogradu, je sicer točno določeno z uzakonjeno uredbo in pravili Saveza, kakor tudi s pravili posameznih zadrug. Vendar se je od vsega početka opazala neka gotova vrzel, ki je zadružnemu pokretu med državnimi uslužbenci v marsičem škodovala. Škoda je bila dvojna, in sicer v idejnem in v materijalnem smislu.

Po dosedanjih določbah se v vsakem večjem kraju lahko ustanovi ena nabavljalna, kreditna in stanovanjska zadruha. Izvzeti so železničarji, ki imajo pravico radi značaja svoje službe, da smejo ustanoviti lastne nabavljalne, kreditne in stanovanjske zadruga.

Razumljivo je, da so se zadruga ustanovljale povsod tam, kjer se je našlo nekaj agilnih državnih uslužbencev in vsled tega smo dobili tudi veliko malih zadrug. Male zadruga se povsod niso mogle dobro in pravilno razvijati, ker so režijski stroški pri malih zadrugah veliko večji nego pri velikih. Poleg tega pa je potrebno upoštevati tudi terenske in druge težkoče po edinih manjših krajev v naši državi.

Iz tega vidika je že na lanskem kongresu v Cetinju prevladovalo mišljenje, da je potrebno misliti na reorganizacijo dela in skušati potom velikih zadrug v velikih centrih osredotočiti ves zadružni pokret med državnimi uslužbenci in mu dati pravilno materijalno podlago. Iz tega vidika se je v preteklem letu v upravnem odboru razpravljalo tudi o skupnih nabavah naj-



nujnejših življenskih potrebščin. Iz tega vidika je Savez skliceval posebne konference vseh velikih zadrug, kjer so se vsa ta vprašanja podrobno razmotrivala in bili tudi storjeni nekateri sklepi.

Vodstvo Saveza je torej pravilno presodilo situacijo in dalo inicijativo. Vsa ta inicijativa od zgoraj pa ne bo imela in tudi ne more imeti pravih uspehov, ako ni od spodaj pravilno prevzeta in izpeljana. Od spodaj, od zadrušnikov in zadrug, se mora realno delo izvršiti in tako dati inicijativi Saveza — življenje.

Medsebojni kontakt raznih zadrug drž. uslužbencev v Sloveniji dosedaj še ni izpeljan. Posamezne zadruge pač vedo o existenci sestrskih zadrug v raznih krajih v Sloveniji, predsedniki in drugi funkcionarji teh zadrug se včasih tudi vidijo in ne samo na letnih kongresih. Tu in tam se vrši tudi dopisovanje, vendar vsemu temu sodelovanju manjka točno določen program s točno določenim ciljem.

Najprej si moramo biti na jasnem, kaj hočemo in na to vprašanje samim sebi dati točen in pravičen odgovor! Mislimo, da mora biti za slehernega javnega nameščenca v Sloveniji in državi izven vsake diskusije načelo, da je potrebno zbrati vse državne uslužbence pod okrilje naših nabavljalnih, kreditnih in po možnosti tudi stanovanjskih zadrug. Da to dosežemo, je potrebno v idejnem smislu enotno vodstvo vseh zadrug v Sloveniji tako, da vsaka zadruga z vsemi svojimi člani dela na idejni poglobitvi in širjenju zadrušne misli med državnimi uslužbenci. Na vsak način moramo stremeti za tem, da v doglednem času ustvarimo svoj poseben zadrušni list, če ne za vse, potem vsaj za vse državne uslužbence, izvzemši nas železničarje, ki bi obdržali svojega »Zadrukarja«. Ta list bi moral obveščati vse članstvo vseh zadrug v Sloveniji o zadrušnem pokretu na eni strani, na drugi strani pa o cenah raznih življenskih potrebščin v posameznih krajih Slovenije. Na ta način bi idejno vzgajali članstvo po enotnem načrtu, na drugi strani pa materialno koristili zadrugam in vplivali na pravilno nivelizacijo, oziroma izednačenje cen življenskih potrebščin. List bi torej koristil v obeh pravcih, v idejnem in materialnem.

Druga smer skupnega delovanja vseh zadrug je praktičnega oziroma materialnega značaja in se tiče skupnih nabav najvažnejših predmetov, dalje izmenjave življenskih potrebščin po posameznih pokrajinah kakor tudi event. medsebojna pomoč. Savez je dosedaj izpeljal skupno nabavo sladkorja in moke. Za nadalje pride v poštev še nekaj predmetov, in sicer: riž, olje, mast in kava ter v manufakturii

mogoče platno in sukna za službene obleke — uniforme. Te skupne nabave bodo najbrže izvedljive samo po pokrajinah in nikakor ne za vso državo in je neobhodno potrebno, da se ta zadeva točno in realno preudari in preračuna in se ne delajo poskusi, ki bi potem mesto uspeha prinesli škodo. Tudi je možno pri stanovanjskih zadrugah dobiti skupne dobavitelje za ves gradbeni material, t. j. opeko, cement, apno in les. Ravno tako je izvedljivo pri stanovanjskih zadrugah narediti nekaj enotnih tipov stanovanjskih enodružinskih hišic, ker si s tem vsaka stanovanjska zadruga in vsak njen član, ki gradi, prihrani precej na stroških. Pri kreditnih zadrugah pride v poštev medsebojna denarna pomoč v obliki posojil, oziroma hranilnih vlog po finančni moči posameznih kreditnih zadrug.

Zelo veliko korist pa bi imeli zadrušniki in zadruge tudi pri nabavi tekoče potrebnih sezonskih življenskih potrebščin, ako bi zadruge v Sloveniji medsebojno posredovale, oziroma izvršile nakup teh potrebščin v onih krajih, kjer so najcenejše. V poštev pride: vse sočivje, sadje, krompir, med, sir itd. Čisto sigurno bi bilo možno zasigurati stalne dobavitelje v posameznih krajih v Sloveniji za te označene predmete, ki bi se potem razposlali od dobaviteljev na posamezne zadruge. S tem bi se posameznim zadrugam zmanjšali režijski stroški, zadrušniki pa bi dobivali ceneno in dobro robo, naši domači producenti, mali in veliki, pa bi imeli stalne in solidne odjemalce.

Vsa ta vprašanja je potrebno rešiti z medsebojnimi sklepi in obvezami in vse zadruge se morajo po teh sklepih točno ravnati in medsebojno podpirati.

Nabavljalne zadruge v Sloveniji so danes že tako močne, da je skupna nabava nekaterih predmetov, kakor tudi izmenjava, oziroma posredovanje pri nakupu gotovih zemeljskih pridelkov čisto sigurno izvedljiva. Pri kreditnih in stanovanjskih zadrugah bo znabiti več težkoč, a tudi te so premagljive! Uspeh pa je v vsakem oziru zasiguran, ako se vsa dela izvršijo z ljubeznijo in požrtvovalnostjo in neomajano voljo, storiti vse za poglobitev in prospeh zadrušništva med vsemi državnimi uslužbenci v Sloveniji.

Želimo, da bi prihodnji sestanek predstavnikov vseh zadrug v Sloveniji prinesel pravilne odločitve in dobre uspehe!

---

*Stopi v krog zadrušnikov,  
ako nočeš biti osamljen*

---

## Naša menza

Kakor vse naše ustanove, nabavljalne in kreditne zadruge, tako se razvija tudi menza, ki je sestaven del nabavljalne zadruge, počasi in naarvno. Kljub vsej kritiki narašča število gostov.

Kritika pa je hujša kot v nabavljalni zadrugi, vsem ustreči je mnogo težje kot v špecerijski trgovini. Mnogo gostov si želi vsaj parkrat na teden brezmesno hrano, posebno zvečer. Drugi, posebno oni, ki kade in uživajo vedno vino, godrnjajo, ako ni pri vsakem obedu meso. Stavili smo gostom pismeno vprašanja, naj izjavijo glede kvalitete, množine in ali imajo še kake želje. Marsikdo je izjavil, da bi rad plačal nekoliko več, da dobi zato obilnejšo, predvsem pa boljšo hrano. Večina pa je bila za to, da ostane in se shaja s staro ceno. Tedaj ostanemo pri stari, kompromisni hrani.

Kritika se pa nadaljuje. Res je, da je včasih upravičena. Toda zgodi se najboljši gospodinji, da se ji kaka jed ponesreči in tako se zgodi tudi v menzi, da so cmoki premehki, omaka malo preslana. V glavnem opazamo to: gospodinje, ki imajo že nekaj let skušnje za sabo, pohvalijo hrano, češ, da same ne morejo pripraviti takega kosila za tako mal denar. Cele družine naših članov jedo v sedanjih mesecih v menzi, ker se jim ne splača voditi doma kuhinje.

Ljudje pa, ki nimajo teh skušenj za sabo, nam dajejo svoje nasvete ali pa iznašajo svojo kritiko drugod. Dostikrat nam konkretno nasvet mnogo koristi ter nam dá nove spodbude in nove ideje. Ne koristijo menzi, temveč škodujejo vsem oni, ki nadlegujejo ostale goste s svojo kritiko in svojimi opazkami pri obedu, in to dan na dan. Pri jedi igra veliko vlogo apetit. Miza se skrbno pogrne, gleda se na lepoto in čistočo, na okusno posodo in lokal samo zato, da se človeku zbudi in poveča apetit. Ravno nasprotno pa vpliva gost, ki preveč javno zabavlja čez hrano. Drugemu morda ugaja hrana, ali pa niti ne opazi, da je morda malo ponesrečeno. Njegov sosed mu pokvari tek.

Imamo v menzi goste, ki so obredli že druge menze in so poskušali vsepoved, kakor menja nekateri samec svoja razmerja; tem se ne more zameriti, njih temperament je tak in se mora z njim računati. Obsoditi pa se mora člane, ki so celo delegati naše zadruge in stalno vznemirjajo svojo okolico in gosti z neumestno kritiko. Tako je gdrnjaj in se pritoževal, da je menza za nič, da ni nobene spremembe, član, ki je hodil jest samo ob nedeljah, ko je pečenka, tedaj takrat, ko stane kosilo



menzo od 7 do 9 Din, on pa je plačeval samo Din 6.50. Hodil je izkoriščat menzo in pomagat zapravit to, kar so ostali gostje med tednom dali zaslužiti. Drugi zopet, delegat zadruga, se smeje nad majhnim koščkom mesa in ga kaže okoli mize, pošten kos močnate jedi pa spravi v žep in godrnja, da je kosila premalo.

Kritika je dobra, brez nje bi zaspala marsikatera uprava. Evo, lastne kritike: vsem ni mogoče nikdar ustreči. Toda, dalo bi se ustreči v glavnem skupinam, ki žele mesno in brezmesno hrano, ter skupinam, ki žele hrano za sedanjo ceno, in onim, ki žele boljšo hrano, ter so pripravljeni temu primerno tundi več plačati.

V tem slučaju se ne more več zdržati sedanji sistem enotne menze, temveč bi morali vpeljati drug sistem. Tako ima n. pr. Delavska zbornica tri vrste abonementov, take, ki plačajo manj ko pri nas, druge, katerim se nudi hrana za približno isto ceno, in tretje, ki plačajo dnevno ca. 15 Din. Temu primerno dobe hrano. Na Dunaju in v Pragi sem si ogledal menze. Na tisoče imajo abonementov, skoro na stotine lokalov. Tam bi absolutno odpovedal sistem enotne hrane. Menza poštarjev v Pragi izdaja dnevno ca. 2700 kosil in se dobi jedilni list, kjer si človek lahko zbere kot v restavraciji. Seveda prvi. Kdor pride nazadnje, ne more več dosti izbirati. Ostanek dobi kuhinjsko osobje.

Podoben sistem bi se dal vpeljati tudi v naši menzi. Režijski stroški bi se pač povečali za najmanj 70 par pri obedu. Stvar razgovora je, ali in kdaj se preide na kak drug sistem. Kot je sedaj, bi se izhajalo za silo. Pri večerji se povprečno ne izhaja s sedanjim zneskom, odnosno se ne more dati za 5 Din tega, kar si gosti želijo. V glavnem pa je menza aktivna.

## Zdravstvo

Dr. I. Tičar:

### Griza.

V vročih poletnih dnevih se posebno sedaj po vojni pogosto pojavlja griza. Ljudje dolže navadno nezrelo sadje, ki naj bi bilo krivo griže. Res povzroča negoden sadež drisko in nahod v črevih, daje pa se s tem le ugodna tla naselitvi posebni vrsti glivicam, takozvanim bacilom griže.

Bacili griže so torej pravi vzrok bolezni, ki zasluži ime griza. Poznamo jih več vrst, ki se med seboj razlikujejo po strupenosti.

Grizo nalezemo od človeka, ki ima glivice griže v sebi. In sicer lahko na ta način, da nam poda umazano roko, mi pa z neumito roko primemo kruh in ga jemo. Na kljukci, na vratih stranišča si moremo

umazati roke. Če jih pozabimo pred jedjo očistiti z milom, se okužimo.

Še bolj brezvestno je, če gre kuharica z neočiščeno roko pripravljat jedila za goste, ali če natakarkar reže s tako roko kruh ali devlje celo narezano salamo s prsti na krožnik. S tem okuži drugega, lahko najbolj snažnega gosta. Treba bi ga bilo sodnijsko kaznovati!

Prepogosto okužijo jestvine z bacilom griže muhe, ki so priletele iz stranišča ali ponesnaženega kotička na dvorišču ali iz umazanega perila.

Na grizi bolan človek dobi ščipanje v trebuhu, ima drisko. Iztrebki postanejo kmalu sluzasti in krvavi. Silno ga mučijo krči v zadnjem delu črevesa (danki). Ima vročino, jezik je suh ter obložen. Bolezen trpi okoli en teden. Mnogo ljudi umrje zanj, vsled hudih strupov bacilov. Gotovo pa vsak zelo oslabi.

Bolezen se pojavi šele teden dni po okuženju.

Nikjer se ne obnese enostavno čiščenje in umivanje rok z milom pred vsako jedjo tako blagodejno kot pri grizi. Seve ne more tudi to povsem zavarovati človeka, ker moremo grižo nalesti tudi na okuženih jedilih in zlasti tudi po okuženem sadju. Muhe igrajo veliko vlogo pri prenosu bolezni. Splošna snažnost in pokončavanje tega mrčesa je zato največjega pomena.

Velik pomen ima tudi razkuževanje odpadkov na ta način, da jih polijemo s sveže pripravljeno apneno vodo. Stranišča se potresajo z apnenim prahom. Greznice morajo biti pokrite in potresene z apnom.

Zelo velikega pomena je zdrav želodec, zmernost v jedi in pijači, ker najdejo bacili griže veliko ugodnejše razmere za razvitek, ako so čreva bolna že od jedil ali nezmernega pijančevanja.

Nesnažne gostilne, nečedne mesarije, jestvine na odprtih stojnicah, na katerih se pasejo muhe, umazane prodajalke, kuharice in natakarkarji okužijo na stotine ljudi.

Gostilne, kjer se pojavi bolezen, je treba zapreti in razkužiti. Bolne natakarkarice ne smejo streči ljudem, dokler ni z večkratno preiskavo dokazano, da ne izločajo bacilov.

Ljudje, ki strežejo drugim, morajo biti predvsem poučeni v predpisih in potrebah zdravstva.

## Gospodinjstvo

### Vkuhanje stročnega fižola.

Ne prestare in ne prezrele stroke zelenega fižola dobro očistimo in odstranimo niti. Nato ga kuhamo v vodi, kateri smo dodali malo sode ali pa soli, in sicer kuhamo toliko časa, da ni ne pretrd in ne

premahak. Nato ga vsujemo na sito in pustimo, da se odcedi. Ko se je odcedilo in je napol suh, ga vsujemo v večjo skledo. Medtem prekuhamo dovolj močan kis in sicer uporabimo za vsaki kg stročja po en l kisa. Ko kis vre se ga vročega polije na stročje. Nekateri dodevajo kisu tudi dišave kakor cimta in nagelnovne špičke. Stročje, pokrito z jesihom, pustimo 24 ur, nakar prekuhamo ponovno stročje s kisom vred. Jesih odlijemo, a stročje vsujemo v posodo za vkuhanje. Nato ukuhamo še malo jesiha in vlijemo vročega na stročje tako, da kis pokriva vse stročje. Posodo nato dobro zapremo s pergamentnim papirjem, ali pa, kar je mnogo boljše, s celuloznim papirjem »Cellophout«, ki se ga dobi v papirnatih trgovinah. Najboljše posode za vkuhanje so firme »Weck«, vendar precej drage.

### Konserviranje zelenjave.

Konec julija in v avgustu je zelenjava najboljša in tudi najcenejša. Zato jo konservirajte za zimo. Predvsem pride v poštev fižol v stroku, grah, kumarce, paradižniki in paprika.

Paprika je pri nas še malo poznana in vpeljana jed. Kdor je imel priliko, da jo uživa dalje časa, je ne more več pogrešati. Za gospodinjstvo je posebno pozimi praktična in dosti poceni prikuha.

Ponajveč se vlaga celo papriko. Odstrani se pecelj, izlušči semenje, ter vtika papriko v papriko tako, da zavzame končno čim manj prostora, odnosno da se spravi čim več paprike v eno posodo. Nasoljeno papriko se zalije podobno kot kisle kumarce s kisom za vkuhanje, doda nekaj dišave, celega popra, nekaj pehtrana, par kislih kumaric, zelenih paradižnikov. Na vrhu se zlije nekoliko olja in steklenico zaveže. Rabi se lahko papriko pozimi za polnjenje.

V celo papriko se lahko napolni navadno ali rdeče zelje, doda med zelje kumno, in sicer doda, kot gori navedeno.

Ponajveč pa se konservira paprika za solato. Očisti se papriko peclja in semenja ter jo nareže kot se reže zelje. Papriko se osoli, ter čaka, da izstopi voda. Nato se paprika dobro iztisne, da se odcedi voda (najbolje s stiskalnico za krompir, da roke preveč ne pečejo, če je vmes preveč ostre paprike.) Doda se istotako dišave, predvsem zelenega kopra, primerno osoli, zalije s prekuhanim ohlajenim kisom, po vrhu nekoliko olja.

Zelo okusno je, ako se meša razne vrste paprike, sladko in ostro, pa tudi zeleno, že rumenkasto in rdečo. To solato, ki je nekoliko prekislja, da se jo je kar tako, se največkrat pomeša pred uporabo z zelj-



nato solato, ker trajajo zelne glave do Svečnice.

Izborna je taka solata poleg praženega krompirja; kadar jo rabiš, imaš takoj pripravljeno.

Ker je na našem trgu paprika zelo draga, jo naročavamo iz Banata, kjer je, ako ne cenejša, vsaj kvalitativno dosti več vredna kot naša na trgu. Naročila sprejemamo.

**Kumarce v jesihu.** Zberi manjše, enake, zdrave kumarce in daj v kuhani vinski jesih, kjer je vkuhano par zrn nove dišave, dvakrat toliko popra, vejico pehtrana, košček kopra in dobro osoli. Kumarce v tem parkrat prevreš, jih vzameš ven in v kozarcih zaliješ z ohlajenim jesihom.

**Kumarce (drug način):** Zdrave kumarce, enake velikosti umiješ in osušiš. Posodo ali široko steklenico obloži znotraj z opranim in osušenim listjem višenj, vložiš kumarce v posodo izmenoma z zelenim koprem, kakšnim listom trte ali višnje in ponavljaš to tako dolgo, da je posoda polna. Skuhaj toliko vode, kolikor je potrebno, da kumarce utonejo. Vodo močno osoli in mlačno nalij na kumarce. Na vrhu jih stlači z velimi listi vinske trte. Te polagaj navzkriž, da se kumarce močno stlačijo. Posodo pokrij s papirjem, poveži in pusti, da se vsebina na topnem kisa 6 do 8 dni. Prekisane kumarce umij in preloži v drugo stekleno posodo. Tako pripravljene kumarce ne smeš več kisati, ker bi postale preveč mehke in bi jih ne bilo mogoče hraniti dolgo časa. Medtem skuhaj polovico jesiha in polovico vode, prideni strok paprike, 2 vejici pehtrana, kos zelene kopra in dobro osoli. Ohlajeni jesih nalij na kumarce, kozarce poveži z mehurjem.

**Kumarce naložene v vodo.** Glinasto posodo, kozarce ali sodček obloži znotraj z listjem, kakor zgoraj navedeno. Umite kumarce vložijo vanj, polij s skuhanom osoljeno mlačno vodo, stlači s stebelci kopra, poveži z močnim papirjem in pusti 10 do 12 dni v topli prostoru kisati. Skisane kumarce očisti plesnobe in hrani v hladnem prostoru. (Ta način konserviranja zahteva hitro uporabo.)

**Kumarce naložene v vodo (drug način):** Oprane, enake kumarce osuši, daj v manjši sodček, čigar dno si pokrila s čistimi listi višnje. Prideni mlado vinsko lozo, večjo množino sekljanega kopra, kos zelene ali sušene satorije. Skuhaj potrebno močno osoljeno vodo. V sodček naloži kumarce izmenoma z navedenimi rastlinami, dokler ni posoda polna; nato vse skupaj dobro stlači. Na sodček skuhaj 2 litra jesiha, prideni prekuhano vodo in vse nalij na kumarce, da je sodček poln. Postavi ga potem

na solnce ali k peči, pokrij z desko in obteži z umitim kamnom. Če tekočina upade, prilij malo slane vode. Kumare kisaš 8 do 10 dni, nato pokriješ sodček z deskami, ga zaliješ s smolo in shraniš v suhi kleti. Tako vložene kumarce ostanejo do 2 leti sveže.

**Kumarce v gorčici.** Očiščene kumarce polij z vinskim jesihom, kjer se namakajo tri dni. Dno kameninaste posode obloži z listi trte in višnje in vložijo kumarce. Med nje daj gorčična zrna, beli poper, pehtran, košček hrena in majhne čebulice. Jesih, kjer so se kumarce tri dni namakale, dobro osoli, skuhaj in vrelega nalij nanje. Čez pet dni jesih odliješ, prevreš in ohlajenega naliješ na kumarce. Posodo poveži in shrani.

**Paradižniki.** Dobre, zrele, trde paradižnike umij v čisti vodi, odcedi, vložijo v velike kozarce in zalij s poprej prevretim vinskim jesihom, pomešanim s poprom, novo dišavo, klinčki in ščepcem timiana. Ohlajeni jesih naliješ na paradižnike in zaliješ grla kozarcev s pretopljenim mlačnim lojem. Ko se loj strdi, poveži kozarce s pergamentnim papirjem, namočenim v topli vodi.

Mesto pergament-papirja je praktičen tudi celofan-papir za povezovanje kozarcev. Prodajamo v zadrugi oboje.

## **Kotiček za službene objave**

### **Premog.**

Direkcija je izdala okrožnico, ki jo navajamo:

#### **Razpis štev. 28.**

Predmed: **n a b a v a k u r i v a.**  
A.-št. 6337-I-30.

Vsem službenim edinicam.

Udejevalo se je, da so dobili številni železničarji v preteklem letu visoke količine kuriva in se lahko v mnogih slučajih sklepa, da so posamezniki odstopili kurivo, katero je prepeljala železničarjem železnica, deloma s popustom voznih cen, deloma celo brezplačno, drugim osebam — **neželezničarjem — kar je nedopustno.**

Da se v bodoče veriženje s kurivom prepreči in da bodo izostale tozadevne pogoste res upravičene pritožbe »Trgovcev s kurivom«, odredimo s takojšnjo veljavo sledeče:

1. Vsaka nabava kuriva — tako pri edinicah kakor pri »Nabavljalni zadrugi v Šiški« in njeni filijalki v Mariboru — se sme izvesti samo na podlagi »Dobavne knjižice za kurivo«.

Tako edinica, kakor Nabavljalna zadruga, vpiše v dobavno knjižico točno dan

naročila in količino premoga ali drv, pri čemur se mora strogo paziti, da se v dobavni knjižici navadeno količino, katera pristoji lastniku knjižice, **ne prekorači.**

Ravnatoko ne sme pisarna za vozno olajšavo izstaviti železničarjem nobene uputnice za kurivo, ako jim niso predložene s trebovanji vred tudi dobavne knjižice, in morajo tudi vozne olajšave vpisati v dobavno knjižico količino, za katero se je uputnica izdala. Tudi pisarna za vozne olajšave mora pri izstavljenju uputnic paziti, da se v dobavni knjižici navedeno količino ne prekorači, pri čemur morajo paziti na event. pri Nabavljalni zadrugi ali službeni edinici že dobavljeno kurivo.

2. Ako ne bi zadostovala pri kakem večjem gospodinjstvu s številno družino in velikim stanovanjem normirana količina kuriva, mora v takem slučaju lastnik dobavne knjižice zadevo pisмено razložiti svojemu načelniku, nakar načelnik potrdi upravičenost primerne večje nabave kuriva, kakor je navedeno v dobavni knjižnici. Na podlagi takega **potrdila** sme primanjkljaj posameznik naročiti ali pri Nabavljalni zadrugi ali pa prositi za uputnico. Te preseške morata Nabavljalna zadruga ali pisarna za vozne olajšave vedno vpisati s primerno opazko v dobavno knjižico.

V dobavni knjižici morajo biti torej vnešene vse nabave kuriva.

Nabava kuriva se bo v bodoče strogo kontrolirala in se bo neupoštevanje tega razpisa obravnavalo in kaznovalo.

**Železničar, ki bo prodal premog, katerega je pripeljala železnica s cenejšo ali prosto vožnjo, privatnim strankam in bi s kurivom verižil, bo disciplinsko kaznovan.**

\*

K temu pripominjamo in opozarjamo naše člane na ugodnosti, ki jih imamo kot železničarji, da si bodo na jasnem kaj smejo zahtevati, kaj prositi in kaj ne smejo narediti.

1.) V smislu člena 96. pravilnika o sporednih pridelnostih morejo dobiti železniški uslužbenci (aktivni in upokojenci):

	premog ali drva	
1.) činovnik, oženjen	3 tone	12 m <sup>3</sup>
2.) činovnik, neoženjen	1 »	4 »
3.) zvaničnik, oženjen	2 »	8 »
4.) zvaničnik, neoženjen	1 »	3 »
5.) služitelj, oženjen	2 »	8 »
6.) služitelj, neoženjen	1 »	3 »
7.) pom. oboje, oženjeno	2 »	6 »
8.) pom. oboje, neoženj.	1 »	3 »

Ta premog dobe železničarji od železniške uprave po režijski ceni. Prevoz je v tem slučaju brezplačen, železnica računa za svojo režijo ca. 10% od nabavne cene,



kurivo je treba plačati naprej železniški upravi.

2.) V smislu člena pravilnika o povlasticah dobi železničar, in sicer nastavljeno osebje, izvzemši železniških zdravnikov in delavcev, uputnico za prost prevoz kuriva, in sicer:

oženjen 2,5 ton premoga ali 5 m<sup>3</sup> drv; neoženjen 1 tona premoga ali 2 m<sup>3</sup> drv.

3.) V smislu člena 55. pravilnika o povlasticah po železnici dobi nabavljiva zadruga odnosno njeni člani živila in kurivo po znižani vožnji, in sicer je 75% popusta od normalne tarife (ne od deklasificirane tarife); tako plačamo n. pr. za prevoz premoga iz Trbovelj do Ljubljane Din 15,50 po toni, med tem ko plača trgovec 40 Din.

Ni nam še znano, katero množino se bo vpisalo v knjižico za nabavo kuriva. Eno je gotovo, da shaja malo kateri železničar v mestu z ono množino, ki je vpisana v nabavni knjižici v smislu člena 96. pravilnika o sporednih prinaldežnostih, katero smo navedli pod točko 1. Dalje je gotovo, da ima železničar poleg tega še pod točko 2. in 3. navedene ugodnosti zajamčene s pravilnikom o povlasticah. Ena ugodnost ne izključuje druge. Za to ni treba prositi posebej, to se lahko zahteva.

Na drugi strani pa je res, da je marsikateri železničar izkoriščal omenjene ugodnosti v tak meri, da je jasno, da ni mogel on sam porabiti one množine, ki jo je naročil in dobil pri železnici potom uputnice in še potom nabavljalne zadruge.

Direkcija ni mogla imeti po dosedanem sistemu pregleda koliko dobi posamezni uslužbenec kuriva. Eden ni vedel za drugega, da li dobiva železničar tudi še drugod kurivo po znižani vožnji. V interesu vseh železničarjev in zadruga same je, da se prepreči zloraba prevoznih ugodnosti. Ker, če bi se sistematično razpaslo veriženje s premogom, in oddajalo kurivo ne železničarjem, je gotovo, da ne bodo nehali tukajšnji trgovci s kurivom s svojimi pritožbami in ovadbami, in je lahko mogoče, da odvzamejo železničarju sedanje ugodnosti na podlagi katerih lahko dobi za svojo osebo dovolj, kolikor rabi.

Kolikor imamo pregleda, so bili to le posamezni, redki slučajji, da je železničar oddajal kurivo ne železničarju in bi morali zato pozvati na odgovor v prvi vrsti dotičnega železničarja. Toda imamo preveč prijateljev. V Ljubljani se vidi po cestah vozniške, prodajalce kuriva, ki žvižgajo pred hišo in ponujajo premog po 30 Din vreča in 8—10 Din kolobar. Bili so časi, ko so zahtevali za kolobar 12 Din, medtem ko ga je začela naša zadruga prodajati po 4,50 Din. Ta navidezno velikanski profit je privabil mnogo ljudi, da so se vrgli na trgovino s

kurivom. Na drugi strani pa so tudi konzumenti gledali in videli velikansko razliko v cenah pri trgovcu s kurivom in v dobro organiziranih zadrugah. Narastlo je število trgovcev s kurivom in narastlo je število članstva v zadrugah, konzum pa je ostal isti, samo prevalil se je v zadruge, in to na škodo prvih. Ako ne shajajo več tako briljantno kot pred leti, ni zato kriv toliko železničar, kot pa dejstvo, da je preveč trgovcev in da niso tako dobro organizirani, da bi znali z malimi režijskimi stroški razpečavati kurivo.

Zato svarimo ponovno železničarje, da ne nasedajo. Vemo za slučaj, ko je nekdo naprosil železničarja, naj mu preskrbi kurivo zato, da ga je šel drugi dan ovadit. Ni to špijonaža, zapeljavanje v nesrečo, ali škodoželjnost s strani trgovcev, temveč navadna samoobramba, živeti hočejo vsi. Ali jih bo rešil ter pripoomgel do boljše eksistence sedanji sistem, ne vemo:

Med tem so prišli do zadruge nekateri člani, ki so se izjavili, da rajše plačajo celo tovornino, kot da bi šli prosit in nadlegovat svojega načelnika, naj jim dovoli, da kupijo več premoga. Na njih vprašanje odgovorimo, da stane premog v Ljubljani v tem slučaju več 25 Din pri toni (tovornino plačamo mi 15,50 Din za tona, običajna trgovska tovornina pa znaša samo 40 Din ali 25 Din več).

Kdor hoče na ta način naročiti premog, naj to izrecno pove pri blagajnici ob naročilu premoga.

## **Domače žel. gosp. zadeve**

### **Znižanje obrestne mere.**

Kreditna zadruga uslužbencev drž. železnic v Ljubljani r. z. z o. z. naznanja, da je znižala s 1. julijem 1930. obrestno mero vezanim vlogam od 7% na 6½%. Kakor je znano, so vsi denarni zavodi v dravski banovini določili obrestno mero za nevezane vloge na največ 5% in za vezane na največ 6½%. Ker je naša kreditna zadruga v poslovnih zvezah z ostalimi denarnimi zavodi, smo se morali prilagoditi glede obrestne mere le-tem.

Ob tej priliki obračamo pažnjo vseh železničarjev na zavarovalno štednjo, ki jo ima vpeljana naša kreditna zadruga. Pri zavarovalni štednji je obrestna mera za ½% višja kot pri navadnih in vezanih vlogah in znaša pri mesečnih vplačilih od 10 do 40 dinarjev, 4½%, od 50 do 90 Din 5½% in pri mesečnih vplačilih po 100 in več dinarjev 7%. Vsakomur mora biti jasno, kako dobičkanostjo ima naložene svoje prihranke oni, ki se poslužuje zavarovalne štednje.

## **Iz upr. odbora Nab. zadruge**

### **Članski sestanki.**

V drugi polovici avgusta se prične v smislu sklepa občnega zbora s članskimi sestanki, da se na ta način ustvari čimvečji kontakt med članstvom in vodstvom zadruge, med članstvom in železničarji pa utrjuje in razširi zadruga ideja. Najprej se bodo vršili članski sestanki v večjih železničarskih centrih in na to povrsti v vseh manjših krajih. Dan, kraj in čas sestanka bodo članstvu objavili delegati, članstvo pa naprošamo, da se sestankov udeleži in na ta način pomaga s stvarno debato in delom, da si zadruga misel utere trdno pot v vrstah železničarjev.

### **Kava brez kofeina.**

Zastopnik za prodajo kave Haag nas je naprosil, da priobčimo njegov članek o kavi brez kofeina, ki se glasi:

»Kava brez kofeina: njen proizvod in njena važnost.

Še ni polnih 20 let, odkar je prvič prinešena na tržišče kofeina prosta kava, in sicer pod imenom: kava Hag. Z uspehom je končala borbo s postoječimi zaprekami, ter v najkrajšem času zmagala v konkurenci z raznimi surogati in jih daleč nadkrilila.

Kava Hag je postala sredstvo za uživanje, katero bi težko pogrešali. Toda samo malokdo ve, kako se ta kava proizvaja. Njen proizvod vendar pomeni važno pridobitev iznajdljivega genija in tehnike.

Škodljive lastnosti čarobne pijače, katero je Evropa spoznala šele po boju s Turško, t. j. leta 1683. po osvobojenju Dunaja, so se skoraj ugotovile. Toda šele leta 1820. je odkril kemik Runge kofein, ki ga vsebuje kava. Navzlic temu pa vendar dolgo ni bilo mogoče odstraniti škodljivo delovanje kave, a da bi popolnoma zadržala njen prvoten okus. Šele leta 1908. je iznašel kemik Wimmer odgovarjajoč postopek.

Prva faza proizvodnje leži v tem, da se surova kava očisti s pomočjo močnega pritiska. V kavi ne sme ostati niti najmanjši prah in nesnaga. Po čiščenju z značnim pritiskom pride kava v stroj za sortiranje in nadalje v plinske kotlje, kjer se kava poslednjič očisti in pripravi za odvzetje kofeina. Vroča para odpre trdno zaprte preboje in staniče kavinega zrna. Skozi cevi pride kava v velike valjke, kjer se obdeluje z neškodljivo tekočino. Te zapusti že kot kofeina prosta kava.



Prvič se vidi tudi kofein v belih kosmičkih, sestavljenih iz milijona svilenih, igličastih kristalov. Kot postranski produkt vidimo smrdljivi rujavi vosek, kateri se odzame kavi. Ta vosek se prijema kavinega zrna, ter daje marsikateri kavi neprijeten okus.

S pomočjo zračnega pritiska se prenaša kavo v pražilnico, v velike bobne, kateri se neprestano vrtijo in v njih praži kava. Ta proces traja samo nekoliko minut. V momentu, ko je kava dovolj pražena, pada v velike rešete. Posebne priprave izvedejo iz kave paro in dim ter stiskajo obenem mrzli zrak v te rešetke, tako, da se kava takoj ohladi. Kovinaste lopate odneso kavo v stroj za zavijanje. Tu se kava tehta in razdeli v originalne zavitke.

Vsak posamezni proces se točno nadzoruje in zasleduje, da se lahko garantira za enako kakovost kave. Posebno pažnjo zahteva preizkušnja vrst kave, kakor tudi kontrola parnega postopka, oziroma postopka pri odvzetju kofeina. Preden se kofeina prosta kava praži in preden pride ista do zavoja, se jo po strokovnjaku točno preizkusi.

Vprašanje odstranitve strupa iz raznih živil, zavzema po principih kave Hag popolnoma novo stališče. Dejstvo neodvisnosti okusa od fiziološkega učinka pri važnih živilih je brezdvomno velikega pomena. Sedaj vemo natančno, da je kavina aroma popolnoma neodvisna od kofeina. Iz dela znamenitih zastopnikov na polju medicine razvidimo, da so neljube posledice pri zaužitju kave pripisati izrecno samo kofeinu in ne številnim pražnim produktom.

Kava Hag ima še to dobro lastnost, da ne škoduje niti bolniku niti zdravemu. Kava Hag je torej velika važnost v izpolnitvi današnjih higijenskih zahtev.«

\*

Morda je bolje, da se pije kavo brez kofeina za onega, ki ima bolne živce ali bolno srce. Za našo deco pa velja: Dajte jim mleka z medom mesto kave katerekoli vrste, naj bo s kofeinom ali brez kofeina.

#### O kvaliteti kave (s kofeinom).

Imamo večkrat reklamacije radi kvalitete kave, in večkrat se nam očita, da je pri nas kava dražja ali drugod boljša. Naročamo kavo direktno iz Trsta in v takih množinah, da dosežemo ceno grosista. Za isto kvaliteto ne more imeti detajlist ugodnejše cene kot naša zadruga. Je pa razlika v kvaliteti in napačna naziranja in pojmovanja o kvaliteti.

Za samo črno kavo se rabi močno aromatične kave, kot Rio, Minas. V Bosni, kjer se dobi najboljša turška kava, se prodaja Rio skoro najslabše vrste. Pravilno sku-

hana se nam ona kava dopade. V trgovskem svetu pa se ceni in plača boljše kave, ki imajo milejši kavin aroma, to so kave Santos, Salvador, Guatemala, Portorico, itd. To so kave, ki imajo v beli kavi izbreren aroma, medtem, ko se ne more tako uporabiti kava Rio.

Konzument gleda dostikrat pri kavi na barvo, da je lepa zelena, podobno kot gledajo pri moki, da je lepo bela kot apno ali sneg. Toda varajo se, ki mislijo, da so s tem zadeli boljše, če kupijo zeleno kavo. Taka kava je navadno barvana z zeleno barvo, malo glajena z voskom, ona bela črta v kavinem zrnu pa je iz žaganja. Vzemite bucko in izpraskajte iz poceni kave ono belo črto.

Da zadostimo tudi onim, ki hočejo imeti močno aromatično kavo, bomo vpeljali tudi cenejše vrste kavo, katerih dosedaj nismo vodili.

## Perotninarstvo

J. S.:

### Kako odgojimo piščeta.

Izguba jajc in piščet bi se pri naravnem valjenju preprečila, ako bi pri ravnanju in prehrani tel živalic pazili na sledeče:

Pred vsem moramo gledati na to, da nimajo koklje mrčesa in apnenih nog. Več kakor 15 jajc podložiti, ni priporočljivo, ker jih koklja ne pokrije v celoti. Gnezdo se napravi najenostavneje s štirimi opekami, ki se tako postavijo, da tvorijo štirikot, ki oklepa na ta način za debelino zidne opeke globoko jamo. To jamo se napolni z mešanico peska in pepela in nekaj praška za mrčes. Čez to se razprostre slama ali stelja. Za časa valjenja se hrani kokljo v glavnem z ječmenom, ker je ta hrana za čas valjenja zanjo najbolj prikladna. Dvajseti dan začnejo piščeta v jajcih kljuvati lupino, jo predrejo ter se enindvajseti dan izležejo. Ako so v teku 21. dneva v gnezdu še nepreključana jajca, se izvalitev piščet umetno omogoči na ta način, da se jajca vložijo ca. 50 sekund v gorko vodo + 35° R, pri čemur lupina počne. Jajca se nato posuše in ponovno podložijo koklji.

Piščeta ne potrebujejo prvih 24 ur nobene hrane. Kot prvo hrano potrosimo piščetom ne presvež zdrobljen kruh, napojimo jih pa z mlekom, ki jim ugodno tekne. (Trdo kuhana jajca niso ravno potrebna.) Zelo se mora paziti, da se hrana ne skisa, ker je za nežna bitja uživanje take hrane gotova smrt. Piščetom ne smemo nuditi več hrane, kolikor morejo naenkrat použiti. Potrebno pa je, podajati jim hrano večkrat v

presledkih ca. 2 ur. Že po 5 dneh se hrani piščeta s prosom, pšenico ali ovsenim zdrobom, seklanim mesom, črvički, travo, koprivami in drugo zelenjavo. Enkrat na dan jim dajemo tudi mehko hrano, to je zmes iz ječmenovega zdroba, krompirja in nekaj seklanega mesa, v obliki žgancev, vse pa naj bo nekoliko osoljeno.

Od časa do časa se živalce pregledajo, če nimajo mrčesa, posebno uši, ki se držijo najraje na glavi in vratu. Uši so za piščeta smrtnonevarna. V primeru, da se ta mrčes pojavi, se ga lahko odpravi na ta način, da se namaže piščeta s svinjsko mastjo.

J. S.:

Kako odvadimo perutnino uživanja jajc.

V vodi se skuha zmleti poper, nekaj paprike in sol. Iz tega nastane ostrina zmes. Celo jajce predremo z iglo na obeh straneh ter vsebino izpihamo. Odprtino na eni strani zamažemo z voskom ali mavcem (gipsom) ter jajce skozi drugo odprtino napolnimo z gori označeno tekočino, nakar tudi to odprtino zamažemo. Tako preparirano jajce vložimo v gnezdo, in kokoš, ki je tako jajce poskusila, se ne loti več jajc.

## Iz zadružne trgovine

### Sladkor.

Kadar imamo na zalogi drobno sipo, prihajajo člani z reklamacijami, zakaj nimamo debele, in če imamo debelo sipo, prihajajo drugi v imenu vseh, zakaj nimamo drobne sipe. Eni trdijo, da je debela sipa bolj čista in bolj sladka, da tedaj več izda. Drugi trdijo, da se debela sipa zlepa ne raztopi, da ne morejo čakati, da se raztopi, in popije tedaj kavo napol grenko. V Ljubljani je izvedljivo, da lahko vodimo debelo in drobno sipo, v Maribru to ne gre. Opozarjamo tedaj člane, da izrecno zahtevajo debelo ali drobno sipo, ako jo hočejo imeti, sicer postrežemo s sipo, ki je ravno pri roki. V tovarni ni skoro razlike med eno ceno in drugo.

### Nabava kuriva.

Ponovno svetujemo, da si nabavijo naši člani kurivo že poleti. Dobi se sedaj lep premog, pa tudi suha drva. Cena za bukova drva: žagana 25 para kilogram, za parketne odpadke 16 para. Cena velja za Ljubljano. Ne zavračajte z naročili. Prišel bo kot vsako leto čas, ko bo porabila železnica vagone za sladkorno peso in bo Slovenija zopet brez zadostne množine odprtih voz.

Mineralno vodo (steklenice) hrani na hladnem prostoru in ležeče. Tako ne



morejo uhajati plini in se tudi lažje odpira.

Sadje. Prosimo naše člane, da ogledujejo, kje je dosti sadja, posebno jabolk, češpelj in orehov, ter nam sporoče, kdo bi mogel in po kateri ceni nabavljati sadje. Podoben razglas od lanskega leta je mnogo pomagal zadrugi, pa tudi dotičnikom, ki so izvršili delo dobavljanja sadja.

Ne pozabite. Bliža se čas, ko bo sadja dovolj na razpolago. Gospodinje naj istega konservirajo, kar bo pozneje sladka jed in zelo hranilna. Za pokritje posod se uporablja Pergamentpapir, ki ga bo imela na razpolago tudi zadruga, komad 1 Din.

Ne pozabite tudi na kumarce in gobe, ki se konservirajo za zimski čas!

Vreče za moko: Zopet so se dogodili slučajji, da člani niso poslali nobenih vrečic za moko, steklenic za kis in olje, kant za mast itd. Prosimo člane, da v njih interesu prilagajo tudi potrebno posodo!

Mast je sedaj tekoča, vsled tega prosimo člane, da ne pozabijo posode, lonca ali doze. Za progo so boljše doze, ki se dobro zapirajo, ker iz druge posode lahko mast izteče pri prekladanju, s čimer se pokvari še drugo blago. Ako se to pripeti, zadruga ne jamči.

Paprika za vlaganje. Naročila se sprejeto do 15. avgusta ter se bo le toliko dobavilo, kolikor bo skupnih prednaročil.

Kurivo: bukova drva. Dobava prične drugi teden ter bo trajala do konca meseca septembra. Kdor še ni naročil bukovih drv, naj jih takoj naroči; cena žaganim ca. 25 para za kg, nežaganim ca. 22 para za kg. Odpadki od parketov 17 para za kg. Ne zavlačujte z naročili; kmalu bo prišel čas, ko ne bo dovolj vagonov na razpolago in tako bomo ostali brez kuriva, če se ne bodo člani že sedaj pobrigali z naročili pri zadrugi.

Cene mlevskim izdelkom smo znižali pri kg za 20 para (glej cenik!).

Kako si ohladimo žejo v poletnih mesecih?

Uporabljalj radensko in rogaško vodo, ki sta širom znani in zdravilni; stane 3-30 Din steklenica; hraniti ležeče.

**URE, sistem »Doxa«, srebrne in nikelnaste.** Navadna nikelnasta stane Din 300. Odplačuje se lahko v obrokih. Če se upošteva še povračilo 5%, stane ura v resnica samo Din 285.

Doxa-ure so prvovrstne, proti-magnetične in so posebno za železničarje primerne. Vse ure se izda samo repasirane in regulirane. Za vsako uro se jamči dve leti. Popravila izvrši naš dobavitelj poceni in najkulantneje.

## Termini

Vsled enakomerne razdelitve dela in obremenitve prodajaln smo uvedli za prodajalno Ljubljana glavni kolodvor nove termine in naprošamo vse članstvo, da jih v lastnem interesu točno uvažuje. S prenosom dolenske proge na prodajalno Ljubljana glavni kolodvor smo imeli v prvem mesecu pritožbe, ki so bile upravičene. Upravni odbor je zadevo uredil in upamo, da se bo v bodoče poslovalo v vsestransko zadovoljnost.

Za Maribor in okolico od 24. do 26. v mesecu.

Za člane s ptujske in prekmurske proge, i. s. postaje Cirkovci—Čakovec—Kotoriba in vse stranske proge od 27. do 30. v mesecu.

Ti člani naj pošiljajo prazno embalažo tako, da dospe v zadrugo vsakega 22. v mesecu.

Za člane z južne proge, to so postaje: Hoče—Pragersko—Štore in vse stranke proge od 4. do 7. v mesecu.

Ti člani naj pošiljajo prazno embalažo tako, da dospe v zadrugo vsakega 30. v mesecu.

Za člane s koroške proge, to so postaje: Limbuš—Dravograd, Meža—Prevalje in stranske proge od 8. do 13. v mesecu.

Ti člani naj pošiljajo prazno embalažo tako, da dospe vsaj 5. v zadrugo.

### PRODAJALNA, LJUBLJANA GLAVNI KOLODVOR.

Za edinice na progi Rakek—Ljubljana in Brezovica—Vrhnika od 4. do 5. v mesecu.

Za edinice na progi Ljubljana—Savski Marof od 6. do 8. v mesecu.

Za edinice proge Rimske Toplice—Celje od 11. do 12. v mesecu.

Za edinice proge Celje—Velenje od 13. do 15. v mesecu.

**POSTAJALIŠČE D. M.** v Polju, Jevnica, Radeče, Loka pri Zidanem mostu, Breg, Blanca, Dobova, Log in Notranje gorice vsakega 6., oziroma ako je 6. nedelja ali praznik, dan po prazniku.

Embalaža mora dospeti najkasneje 2 (dva) dni pred pričetkom termina v našo prodajalno.

Zamudnikom, t. j. članom, ki ne določijo embalaže do določenega termina, se odpremijo živila po 15. v mesecu.

### ZA LJUBLJANO:

Samo za Ljubljano in okolico: 25., 26., 27., 28., 29., 30. (31.), 1., 2. in 3. v mesecu.

Za razpošiljanje pošilk na progo pa določamo sledeče termine:

### PRODAJALNA

#### LJUBLJANA GOR. KOLODVOR.

Za vse gorenjske proge s progo Ljubljana—Kamnik od 9.—12. v mesecu.

Embalaža mora dospeti najkasneje do 7. v mesecu.

Članom, ki kupujejo samo za gotovino, se prodaja vse dni v mesecu. Umestno pa je, da se založijo s svojimi potrebami v dneh, ko ni članov s proge.

V interesu vsega članstva je, da se drži določenih terminov. Le na ta način bo izostalo vsako nepotrebno čakanje v prodajalnah, odpadla pa bo tudi vsa jeza in kritika!

Člani, pomagajte ustanovi k rednemu poslovanju, da boste z lastno institucijo zadovoljni!

Ponovno opozarjamo, da članov, ki bodo prišli izven določenega termina, ne bomo postregli prej, dokler ne bodo postreženi člani z rednim terminom.

### NOVO BLAGO:

Čokolada z lešniki  $\frac{1}{3}$  kg, tablica Din 20.—

Čokolada z lešniki  $\frac{1}{3}$  kg, tablica Din 12.—

Francosko žganje, velika stekl. Din 40.—

Pergamentni papir za vkuhanje sadja, pola Din 1.—

Celofan papir za vkuhanje sadja, zavitek Din 6.—

Sparklet, steklenice za izdelavo sifona Din 150.—

Vanilijin prašek za puding, zav. Din 2-50.

Malinov prašek za puding, zav. Din 2-50.

Citronin prašek za puding, zav. Din 2-50.

Mandljevi prašek za puding, zav. Din 2-50.

Čokoladni prašek za puding, zav. Din 2-80.

Makronin prašek za puding, zav. Din 4-20.

Čokoladni prašek za puding, zav. Din 4-20.

Rdeči zdrob za puding, zav. Din 3-50.

Vanilijeva krema »Dibona«, zav. Din 3.—

Čokoladna krema, zav. Din 3-50.

Božanska jed, zav. Din 5.—

Zmes šartelj »Backin«, zav. Din 12.—

»Mali sadjar« je izšel. Priporočamo vsem cenjenim članom, ki se bavijo s sadjerejo, da pridno segajo po njem. Knjiga je pisana v poljudnem tonu in namenjena malim ljudem in začetnikom. Naroča in dobiva se v vseh naših prodajalnah in stane za člane 5 Din komad.

Izdajatelj: »Nabavljalna zadruga uslužbencev državnih železnic v Sloveniji«. Telef. 2641.

Glavni in odgovorni urednik Ponikvar Ciril, tisk tiskarne Makso Hrovatin; vsi v Ljubljani.



**Cenik živil****za mesec avgust 1930**

Reklamirajte takoj po prejemu blaga!  
Poznejših reklamacij ne moremo upoštevati!

**Mlevski izdelki.**

Moka Ogg	kg	4.—
Moka Og	"	4.—
Moka mehka	"	3.70
Moka krušna	"	3.10
Moka ajdova	"	4.80
Moka ržena	"	3.—
Moka koruzna	"	1.80
Moka krmlina	"	1.40
Zdrob pšenični	"	4.40
Zdrob koruzni	"	3.—
Otrobi koruzni	"	1.20
Otrobi pšenični	"	1.20

**Testenine**

Makaroni v kartonih jajčni	kg	11.—
Špageti v kartonih	"	11.—
Makaroni jajčni in polži	"	9.50
Makaroni domači in druge testenine	"	8.—

**Zrnje**

Riž I. vrste	kg	9.80
Riž II. vrste	"	6.80
Koruza drobna (Činkvantin)	"	2.60
Koruza debela (suha)	"	1.50
Kaša	"	4.—
Ješprenj	"	4.80
Ješprenček	"	8.40
Fižol Cipro	"	5.40
Fižol Ia	"	4.20
Fižol IIa	"	3.—
Leča debela	"	16.—
Leča domača	"	8.80
Grah zelen	"	16.—
Piča za kure	"	2.30
Piča za kure »Promiula«	"	10.—

**Sladkor**

Sladkor v kockah	kg	13.80
Sladkor sipa	"	12.30
Sladkorčki (bonboni)	"	24.—
Sladkor v prahu	"	14.—
Sladkor Kandis	"	22.—

**Sol.**

Sol morska	kg	2.75
Sol kreška	"	2.75

**Kava**

Kava Perl	kg	70.—
Kava Portorico	"	70.—
Kava surova Ia	"	58.—
Kava surova IIa	"	46.—
Kava žgana	"	64.—
Kava žgana »Special«	"	76.—

**Kavne primesi.**

Kava Kneipp	kg	14.—
Kava žitna	"	8.—
Kava »Žika«	"	13.—
Kava figova	"	20.—
Kava Enrilo	"	20.—
Kava Enrilo	škatlja	16.—
Cikorija Franck	kg	18.—
Cikorija kolinska	"	17.—

**Mast.**

Mast	kg	24.—
Ceres, bel, rumen	"	28.—
Čajno maslo Ia	"	52.—
Čajno maslo IIa	"	46.—
Kuhano maslo	"	44.—

**Delikatese.**

Slanina soljena	kg	24.—
Slanina »Tirolska« (mesnata)	"	32.—
Slanina krušna	"	24.—
Slanina »Hamburška« (mesnata)	"	26.—
Slanina prekajena debela	"	24.—
Slanina papricirana	"	26.—
Salame ogrske	"	80.—
Salama milanska	"	80.—
Salame krakovske	"	36.—
Salama letna	"	26.—
Salame navadne	"	18.—
Kranjske klobase	kom.	5.—
Klobase suhe lovske	"	3.—
Reberca	kg	26.—
Prekajeno meso	"	28.—
Prekajeno carsko meso	"	26.—
Šunke zvite	"	—.—
Šunke brez in s kožo	"	—.—
Šunke zvite v dozah brutto za netto 2½—3 kg	"	33.—
Kračje	kg	16.—
Svinjski parklji	"	10.—
Svinjske glave brez kosti	"	20.—
Med ajdov	"	16.—
Med cvetlični	"	20.—
Sir Chalet II. a	kom.	2.—
Sir Chalet I a	"	3.50
Sir trapist	kg	28.—
Sir polementalski Ia	"	36.—
Sir polementalski IIa	"	28.—
Sir Parmezan	"	72.—

Maggi	stekl. 11, 17,	28.50
Maggi na drobno	dkg	1.50
Juhan	stekl. 6, 12	
Juhan na drobno	dkg	1.10
Gorčica	kozarec	10.—
Gorčica na vago	kg	24.—
Keksi v zavitkih	zav.	6.—
Keksi á 1 kg v kartonih in na vago	kg	24.—
Kocke za juho v alum. lončkih á 25 kom.	lonček	25.—

**Marmelada doze à 1 kg**

in na vago	kg	20.—
Marmelada marelična	"	30.—
Čokolada à ¼ 11.—, 1/10 4.50, 1/20 2.50		
Čokolada z lešniki	tabl.	2.50
Čokolada z lešniki 1/3	kg	20.—
Čokolada z lešniki 1/5	"	12.—

**Sadje in poljski pridelki.**

Slive bosanske	kg	12.—
Slive domače	"	9.—
Hruške suhe	"	6.—
Lešniki celi	"	10.—
Rožiči celi	"	7.—
Mandeljni	"	44, 58
Rozine	"	16, 24
Fige dalmatinske	"	—.—
Rožičeva moka	"	8.—
Čebula domača	"	1.50
Česen	"	12.—
Zelje kislo	"	—.—
Čebula egiptovska	"	3.—

**Tekočine.**

Kis za vlaganje	liter	4.—
Kis vinski	"	6.—
Kis dvojno močan	"	4.—
Olje namizno	"	16.—
Olje bučno	"	14.—
Olje olivno	"	16.—
Malinovec à ½ l	stekl.	14.—
Rogaška voda à 1½ l	"	6.30
Rogaška Donati à 1 l	"	6.—
Radenska voda à 1½ l	"	6.30

**Potrebščine za perilo**

Milo Benzit	kos	5.—
Milo Schicht, terpentin	kg	17.—
Milo Schicht	"	16.—
Milo Zlatorog	"	14.—
Milo Zlatorog terpentin	"	16.—
Milo Gazela	"	—.—
Milo Gazela terpentin	"	—.—
Milo v kockah ala Marseill	"	15.—
Milo toaletno	komad	4—18
Soda za pranje	kg	2.—
Lug za pranje	"	4.—
Pralni prašek Ženska hvala	"	2.50
Pralni prašek »Tri-soda«	"	3.50
Pralni prašek »Radion«	"	6.—
Pralni prašek »Persil«	"	6.—
Pralni prašek »Labod« za fino perilo	"	7.—

**Druge potrebščine.**

Kalodont za zobe	tuba	6.50
Metle rižove vel.	kom.	14.—
Metle rižove male	"	11.—
Sveče velike in male	paket	8.—
Thermo steklenice	kom.	47, 83
Muholovci	"	1.—
Milo za roke	"	4.50
Albion za čevlje	stekl.	6.—