

# ZADRUGAR

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

Izhaja enkrat mesečno — Naročnina letno za nečlane Din 18.— — Posamezna številka stane Din 150  
Dopisi in reklamacije naj se pošiljajo na upravni odbor N. Z. U. D. Ž. v Ljubljani VII

Vsebina: Uvodnik: Konzumno-zadružni pokret, njegova vsebina in cilj. — Perotninarstvo: Nekaj iz kokošjereje. — Sadjereja: V preudarek. — Razno: V boju proti sladkornemu trustu. — Koticetvo in vrtnarstvo: jabolčnik uredništva. — Gospodinjstvo: sirup, kompoti. Delo na vrtu v novembru. Solata čez zimo. — Iz zadružne trgovine. — Cenik.

## Konzumno-zadružni pokret, njegova vsebina in cilj

Iskre iz govora Vasno Tanner, predsednika medn. zadružne zveze.

Zadružnemu pokretu je uspelo, da je globoko vsadil v mnogih državah zdrave korenike. Pripadnikov šteje na milijone, gospodarski uspehi se kupičijo v milijarde! Vplivi zadružnega pokreta se kažejo in so vidni celo v najmanjših krajih in tudi gospodarskemu življenju držav so vtisnili viden pečat.

Toda ni bilo vedno tako. V marsikateri državi je stal gotov čas delavni — duševni in ročni — sloj daleč od zadružnega pokreta. Z lastnimi silami si je končno priboril ta pokret sedanjo pozicijo. Danes se nam zdi neverjetno, da je mogel delavni sloj smatrati zadružno idejo kot nekaj nepomembnega. Običajno imajo ljudje veliko zaupanje in vero v moč in pomembnost zakonov in odredb in ta vera je prešinila svojčas celo vodilne osebe v vrstah delavnega sloja, da so polagali največjo važnost v političen pokret. Strokovno gibanje se je še strpelo, toda delo za zadružni pokret se je smatralo kot odvod ljudi od njih najvažnejših interesov in vsled tega kot zapreko stremljenju za osvoboditev delovnega sloja.

In vendar pomeni zadružni pokret prednost, vsled česar so postajali ljudje nanj pozorni in spoznali njegovo pomembnost. Ta pokret je vodil ljudi do spoznanja, kako je mogoče prihraniti velike vsote, ki ostanejo njim na razpolago. Poleg tega so spoznali, da deluje zadruha tudi kot regulator cen vsakdanjim potrebščinam in kot ovira dviganju cen.

Seveda se še dobe ozkosrčneži, ki podcenjujejo pomembnost zadružnega pokreta in iščejo v njem kvečjemu le ekonomično prednost. Toda če bi bila zapadlena v zadružnem pokretu, odnosno če

bi bil pokret omejen le na ekonomsko prednost, tedaj bi zadružno gibanje značilo bore malo v človeški družbi. Če bi bil cilj zadružništva samo v cenemem blagovnem nakupu in v povračilu eventualnih presežkov članom koncem bilančnega leta, tedaj bi bilo nesmiselno zasledovati nadaljne cilje zadružnega pokreta. Toda naloga zadružništva se ne omejuje samo na navedeno.

Napredek družbe mora pričeti pri človeku samem. Človeštvu ne pomagajo prednosti politične nadvlade in dobri zakoni, če niso ljudje dozoreli, da jih pridnostno upotrebijo. Zadružni pokret pa vzgaja ljudi za medsebojno sožitje, organizacijo in solidarnost; nadalje daje dan za dnem nauke o ekonomiji in uči spoznavati gospodarske probleme. Tolmačenje ekonomskih naukov pa je samo v prid zadružnikom.

Tudi v drugem pogledu izvajajo zadružni pokret svoj vpliv, kajti uči ljudi spoznavati, kako šibek je posameznik, a kako moč doseže, če se združi z ostalimi v veliko enoto. Vsled tega ni mogel zadružni pokret uspevati v Sev. ameriških združenih državah, niti zavzeti razmaha, kakršnega smo pričakovali; če pa nam je znano, da se tamkaj posamezniki odrivajo s komolci in se vsakdo zanaša le na samega sebe, tedaj nam je jasno, zakaj je tamkaj zavrt razvoj zadružnega pokreta. Naš cilj ne obstoja samo v izboljšanju ekonomskih prilik sedanjosti. Zadružni pokret stremi za večjimi in dalekosežnejšimi cilji; njegov cilj je odstraniti sedanjo gospodarsko formo, v kateri išče posameznik le za sebe dobiček, in početi z delom za splošno dobro. Njegov namen je, da dobi produkcijo kakor tudi posredovanje blaga v roke splošnost. Zadružni pokret stremi torej po praktični socializaciji na miren način, po načrtu.

To se mu je že posrečilo v dokaj velikem obsegu. Čeprav ni zadružni pokret niti 100 let star, se lahko trdi, da so nje-

govi uspehi pomembno večji, kakor pa rezultati najbolj krvavih revolucij. In ti uspehi so taki, da se nam ni bati, da bi jih zgubili kakor rezultate marsikatero revolucije.

Malokatera ideja je bila tako lahko vsadljiva v tla resničnosti kakor ideja zadružnega gibanja. Ubogi roštalski predilci niso niti zdaleka slutili, da podarjajo človeštvu uspešen in praktično uporabljiv nauk.

Marsikak zadružnik se bo na tihem čudil, zakaj ni zadružna ideja objela vsega sveta, ga takorekoč podjarmila, ker so prednosti, ki jih nudi, očitne in vabljive. Zakaj se ni še hitreje širil razvoj kot doslej?

Pojasnilo je isto kot pri širjenju vseh drugih idej. Človek je že po naravi konservativen in težko dostopen »novotariji«, četudi so prednosti novotarije velike. Že posameznika je težko pripraviti do tega, da bi se poboljšal; težko se priuči novih zmožnosti. Koliko težje je potem spremeniti mehanizem cele družbe! Ta mehanizem je občutljiv tehnični sistem in grajen desetletja. Lahko se ga uniči, toda s kakim uspehom, nam dokazuje ruska revolucija; razvoj v novo smer zahteva časa in dela. Za nas je velika tolažba, če vemo, da je delo evolucije trajnejše in solidnejše.

Najhujši sovražnik našemu delu za širjenje in utrditev zadružništva ni mogoče kapitalističen gospodarski sistem. Nasprotnik, katerega je težje premagati, je neznanje ljudi in njih konservativnost. Velika zmaga se pa doslej še ni dosegla brez trdega boja. To dejstvo morajo imeti zadružniki vedno pred očmi.

Vsak zadružnik naj tudi pomisli, da ne stoji sam v težkem boju za izboljšanje eksistenčnih pogojev, nego milijoni zadružnikov, organiziranih po celem svetu, streme za dosego boljših življenjskih pogojev.

Zadružni pokret stoji na močnih tleh! To nam daje upanje, da se nam bo posre-

čilo bolj racionelno urediti konzum, kar bo imelo za posledico, da bodo deležni kulturnega sadu tudi manj premožni sloji vseh narodov.

## Perotninarstvo

—tus.

### Nekaj iz kokošjereje.

Kokoš donša dobiček kokošjerejcu z nesenjem jajc in s prodajo kokošjega mesa.

Če hočeš torej gojiti kokoši-jajčarice, moraš vedeti kako dosežeš največji uspeh. Dobra jajčarica znese letno tudi do 150 in še več jajc, ki so najdražja pozimi. V marcu ali aprilu izvaljene piške prično nesti v jeseni in nesejo celo zimo, seveda le, če so razmere ugodne.

Ker se kokoš najbolj počuti v svobodi, pusti jo na travnik, senošet, v gozd, kjer najde za njo slastno hrano v obliki črvov, žuželk, gosenic itd. Ta hrana obenem tudi ne stane prav nič. Nadalje pazi, da ni kurnik vlažen, kajti mokrota in mraz škodujeta kokoši in sploh perotnini.

Pozimi pokladaj kokošim krmo, kakršno dobe inace na prostem. Dobro jim teknejo kuhinjski odpadki, pokladaj jim nekuhan krompir in repo, zmlete kosti, žuželke, črve. Ne pozabi tudi na zrnato krmo, ki je kurjemu želodcu zelo potrebna.

V zaprtem prostoru naj bo na tleh vedno dovolj peska, jajčnih lupin in zdrobljene malte. Da se kokoši lahko gibljejo tudi v zaprtem prostoru, je potrebno obesiti v kurniku-staji na vrstico peso, glavo salate ali slično. Kakor znano, kokoši rade kljujejo obešeni sadež, vsled česar morajo odkakovati. Tako se gibljejo in si preganjajo dolgčas. Koruza kot krma je posebno v zimskem času priporočljiva radi ogrevanja telesa. Tudi pazi, da je voda čista in snažna.

Klavne kokoši gojiti se izplača le onemu, ki se bavi s kokošjerejo na veliko, kajti za uspeh v tem oziru so potrebne razne naprave in priprave.

Kokoši je skoro težje opitati kot ostalo perutnino. Če jih že misliš, tedaj jih imej na malem prostoru ter jim pokladaj obilno hrane. Kokoši redi in debeli kuhan krompir, ki ga naj dobe zjutraj. Tak krompir zmešaj z zdrobom in z otrobi. Zvečer daj kokošim, ki jih pitaš, ječmena in pšenice. Zelo pa odebeli kokoši kuhan grah in v vodi namočena koruza. Sicer pa moraš hrano menjavati, da ne zgube kokoši teka, zato jim pokladaj seseklano meso, zeleno krmo. Sveže vode naj imajo kokoši vedno v izobilju. To je naravni postopek opitanja. O prisilnem načinu opitanja bomo pa ob drugi priliki pisali.

Kurnik ali staja naj ne bo temperirana pod 6° C, pa tudi pregorka naj ne bo. Ogrevanje kurnika (s pečjo ali slično) ni priporočljivo, ker kokošim gorkota več škoduje kot koristi. Tudi ni dobro, če prenočujejo kokoši v hlevu skupno z govedo, konji. V pretoplem hlevu se namreč omehkužijo, vsled česar postanejo dovzetne za bolezn. Temu se da odpomoči na ta način, da se kokošim prezida kot v hlevu in napravi lasten vhod od zunaj.

Koliko prostora potrebuje kokoš v kurniku? Najboljše je, če ji je odmerjen prostor od 160 cm<sup>2</sup>, pa tudi še več.

Dober material za zidanje kurnikov je opeka, a notranji zid naj se omalta, da je stena gladka, s čimer se prepreči skrivanje mrčesa.

Kurnik naj se vedno zračni! Da zamo-rejo kokoši mirno počivati, naj ne bodo drogovi v kurniku okrogli, ne pretenki, ne prešibki in trdo pritrjeni. Od tal naj bodo oddaljeni največ 45—50 cm. Kokoš, ki ponoči ne počiva mirno, če se jo vzemirja, slabše nese jajca.

Kako doženeš, kam skriva kokoš jajca, ki jih ni znesla doma? V trenutku, ko opaziš na njej znake, da bi rada znesla, položi ji nekaj zrn soli v jajčjo odvodnico, kar na njo učinkuje, da takoj steče v skrivališče, kjer nosi jajca.

Kakor že omenjeno, nesejo kokoši jajca bolj v poletnem kot v zimskem času. Vsled tega so jajca pozimi dražja. Če hočeš ohraniti jajca za zimo, odnosno jesen, ko prestanejo kokoši več ali manj nesti, moraš najprej vedeti, da so v jajčji lupini luknjice, čeprav jih s prostim očesom ne opaziš. Skozi luknjice sili zrak, ki skvari jajce. Potrebno je torej luknjice zamašiti. To storiš, če jajca namažeš z vročo zmesjo, sestavljeno iz voska in namiznega olja ter jih shraniš na mrzlem, hladnem, a suhem prostoru. Tako namazana jajca lahko ohraniš do 10 mesecev in še tedaj zgledajo, kakor da bi bila sveža.

## Sadjereja

—čk.

### V preudarek.

Pšenica stane danes v Banatu franco vagon 1.95 do 2.— Din kg, jabolka pa plačujejo inozemci kilogram po 2.50 Din. Torej se bolj izplača, odnosno zasluži v tem primeru mnogo več oni, ki prodaja jabolka, od onega, ki prodaja moko.

Zanimanje za sadje, posebno za naše štajersko sadje, se veča. Na stotine vagonov ga izvažajo v Nemčijo. Sadje ima čimdalje večjo veljavo, ker je postalo svetovno tržno blago.

Naši železničarji, ki službujejo na deželi, imajo možnost in priliko, da si nasa-dijo sadna drevesca, predvsem jabolčne vrste, bodisi na lastnem, bodisi na železniškem svetu, ako je zemlja ugodna.

Jabolko zahteva bolj rodovitno, vlažno, a ne premokro zemljo. Rodovitna plast zemlje mora biti globoka vsaj 90 cm t. j.: v globokosti 60 cm se ne sme nahajati neprodinna in nerodovitna plast, bodisi skala ali prod.

Hruška se zadovolji z manj rodovitno zemljo, vendar mora biti prepustljiva in ne premokra.

Češplje in slive zahtevajo, da je zemlja rodovitna vsaj 70 cm globoko, da je nekoliko vlažna in da vsebuje nekaj apna. Ako ni apna v zemlji, se mora zemljo pognojiti z apnom.

Drevo je treba posaditi v dobro zrahljano in prezračeno zemljo. Od 10 do 30 let bo rastlo drevo v oni zemlji, ki mu jo sedaj pripraviš. Med drevesom, ki ga dobro posadiš v primerno zemljo in onim, ki ga nemarno potakneš v tla, je velikanska razlika.

Trud, ki ga imaš s skrbnim izbiranjem vrste in s strokovnim ravnanjem, se ti obilo poplača.

Za drevo, ki ga posadiš spomladi, moraš že v jeseni skopati jamo. Globoka naj bo vsaj 60 cm, široka 1.50 m. Pri tem naj se loči zgornja rodovitna zemlja in spodnja manj rodovitna zemlja na posebne kupe.

Drevo naj bo od drevesa primerno oddaljeno, korenine in krone se ne smejo dotikati. Drevo potrebuje solnca, vsled česar ni dobro, če eno senči drugo. Razdalja med visokodebelnatimi jabolki in hruškami mora biti vsaj 8 do 9 metrov, med češpljami 6 m, med nizkodebelnatimi jabolki in hruškami 6 m.

Tedaj v jeseni, v oktobru ali v novembru, izkoplji jame, prst pa naj čaka do spomladi, da postane bolj prhka in da dno jame, torej spodnja plast zemlje, postane vsled vpliva mraza bolj rahla in bolj sposobna za razkrajanje.

O sajenju in oskrbi sadnega drevja bomo obširneje poročali spomladi.

## Razno

### V boju proti sladkornemu trustu.

V »Zadrugarju« smo že ponovno pisali o dragem sladkorju, ki ga izdelujejo tovarne v naši državi. Ne bo odveč, če navedemo danes še nekaj dejstev, ki jasno razsvetljujejo vzroke neupravičene visoke cene.

Na debelo stane danes sipa približno 11.80 Din. V tem znesku je vpoštevana trošarina, ki znaša Din 5.— za kg, in po-

vpredna tovornina cca 30 para za kg. Tovarna torej dobi za kg sladkorja čistih Din 6.50.

Koliko pa znašajo tovarniški stroški pri 1 kg sladkorja? Takoj bomo videli! Za 100 kg sladkorne repe plačujejo tovarnarji 19 do 23 Din; toda vpoštevajmo najvišjo ceno, t. j. Din 23; stroški za predelavo 100 kg repe znašajo približno Din 17, toda tudi tu zvišajmo stroške na Din 20. Iz 100 kg sladkorne repe izdelajo 12 do 15 kg sladkorja, a zmanjšajmo tudi to množino na 13 kg. Če vse navedeno upoštevamo, tedaj uvidimo, da stane tovarno 1 kg sladkorja Din 3.20.

Pri 1 kg sladkorja zaslužijo tovarne Din 3.20, odnosno pri sipi Din 3.30. Stranski produkti, kot melasa (Din 70 za 100 kg), špirit, odpadki itd. niso tu všteti, temveč damo to tovarnam »navrh«.

Pri 7000 vagonih sladkorja, ki se ga pri nas na leto porabi, zaslužijo tovarne letno Din 297.000.000 ali okroglo 300 milijonov.

Ta kalkulacija se krije z ono, ki smo jo navedli v eni lanskim številka »Zadrugarja«. Uvozna carina za inozemski sladkor, ki ga uvažajo v našo državo, znaša pri 1 kg sipe Din 3.30 in Din 4.40 za kg kockasti sladkor. Kljub visokim carinskim postavkam se uvažava v našo državo precej inozemskega sladkorja, ki je boljši in večsah cenejši od domačega.

Kot eklatanten primer, da res veliko zaslužijo naše tovarne za sladkor, naj služi tudi to-le dejstvo: Pri nas se plača ozirama diktira cena repi po Din 19 do 23 za 100 kg. V Avstriji plačujejo tovarne kmetom sladkorno repo po Din 40 —, slično v Nemčiji; na Češkem, v Romuniji, Italiji in na Madžarskem po Din 30 do 35. Stroški predelave znašajo na Češkem približno 24 Din (60% poena, t. j. vrednost 100 kg repe). Skratka: Drugod plačujejo kmetom repo po višji ceni, tovarne dajo delavcem boljšo mezdo, plačati morajo k vsemu še tovarnino do naše meje, uvožno carino Din 3.30 za kg sladkorja in vzlic temu je inozemski sladkor večkrat cenejši od našega — domačega. Po našem računu ogromno zaslužijo tuzemske tovarne pri sladkorju ter izvlečejo iz žepov konzumentov nepravilno ogromne zneske, vsled česar je umljiva domneva nekaterih, da si internacionalni židovski sladkorni magnati v ostali Evropi niti zdaleka ne upajo odirati ljudi na tak način. Če je resnica tudi dejstvo, da zgine od 300.000.000 letnega dobička, ki ga imajo pri nas tovarne sladkorja, približno 200 milijonov dinarjev v tujino, lahko trdimo, da je to v škodo narodnemu premoženju! V primeri s tem ne odtehtajo 5% akcije — če so mogoče

prišle v obliki darila raznim nekdanjim poslancem v roke za podporo, katero so nudili sladkornim tovarnarjem — ogromne škode, ki jo je utrpelo in jo še vedno trpi narodno gospodarstvo.

Da bo ironija še bolj popolna, naj omenimo še sledeče podatke: Semena za sladkorno peso nočejo pridelovati v naši državi, v oni zemlji, ki jo oskubijo na leto za 200 milijonov dinarjev, temveč uvažajo semena po visoki ceni iz inozemstva. Tozadevna postavka izkazuje na leto pet in dvajset milijonov Din v naši trgovski bilanci, kar pomeni zopet ogromen minus za narodno gospodarstvo. Na državnem posestvu Belje so ga hoteli pridelovati, pa ga menda niso smeli.

Naša zadruga je prejela temen sladkor dvomljivega vonja. Reklamirali smo in dobili odgovor: »Kakav je — takav je!« V trgovskem svetu, tudi med Židi, se ne dobi takih odgovorov! Toda izredno visoki dobiček je menda razpalil strasti in pohlep v taki meri, da se že začjenja nenasitljivost iz česar tudi izvirajo te čudne manire.

Na Češkem in Poljskem so se združili pridelovalci sladkorne repe v zadruge. Pri nas so zgradili v Starem Sivacu tovarno za sladkor, ki je zgorela in s tem propadla. Če se jo kot neljubo konkurenčno podjetje enostavno zažgali in jo na ta način spravili s sveta, se ne da dokazati.

Vsi napadi v našem časopisju in poprej v parlamentu zoper izkoriščanje ljudstva po sladkornih magnatih so bili brezuspešni. Kaj hočemo! Denar je sveta vladar in obvladal je torej z lahkoto mnogo sterilnih poslancev.

Toda prišel je — hvala Bogu — 6. januar 1929, ki je pometel z impotentnim parlamentom. Žal, da se to ni zgodilo vsaj nekoliko let prej. Smrdljiv in opasen gnoj nekdanjih političnih vlad se je razlil precej na široko, da ne more iznenada zajeziti naša vlada tega močnega toka. Toda sedanja močna roka, ki vodi naše državno krmilo, je že marsikak Avgijev hlev očistila in se tudi tu ne bo ustrašila truda in napora. Uverjeni smo, da je država in vlada, ki ji načeljuje energičen mož — general — dovolj uvidevna in močna, da bo znala čimpreje osamosvojiti in rešiti bedne državne nameščence in delavstvo pred izkoriščanjem po tujih in tudi — domačih — židih.

Umestno bi tudi bilo, da bi se naši ljudje, Jugosloveni, osokolili ter ustvarili pri nas sladkorne zadruge z namenom, da ongavijo nesramne izkoriščevalce in nudijo konzumentom eno najpotrebnejših hranil za dostojno ceno. Od tega bo imel dobiček celokupen naš narod.

## Kotiček uredništva

Zadružniku Jos. W., Šoštanj. Dopis prejeli! Želji bomo ugodili, ker imamo na programu članke iz vseh panog narodnega gospodarstva.

## Gospodinjstvo in vrtnarstvo

**Jabolčni sirup.** Sedaj, v jeseni, imajo gospodinje priliko, da si napravijo jabolčni sirup. V to svrhu je potrebno razrezati jabolka na drobne koščke in jih stolči v kašo. Na 1 kg take-le kaše se nalije 1 liter vode ter pusti zmes stati do 12 ur. Za tem zmes stisni, a na 1 liter tako pridobljenega soka prideni 1 kg sladkorja in par kapljic razredčene vinske kisline, postavi na ogenj, kjer naj se kuha do največ 10 minut. Nastale pene odzemi! Nato pusti, da se ohladi sirup, a zatem ga nalij v steklenice. S sirupom napolnjene steklenice segrej v vroči vodi do 80° C; da pri segrevanju ne popokajo, jih ovij s slamo.

Sedaj, dokler se dobi še mnogo sadja, si prav lahko pripravimo raznovrstne pekmeze (marmelade) in kompote.

Zelo dober je kompot iz jesenskih hrušk. V ta namen izbereš trde in sočne hruške, jih olupiš, izrežeš peške in jih vložiš v steklenice — najboljše so seveda sterilizacijske steklenice. Nato skuhaj 1 liter vode, v katero prideneš 30 do 40 dkg sladkorja, nakar pusti, da se ohladi. S to ohlajeno posladkano vodo (raztopino) polij hruške v kozarcu, da jih preplavi, nato pa steriliziraj pri 90° C do 30 min.

Kompot iz brusnic napraviš, če poliješ izbrane in dobro zrele brusnice z vodo in osušiš na situ, nakar skuhaš 60 dkg sladkorja v pol litra vode. V to deneš brusnice, katerim pridaš tudi nekaj koščkov cimeta in vse parkrat prevreš. Ohlajene brusnice daš v steklenice, katere dobro poveži, po možnosti z mehurjem, namočenim v vodi.

Zelo dober kompot napraviš lahko iz kutin, katere olupiš in razrežeš na dva, tri ali štiri dele, nato jih daj v mrzlo vodo, potem jih kuhaš v vreli vodi, dokler se zmehčajo. Ko so kuhane, jih odcedi na situ in osušene vložijo v posode. Na 1 kg sadja skuhaj  $\frac{3}{4}$  kg sladkorja, da se vleče in namoči ga v ohlajeni vodi, kjer so se kuhale kutine. Posodo nato poveži z mehurjem, namočenim v gorki vodi in v pari steriliziraj do 20 min., nakar pusti posodo v vodi 24 ur, da se ohladi.

Na vrtu te v novembru ne čaka skoro nobeno delo, vendar lahko seješ v navede-

nem mesecu, če nisi tega že preje storil, bob, in sicer v vrste po 40—50 cm narazen.

**Kako ohranimo solato preko zime.**

Član nam piše:

Imam celo zimo lepo solato (endivijo). Kje jo spravljam? me sprašujejo.

Pozno jeseni skopljem na vrtu jamo, globoko 50 do 80 cm, široko dober meter, dolgo do 2 metra. Nad jamo naredim priprosto streho iz desk. Izkopano zemljo nasujem preko strehe ter pustim na eni strani vhod v jamo, ki jo zadela potem z deskami, kadar je sneg ali hud mraz.

Lepo in zdravo endivijo povežem na rahlo in jo posadim v zemljo. Streha in jama morata biti tako dobro narejeni, da ne kaplja voda na solato. (Podobno spravljajo po deželi repo v zemljo, da jo imajo spomladi svežo.)

## Iz zadružne trgovine

### OPOZORILO!

#### Manufaktura.

Opozarjamo člane, da smo manufakturni oddelek skoro napolnili z novim, pred kratkim časom dospelim blagom. Zaloge manufakture v naši zadrugi se je dvignila. Izbera je velika in vsakdo bo z lahkoto zbral, kar potrebuje bodisi zase, za sinčka ali hčer ali pa za soprogo. Vsakdo naj si ogleda cenik manufakturnega blaga, ki je natisnjen v današnjem »Zadrugarju«.

Zadruga je nastavila najnižje cene, vsled česar je tu nemogoče »glihanje«. Cene so torej stalne, vendar vedno take, da ima le zadrugar koristi, če kupi manufakturne potrebščine v svoji zadrugi.

#### Premog.

Ker man ne dobavlja Trb. prem. družba premog v količinah, kakor ga potrebuje naše članstvo, smo v zaostanku za približno nekaj tednov.

Vsled tega opozarjamo člane, da naj ne odstopajo premoga nečlanom, temveč naj se le članstvo založi ž njim. Koliko časa bo trajal zastoj v pošiljanju, nam ni znano. Trb. prem. družba, na katero smo apelirali, da bi nam dobavljala dnevno večje količine, nam zaenkrat ni ugodila v polni meri.

Kdor še ni izrabil nakaznice za prost prevoz, naj jo dostavi zadrugi. V tem slučaju dobi premog od zadruge ceneje.

Oni člani, ki ne morejo čakati na pošiljke premoga, ker ga nujno potrebujejo, naj sporoče zadrugi, če so zadovoljni s pe-

kleniškim. Premog iz Peklenice dobi za druga veliko prej, nego iz trboveljskih revirjev. Opozarjamo pa, da zaostaja v kvaliteti pekleniški premog za trboveljskim.

#### Apel.

Apeliramo na člane, da v njihovem interesu pošljejo zaboje, vreče, steklenice i. t. d. ob določenem terminu, a člani iste postaje naj pošljejo navedeno posodo skupno in ne posamezno.

V interesu članstva je tudi, da se drže določenih terminov. V enem, odnosno v nekaj dneh, ne moremo vsem postreči. Ako hočete, da ne bo v trgovini navala, pridite ob svojem terminu.

Voznikom, ki Vam pripeljejo na dom bodisi drva ali premog ali pa krompir in slično, ne izročajte denarja za prevoz, tehtanje itd. Vse navedene troške poravnava druga, ki jih potem zaračuna članom.

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 prog: 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 zadruge vsak delavnik. Za nakupovanje na kredit se določajo za ljubljanske prodajalne sledeči dnevi:

**SAMO ZA LJUBLJANO IN OKOLICO OD 26. OKTOBRA DO 4. NOVEMBRA.**

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

Za razpošiljanje živežnih pošiljk na prog 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.

Pri naročilih ne pozabite vpslati posode za mast, steklenic za kis in olje in vreč — vrečic za moko! Na vrečicah naj bodo naslovi, da ne pride do zamenjave.

## Cenik živil za mesec november 1929

Na reklamacije se ozira le takoj ob prejemu blaga!

#### Mlevski izdelki.

Moka pecivna, ostra Ogg	kg	3.80
Moka Og	"	3.80
Moka mehka (2)	"	3.60
Moka krušna (5)	"	3.40
Moka ajdova I a	"	5.50
Moka ržena	"	3.40
Moka koruzna iz činkvantina	"	2.90
Moka krmilna	"	2.—
Zdrob pšenični	"	4.—
Zdrob koruzni iz činkvantina	"	3.90
Otrobi koruzni	"	1.80
Otrobi pšenični	"	1.80

#### Testenine

Makaroni v kartonih	kg	11.20
Špageti v kartonih	"	11.20
Makaroni jajčni in polži	"	9.50
Makaroni domači in druge testenine	"	8.—

#### Zrnje

Riž I. vrste	kg	10.—
Riž II. vrste	"	7.50
Koruza v zrnju drobna	"	3.—
Koruza v zrnju debela	"	2.40
za krmo	"	4.80
Kaša	"	5.—
Ješprenj	"	8.—
Ješprenček	"	5.—
Fižol Ia	"	3.80
Fižol IIa	"	17.—
Leča Ia	"	8.80
Leča domača	"	18.—
Grah zelen	"	2.30
Piča za kure	"	2.30

#### Sladkor

Sladkor v kockah	kg	14.10
Sladkor sipa	"	12.60
Sladkorčki (bonboni)	"	24.—
Sladkor v prahu	"	14.10
Sladkor Kandis	"	18.—

#### Sol.

Sol morska	kg	2.75
Sol kreška	"	2.75

<b>Kava</b>		Kvas	kg	36 —	Milo Gazela terpentin	kg	16 —
Kava Perl	kg	Kocke za juho	kom.	1 —	Milo v kockah ala Marseill	„	15 —
Kava Portorico	„	Kocke za juho v alum.			Milo toaletno	komad	4—18
Kava surova I. vrste	„	lončkih à 25 kom.	lonček	25 —	Milo za britje	„	3 —
Kava surova II. vrste	„	Oblati	zavitek	13 —	Milo za britje, okroglo	„	8 —
Kava žgana	„	Polenovka suha	kg	26 —	Soda za pranje	kg	1 80
Kava žgana »Special«	„	Slaniki	kom.	— —	Lug za pranje	„	4 —
<b>Kavne primesi.</b>		Guljaž goveji	škatla	9 —	Pralni prašek Ženska hvala	„	2 50
Kava Kneipp	kg	Jetrna pasteta	„	6 —	Pralni prašek »Tri-soda«	„	3 50
Kava žitna	„	Sardelna pasteta	„	7 —	Pralni prašek »Radion«	„	6 —
Kava vidrova	„	Čaj v dozah	doza	12, 24	Pralni prašek »Persik«	„	6 —
Kava figova	„	Čaj v zavitkih	zavitek	2—14	Pralni prašek »Labod«	„	7 —
Kava Enrilo	„	Čaj na vago	kg	80 —	Vrvi za perilo	kom.	16—48
Kava Enrilo	škatlja	Kakao holandski	„	36 —	<b>Druge potrebščine.</b>		
Cikorija Franck	kg	Paradižniki $\frac{1}{5}$ kg 5 50, $\frac{1}{2}$ kg		14 —	Kalodont za zobe	tuba	7 —
Cikorija kolinska	„	Marmelada doze à 1 kg			Krtače za ribanje	kom.	4 —
<b>Mast.</b>		in na vago	kg	20 —	Hranilniki	„	40 —
Mast	kg	Marmelada marelična	„	30 —	Omela za parkete	„	30 —
Ceres, bel, rumen	„	Marmelada marelična	doza	32 —	Omela mala	„	14 —
Čajno maslo Ia	„	Čokolada à $\frac{1}{4}$ 12 —, $\frac{1}{10}$ 5 —, $\frac{1}{20}$ 2 50			Metle rižove vel.	„	18 —
Čajno maslo IIa	„	Čokolada z lešniki	tabl.	2 50	Sveče velike in male	paket	8 50
Kuhano maslo	„	Dezert (narezek)	komad	2 50	Slama za predsobe Ia.	komad	12 —
<b>Delikatese.</b>		<b>Limonadni prašek</b>	„	1 —	Slama za predsobe IIa.	„	4 —
Slanina soljena	kg	<b>Sadje in poljski pridelki.</b>			Muholovci	„	1 —
Slanina »Tirolska«	„	Češplje suhe bos. 80ice	kg	10 —	Prah za čiščenje obleke	zavitek	10 —
Slanina krušna	„	Hruške suhe maslenke	„	5 60	Šampon	„	3 —
Slanina »Hamburška«	„	Jabolka	„	1 20—3	Nagrobne lučke	karton	15 —
Slanina prekajena debela	„	Orehi celi	„	— —	Nagrobne lučke	komad	1 50
Slanina papricirana	„	Rožiči celi	„	7 —	<b>Manufaktura.</b>		
Salame ogrske	„	Mandelni Ia	„	60 —	Žamet barvasti za dečje		
Salama milanska	„	Rozine	„	16, 24	obleke	m	52 —
Salame krakovske	„	Limone	komad	1 50	Štruks za hlače	„	125-179
Salama letna	„	Fige v vencih nove	kg	12 —	Sukno in štofi za moške		od 100
Salame navadne	„	Fige dalmatinske	„	6 —	obleke	„	do 350
Kranjske klobase	kom.	Rožičeva moka	„	8 —	Baržun v vseh barvah	„	44—50
Reberca	kg	Civebi	„	14 —	Lister, modri	„	163 —
Prekajeno meso	„	Čebula	„	1 60	Hlačevina	„	46—72
Prekajeno carsko meso	„	Česen	„	12 —	Volneni rips za ženske		
Šunke	„	Krompir gorenjski	„	0 85	obleke	„	50—130
<b>Krače</b>	„	<b>Tekočine.</b>			Cvirnato blago za ženske		
Svinjski parklji	„	Kis za vlaganje	liter	4 —	obleke	„	19—53
Svinjske glave brez kosti	„	Kis vinski	„	6 —	Crepp za ženske obleke	„	27 —
Med	„	Kis dvojno močan	„	4 —	Koton za ženske obleke	„	12 —
Sir Chalet I. a	kom.	Olje namizno	„	16 —	Modra tiskovina	„	12—19
Sir Chalet II. a	„	Olje bučno	„	17 —	Svila (pralna)	„	32—75
Sir trapist	kg	Olje olivno	„	20 —	Svila za plesne toalete	„	— —
Sir polementalski I.	„	Malinovec à $\frac{1}{2}$ l	stekl.	14 —	Rips črn	„	20 —
Sir polementalski II.	„	Rogaška voda à $1\frac{1}{2}$ l	„	6 —	Pique	„	22 —
Sir Permazan	„	Radenska voda à $1\frac{1}{2}$ l	„	6 —	Crep delhine v vseh barvah	„	100—180
Maggi	stekl.	Grenka voda Fr. Jožefova	„	9 —	Crepp Jourguet	„	150 —
Maggi na drobno	dkg	Medica	liter	— —	Svila surova	„	170 —
Juhan	stekl.	Mošt sadni	„	— —	Rips barvani	„	30 —
Juhan na drobno	dkg	<b>Potrebščine za perilo</b>			Ruš	„	18 —
Gorčica	kozarec	Milo Benzit	kos	5 —	Klot črni	„	29—50
Gorčica na vago	kg	Milo Schicht, terpentin	kg	17 —	Klot barvani	„	30—60
Keksi v zavitkih	zav.	Milo Schicht	„	15 20	Oksfort za srajce	„	11—28
Keksi à 1 kg v zav. in		Milo Zlatorog	„	14 —	Serg	„	30—80
na vago	kg	Milo Zlatorog terpentin	„	16 —	Elastik-podloga	„	27—49
Napolitanke	zav.	Milo Gazela	„	14 —	Žima podloga	„	29 —
Napolitanke vel.	kom.				Rokavina	„	25—60
Otroški piškoti	zav.						

Kanafas	m	23—	Otroške spodnje (žabe)			Vestje damske	kom.	72—150
Brokat podloga za			obleke	kom.	40—70	Vestje otroške, raz. vel.	"	46—70
damske plašče	"	45—80	Crepp Marochen svila	mtr.	150—	Reform hlače letne, bar-		
Inlet barvani	"	17—45	Svileni popelin	"	30—40	vaste in črne	"	28—93
Inlet beli	"	17—32	Klot odeje	kom.	250-300	Namizno platno voščeno	m	105—
Chiffon	"	14—21	Schymy robčki	"	12—20	Spredena žima (Rosshaar)		
Batist chiffon	"	20—26	Damsko perilo »kombine«	"	100-150	za žimnice, tapetniško		
Etamin beli	"	23—	Spalne srajce damske	"	30—90	in sedlarsko stroko		
Etamin beli za zastore	"	50—	Delavske obleke			črna, na zalogi	kg	29—100
Kanafas za blazine	"	14—22	za ključavničarje	"	130—	Železn. kape	kom.	60—70
Platno belo	"	59—94	Flanela za perilo	m	14—23	Dam. vol. obleke	"	290—
Platno domače za rjuhe	"	28—	Flanela za bluže	"	27—			
Platno za kapne	"	37—54	Damske srajce bele	kom.	30—40	<b>Obutev.</b>		
Platno Wassertuch za rjuhe	"	30-50	Damske hlače	"	30—60	Čevlji moški visoki	par	210—240
Kotenina rjava (Molinos)	"	10—14	Damske maje	"	24—36	Čevlji moški kovani	"	220—
Kotenina rjava za rjuhe	"	22—25	Nahrbtniki veliki in mali	"	34—144	Čevlji moški nizki Schimy	"	200—240
Platno za nahrbtnike	"	27—47	Suknje otroške	"	250-260	Čevlji moški visoki Schimy	"	235—
Platno za zastore 100 cm	"	35—	Moški ovratniki mehki in trdi	"	9—	Čevlji ženski visoki boks	"	216—
Platno za blazine belo	"	59—94	Moški ovratniki polmehki	"	—	Čevlji ženski nizki boks	"	195—
Gradl modri	"	19 50—23	Ovratnik »Pan«	"	25—	Čevlji damski s špango	"	180—190
Gradl za spodnje hlače	"	13—18				Čevlji nizki, beli	"	60—
Gradl beli »Raye«	"	19—	<b>Pletenine in galanterija.</b>			Čevlji otroški, črni	"	28—
Gradl za žimnice	"	30—70	Srajce moške bele	kom.	56—	Sandali veliki	"	52
Platno za obrisače	"	9—26	Srajce moške cefir	"	80—120	Sandali srednji	"	do
Obrisače Frotir	kom.	25—60	Srajce moške, panama	"	60—	Sandali mali	"	110
Obrisače za kuhinje	"	10—12	Srajce moške skaut	"	44—	Copate iz filca	"	12—20
Servijeti	"	18—21	Srajce moške mrežaste	"	18—	Copate z usnjen. podplati	"	52—75
Mizni prti barvani	m	42—53	Srajce moške oksfort	"	42—	Copate z vrvenimi podplati	"	30—71
Mizni prti damast	"	39—50	Spodnje hlače moške	"	30—41			
Stenske preproge	kom.	—	Nogavice moške	par	6-50—75	<b>Kuhinjska posoda.</b>		
Posteljne garniture	garn.	290-475	Nogavice ženske	"	9—52	Sklede emajlirane, za pomivanje posode		
Odeje posteljne (deke)	kom.	100-226	Nogavice otroške, dolge	"	8—25	Lonci emajlirani in aluminium		
Dežni plašči	"	300-670	Nogavice otroške, kratke	"	9—23	Kastrole emailir. in aluminium.		
Fustian	"	45—53	Majice moške	kom.	35—44	Ponve emailir.		
Rjuhe flanelaste	"	48—60	Majice sokolske	"	—	Zajemalke emajlirane		
Batist barvasti za			Damske rokavice, letne	par	22—38	Pokrivače		
damsko perilo	m	18—	Damske rokavice zimske	"	33—45	Zajemalke		
Cifirji za moške srajce	"	14—28	Moške rokavice zimske	"	24—95	Umivalniki		
Predposteljniki	kom.	75—	Kokarde za žel. uniforme	kom.	5-75, 10—	Vedrice za vodo, pocinkane		
Rips svila za damske			Peroti za žel. uniforme	"	10—	Vedrice za vodo, emajlirane		
obleke	m	45—	Gumbi železničarski	"	1, 1-25	Mlinčki za kavo		
Volneno blago za obleke			Porte zlate in srebrne	m	5-50, 10, 13-50	Lonci za kuhanje perila		
in kostume (Kacha)	"	45—150	Elastika za naramnice	kom.	1—	Delavski lonci		
Double za moške suknje	"	100-470	Moške naramnice	"	15—50	Rešeta za salato		
Palmaston za črne suknje	"	100-409	Otroške naramnice	"	9—36	Nočne posode		
Sukno za železn. uniforme	"	90-212	Vata	tabl.	5—	Peke za kruh		
Barhent za damske obleke	m	15—28	Samoveznice (kravate)	kom.	10—70	Cedila za čaj		
Barhent za spod. per. beli	"	21—30	Damske podveze	par	—	Kozice lite		
Barhent za spod. per. modri	"	16—22	Moške podveze	"	6—17	Penovke		
Silk-saten podloga	"	20—	Elastika za rokava	"	5—			
Svileni cefir	"	40—60	Elastika ozka	m	1-50—4			
Surova svila, črtasta	"	40—53	Elastika za podveze	"	4—9			
Zimske »Haferl« nogavice	par	16—29	Traki črni in beli	"	0-60	<b>Razno.</b>		
Dokolenice	"	33—54	Pavolca D. M. C. rdeča			Sardele v slani vodi, male	kg	12—
Volna »Gebshild«	štrena	16—	in modra	štrenca	2—	Sardele v slani vodi, velike	"	16—
Zimske triko srajce moške	kom.	50—60	» D. M. C., bela	"	1-50	Ribe morske sveže, vsak		
Zimske triko sp. hlače	"	40—55	Igle varnostne	duc.	1-50	četrtak ali petek	po dnevni ceni	
Zimske triko reform hlače	"	50—70	Bucke	"	3—	Kruh dnevno svež	kg	4—
Zimske triko spodnje hla-			Šivanke	"	1-50			
če damske	"	40—70	Meterska mera za šivilje	kom.	4—			
Zimske triko turist. srajce	"	96—	Sukanec beli in črni 10—16	20—36	40—70			
Dežniki ženski	"	58—150	špula Din	5—	3-75			
Dežniki moški	"	60—150	Pulover	kom.	120—160			

po velikosti

Izdajatelj: »Nabavljalna zadruga uslužbencev državnih železnic v Sloveniji«. Telef. 2641. Glavni in odgovorni urednik Kuret M., tisk tiskarne Makso Hrovatin; vsi v Ljubljani.