

# ZADRUGAR

Glasilo „Nabavljalne zadruga uslužbencev drž. železnic v Sloveniji“ v Ljubljani VII

Izhaja vsakega prvega v mesecu. = Naročnina letno za nečlane Din 18.—. = Posamezna številka stane Din 1:50. = Dopisi in reklamacije naj se pošiljajo na upravni odbor N. Z. U. P. Ž. Ljubljana VII.

## Idealizem v delu in življenju.

Trd in neizprosni boj za osvoboditev gospodarsko odvisnih slojev, ni glavni namen združništva tudi ne sloni združna ideja na tem principu, kakor prevladuje splošno mnenje, marveč je samo sporednega značaja.

Glavni temelj združništva sloni na medsebojni ljubezni in spoštovanju.

Ljubi svojega bližnjega... črpa svojo moč združništvo z neodoljivo silo. V tem geslu se izražajo vse prednosti združništva.

V tem geslu najde združništvo moč za dosego vzvišenih namenov, katerih prva in glavna naloga je izobrazba naroda.

Kdor ljubi svojega bližnjega, mu tudi zaupa in iz medsebojnega zaupanja vzklije sama po sebi vzajemnost, ki je tudi eden prvih predpogojev za dober razvoj in uspeh združništva.

Brez ljubezni in iz nje izvirajočih posledic ni združništva.

Lepo je tako govoriti, dela se pa drugače, bo marsikdo ugovarjal. Res je!

Nepobitna resnica pa je tudi, da je vsacega dela uspeh ali neuspeh odvisen od dobre volje posameznikov.

Dobra volja dela čudeže!

Vsakdo ve iz lastne skušnje, s kako lahkoto opravi to ali ono še tako težko delo, ako je imel dobro voljo, kako težko in slabo pa je dovršil vsiljeno mu nalogo.

Tudi o naši zadrugi lahko slično trdimo. Koliko nasprotstva zaslepljenec, tiho rovarjenje sovražnikov proti združništvu, pomanjkanje kredita, in pomanjkanje vzajemnosti in zaupanja med masami, so bile glavne ovire razvoju naše zadruga od nje ustanovitve in precejšen čas dalje.

In vendar danes smelo trdimo: »Zmagala je edino dobra volja«, tiste peščice posameznikov, ki so znali ceniti pomen združništva v času, ko se je gospodarsko odvisne sloje drlo od izmečkov poveljne dobe.

Trdna in neomajana volja je zmagala na vsej črti, z edino posledico napredka.

Zrastli smo številčno, z združno vzgojo pobijali surovi materijalizem, uspostavili smo si podjetje, ki je v čast združni-

kom in onim posameznikom, ki jim je uspelo pridobiti ljudi za idejo združništva.

Vzgoja je danes naš glavni namen, ker z njo prihajajo druge dobrine same po sebi.

V delu za združne ideale žanjemo istočasno življenske dobrine, kot plod trdne in neomajane volje.

Volje hotenja po napredku in z njim k gospodarski svobodi.

Dolga je še sicer pot k gospodarski svobodi, a trdna volja ne pozna oklevanja, ne pozna malodušja in ta trdna in odločna naša volja nas slej ali prej povede k cilju.

Narava ni podarila človeku ničesar zaastonj, marveč je treba za vsako pridobitev doprinesati žrtve.

Temelj vsemu življenju je delo, temelj delu pa je dobra volja.

To delo pa mora biti z ozirom na to, da je človek na zemlji socialno bitje, urejeno tako, da doprinese koristi tudi splošnosti.

Za tako delo pa je v današnjih razmerah poklicano edino združništvo, ki zbira v svoji sredi vse, ki so in ki imajo dobro voljo.

## Delež in jamstvo.

Dne 1. XII. 1921 smo železničarji imeli nekak plebiscit po celi državi, namreč, ali se odločijo uslužbenci za zadrugo ali ne. Imeli so že po 175.— Din vplačnega za delež nabavljanih zadrug. Radi večnih protestov, da se železničarjem denar jemlje, je žel. ministarstvo prenehalo s celo akcijo lastnih in enotnih železničarskih nabavljanih zadrug in odredilo, naj se utrgani denar vrne. Tako je prišlo do omenjenega plebiscita, ki je značilen za miselnost našega železničarja, našega človeka sploh.

Takrat jim je bilo izbirati med lastno zadrugo in tujim trgovcem. Pri našem ustanovnem občnem zboru 27. XI. 1921 je zapustilo dvorano v Mestnem domu v Ljubljani 1400 ljudi, — in le 23 jih je ostalo neomajanih in ustanovilo sedanje podjetje. Zakaj tako malo? No, bali so se

»jamstva«! Ne dokazovanje, ne prigovarjanje ni moglo prepričati malovernih in nezaupnih železničarjev, tako strašna se jim je zdela beseda »jamstvo«. Kaj delež, naj vrag vzame onih 300 Din, ali nadaljnje jamstvo, ko človek niti ne ve, koliko bo treba še doplačati?

V področju inšpektorata se je 1. XII. vsaj nabralo 226 ljudi za zadrugo, po drugih direkcijah pa tako malo, da se ni dalo iz tega ničesar napraviti.

Ideja združništva ni bila slaba, ali taka je bila takrat smer časa, in železničar je rajše nadalje robotal tujemu podjetju, kjer ni imel skrbi z jamstvom in z upravo, kot pa v zadrugi, kjer je lahko sodeloval in se vedno prepričal, kako in koliko je njegov delež v nevarnosti.

Izid plebiscita ni bil baš časten, ali zanj vendar ne gre delati očitkov široki masi železničarjev. Množica je množica. — Če nihče ne čuti v sebi dolžnosti, da ne čaka na druge, ampak da vstane makar prvi, da organizira, da vodi in pomaga ustvariti, — potem se množica vtopi sama v sebi in ostane pač le množica. Kdor je izdal plebiscit »za zadrugo ali proti njej« — je moral računati z miselnostjo našega človeka in s tem, da ga ni nihče zadostno poučil in vzgajal.

Naši predniki, kmetje, so se zelo branili šole, železnice. Pa ni šla oblast radi tega, da pozove na plebiscit, kdo je za obveznost šolskega pouka in kdo proti, ampak je zlepa poučevala ljudi o koristi izobrazbe, železnice in šole pa enostavno dekretirala. In če bi došlo prej na kmetih do plebiscita, bi gotovo zmagalo stališče, — otroke na pašo, na njivo, ne pa v šolo.

Ako se je pri nas izdalo poziv na plebiscit in se je od raznih ljudi še begalo našega železničarja in ga strašilo z jamstvom, ako se je obenem trdilo, da naš človek ni zrel za samoupravo, je bila to pogreška od zgoraj in izid takega plebiscita ni bil v čast onim, ki so ga hoteli imeti. Kar je drugod kot samoposebi umevno že davno udomačeno, za ta princip se moramo pri nas še boriti.

Navzdol se ima vsako podjetje boriti s čutom sebičnega primitivnega človeka,

ki stiska, grabi, vidi in prizna samo hiter dobiček, ki se ga da z roko prijeti. Mi imamo še več zaprek in predsodkov proti sebi. — Glavna zapreka vsemu pa je za našo zadrugo ono jamstvo v nasprotju z nejamstvom.

No kaj pa je delež, tisto strašno jamstvo?

Za uspešno obratovanje rabimo na člana vsaj 1200 Din kapitala. 300 Din, ki nam jih član posodi v obliki deleža za dobo svojega članstva, je šele četrтина tega kapitala. Razliko, kar nam še manjka za posameznega člana, si mora upravni odbor šele poiskati, dobiti na posodo. In posojila se dobi le na podlagi jamstva.

Kot zadruga z raznimi ugodnostmi se nam ni treba bati, da bi prišlo kedaj do tega, da se načne delež ali celo pritegne jamstvo, naš rezervni kapital je že tako velik, da nas nepričakovana izguba ne more več spraviti iz ravnotežja.

Ne povdarjamo zato nič manje, da jamči vsak član gmotno z 300 Din, moralno pa da se zanima za razvoj in prospeh svoje zadruge, da pomaga z nasveti, če je potem član upravnega odbora ali ne. Podjetje nabavljalne zadruge tvori 1300 zadružnikov, ki so vpisani v javni članski knjigi. Predstavlja in vodi to podjetje upravni odbor. Kolikor se zanima celota za svojo upravo, kolikor jamči celota za svoje podjetje, toliko uspeva uprava, toliko uživa podjetje zaupanja in kredita.

Brez jamstva pa ne gre pri takih podjetjih, ne pri naši zadrugi, in ne drugod, kjer si hoče skupina ljudi ustvariti nekaj lastnega, skupnega. Po načelu gmotnega jamstva v višini delnice so se v zadnjem stoletju osnovala delniške družbe, ki so danes prepredle celo gospodarsko življenje. Dolžnost in pravica, jamstvo in soupravljanje so danes temelj moderne družbe, parlamentare države.

Imamo splošno volilno pravico, ščiti nas in naše imetje državna vplivnost, — to plačamo zlasti s splošno vojaško obveznostjo. Plačujemo razne davke, takse, trošarino, jamčimo z dohodki, zato dobimo izdatke v obliki šole, mostov, železnice, podpore za slučaj toče itd. Kolikor so državljani občani voljni in pripravljeni jamčiti, prispevati, toliko pač imajo. Kaj ne to je čisto gmotno jamstvo? Ali od njega je odvisna vsa organizacija našega javnega življenja.

In kdo ubira vse te mnogotere strune v mirno sozvočje? Ali ne najvišja državna uprava, upravni odbor države, zakonodajna skupščina in po njej ves upravni aparat? Mar ni vsaka zadruga v malem, kar je država, oblast, občina v velikem? — Kjer je razvit čut pojmovanja dolžnosti,

materijelnega in moralnega jamstva, tam se lahko govori o predpogoju za gospodarski napredek države.

Živinoreja, melioracija zemlje, domača industrija se pri nas težko razvijajo, ker naš človek ni dovolj podjeten in vzgojen, da bi zaupal in solidarno delal in jamčil. V modernem veleobratovanju en sam ne more nič, če skupnosti ni varen. Med takim narodom, pri takih razmerah uspeva in se ugodno razvija oni, ki zna izkoristiti vsako priliko, — velekapital, židov. Posredovalec zasluži danes dostikrat več, kot producent. Dosti bi se dalo še pri nas koristnega ustvariti, naj bo že za udobnost in korist nas konzumentov, ali za povzdigo splošne produkcije in blagostanja. Glavna zapreka je jamstvo, poleg tega, da se je naš človek premalo učil, upravljati svoje lastne zadeve. Časi, ko je za nas skrbel Metternich in mislil, da se ljudi ne sme razvaditi, oni časi so minuli. V vseh gospodarskih vprašanjih je obveljalo načelo samouprave in samoodgovornosti. Pa naj bo to država ali društvo, zadruga ali d. d. Po tem načelu bomo reševali tudi vprašanja naše prehrane.

Učimo se jamčiti, upravljati. Narod, ki so ga že po malem naučili in navadili, da jamči za svojo državo, za svoja društva in ustanove, tak narod je bolj gibčen in agilen, da si pomaga sam, kjerkoli bilo, kot pa narod, ki so ga držali pod varstvom in varstvom, da se ne prehladi.

Ne jamčijo otroci za svoja dejanja, odrasli možje pa jamčimo za svoje ustanove v korist svojih družin, v korist splošnosti in z njo vred v korist lastni domovini.

## Zadružništvo po svetu.

V sovjetski Rusiji preživlja zadružništvo še danes težke dneve konsolidacije, ker mu je ruska revolucija spodkopala temelje, na katerih je slonelo.

Umevno, da so se ruski komunisti lotili zadružništva in se v njem jeli udeleževati z različnimi nezadružnimi eksperimenti, ne da bi ga postavili na višjo razvojno stopnjo, marveč, da bi jim služilo kot sredstvo za propagando komunizma.

Vsled tega so v dnevih revolucije upeljali prisilno zadružništvo.

V početku so upeljali v zadružništvo sistem rabata pri nakupu, kar jim je vrlo dobro šlo v njih političen račun, sedaj so zopet upeljali sistem dividend od izkupička.

To se pravi z drugimi besedami, da so zapustili svoj politični načrt eksperimentiranja z zadružništvom, ter se podali na stare predvojne osnove pravega zadružništva,

k preizkušenim načelom stare zadružne šole. Torej nikaka novost.

Zadružništvo je vsled njegove izrabe v politične namene trpelo, ker so se nehali pri pokretu zadružništva udeleževati vse one številne množice, ki niso hotele in še danes nočejo o komunizmu ničesar slišati.

Tako eksperimentiranje je v zadružništvu napravilo svoj katastrofalen konec, ter je pričakovati, da bodo te bridke izkušnje pripomogle k podvojenemu delu za uspostavitve temeljnih načel zadružništva.

Stari in preizkušeni zadrugarji, katerih pero je dolgo dobo let počivalo, bodo zopet zasadili svoje pero v korist hitrejše konsolidacije.

Dobro razširjeno rusko zadružno časopisje je do danes žrtvovalo večji del svojega prostora za politično propagando, zanemarjajoč gospodarsko zadružna vprašanja.

Centralna zadružna zveza (sojuz) je ustanovila korespondenčni tečaj, da bi čim več ljudi seznanila z zadružništvom. Ustanovila je tudi veliko književno trgovino.

Vse to samo, da bi z navidezno zadružno propagando navajal ljudi h komunizmu, kar je bil glavni namen.

Ker se je napravil v tem oziru, kakor uvodoma navedeno velik preokret, res pravemu zadružništvu v korist, je pričakovati, da bomo imeli še priliko pisati o velikem zadružnem razmahu, med 90 milijonskim ruskim narodom.

Doslej je bila med vsemi ruskimi zadružnimi zvezami na prvem mestu »Osrednja zveza ruskih konzumnih zadrug« (Centrosojuz), ki je štela leta 1924 16489 vaških konzumnih zadrug in 1708 mestnih konzumnih zadrug.

Število članov je imela 2,736.000 meščanov in delavcev in 3,122.000 kmetovalcev.

Ta Osrednja zveza vrši veliko izvozno trgovino z inozemstvom. Izvažala je žito, surovine, surovo maslo in jajca, bombaž in tobak.

Peča se tudi z ribištvo, ter se je v letu 1923 nalovilo 1 milijon pudov rib, iz katerih so izdelali Kaviar v lastnih ribarnicah v Astrahanu.

Izvažala po veliki večini na Angleško, Francijo, Nemčijo, Italijo, Estlandijo, Cislandijo in Dansko. Ves izvoz v letu 1923 je znašal preko 19,589.000 zlatih rubljev.

Centrosojuz je ob enem velik producent, kajti četrтина blaga, ki ga je prodal, je izšla iz lastnih podjetij.

Ima tudi 3 velike mline in nekaj drugih v zakupu, ter se je v njih namlelo 17 milj. 450.000 pudov moke.

Druga taka Zveza se imenuje Staroruska zveza kmetijskih zadrug (Selskosojez), ki je imela v letu 1924 32.000 kmetijskih zadrug, ki se same ne pečajo s produkcijo blaga, 34 odstotkov kolektivnih zadrug in 14 odstotkov zadrug, ki so se pečale samo s predelovanjem blaga.

Kolektivne zadruge se pečajo največ s skupnim obdelovanjem zemlje in so njihovi člani narevnejši ljudje na kmetih.

Finančno stoji »Selskosojez« mnogo šibkeje nego »Centrosojez«.

Vse tu navedne zadruge se šele v poslednjem času vzbujajo k življenju, ter je pričakovati boljšega razvoja od dosedanjega.

Opisali smo v kratkih črtah razvoj združništva v Rusiji, v kolikor nam služijo dosedaj dobljeni podatki. K sklepu pa le želimo, da bi se matjuška Rusija po težkih dnevih razvijala mogočno na združnem polju, da ji zasiže res ona prava in nepotvorjena gospodarska svoboda, do katere pride samo z močno razvitim združništvom.

## Vprašanje železničarske denarne ustanove.

(Nadaljevanje.)

Na razpolago imamo naše glasilo, in gotovo se bodo za to idejo zanimali in podpirale v svojih glasilih žel. organizacije.

Natančnejši načrt prinesemo.

Predpogoj uspešnosti take akcije pa je, da dovoli direkcija, da se analogno odteguje oz. zbira prihranke potom službenih mest, kot se to vrši v Beogradu.

V glavnem so misli o bodoči kreditni ustanovi sledeče:

1. Kreditna zadruga naj bo samostojna in ne v okvirju nab. zadruge.

2. Vsaj za dobo pol leta naj vodi posle ali vsaj podpira delo kreditne zadruge od nab. zadruge plačan aparat, tako da nima nova zadruga v začetku stroškov.

3. Hranilna zadruga naj se sama tepe za svojo eksistenco in vloge.

Le v slučaju, če to nabavljalni zadrugi konvenira, bi posodila hranilni zadrugi denar.

4. Za čas sedanje denarne krize (preobilice kapitala) bi se nabavljalna zadruga zavezala, da vzame od kreditne zadruge denar na posodo.

5. Par odbornikov nab. zadruge naj bo voljenih v odbor hranilne zadruge.

Ponavljamo, ako bi to imelo biti samo posojilnica, je boljše, da je ni, — ker posojilo se danes že lahko dobi v Mestni hranilnici.

Le ako se s tem organizira na praktičen način malo štednjo, potem je vredno, da se bavimo s to idejo.

Predpogoj pa je, da dovoli direkcija odtegovanje prihrankov potom službenih mest.

(Konec.)

## Črn ali bel kruh?

Zelo je razširjeno mnenje, da je kruh toliko redilnejši, iz kolikor bolj bele moke je, in da ima tem manje redilnih snovi, iz čim bolj črne mok je. V tem mnenju potrjuje ljudi tudi dejstvo, da je bela moka vedno dražja kot črna. Kljub temu, da je bela moka dražja kot črna, je kruh iz črne moke veliko več vreden, kot kruh iz bele moke, kar bo razvidno iz teh izvajanj:

Naša hrana sestoji iz beljakovin, ogljikovih hidratov, tolšč, anorganskih snovi (pepelnin) in specifičnih snovi, t. zv. vitaminov. Vsaka hrana mora vsebovati gotov minimum naštetih snovi. Če manjka le ene izmed teh, je hrana nepopolna in telo hira. Nadomeščati se dajo do neke mere le ogljikovi hidrati s tolščami in obratno. Tudi ogljikovi hidrati in tolšče se dajo deloma nadomestiti z beljakovinami, beljakovine same se pa ne morejo nadomestiti.

Beljakovine služijo za zgradbo telesa in se nahajajo n. pr. v žitnem zrnju, mesu, jajcu, v še večji množini pa v fižolu in bobu.

Ogljikova hidrata sta v prvi vrsti sladkor in škrob. Nahajajo se v krompirju, žitnem zrnju i. t. d. Služijo nam za energijo. Takisto samo za energijo nam služijo tolšče.

Za srednjega človeka je dnevno potrebna hrana, ki ima okrog 80 gr. beljakovin, 600 g ogljikovih hidratov in 50 gr. tolšče. Razen teh snovi pa so za pravilno delovanje organov in normalni razvoj našega telesa neizogibno potrebne pepelnine in vitamini.

Glavna napaka naše hrane je ta, da ima premalo pepelnin in vitaminov. To je tudi vzrok, zakaj postaja naše telo vedno slabše in proti boleznim vedno manj odporno.

Poglejmo torej, kakšna je razlika med belim in črnim kruhom!

Pšenično zrno ima računano na sušino: 13.88% beljakovin, 38.36% ogljikovih hidratov, 2.86% vlaknin in 2.80% pepelnin. Bela pšenična moka ima 11.95% beljakovin in 0.65% pepelnin. Bela ržena moka ima 9.19% beljakovin in pepela 1.02%. Črna ržena moka pa ima 16.62% beljakovin in 2.27% pepelnin.

Pšenično in rženo zrnje imata torej najvažnejše hranilne snovi, zastopane v

neprimerno boljšem razmerju, kot bela moka. Prvotno so naši pradedje zrno samo razdrobili, mlinskih odpadkov niso poznali. Sedaj stremijo mlinarji, da dobijo čim finejšo, belo moko. Čim finejšo in svetlejšo moko hočemo dobiti iz zrna, tem več odpadkov (otrobov) je, zakaj otrobi dajo moki temno barvo. Najfinejša moka je iz same sredice zrna, je lahka, lepa, nima pa najvažnejših snovi, beljakovin, posebno pa najmanj pepelnin, zakaj teh snovi je v zrnju največ na zunanji strani in to pride pri finem mletju v otrobo. Pri črni moki te najdragocenejših snovi ostanejo. Ne samo, da je v beli moki manj dragih beljakovin kot v črni, ampak, kar je najvažnejše, pepelnin je samo 0.65, med tem ko jih je v črni moki 2.27 na sušino. In tudi različnih encimov in vitaminov ni v beli moki, ker so ti omejeni le na zunanje plasti zrna, ki pridejo, kot rečeno, pri beli moki v otrobo.

Iz povedanega je jasno, da vsebuje moka toliko več beljakovin, pepelnin in vitaminov, kolikor je bolj črna. Pepel vsebuje izredno važne prvine: klor, fluor, fosfor, žveplo, kalij, kalcij, magnezij in železo. In ni vseeno, koliko zavžijemo teh elementov v moki. Najnovejši poizkusi so dokazali, da vplivajo te prvine bistveno na presnavljanje v našem telesu. Hrana bogata na teh elementih je važna ne samo za zgradbo zob in kosti, za dihanje in druge življenjske procese, ampak kar je posebno zanimivo, za živčevje, ker so našti elementi, v prvi vrsti fosfor, važne sestavine možganov, ostalega živčevja in plodilnih stanic. Železa, sestavine hemoglobina v krvi, sploh ni treba omenjati. Vse analize kažejo, da je več železa v črnem kot v belem kruhu.

Vitamini in encimi, ki pridejo pri finem mletju v otrobo, imajo izredno nalogo pri vseh procesih v našem telesu. — Brez njih telo slabi.

Eksaktni poizkusi na živalih so pokazali, da živali, krmljene samo z olupljenimi žitnimi zrnji, po preteku nekaj mesecev poginejo ali vsaj zbolijo, živali pa, krmljene samo s polnimi žitnimi zrnji, dobro uspevajo.

Poizkusil sem tudi sam na sebi, kako vpliva črn in bel kruh. Užival sem nekaj časa črn kruh z maslom in sem se počutil prav dobro, dasi je bila hrana enostranska. Ko pa sem poizkusil isto z belim kruhom, sem moral poizkus prekiniti, ker sem kmalu oslabil.

Prednost črnega kruha pred belim je evidentna. Oni seveda, ki so že z mladega navajeni izključno lažjih jedil, belega kruha, ki imajo radi tega do neke meje degeneriran želodec in čreva, se ne morejo

privaditi popolnoma črnemu kruhu. Vsakdo pa, tudi tisti, ki si domišlja, da črnega kruha ne prenese, bo gotovo prenesel vsaj pol črn kruh. Črn kruh daje človeku energijo, živahnost in veselje do dela in življenja.

Ing. I. Z.

Tako piše inženjer kemije, ki se je osobito bavil z organsko kemijo, prehrano. Pa pojdemo k zobozdravniku. Dosti imamo te, preje skoro nepoznane obrti, vedno več je zobozdravnikov, in vsi imajo dela čez glavo, tako da se le z visokimi tarifami branijo poplave pacientov, ki boleajo na zobeh.

No zobozdravnik Vam poreče, kaj bo, če gre tako naprej! Naša mladina bo brez zob že v 20. letu. In kaj je vzrok temu? Slaba, neprimerna prehrana. Starejši ljudje, ki sedaj živijo, imajo razmeroma mnogo bolj zdravo zobovje, kot mladina.

Tisočletja so živeli naši predniki — pa niso poznali niti zobne krtačke, kaj šele kalodont, odol ali pa zobozdravnika. Zobna krtačka jim je bila skorja črnega trdega kruha. Drugega niso rabili. Pa so imeli zobe bele kot repa in trdne kot železo.

V obširni knjigi »Lehrbuch der Zahnheilkunde« opisuje profesor dr. Euler, kako vpliva hrana na zobovje. Najbolj razširjena zobna bolezen je gnjiloba, takozvana caries. Je to bacil, ki povzroča to bolezen, predpogoj za uspevanje tega bacila pa je nezadostno hranjenje in negovanje zob.

Naše zobovje se stvari kakor ostale kosti iz vapnenca, ki ga dobi človek med hrano. Za dober razvoj močnega zobovja so merodajna prva leta v življenju, ker pozneje po 25. letu se snov zoba skoro ne menja več. Najboljša dota za razvoj zob, kakor celega organizma je materino mleko. Pozneje pa naravna hrana in negovanje zob.

Trda voda, ki vsebuje dosti vapnenca, pospešuje rast kosti in zobovja. V krajih, kjer ni trde vode, kjer se uživa samo prekuhana voda, deževnica, je zobna bolezen caries mnogo bolj razširjena. Apnenca dobivam razun v vodi največ v kruhu. V belem ga skoro ni, ker vse pepelnine, med njimi tudi apnenec, se nahajajo v zunanji skorji žitnega zrna. S tem, da se izloči pri mletvi temna moka (krušna moka) in se uživa samo bela, se izloči za naš organizem tako važni apnenec.

Tretji faktor, ki igra veliko vlogo pri ohranjenju zobovja, je slina. S tem, da se zadostno in dosti časa grize in žveči hrano, se izloča iz slinovk za prebavo tako važno slino, ki varuje in čisti naše zobovje.

Danes se nikomur ne ljubi več griziti. Kruh mora biti mehak in svež, da se ga lahko po 3 sekundah pogoltne, jedi se ne

jé brez omake, vse mora biti tako pripravljeno, da nam zleze samo od sebe in čimpreje skozi usta v grlo. Organ, ki se ga ne rabi, zamre, degenerira. Pa naj bodo to mišice na rokah ali nogah, ali možgani, ali slinovke ali zobovje. Intenzivno grizenje, žvečenje vpliva tudi na močnejši dotok krvi v čeljusti, in s tem na boljšo rast zobovja. Zato jejmo črni, suhi kruh, ki nam sčisti zobovje in nam daje dovolj hrane, ne pa bele pene!

Glede zobovja velja to zlasti za mladino!

Nekateri si dovažajo dosti apnenca in utrjuje zobovje s tem, da pojé in zgrize celega piščanca s kostmi vred, — za nas proletarce to ni praktična rešitev.

Da se ohrani zobovje je seveda tudi potrebna snaga, izpiranje zob in ust. — Vsak načet zob, zaostale gnjile korenine okuži in načne druge. Pri nas je tako pripovedovanje bob ob steno. — **Ta mal poba noče jesti črnega kruha**, in starši so prisiljeni peči kruh iz najbolj bele moke.

Tu ni pomoči. — Ampak Angleži so bili bolj živi in energični. Pred 35 leti so videli, če bo šlo tako naprej, da bo naslednja generacija sploh brez zob. In poleg vsega športa in telovadbe, so sistematično začeli uživati črn kruh, celo z otrobi pomešanega, (takozvani Graham kruh) in trenirali poleg života tudi zobovje. Vsaj omehkužili ga niso več. Morda je pomagal črn kruh. Današnja generacija na Angleškem ima spet dobro zobovje.

Manija za belim kruhom ni kmalu tako razpasena kot na Kranjskem. Na Štajerskem se poje razmeroma več črnega kruha. V žitnici Evrope, v Banatu se skoro sploh ne peče in uživa belega kruha, v gostilni, v pekarnah vidiš samo črn kruh (iz moke štev. 2—3.) Belega se dobi samo v kavarni, kot pecivo h kavi in čaju. Le pri nas je oni čudni predsodek, da se ceni kruh po beli barvi kot se n. pr. ceni v Orijentu lepota žene po množini mesa, na Kitajskem pa po majhnih nožicah.

Vpliva slabega ali dobrega zobovja na prebavo, na naš cel organizem ni treba posebej naglašati.

Komur je mar za lastno zdravje, za zdravje otrok, naj preneha z belo peno in se vrne k naravni hrani, k naravi.

Kruh iz moke, kot je Bog ustvaril žitno zrno!

Koliko si prihranimo denarja, ko plačamo krušno moko cenejše, koliko si prihranimo za zdravnika, — in kar je še več, koliko bolj agilen, delazmožen je človek, ki je zdrav.

Zdrav človek ima svojo eksistenco, se pretolče skozi življenje. Nebogljjen ble-dič je skrb starišev in v nadlgo narodu.

## Škodljiv pojav.

Če čujemo utemeljevanje ljudi, ki so zadrugištvu nenaklonjeni in ponekod naravnost sovražni, nas ne spravlja iz ravnotežja, ker smo prepričani, da bodo vsi predsodki in sovražnosti ponehali z istim trenutkom, ko se bodo saj pobližje seznanili s temeljnimi principi zadrugištva in njega končnemu cilju.

Jako težko nas pa dirne vest, ki kroži te dni v dnevnem časopisju, da je »Nabavljalna zadruga državnih uslužbencev« v Celju sklenila likvidacijo svojega podjetja.

Kot prave zadrugiške nas pa naravnost žalostijo argumenti, s katerimi upravni odbor utemeljuje likvidacijo, ki jo bo predlagal izrednemu občnemu zboru, ki se vrši dne 7. novembra t. l.

Upravni odbor je prišel do zaključka:

1. Da nabavljalna zadruga danes ni več potrebna, kot prejšnje čase.

2. Ker ne zmore konkurenčnega boja.

3. Ker je prešibka, da bi zmogla davčna bremena.

Sicer so se taki glasovi že delj časa pojavljali, vendar pa nismo verjeli, da bi bilo to res mogoče.

Ker je zadeva važna in ker je doletela taka usoda našo posestrimo, ki zna imeti lahko odločilen vpliv še na ostale zadrugi, hočemo presojati gornji pojav samo iz stališča zadrugištva.

Nikdar ne bi mogli pristati na prvi argument, češ da danes zadruga ni potrebna iz enostavnega razloga, ker če je bila kedaj potrebna, je to danes. Da pa omenjena zadruga oziroma njen upravni odbor z drugo argumentacijo šepa še bolj kot s prvo, dokazuje to, kar smo mi vedno trdili, da brez zadrugiške vzgoje in propagande si pravega zadrugiškega niti misliti ne moremo.

Omenjeni upravni odbor je grešil prvič, ker je videl v zadrugi, kateri je načeloval, samo »trgovino« nič več in nič manje.

Zadrugiški ideali in principi so mu bili tuji. Do te trditve pridemo le, ker je omenjena argumentacija naravnost nezadrugiška.

Kaj pa je zadruga? Zadruga je organizacija, ki zbira v svoj krog konzumente, od kapitalistov odvisne ljudi, jih vzgaja v ljubezni, medsebojnem zaupanju, jim vcepa čut za solidarnost in vzajemnost, ter jih hoče potom teh načel gospodarsko osvoboditi, jih napraviti neodvisne napram izkoriščevalcem nelegalne trgovine.

Z legalno trgovino zadrugištvo ne stoji na sovražnih nogah.

Zato se v zadrugi ne sme videti zgolj trgovino, ki naj bi imela samo en namen, prodajati ceneje, kot je kupila.

Princip zadružne trgovine je, da prodaja po dnevni ceni. Kjer je mogoče prodajati ceneje, se to lahko vrši, a to ni glavni namen.

Glavni namen je, da je konzument solastnik podjetja, kateremu mora zaupati bolje kot privatnemu trgovcu. To se pa doseže le z izobraževalnim delom za goraj omenjene lastnosti.

Če bi bili Celjski zadružniki tako vzgojeni, potem bi na občnem zboru glasovali proti likvidaciji. Prepričani pa smo, da se bo likvidacija odglasovala, ker če upravni odbor sam ni prožet zadružne ideje, ne moremo zadružne zavesti pričakovati od članov zadrugarjev.

Morda izgledajo te besede nekoliko pikre za prizadete; kot pravi zadružniki moramo tako govoriti.

Brez močne zadružne propagande in izobrazbe, zadružništvo ne bo procvitalo in morda bomo še čuli o kaki likvidaciji. vendar nas tak nov pojav nikdar ne bo prepričal, da je zadružništvo enkrat bilo potrebno, danes pa ne več.

Kar se pa tiče šibkosti goraj omenjene zadruga za davčna bremena, je deloma nekaj resnice na tem, in sicer v toliko, da davki samo ovirajo hitrejši razmah zadružne trgovine, nikdar pa ta argument ne sme biti merodajen za likvidacijo.

Če bi to držalo, potem bi morali že vsi privatni trgovci že zdavnaj likvidirati, pa tega vseeno ne store, pa imajo sigurno mnogo manj stalnih odjemalcev, kot zadružna trgovina.

Glavni argument, ki se ga ne navaja, ki ga pa navajamo mi, je **nesposobnost**.

Ta argument je opravičljiv zato, ker nihče ne more zahtevati, da bo kedo brez izobrazbe znal trgovsko poslovati.

Zato si zadruga pomagajo s trgovsko nabrazhenimi poslovdji vse dotlej, dokler si upravni odbor z izobrazbo in večletno prakso, trgovskega poslovanja ne pridobi.

Ta zmožnost izkalkulira tudi davčna bremena.

Zato še enkrat, zadruga ni zgolj trgovina, njega ideali in cilj so družega značaja, katere se pridobi samo z zadružno vzgojo.

Z zadružno vzgojo pridobljena zadružna zavest med članstvom je vsaka likvidacija zadružništva enkrat za vselej izključena.

R.

## Hrvatski ali kranjski prašič.

Da je ameriška mast vsaj za 20% manj vredna od domače masti, to smo skusili in uvideli že skoro vsi.

Pa tudi med našo domačo mastjo je razlika.

Za naše razmere moramo razločevati **prešano in topljeno banaško mast in pravo domačo mast iz kranjskih prašičev**.

Takozvana prešana mast je bela, ima prijeten vonj, ko se jo pa segreje, začne kaditi in prasketati, ker voda izhlapeva.

Ta mast se pridobiva na ta način, da se špeh le malo segreje in surovo mast potom stiskalnic ali centrifugalnih strojev izžene iz špeha. Špeh se ne segreje niti toliko, da bi voda, ki je pomešana med mastjo izhlapela.

Ako topiš banaški špeh, se dobi iz 100 kg špeha ca 5—7% suhih ocvirkov in ca 82—85% čiste masti.

Za trgovca, mesarja je ta špeh več vreden, kot kranjski špeh, od katerega ostane večasih preko 17% ocvirkov, zato je banaški špeh dražji.

Marsikatera gospodinja ceni domač špeh bolj kot banaškega.

Ocvirki hrvatskega špeharja, ki se v 6 mesecih zredi od želoda, trave, nazadnje od koruze, so dosti manj okusni od domačega prašiča, ki uživa alpska zelišča (peso, korenje, buče), mleko itd.

Ocvirkova mast, ki jo delajo ponekod na ta način, da odzamejo stopljenemu špehu samo ca 10% čiste masti in pustijo ostalo mast z ocvirki vred, da se strdi, taka mast je delikatesa napram banaški masti.

Vsaka priprosta jed, zelje, žganci, umetna juha itd. je dosti bolj okusna, če so med mastjo ocvirki.

Pa tudi čista kranjska mast je bolj izdatna, kot banaška.

Pred 4 leti sem delal poskuse, na cenjenih gostih inšpektoratske kuhinje.

Cvrli smo sami domačo in banaško mast.

Za kosilo smo porabili n. pr. 1 kg banaške masti, pa so gostje godrnjali, da ni nič zabeljeno. Drugič za isto število gostov in isto jed, samo 80 dkg domače masti, pa so rekli: Ja danes pa je zabeljeno, danes pa.

Poskus sem parkrat ponovil z istim uspehom.

Ljudstvo izraža svojo skušnjo v tem, da pravi, hrvaška mast je bolj vodena, nič ne izda. Razlika v maščobi je gotovo, ali več vpliva na kakovost masti aroma.

Še bolj se občuti ta razlika pri mesu. Ako kuhaš 30—50 dkg svinjine od banaškega špeharja v ješprenju, pa niti ne čutiš, da bi bil »prašič notri stopil«.

Deset dkg dobro prekajene domače svinjine da ješprenju dosti boljši vonj in okus.

Okusnost in izdatnost svinjine je mnogo odvisna od tega, kako se prekadi meso.

Na hitro, tedaj na vročem prekajena svinjina, kjer se kar cedi od mesa, (mast ali mesni sok), ni nikdar tako dobra za okusnost ješprenja, testenine s fižolom, kot pa po domače prekajena svinjina, kjer se sušijo klobase en teden, večji kosi pa celo po 4—5 tednov na dimu in zraku.

Za trgovino je banaški prašič več vreden kot domač.

Kdor najde dobrega domačega špeharja in si zna pripraviti okusno ocvirkovo mast in dobro prekajeno meso, temu bo kranjski prašič več zalegel, kot banaški, je tedaj zanj cenejši.

## Razno.

### O varčevanju.

Ena prihranjena krona je ravno toliko vredna, kot ena prislužena krona, tako je učil dr. Krek. — Mnogi ljudje znajo denar prislužiti, ne znajo pa ga držati.

Mnogi ljudje znajo trpeti za denar; mnogi pa tudi po nepotrebnem in po neumnem trpijo, ko denar zapravljajo.

Več ljudi je zapravilo zdravje vsled zapravlivosti, nego vsled varčnosti.

Kdor zna varčevati, zna varovati tudi najdražji zaklad: zdravje.

Po N. Gospodarju.

## Vprašanja in odgovori.

**L. L. Novomesto.** Zakaj prodaja zadruga med po Din 25.—, ko se ga dobi istočasno pri trgovcu po Din 23.— in še ceneje?

**Odgovor:** Naša zadruga prodaja med po 25 Din. Lahko bi ga prodajali tudi cenejše, recimo po 23.—Din.

Ker nam očitata, da smo predragi z medom, pojasnujemo.

Res je, da se dobi v Zemunu in v Banatu trčen med po 14—16 Din za kg. Ali med in med je razlika. Banaški med je vodka proti našemu medu.

Je res čist, za nestrokovnjaka na oko lep, — ali to ni dozorel med, ne skristaliziran in je nevarnost, da se sploh skisa.

V Banatu, v Srbiji pridelajo mnogo medu, še preveč, tako, da ga morajo sproti trčati, ali kot rečeno, med rabi gotovo dobo v panju, da dozori, da se pretvori iz nektarja v med, šele potem je dober.

Tudi se dobi v Sloveniji dosti medu, prešanega iz kranjičev. V takem medu najdeš cvetlični prah, glave, noge od čebel, zalego in še malo voska.

Pristen med, ki ga prodajamo je iz Slovenije od čebelarja, strokovnjaka, in za katerega vemo, da iz njegovega čebelnjaka dobimo samo prvovrsten med, ki se lahko brez nevarnosti porabi za krmljenje čebel.

Da ustrezemo tudi onim, ki hočejo imeti poceni med, bomo naročili tudi cenejšega.

Onemu, ki hoče kupiti med za zdravila, za čaj, svetujemo, naj ne gleda na malenkostno razliko, naj kupi sedanjí med, dokler ga pač imamo v zalogi.

Nabavili bomo tudi cenejšega, opozarjamo pa vnaprej, da ne bi kdo uporabljal cenejšega za krmljenje čebel.

**N. Z. iz Ljubljane.** Ali je res, da je posmrtninski fond že izčrpan, da ga zadruga ni v stanu več izplačevati po pravihlih zjamčenih posmrtnin v slučaju smrti kaknega člana?

**Odgovor:** Zelo nas veseli, da ste tudi Vi načeli to vprašanje v našem listu in nam daste priliko za pojasnilo. Tudi piscu tega odgovora je prišlo na uho, da nek hribolazec raznaša podobne vesti po Ljubljani. Evo Vam odgovora: Na občnem zboru se iz proračuna za leto 1924 ni določila nikaka nova vsota za posmrtninski fond, ker so bili člani mnenja, da je še neizčrpanih Din 20.000.— dovolj za izplačevanje posmrtnin. Izglasovan je pa bil še predlog, da se upravni odbor pooblasti, ako bi se v proračunskem letu 1924—1925 ta fond izčrpal, da proti naknadi odobritvi izplačuje potrebne posmrtnine iz tekočega računa. Do danes se je izplačalo posmrtnin Din 15.300.— teraj ostane še Din 5700.—

Od lanskega poslovanja zadruga se je pa nabralo v posmrtninski fond še Din 18.000.— to od izkupička blaga, plačanega v gotovini pri blagajni v trgovini, za katerega se članom ne zaračunavajo dividende.

Tako imamo danes v posmrtninskem fondu še celih Din 23.700.— za izčrpati.

Ta znesek nam celo jamči, da upravni odbor niti ne bo prišel v položaj poslužiti se pooblastila izplačevanja posmrtnin iz tekočega računa, kamoli da bi izplačevanje ustavil.

**(Opomba):** Pripravljeni smo rade volje dajati javna pojasnila, samo prosimo, da se člani v večji meri poslužujejo javnih vprašanj.

## Zadružni vestnik.

V zadnjem času se je zopet razpasla navada, da člani v prvih dneh prodajnih terminov navale na zadrugo, se po nepotrebnem drenjajo pred blagajno in v trgovini, ter s tem onemogočajo mirno in vestno postrežbo osobja zadruga.

Ker se je ta navada hotela uveljaviti takoj ob nje ustanovitvi, je upravni odbor določil nakupovalne termine, ker se tudi teh vsi člani niso hoteli držati, ter jih niso upoštevali, je upravni odbor določil, da

plača vsakdo 2 odstotka od nakupljenega blaga, kdor pride kupovati izven termina.

To je pomagalo in nastal je potreben red.

Novi upravni odbor, hoteč odpraviti pritožbe onih, ki so stalno nakupovali izven termina, ter plačevali 2 odstotka od nakupa za tiskovine in izredno postrežbo in misleč, da se je članstvo privadilo nakupovalnim terminom, je ukinil plačevanje zgoraj omenjenega odstotka.

S tem se je pa polagoma pričel zopet nered, ki je v zadnjem času narasel do popolnosti.

Nič niso pomagali novi nakupovalni termini, ki so se upeljali na specijelno željo in nasvet kupujočih članov. Naval zavzema v prvih dneh take dimenzije, da moramo zadnjič zaklicati: »Člani zadrugarji! Držite se svojih nakupovalnih terminov!«

Ako ta apel ne bo zalegel, bo upravni odbor primoran poseči po prvotnih sredstvih, da napravi toli potreben red.

Zato še enkrat in zadnjič: »Držite se nakupovalnih terminov!«

### Vsem kupujočim članom.

Upravni odbor bo nabavil za prodajalno »registrirno blagajno« in sicer za nakupe proti gotovini v manjših zneskih, da s tem odpravi nepotrebno in zamudno pisanje kuponov, ki so služili kot potrdilo za plačano blago na eni in kot kontrola za oddajo na drugi strani.

Ker so nekateri člani te kupone metali proč, drugi so jih pa pobirali, ter pri blagajni zahtevali naknadno uknjiženje v svrhu zaračunavanja dividend, je upravni odbor sklenil, da se ti kuponi pri blagajni ne smejo več upoštevati.

Nova registrirna blagajna bo tudi oddajala potrdila nakupa na karton, ter se tudi ti kartonski listki ne bodo upoštevali za zaračunavanje dividend.

Upravni odbor ta svoj sklep utemeljuje s tem, ker hoče preprečiti naval na »registrirno blagajno«, medtem ko bi bila zadružna blagajna prazna.

Vsak, kdor hoče, da se mu nakupljeno blago vknjiži v svrhu zaračunavanja dividend, naj naroča svoje blago, le pri redni blagajni.

Komur se pa mudi in hoče biti vedno prvi postrežen, pa lahko kupuje proti potrdilu registrirne blagajne.

### Pojasnilo.

Po nakupnih knjižicah smo ugotovili, da kupujejo po dva, celo po trije železničarji na eno knjižico. Dva, trije zberejo 300 Din za delež in kupujejo na ime enega.

Tovariši, to ni po pravilih dopustno, in je še manj koristno za same člane.

Nam je že vseeno, če imamo 100 deležev več ali manj vplačanih. Ali za dotičnika ni vseeno, ki ne pristopi direktno v zadrugo. Za slučaj smrti člana dobi vdova 1000 Din podpore, tihi kompanjon enega deleža je ne dobi.

Zato železničarji, pojasnite svojim tovarišem ugodnost in korist, ako sami pristopijo.

300.— Din plačati v 10 mesečnih obrokih ni dosti in to ni zgubljeni denar. Ako se skrega in izstopi, jih dobi nazaj, ako pa umre — jih dobi vdova 1000 Din in še delež po vrhu.

### Nabava prašičev.

Večkrat so se oglašali člani, zakaj se ne bavi zadruga z nabavo prašičev.

Ni bolj delikatnega posla, kot kupovati prašiče za drugega.

Še neizkušen mesar se zmoti in kupi mesnatega prašiča mesto špeharja.

Izvesti bi se dala ta akcija sledeče:

1. Član si najde in zbere prašiča sam, kje na deželi. Ako nima sam dovolj denarja bi posredovala zadruga, da mu plača prašiča, kot si zbere n. pr. z nakaznico blago pri Majerju.

Za izbiro, težo in celo manipulacijo bi bil član sam odgovoren. Zadruga bi mu samo preskrbela denar. Ker zadruga ni posojilnica, da bi posojevala denar, bi se pač moral račun izstaviti od kmeta za zadrugo in slednja na člana. Zadruga bi si pri tem zaračunala gotove odstotke za stroške, obresti kapitala, delo, dividenda.

2. Zadruga bi nabavila sama za ca 20 odstotkov več prašičev, kot bi jih bilo direktno naročenih.

Od teh bi si zbirali člani na določen dan prašiče po svoji volji in kalkulaciji. Ostanek bi zadruga pustila poklati in predelati v fabrikat, ker sama nima priprav, po dogovoru s kakim mesarjem.

3. Ako bi se našla ugodna prilika, kjer bi ne bilo rizika za izgubo, bo morda zadruga sama nabavila toliko množino prašičev, kolikor proda med letom prekajenega mesa. Špeh bi se pa prodal takoj naročnikom.

Da se zadruga zna odločiti, ali bi se lotili tega posla ali ne, ali bi imela zato tudi zadosti denarja, pozivljamo člane, da se priglase, kdor bi naročil celega prašiča ali špeh in sicer:

Ali si poišče in preskrbi prašičev sam? Ali mu ga poišče in zbere zadruga? Za slednji slučaj: Ali želi hrvaškega (banaškega) ali domačega, živega ali zaklanega, celega ali pol in približno težo?

Naročila se zbira samo do 15. XI. t. l., nakar bo upravni odbor pretresal, ali bo mogoče izvesti akcijo v celoti ali ne.

Obenem naj se do 15. XI. priglase tudi oni, ki bi naročili samo špeh.

Kedaj bi delili naročeno blago, odvisi od naročila članov, razglasilo pa se bo v »Zadrugarju« dne 25. novembra.

Čas za klanje in ugodna cena bo itak šele sredi januarja.

Radi izbire prašičev, kranjskega (alpskega) ali banaškega, opozarjamo na današnji članek.

Pričakujemo od naših članov, da nam sporoče, ako bi vedeli za dobro in poceni blago.

#### Gosi in purani.

Upravni odbor namerava letos svoje člane oskrbeti tudi z gosmi in purani.

Posebno za božične praznike, ako bo dovolj naročnikov.

Zato poziva upravni odbor članstvo, ki si želi nabaviti gosi ali purane žive ali zaklane, da naročajo to blago v zadrugi.

Čas za prijavo je določen do 15. novembra t. l.

Delile se bodo žive gosi in purani za 1. dec. za one, ki si jih mislijo doma spitati.

Kdor nima zato prilike ali se mu ne ljubi, si bo naročil zaklano gosko oz. purana in se jih bo prodajalo 22. in 23. dec.

Polovic se ne bo prodajalo in si morajo že člani sami med seboj to urediti, da vzameta po dva eno gos.

Upravni odbor bo to akcijo izpeljal le ako bo dovolj naročil, zapčel jo je pa na nasvet in željo nekaterih članov.

Umevno je samo po sebi, da se bode dobavljalo samo prvovrstno blago z direktnim nakupom.

Kdor želi, naj se javi in naroči!

#### LISTNICA UREDNIŠTVA.

Vse člane zadrugarje, ki imajo vesele za dopisovanje, vabimo k sodelovanju.

Še tako skromen prispevek dobrodošel.

Ne zahteva se drugega, kakor razločno pisavo, vse drugo uredi uredništvo.

Ponovno vabimo naše gospodinje, da nam svoje dolgoletne praktične skušnje in pridobljeno znanje, stavijo na papir.

Uredništvo.

#### IZ UPRAVE LISTA.

Kdor neredno prejema, ali pa sploh ne dobi našega »Zadrugarja« naj se takoj javi pismeno ali osebno v združni pisarni.

Vse pritožbe na pravo mesto, pa bo tudi v tem oziru nastal končen red.

Uprava.

## Cenik živil.

### Mlevski izdelki.

|                   |    |      |
|-------------------|----|------|
| Moka pecivna o gg | kg | 4 70 |
| Moka mehka        | "  | 4 50 |
| Moka krušna       | "  | 2 80 |
| Moka ajdova       | "  | 6 —  |
| Moka ržena        | "  | 3 —  |
| Moka koruzna      | "  | 2 60 |
| Moka krmilna      | "  | 2 30 |
| Zdrob pšenični    | "  | 5 —  |
| Zdrob koruzni     | "  | 3 60 |
| Otrobi pšenični   | "  | 1 70 |
| Otrobi koruzni    | "  | 1 —  |

### Testenine.

|                   |    |       |
|-------------------|----|-------|
| Makaroni pekatete | kg | 12 50 |
| Makaronti domači  | "  | 9 —   |
| Polži pekatete    | "  | 12 50 |
| Polži domači      | "  | 9 —   |
| Rezanci domači    | "  | 9 —   |
| Špageti domači    | "  | 9 —   |
| Fidelini domači   | "  | 9 —   |

### Zrnje.

|                    |    |      |
|--------------------|----|------|
| Riž I. vrste       | kg | 8 50 |
| Riž II. vrste      | "  | 7 —  |
| Koruzna v zrnju    | "  | 2 30 |
| Kaša prosena       | "  | 5 50 |
| Ješprenj domači    | "  | 6 —  |
| Ješprenček za juho | "  | 10 — |
| Fižol koks         | "  | 2 50 |
| Fižol nizki        | "  | — —  |
| Leča               | "  | 6 —  |
| Grah               | "  | — —  |

### Sladkor.

|                      |    |       |
|----------------------|----|-------|
| Sladkor v kockah     | kg | 14 50 |
| Sladkor sipa         | "  | 12 50 |
| Sladkorčki (bomboni) | "  | 25 —  |

### Kava

|                       |    |      |
|-----------------------|----|------|
| Kava surova I. vrste  | kg | 54 — |
| Kava surova II. vrste | "  | 46 — |
| Kava žgana            | "  | 58 — |

### Kavne primesi.

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Kava Kneipp     | kg | 14 50 |
| Kava žitna      | "  | 8 50  |
| Kava vidrova    | "  | 14 —  |
| Kava družinska  | "  | — —   |
| Kava kolinska   | "  | 20 —  |
| Kava figova     | "  | 26 —  |
| Kava            | "  | — —   |
| Cikorija Franck | "  | 21 —  |

### Drugi predmeti.

|                |    |      |
|----------------|----|------|
| Mast domača    | kg | 30 — |
| Mast amerikska | "  | — —  |
| Sol debela     | "  | 4 —  |

|                       |        |         |
|-----------------------|--------|---------|
| Sol drobna            | kg     | 4 50    |
| Čaj v dozah           | doza   | 25 —    |
| Čaj v zavitkih        | zavit. | 15 —    |
| Čaj v zavitkih        | "      | 3 — 7   |
| Kakao na kg           | kg     | 32 —    |
| Kakao v zavitkih      | zavit. | 10 — 16 |
| Paradižniki à ½ kg    | doza   | 10 —    |
| Paradižniki à ¼       | "      | 6 —     |
| Marmelada             | kg     | 22 —    |
| Čokolada à ¼          | tabl.  | 13 —    |
| Čokolada à ⅓          | "      | 5 —     |
| Čokolada à ⅓          | "      | 2 50    |
| Čokolada z lešniki    | "      | 4 —     |
| Čokolada              | kg     | 3 50    |
| Rožičeva moka         | "      | 8 —     |
| Marmelada v dozah à ½ | doza   | 24 — 12 |

### Delikatese.

|                         |         |         |
|-------------------------|---------|---------|
| Slanina prekajena       | kg      | 28 —    |
| hamburška               | "       | — —     |
| Slanina papricirana     | "       | 30 —    |
| Salame ogerske          | "       | — —     |
| Salame krakovske        | "       | 45 —    |
| Salame navadne          | komad   | 24 —    |
| Kranjske klobase        | kg      | 5 —     |
| Prekajeno meso I.       | "       | 32 —    |
| Reberce                 | "       | 28 — 26 |
| Svinjski parklji, glava | "       | 10 —    |
| Sardine velike          | škatle  | 9 —     |
| Sardine male            | "       | 7 —     |
| Med cvetlični           | kg      | 25 —    |
| Sir na pol ementalški   | "       | 35 —    |
| Sir trapistovski        | "       | 25 —    |
| Maggi velike            | stekl.  | 22 —    |
| Maggi male              | "       | 9 —     |
| Maggi na drobno         | dkg     | 1 50    |
| Juhan velike            | stekl.  | 12 —    |
| Juhan male              | "       | 6 —     |
| Juhan na drobno         | dkg     | 1 —     |
| Gorčica (ženf)          | kozarec | 9 —     |
| Keksi v škatli à 1 kg   | škatla  | — —     |
| Keksi v zavitkih à 1 kg | zavitek | 5 — 6   |
| Čajno maslo             | kg      | 55 —    |
| Čajno maslo na drobno   | 10 dkg  | 6 —     |

### Sadje.

|                       |        |        |
|-----------------------|--------|--------|
| Češplje suhe bosanske | kg     | 10 —   |
| Češplje suhe domače   | "      | 8 —    |
| Hruške suhe domače    | "      | — —    |
| Kostanj               | "      | 3 —    |
| Orehi celi            | "      | — —    |
| Rožiči                | "      | 7 —    |
| Fige                  | "      | — —    |
| Mandelni dalmat.      | "      | 72 —   |
| Rozine fine           | "      | 38 —   |
| Limone                | komad  | 1 — 75 |
| Pomaranče             | "      | — —    |
| Limonadni prašek      | zavit. | — —    |
| Jabolka na debelo     | kg     | 2 60   |
| Jabolka na debelo     | "      | 3 —    |

### Tekočine.

|                   |       |      |
|-------------------|-------|------|
| Kis dvojno močan  | liter | 4 —  |
| Olje namizno fino | "     | 21 — |

|                             |         |       |                            |         |            |                             |         |          |
|-----------------------------|---------|-------|----------------------------|---------|------------|-----------------------------|---------|----------|
| Olje namizno bučno          | liter   | 26.—  | Krema Svetlin vel.         | "       | 5.—        | Barhent modri               | "       | 15.—     |
| Olje olivno                 | "       | 22.—  | Krema Svetlin mala         | "       | 3.—        | Barhent beli                | "       | 20.—     |
| Konjak à ½ l                | stekl.  | —.—   | Mast vazelina              | "       | 5 50       | Barhent za obleke           | "       | 18'50-25 |
| Rum à ½ l                   | "       | 38.—  | Mast Jelka vel.            | doza    | 4'50       | Barhent za perilo           | "       | 14—20    |
| Rum                         | "       | —.—   | Mast Jelka mala            | "       | 2'70       | Tiskanine za damske         |         |          |
| Žganje drožno à ½ l         | "       | 26.—  | Borsin za podplate         | "       | —.—        | obleke                      | "       | 18 —     |
| Žganje hruševce à ½         | "       | 24.—  | Krtače za blato            | komad   | 4'50       | Sukno in štofi za moške     |         |          |
| Žganje borovničar à ½       | "       | 26.—  | Krtače za mazati           | "       | 1'50       | obleke                      | "       | 250.—    |
| Tropinovec à ½ l            | "       | —.—   | Krtače za svetliti         | "       | 9.—        | Podlaga za obleke           | "       | 25—28    |
| Brinjevec à ½ l             | "       | 24.—  | Čistilo belo               | škatlja | 2'70       | Mizni prti in servijete     | garnit. | 230 —    |
| Slivovka à ½ l              | "       | 24.—  | Vrvice za čevlje dolge     | par     | 2.—        |                             |         |          |
| Malinovec à ½ l             | "       | 16.—  | Vrvice za čevlje kratke    | "       | 1'75       | Pletenine in galanterija.   |         |          |
| Mineralna voda à ½ l        | "       | 7'50  |                            |         |            | Rokavice moške in ženske    | par     | 23-24'50 |
| Vino dalmat. črno I. vrste  | lit.    | 8 —   | Druge potrebščine.         |         |            | Nogavice ženske             | "       | 17—42    |
| Vino dalmat. črno           |         |       | Kalodont za zobe           | tuba    | 8'—        | Nogavice ženske             | "       | 8—18     |
| dezertno                    | stekl.  | 18.—  | Krtače za zobe             | kom.    | 9.—        | Nogavice možke              | "       | 13'50-24 |
| Vino dalmat. črno II. vrste | lit.    | 9.—   | Krtače za obleke           | "       | 20.—       | Nogavice moške              | "       | —.—      |
| Vino dalmat. črno           | stekl.  | —.—   | Krtače za ribati           | "       | 6.—        | Nogavice dolge otroške      | "       | 52.—     |
| Vino dalmat. belo           | lit.    | —.—   | Omela velika               | "       | 15.—       | Nogavice kratke otroške     | "       | 64.—     |
| Vino dalmat. belo à l.      | stekl.  | —.—   | Omela mala                 | "       | 14.—       | Srajce možke                | kom.    | 34, 55   |
| Vino dalmat. belo           | lit.    | —.—   | Metle rižove vel.          | "       | 14.—       | Srajce otroške triko        | "       | 60.—     |
| suho grozdje                |         |       | Metle rižove male          | "       | 12.—       | Triko za otroke             | "       | 4.—      |
| Vino dalmat. belo à l       | stekl.  | —.—   | Jelka čistilo za parkete   | stekl.  | 24.—       | Spodnje hlače gradl triko   | "       | 4.—      |
|                             |         |       | Jelka čistilo za parkete   | "       | 13.—       | Robci moški                 | "       | 4.—      |
| Dišave.                     |         |       | Sidol (čistilo)            | tuba    | 5'50       | Robci otroški               | "       | 17, 24   |
| Poper cel in zmlet vel.     | zavitek | 2'50  | Smirkov papir              | pola    | 1'50       | Naramnice                   | "       | 34, 42   |
| Poper cel in zmlet mali     | "       | 1'25  | Tepači veliki              | kom.    | 17'50      | Majice sokolske             | štrev.  | 5.—      |
| Cimet cel in mlet veliki    | "       | 3.—   | Tepači srednji             | "       | 14.—       | Sukanec (cvirn) beli 10, 12 | valjček | 3'75     |
| Cimet cel in mlet mali      | "       | 1'50  | Tepači mali                | "       | 8.—        | Sukanec (cvirn) beli 14, 30 | "       | 3.—      |
| Klinčki (žbice)             | "       | 2'50  | Sveče velike               | paket   | 9.—        | Sukanec (cvirn) črni 10, 12 | "       | 5.—      |
| Dišave cele in mlete        | "       | 2'50  | Sveče velike               | kom.    | 1'50       | Sukanec (cvirn) črni 14, 30 | "       | 3'75     |
| Dišave cele in mlete        | "       | 1'50  | Sveče male                 | paket   | 9.—        |                             | "       | 3.—      |
| Lavorjevo zrnje (lorber)    | "       | 2'50  | Sveče male                 | kom.    | 1'50       | Igle varnostne              | duc.    | 3.—      |
| Janež                       | "       | 2'50  | Vžigalice                  | paket   | 10.—       | Šivanke                     | "       | 1'50     |
| Kumna                       | "       | 2'50  | Vžigalice                  | škattl. | 1.—        | Traki beli in črni          | m       | 1.—      |
| Muškatovi orehi             | komad   | 0'50  | Zobotrebci                 | zvezek  | 0'25       | Obutev.                     |         |          |
| Vanilija v kosih            | "       | 6.—   | Črnilo                     | stekl.  | 3 —        | Čevlji moški                | par     | 220.—    |
| Vaniljni sladkor            | zav.    | 0'60  | Svinčniki                  | kom.    | 1'20, 1'10 | Čevlji moški                | "       | 250.—    |
| Žefran                      | "       | —80   | Barva za piruhe            | zav.    | —.—        | Čevlji otroški              | "       | —        |
| Paprika mleta velik         | "       | 3.—   | Omeli za parkete           | komad   | 30.—       | Čevlji ženski visoki        | "       | 275.—    |
| Papirka mleta mali          | "       | 1'50  | Cecilni prašek             | zavitek | 1.—        | Čevlji ženski nizki         | "       | 220.—    |
|                             |         |       | Klej za lepiti posodo      | tuba    | 8.—        | Sandali veliki              | "       | 46-110   |
| Potřebščine za perilo.      |         |       | Manufaktura.               |         |            | Sandali srednji             | "       | 34, 48   |
| Milo Schicht                | kg      | 16'50 | Platno domače za rjuhe     | m       | 52—31      | Sandali mali                | "       |          |
| Milo Zlatorog               | "       | 15.—  | Platno Wassertuch za rjuhe | "       | 34.—       | Copate                      | "       |          |
| Milo terpentinovó           | "       | 17'50 | Platno belo gold. Gatte    | "       | 54.—       | Kuhinjska posoda.           |         |          |
| Milo Gazela                 | "       | 13'50 | Kotonina rjava             | "       | 14'50      | Lonci emajlirani ½—6 l      | kom.    | 8'50—32  |
| Milo toaletno »Apolo«       | komad   | 7.—   | Madapolan amerikan.        | "       | 13.—       | Kastrole emailir. ½—6 l     | "       | 8'50—32  |
| Milo toaletno »Elida«       | "       | 7.—   | Šifon                      | "       | 16.—       | Ponve emailir.              | "       | 14—30    |
| Milo toaletno »Speick«      | "       | 6.—   | Cefir                      | "       | 17—21      | Zajemalke emajlirane        | "       | 6—8      |
| Milo toaletno viola         | "       | 4.—   | Oksford                    | "       | 13'50      | Pokrivače                   | "       | 5—12     |
| Soda za pranje              | kg      | 1'80  | Obrisače na meter          | "       | 12—13      | Jedilne nosače              | garnii. | 15—32    |
| Plavilo                     | zavitek | 2'50  | Obrisače za kuhinje        | "       | 9'50       | Razno.                      |         |          |
| Boraks                      | "       | 2'50  | Modro platno za srajce     | "       | 13'80      | Ribe morske sveže, vsako    |         | </       |