

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. D. Ž. Ljubljana VII

Samopomoč

Dosti se piše in vpije proti kapitalizmu, o kapitalističnem jarmu, o izsesavanju delovnega ljudstva. Dejansko se pa malo stori za izboljšanje sedanjih razmer.

Umre tovariš, hodijo zanj nabirati, zbolí tovariš in rabi več denarja za lečenje — hodi spraševati, kje bi dobil posojilo, pride bolezen v hišo, in pride član naše zadruga prositi, naj se mu že preje narasli dolg dovoli odplačevati v obrokih, in prosi za nov kredit.

Kot kapljica na veji visi velik del proletarijata, nezadostno socialno zavarovan, vsaka nezgoda ga podere in spravi v zagato in dolg, iz katerega se težko izkoplje.

Osvoboditev se začanja pri lastnem jaz. Osvobodi se za slučaj, ko bi morala tvoja vdova prosjačiti in iskati denarja za pogreb. Osvobodi se za slučaj, ko prideš v pokoj, pa ne dobiš zlepa akontacije, kje šele pokojnino. Zbiraj za oni čas! Osvobodi se nabavljalne zadruga, ogibaj se kreditiranja in dolgov, kjer le moreš. V normalnih razmerah naj gleda vsak, da je brez dolga in da si prihrani še železno rezervo za slabše čase, kot bolezen, študij, otroke.

Tu se začanja osvoboditev od kapitalističnega jarma.

Drugi korak je: Združite se izkoriščani, kjer imate skupne interese.

Vsi mi povečini niti ne znamo ceniti, kaj pomeni skupnost, bodisi v stanovskih (ali strokovnih) organizacijah, bodisi v gospodarskih ustanovah.

Prihranek, kapital posameznika v rokah posameznika je vreden precej, mnogo večji uspeh pa se da doseči z združenimi močmi v obliki zadruga, pa naj bo to nabavljalna ali kreditna, poljedelska, mlekarska ali žebljarska.

Pomagaj si sam in Bog ti bo pomagal! To geslo velja tudi tukaj. Štiri leta so naši železničarji reševali premoženje Gospodarske poslovalnice, samo za to, da si prihranijo vplačilo deleža 300 Din, ki so ga mislili dobiti pri razdelitvi onega premoženja. V onih štirih letih je vsak znesel poprečno 1000 Din v to ustanovo, na kupček, ki je morda last države. Hodili so v

Beograd intervenirati, da bi bil ta denar njihov.

Zakaj si niso ljudje pomagali sami? Da bi bil vplačal vsaj 10 Din deleža, danes bi ne bilo treba hoditi na sodnijo in ne v Beograd.

Danes predsedlavajo železničarji in marsikdo si zbere rajše trgovca, kot da pristopi v kako zadruga. Le! Ali nosi rajši denar v Peskovo banko kot v našo hranilnico. Svobodno mu!

Večina železničarjev se je pridružila gibanju proletarijata. Samopomoč in še enkrat Samopomoč.

Ali znamo prav jesti?

Pod tem naslovom prinaša »Slovenec« v izdaji od 17. t. m. poučen in zanimiv članek, katerega priobčujemo v izvlečku:

Jemo, da živimo in ne živimo, da jemo. Te stare modrosti se še vedno nismo prav naučili. Mnogo jih je, ki žive samo zaradi jedi in pijače in kar je zanje enako pomembnih telesnih užitkov; so pa zopet drugi, ki se za hrano ne brigajo in menijo, da je dovolj, ako želodec vržejo karkoli. Prvi jedo trikrat, širikrat preveč, drugi navadno tudi, toda pri tem nimajo nobenega užitka, marveč le težak želodec. Redkejši so, ki iz prezira do telesnih potreb premalo jedo, številnejši žalibog tišči, ki to delajo iz revščine. Na vsak način se večina hrani nepravilno.

In vendar je pravilna prehrana ogromnega pomena za polno, delavno, radostno izživetje posameznika in za uravnovešanje narodnega gospodarstva ter dobrobiti skupnosti. Brez pravilne prehrane in zdravja, ni celoletnega izkoriščanja delovnih sil, ni razumne, ravnotežje ustvarjajoče porabe domačih pridelkov in proizvodov. Zato ljudska prehrana ne spada samo v področje narodnega zdravja, marveč tudi v področje gospodarsko-socialne politike. Razbistrenje pojmov o prehrani je važno in nujno.

Skozi en želodec gre hrana, toda nasičevati mora dve nikdar siti žreli: prvič moramo s hrano telesu nadomeščati snovi, ki jih izrablja — drugič pa moramo telesu v

obliki hrane dovajati kurivo za pogon, obratno energijo.

Sedaj je pa važno vedeti, da ne moremo zadostiti obema zahtevama s kakršnokoli hrano, kajti obnavljanje celice človeškega telesa zahteva drugo mero čisto določene snovi nego vzdrževanje energije.

Tri temeljne snovi so, ki jih nujno potrebuje človeško telo in ki jih mora vsebovati naša hrana: beljakovine, tolšče in ogljikovodiki. Beljakovine so najvažnejše, ker so telotvorne; iz beljakovine sestojijo celice človeškega telesa in le z beljakovino se obnavljajo. Vrhu tega pa je beljakovina potrebna tudi v drugi namen hranjenja — za obrat, pri čemer jo morajo pa izpopolnjevati še tolšče in ogljikovodiki, ki so izrečno obratne snovi.

Znanost pravi, da potrebuje človek na dan za obnavljanje celic do 70 gramov beljakovine, od tega najmanj 30 g v mesu ali mleku, in 2800 kalorij obratnih snovi. Ako dobiva telo premalo telotvorne beljakovine, se posledice pokažejo šele tekom daljše dobe; ako pa telesu zmanjka obratnih snovi — kalorij, se posledice pokažejo neposredno: človek postane slab, delo mu ne gre več od rok — lačen je.

Človek, ki ne dela veliko telesno — kar velja na splošno o mestnem prebivalstvu — ne potrebuje toliko kalorij in ne more prebaviti toliko hrane kakor človek, ki opravlja težko telesno delo. Pač pa ne sme prikrajšati telesa na beljakovinah. Zato mora uživati v prvi vrsti jedila, ki vsebujejo veliko beljakovin, a dajejo malo kalorij.

Sladkor			990 g	4580
Moka	84 g	8 g	670 g	3200
Krompir	15 g	2 g	200 g	890
Fižol	168 g	6 g	440 g	2600
Kaša	76 g	7 g	730 g	3300
Riž	64 g	5 g	770 g	3400
Olje		950 g		8800
Mast	3 g	950 g		8800
Mleko	32 g	34 g	49 g	670
Meso	194 g	74 g		1600
1 jajce	122 g	115 g		1600

Da bo primerjava lažja in vrednost posameznih živil razvidnejša, pogledjmo še, kolike količine kakega živila je treba, da

ima toliko beljakovin odnosno kalorij kakor 1 kg bele moke. Treba je:

Krompirja	5.06 kg	3.06 kg
Fižola	0.05 kg	1.02 kg
Kaše	1.01 kg	0.98 kg
Riža	1.03 kg	0.95 kg
Olja		0.36 kg
Masti		0.36 kg
Mleka	2.61	4.80 l
Mesa	0.43 kg	2.— kg
Sladkorja		0.70 kg
Jaje	0.68 kg	2.— kg

Mleko in kruh.

En kilogram moke ima isto kalorično vrednost kakor 2 kg pustega mesa, a moka stane 6 Din, meso pa okroglo 40 Din. Meso je najdražja hrana, posebno če vpoštevamo njegovo neznatno kalorično vrednost.

Naravnost idealni živili sta tako po svojih redilnih vrednotah kakor po ceni kruh in mleko in mlečni izdelki. Obe živili pridelujemo odnosno proizvajamo v domači državi, mleko in njegove izdelke v lastni domačiji. Mleko nam preostaja, izvoz zanj sedaj ni ugoden. Pomagali bi torej našemu narodnemu gospodarstvu in sami sebi, ako bi pri prehrani v čim največji meri uporabljali mleko in njegove izdelke. Seveda bi se pa moralo naše mlekarstvo dvigniti, da bi proizvajalo mleko, surovo maslo in sir prve kakovosti. Ako si daš v Grazu postreči s čašo mleka, potem ti to mleko že s svojim krasnim duhom vzbudi slast, dočim je pri nas ravno nasprotno. Razen tega bi se morale tema dvema ljudskima živiloma — moki in mleku ter njegovim izdelkom — primerno uradniškim in delavskim plačam urediti cene.

Meso, sočivje, zelenjava.

Meso je za ljudi, ki se telesno malo gibljejo, potrebno. Toda uživati ga je vedno le v majhnih količinah, ker se drugače poruši ravnotežje v presnavljanju; telo se prenasiti z beljakovinami in posledica so razna obolenja.

Najlažje prebavljivo je takoiimenovano belo meso: perutnina, teletina, ribe, možgani, telečji prižlec. Težje prebavljivo je rdeče meso: govedina, divjačina, močvirne ptice. — Goveja juha nima nezakuhana nobene redilne vrednosti, pač pa zelo dobro vpliva na tek.

Med maščobami zavzema prvo mesto surovo maslo; za njim prihajata na vrsto svinjska in gosja mast. Na vsak način mora biti vsaka zabela sveža, čista in nepokvarjena.

Sočivje je precej težka hrana, toda za zdrav želodec izvrstna izpremembra. Krompir, kolerabe, repa, zelje in druga zelenjava so za pravilno prehrano neprecen-

ljive vrednosti, ker dovajajo telesu zlasti razne rudninske snovi, ki jih telo neobhodno potrebuje za tvorbo krvi, stanične jedrovine, kože, kosti itd.; največjega pomena pa so rudninske snovi za obtok telesnih snovi. Rastlinskih snovi ne moremo povsem nadomestiti z morskimi ali mineralnimi solmi, ki jih pa telo seveda tudi v tej obliki potrebuje.

Posebno pažnjo zaslužijo zelenjave, ki jih uživamo surove, predvsem razne solate, ker z njimi dovajamo telesu poleg soli tudi za telo velevažne vitamine, ki se drugače pri dolgi kuhi uničijo. Motovilec in ločika vsebujeta poleg mnogih redilnih soli tudi beljakovino, ogljikovodike in toščice. Še več ogljikovodikov in soli vsebujejo kumarce. Izvrstni so endivija, radič in glavna solata. Potrebno je le, da solate skrbno očistimo in operemo v obilni vodi. Zelo priporočljivo je, da očiščeno solato dalj časa namakamo v vodi, ki smo ji dodali soli ali kisa in jo nato še enkrat v sveži vodi splahnemo. Na ta način dosežemo, da se vsa nesnaga zanesljivo odstrani, razen tega pa popokajo tudi jajčeca raznega mrčesa, ki na solati odlaga svoje zalege.

Sadje.

Vrednost sadja v prehrani je izredno velika, kar se pri nas še vse premalo vpoštevava. Sadje se smatra le kot nekaka slaščica, kot luksuz, dejansko pa je sadje redilno v najboljšem smislu in bi moralo biti povsodi vsak dan na mizi. Če bi izdajale družine le pol tega, kar izdajajo za alkohol in tobak, za sadje, bi bila njihova prehrana vse boljša in pravilnejša, otroci bi imeli leto in dan sadje in polagoma bi bila želja po alkoholu in nikotinu upadla, če ne izginula. Sadje ohranja zdravje in mladost. Naša ožja in širša domovina sta velesadonosni. Pri nas zore vse vrste sadja, od najzgodnejših do najpoznejših, a sadjerejo bi mogli brez posebnih stroškov povzdigniti, da bi donašala petdesetkrat več in boljšega sadja. Potem bi si mogla žlahtno sadje privoščiti tudi uradnik in delavec.

Sadje vsebuje malo beljakovin, zato pa temveč sladkorja, kislin in rudnin, posebno apna, ki je za tvorbo kosti neobhodno potrebno. Največ apna vsebujejo rdeče jagode, agres, grozdje in slive. Mnogi zdravniki pravijo, da je tisti dan, ko otrok ne dobi nobenega sadja, zanj izgubljen. Samo za otroke, ki še niso prekoračili 1 in pol leta, sadje ni primerno. Pa tudi odrasčen človek mora telesu redno dovajati apna. Surovo sadje je okusnejše in učinkovitejše, kuhano pa lažje prebavljivo. Ob sebi se razume, da mora biti sadje, ki ga uživamo, vselej zrelo in zdravo.

Kuharska umetnost — velika umetnost.

Kakor ni vseeno, kaj denemo v lonec, tako ni vseeno, kako jedi pripravljamo. Tu je predvsem važno dejstvo, da izgube živila tem več svojih redilnih snovi in vitaminov, čim delj jih kuhamo in na vse mogoče načine pripravljamo, začinjujemo, dušimo itd.

Take prekuhane jedi telesu ne dovajajo dovolj snovi, ki jih potrebuje in hoče imeti. Zato nas sili, da jemo mnogo več, nego bi bilo potrebno in da jemo hitro, požrešno. Jedi premalo zgrizemo in tako telo dvakrat oškodujemo. Kajti le dobro zgrizeno in s slino zmešano hrano more želodec uporabiti in predelati.

Razsodba o imovini Gospodarske poslovalnice

Slovenec poroča v svoji nedeljski številki 115:

»Kakor smo že poročali se je vršila 19. aprila t. l. pred tuk. prvoinštančnim sodiščem razprava o tožbi vpokojenega železniškega uradnika Josipa Kiteka proti Gospodarski poslovalnici, sedmim njenim funkcionarjem ter državnemu erarju za priznanje solastninske pravice in sodno ustavitev likvidacije Gospodarske poslovalnice za železničarje. Kakor znano, gre tu za približno 12 milijonsko premoženje Gospodarske poslovalnice.

Sodišče je poslalo sedaj v tej zadevi vsem prizadetim strankam pismeno razsodbo. Sodišče je izreklo, da pripada imovina Gospodarske poslovalnice južni železnici, oziroma njenemu lastniku, drž. erarju. Postopanje proti toženi Gospodarski poslovalnici se izreče za nično in se tožba zavrača. Proti ostalim tožencem, razen Francu Planinšku, vodji poslovalnice, se tožbeni zahtevek zavrača. Sodišče v stvari sami smatra, da je imovina Gospodarske poslovalnice last države, in sicer iz razlogov, ki jih je navedla finančna uprava in jih je razprava dognala ter z ozirom na člene 10 (odst. 3.), 12, 15 rimskega pakta in pravil za življenjsko skladišče in ugotavlja dejstvo, da imovina G. P. ni privatna lastnina, ampak obratna imovina južne železnice. Konstrukcija G. P. kot juridične osebe, ki bi njej in ne državi pripadalo premoženje, bi ne bila samo prisiljena, ampak bi po tej konstrukciji tožnik za cilje, za katere mu gre, predvsem za preprečitev likvidacije, komaj prišel do zanj v tem pogledu ugodnejših rezultatov. Institucija bi sicer res služila v prid odjemalcev, toda samo radi tega bi odjemalcem sodišče ne moglo priznati ci-

vilnopravni vpliv na upravo in nadaljni obstoj te institucije.

Toženi poslovodja G. P. Franc Planinšek pa je na razpravi v svojem in v imenu G. P. za katero je trdil, da jo je bil kot poslovodja upravičen zastopati kot samostojno pravno osebo, priznal tožbeni zahtevek. In le v tožbi proti Planinšku je sodišče ugodilo vsem zahtevam tožitelja ter izreklo povsem obratno rzsodbo kot pa proti ostalim osmim tožencem. Tako rzsodba. Če ostane pri odločitvi prve inštanee, pripada po tem zakonu imovina Gospodarske poslovalnice državi. Zadeva pa bo romala najbrže še pred drugo in tretjo inštanco.

Tako zgleda rzsodba v prvi instanci. Morda ostane pri tej odločitvi, morda se rzsodi v tretji instanci. Končno konzumentom v prid.

Eno se lahko napiše: Ni bil neumen oni, ki je svaril: Ne tožite, ne zahtevajte denarja kot svojo lastnino, ako v praksi lahko isto dosežete. Morda bi se bilo moglo doseči to, da se prepusti to imovino zadrugi kot posojilo, proti garanciji Saveza nab. zadrug do onega časa, ko se določi, kdo je pravi lastnik. Bilo je preveč trme, premalo edinosti in premalo časa in dobre volje, da bi se to vprašanje dobrega pro-učilo.

Največji sovražnik združništva je kapitalizem!

Upravni odbor

Nekateri menijo, ko se zadruga poveča, se mora povečati tudi število odbor-nikov.

Kdo je upravni odbor? Po našem poj-movanju in po naših pravilih je to oni, ki na občnem zboru odgovarja za stvari, za katere večkrat ni odgovoren. Nameščenci delajo, upravni odborniki, ki imajo večkrat malo časa, pa odgovarjajo.

To nenaravno stanje so si v Nemčiji bolje uredili. Upravni odbor sestoji iz 3—5 odbornikov, medtem ko jih ima nadzorstvo do 15 in več članov. Zadruga kot München Sendling ima 89 podružnic in samo 5 čla-nov upravnega odbora.

Toda v upravni odbor izvolijo samo ljudi, ki imajo vso strokovno sposobnost za trgovsko, denarno in organizatorično vodstvo takega podjetja in ljudi, ki imajo čas, ali katerim lahko preskrbijo prosti čas. Upravni odbor je vedno navzoč, pri-merno honoriran in je res upravni odbor,

elastičen, kot ga zahteva trgovski obrat in odgovoren, kot se to zahteva in mora za-htevat v zadrugi. Podedovali smo upravni odbor in pojmovanje upravnega odbora, kakor ga imamo. Ne samo 9, celo na 15 in pri Savezu nab. zadrug naletimo na 18 članov upravnega odbora, ki se sestaja letno samo 2—4 krat.

Radi elastičnosti uprave, radi hitrej-šega izvrševanja trgovskih poslov se pred-videva poslovni odbor, po naših pravilih čl. 21 iz dveh ali več članov. Do tega ni-smo še prišli v naši zadrugi, ker so mne-nja različna. večji obrat, prilike pa bodo zahtevale določeno eksekutivo upravnega odbora in ta se bo imenoval poslovni odbor.

Kemija v mlinu

V tehničnem pogledu je dosegla mlin-ska industrija že svoj višek. Nedolgo tega so še mleli na kamen. Uvedli so finejša sita, cilindre, ki sortirajo moko, belo od manj bele, krušne itd. Moderni mlini imajo že takozvane »Phansichter«, celo vrsto svi-lenih sit (do 20, 25), in do 15 krat preide zdrobljena pšenica in moka skozi aparate in sita, predno dobimo iz pšenice vse vrste moke, ki jih danes nudi moderen mlin.

Pšenični zdrob, moka 0gg, 0g, 0 glad-ka, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 7½, 8 in otrobi troje vrste, drobni, srednji in debeli.

Ali je najbolj bela moka tudi največ vredna, o tem smo že večkrat pisali. Zdrav-niki povečini trdijo, da je krušna moka po svoji kemični sestavini (lepila, beljakovi-ne, rudninske soli kot apno itd.) posebno pa radi vitaminov več vredna kot bela mo-ka. (Tako smo letos čitali v »Jutru«, da so delali v Londonu poskuse s podganami. Dvema skupinama podgan so dajali kruh, kolikor so ga hotele in mogle pojesti. Eni skupini so dajali belega kruha, drugi pa črnega. Prva skupina je več jedla, druga manj. Uspeh pa je bil ravno narobe: žival, ki je pojedla mnogo več belega kruha, je opešala in hiralala, podgane pa, ki so jedle črni kruh, so kljub manjšim porcijam po-stajale vedno bolj rejene in živahne.)

Toda v trgovskem svetu ima večjo vrednost bela moka, in po barvi se tudi ceni moka. Še enokrušna moka je bolj občutljiva kot bela moka, rajše sprejema vla-go in se preje pokvari, zgreni ali skisa, med tem ko mora bela moka vsaj 14 dni ležati, da je dobra in vležana.

Tako je pri nas — drugod, posebno v Angliji, Franciji, se skoro ne najde be-lega kruha.

Mlinski tehniki je priskočila končno na pomoč še kemija, in z njo so dosegli presenetljive uspehe.

Z raznimi klor preparati, ki se jih meša med moko, se doseže bolj belo bar-vo, kakor nekatere perice pri perilu upo-rabljujejo klor. Tak preparat je n. pr. »No-radelox«, katerega se primeša malo koli-čino 12 mg, komaj za noževu konico na 100 kg moke.

Drugod obdelavajo moko z dušikom, z ozonom, ki se razvija, ko pasira navaden zrak električne iskre (pola 12—16.000 vol-tov napetosti) itd.

Taka moka je bolj bela, se ne skvari tako hitro, kruh naraste za 8—11% več kot normalno.

Nekateri mlinarski strokovnjaki se branijo teh metod, češ, da je to potvorba živil, drugi se za to ogrevajo, posebno s trgovskega stališča. Njih dvojka je taka kot drugod ničla, krušne moke kot št. 6, 7, pa sploh ne poznajo. Zaslužijo, in ljudje jih pohvalijo.

Ali je taka moka zdravju škodljiva? Obdelavanje moke z elektriko (ozonom) ne bi moglo škodovati zdravju; za kemika-lije kot »Noradelox« pa ne moremo soditi.

Prodajamo moko iz pšenice, kot jo je Bog ustvaril, morda ni najlepša; morda ima pa oni prav, ki dela z umetnostjo in kemijo.

Gospodarsko svobodo dosežemo le na združni podlagi!

Skupščina Saveza nabavljajalnih zadrug

se vrši letos dne 3. junija v Sarajevu, kjer se bo razpravljalo o bilanci za l. 1927, največ pa o bodočem delu v Savezu.

Za skupščino je naša zadruga stavila 4 predloge: 1. Radi uprave Saveza, da se po-enostavi, 2. radi izdelanja pravilnika za na-meščeno osobje Saveza (socijalno zavarova-nje) kar bi bil v mnogih slučajih tudi lahko zadrugam za vzor, 3. radi višine kredita, ker dovoljuje poedinim zadrugam največ 3 Din kredita. Naj se maksimiranje kredita odpravi, ali naj se dovoli tak kredit tudi na vsako filijalko zadruga.

Dosti bo razpravljanja o spremenjeni Uredbi o nab. zadrugah in o ustanovah, ki jih sedaj predvideva Uredba: o kreditni in stavbeni akciji drž. nameščencev, o raznih podpornih akcijah, posmrtninah itd.

Naša zadruga pošilja na skupščino dva delegata.

Na naslednji strani priobčujemo bilanco Saveza:

I. Račun izravnanja**Aktiva****na dan 31. decembra 1927. godine****Pasiva**

Tekući računi:		50,490.624 65	Glavnica:		56,947.564 64
a) novčani zavodi	16,017.193 14		a) udeli Zadruga	253 500 —	
b) Zadruga	29,331.963 65		b) 10 % obustava po čl. 70.		
c) liferanti i ostali	5,141.467 86		ozakonjene Uredbe	67.100 41	
Hartije od vrednosti		1,339.044 —	c) 1 % obustava po čl. 70.		
Roba		1,231.177 82	ozakonjene Uredbe	56,626.964 23	
a) u komisijonu kod Zadruga	1,026.655 82		Fondovi:		131.997 56
b) knjige, formulari i kasete	204.522 —		a) penzioni	56.806 94	
Ostave		34,053.418 73	b) rezervni Zadruga po čl. 6.		
Nameštaj i pribor (po otpisu)		134.428 50	Uredbe	34.152 —	
Depo hartija od vrednosti		6,418.000 —	c) za osiguranje robe	41.038 62	
Razna aktiva		188.160 15	Komitenti		58.786 15
Gubitak do kraja 1925. godine		4,364.043 78	Ostavljajući ostava		34,053.418 73
(rešenje red. god. skupštine			Deponovane hartije od vrednosti		6,418.000 —
1926 god.)			Rezerva za pokriće gubitaka iz		2,383.645 60
Nepokretnost		2,295.958 70	ranijih godina		521.443 65
			Višak (dobitak) u 1927. godini		
		100,514.856 33			100,514.856 33

II. Račun gubitka i dobitka**Rashod****na dan 31. decembra 1927. godine****Prihod**

Režijski troškovi:		1,270.200 04	Kamata:		2,204.102 50
a) upravni	980.856 59		a) po tekućim računima	1,981.102 50	
lični 887.343 94			b) na hartijama od vrednosti	223.000 —	
materijalni 93.512 65			Zarada:		454.449 54
b) kirije	100.020 —		a) na hartijama od vrednosti	352.032 10	
c) porez i osiguranje	81.053 45		b) na robu	102 417 44	
d) razni	108.270 —				
Revizija Zadruga i zadr. propa-		165.184 70			
ganda		701.723 65			
Otpisi					
a) na robu kod Zadruga	616.219 45				
b) razni	85.504 20				
Višak (dobitak)		521.443 65			
		2,658.552 04			2,658.552 04

III. Brojno stanje zadruga i udela**na dan 31. decembra 1927. godine.**

Na dan 1. januara 1927. godine bilo je 99 Zadrugara sa 481 udelom
U toku godine dopisano je 11 udela

Svega 99 Zadruga sa 492 udela

U toku god. prestale su da rade i isključene 19 Zadruga „ 39 udela

Na dan 31. decembra 1927. godine bilo je 80 Zadruga „ 453 udela

Beograd, 31. decembra 1927. godine.

Predsednik Upravnog Odbora
Dušan P. Leticá, s. r.

Podpredsednik Upravnog Odbora
Toma S. Javanović, s. r.

Upravnik
Vladimir N. Vujnović, s. r.

Šef knjigovodstva
Ant. M. Marković, s. r.

ČLANOVI UPRAVNOG ODBORA:

Dr. Smiljan Klaić, s. r. Kosta V. Stanković, s. r. Marin Katicarić, s. r. Dušan Glumac, s. r. Vasilije Bojić, s. r. Aleksije Čurdjić, s. r.
Dr. David Karlović, s. r. Miodrag Stamenković, s. r. Miloš Štibler, s. r. Dr. Milorad Djordjević, s. r. Vojin M. Djuričić, s. r.
Dr. Muh. T. Javanović, s. r. Staniša Jovanović, s. r. Dimitrije Petrović, s. r.

Na osnovu čl. 27. ozakonjene Uredbe od 5. decembra 1920. g. i pravila Saveza Nabavljačkih Zadruga Državnih Službenika, Nadzorni Odbor pregledao je ovaj
»Račun izravnanja«, i »Račun Gubitka i Dobitka« i »Brojno Stanje Zadruga i Udela«, uporedio ih sa glavnim i pomožnim knjigama i našao, da su u svemu
tačni i ispravni.

Podpredsednik Nadzornog Odbora,
Mih. Vukmirović, s. r.

Predsednik Nadzornog Odbora,
Mihajlo Cocić, s. r.

ČLANOVI NADZORNOG ODBORA:

Fran Voglar, s. r. Vaso Stojanović, s. r. Mil. Žica, s. r. Drag. J. Babić, s. r. Milan Mandrović, s. r. Rista Janković, s. r. Rudolf Poić, s. r.

Vesti iz zadruga

V zadnjem času je pristopilo v našo zadrugo nad 700 članov. Pristopajo vedno, in izgleda, da jih dobimo do konca leta 1928 še svojih 1500—2000 članov.

Sedanji prostori nam postajajo tesni, in ne bi mogli sprejeti več kot še 500 članov. —

V Mariboru so se pojavili železničarji, ki so zaprosili, da bi ustanovili v prostorih sedanjega skladišča živil podružnico naše zadruga. Razmišljali smo o tem, ali ne bi kazalo v Mariboru ustanoviti sploh lastno Nabavljalno zadrugo železničarjev.

Zaenkrat smo se odločili za ustanovitev podružnice, ker je premalo časa, da bi se ustanovila lastna zadruga. Spremeniti bi morali najprej pravila naše zadruga, omejiti po pravilih njen delokrog na ljubljansko oblast, da se s tem omogoči Mariborčanom ustanovitev lastne zadruga. (Dve Nab. zadrugi ne smeta biti v enem mestu ozir. na enem teritoriju.)

Zaprosili smo za poslovne prostore skladišča živil in dobili od direktije odgovor, da bi se moglo dati lokale v najem šele takrat, ko bo zaloga razprodana. Prostore podružnice na Meljah smo že vzeli v najem.

Odločili smo se, da bi pustili vse poslovanje v mariborskem okolišju po starem sistemu.

Direkcija nam je tudi ponudila v odkup preostalo zalogo. V principu se je izjavila zadruga za pripravljeno, predmetov pa kot krompir in kavo ne bi mogla prevzeti, ker nima dovolj odjemalcev. Krompir se pokvari, kave pa je skoro za en vagon, in to drage kave.

Upali smo, da bi mogli začeti v Mariboru s 15. majem, izgleda pa, da niti še s 1. junijem ne bo šlo. Še danes, 22. maja ne vemo, kdaj da dobimo one lokale in pod kakimi pogoji.

Šele potem, ko dobimo definitivno obvestilo, kdaj se lahko vsedemo v lokale, zamoremo naročiti in tja poslati potrebna živila. Predpriprave, čas prevoza iz Banata do Maribora (sladkor, moka) traja lahko 10 dni.

Kadar prejmemo torej od direktije sporočilo, katerega dne smemo zasesti prostore v Mariboru in če bodo pogoji sprejemljivi, razglasimo to v posebnem letaku. Potem sporočimo tudi članom, pristopivšim iz Mariborskega okolišja, od kdaj naprej naj kupujejo v Mariboru.

Prodaja mleka

V Ljubljani plačujemo mleko povprečno po 3 Din za liter, na dom dostavljeno dobi se v mlekarnah po 2.50, kmetu ga pa plačujejo prekupci po Din 1.25 do 1.75.

Kmet premišlja, kako bi si pomagal. Izdelujejo sir, maslo. Če se sir posreči, da ga dobro izdelajo (iz 400 litrov mleka je 32 kg sira po 25 Din), mu pride mleko največ na Din 1.80; če se mu pa ne posreči, in se naredi tak sir, kot ga mi prodajamo po 20 Din, tedaj izkupi za liter mleka Din 1.05. — Žalostno poglavje, kako se muči kmet od zore do mraka, pa ne najde izhoda; mlekarske zadruga propadajo, ker morajo prodajati v izgubo.

Vkljub nizki ceni ne najde kmet dovolj odjemalcev za mleko oz. mlevske izdelke. Zakaj? Konzumentu je mleko po 3 Din predrago. Če bi ga dobil po 2 Din, bi ga porabil polovico več. Pomagano bi bilo konzumentu, ker bi si prihranil denar za druga živila, pomagano bi bilo kmetu, ker bi spečal svoje mleko v denar.

Posredovanje, dostava mleka od kmeta do konzumenta stane danes toliko, kakor stane mleko samo. In delo kmeta je nekaj drugega, kot delo mlekarice.

Proučavali smo že to vprašanje, hoteli smo že začeti 1. aprila z razvažanjem mleka. Radi predstoječe likvidacije Gospodarske poslovalnice smo ta poskus odgodili.

Kako smo si stvar zamislili? Naravno bi vsak mislil na to, da posnema Združene mlekarnice, to je, da se zbere mleko pri producentu v vrče po 25 litrov, mleko se prepelje v Ljubljano, pasterizira tu ali že pri dobavitelju, se razdeli v steklenice ali kanglice in dostavi na dom.

Toda manipulacija pasteriziranja, pretakanja, čiščenja in pomivanja je draga. In kar je glavno, riziko je tu velik.

Izkušen mlekarski strokovnjak mi je rekel: pribijte 50% za režijo in riziko k nakupni ceni mleka. Na ta način ne bi ljudem pripomogli do cenejšega mleka.

Odločiti bi se morali za oni sistem dobavljanja in razpečavanja, kot ga ima naš železničar že vpeljanega. Dve garnituri vrčkov; kmet natoči mleko direktno v naš vrč (2—2½ l), za prevoz po železnici se nabavi zaboje, v katere se spravi 6 vrčkov, kar bi tehtalo polno 21 kg, prazno ca 9 kg in bi bilo pripravno za manipulacijo.

Mleko se dostavi v isti posodi na dom.

Vse bi šlo — samo za razvoj kot tak bi si morali organizirati vse. To poskusimo, ko bomo imeli več prostora...

Ideje gospodinje

Žena železničarja je iznajdljiva, pri mali plači mora pomagati, a ne samo doma: vidiš jo na potu, na vlaku — do Sušaka in Zagreba jih srečavaš. Nosi solato, papriko, mleko, da bi se pa katera domislila in stopila v Nabavljalno zadrugo z na-

svetom: tu se dobi poceni jajca, tam drugo — tega še nismo doživeli.

Na trgu v Ljubljani so sedaj prodajali solato po 3—4 Din za glavo, v Vinkovcih se je dobilo 6—8 lepih glav za 1 dinar. V Ljubljani dobiš poleti za 1 Din 2 papriki, v Zagrebu 6, v Vinkovcih 16 za 1 Din.

Podobno je s sadjem, orehi, fižolom itd. Organizirali bomo akcijo sami; če dobro gre, bomo letos prodajali poleti papriko. Rabi jo gospodinja za polnjenje z rižem in mesom, rabi se jo kot zeleno solato, vlaga se jo v kis itd.

Doma je porabimo po 30—40 kg na leto. Kupim v Banatu mešano papriko, »ljuto, pol-ljuto in sladko«; barve zberem največ zelene, malo rumene, malo pa rdeče. Pobere se peclje in peške, nareže drobno kot n. pr. kisló zelje, nasoli, da voda izstopi, nakar se jo dobro izžme, kakor n. pr. kumarce. Stavi se jih v večje kozarce, doda običajne dišave kot za kumarce, polije s skuhanim in shlajenim kisom, nalije čez vrh malo olja — in celo zimo do spomladi imamo okusno in dobro solato. Dokler imamo zeljnate glave, se pomeša zeljnata solata s papriko; okusna in dobra jed h krompirju.

Med zrezano papriko se devlje v kis tudi cele, zelene paradižnike, ki se jo potem zreže na krožniku.

Jed, ki ni draga, in se jo porablja pozimi, do aprila meseca, kadar treba.

Naročili bi paprike vagon ali več, kolikor bodo naše gospodinje v naprej naročale. Kdor se navadi na zimsko papriko-solato, jo bo vsako leto naročil vsaj 20 kg.

Pismena ali ustmena naročila zbira zadruga. Nekako julija ali avgusta, ko bo paprika najbolj poceni, jo kupimo in razdelimo.

Iz trgovine

Naval na trgovino. Da se omeji naval pri blagajnah, svetujemo članom, da spišejo naročilo že doma, in ga predajo pri blagajničarki. Pismena naročila se takoj prevzemajo in se računem nemudoma izstavijo v pisarni.

Polletna inventura. Prihodnji mesec ostane trgovina vsled inventure dne 23. (junija) zaprta. Manufaktorni oddelek pa ostane zaprt od 18. do 23. VI.

Skupno pošiljanje embalaže. Ponovno pozivljamo člane, da naj v interesu hitre in točne odpreme živežnih pošiljk na progo, zberejo embalažo v posameznih postajah in jo k določenim terminom skupno vpošljejo zadrugi. Delegate in zaupnike članov prosimo, da organizirajo skupno vpošiljanje embalaže v svojih domicilnih postajah.

V zabojih naj člani vedno tudi vpošljejo posode za tekočine, mast in tudi paradižnike, ker teh v manjših dozah nimamo več.

Omejitev nakupovanja na kredit. Dnevi od 20. do 24. vsakega meseca so določeni izključno le za nakupovanje proti gotovini. V teh dneh se pod nobenim pogojem ne izdaja roba na kredit in niso dopustne nikake izjeme.

Tržne cene.

Koruza se je ponovno podražila in stane v Banatu od maja naprej 3.—, činkvantin po Din 3.20, ali franko Ljubljana 3.09, oz. 3.28 Din. Uvaža se sedaj že ameriška koruza, in se domača ne more več podražiti. Mi imamo še nekaj stare zaloge, zato nam ni bilo treba sedaj cene zvišati. Do prihodnjega meseca upamo, da bo cena že padla radi ameriške konkurence.

Riž se je podražil ponovno za ca 10%. Danes stane riž kot ga prodajamo mi (Carolina Diamante) Lit. 2.50, kar znaša franko Ljubljana z carino in užitnino vred Din 8.41.

Pšenica je dosegla svojo najvišjo točko. Tako draga kot sedaj že ni bila od leta 1923 sem. Danes stane 3.62. (Plačati smo jo morali deloma že po 3.70) in je kritika, zakaj se je moka podražila, neumestna. Julija — avgusta se lahko pričakujejo nižje cene.

Draži se čajno maslo, ker se je pričela sezija izdelovanja sira. Plačevali smo preje za dobro čajno maslo (Radomlje) 40.— Din za kilogram, sedaj ga ne moremo več dobiti po 46.— Din.

Popusti pri nakupu manufakture.

Onim, ki plačajo nabavljeno manufakture takoj, se dovoli sledeči popust:

- od 100 — 300 Din 2%,
- od 300 — 500 Din 3%,
- od 500 Din dalje 5%.

Popust se dobi tudi od delno plačane vsote.

Za izdelavo oblek imamo dogovor s krojačem M. Pučnikom, Ljubljana, Sodna ulica in g. Verhovcem, blizu postaje št. Vid Vižmarje. S. Pučnik je prvovrsten krojač, računa za kraj 350 Din poprečno, g. Verhovec tudi ne dela slabo, računa pa precej manje. Tako imajo naši člani izbiro.

Cenik živil za mesec junij 1928

Na reklamacije se ozira le takoj ob prejemu blaga!

Mlevski izdelki.

Moka pecivna, ostra Ogg	kg	5 50
Moka Om ali Og	"	5 50
Moka krušna št. 2	"	5 10
Moka krušna št. 4	"	4 50
Moka krušna št. 6	"	3 40
Moka ajdova II a	"	4 80
Moka ajdova I a	"	6 —
Moka ržena I a	"	5 —

Moka koruzna	"	3 40
Moka krmilna	"	2 40
Zdrob pšenični	"	6 —
Zdrob koruzni	"	4 20
Otrobi pšenični	"	2 30
Otrobi koruzni	"	— —

Testenine.

Makaroni jajčni	kg	11 50
Makaroni domači	"	10 —

Zrnje.

Riž I. vrste	kg	9 40
Riž II. vrste	"	7 —
Koruza v zrnju	"	3 20
Kaša prosena	"	5 —
Ješprenj domači	"	5 50
Ješprenček za juho	"	9 —
Fižol koks	"	6 —
Fižol mandaljon	"	4 50
Fižol beli	kg	2 60
Leča debela	"	16 —

Sladkor.

Sladkor v kockah	kg	15 20
Sladkor sipa	"	13 80
Sladkorčki (bonboni)	"	24 —
Sladkor v prahu	"	15 20

Kava

Kava Perl	kg	64 —
Kava Portorico	"	64 —
Kava surova I. vrste	"	52 —
Kava surova II. vrste	"	42 —
Kava žgana	"	62 —
Kava žgana »Special«	"	72 —

Kavne primesi.

Kava Kneipp	kg	14 —
Kava žitna	"	8 —
Kava vidrova	"	13 —
Kava figova	"	22 —
Kava Enrilo	škatla	16 —
Kava Enrilo	kg	20 —
Cikorija Franck	"	18 —
Cikorija kolinska	"	16 50

Drugi predmeti.

Mast domača	kg	27 —
Ceres mast, bela	"	26 —
Čajno maslo Ia	"	52 —
Čajno maslo IIa	"	44 —
Kuhano maslo	"	35 —
Paradižniki na vago	"	20 —

Delikatese.

Slanina krušna	kg	24 —
Slanina »Hamburška«	kg	28 —
Slanina prekajena debela	"	28 —
Slanina papricirana	"	28 —
Salame navadne	"	18 —
Kranjske klobase	kom.	5 —
Reberca	kg	26 —
Prekajeno meso	kg	28 —
Svinjske glave brez kosti	kg	18 —
Med ajdov	kg	24 —

Sir trapist	"	25 —
Sir Edam, zelo pikanten	kg	40 —
Sir pol ementalški I.	"	32 —
Sir »Alpina«	"	20 —
Sir Permazan	"	88 —
Maggi na drobno	dkg	1 75
Juhan velike	stekl.	12 —
Juhan male	"	6 —
Juhan na drobno	dkg	1 10
Guljaž goveji	škatle	8 —
Jetrna pasteta	"	6 —
Sardelna pasteta	"	7 —

Sadje.

Češplje suhe bos. 80ice	kg	9 —
Hruške suhe domače	"	7 —
Orehi celi	"	7 —
Rožiči celi	"	7 —
Mandelni	"	48 —
Rozine fine	"	35 —
Grozdiči - Vamperli	"	18 —
Čebula	"	3 —
Česen	"	10 —
Limone	komad	1, 0 75
Fige v vencih	"	12 —

Tekočine.

Kis vinski	liter	6 —
Kis dvojno močan	"	4 —
Olje namizno	"	18 —
Olje bučno	"	20 —
Olje olivno	"	22 —

Potrebščine za perilo.

Milo Schicht, terpentin	kg	18 —
Milo Schicht	kg	15 20
Milo Zlatorog	"	14 —
Milo Zlatorog, terpentinov	"	16 —
Milo Gazela	"	14 —
Milo v kockah ala Marseille	"	15 —
Milo toaletno »Apolo«	komad	7 —
Milo toaletno »Elida«	"	8 —
Milo toaletno »Speick«	"	6 —
Milo toaletno »Glycerin«	"	9 —
Milo toaletno viola	"	4 —
Milo toaletno »Marija«	"	10 —
Milo za britje	"	3 —

Potrebščine za čevlje.

Krema črna	škatla	5, 7
Krema rujava	"	5 —
Ribje olje za mazanje podplatov ^{1/2} l stekl.	stekl.	10 —

Druge potrebščine.

Kalodont za zobe	tuba	6 50
Krtače za zobe	kom.	12, 8
Ominol za kovine	zav.	2 50
Vim, (čisti vse)	"	3 50
Muholovci	"	1 —
Prah za čiščenje obleke	"	14 —

Izdajatelj: »Nabavljalna zadruga uslužbencev državnih železnic v Sloveniji«. Telef. 2641.
Glavni in odgovorni urednik Fr. Rupnik.
Tisk tiskarne Makso Hrovatin v Ljubljani.