

ZADRUGA.

Glasilo »Zadružne Zveze v Celju«.

Uredništvo in upravnništvo je v Schillerjevi cesti št. 3. I. nadstropje v Celju. — Dopise blagovolite frankirati. — Rokopisi se ne vračajo. — Naročnina se naj pošilja »Zadružni Zvezi v Celju«. — Ponatili iz »Zadruga« so dovoljeni le tedaj, ako se navede vir.

Izhaja enkrat v mesecu. Zadruga, ki so član Zadružne Zveze v Celju, dobivajo list v dveh izvodih brezplačno. Zadrugniki v Zvezi učlanjenih zadrug, društva in korporacije dobijo list za letno naročnino 2 kroni. Za vse druge naročnike stane list na leto 3 kroni.

Cena inseratom je naslednja: za 1 kratno priobčenje ena cela stran 24 K, pol strani 16 K, četrt strani 10 K, osminka strani 6 K. — Za večkratno inseriranje primeren popust po dogovoru. Za 12 kratno inseriranje popust 50 odstotkov.

Naročajte, čitajte »Zadrugo«.

S to številko je končan 16. letnik »Zadruga«. Tisti sila redki možje, ki poznajo ta list že skozi celih 16 let, morejo potrditi, da je »Zadruga« v svoji dosedanjí dobi čudovito lepo napredovala. Iz malega raste veliko in naše zadružno glasilo se je v teku 16 let razvilo iz lističa po obsegu čisto neznatnega v močan mesečnik, kakor ga je v tej stroki celo pri velikih narodih najti le prav redko.

Število naročnikov polagoma raste. Ni jih še toliko, da bi mogel biti list že aktiven, toda napredujemo. Če pomislimo, da je živel naš narod stoletja in stoletja v temi najprimitivnejših razmer osobito kar se tiče narodnega gospodarstva, da je še le v zadnjih desetletjih začel v tem ozirju hoditi lastno pot, potem je pač umevno, da ne smemo preveč tožiti, ako taka strokovna glasila, kakor je naš list, doslej še niso našla toliko naročnikov, da bi se vzdržala zgolj z naročnino.

Zahtevati pa smemo nekaj drugega: Da se čimbolj vcepi narodu prepričanje, da je narodno-gospodarsko delo za narod neizmerne važnosti. Zahtevati smemo, da se bavi naše ljudstvo čimbolj z narodnogospodarskimi vprašanji, da se bavi tozadevno čimbolj s teorijo, kajti še le potem bo dan eden glavnih predpogojev za zdravo in uspešno prakso. Manj hujskanja med narodom in več ga navajati k prebavljanju gospodarskih vprašanj, kajti gospodarstvo, gospodarska moč je danes sreča in bodočnost narodov. Naj se torej pred vsem naše razumníštvo začne temeljiteje baviti z gospodarskimi vprašanji in naj zanaša to svoje znanje pri vsaki priliki, ki se nudi, med ljudstvo.

Osobito kar se tiče zadružništva — in s tem se bo »Zadruga« v prvi vrsti pečala — se ne sme nikdar pozabiti, da mora to postati za naš

narod najvažnejše sredstvo v boju za gospodarski napredek. Zadružništvo je danes last malega »kapitala«, zadružništvo spaja mali kapital v — kakor pravi Luzzatti — novega, močnega milijarderja, ki se naj v prid gospodarsko slabim bori zoper veliki kapital dosedanje dobe, združen v rokah maloštevilnih posameznikov. Mirno, skoraj neopaženo a zanesljivo se pripravlja z zadružništvom velika revolucija v narodnem gospodarstvu vseh kulturnih narodov, ki bo končala — to se lahko trdi že danes — s popolno zmago malega kapitala, v prid ogromni večini človeštva. Odvisnost širokih slojev od velikega kapitala ni fraza in ljubezen do bližnjega zapoveduje danes vsakemu človekoljubu negovanje zadružništva, tega najmogočnejšega boritelja za neodvisnost tudi gospodarsko najšibkejšega. Zadružništvo je danes v bistvu v celem narodnem gospodarstvu torej isto, kar je v organizaciji države demokratizem. Nekaj idealnega je zadružništvo!

Za slovenski narod je torej zadružništvo najvažnejše sredstvo v boju za napredek, kajti ta narod je narod malega kapitala. Odvisnost od velikega kapitala je v tem slučaju dvakrat huda, kajti tlači prvič gospodarski šibkega, drugič pa Slovenca; saj je velik kapital pri nas združen po ogromni večini v neslovanskih rokah. To dejstvo bodi Slovencem vedno pred očmi! Vsem stanovom more služiti zadružništvo, v našem slučaju pa pride v poštev najbolj le kmečki stan, kajti tudi na Avstrijskem je zadružništvo organizirano po stanovih in je Zadružna Zveza v Celju zveza kmetijskih zadrug. Naš narod je skoraj skozinsko poljedelski, kmetijski narod, torej je pri nas tudi največ dela s kmetijskim zadružništvom. Temu bomo tudi v bodoče posvečali največjo pozornost. Nekmetijski stanovi so pri nas še jako slabi, torej tudi nimamo tako ostrih nasprotstev med agrarizmom in neagrarnimi stran-

kami, kakor drugi narodi. Vseeno treba izrecno poudariti, da naše delo za kmetijsko združništvo ne vsebuje sovraštva do nekmetijskih stanov. Vsak stán naj skrbi za se, za svoj gospodarski napredek, naj pa pusti tudi drugim, kar jim gre!

V našem slovenskem združništvu igra jako veliko ulogo tudi strankarska politika. V okvirjih političnih strank se ustanavljajo združne organizacije. Da bi se to ne bilo zgodilo nikdar! S združništvom naj se doseže nekaj trajnega, politične stranke so pa nestalne. Združništvo trpi pod temi razmerami. Vendar pa imamo danes računati z dejstvom in zavzeti je treba stališče. Obsojamo strankarsko združništvo, torej bomo se tudi v bodoče upirali vsemu, kar to bolezen razširja in pospešuje. Delali pa bomo tudi z vsemi močmi na to, da se vendar enkrat doseže med slovenskimi združnimi zvezami sporazumljenje, ki bo onemogočalo hujskanje, kakoršno se vrši danes.

To je nekak okviren program za prihodnji etnik. Kdor se strinja z nami, naj vstopi med naročnike in čitatelje »Zadruga«, naj agitira za list in mu pridobiva novih naročnikov in čitateljev. To je potrebno, kajti vedno ne bomo izhajali z mesečnikom; list bo treba razširiti, to pa bo mogoče le, ako si pridobi zadostno številko naročnikov. Prijatelji gospodarskega dela, vstopite torej med sotrudnike in naročnike »Zadruga«!

Miloš Stibler.

Naznanilo.

Ponovno (glej »Zadruga« št. 4. iz leta 1907) naznanjamo, da so zadruga, ki so član »Združne Zveze v Celju« deležne razun vseh v pravilih te zveze navedenih ugodnostij še posebno naslednjih ugodnostij, katere na mnogostranske želje tukaj izrecno navajamo in sicer:

1. Zveza izvršuje v zmislu svojih pravil postavno revizijo po zakonu z dne 10. junija 1903 d. z. št. 133, ker ima v to koncesijo od c. kr. ministerstva za notranje zadeve in ne računa za revizijo nikakršnih stroškov.

2. Zveza daje pomoč in pouk v vseh zadevah združnega, administrativnega in tehničnega poslovanja in to zlasti takrat, ko se zadruga ustanavlja, ko se poslovanje začne in potem pa še posebno pri vsakoletnem sklepanju letnih računov in bilance. V slednjem slučaju je pomoč Zveze ravno najbolj potrebna.

3. Zveza pomaga s svetom in dejansko po svojih strokovnjakih in pravnem zastopniku pri občevaranju z raznimi uradi, sestavlja po potrebi prošnje, vloge, rekorze, davčne napovedi itd.

4. Vse naše članice dobivajo naše strokovno glasilo »Zadruga« v dveh izvodih brezplačno.

5. Zveza zavaruje na lastne stroške svojim zadrugam blagajne proti tatvini in vlom.

6. Stroškov ne računa Zveza za vse to nikakršnih. Plača se ji le primerni letni donesek, katerega določi vsakoletni občni zbor Zveze. Letni donesek se na utemeljeno prošnjo članice tudi zniža ali celo odpusti.

7. Združne deleže, ki jih plačajo članice pri Zvezi, obrestuje Zveza najmanj tako visoko, kakor hranilne vloge oziroma vloge na tekoči račun.

8. Zveza otvori svojim članicam tekoči račun v okvirju svojega pravičnega reda ali pa po posebnem tozadevnem dogovoru oziroma pogodbi ter sprejema v okvirju istega blagajniške preostanke zadrug v obrestovanje in daje nasprotno zadrugam v potrebi cen kredit. Glede obrestne mere nudi Zdržna Zveza v Celju kolikor mogoče najugodnejše pogoje.

9. Zveza prireja poučne tečaje, h katerim imajo članice brezplačen pristop. Istotako je članicam brezplačno na razpolago združni potovalni učitelj podpisane Zveze.

Razun tega uživajo vse naše članice še različne, v pravilih in v opravičnem redu navedene ugodnosti, kakor omenjeno že zgoraj.

Načelstvo Zdržne Zveze v Celju.

Koroškim posojilnicam na znanje.

Dan za dnem nam prihajajo od vseh strani razna poročila v zadevi zadnjih vsega obsojanja vrednih pojavov, ko se je brez vsakega pravega in stvarnega vzroka začelo sejati seme razdora tudi med vrstami slovenskega koroškega posojilništva. Težko je priobčiti vse odkrite in rodoljubne izjave, ker so v nekaterih zapisane sicer popolnoma resnične toda tako trpke besede, kakoršnim rajše ne damo mesta v časopisu. Prišel pa bode čas in ni daleč, ko bode prilika vse to primerno objaviti ter spraviti v vednost tudi onim koroškim rodoljubom, ki so dosedaj slišali v tej zadevi morebiti le eno plat zvona in so vsled tega zares tudi le enostransko poučeni, vsled česar stvar sedaj tudi nekoliko drugače presojajo, kakoršna je.

V nastopnem prijavljamo doslovno besede odličnega koroškega narodnega delavca na polju slovenskega združništva, ki piše:

Z ozirom na vabilo Zdržne Zveze v Ljubljani, smo sklenili pri seji načelstva, kakor tudi že poprej enkrat, nekako pred enim letom,

ko nas je vabila druga Zveza tudi v Ljubljani (takozvana liberalna Zveza slovenskih zadrug v Ljubljani), da ostanemo slej kot prej zvesti svoji materi Zadrugi Zvezi v Celju, naj navede kdorkoli ta ali oni vzrok za odstop, ker smo se do dobrega prepričali, da kakega vzroka za tako početje res ni. Obžalovanja vredno je, da se naj posojilnice, ki so za koroške Slovence tako važne ustanove, trgajo narazen od tam, od koder so bile ustanovljene in kjer so bile združene v Zvezi dosedaj, namreč od Zadrugne Zveze v Celju, katera je omogočila celo nam Korošcem itak lastni pododbor, četudi isti po naši lastni krivdi ni morebiti izvrševal prevzetih dolžnostij, kakor mu je bilo naloženo, kakor je imel pravico in kakor bi bilo potrebno.

Ni dolgo od tega, ko smo se slovenski koroški posojilničarji posvetovali v Velikovcu o enotnem postopanju glede uradovanja, posojevanja itd., ali kako naj bi bilo to mogoče, ko bode vsaka posojilnica pri drugi Zvezi? Za nas ne sme veljati. Mi moramo biti pri krščanski ali liberalni zvezi, saj se tudi vlagatelja ne sme vprašati, ali si klerikalec ali si naprednjak! Mi moramo biti zadovoljni, da dosežemo vzlic vsemu nasprotovanju nemškutarjev tako lepe uspehe, kakor smo jih dosedaj in za kar gre zasluga edino vrlim Celjanom. Le če bomo edini, bomo dosegli še boljše uspehe.

Upajmo, da bodo tudi druge koroške posojilnice sklenile kakor smo mi in da bodo ostale še zanaprej zveste članice naše matere, dobrotnice in zaščitnice Zadrugne Zveze v Celju.

Pisec pristavlja h koncu: Nimam nič proti temu, da porabite predstoječe vrstice za »Zadrugo«, če se Vam zdi vredno in želim, da bi jih vsi prizadeti dobro umevali.

Drug enako vrl koroški rodoljub nam piše:

V seji se je jednoglasno sklenilo, naša hranilnica in posojilnica ostane še naprej član Zadrugne Zveze v Celju, ker nima proti istej nobene pritožbe in še posebno z ozirom na njeno zagotovilo, da je v vsakem oziru v stanju in pripravljena deliti svojim članicam ravnokake in še večje ugodnosti, kakor bi jih zamogla ponujati morebiti vsaka druga, katerakoli Zveza.

Vsi pri seji zadrug navzoči funkcionarji so izjavili, da bi bila grda nevhvaležnost, obrniti svojim ustanoviteljem in dobrotnikom hrbet čez noč in brez vsakega vzroka.

Take so možke, odkritosrčne, poštene besede vrlim koroških narodnih delavcev duhovskega in posvjetnega stanju in ako bi hoteli vse objaviti nam zmanjka prostora. Bilo bi pa tudi odveč,

kajti iz vseh dopisov in izjav je posneti, da vsako cepljenje slovenskega koroškega posojilništva obsojajo in da je ni sile na svetu, ki bi jih zavedla, da bi postali nevhvaležni svojim ustanoviteljem Celjanom. Tako je prav!

Zadruga Zveza v Celju.

II. mednarodni zadrugi kongres.

(Konec).

Pri prvi točki dnevnega reda je podal Haas kot predsednik mednarodne kmetijske zveze poročilo o njenem delovanju. Delovanje je bilo zaenkrat bolj notranje-razvojnega značaja, kar odgovarja sedanjim razmeram zveze. Praktično se bo zveza mogla vdejevovati šele takrat, ko bo njena organizacija dovršena in ji bodo pridružene zveze večine držav, v katerih se nahaja kmetijsko zadrugištvo. Največja prireditelj zveze v minulem upravnem letu je bil I. kongres kmetijskih zadrug na Dunaju, o katerem smo svoječasnno v našem listu že poročali. Mednarodni zvezi kmetijskih zadrug pripadajo sedaj sledeče državne zvezne organizacije: Avstrija (5760 zadrug), Italija (550), Švica (500), Nemčija (17800), Madjarska (2050), Srbija (1100) in Nizozemska (240 zadrug). V mednarodni zvezi je tedaj sedaj združenih okroglo 28.000 zadrug kmetijske smeri.

Tajnik nemške zveze Gennes je nato poročal o spremembi pravil mednarodne zveze. Spremembe, ki so bile soglasno sprejete, merijo predvsem na to, da se uredijo razmere glede vstopa državnih zveznih organizacij v mednarodno zvezo, da se določijo prispevki članstva in s temi v zvezi glasovalna pravica na občnih zborih. Dočim je prej vsaka država imela na zveznem občnem zboru le največ 4 glasove, se sedaj glasovi ravnajo po višini vplačanega letnega prispevka, kar bolj odgovarja dejanskim članskim razmeram posameznih držav.

Prof. Dr. Alpe iz Milana je nato poročal o razvoju kmetijskega zadrugištva v Italiji, pl. Seidl je orisal razvoj zadrugištva na Madjarskem, Ayramović pa onega v Srbiji. O tem še poročamo posebej v prihodnjem letniku našega glasila.

Velike mednarodne važnosti je bilo sledeče poročilo ekselence Luzzatti-ja. V lepi frančoščini je obrazložil vzroke nedostatka, katerega vidimo pri velikih bančnih zavodih posameznih držav glede medsebojne poslovne zveze, a tudi pri manjših denarnih zavodih. Ta nedostatek izvira predvsem iz dejstva, da je težko doseči natančen sporazum glede kreditne sposobnosti manjših bančnih zavodov. Ta sporazum pa bi se dal po-

sebeno glede združništva lahko doseči, ako bi mednarodna zveza poslovala kot nekaj osrednji zavod posameznih podružnic — osrednjih združnih zvez v poedinah državah. Tem osrednjim zvezam pa bi bilo prav lahko mogoče z ozirom na obstoječe dejanske razmere ugotoviti kreditno vrednost malih kmečkih denarnih zavodov. Na ta način bi se osredotočil kmetijski kapital, kmetijske denarne zavode pa osvobodilo odvisnosti od strani velikih kapitalističnih bank.

Sredstvo, ki bi bilo sposobno, omogočiti mednarodno denarno sporavnost, bi bila menica, ček ali nakaznica. Toda menični zakoni posameznih držav so zelo različni, zato bi ovirali v sedanjem nesoglasju zakonitih predpisov pravilni in uspešni razvoj mednarodnega čekovnega prometa. Vplivati bi bilo za to treba na vsotvršenje enotnosti meničnega zakonodajstva po edinih držav na mednarodni podlagi.

Prof. Vivante, strokovnjak glede meničnega prava, je pojasnil nato, da so ravnokar Italija, Nemčija in Nizozemska sporazumno povabile druge države k mednarodnemu razgovoru, ki namerava vdejeviti enotnost meničnega prava v mednarodnem oziru. Od svoje strani je predlagal dodatek k resoluciji Luzzatti-ja, po kateri se je predsedništvu kongresa kmetijskih zadrug naročilo, da mora vplivati na justična ministrstva posameznih držav, ki so se oglasile k mednarodnemu razgovoru za ureditev meničnega prava, da se ta ureditev čimprej uresniči, s posebnim ozirom na uporabo čeka v mednarodnem denarnem prometu.

Sledilo je poročilo prof. Vivante-ja iz Rima o vspehlh revizije zadrug in nadaljnem razvoju te važne združne uredbe. Govornik je sicer mojstrski razvijal svoje poročilo, ki se je pa predvsem oziralo na italijanske razmere, kjer še niso vpeljali zakonite revizije. Za združne delegate iz Avstrije in Nemčije ni imel ta predmet privlačnosti. Vivante je povdarjal, da mora biti revizija avtonomna, neodvisna od države. Ker pa ni imelo poročilo mednarodnega kolorita, tudi ni mogel priti kongres do konkretne tozadevne resolucije. Prepustilo se je predsedništvu, da samo po svoji previdnosti formulira to resolucijo.

Biernatzki iz Kiela, dr. Raineri iz Piacenze in Jenny iz Berna so razmotrivali nato položaj skupne nabave kmetijskih potrebščin. Orisali so obstoječe razmere glede skupnega nakupovanja v Nemčiji, Švici in Italiji in povdarjali potrebo skupnega nastopa kmetijskega združništva zoper karteke Thomasove žindre, kalijeve soli itd. Skupni odpor se bo mogel seveda le polagoma in razmeram potrebno vsotvršiti.

K sklepu sta govorila Johanssen iz Hanovra in Dr. Neudörfer iz Dunaja o potrebi mednarodne statistike kmetijskega združništva. Z ozirom na različno zakonodajstvo v poedinah državah se mora začetkoma statistika omejiti le na najvažnejše podatke o razvoju in vspehu kmetijskih zadrug.

Po zvršenem shodu se je vršilo skupno kosilo udeležencev kongresa. Kosilo je nudila udeležencem italijanska zveza. Med in po kongresu pa so se vršili različni obiski združnih naprav. Tako se je vršil ogled kmetijske razstave v Piacenzi, kjer je bilo na lep način mogoče spoznati vpliv italijanskega združništva na izboljšavo kmetijstva v različnih panogah. Za nas posebno poučljiva je bila razstava sadja in grozdja, ki je bila zelo okusno prirejena. Ogledane so tudi bile združne tovarne superfosfata v Piacenzi in Cremoni, največja mlekarna v Sorresini, svilodna združna sušilnica v Cremoni in druge različne združne naprave. Zanimiv je bil tudi ogled kmetijskih potovalnih šol v Piacenzi in Cremoni. V Italiji vzdržujejo namreč zadruge same potovalno kmetijsko šolstvo z velikimi vspehi, kakor se je od tam povdarjalo. Gotovo je, da je mogoče to dejstvo še najbolj pripomoglo, da se je združništvo v Italiji tako razširilo in pridobilo tak vpliv na tehnično stran kmetijstva.

Črtice o mleku in njega izdelkih.

Piše —ko.

(Dalje.)

Razne vrste masla.

Glede na okus, duh, trajnost nepokvarjenja in zunanjo obliko razločujemo maslo več vrst in sicer so poglobitve te-le: čajno maslo, navadno namizno maslo, kislo namizno maslo, dolgo trajajoče maslo, pariško maslo, maslo iz siratke; kuhano maslo in umetno maslo. Zadnji dve vrsti ne prištevamo več k surovemu maslu.

Različnim narodom in ljudstvom prilega se različen okus in potem se navadno ravna pri izdelovanju. Omenili smo že, da boljše ali slabše mleko daje tudi različno dobro maslo. Nato vpliva tudi mnogo dobrote krme. Zato se na trgu loči tudi maslo nareno po času. Tako imamo zimsko in poletno maslo. K zimskemu maslu prištel bodemo v naših krajih vsled posebnih živinorejskih razmer maslo, narejeno iz mleka, katerega dajo krave navadno v času proti koncu brejosti, recimo koncu novembra do začetka maja. Navadno otelè krave na spomlad, da imamo ob času zelenega krmljenja in paše veliko mleka, kar pa je

z ozirom na trgovino z maslom glede celoletno jednake množine popolnoma nepriporočljivo. Je slabjšega okusa in brez posebno finega, prikupljenega aromatičnega duha. Prištejemo k tej vrsti tudi lahko mleko krav dokler doje. Majevo maslo je ono, ko uživa živina prvo zeleno krmo. To maslo ni posebno trpežno, pač pa je aromatičnega duha in lepo rumeno. Po tem času se imenuje poletno maslo, katero je najbolj trpežno

a) Čajno maslo.

Pod tem imenom prihaja iz naših mlekarn navadno v promet, čeravno bi včasih zaslužil vse drugačno ime. Smetana mora biti nekoliko kiselkasta, bodisi s dodatkom umetno kislo kipenje povzročujočih glivic ali z primernim kisanjem ali dodatkom kislega mleka, ki v sili zadostuje. Imeti mora popolnoma predpisano toploto, po letu 12°C ., po zimi 16°C . Maslo mora biti dobro segneteno in sprano s čisto vodo, da ni v njem mlečnih kapljic. Ravnotako se ne sme nič soliti. Pri nas ima najvišjo ceno in je tudi najbolj priljubljeno.

b) Navadno namizno maslo.

Sem bi všteli slabo izdelano maslo v mlekarnah in pa kmečko maslo, izdelovano na domu. Seveda, če je smetana stara teden dni ali več, potem je masten izdelek že popolnoma kisel, kateri tudi prav kmalu žaltav ali grenek postane, iz takega masla delamo kuhano maslo.

c) Dolgo trajajoče maslo,

ali izvozno (ekspozitno) maslo, je ono, ki je vstanu prenesti dolgo vožnjo n. pr. čez morje in se ohrani popolnoma nepokvarjeno do porabe. Da zadobi to lastnost se mora v to pripraviti in sicer s soljenjem. — Maslo se kakor navadno dobro zgnjete, da postane suho. Potem se odločijo kosi približno težki po 2 kg. Ti kosi se stisnejo ali prav za prav zvaljajo na ta način, kakor hišne gospodinje valjajo testo, ko štruklje pečejo in jih s civebi potresejo.

Po masleni stisnjeni plošči potrese se enakomerno nekoliko zdrobljene (:ne preveč:) morske soli in sicer na vsak kg. masla 30—40 g ali 3—4 dekagrame, kar je isto. To se zopet premeša in zgnete, da je maslo enakomerno slano, kar zvemo samo če pokušamo. Ko je cela plest enakomerno osoljena, napravimo cilindrične oblike in pustimo stati na miru 6—8 ur, da se sol razstopi in odvede še ono vodo, ki je v maslu ostala. Po preteku teh 6—8 ur zopet suho maslo pregnetemo, ne da bi ga kaj z vodo polivali, zvagamo in spravimo v plehnate-zacinjene posodice, kamor se mora dobro vtlačiti, da ni prah vmes. Pokrov se tudi zacini in je pripravljeno

za odpošiljatev ali pa se lahko shrani dalj časa v ledenici.

Za prevoz čez morje se določi ob času mlekarke razstave v Trstu l. 1884, da se mora pošiljati v zabojih iz trdega lesa, iz orehovega ali hrastovega.

Tako pripravljati bi priporočali maslo večjim mlekarskim zadrugam, kojim v poletju za kratek čas vsled večjih množin čez normalni donos večkrat preostaja in ne vedo nikamor z njim; s tem preostankom pa navadno silno konkurirajo in tlačijo ceno maslu prav nizko. — Če bi napravili trajno maslo za zimo, bi vsa ta konkurenca odpadla, ki večkrat manjšim zadrugam v poletju dela občutno škodo vsled nestalne cene. — Ravnotako bi se smele posluževati tega načina mlekarke zveze, posebno one, ki od članic pokupijo vse maslo, potem ga pa oddajajo trgovcem pod vsako ceno. Seveda mlekarke zveze lahko ceno tlačijo k tlom, ker vsled deležev članic dobe kreditno podlago pri denarnih zavodih, nekaj jih podpira država, nekaj dežela, a trpe pa če stvar bližje ogledamo vse mlekarke zadruge, največ seveda ubogi kmet! S takimi koraki je malo pomagano!

d) Pariško maslo

delamo tako, da smetano najprej zelo segrejemo in nato pa ohladimo.

Odkar je upeljano pasteriziranje smetane, ta način nima nikakega pomena.

e) maslo iz siratke.

Ondi, kjer mleko sirimo oziroma izdelujemo mastne sire, ostane v siratki še vedno nekaj tolšče. Če pustimo siratko v kaki posodi in malo kisline dodamo ko se ohladi, vidimo drugi dan, da je prišla smetana (tolšča) na površje. Če je posnemačnik pri roki se siratka lahko centrifugira, smetana pripravi za medenje in maslo napravi. Seveda ni maslo posebne vrednosti. Vendar za zabelo se prav lahko porabi. Iz 100 l siratke se dobi približno 75 — 80 dkg masla, katero ima ceno 2 K za kg.

f) Kuhano maslo.

Bilo je in je tudi še danes po kmetih splošno znano. Vsaj v hribovitih krajih, še danes maslo kuhajo. Kaj hočejo gospodinje drugega napraviti iz kislega, nezgnetenega, grenkega, skoro v presnem, surovem stanju neuporabnega masla. Če se prekuha, obdrži se na leta, pri tem pa izgubi svoj prvotni okus in barvo.

Tudi mlekarnam ni drugega napraviti v slučaju če blago preostane ali če postane žaltavo, da ga skuhamo. Resnica je, da se za kuhano maslo skoro še enkrat manj strži, kakor za surovo ali presno maslo, ker se precej ukuha. Delo se vrši

na sledeči način: Maslo se dene v lonec in pri-
stavi k žrjavici ali na gorko peč, da se razpusti
in razstopi. Pene na vrhu se posnamejo, potem
se pusti pri ognju, da pričenja polagoma vreti,
seveda se mora vrjenje samo polagoma vršiti in
vedno vse nastajajoče pene sproti pobirati, ker
te so beljakovine in sirnina, kolikor je je prišlo
v maslo. Ko ne pride nič več pen na površje in
se vidi, da je popolnoma čisto in prozorno, kuhano
je dovolj ter se ga zlije v kako posodo, leseno
dežo, da se ohladi in postane trdo.

Naše gospodinje proti koncu pridenejo moke,
menda v nadi da ona vso nesnago nase vzame.
Usedlo se moko porabijo za zabelo, — katero
imenujejo tropine.

g) Umetno maslo.

Menimo, da napravimo uslugo, če čitatelje
seznanimo s to vrsto masla, koje se rabi kot
surogat ali nadomestek za pravo maslo iz mleka.
V trgovino pride pod imenom margarin, buterin,
umetno maslo itd. Obstoje nalašč zato velike to-
varne, ki izdelajo silne množine tega masla v
vseh državah. Tovarna H. Sarg v Lesingu pri
Dunaju (Liesing) je napravila letno že pred več
časom toliko tega masla, kakor če bi redila
30'000 krav. Ena največjih tovarn na svetu je
»Commerzial Manufacturing Company« v Njujorku.
Na samem Holandskem je nad 70 tovarn za
umetno maslo. — Naravno, da so se agrarci v
postavodajalnih zborih uprli proti izdelavi, zato
so posebne postave, da se ta obrt preveč ne
razširi, v škodo živinorejcu.

Prvič so izdelovali umetno maslo za vojaštvo
na Francozkem ob času vlade Napoleona III.
Izumitelj je Mege Mouries.

Izdelovanje je ob kratkem tole:

Živinski loj (tolšča) je kakor maslena tolšča
zmes raznih tolšč; nekatere — stearin — se raz-
stope pri višji toploti, druge — olein ali oleo-
margarin — pri nižji.

Čist, lep loj se drobno razdrobi ali razreže, spravi
v kotel in poliva z gorko vodo. Potem se pusti
vse shladiti in vrhu plavajočo tolščo predene v
drug kotel — vakuum. — Žilice, kožice in ne-
snage ostanejo na dnu. V drugem kotlu je šele
stearin in oleomargarin. Ti masi pridenejo
stanjšane tekočine (prašičji želodec se razreže in
polije s 5 l. vode in 5 l. kisa) dobro zmeša in
precedi, to segreje na 40°C in pusti ob tej toploti
toliko časa, da se loči gostejši stearin od tekočega
margarina ali maslenega olja. Pod hidravličnimi
stiskalnicami se loči margarin (masleno olje) od
stearina. Dobljeni margarin je čist, brez smrdljivega
duha. Na 100 klg čistega margarina dodamo 50
klg vode in 50 klg posnetega, sladkega mleka,

ter 200 g očiščenega kravjega vime, ker se
dobro premeša, dobe potrebno rumeno barvo, na
pravo toploto (kakor smetana) segreje ali shladi,
spravi v pinjo in to ume. Umeteno maslo se
dalje izdeluje kakor ono iz mlečne smetane.

Barvanje masla.

Barvilo masla kot produkta, kakor tudi sira
na okusu in dobroti ne poslabša in ne poboljša;
kjer splošno ljudem dopade bolj rumeno maslo,
— slobodno — pobarvamo ga lahko z nedolžno,
zdravju neškodljivo barvo, kolikor je to potrebno
v zimskem času, ko se živine ne pase in je maslo
bolj blede vsled krmljenja z repo in korenjem.
Barva se lahko kupi v trgovini. Pripravljena pa
mora biti za barvanje masla na finem namiznem
olju; one za sir pa v špiritu. Najboljša barva je
iz rastline žafrana ali pa orleana. Pripravi jo po
receptu vsakdo lahko sam. Kako se dela, ne bo-
demo popisovali, ker se ceno, brez velikih stro-
škov lahko kupi.

Napake in pomanjkljivosti masla.

Slabe lastnosti masla so vredne, da se jih omeni
glede na okus, duh, barvo in trajnost. Začetek
jim je navadno že v slabem mleku ali pomanj-
klivi napravi masla.

Duh po hlevu ima, ako ni kravje vime
ob času molže snažno; pač pa umazano, ali če
stoji namolzeno mleko več časa v hlevu, da se
navzame smrdljivih plinov.

Po dimu dišeče ali zaduhlega okusa
je maslo, ako stoji mleko ali smetana v prostorih,
kateri se malo ali celo prav nič nezračijo.

Po plesnobi se sprevrže, ako je posoda,
zaboji itd. shranjena v prostorih, kateri še niso
dovolj posušeni, vlažni ali pa sveže pobeljeni.

Lojnato ali salasto (spehnato) postane
maslo dostikrat v zimskem času, ako se ne pazi
mnogo na snago in čistost, dalje če smetana ni
pravilno okisana ali če se smetana mede preveč
gorka v mnenju, da se prej ume. Nepoučeni
človek ali mlekar misli, saj je vse jedno kake
temperature je smetana, čim gorkejša je prej se
maslo napravi, saj po zimi itak maslo v par
minutah na gnetilniku trdo postane, da se lahko
oblikuje. Ravnotako delo prav lahko dostikrat
mlekarni silno škoduje na ugledu. Pisec teh vrstic
je to sam doživel. Poslal je uzorec takega masla
mlekarskemu strokovnjaku, kateri pa žal ni mogel
prav nič svetovati. S svojim odgovorom se je
zvijal in izgovarjal, kakor se je najbolje vedel
in znal, a pravega vzroka le ni mogel dognati.
Pisec, kot načelnik zadruga, nadzoroval je tri do
štiri dni natanko delo v mlekarni, sam imel vedno

toplomer v roki ter končno dognal, da je izdelovanju slabega masla vzrok samo mlekarjeva lahkomišljenost. Potem je vzrok kmalu sam odpravil brez »strokovnjaka« zato nastavljenega in izdelek bil je priljubljen in trajen kakor v začetku. Zato se mora na podrejeno osobje vedno v mlekarnah strogo paziti od članov načelstev.

Po oljnatem maslu, ako ga poduhamo razširja se bodeč, neprijeten, včasih zoprn duh. Okusa je ojstrega, kateri pušča v ustih neprijetno olje. Ta napaka se pokaže pri skrbni, fini izdelavi včasih čez par dni. Zelo razvito oljnato napako bi imenovali: maslo je tako kakor bi bilo z ribjo mastjo namazano. K povzročujočim vzrokom smemo šteti slabo krmo in neugodne vremenske razmere, končno nesnaga pri posodi, prilivanje kropa (gorke vode) ob času medenja med smetano ali pa če pustimo umedeno maslo več časa v pinjenem mleku ležati, — oziroma če od masla iz soda pinjenca ne odlijemo. Če se ta napaka kje pokaže, gledati moramo vedno in povsod na največjo snago, posebno v onih posodah, kamor pride smetana.

V teku časa postane vsako, tudi najfinejše maslo žaltavo, vsled tega ker se razkrajata maslena tolšča, katera izločuje tolščno kislino. Maslo zelo dolgo okisane smetane, slabo izdelano, bogato na sirnini postane prav kmalu žaltavo. Nemec deli žaltavost masla v tri stopnje. Najprej je medlo, (medel okus) upehano; druga stopnja je ojster okus in ko doseže najvišjo stopnjo pa grenak. Pravilna naprava masla in snaga je najboljši pripomoček proti tej neprijetnosti. Razločevati moramo posebno dobro grenkost žaltavosti od grenkega masla, če krmimo živino z repo, lupino, zmrznjenim korenstvom ali ob hitri menjavi krme kravam, katere so blizu poroda.

Napake, katere učinkujejo glede trpežnosti in trajnosti izvirajo iz krmljenja in izdelovanja masla. Počasno medenje in nizka temperatura smetane učinkuje, da dobimo trdo, suho lojasto drobljivo maslo. Mrzla smetana posebno v začetku medenja slabo vpliva na izdelek.

Mehko, vlečljivo, (šmirasto) je maslo vsled preobilnega segretja smetane. Tako maslo ni stanovitno. V slučaju, če maslo barvamo bodimo oprezní, da ni ponekodí barvano, drugodi ne.

Pasteriziranje v mlekarstvu.

Odkar je dokazal francozki učenjak Paster, da segretje tekočin do gotove stopinje toplote uniči kali škodljivim glivam in bakterijam, se je pasteriziranje v vseh strokah splošno udomačilo. Tudi mleko se pasterizira, v njem se uničijo one

glive vsled segretja, katere povzročujejo hiter razkroj (pokvarjenje) mleka.

V načelu pasteriziranje ni nič drugega, kakor, da se mleko ali pa smetana segreje do 80 ali 85° C — tako segretje je zadostno, da uniči in zamori škodljive kali gliv — potem se masa nizko ohladi in izdeluje kakor smo dosedaj popisovali. Za pasteriziranje rabimo posebne, nalašč zato narejene aparate, zadostuje tudi, prav posebno takrat, če je manjša mlekarna in se pasterizira le smetana, navadni grelnik za segretje mleka. Paziti je, da se smetana enakomerno meša, da je vsa jednako segreta. Seveda je treba imeti ves čas toplomer v roki, da določimo pravo temperaturo.

Izdelek napravljen iz pasterizirane smetane je mnogo bolj trajen in trpežen, zato tudi v trgovini veliko bolj cenjen.

V kemičnih delavnicah (laboratorijih) izdelujejo umetno kisanje povzročujoče glivice, katere se pridene smetani, da doseže poprej ono zrelost kisanja, ki je potrebna finemu izdelku masla.

K članku o naši hmeljski trgovini.

Vzlic temu, da je uredništvo »Zadruga« v opombi k članku o hmeljski trgovini pozivalo merodajne hmeljarske kroge, da izrazijo o tem za savinjsko dolino vitalnem vprašanju svoje nazore in povedo svoje mnenje, ni o tej temi do danes nihče javno spregovoril. In vendar bi bila v prvi vrsti potrebna temeljita diskusija, več ko se čuje mnenj, bolj se čistijo nazori in več vredni bodo rezultati takega skupnega premotrivanja. Nočem nikomur očitati malomarnosti, vem, da so merodajni naši hmeljarji, ki so jim znane mogoče še predobro vse miserie naše hmeljske trgovine, premišljevali o tem vprašanju in da so si ustvarili svoje mnenje o hmeljski trgovini, prepričan sem, da tudi oni povečini niso posebno zadovoljni z metodo in sistemom, ki nas danes obvladuje, vem, da si žele reform. Skoro bi pa rekel, da jih največ odvrča od javne diskusije o tej točki mnenje, da bo itak vsaka taka akcija nemogoča, da se bodo poskusi spraviti našo hmeljsko trgovino na druga pota žalostno izjalovili. Gotovo so previdni in previdnost je dobra lastnost trgovca. Modern trgovec bo pa tudi skušal iskati novih virov, če tudi niso mogoče popolnoma na dlani ležeči.

Gotovo se bodo našli zavedni hmeljarji, ki hočejo, da naša savinjska dolina napreduje; ki bodo iskali potov, kako zboljšati stališče hmeljskega producenta pri prodaji svojega blaga. Upam,

da nam bo tudi naš hmeljski konsulent v poljedelskem ministrstvu dr. Julij Olschowy, šel na roko. Mogoče ta gospod ni za take ideje tako zaprt, mogoče nam pove, da se je z mislijo, postaviti našo hmeljsko trgovino na novo bazo, že babil. Mislim, da bi bilo umestno povabiti tega gospoda na recimo zaupen sestanek, kjer naj se to pereče in nesrečno vprašanje ventilira. Nikakor pa naj ne gre kot nerešeno in nerešljivo med staro šaro, predno se nismo temeljito o njem pogovorili. — Za gotovo pričakujem, da bo naše hmeljarsko društvo, ki se je dalo vedno voditi od nesebične misli, koristiti kjer le mogoče naši hmeljereji, vodilo vsa dela, ki jih smatramo za razvoj naše hmeljereje in naše hmeljske trgovine za potrebna.

Zboljšati in izpopolniti in doseči vedno večje dobitke, za tem stremi in mora stremeti vsak podjetnik, to je življenska sila, gonilna moč v podjetjih. — Berolinska mednarodna razstava nam že prinaša zadovoljivih rezultatov. Kakor so že poročali slovenski listi je dobil naš hmelj pri bonitiranju 54 točk, prekaša ga v Avstriji edino Žatec s 56½ točkami, med vsemi razstavljenimi hmelji te mednarodne razstave pa še bavarski hmelj. Smo drugi v Avstriji in na tretjem mestu med vsemi razstavljenimi hmelji. Naše blago je torej dobro, mislim, da bodo ti rezultati zopet nekaj preveč pesimističnih misli razpršili.

Potrebno je, da našo hmeljerejo vedno bolj izpopolnjujemo. Vse pridobitve v tujini in lastne skušnje na se popularizirajo, kar nas nauči lastna pridnost in skušenost drugih. Kar so preštudirali naši odposlanci v tujih krajih in drugi za svoje delo nagradeni strokovnjaki; vse naj pride v dobro vsem hmeljarjem. Bolj ko bo celotna naša hmeljereja modernizirana in izpopolnjena na podlagi skušenj, ki jih imamo, bolj, ko se bo tako moderniziranje in uporabljanje vseh pridobitev današnjega časa v krogih tudi priprostih in malih hmeljarjev širilo, bolj bomo pridobivali na ogledu in boljše ime bo naš enakomerno lep hmelj dobil.

Zato se mi zdi potrebno, da naše hmeljarsko društvo priredi poučne strokovne tečaje, kjer naj bi se naši hmeljarji naučili vseh pridobitev modernega časa, modernega kmetijstva in hmeljereje posebej.

Kakor nas skušnja uči, posamezna predavanja pri različnih manj ali več slovesnih prilikah, malo izdajo. Spoznali so strokovnjaki za najprimerneje prirejati poučne tečaje: cela vrsta predavanj s debatami združena bo vzbudila zanimanje vseh poslušalcev in praktični poskusi bodo poslušalce prepričali o izmišljivosti navedenih izboljšani.

Večkrat smo že izražali v listih in na javnih shodih zahtevo po hmeljarski šoli v Žalcu; uspehov seveda ni. Skušajmo si pomagati sami. Samopomoč je dober in zanesljiv recept.

Naj bi se sedajle na zimo prirejali taki kurzi o različnih panogah hmeljereje. Bil bi to najlepši dokaz, kak resno in trezno mislimo o izboljšanju hmeljereje. Strokovnjakov imamo nekaj na razpolago in povabi naj se našega hmeljskega konzulenta na sodelovanje. Upam, da bo dobiti tudi državnih in mogoče tudi deželnih in okrajnih podpor.

Če bi bili tečaji dobro in premišljeno organizirani in pa skrbno pripravljeni, bi imeli tudi mnogo uspeha — in ostali bi stalne institucije, ki bi se leto za letom izpopolnjevale.

Hmeljarsko društvo ima tudi svoj poskuševalni nasad, kjer je mogoče med letom demonstrirati način racijonelnega ravnanja z hmeljem in pokazati praktične uspehe priporočenih izboljšanj.

Potreba in umestnost takih kurzov se bo pač splošno uvidela; gotovo bodo tudi poklicani činitelji — strokovnjaki najbolje vedeli sami, kaj bo treba v teh kurzi predavati, katera vprašanja bo treba objasniti in kako naj se najprimerneje razdeli snov.

Treba bo gotovo celotno snov razdeliti v več oddelkov.

Umestni bodo kurzi o sadenju in racijonelnem obdelovanju hmelja, o obiranju, kurz o sušenju, kurz ki nas bo poučil o hmeljskih škodljivcih, umesten bi bil tudi kurz za bonitiranje hmelja.

Krog vprašanj, ki jih bo treba na ta način obdelovati, se bo vedno širil in taki kurzi bodo postali v rokah skušenih in vnetih voditeljev velikega pomena, odločujoč faktor v naši hmeljereji in hmeljski kupčiji.

Prepričan sem, da se da izvesti ta misel poučnih tečajev, vem, da imamo strokovnjake, ki bi znali temeljito in poljudno razpravljati v vseh teh vprašanjih in ne dvomim, da se bodo dobila potrebna sredstva na intervencijo poklicanih faktorjev.

F. L.

Čebela v zimi.

(Nadaljevanje in konec.)

Za toploto potrebujejo čebele po zimi najbolj mir. Vsako ropotanje jih lahko vzbudi, da začnejo tekati sem in tja in se tako izpostavljajo, da vsled mraza otrpnejo, v najugodnejšem slučaju pa po nepotrebnem preveč jedo, kar jih potem zopet sili k snaženju. Vznemirja pa čebele ne samo človek, ampak tudi živali, prevelika spre-

membra v temperaturi, solnce i. t. d. Miši je treba kolikor mogoče iz čebelnjaka pregnati, ker ne samo da glodajo ob panjih in tako čebele vznemirjajo, ampak silijo tudi v panj sam in se lotijo satovja in čebel. Najnevarnejša je rovka, ki uhaja pri letalniku v panj in lahko požre vse čebele. Zato je treba posebno paziti, da so letalniki tako nizki, da miš ne more v panj, namreč komaj 6 – 7 mm visoki. Tudi žolne in senice se morajo od čebelnjaka odganjati, ker hodijo trkat na panj, in žro čebele, ki pridejo razburjene gledat k letalniku. Jaz sem hotel čebele pred ptiči tako varovati, da sem zadnje v bližini čebelnjaka krmil; s tem pa sem dosegel ravno nasprotno; zakaj ponujena hrana privabila je cele čete ptičev, ki so potem, ko jim je hrane zmanjkalo, planili vsi nad panje. — Jednakomerno mrzla zima je veliko boljša, kakor topla. Sicer sta kaka dva topla dneva v celi zimi dobra, da se čebele očistijo, drugače pa naj vedo, da je še zima; vsled večkratnih izletov bi porabile le več medu in bi začele prehitro z zalego, kar se lahko hudo maščuje, če še proti koncu zime pritisne hud mrz, ki bi čebele zopet stisnil skupaj; tako bi morale zapustiti zalego, iz česar najlažje nastane gnjiloba. — Varovati pa moramo čebele tudi pred solncem. Če se isto na panje vpre, jih znatno razgreje ter zvabi čebele iz panja; zunanja temperatura pa je le nizka, tako, da je čebele ne morejo prenesti in otrpnejo. Če toplomer v senci ne kaže 8° reom. čebel ni pustiti iz panja. Tukaj še hočem omeniti vprašanje, kako lego naj ima čebelnjak. Da je poleti smer proti vzhodu najboljša, nihče ne bo zanikal. Kakšna lega pa je najugodnejša za zimo? Mogoče bo kdo mislil, da tudi vzhodna, ker smo vendar zgoraj rekli, da je solnce po zimi škodljivo in da smejo še le čebele izleteti pri 8° reom. Temu pa ni tako! Moj čebelnjak stoji proti vzhodu, imam pa tudi proti jugu prostora za par panjev. Opazil sem vsako pomlad, da so panji proti jugu vedno bolje prezimili, in da so bili od onih, obrnjenih proti vzhodu taisti tem bolji, koliko bolj so stali blizu južnega dela čebelnjakovega. Vpoštevati se mora nekaj, kar se pokaže v dolгих zimah. Iste ne dovolijo čebelam cel čas nobenega izleta, da bi se osnažile; Proti koncu februarja postane solnce že tako toplo, da proti drugi uri popoldan ogreje zrak za potrebno toploto. Panji, kateri so obrnjeni proti solncu, lahko izletijo, oni proti vzhodu pa tega ne morejo storiti, ker so v senci in še tukaj zrak nima potrebne toplote. Pri takih izletih moramo pa vedno uvaževati, da je ravno tako sneg lahko čebelam nevaren, posebno svež. Čebele si med izletom že same rade odpočijejo; k temu še pride dejstvo, da jih bela snežna barva

močno oblišči, tako da padejo na sneg; ako je isti trd, pri povoljni toploti zopet lahko vstanejo; v nasprotnem slučaju pa ne morejo dobiti trdne podlage, da bi se zopet vzdignile, zarijejo se vedno bolj v sneg in otrpnejo. Zarad tega lahko vidimo proti koncu neugodne zime okoli čebelnjaka vse polno luknjic v snegu, in v vsaki taki jamici je čebela. Ker ista ne umre takoj, ima še toliko toplote v sebi, da se sneg v njeni neposredni bližini stali in tako greza vedno globlje. Ako take čebele poberemo in jih ogrejemo, rešimo jih gotove smrti; spustimo jih v bližini čebelnjaka in bodo našle vse domov. Najbolje pa seveda ravnamo, ako odmečemo snega okoli čebelnjaka, ali ga pa potrosimo z drobom, krmo, pepelom ali s kako drugo tako rečjo, na kar bo sneg na solncu sam kmalu skopnel.

Skrbeti moramo tudi za to, da imajo čebele dovolj hrane in prave hrane. Rekli smo zgoraj, da potrebujejo iste same za zimo le okoli 2 kg strdi. To pa naj nikogar ne povzroči jih preveč oropati. Zakaj ta množina zadostuje pri pravilnih razmerah le do prvega izleta, ki je včasih že začetkom februarja. Vrh tega se mora uvaževati, da začnejo čebele z zalego že januarja, ki se vedno bolj množi in ki veliko več potrebuje, kakor čebele same. Ker se pa izdatna pašá začne, kjer ni resja, šele sredi aprila (črešnje) mora imeti vsak panj povprečno okoli 8 kilogramov strdi, da gotovo prezimi. Krmili se čebel po zimi, dokler ne morejo izleteti in se izsnažiti, ne sme in je tudi skoro vedno brezuspešno; zakaj čebele si ne upajo iz gnjezda, in bi tole storile, ako bi se jim dala topla hrana in sicer taka, da bi se ž njo, ali na kak drug način cel panj zagrel. Na vsak način pa draži prehitro krmljenje čebele, da stavijo preveč zalege, kar se lahko iz že navedenih vzrokov hudo maščuje. Čebele pa za zimo ne potrebujejo samo strd, ampak tudi cvetni prah in sicer za se kakor tudi za zalego, in je cvetni prah za čebele ravno tako važna življenska snov, kakor strd, ter so panji, ki imajo veliko takega prahu, vedno dobri plemenjaki.

Toda vsaka strd tudi ni dobra za zimsko čebelno hrano; smrekova povzroča baje drisko, kandirana pa žejo; čebele morajo imeti za zimo dobro tekočo strd, n. pr. ajdovo. Pri dobrem prezimljenju pa še igrajo druge okolščine važno vlogo, posebno kakovost panja in smer, v katerem stoji satovje. Ako delajo čebele satovje po svojem, storijo to večinoma po dolgem, tako da stoji satovje navpično k letalniku (mrzla stavba), in jim brezdvomno to najbolj prija. Gotovo je ta lega čebelam po zimi najugodnejša, zakaj tu se lahko počasi pomikajo za strdio, in jim ni treba iskati pota okoli satovja ali pod istim. Pri panjih

s premakljivim satovjem pa bi bilo delo z mrzlo stavbo sitno, vsled česar imajo novi panji skoro vsi toplo stavbo, s k letalniku paralelnim satovjem. Ako se vpošteva, da se v takih panjih vzimijo čebele na dveh vrstah satovja, da je med zgornjim in spodnjim satom za 12 mm lesu in ravno toliko praznega prostora in ako se konečno ne pozabi, da čebele ne sedijo rade na strdi, ampak na spodnjih, praznih satih; je pač umevno, da je nevarnost, da umrjejo včasih čebele pri polnih zalogah strdi od gladu, velika, ako se jih ne varuje dovolj pred mrazom.

Tudi okolščina, na katero stran panj visi, baje ni prezreti. Nekteri stari čebelarji imajo panje viseti nazaj, češ, da voda, koja se po zimi iz sopuha nabira, odteče nazaj, ker bi lahko drugače, spredaj pri letalniku zmrznila in tako panju zaprla zrak, — pri drugih visijo zopet naprej iz vzroka da vzadi satovje ne plesni. — Res je, da včasih v hudi zimi močnim in toplo vzimljenim panjem letalnik zamrzne, to pa še nikakor naj ne bo povod, da bi panji ne stali vodoravno, ker ni to edini vzrok, iz katerih mora skrben čebelar po zimi večkrat pri svojih živalicah pogledati.

Anton Zdolšek.

Pozor pri nakupovanju umetnih gnojil!

Nek tuji strokovni list piše o nakupovanju Tomaževe žindre sledeče: »Ako kupi kmetovalec slabo Tomažovo žindro, ima že škodo s tem, ker je to slabo blago predrago poplačal. Trгоvec mu namreč ni dal tako dobrega blaga, kakor sta se pogodila. kmetovalec pa je tudi preveč zaupal trgovcu in torej ni dal prejetega blaga v preizkuševališču preiskati. Tu ima eno škodo, a hujša je še neka druga, ki obstoji v tem, da je tak kmetovalec ogoljufal tudi svojo njivo. Prišlo je namreč radi slabih gnojil v njivo preveč dušika in kalija, te snovi pa radi pomanjkanja zadostne fosforove kisline niso prišle do prave veljave. Ta lahkomišelnost se kmetovalcu poplača v jesen, ob času žetve. In koliko kmetovalcev je prišlo tu vsled uporabe slabih gnojil, o katerih so pa mislili, da so dobra, do prepričanja, da umetna gnojila za njihove njive nimajo nikakšne veljave. Tak kmetovalec pripoveduje potem, da fosforova kislina na njegovi njivi ni imela nikakšnega vpliva, v resnici pa je vložil v zemljo le premalo te snovi in preveč drugih.«

To nas zopet opominja na to, da je neobhodno potrebno, da da kmetovalec nakupljena umetna gnojila vsakokrat preiskati. Ako tega ne stori, ima torej vsled tega najrazličnejše škode.

Najhujša po mojem mnenju pa je ta, da nad umetnimi gnojili sploh obupa in jih več ne rabi, niti on in še sosedu pregovori. Tu je najboljša pomoč zadružništvo, ki se je ravno v trgovini z umetnimi gnojili izvrstno obneslo. Prvič posamezen kmetovalec ne ve, kako je treba pri nakupovanju umetnih gnojil postopati, drugič pa bi tega navadno tudi potem ne storil, če bi mu to bilo tudi znano. Ako namreč kupi gnojila manjši ali srednji kmetovalec in jih da preiskati, mu to povzroči prevelike stroške, v tem slučaju bi mu tudi res dobra gnojila prišla predrago. Zato je potrebno, da organizirajo naši kmetovalci ves nakup umetnih gnojil zadružno. Zadruga naroči za vse svoje člane skupno zahtevano množino umetnih gnojil in zadruga da prejeta blago potem tudi za vse člane naenkrat preiskati. Na ta način pride na poedinega kupca-kmetovalca le prav malo stroškov in se s tem tudi najmanjšemu kmetovalcu omogoči, da se poslužuje koristnih preizkuševališč in si s tem zagotovi, da je vložil v zemljo res dobra gnojila. Slovenski kmetovalci naj to upoštevajo in naj si dobivajo umetna gnojila le potom zadrug.

S.

Kmetje, pozor pri nakupu umetnih gnojil!*

Kmet Janez Pivec v Kočnem, p. Laporje pri Slov. Bistrici poroča: »Pri kmetih je zanimanje za poskusno gnojenje veliko, to tem bolj, ker je lansko leto neki agent veliko ljudi osleparil in več vagonov umetnega gnojila razprodal. Uspeha seveda ni bilo nobenega, samo denar so zavrgli. Jaz sem svoječasno svaril pred tem sleparstvom, seveda je bilo prepozno, ker se je že bil vsak podpisal.«

To bodi vsakemu, ki hoče kupiti umetna gnojila v svarilo ter se priporoča, umetna gnojila kupovati ne od neznanih potujočih agentov, ampak pri dobro znanih domačih trgovcih. To sleparstvo se dogaja najbolj le pri takozvanih mešanih gnojilih, ki imajo po dve rastlinski hranilni snovi (dušik in fosforovo kislino), ali pa po tri (kali, fosforovo kislino in dušik). Če se superfosfati mešajo z žvepleno-kislino amonjakom, nastane amonjakov superfosfat, ki ima 2 do 9% dušika in 9 do 26% v vodi raztopne fosforove kisline.

Zmes superfosfata s kalijevimi solmi daje kalijev superfosfat, ki ima 8 do 12% v vodi raztopne fosforove kisline in 4 do 10% kalija. Gnojilo s tremi hranilnimi rastlinskimi snovmi je kaliamonjakov-superfosfat, ki ima 2 do 6% dušika,

* Priobčujemo kot poročilo kalijevega sindikata. Uredništvo.

7 do 9‰ v vodi raztopne fosforove kisline in 4 do 10‰ kalija.

V nekaterih krajih ta mešana gnojila zelo rabijo, ker se baje prav dobro sponašajo. Če se pa pomisli, da se ravno z mešanimi gnojili najbolj slepari in da vsak kmetovalec lahko sam kupi posamezna gnojila, ki so v mešanih gnojilih, in jih tudi lahko sam meša in nadalje, da tvorničarje za mešanje precej računijo, potem iz teh vzrokov ne bomo priporočali rabiti mešana gnojila, če se lahko kupijo posamezna gnojila. Nadalnja in sicer najbolj slaba stran mešanih gnojil je ta, da z njimi ni mogoče zadostiti posameznim kmetijskim rastlinam, če te ali one hranilne snovi zahtevajo v obilnejši meri, kajti mešana gnojila niso nikdar mešana v pravem razmerju in ravno to je najvažnejše pri gnojenju z umetnimi gnojili, da damo vsakej rastlini ravno toliko posameznih hranilnih snovij, kolikor jih pač po naravi potrebuje. Z mešanini gnojili pa damo od jedne hranilne snovi preveč, od druge zopet premalo in to je krivo, da je uspeh gnojenja slab. Za travnike na primer se naj vedno vzame na 1 ha 600 do 700 kg kajnita (ali 200 - 250 kg 40‰ ne kalijeve soli) in 700 do 800 kg Tomaževe žlindre. Tudi gnojenje s samo Tomaževo žlindro je napačno.

M.

Učitelj v Trdivasi.

Poučna povest.

Po nemškem izvirniku z dovoljenjem pisateljev na slovensko prestavljeno.

(Dalje).

Ko so se po starem običaju razgovorili o vremenu in stanju ozimine, je tvorila tožba o porednosti in razvajanosti mladine dandanes primeren prehod k stvari sami, ženitvi Kristjanovi.

Stiskač je razlagal na dolgo in široko, kako je šel zgodaj zjutraj z doma, kaj mu je žena pri slovesu vse naročila in kako lepo so ga pri Zatečovih sprejeli in pogostili.

Pri tem je Jerico pohvalil s temi-le mnogo obetajočimi besedami: »Je to korenjaška ženska, primerna za Kristjana, ki ima sam mero za cesarskega gardista. Dobili bode te vnuke, ki bodo korenjaški ljudje.«

»Ali je pri volji«, je vprašala mati županja, ki ni mogla dalje premagovati svoje radovednosti.

»No, no, Liza, počakaj, saj ne gori! Najprej ni hotela nič vedeti o možitvi v Trdovas. Ima fantov doma dovolj. Sem ji rekel, ne govori nič,

kar je neumno. Sem ji hvalil Kristjana in očrnil Franca. Sem ji rekel, da imate samo jednega fanta in dekle in da dobite lepo doto.«

»Tak povej no, kaj je na to odgovorila? Povej vendar že, kaj si opravil?«

»Mirno kri in počasen jezik, Liza« se je namrdnil Stiskač. »Pa povem kratko in jedrnato. Jerica si je ubila v glavo, da se hoče le na Orehovo možiti, ako gre v Trdovas. Hoče samo tedaj Kristjana vzeti, ako izdraži Orehovino. Je čisto prifrknjeno ženšče to.«

Stiskač je seveda zamolčal, da je sam podkuril Jerico zaradi Franca in jo opravil na to maščevalno misel.

»No, pa ne bo nič«, je odgovoril Rotnik. Nekaj kosov orehovine bi že imel; te imam še od delitve sem na piki — cela kmetija pa mi je že preveč.«

»No, no« je začel zopet Stiskač, »Jerica je vendar toliko stara, da se lahko vsak dan omoži. Ali ne bi bilo lepo, jako lepo, ako bi zagospodaril Kristjan na kmetiji, kjer je rojena njegova mati?«

Liza je kar iz sebe vsled predloga Stiskačevega. Na vse mogoče načine je prigovarjala možu, ta pa se je obotavljal. Pustil se je brez odgovora pregovarjati, kolikor sta žena in žid hotela. Bila je to živa slika kozla, katerega se za rogove vleče v nov hlev, pa se vstavi na pragu in se ne da premakniti.

Toda oba sta ga vlekla hrabro in vztrajno ter ga slednjič srečno spravila v hlev. Ko pa se je Rotnik enkrat za načrt vnel, pa se je tudi z vso svojo zvitostjo udeležil posvetovanja, kako uničiti Štora.

»Le meni pustita delo«, je rekla Liza. Jaz bom ga že tako obdelala, da ne bo niti opazil, kako ga bomo ostrigli. Jaz sem mu že natvezla, da se ne bo dobil za celo kmetijo noben kupec in da bo moral Stiskač oditi, odkoder je prišel. Naj se torej z njim ne spušča v nikaka pogajanja in naj ne razprodaja kmetije.

»Liza, ti si fina glava«, je hvalil Stiskač. Pri sebi pa si je mislil: »Liza ti si konjederka, ki hočeš lastnemu bratu oguliti kožo. Kaj takega se pri nas ne zgodi.«

Rotnik se je smejal s svojim tankim, ostrim glasom in si zadovoljno mel roke. Ali bo tepec gledal, če začnem pri tretjem terminu naenkrat dražiti!«

Stiskač je začel naenkrat mežikati z očmi kakor bi mu kaj v nje padlo in je stisnil zobe.

»Oče župan«, je rekel, ne delajte neumnosti. Kako morete dražiti! Ljudje bodo s prsti na vas

kazali, češ, to je tisti, ki je spravil po svetu lastnega svaka, župan Rotnik iz Trdevasi.«

»To me ne boli«, je dejal Rotnik ravnodušno.

»Ne, meni za to ni vsejedno«, je pripomnila Liza.

»No«, je nadaljeval Stiskač, »to bi bilo neumno, zelo, zelo neumno. Meni je treba samo dražiti za prvi dolg in če hočem dobiti več, moreš ti dražiti še za drugi dolg zraven. Zakaj hočeš plačati pet tisoč kronc več, kaj? Midva se bodeva že ceneje pobotola.«

»Ne, ne«, Stiskač, tej kupčiji ne zaupam« je dejal Rotnik. »Potem me ogoljfaš in moram to plačati, kar boš ti hotel.«

»Roka roko umiva. Ali si že kedaj slišal, da je jedna roka drugo udarila?«

»Stiskač, le počasi. Na ta led me ne dobiš; se rad prelomi in voda je mrzla. Jaz bodem pri dražbi samostojno dražil.«

»Kaj za to! Oče župan, če mi hočeš pokvariti kupčijo, pa imej svojo voljo! Ampak kakor hitro odpreš svoja usta bodem svojo terjatev umaknil. Se bodem zopet združil s tvojim svakom, da mi da nekaj njiv in travnikov, katere bom oddal pod roko, da ne dobiš ti od kmetije toliko kolikor je črnega za nohtom. Za bogato Jerico pa se tudi o hiši. Liza, ti si pametnejša ko tvoj ljubi mož; vzami ga vendar malo v delo, da ne napravi take neumnosti!«

In zopet sta zgrabila trmastega kozla za roge. Tokrat se je branil, kar je živ mogel in je celo v silni jezi meketal. Dolgo so se vlačili semintje. Pa kaj, dva proti jednemu!

Rotnik je nazadnje kričal: »Zavoljo mene napravita, kar hočeta. Toda videli bomo, Liza, kdo je bil pametnejši, ti ali jaz.«

»Vidiš, očka, pametnejši zmiraj popusti«, se je radosno smehljaj Stiskač. Potem pa je zastavil županu moško besedo: »Dobiš od mene kmetijo kakor bi jo sam izdražil, kakor gotovo sem pošten človek, da, pošten človek.«

XV.

Gospa Cvetkova se že od Božiča sem ni čutila prav zdravo. Njen sin je opazoval z veliko skrbjo, da je kašljala in vidoma slabela. Po noči jě slabo spala, čutila se je potrto in glavobol je ni hotel prenehati ne po noči ne po dnevi. Toda zaradi sina se je držala junaško po konci in mu je skušala svojo slabost kolikor le možno zakriti.

V januarju je prišlo nekaj lepih dni. Sneg se je topil po strehah in je naglo kopnil po poljih v solnčnih žarkih in toplem vetru.

Strnad je veselo čvrčal, tuintam se je prikazal tudi že kakšen škranček.

»Mati«, je dejal Cvetko nekega dneva, »ali ne mislite, da bi vam kratek sprehod zelo dobro del? Glejte, čebelice že lete iz panjev — in če si te živalice upajo na solnce, tudi vam ne bo škodovalo.«

Stara žena je rada pritrdila. Saj jo je vleklo ven na luč in zrak in v lep božji svet. Kajti včasih jo je prešinila slutnja, da se vsega tega ne bo več dolgo veselila. »Ali bom še doživela spomlad in slišala kukavico peti?« Zmajala je z glavo in tožen smehljaj se ji je razlil po obrazu.

V skrbnem spremstvu svojega sina je počasi šla po cesti skozi vas.

(Nadaljevanje sledi.)

Književnost.

Kmečki koledar. Izdala in založila narodna založba v Celju. Opozarjamo na to knjigo vse naše čitatele, kajti vsebina je izvrstna in raznovrstna. Razmotriva se o najrazličnejših vprašanjih kmetijskega gospodarstva. Tudi članki o kmetijskem združništvu so zastopani in je tu omeniti dva članka: »Par migljajev, kako delati v kmečkem združništvu.« Spisal Jožef Jenko. »Slovenski kmetovalci, združujte se v kmetijske nakupovalne in prodajalne zadruge.« Spisal Miloš Stibler. Koledar stane 1 K 50, po pošti 20 v več.

Seznam jugoslovanskih zadrug,

ki so bile po izidu novembrove številke »Zadruge registrirane v združnih registrih trgovskih sodišč ozir. na novo ustanovljene.

Zavrč (Štajersko, okrajno sod. Maribor), Hranilnica in posojilnica v Zavrču, registrirana zadruga z neomejeno zavezo.

Svetinje (Štajersko, okrajno sod. Maribor), Hranilnica in posojilnica v Svetinjah, registrirana zadruga z neomejeno zavezo.

Ljubljana (Kranjsko, dež. sod. Ljubljana), Šentpeterska hranilnica in posojilnica v Ljubljani, registrirana zadruga z neomejeno zavezo.

Spodnja Idrija (Kranjsko, dež. sod. Ljubljana), Kmetijska in delavska posojilnica v Spodnji Idriji, registrirana zadruga z neomejeno zavezo.

Ljubljana (Kranjsko, dež. sod. Ljubljana), Surovinsko društvo čevlarske obrtovalne zadruge v Ljubljani, r. z. z. o. z. Prememba firme v: Združeni čevljarji v Ljubljani, zadruga za skupni nakup surovin in skupno prodajo izdelkov, registrirana zadruga z omejeno zavezo.

Ljubljana (Kranjsko, dež. sod. Ljubljana), Agro-Merkur osrednja nakupovalna in prodajalna zadruga v Ljubljani, registrirana zadruga z omejeno zavezo.

Ilirska Bistrica (Kranjsko, dež. sod. Ljubljana), Kranjska čebelarska zadruga v Ilirski Bistrici, registrirana zadruga z omejenim jamstvom.

Drežnica (Primorsko, okrajno sod. Gorica), Kmečka hranilnica in posojilnica v Drežnici, registrirana zadruga z neomejeno zavezo.

Idersko (Primorsko, okrajno sod. Gorica), Kmečka hranilnica in posojilnica v Iderskem pri Kobaridu, registrirana zadruga z neomejeno zavezo.

Savodnje (Primorsko, okrožno sod. Gorica), Vrt-narska zadruga v Savodnjah, registrovana zadruga z omejeno zavezo.

Štanjel (Primorsko, dež. sod. Trst), Kmečka posojilnica in hranilnica v Štanjelu, registrovana zadruga z neomejeno zavezo.

Benkovac (Dalmacija, dež. sud Zadar), Srpska Zemljoradnička Zadruga u Benkovcu, protokolirano udruženje za neograničenim jamstvom.

Iz zadružnega registra se je izbrisala:

Novalja (Dalmacija, dež. sud Zadar), Sirarska zadruga uknjižena na ograničeno jamčenje v Novalji.

Zadružne in razne gospodarske vesti.

† **Dr. Ivan Dečko**. Dne 3. novembra je umrl ta odlični Slovenec. Neizmerne zasluge ima za štajersko Slovenstvo, osobito pa je tako krepka celjska postojanka skoraj izključno njegovo delo. Največ zaslug ima pokojnik tudi kot zadrugar. Bil je eden izmed glavnih ustanoviteljev »Zadružne Zveze v Celju«, kakor tudi nekaterih drugih zadrug (Lastni dom, Dijana, obe v Celju, in dr.) O zaslužnem voditelju štajerskih Slovencev se pripravljamo natančen životopis, na kar opozarjamo že sedaj! Slava spominu odličnega pokojnika!

Osebnosti. S pričujočo številko odlagam odgovorno uredništvo Zadruga, ker mi je vsled obilnih drugih uradnih poslov nemogoče isto obdržati še nadalje. Vsem velečenjenim sodelavcem in prijateljem se prisrčno zahvaljujem za njih pomoč in nasvete s prošnjo, naj svojo naklonjenost listu in našim stremljenjem ohranijo v enakej meri in neomejeno tudi v bodoče pod novim urednikom. Samoobsebi se razume, da bodem po svojih močeh sodeloval pri listu tudi v bodoče, skrbel za to da se krepki in razvija ter da se bodo čimdalje bolj udeleževale naše skupne rodoljubne namere. dovesti razvoj poštenega slovenskega zadružništva do zaželenega cilja. Zadružni pozdrav udani

Franjo Jošt.

Nastopajoč odgovorno uredništvo »Zadruga« se priporočam vsem dosedanjim sodelavcem in prijateljem tega strokovnega glasila. Smer listu ostane ista kakor je bila doslej. Kot glasilu Zadružne Zveze v Celju ima »Zadruga« v prvi vrsti varovati interese tega zavoda in njenih članic, poučevati v zadružništvu vseh vrst, prinašati pa tudi splošno narodno gospodarske članke. Glede zadružništva omenim, da bom polagal čisto posebno važnost na pouk v nedennarnem zadružništvu, tem med Slovenci še tako pičlo obdelanem polju. Vabim vsakogar, ki mu je resno do gospodarskega napredka našega naroda osobito našega kmetijskega gospodarstva in se noče sklicevati na zadružništvo samo takrat, kadar se bližajo kaka volitve, naj vstopi med sodelavce »Zadruga«. Tu ima hvaležno polje. Vabim osobito mlajšo inteligenco. Zadružništvo je danes že tako važen činitelj v narodnem gospodarstvu, vseh kulturnih narodov, da vedno bolj in bolj prodira mnenje, da spada razumevanje te gospodarske oblike med bistvene dele splošne izobrazbe.

Miloš Stibler.

Poučni tečaj »Zadružne Zveze v Celju« se vrši koncem meseca decembra. Pripravljajte se na ta tečaj. Natančnejši vzpored naznanimo pravočasno zadrugam potom okrožnic, objavimo pa ga tudi v časopisih.

Avstrijske kmetijske zadruge po narodnosti. Koncem 1. 1907 je bilo na Avstrijskem 7802 kmetijskih zadrug. Izmed teh jih je bilo 2166 čeških, 822 poljskih, 563 slovenskih, 206 hrvaških, 176 rusinskih, 18 srbskih, 495 italijanskih, 128 rumunskih in 3277 nemških. Slovanski je skupaj 3951, imajo torej absolutno večino nad vsemi neslovenskimi avstrijskimi kmetijskimi zadrugami.

Kmetijski zavod za vnovčenje živine na Dunaju.

Ta zavod je začel poslovati dne 21. oktobra 1907 kot pododdelek »Splošne zveze kmetijskih zadrug na Avstrijskem«. Do 21. septembra 1908 se je prodalo s posredovanjem tega zavoda 8507 glav živine in sicer 2725 volov, 1261 bikov (juncev), 1265 krav, 269 telet, 246 ovc in 2741 svinj. Doseglo se je za vso prodano živino 2.200.714 K 32 v. Od števila prodane živine odpade na 1907 l. 618 glav, letos pa se je prodalo torej že 7889 glav. Živina je prišla iz sledečih kronovin: Galicija 3436, Nižje Avstrijska 2055, Zgornja Avstrijska 1742, Štajerska 378 (in sicer 190 volov, 120 bikov, 54 krav, 6 telet in 8 ovc), Bukovina 340, Moravsko 302, Koroško 130, Češko 121 in Solnograško 3 glave. Ta zavod bo za vso avstrijsko živinorejo še največjega pomena, ko se bodo vsi kmetovalci skušali združiti za prodajo živine po navodilih, danih od »Splošne zveze kmetijskih zadrug na Avstrijskem«. S pomočjo tega zavoda se bo namreč vpliv zasebnih živinskih trgovcev kolikor mogoče omejil, kar je glede živinske trgovine ravnotako potrebno, kakor glede trgovine z raznimi drugimi kmetijskimi pridelki in potrebščinami.

Vinska trgovina v Egiptu. L. 1907. je znašal uvoz vina v Egipt 15.620 t vina v sodih v vrednosti 3.285.908 kron in 600.564 steklenic vina v vrednosti 1.497.598 K. Na tem uvozu je bila močno udeležena Francoska (za več ko 1 milijon kron), potem Italija, precej izvažajo v Egipt tudi Nemčija. Avstro-ogrski izvoz vina v te kraje je znašal v l. 1907. komaj vrednost 23.887 K 60 v. Udeležena je tu Ogrska, Dalmacija, Nižje-avstrijska in Tirolska.

Vinska trgovina na Japonskem in Kitajskem. Na Japonskem znaša uvoz vina v l. 1907. vrednost okroglo 2 milijona kron. Najbolj je udeležena zopet Francoska, potem Nemčija, Španjolska, Italija. Avstro-Ogrska je na zadnjem mestu, nje izvoz na Japonsko je znašal le približno 60.000 K. — Jako mnogo evropskih vin pa se rabi na Kitajskem, osobito v Šangaj-u. Tu je mnogo Evropejcev. Avstro-ogrski izvoz na Kitajsko je omejen le na našo vzhodnoazijsko mornarsko posadko, medtem ko je na prvem mestu zopet Francoska.

II. mednarodni shod srednjih stanov na Dunaju. Poročali smo v poslednji številki našega lista, da je bil sklican ta shod v dne 4. do 8. oktobra t. l. na Dunaj ter smo naznanili takrat tudi namen tega zborovanja in dnevni red, kakor mu je bil določen. Prvi tak kongres se je vršil v Lütichu leta 1905. Za prireditve tega drugega kongresa, kateri je trajal 4 dni se je sestavil širši odbor, v katerem so bili razni državni poslanci; pri tem pa smo opazili, da se je čutilo strankarstvo celo v takej mednarodnej prireditvi in to posebej, kar se tiče nas Jugoslovancev. Razun poslancev so bili v širšem odboru mnogi tovarnarji, trgovci, obrtniki, zastopniki zadružnih zvez i. t. d. Poleg širšega odbora je obstal še poseben avstrijski ožji odbor, kateremu so pripadali: član gosposke zbornice in predsednik urada za pospeševanje obrti dr. Exner, minister za javna dela dr. Gessmann, predsednik državnega zbora dr. Weisskirchner, sekcijski šef v trgovskem ministerstvu dr. Müller, ministerska svetnica dr. Breycha in dr. Ertl, predsednik osrednje statistične komisije dr. Juraschek, odvetnik dr. Kienböck, tovarnar dr. Neidinger, profesor dunajske tehnike dr. Schwiedland, vseučiliški profesor dr. Schindler, tajnik nižje-avstrijske trgovske in obrtne zbornice Riedl, sekcijska svetovalca dr. Schindler in dr. Vetter; slednji imenovani je fungiral ob enem kot tajnik kongresnega odbora.

Začetek kongresa je bil v nedeljo 4. oktobra zvečer; zbrali so se vdeleženci, ki so bili že ta dan na Dunaju v palači nižje-avstrijske trgovske in obrtne zbornice k neprisiljenemu sestanku. V ponedeljek, torek, in sredo 5., 6. in 7. oktobra so se vršila zborovanja v zborovalnici državnega zbora odnosno gosposke zbornice; vseh vdeležencev je bilo morebiti 800 do 1000. Pri plenarnih zborovanjih, kakoršna so se vršila tri v ponedeljek dopoldne, v sredo popoldne in v četrtek dopoldne so se obravnavale točke: kaj je srednji stan, vprašanje srednjega stanu in stanovanjska politika srednjih stanov, predsodki pri izvolitvi oz. izbihi poklica v luči gibanja srednjega stanu in podobna vprašanja, ki se vsa nanašajo na gospodarsko politiko srednjih stanov. V ostalem času pa so se obravnavale v sekcijah točke kakor sledi:

Sekcija I. Kreditno vprašanje (zadružništvo), kmetijsko in obrtno.

- » II. Učno in izobraževalno vprašanje.
- » III. Pospeševanje obrti.
- » IV. Domača industrija.
- » V. Stanovanjska politika.
- » VI. Vprašanje stavbenih rokodelcev.

Za vsak referat je bil po eden ali po več poročevalcev in so bile zanimive zlasti razprave v sekciji I., kjer se je podalo celih 15 referatov. Ker so isti obširni in v marsičem za naše razmere jako poučljivi, vtegnemo v enem ali drugem o priliki še poročati. Našo Zadružno Zvezo je zastopal pri tem kongresu ravnatelj g. Franjo Jošt. Občji utis pa je bil z ozirom na razne nepravilike, da kongres ni nudil viška prireditve ter je pokazal iz vzrokov, ki jih tu ne kaže navajati, precej pomanjkljivosti.

Nadomestni zavod za penzijsko zavarovanje zadružnih uradnikov je sklenila ustanoviti pri svoji seji dne 14. novembra 1908 pri kateri je bil navzoč na Dunaju tudi naš ravnatelj g. Fr. Jošt. Splošna zveza kmetijskih zadrug avstrijskih, v kateri so združene sedaj z malimi izjemami vse velike avstrijske kmetijske zadružne zveze. Zastopniki zadružnih centralnih korporacij iz vseh kronovin naše države so bili po dolgotrajnem in intenzivnem posvetovanju edini v tem, da je tak zavod za zadružne uradnike, kakoršnih je na tisoče in ki bodo brez dvombe tak sklep z veseljem pozdravili, neobhodno potreben. Lastni nadomestni zavod bo lahko najbolje varoval interese zadružnega uradništva ter bo tudi pospeševal medsebojno spoznavanje in čim tesneje združenje stanovskih kolegov v posameznih organizacijah in pokrajinah. Za podlago so se vzela pravila društva gospodarskih uradnikov na Dunaju, ki so od vlade že potrjena; ista so se le še zboljšala in je toraj pričakovati, da jih ministerstvo v najkrajšem času potrdi. Čim se to zgodi se bo stvar glede podrobnosti penzijskega zavarovanja takoj uredila. Splošna Zveza kmetijskih zadrug na Dunaju je zadnji dan minulega meseca pozvala Zadružno Zvezo, naj ona čimprej oskrbi pristopne izjave od vseh svojih včlanjenih zadrug, ki imajo stalno nastavljene uradnike in ki so podrejeni penzijskemu zavarovanju po zakonu od 16. decembra 1906 d. z. št. 1 ex 1907 in prijave uslužbenecv. V nekaterih dneh bomo razposlali tozadevne potrebne tiskovine in prosimo že sedaj vse zadruge in uslužbence, da jih pravilno izpolnjene nemudoma vrnejo, ker mora imeti Splošna Zveza vso gradivo v rokah najkasneje do 25. decembra 1908.

Da kokoši prav debela jajca neso. V mnogih krajih nesejo kokoši tudi po zimi jajca debela in do 85 gramov težka, katera imajo večkrat po dva rumenjaka. Da se takšno rodovitnost doseže, treba kokošim napraviti poseben pridevek k hrani. Ta pa je sledeči: Posušeni gob se raztolče v prah, enako se drobno raztolče tudi tropin od lanenega semena in konečno se še zdrobi v prah suhih žolodov. Sedaj se vzame tri dele prahu od gob, dva dela od tropin in dva dela od žolodovega prahu. To vse se zmeša v testo, iz katerega se napravijo za grah debele kroglice. Teh se kokošim vsak dan nekoliko daje, seveda le kot navržek k drugi hrani.

Upliv napajanja na dojnost. Napajanje živine ima velik upliv na množino in kakovost mleka. Vodenkasta hrana mleko sicer pomnoži, zato pa je isto bolj slabo. Slaba, nesnažna voda znižuje množino mleka, enako tudi voda, ki je preveč mrzla. Ako se voda za napajanje krav po zimi segreje do 20–25° C, upliva to kaj ugodno na mleko. Sploh pa bi voda po zimi za napajanje ne smela biti pod 10° C gorkote, sicer se lahko pojavijo vsled prehlajenja razne bolezni, kakor driska itd. Sicer pa lahko vidimo, kakšno pijačo živina sama bolj počeli. Ako ji prinesemo obojne na enkrat, mlačne in mrzle, pila bo po zimi raje mlačno, le ob poletni vročini izbrala si bo raje bolj hladno vodo.

Želod dobra hrana za perutnino. Želod se mora na žerjavici spraziti, potem semleti ali pa stolči v prah. Ta se potem po potrebi primeša drugi hrani n. pr. kuhanemu in zmečkanemu kropirju, in daje kokošim. Po tekšnej hrani se kokoši baje dobro počutijo in izvrstno nesejo. Za 15 kokošij zadostuje tega prahu kot pridevka 4 do 5 žlic na dan.

Naročnikom in čitateljem »Zadruga«!

Vsak gospodar skuša svoje gospodarstvo razširiti in povzdigniti. — To je treba tudi pri listu. Leto se nagiblje h koncu, zato se zopet obračamo do svojih prijateljev, da se spomnijo »Zadruga«. Podpirajte nas z nabiranjem novih naročnikov, potem se bo tudi list lahko izpopolnjeval. — »Zadruga« je razmeroma silno cen list in stane za zadružnike v »Zadružni Zvezi v Celju« včlanjenih zadrug, za društva in korporacije le 2 K, za vse druge naročnike pa 3 K na leto. — Razširjajte torej »Zadruga«.

Dr. Ed. Volčič v Novem mestu (Kranjsko)

je uredil ter dobivajo se pri njem in pri vseh knjigo-tržcih naslednje pravne knjige:

1. **Civilnopravni zakoni** (IV. zvezek Pravnikove zbirke) z obširnim slovenskim in hrvaškim stvarnim kazalom, obsegajoči XII. in 909 strani, 1906. V platno vezana knjiga. K 8—
2. **Odvetniška tarifa:** določila o rabi hrvaškega in slovanskega jezika pred sodišči; sodne pristojbine s stvarnim kazalom (20 tabel). 1906. Broširano K 1:80
3. **Zakoni o javnih knjigah,** zemljskih itd. (V. zv. Pravnikova zbirke z vsemi predpisi, ki so z njimi v zvezi, s stvarnim kazalom v hrvaškem in slovanskem jeziku, z vzorci knjižnih prošelj in vpisov. 1908. Knjiga v 2 delih, skup 618 strani Mehko vezana knjiga K 5:60
Popolno v platno vezana K 6—
Ponatis iz knjige, navedene pod točko 3.
4. **Vzglede predlogov, sklepov in vpisov** za zemljiško knjigo; dotična kolkovina in vpisnina. Broširan K 1—
5. **Kolkovinae in vpisnina** pri zemljiški knjigi. Stenska tabla na močnem papirju K —60

Dalje od „Poljudne pravne knjižnice“, ki jo izdaja društvo „Pravnik“.

- Zvezek I. **Zakon o dovoljevanju poti za silo,** s pojasnili in vzorcem prošnje. 1907. Mehko vezano K —40
- Zvezek II. in III. **Predpisi o železniških in rudniških knjigah.** 1908. Cena mehko vezani knjižici K —80
- Zvezek IV. in V. **Pristojbinske olajšave ob konverziji terjatev.** 1908. Knjiga potrebna posebno posojilnicam in denarnim zavodom sploh. Mehko vezana knjižica K —80
- Zvezek VI.—X. **Predpisi o razdelbi in ureditvi ter o zloži zemljišč.** 1907. Mehko vezano K 2—
- Zvezek XI. in XII. **Predpisi zoper okvaro poljščine v slovenskih deželah.** 1908. Mehko vezano K —80
- Ponatis iz te knjižice: **Stenska tabela s kazenskimi določili zaradi obrambe poljščine.** Počrteb za a) Kranjsko, Koroško in Istro, b) Goriško-Gradiško in Trst, c) Štajersko K —20

Ako ni dogovorjeno drugače, pošilja urednik knjige s pošto proti poštnemu povzetju, tako, da se k navedenim cenam priračunijo le resnični in poštni izdatki; pri naročilih do 2 K je najceneje, ako se pošlje naprej kupnina in 10 vin. poštnine v gotovini ali poštinih znamkah.

„Denarna centrala Zadrúžne Zveze v Celju“

izkazuje s 30. novembrom 1908 naslednji denarni promet in bilanco:

Stanje deležev koncem leta 1907	K	118.470'—
Vplačani deleži »		8.850'—
Skupaj K		127.320'—
Izplačani deleži »		10'—
Stanje deležev K		127.310'—
Stanje pasivnih tekočih računov		
koncem leta 1907 K		1.924.291'37
Prejeti pasivni tekoči računi . . . »		1.898.874'97
Skupaj K		3.823.166'34
Vzdignjeni pasivni tekoči računi . . »		1.402.303'72
Stanje pasivnih tekočih računov K		2.420.862'62
Stanje aktivnih tekočih računov		
koncem leta 1907 K		1.790.920'40
Izplačani aktivni tekoči računi . . »		1.993.637'78
Skupaj K		3.784.558'18
Vrnjeni aktivni tekoči računi . . »		1.589.624'33
Stanje aktivnih tekočih računov K		2.194.933'85
Gotovina, poštna hranilnica in na-		
ložbe K		220.000'—
Denarni promet je znašal v oktobru:		
prejemki K		7.044.661'36
izdatki »		7.020.621'48
Skupni denarni promet torej do		
30. novembra 1908 K		14.065.282'84

! Varne pred ognjem in vlomom !

Blagajnice

prodaja v vseh velikostih, najboljše izdelane, firma ki obstoji že nad 30 let

S. BERGER

DUNAJ, I. Wipplingerstrasse 29.

Vzorci so v rabi in se lahko ogledajo pri „Zadrúžni Zvezi v Celju“

in pri mnogih drugih posojilnicah in hranilnicah v vseh slovenskih pokrajinah.



Glogowski & Co.

Radetzkystasse 5 ☎ Gradec ☎ Radetzkystasse 5

Edina prodaja

Remington-pisalnih strojev

Največji zavod te vrste. Svetovna znamka.

Podružnice in prodajalnice v 42 mestih.

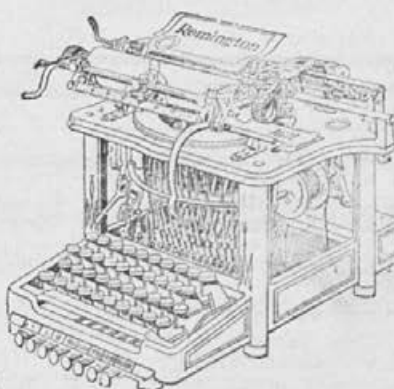
Centrala za Avstrijo na Dunaju, I. Franz-Josefs-Kai 15 in 17.

Najnovejši vzorci:

ILION, model št. IX, 10—2
 REMINGTON-BILLING stroji,
 SPECIJALNI TABULATOR stroji s pripravo za
 pisavo različne barve.

Posebni stroji za vsak namen in za vsako stroko.

Specijalni katalogi zastoj in poštnine prosto



LASTNI DOM

kreditna in stavbena zadruga v Celju
naznanja, da je prilagodila svoja pravila tako, da izvršuje sedaj
poleg stavbenih tudi druga kreditna opravila kakor vsaka
hranilna in posojilna zadruga.

Zaradi tega je uredila svoje poslovanje tako, da sprejema
tudi hranilne vloge na tekoči račun, ali na vložne knjižice,
daje posojila, prevzame terjatve, pomaga kupovati hiše,
zemljišča itd., itd.

**Hranilne vloge obrestuje stalno po
5%**

od dneva vložitve do dneva vzdiga ter plačuje rentni davek
za vlagatelja sama iz svojega.

Zadruga je upeljala tudi hišne hranilne nabiralnike: Kdor
napravi temeljno vlogo vsaj 5 K, dobi v porabo brezplačno
tak nabiralnik, katerih vlagatelji že mnogo posedujejo.
Natančna pojasnila se dobijo lahko vsak dan pri udih
načelstva.

Pisarna se nahaja sedaj v Celju, Rotovška ulica št. 12, I. nadstropje.
C. kr. poštne hranilnice račun 54.366. Telefon št. 48.

Uradni dan je vsako sredo in soboto od 8. do 12. ure dop.
in od 2. do 6. ure popoldne.

Načelstvo

Zadruga Lastni dom v Gaberju pri Celju,
reg. kreditna in stavb. zadr. z om. zav.

Dr. Vek. Kukovec, predsednik, Ivan Rebek, podpredsednik,
dr. Anton Božič, Franjo Jošt, dr. J. Karlovšek, Josip Koštomaj,
Miha Mahne, Franjo Natek, Frano Pušnik, Martin Stojan,
Alojzij Terček, Josip Žagar, udje načelstva.

POSOJILNICA V CELJU

„NARODNI DOM“ v lastni hiši.

Posojilnica v Celju, ki je bila
leta 1881 z neomejeno zavezo ustanov-
ljena, šteje sedaj nad 4200 zadržnikov,
kateri imajo vsega nad 88.000 kron
vplačanih deležev ter ima sedaj nad
6 in pol milijona kron hranilnih vlog in
nad 332.000 K rezervnega zaklada.

Hranilne vloge sprejema od vsakega,
če tudi ni član zadruge ter jih obre-
stuje po 4 in en četrt odstotkov; poso-
jilnica plačuje **rentni davek** sama,
ne da bi ga odtegnila vlagateljem. Po-
sojila daje na osobni ali hipotekarni
kredit proti **5 in pol odstotnemu**
in **5 odstotnemu** obrestovanju.

Posojilnica v Celju uraduje
vsak dan dopoldne od 9. do
12. ure, izvemši nedelje in
praznike.

„Južnoštajerska hranilnica v Celju“, ▲ Narodni dom

za katero jamčijo okraji: Gornjigrad, Sevnica, Šoštanj, Šmarje pri Jelšah, Vransko
za popolno varnost vlog in za njihovo po pravilih določeno obrestovanje do neomejene visokosti, ima sedaj
hranilnih vlog 4.000.000 kron.

Hranilnica posluje s strankami **vsak predpoldan od 8. do 12. ure izvemši nedeljo in
praznike. Hranilne vloge obrestuje po 4 od -totke** in pripisuje obresti polletno h kapitalu ter
plačuje hranilnica **rentni davek sama** in ga ne odtegne vlagateljem, tako, da dobe isti popolnoma
nad 4 odstotka obresti.

Izposojuje pa na zemljiško varnost **po 5 odstotkov**, občinam in korporacijam navedenih petih okrajev
po 4 tri četrt obresti.

Ljubljanska kreditna banka v Ljubljani

Podružnica v Celovcu. Delniška glavica 2.000.000 K. Rezervni sklad 250.000 K. Podružnica v Spletju.

Kupuje in prodaja

vse vrste rent, zastavnih pisem,
prioritet, komunalnih obligacij,
srečk, delnic, valut, novcev in deviz.

Promese izdaja k vsakemu
žrebanju.

Zamenjava in eskomptuje

izžrebane vrednostne papirje in vnovčuje zapale kupone.

Daje predjume na vrednostne papirje

Zavaruje srečke proti kurzni izgubi.

Vinkuluje in devinkuluje

vojaške ženitninske kavicije.

Eskompt in inkaso menic. ————— Borzna naročila.

Denarne vloge sprejema

po 4 in pol odstotkov

v tekočem računu ali na vložne
knjižice proti ugodnim obrestim.
Vložni denar obrestuje od dne
vloži do dne zlova.

Promet s čeki in nakaznicami.

Prodajalni urad hišnih hranilnih nabiralnikov,

Telefon 13.340.

(Heimsparkassen-Verkaufsbureau.)

družba z omejenim jamstvom.

Telefon 13.340.

DUNAJ, I., Stadiongasse 6.



Število av-
strijskih
zavodov, ki
naročujejo
od urada za
prodajo hiš-



nih hranilnih nabiralnikov (pušice):

Hranilnice 243

Zadruga 339

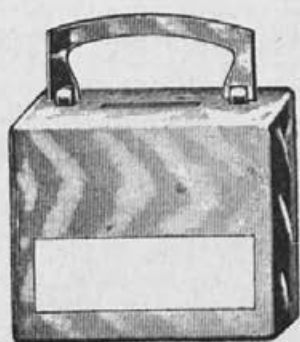
Banke itd. 11



zavsem

593

zavodov.



Na sprednji strani nahaja se tablica, v katero se vtisne ime denarnega zavoda in tekoča številka. Cena vsakemu vzorcu je K 6.— všteti napis in omot z železniške postaje Dunaj pri četrtem vzorcu z železniške postaje Budjevice.

Priznано najboljšę

sejalnice vnoviĉ zboljšanega sestava „Agrikola“,jeklene pluge,
brane, valjarje,**kosilnice** za travo, deteljo in Źita,

opraĉalnike, stroje za grabljenje sena in Źita,

stiskalnice za seno, slamo, grozdje in sadje,

hidravliĉne stiskalnice,

stroje za meĉkanje in robkanje grozdja,

mline za sadje, škropilnice

za trte in druge rastline,

stroje za sušenje sadja in soĉivja,

vrtilne pumpe za gnojnico,

izdeluje in razpošilja v najnovejših, odlikovanih sestavih

Ustanov. 1872.

PH. MAYFARTH & Co.,

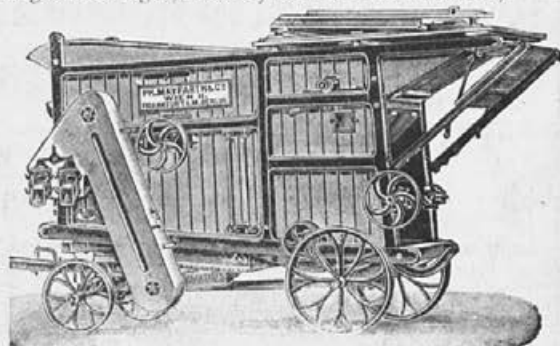
1050 delavcev.

tvornice kmetijskih strojev, livarne in parne fuŹine **DUNAJ 2/1, Taborstrasse št. 71.**

Odlikovan z nad 600 zlatimi, srebrnimi kolajnami l. t. d.

Obsirni ceniki s podobami brezplaĉno.

Zastopniki in preprodajalci se išĉejo

mlatilnice s patentovanimi teĉaji, prirejenimi za kolo, barno mazanje (Rollen Ringschmiegeler), roĉne, na vitel in motorne,**vitlje za vpreŹno Źivino,**

stroje za snaŹenje Źita, trijerje, stroje za robkanje kornuze,

stroje za rezanico s patentovanimi teĉaji, prirejenimi za

kolobarno mazanje; da jih je moŹno goniti povsem lagotno.

Stroje za rezanje repe, mline za debelo moko, stroje za parjenje

krme, peĉi za Źtedilne kotle in vse druge kmetijske stroje

ÚSTŘEDNÍ BANKA ČESKÝCH SPORITELEN **(Osrednja banka ĉeških hranilnic)**

PODRUŹNICA V BRNU
Ferdinandova ulica 29.**Centrala v Pragi**PODRUŹNICA V TRSTU
Piazza del Pontarosso 3.PODRUŹNICA V LVOVU
ulica Karola Ludvika b. 33.

I. Ovocna ulica 15.

PODRUŹNICA NA DUNAJU
I. Wipplingerstrasse 22.

zvršuje vsakovrstne banĉne transakcije: Tekoĉe raĉune. Uloge. Vrednostne papirje. Eskomptuje menice denarnih zavodov. Obĉinska, komunalna in okrajna posojila. Valute, devíze, inkaso in izplaĉila. Financiranje gradenj javnih korporacij.

Izdaja in prodaja 4% banĉne zadolŹnice, katere se zamorejo uporabljati glasom zakona za nalaganje denarja sirot, dalje kot fondi, kavcije itd.

ODDELEK za VADIJE in KAVCIJE.**Natanĉneja pojasnila daje ravnateljstvo.**

Zvezna tiskarna v Celju ▲ Schillerjeva cesta št. 3

izvršuje vsa v tiskarsko stroko spadajoča dela od avadne do najmodernejše oblike. Ker je bogato založena z najnovejšimi okraski ter opremljena z motornim, oziroma električnim obratom, lahko izvršuje največja dela v kratkem času okusno, točno in ceno.

VSE PO KONKURENČNIH CENAH!

ZVEZNA TRGOVINA, Celje, Rotovška ul. 2

priporoča sl. posojilnicam, hranilnicam in zadrugam založne tiskovine po znižanih cenah:

	100 pol oziroma komadov	K		100 pol oziroma komadov	K
Obrazec A. Blagajniški dnevnik	kolek	5'—	Opravični zapisnik		5'—
B. Konto za posojila		7'20	Menice, slovenske		4'—
C. Konto za hranilne vloge	kolek	7'20	Skadenčna knjiga za menice		5'—
D. Konto za zadrugne deleže		5'—	Konto hiš		5'—
E. Razdelnik izdatkov		6'40	Zemljeknjižna prošnja		5'—
F. Razdelnik prejemkov		6'40	Rubrum za zemljeknjižne prošnje		4'—
G. Imenik družstvenikov (register)		6'40	Obrazec U. Pristopni list		6'40
H. Denarni listek		1'—	V. Izkaz za rentni davek		4'—
I. Listek vzdignjenih hranilnih vlog		1'—	Fascikelni za dolžna pisma	1 par	—60
K. Referatna pola za dolžnike		1'20	" pristopne liste	1 "	—60
L. Poročevalna pola za dolžnike		5'—	" menice	1 "	—60
M. Opomin ostalih obresti		1'—	Knjiga za naložen denar št. 600 K/70	kolek	2'40
N. Računski listek za posojila		1'—	" izposojila št. 600 K/70	kolek	2'40
O. Konto hranilne vloge		7'—	" inventar št. 600 K/70		2'40
P. Konto deleži in dividenda za sklepanje računov		7'—	Imenik (index) vlagatelj 195/548		1'20
R. Konto posojila		7'—	zadružnikov in dolžnikov 195/548		1'20
S. Izkaz o neposrednih pristojbinah		4'—	Zapisnik za sklepe načelstva 400 K/100		2'70
T. Računski zaključek		7'—	občnega zbora 400 K/70		2'30
Dolžno pismo		6'—	Ovitki za obrače O., P., R., po 100 pol po		6'—
Navodilo kako sestavljati letne račune	komad	—30			

VEZANJE VSEM KNJIG SE PRESKRBI V LASTNI KNJIGOVEZNICI SOLIDNO IN CENO.

Zvezna knjigoveznica, Celje

Schillerjeva cesta šte. 3

se priporoča za vsa v svojo stroko spadajoča dela, kakor: vezanje zapisnikov, raznih liturgičnih in drugih knjig, molitvenikov, izdelovanje map, fascikljev itd. Sprejemajo se tudi vsakovrstna galanterijska dela. Izvršuje vse ceno, hitro in solidno.

Zadružna Zveza v Celju,

registrovana zadruga z omejeno zavezo

razteza svoj delokrog po Štajarskem, Kranjskem, Koroškem, Primorskem in v Dalmaciji ter ima namen, pospeševati razvoj zadružnega delovanja v obče ter zastopati koristi svojih članov v vsakem oziru.

Zadružna Zveza v Celju

sprejema za člane vse pridobitne in gospodarske zadruge in društva kakoršnekoli vrste kakor: hranilnice in posojilnice, mlekarske in sirarske, kmetijske, konzumne in produktivne zadruge i. t. d.

Zadružna Zveza v Celju

snuje in pospešuje poglavitno **slovenske kmečke Raiffeisenske** posojilnice ter kmetijske, mlekarske in druge gospodarske zadruge.

Revizijsko koncesijo

t. j. pravico izvrševati obligatorično revizijo zadrug in društev po določenih zakona od 10. junija 1903, drž. zak. štev. 133 je podelilo visoko c. kr. ministrstvo za notranje stvari Zadružni Zvezi v Celju z ukazom od 22. marca 1906 št. 743 ter izvršuje ista revizije po svojih strokovnjakih.

Denarna Centrala Zadružne Zveze v Celju

je urejena vsem novodobnim potrebam primerno ter oskrbuje denarno spopravnost med svojimi članicami.

Denarna Centrala

sprejema denar na obrestovanje v tekočem računu ali kot hranilne vloge, katere obrestuje po najvišji mogoči obrestni meri in jih izplačuje na zahtevanje poštnoobratno. Rentni davek plačuje Zadružna Zveza sama.

Denarna Centrala

dovoljuje in izplačuje zadrugam kredit v tekočem računu ali kot naložbe po kar najbolj mogoči nizki obrestni meri in kar najhitreje.

Denarna Centrala

je imela prometa leta 1907 okroglo **15 milijonov kron** ter je ista velika dobrota za vse članice.

Vse zadruge Zadružne Zveze v Celju so imele v letu 1906:

denarnega prometa	K 236.848.258'92
čistega dobička	" 507.922'94
rezervnih zakladov	" 3.672.985'25
skupnega lastnega imetja	" 5.541.905'98
ter vseh aktiv (premoženja) skupaj	" 100.572.031'71

Zadružna Zveza v Celju

je član Splošne Zveze kmetijskih zadrug avstrijskih na Dunaju, ki izvršuje pri istej tudi obligatorično revizijo.

Zadružna Zveza v Celju

je imela koncem leta 1907 u članjenih okroglo 200 zadrug.

Zadružna Zveza v Celju

je naslednica poprejšnjega društva Zveza slov. posojilnic, ki je bila osnovana leta 1882—1883. Delovanje teh korporacij in njenih funkcionarjev traja toraj že 25 let in je to najstarejša Zveza na Slovenskem in na slovanskem jugu sploh.