

ZADRUGA.

Glasilo »ZadruŹne Zveze v Celju«.

Za novo leto!

Leto, ki smo ga ravnokar končali, je bilo za slovensko zadruŹništvo dokaj kritično. Pade v to dobo veĉ zadruŹnih polomov na Slovenskem, v dobo, ki je vrhutega za take nepotrebne dogodke bila ĉim najneugodnejša: mislimo samo na splošno gospodarsko krizo, na vseobĉe denarno pomanjkanje in denarno draginjo. Ni še kedaj na Slovenskem proti zadruŹništvu nezaupljivost rastla s toliko nagliĉo, kakor sedaj.

Kadar gre od zadruge do zadruge in ima priliko razmere natanĉno spoznavati ter osobito opazovati, kako zelo trpe v sedanji splošni gospodarski krizi vse slabo organizirane in kako lepo se obnesejo vse dobro organizirane in zdravo poslujoĉe zadruge, ta bo konĉno vendarle rekel: Dobro je, da pride tuintam tudi za naše zadruŹništvo ĉas, ko moremo natanĉno loĉiti slabo od dobrega, zdravo od nezdravega. Potrebno je to, sicer bi se v naših Źalostnih razmerah nezdravo preveĉ ukoreninilo. Dobro tako! Prav je, da to spoznavamo! A to ne zadostuje. Potrebno je tudi, da se vsi slovenski zadrugarji pripravimo in skusimo energiĉno nastopiti za temeljito preosnovo cele organizacije v vseh njenih posameznih delih, v kolikor se v sedanji krizi ne obnesejo. Na podlagi sedanjih deloma prav bridkih izkušenj se uĉimo za prihodnost.

»Zadruga« se bo v novem letniku v svojem zadruŹnem delu bavila v prvi vrsti s tem najvaŹnejšim in najaktualnejšim vprašanjem: Kje in kako se je v sedanji gospodarski krizi izkazala nedostojnost slovenske zadruŹne organizacije in slovenskega zadruŹnega dela? Kaj storiti, da krenemo na pravo pot? Upam, da bo s takimi razpravami ustreŹeno marsikomu!

Sreĉno novo leto!

Miloš Stibler.

Konserviranje sadja in vsakojake povrtnine za domačo uporabo.

Jos. Zupanc.

(Brez dovoljenja je ponatis prepovedan).

Kdo se ne spominja one zlate dobe brezskrbne mladosti, ko se je doma kot mal paglavec smukal okoli matere, kadar je šla v čumnato. Saj je bilo navadno v čumnati tudi vse, česar si tak mlad sladkosnednež želi. Zame je imela takrat največjo privlačno silo velika skrinja, napolnjena s suhim sadjem. Bilo je v njej obilno suhih olupljenih in neolupljenih sliv, črešenj ter posušenih jabolčnih in hruševih krhljev.

Če obiščem sedaj svoj dom, rad stikam za starimi spomini. Tista skrinja še stoji na istem prostoru, ni pa v njej enakih sladkih grizljajev kakor nekdanj, ampak jo napolnjuje druga vsakovrstna stara šara. Sadje, kolikor ga še nasuše, pa lahko spravijo v papirnate vrečice. Tudi ni videti, kakor nekdanj, nikjer toliko takih les, kakoršne so rabili svoj čas za sušenje sadja. Edina zidana sušilnica v vasi, ki je stala na župnijskem posestvu blizu stare šole, je izginila brez sledu že zdavno. Če obrodijo slive pri nas, tedaj jih sicer pridejo lupit in sušiti takoimenovani »slivarji« iz Goriškega. A posušeno blago pošiljajo ti slivarji v druge kraje, tam kjer je prirastlo, se ga bore malo zavžije.

Sušenje sadja je prišlo skoraj popolnoma iz navade; kakor v mojem domačem kraju, tako več ali manj povsod v naši ožji domovini. In vendar, koliko zaleže posušeno sadje, ker je bodisi surovo ali kuhano tečna in zdrava jed za mladino kakor za odrasle; posebno prija okrevaločim osebam.

V krajih, kjer znajo bolj ceniti vrednost zavživanja sadja, niso opustili sušenja, najstarejšega načina konserviranja sadja, ampak so to delo še z različnimi praktičnimi iznajdbami spopolnili.

Razven tega so se lotili konserviranja sadja in sadnih izdelkov na druge raznovrstne načine, da tako shranijo preobilico

dobrih let za slaba sadna leta in da imajo za vsak okus skozi leto in dan vedno sadje na mizi. Pa ne le za domačo uporabo se skrbi v takih krajih, ampak pridelujejo se različne sadne konzerve za prodajo. Nastala so velika tovarniška podjetja, kjer se konzervira sadje ter tudi razne povrtnine. S temi izdelki se pa oskrbljujejo mesta in industrijski kraji.

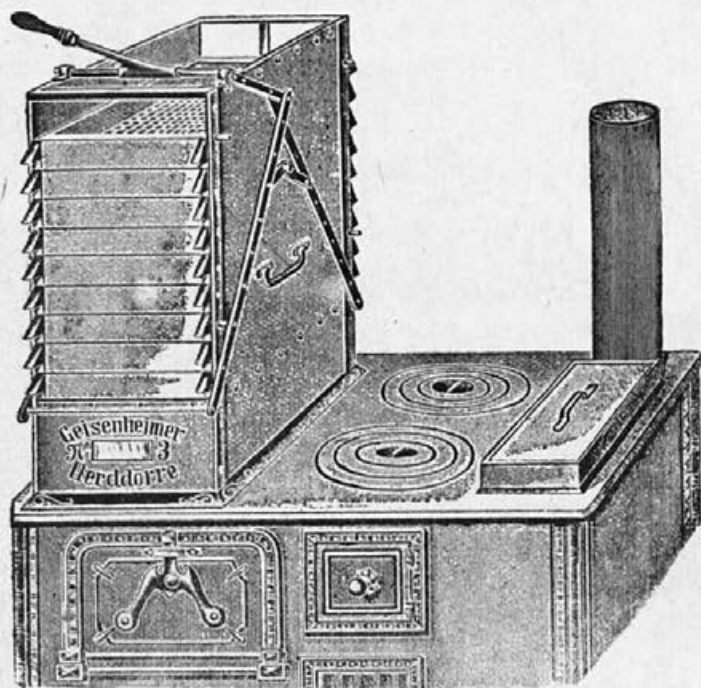
Tudi v Avstriji imamo že taka podjetja, ki pa ne napredujejo tako kakor v inozemstvu. Predpogoji za dober razcvit še tu niso dani. Glavna ovira bo menda, da so pri nas tvarine, ki se pri konzerviranju rabijo, posebno sladkor, mnogo dražje kakor drugje.

Namen teh vrstic ni se baviti s temi velikimi podjetji, ampak opozoriti širše občinstvo na načine, potem katerih je mogoče v prid obrniti preobilico sadja in raznih povrtnin v domačem gospodinjstvu za zimo in vsako silo, torej za čas, ko teh jedil ni dobiti v prvotni sveži obliki in potem katerih je mogoče pomnožiti vsakomur dobrodejno premeno na jedilnem listu. Kolikokrat pride gospodinja posebno v naših gostilnah po zimi v zadrego, ker nima postreči gostom s priličnim prigrizkom. Primerno pripravljeno, za zimski čas shranjeno sadje in sočivje jo lahko vedno reši iz te neprijetne zagate, kar je brez dvoma velike važnosti posebno v krajih, kjer je velik promet tujcev.

Bodisi posušeno sadje, kakor tudi druge na cen način pripravljene sadne in povrtninske konzerve so zdrava, tečna hrana, vredna, da zavzema na mizi siromašnih kakor tudi boljših slojev prvo mesto in spodrine druga dražja jedila ter tako vsaj v gotovih slučajih ublaži vpliv vedno naraščujoče draginje živil.

Ugovor »to vse stane« ne velja nič, ker dandanes ni nič zastoj. Vsakdo se pač naj ravna po svojih razmerah. Eden si lahko privošči to, drugi ono; glavna stvar pa je, da vsakteri ve, kako je pripraviti to, kar si lahko privošči.

Svoje dni so imeli šolarčki vsaj ponekod v času, ko ni bilo svežega sadja, za prigrizek h kruhu posušene slive, jabolčne ali hruškine krhlje. Te prigrizke, ki so gotovo mnogo zalegli, je sedaj redko videti, k večjemu kake orehe. Sicer bi se tudi odrasli zopet kmalu privadili posušenemu sadju, ko bi ga le imeli, pa že zaradi mladine bi kazalo se zopet lotiti sušenja sadja v domačem gospodinjstvu. V peči ali na peči ob času peke kruha in na solncu se lahko posuši mnogo sadja.



Podoba 1. Gajzenhajmska sušilnica, pripravna za štedilnik
(Geisenheimer Herddörre).

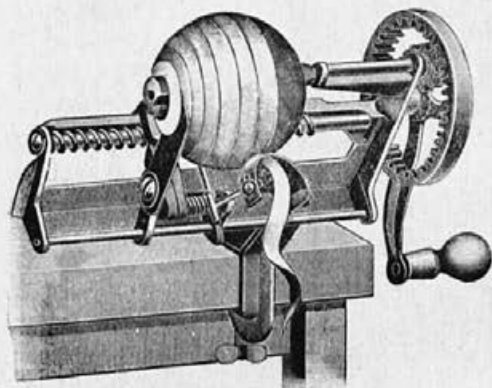
Podoba 1. pa kaže takoimenovano gajzenhajmsko sušilnico za štedilnik, ki je zelo pripravna za sušenje sadja in povrtnine v domači kuhinji, ker jo je enostavno posaditi kakor lonec na štedilnik in ni treba zaradi sušila posebej kuriti, ampak se sušijo za sušenje namenjene stvari ali med kuhanjem, če je prostor, ali pa še po kuhanju, da se uporabi gorkota, ki še sije od štedilnika. Prekinjenje v sušenju ne škoduje okusu posušenih izdelkov. Če v štedilniku gori, kadar sušimo, je luknje z obročki pokriti, sicer bi se mogoče ožgale za sušenje pripravljene reči; vsak štedilnik pa ima, kakor trdijo gospodinje, svoje muhe in lastna skušnja kaže potem, kako in kaj je storiti, da se doseže okusen produkt, ki ni ožgan, ampak le toliko posušen, da se dobro drži.

Tako sušilnico za štedilnik se lahko naroči v vsaki večji trgovini železnine ali pa pri tvrdki Rudolf Krása na Dunaju VII. Kirchengasse 29. Cena ji je po velikosti okoli 40—70 K.

Sušimo lahko v njej skoraj vse sadne vrste, posebno pa jabolka, hruške in slive ter tudi črešnje, marelice in breskve.

Za sušenje namenjeno sadje mora biti zrelo, jabolka in hruške ne premehke; koščičasto sadje naj bode celo prezrelo. Nezrelo in črvido, krastavo, nagnito ali natisnjeno, kakor tudi premehko in zanikerno sadje ni za sušilo, ker je ogavno in neokusno za užitek.

Jabolka navadno lupimo in če so velika, razrežemo v krljce ter izrežemo pečnato sredino; pri manjših pa obelimo samo lupino in izdobljimo sredino s primernim orodjem.



Podoba 2. Stroj, ki lupi, izkroži pečke in če treba razreže sadje. (Rud. Krása, Dunaj).

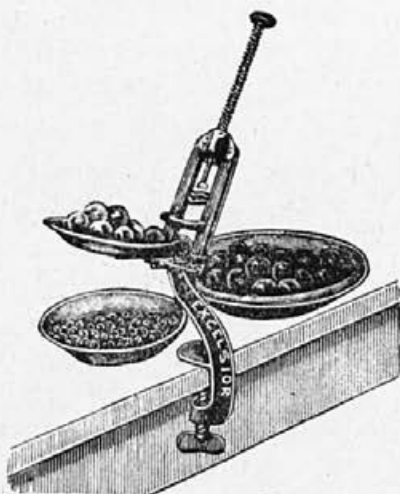
Podoba 2. nam pred-očuje stroj, ki ob enem lupi, odstrani sredino in če treba, vrtelasto razreže sadje. Hruške so okusne, če jih sušimo tudi neolupljene in če jim tudi ne izkrožimo pečk; k večjemu jih razrežemo po dolgem na dva ali štiri dele. Pač pa jih belimo tedaj, če imajo rjasto, nelep lupino.

Posebno lep in okusen izdelek dosežemo, če

hruške neposredno pred sušenjem parimo v sopari tako dolgo, da postanejo na pol mehke. Sedaj jih vzamemo previdno iz sople in jih razložimo na lese. Za parjenje nam služi parni kotliček. Ako ga nimamo pri rokah, si lahko pomagamo tudi z žehnim kotlom ali piskrom, v katerega postavimo trinogo; na trinogo denemo jerbasček s hruškami, sedaj nalijemo v pisker toliko vode, da ne doseže krop sadja; pokrov pa obvijemo ob robu z mokrimi cunjami, da tako preprečimo izhlapevanje sople.

Da obdrži sadje lepo svetlorumeno barvo, je treba vsak sad takoj po lupljenju ali razrezanju, predno nadevamo lese, dati v slano vodo. Ena žlička soli zadostuje za 1 l vode.

Slive in črešnje, katere ponekod tudi izkoščičijo, se naj pričnejo sušiti pri nižji toplini, da ne razpokajo in ne postanejo mehurčaste. Tudi nekatere vrste krušk se rade zmehurčijo, če se jih postavi takoj izprva v preveliko vročino. Manj občutljiva so v tem oziru jabolka. Da dosežeš enakomerno posušeno



Podoba 3. Stroj za izkoščičenje črešenj in višenj. (Rud. Krása, Dunaj).

blago, moraš pri gajzenhajmski sušilnici vsake pol ure položiti spodnji dve lesi na vrh. Na zadnje je izbrati one posamezne kose, ki niso dovolj suhi, da jih je mogoče dalje sušiti na posebni lesi. Dovolj suho pa je sadje, ko ne izpusti več soka, ako ga stisnemo med prsti.

Iz sušilnice vzeto sadje je še treba, predno ga spravimo, nekaj dni hladiti in sušiti na zračnem prostoru. Tako posušeno sadje je spraviti v vreče ali zaboje, in se drži več let, če je na zračnem suhem kraju.

Na sličen način kakor sadje se suši tudi sočivje in druga povrtnina. Pred vsem je vzeti za sušilo zdravo, okusno in dobro osnaženo blago. Tudi to obdrži lepo belo, zelenkasto ali rumenkasto barvo, ako polagamo kose pred sušenjem takoj po lupljenju ali razrezanju v slano vodo.

Tudi parjenje v sopari po zgoraj opisanem načinu je potrebno pri sušenju povrtnine, ker se potem brže suši in doseže lepša in okusnejša roba. Pariti je tako dolgo, da je mogoče posamezne komade pretakniti s slamnato bilko.

Sušimo li sadje ali pa sočivje, vedno je potrebno zlagati na lese kos poleg kosa. Če jih le kar tja v en dan nasipljemo, se sušijo nejednako. Sušenje je eden najstarejših in povsod znanih načinov konserviranja, ki temelji na dejstvu, da se pri sušilu odtegne tista množina vlage, ki je sicer kriva, da sadje in druge reči pričnejo s časom gniti.

Kvarjenje t. j. gnitje, plesnobo itd. povzročajo male, večinoma nevidno majhne rastlinice, glivice, ki jih je mogoče ugonobiti ali pa ovirati v razvoju, če jih izpostavimo veliki vročini. Ta okolščina nas je privedla na čisto nova pota konserviranja. Izkazalo se je, da se sadje in povrtnine ne pokvarijo več let, povrh pa še obdržijo prvotno barvo in okus, ako jih izpostavimo nekaj časa primerni vročini v takih posodah, v katere po vkuhanju nima zrak pristopa. Trose ali klice kvarjenje povzročajočih glivic,

ki so prišle s sadjem ali jedili sploh v posodo, uniči vročina. Novim, v zraku se nahajajočim pa je pot do sadja zaprta s pravnim pokrovom.

In tako se je pričelo vkuhavati celo ali deljeno sadje in sadne izdelke ter sočivje in druge povrtnine v takoiimenovanih patentovanih konzervnih steklenicah in pat. konzervnih vrčih iz kamenine.

Navadne kompotne steklenice, katere zavezujejo gospodinje s pergamentnim papirjem ali z mehurnimi kosi, so sicer že dolgo let v rabi; ker jih pa ni mogoče zamašiti tako, da ne bi mogel zunanji zrak v nje, se shranjene reči neredkokrat pokvarijo v veliko nevoljo gospodinje, ki izgubi po večkratnih neuspeh h veselje do tega dela.

Te navadne steklenice lahko uporabimo za sadje in povrtnine le, če jih shranjujemo v močni sladkorni ali solnati raztopini, v kislu, v rumu ali finem špiritu in za mezge ali marmelade. Tu je ohranjanje vpliv pripisati manje kuhanju, temveč močni sladkorni ali solnati raztopini, hudemu kislu ali močnemu rumu, oz. špiritu ter, recimo pri marmeladah, deloma lastni gostosti.

Čim manj moči imajo ti faktorji, tem slabše konservirajo in jedila se hitreje kazé. Neugodno vplivanje zunanjega zraka pa se skuša preprečiti tudi s tem, da se na vrh sadja in sočivja nalije čisto olje, ali raztopljeni loj ali pa, da se površina pokrije s papirčkom, namočenim v čistemu špiritu ali rumu.

Navadne kompotne steklenice so po ceni in, kakor rečeno, zadostujejo za shranjevanje gotovih jedil. Da se pa ta jedila res dobro drže, je umestno dati pod pergamentni papir, ki nam služi za pokrov, primerno velik kos čiste, to je sterilizirane vate, ki se dobi v vsaki lekarni in sličnih prodajalnah. S tem zamaškom se sicer ne prepreči zunanjemu zraku vstop v steklenice, a vata ga očisti glivičnih trosov, ki bi inače prišli na vkuhane stvari. Ti trosi, ki obvisijo na vati, pa začnejo cimiti in tako vseeno kvariti vsebino steklenic, če so te shranjene kje na vlažnem prostoru. Življenski pogoji so jim tu dani. Ta način shranjevanja zahteva zelo natančno delo in pa suho shrambo, sicer je neuspeh gotov. Pergamentni papir je pred uporabo zmočiti, da ga je mogoče tesneje pritrditi.

Kakor omenjeno, je treba pri navadnih kompotnih steklenicah za sadje veliko sladkorja; to pa močno podraži živila, ki vsled tega ne pridejo pri širših slojih v poštev. Razven tega presladka jedila človeku hitro presedajo; sadje zgubl površ še prvotni naravni okus.

Vse drugače je pri uporabi patehtovanih konzervnih steklenic. Te so sicer dražje, a se izplačajo v kratkem, ker se tu lahko raba sladkorja ravna po okusu posameznika. V nekaterih slučajih, pri bolj sladkem sadju sladkorja sploh ni treba. Tako n. pr. tudi ne pri sadju, ki ga mislijo uživati osebe, katerim prepoveduje zdravnik uživanje sladkorja.

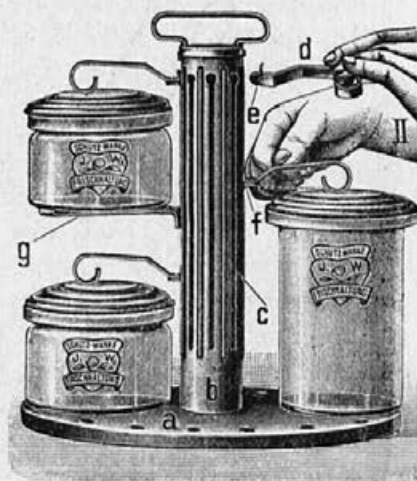
Pri patentovanih konzervnih steklenicah se ne rabijo razni dodatki, kakor so: sladkor, sol, kis itd., da konservirajo, ampak so potrebni le toliko, da izboljšajo jedilom okus. Konserviranje temelji tu le na dejstvu, da z razgretjem udušimo kal kvarjenja v glazih in da preprečimo s primernim neprodušnim pokrovom vstop v steklenice zraku in tako tudi v njem se nahajajočim, kvarjenje povzročajočim glivičnim klicam.

V primeri z navadnimi kompotnimi steklenicami se pri patentiranih ne le prihrani lahko precej sladkorja in drugih inace potrebnih dodatkov, ampak sad ohrani tudi svoj prvotni prijetni okus; torej v teh pravilno ohranjena jedila ne presedajo zlahka.



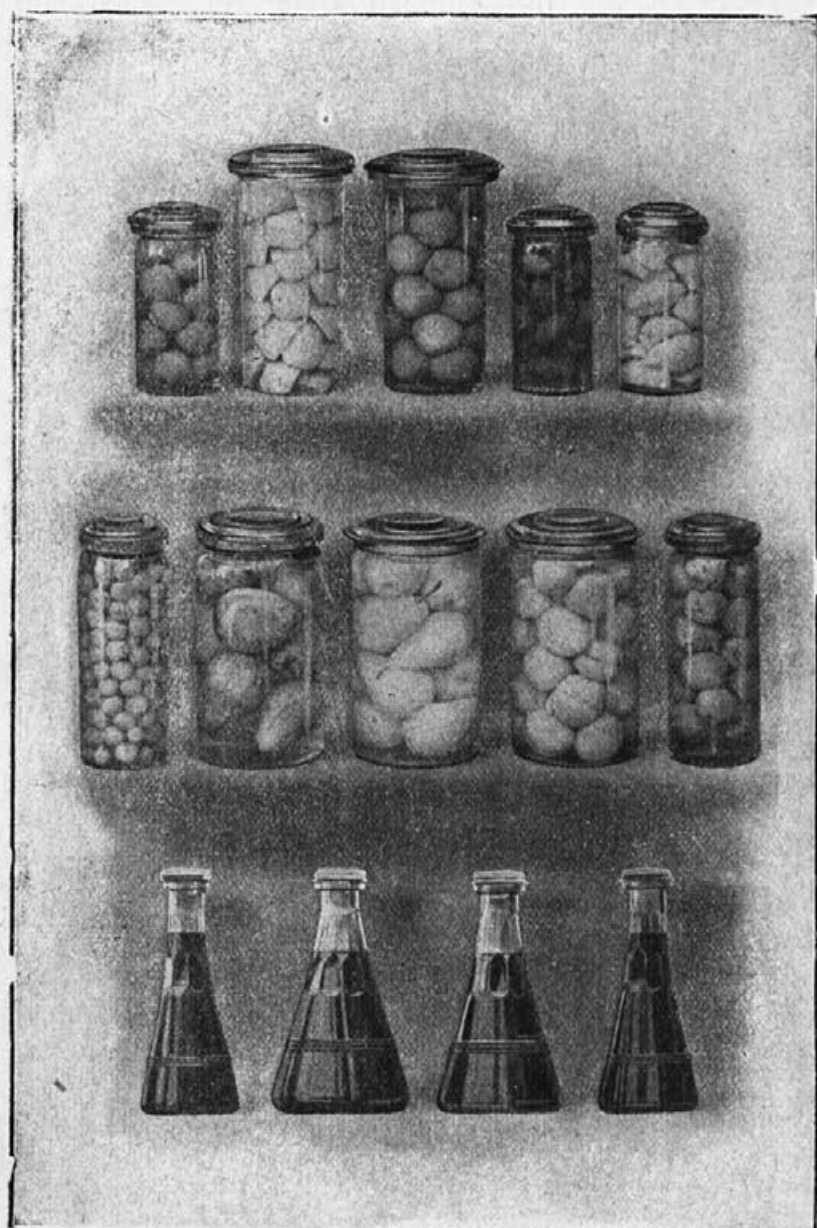
Podoba 6.

Podoba 7.



Podoba 8.

Weckov sistem: steklenice, stojalo,



Pod. 4.

Patentovana konservna steklenica, napolnjena z raznimi jedili.



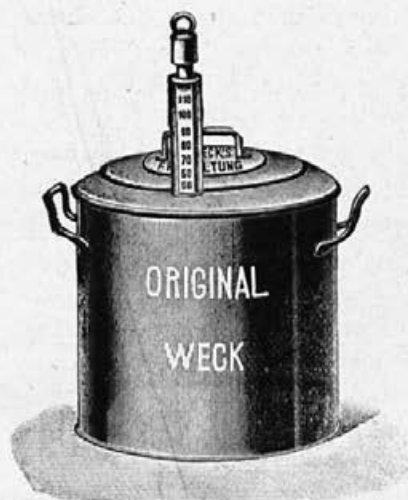
Pod. 5.

Patentovana konzervna steklenica, napolnjena z raznimi jedili.

V novejšem času se izdelujejo take patentovane steklenice že v raznih steklarnicah.

Eden najbolj znanih sistemov so Weckovi aparati, ki ustrezajo v vsakem oziru. Prodaja jih Karl Müller v Moravskem Šenbergu (Nähr.-Schönberg).

Na podobah 4. in 5. vidimo steklenice, v katerih so konservirana razna jedila kakor: slive, jabolka, hruške, marelice, češnje, razni soki, kumare, špargelj, fižol, grah, paradižnice, razno meso itd.



Podoba 9. Pisker s toplomerom.

(Nadaljevanje sledi.)



Današnji položaj jugoslovanskih hranilnic na gospodarskem polju.

(Predaval na skupščini Zveze jugoslovanskih hranilnic
Anton Trstenjak.)

I.

Zveza jugoslovanskih hranilnic prevzema neko duševno pokroviteljstvo splošnih hranilničnih interesov, a nam je dolžnost, da jasno označimo namen in nalogo hranilnic in da zavzamemo svoje stališče na gospodarskem polju.

Dvorne pisarne pismo, to je takozvani hranilnični pravilnik z dne 2. septembra 1844, ki je še danes jedina zakonita podlaga

hranilnicam, označuje hranilnice kot občekoristne zavode, katerim je namen delovati, da se zboljša položaj ubožnejših slojev. Ta pravilnik določa v § 1., da je namen hranilnicam, dajati manj premožnim slojem priliko, da se jim mali prihranki varno hranijo, obrestujejo in vedno pomnožujejo, s tem pa da se oživilja duh delavnosti in varčnosti.

Varčnost se je porodila iz najprimitivnejšega človeškega čustva. Človek mora skrbeti za svojo bodočnost, za stare »crne dane«, da bi imel v potrebi in onemoglosti sam svojo podporo. Da bi se ta varčnost povečala, zato so se snovale prve hranilnice, katerim je bila temeljna misel, da se revnejšim slojem prihranki varno hranijo, primerno obrestujejo in da se **naposled s kroženjem denarja koristi občnosti**. Tako je bilo v početku in tako je še danes, ko so hranilnice upraviteljice ogromnega narodnega premoženja ostale verne svojemu načelu. **Pomagati dalje ljudstvu, osobito malemu posestniku, kmetovalcu, s cenenimi posojili na drugi strani, to je temeljna ideja hranilnicam**. Po tem svojem bistvu niso hranilnice podjetja ali denarne naprave, ki bi bile osnovane na špekulativni dobiček, kakor n. pr. delniške družbe, banke in industrijska podjetja. Poslovni dobiček ni bistvo, ni značaj hranilnice. **Bistvo hranilnic je torej, da dajejo vlagateljem, hranilcem in dolžnikom najugodnejše pogoje**. V teh mejah je določeno delovanje hranilnic.

Najpoglavitejša, fundamentalna naloga hranilnic je torej jasno označena. Hranilnice se torej ne smejo nikdar nagibati k bankarstvu. Hranilnica se je porodila iz ljudstva, njena mati se imenuje nesebičnost; služiti mora torej ljudstvu. Nasproti bankam in denarnim zadrugam naj hranilnice iščejo svoj cilj v tem, da svoj značaj, svojo temeljno idejo ohranijo in razvijajo. Le na ta način bode nam mogoče razložiti, da bode ljudstvo pojmovalo razliko med depotom in hranilno vlogo; potem bosta trgovec in obrtnik zaupala svoj depot banki, a drugo hranilnici.

Hranilničarji kot upravitelji narodnega premoženja delujejo v tem zmislu.

II.

Z ustanovljeno Zvezo jugoslovanskih hranilnic smo postavili viden mejnik v zgodovini razvoja. Že s tem, da smo se združili, otvorili smo si novo polje delovanja in poprijeli smo se dela, s katerim bomo, ako nas ne zapusti volja in energija, znatno pospešili gospodarsko moč in osamosvojitev slovanskega kapitala. Naša naloga je vsekakor vzvišena.

Priloga »Zadruga« št. 1.

Vsaka stvar pa se daje doseči le s požrtvovalnim delom. Že naš pregovor pravi: brez dela ni jela, a na vsakem polju človeškega stremljenja ni uspeha brez dela. Delati bode torej treba. Zveza zahteva od nas dvojno. Jedro je, kar se tiče soglasja v našem notranjem razpoloženju, a drugo, kar se tiče našega vzajemnega delovanja med seboj.

Pod moralnim pritiskom dobre stvari je dobila življenjsko moč naša Zveza kot skupna organizacija. Ker ideja združevanja sama ob sebi obeta nekaj koristnega za vsakega posameznega člana in je danes na vsakem polju človeškega delovanja popularna, strla je vsak notranji odpor, ki je v ti ali oni hranilnici le tlel. Videli smo namreč, da ni bilo povsod jednake pozitivne tendence ter da so se v nekaterih vrstah delujočih hranilničarjev vzbujali dvomi o potrebi, o praktičnosti in o ugodnih uspehih hranilnične organizacije. Povdariti pa treba, da se je važnost naše namere najglasneje zglašala ob periferiji začrtanega našega ozemlja in da je pritisk od zunaj, kjer hranilničarji najbolj pojmiyo in čutijo potrebo pomožne in skupne akcije na gospodarskem polju, odločilno uplival na središče, da se je Zveza oživotvorila.

Zdaj, ko imamo Zvezo, bodi vsakega hranilničarja dolžnost, da ji posvečuje vso skrb in da se z ljubeznijo oklepa organizacije. Le tedaj, ako nas bode vse skupaj ogrevalo jednako oduševljenje za skupno stvar, ako bodemo vsi pozitivno delovali, torej vsi gradili, a nikdo od nas ne razdiral, kar gradimo, smemo pričakovati, da bode naše delo imelo ne samo moralen, ampak tudi materijalen uspeh. Zveza ne more nikomur škodovati, nego samo koristiti.

Na letošnjem slovanskem gospodarskem kongresu, ki se je vršil v Ljubljani, določil se je cilj našemu vzajemnemu stremljenju na gospodarskem polju na našem jugu, in tu smo videli, da je na tem polju še mnogo dela. O naših hranilnicah je bilo malo govora. Poročevalci so jemali v poštev bančne in kreditne zavode ter obrtne in trgovske organizacije. Po prav ogromnem kapitalu, ki je nagromaden v hranilnicah in ki zastopa znamenit del našega narodnega premoženja, pripada hranilnicam široko polje gospodarskega dela. Naša naloga torej bode, da vsestranski pospešujemo to panogo narodnega gospodarstva in da skrbimo, da se njene korenine razrasejo po začrtanem ozemlju. Skrbeli bodemo, da se

naš slovanski kapital steka v naše slovanske zavode, torej, da se gospodarski osamosvojimo, **kajti le gospodarska moč je jedina podlaga svobodi.**

Nemci so se že izborno organizovali, izmed Slovanov pa Čehi in Poljaki. In zdaj stopajo na dan Hrvati in Slovenci, kar jih živi na začrtanem ozemlju. Kar so drugi narodi dosegli, zakaj ne bi tudi mi na jugu? Toliko sposobnosti bomo menda imeli, samo je treba, da to za dobro spoznamo, kar so že drugi narodi za dobro spoznali. Učitelji naj nam bodo zopet Čehi, ki so si l. 1903. osnovali Ústřední banka českých spořitelén. Ta banka ima danes K 25,000.000'— delniške glavnice in K 144,000.000'— vlog in tekočega računa. Kako ogromen je ta organizacijski aparat, vidimo dalje iz tega, da je navzlic temu, da je uprava stala 1½ milijona kron, imela banka l. 1909 čistega dobička čez 1 milijon kron. Nadkrilila je celo »Centralbank der deutschen Sparkassen«, ki je bila ustanovljena leta 1901., torej dve leti poprej, in ima tudi K 25,000.000'— delniške glavnice, toda vlog pa in tekočega računa le K 110,000.000'— in manj dobička.

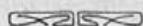
Mi se na jugu s Čehi niti primerjati ne moremo. Beseda slovanski jug sicer lepo zveni, ali na gospodarskem polju sploh ne znači mnogo. Leta 1908 so reprezentovale češke hranilnice K 810,000.000'— vlog. Vendar je že čas, da si tudi naše hranilnice osnujejo tako banko, kateri pripada velika gospodarska misija v posredovanju med posameznimi hranilnicami. Mož, ki nam bode to dal, bode si stekel nevenljivih zaslug.

Zveza ni denarna zadruga. Z denarjem nima prav za prav nič opraviti. Ker pa ji je predpisano, da mora pospeševati koristi hranilnic, bode vendar našla pota, po katerih bi se dalo hranilnicam pomagati. Denarno poslovanje je med hranilnicami le do neke meje omogočeno, sicer pa brez pomena. To je radi obrestne mere, ki je malone povsod jednaka ali pa razlika malenkostna. **Le v črnih dneh, v velikih stiskah, morale si bodo biti hranilnice res posestrime ne samo po imenu, nego tudi po dejanju. In na to jih mora Zveza pripravljati.**

Jednaka višina obrestne mere torej ne more pospeševati prehodnega nalaganja med hranilnicami. Pojaviti se utegnejo tu pa tam trenutne stiske in potrebe, kjer mora solidarnost pomagati. Večje hranilnice nalagajo svoje preostanke v bankah, pri katerih je obrestna mera nestalna, večkrat tudi nižja od pasivne obrestne mere hranilnice. Ali ker morajo imeti hranilnice na razpolago mobilni kapital, ne morejo gledati v takih slučajih na obrestno

mero, nego le na to, da dobijo denar, kadar ga potrebujejo. Sicer pa manjše hranilnice imajo take zveze ponajveč s kreditnimi zadrugami, katere jim nudijo višje obrestne koristi od bank. Tu mi je opozoriti na štedionice v Dalmaciji. Štedionica, to je hranilnica (štediti pomenja hraniti, torej štedionica = štedilnica) je to, kar naša hranilnica. Dalmatinske hranilnice so osnovane na istem zakonu kakor naše in so baš toliko pupilarno varne, kakor naše. Te štedionice v Dalmaciji pa obrestujejo vloge po 5⁰/₀. Celo večje zneske izplačujejo brez odpovedi, sicer pa po dogovoru. Čudim se, da se naše hranilnice te prilike ne poslužujejo z ozirom na to, da je varnost naloženega denarja v dalmatinskih hranilnicah absolutna in z ozirom na to, da jim tako ugodnega obrestovanja ne nudi nobena banka. Hranilnice so same sebi najbliže. Delovale bi torej le v svojem interesu, ako bi pogledale nekoliko dalje do Velebita, a hranilništvo v Dalmaciji bi se tudi s takim zdravim kroženjem denarja znatno povzdignilo.

(Nadaljevanje sledi.)



Umna reja kuncev ali domačih zajcev.

Sestavil P. St. Polenčan.

Uvod.

Zakaj se rede pri nas kunci v tako mali meri? Nevera, da lahko prinese tudi reja malih živali poljedelcu mnogo koristi, se kaže pri Slovencih ne samo v perotninarstvu, temveč tudi v reji kuncev. Akoravno, kakor sem že rekel, slišimo vedne pritožbe o draginji mesa, le redko zasledimo stremljenje po pripomočkih zoper njo; in tak pripomoček lahko imenujemo umro kuncerejo. Pri nas je še v »navadi«, da nima posebnega ugleda, kdor uživa kunčje meso, akoravno je ta predsodek popolnoma neumesten. Razven tega se nahaja tudi prazna vera, da se družijo z zajci podgane. Če ti kdo, dragi čitatelj, kaj takega pove, zavrni ga in pouči o resnici. Po naravnem zakonu je to popolnoma nemogoče. Podgane so kuncem zelo nevarne živali. Često pomore vse mladiče in tudi starci niso popolnoma varni pred njimi. Zato je treba pripravnega hleva. Kako se ima torej ravnati s kunci, da se jih redi z uspehom, hočemo v tej razpravi natančno povedati.

Reja kuncev pri drugih narodih in njena zgodovina. »Kunčje meso mora postati ljudska hrana«, tako se spodbujajo Nemci in drugi narodi med seboj k reji kuncev.

Ta že jako lepo cvete na Francoskem in Angleškem. Ni je tam večje pojedine, za katero bi se ne pobilo večje število kuncev. Tudi v imenitnih hotelih se nosi tamkaj na mizo kunčje meso. — Nemci se že dolgo trudijo, da bi pridobili kuncu zasluženno mesto na mizah širših krogov svojega naroda. Nebroj društev, mnogo knjig in listov deluje v tem smislu. Zaradi tega pa pri Nemcih kuncereja tudi zelo napreduje. Le Slovenci smo mrtvi za to koristno in zabavno panogo kmetijstva. Malokateri časopis se peča s kuncerejo. Predno govorim o koristi umne kuncereje, moram govoriti o njeni zgodovini, kolikor je znane.

Čuditi se moramo, na kak način je nastal naš kunec iz divjega zajca. Že na prvi pogled ga loči od njega njegova barva. Ko se domačemu divjemu zajcu ni bilo treba več boriti za obstanek in za vsakdanji živež, izginili so tudi pripomočki, s katerimi se je uspešno skrival pred zasledovalci, — predvsem barva, ki jo podivjani kunec dobi zopet nazaj. — Prvotna domačija kunca t. j. udomačenega zajca je brezdvomno Španija, od katerega je prejela tudi svoje ime, kajti beseda »špan« pomeni v feniškem jeziku kunca. Od tod se je širil proti izhodu in sedaj je razširjen po vsem svetu. Celo v Avstraliji in Holandiji se nahaja v neizmernih množinah, tako da je že škodljiv, ker dela domači živini nevarne rove v zemljo.

Različno podnebje je vplivalo na kunca, da se je razvil v različna plemena. Razvitek današnjih plemen spada v 18. stoletje. Da so ljudje že zgodaj spoznali korist reje kuncev, nam dokazuje neki prijatelj 17. stoletja, ki uči, kakšna znamenja mora imeti za rejo sposoben kunec, dočim še njegovo razširjenje spada v stari vek.

Korist reje kuncev. Često se govori: kuncereja je otrokom v zabavo! Če pa trezno pomislimo, spoznamo kmalu, kakšnega pomena more biti umna kunčjereja za marsikaterega. V sedanji draginji govejega mesa se lahko pride do cenega, enakodobrega kunčjega mesa; marsikatera tudi ubožnejša rod-bina bi se lahko veselila ob nedeljah dobre kunčje pečenke, kajti kunčje meso je tako tečno kot govedina, kokošje pa celo prekaša.

Kunec pa se ne redi s pridom samo za dom, ampak z njim se da že tudi prav dobro tržiti. Dandanes se po kuncih že

splošno močno povprašuje. V 12. stoletju se je plačala za enega kunca vsota kakor za pitanega prašiča in tudi dandanes se plačuje za izvanredno lepe kunce neverjetno velike vsote.

Često se zgodi, da pridobi štiri ali pet zajk, ki, kakor pozneje povedano, živijo na prostem v ograji, na jesen lastniku 80—100 kron. S tem je ovržena vsaka trditev, da se reja kuncev ne izplača. Dražja seveda pride tistim, ki žive po mestih in morajo krmo kupovati; vendar se še vedno prav dobro izplača; gotovo morajo imeti kunci pripravne hleve in potrebno postrežbo, zlasti je pa pravilno ravnanje z njimi velike važnosti.

Predno pa hočemo o tem govoriti, se moramo seznaniti z nekaterimi važnejšimi pasmami.

Pasme.

Navadni ali nemški kunec.

Često mu pravimo tudi kravji ali hlevni kunec. Ta je ena najmanjših pasem. Le redko doseže $2\frac{1}{2}$ kg. Pri nas najdemo več te pasme; često je pomešana tudi z drugo. V drugih deželah so tega kunca že večinoma izpodrinili njegovi večji brati. Škoda, da so se v prejšnjih časih tako malo pečali s to pasmo; dandanes seveda se tega ne da več popraviti, ker so si že druga večja plemena pridobila svetovno ime. Ker se s to pasmo poprej nikdar ni umno postopalo, je zaostala za vedno, to se je godilo v misli, da bi ta mala pasma ne mogla biti tudi dobičkanosna.

Nemški kunec je najbolj podoben divjemu zajcu in je navajen našega podnebja ter zato bolj čvrst. Njegova brezmerna plodovitost in zadovoljnost sta obče znani.

Samec ima široko glavo, med tem, ko je samična ozka. Nemški kunec se nahaja v vseh živalskih barvah; vendar najboljše in najbrž najstarejše so pač živali v sivi dlaki. Ušesa merijo približno 12 cm.

Kunci, ki so postali iz križanja nemškega kunca z belgijskim velikanom, so zelo plodoviti, z vsem zadovoljni in potrpljivi, samice so dobre matere, kakor one čiste nemške pasme, a veliki so kakor belgijski velikani.

V nemški pasmi se smatra kot pogrešek krivi rep in podvratnica (= Wamme).

Holandski kunec.

To res lepobarvano žival so vzgojili Angleži iz dvobarvastih Brabanter-kuncev, katere so jim prinašali prebivalci Nizozemskega

na trg; imenovali so jih holandske kunce, ker so jih prepeljevali iz ondotnih pokrajin.

V tem najlepše barvanem plemenu se nahajajo tudi najboljše matere, katere se često vporabljaajo za dojnice drugih plemen. Mnogo rejcev pa dojnice docela zametava: Če plemenka, namreč prava mati, slabo oskrbuje mladiče, se ti podtaknejo dojnici; vendar pa ohranijo v krvi lastnost svoje matere in samice niso nikoli dobre matere in povzročijo pogosto mnogo neprijetnosti. Drugače je stvar seveda, če se mladiči podtaknejo dojnici vsled njih prevelikega števila. — Nekoliko jih odredi plemenka sama, drugi se oddajo v dojenje. (Glej poglavje o odreji kuncev!) Ti mladiči vendar ne uspevajo tako, kakor oni pri plemenki, kajti dojenka je navadno male pasme — po največ holandske ali ruske — in n'ima za ves čas dovoljne množine mleka.

Za pridobivanje mesa kunci holandske pasme niso tolikega pomena, ker so premajhni. Njih teža znaša komaj 2 — 3 kg. Akoravno zelo počasi rastejo, so vendar s šestim mescem dorasčeni. Takrat se lahko začne tudi pitati; njih meso je sicer res izborno. Njih ušesa so 12 cm dolga in pokonci stoječa. Ti kunci so prav žive in ljubke živalice.

Njih največja vrednost leži v pravem pobarvanju. Na njih nahajamo vedno le dve barvi. Ena je popolnoma bela, druga pa obsega vse živalske barve. Slednja je navadno črna ali siva, vendar tudi druge barve niso redke. — Prednji del telesa je večinoma bel, zadnji temen. Na glavi je ta kunec temno pobarvan; na licih okoli očes v podobi jajca in obe te krpi se zlivata med ušesi, ki so istotako temne barve. Čelo med obema jajčastima podobama je popolnoma belo in ravnotako tudi gobček. 2—3 cm za prednjima nogama se ločite obe barvi prav strogo; zadnji nogi ste proti koncu 3—5 cm beli. Tudi na trebuhu se morate dobro ločiti obe prej omenjeni barvi.

Pogreški barve so razven različne velikosti obeh krp na licu tudi: bela lisa med krpama, bela uhlja, zlomljena črta okoli pasu, popolnoma beli oziroma temni zadnji nogi, presvetel zadnji del telesa in bel trebuh.

Pri tej pasmi, ki zahteva torej toliko pozornost v barvi, je vsaj ta udobnost, da se že takoj po skotitvi loči in se lahko napačno barvani odstranijo.

Ker ima ta pasma mnogo zmožnosti podedovanja, povzroči to pogosto rejcu neljuba razočaranja. Starši so lahko popolnoma pravilno barvani, vendar ni med mladiči nikake pravilnosti. Rav-

notako ni izključeno, da bi nepravilno barvani starši ne vzgojili pravih mladeničev, kar se pa le redkokedaj zgodi. Njih pradedje so bili pravilno in nepravilno barvani, kar še tiči sedaj temu plemenu v krvi.

Pomniti je pa tudi, da se naj ne družijo plemenjaki enakih barv. Bela barva je v vsakem slučaju obema skupna; le v temni je razlika možna; vendar naj ima samec temnejšo barvo, ker ta navadno odloči barvanje mladeničev. — Vpeljava tuje krvi ni tej pasmi toli potrebna. Zadostuje vsaka štiri leta.

Ker hočejo trgovci nevedne kupce pogostokrat prevarati, naj se vsak o tem poprej dobro pouči. — Novo dovedene živali naj se poprej poskusi, da mu ne skaze barve vseh živali.

(Nadaljevanje sledi).



Naše kmetijstvo.

Tudi pri površnem pogledu na stanje našega kmeta se spozna taisto povprečno kot nepovoljno, ali vsaj to se lahko trdi, da je malo takih posestev, ki bi ne bila zadolžena in katerim se ni treba bati vednih ali trenutnih nepravil. Vzrokov ni treba dolgo iskati.

Kot prvi pride v poštev pomanjkanje delavcev. Če opazujemo kmetijske posle, vidimo večinoma le ženske, vmes pa poleg gospodarja le še kakega mladega fanta, ali pa kakega telesnega ali duševnega revčka, krepkih možkih pa bomo zastonj iskali. — Kmetijski dohodki so preveč izpostavljeni raznim naravnim nevarnostim, tako da par slabih let lahko vzame kmetškemu sinu vse veselje do kmetijstva, in hajd v tujino; drugi so zopet vojaki, in če je nosil kdo le nekaj časa cesarsko suknjo, mu kmetijsko delo ne bo več posebno dišalo, ker je dobil že nekaj vpogleda v mestno življenje. Na drugi strani žene z večjim številom otrok obdarjene stariše ljubezen do njih in želja, jih kolikor mogoče oskrbeti in jim pripraviti pot do udobnejše bodočnosti, vsled česar zapuščajo kmetški sinovi ravno takrat svoj dom, ko bi bili sposobni za vsako delo.

To pa postane za domačijo v dvojnem oziru opasno; na jedni strani zmanjka delavnih moči, na drugi strani so taki sinovi, bodisi da študirajo, bodisi da se učijo rokodelstva, za očeta prave pijavke; iztisnejo mu marsikak desetak in če kmet ni dobro podprt, bo to precej čutil, pri konečni delitvi njegovega pre-

moženja pa tudi hočejo biti deležni, tako da dobijo pravzaprav dvojno, trikratno doto, seveda na občutno škodo doma ostalih bratov in sester, ne da bi bili količkaj pomagali nabirati imetje. Je že res ponos, če ima kmet »gospoda«, žalostno pa je tudi, ako posestvo na tak način oslabi ali se uniči, in če ima dotičnik količkaj smisla za rodno zemljo, pri obiskih na domu ga bo vedno zbolelo, da to in ono ni tako v redu, kakor bi se spodobilo, in da je tega najbrže on sokriv.

Ta beg z dežele pa se ne loti samo pravih kmetjskih sinov, ampak mogoče v večji meri še otrok kočarjev in stanovnikov, katerih bi drugače ne čakalo drugega, kakor vedna dnina in hlapčevanje. Vsak vidi, da na ta način ne bo nikoli prišel do lastnega koticika; nasprotno takoj uvidi, da je zaslužek rokodelca ali delavca v večjih podjetjih vendar tak, da se pri nekoliko varčnosti vedno lahko da kak prihranek na stran, in poleg tega, da gotovo bolje živi kakor marsikateri kmet, se mu ni treba bati, da bi moral kedaj beračiti, ali si iskati smrtne postelje v kaki bolnici ali hiralnici; to je namreč za navadnega kmetijskega delavca brez premoženja neizogibno, če mu usoda že ni bila tako mila, da ga je pograbila smrt pri kakšni prejšnji nezgodi ali bolezni.

Posledica pomanjkanja delavnih moči je njih draginja in kot posledica splošna draginja. V dveh desetletjih se je mezda kmetijskih delavcev najmanj potrojila, ne glede na to, da so bili takratni hlapci in dekletke, katere se je lahko dobilo, čvrsti in pridni ljudje, ki se niso bali nobenega dela. Pot v svet jim takrat ni bila tako široko odprta, kakor dandanes, in zaradi tega so bili tudi bolj stanovitni, uvaževaje, da jim ne preostaja drugega kakor kmetijsko delo, so združili v sebi vse potrebne lastnosti, bili so skrbni, delavni tudi v gospodarjevi odsotnosti, skušali so si pridobiti njegovo zadovoljnost, — njih mezda je bila znatno manjša, kakor sedaj. — Dandanašnji delavci so, kakor že zgoraj omenjeno, večinoma slabotni, s katerimi se mora pa še posebno lepo ravnati, drugače se jih ne dobi več, gospodar pa mora biti vedno tudi sam z dobrim vzgledom navzoč, sicer delo ne pride nikamor.

Veliko je kriva neugodnemu položaju našega kmeta tudi njegova starokopitnost, njegov konservatizem, njegova mržnja do vsake novosti. Starejšemu kmetu se je pred leti lahko še tako obširno dokazovala dobrota reznih in mlatilnih strojev, bilo je vse zastoj, videl je le napake! Še le sila, namreč pomanjkanje

takih delavcev, ki bi bili sposobni in pripravljeni po štirinajst dni tolči na prašnem in vročem skednju po snopju, ga je spravila tako daleč, da danes mlati večina kmetov na stroj; in če vprašamo zdaj onega, ki je poprej na vse kriplje zabavljajl proti mlatilnici, kako je ž njo zadovoljen, je ne bo mogel prehvaliti, povdarjajoč, da zdaj lahko pomagajo pri tem delu tudi otroci, da ostane škopna slama trpežnejša itd. — Taisto velja glede obdelovanja njiv. Koliko dela zahteva n. pr. koruza, predno pride kot zrno v shrambel Ker se seje na kolikor mogoče ravnih njivah je omogočeno jo sejati in okopavati ter ogrebat s strojem, ozir. plugom. Pa vkljub temu, da je očitno, koliko časa in dela se prihrani pri takem obdelovanju, se navadnega kmeta ne more pripraviti do tega. Res je sicer, da vzame v takem slučaju setev več časa, res pa je tudi, da mora imeti v nasprotnem slučaju vsaka rastlina za se po trikrat svojega delavca, in njiva bo še končno vedno prerastena z zeljo. Seje se koruza spomladi, ko se s časom ne mudi tako, okopava in ogreba se jo pa po leti, ko se nakupiči vse polno raznih del, in kako tehtno pride v poštev, če se da delo opraviti v kratkem času z dvema delavcema. Tudi se ne more zatajiti, da so s strojem narejene koruzne njive vedno lepše kakor z roko.

Naš kmet tudi noče uvideti neke zelo važne okolščine, da je vedno boljše in uspešnejše malo dela, pa to dobro opravljeno, kakor pa veliko, a slabo in površno narejeno. Ako bi se gnoj, zapeljan in raztrošen na veliko njivo, porabil le za polovico taiste, in bi se ta polovica potem primerno obdelala, prisegel bi, da bi se ne potrebovalo toliko delavnih moči, žetev bi bila pa boljša in večja. Toda ljudi je navadno sram, imeti njive v pušči, hočejo jih obdelati, če tudi le za oči. Vzrok temu pa je deloma tudi ta, da smatra naš kmet še vedno njive kot glavni vir dohodkov, čeravno ga današnje razmere tako jasno podučujejo o nasprotnem; rad se pobaha, koliko in koliko snopja je našel, ko pa je enkrat pšenica omlačena, začne tarnati, da nima primerne cene, kar je seveda res. Glede žita, posebno pšenice, naš kmet ne more konkurirati s tujim, ker ga delavci preveč stanejo; ne pomisli pa, da ječmen in oves približno dvakrat toliko vržeta, kakor pšenica, delo je pa taisto in v ceni neznatna razlika.

Pa čemu neki seje kmet žito čez domače potrebe, ko vendar vidi, kako ceno ima živina, katera je dandanes njegov glavni dohodek? Zaradi tega gnoj na travnike, na njive pa deteljo! Kmetu skoro ni mogoče svojih poljskih pridelkov spraviti v tak denar.

kakor ga stanejo. Zaradi tega se mu pa tudi ne sme očitati, da drži živila tako drago. Ali naj jih prodaja po nekdanji ceni, čeravno ga delavci trikrat toliko stanejo in mora tudi on svoje potrebščine dražje plačevati?! Toliko nesebičnosti se vendar ne more od njega pričakovati. Draginja itak uradnike najbolj zadene; trgovci in obrtniki lahko s ceno svojega blaga poskočijo, uradnik pa dobiva le vedno taisto plačo, in če se ta konečno zviša, zahteva se takoj od njega zopet višja plačila, češ, da lažje dá, in stvar ostane na ta način pri starem.

Toda ne preveč kreniti od predmeta! Dala bi se še navesti marsikatera napaka, vsled katere trpi naše kmetijstvo in katero bo treba odpraviti. Staremu je težko pomagati, njemu so gole besede bob v steno, na njega uplivajo le vzgledi in sila. Tega je bolje pri miru pustiti in delo začeti pri naraščaju, to pa že v ljudski šoli. Otroka se mora pripravljati na poznejši poklic, mora se ga tudi gospodarsko odgojevati. Ta naloga pa se žalibog premalo uvaža in malo je takih učiteljev, ki bi jo imeli v polnem obsegu pred očmi.

Z.



Kmetijstvo in industrija.

V Avstriji se pomnoži število prebivalstva na leto prilično za 340.000 ljudi, t. j. za 1⁰/₀. Vsi ti morajo biti zaposleni in preživljeni. A pridelovanje žita že dolgo ne zadostuje za preživljenje vsega prebivalstva, ker ena šestina vsega, t. j. več milijonov je navezanih na uvoz ogrske in ameriške pšenice.

Avstrijsko kmetijstvo bi lahko dvakrat toliko in še več pridelalo, ko bi končno izrabilo vse novejšo znanstvene pridobitve kemije (agrikulturne kemije), kjer je mogoče, ročno delo nadomestilo s strojem, dobavljalo potom združne organizacije semenja, gnojila in druga sredstva ter ceni kredit in potom istih tudi svoje pridelke boljše vnovčevalo. Vendar pa, če gledamo v bodočnost, možnost prehrane z lastnimi pridelki že okoli leta 1940 ne bo več sigurna, ker bo prebivalstvo takrat že naraslo na 40 milijonov. Mogoče bo tisti čas že ena tretjina prebivalstva navezana na uvoz žita od zunaj.

Za našo narodnogospodarsko in za našo trgovinsko politiko bodi to dejstvo izhodišče!

Najvažnejše, kar mora vlada izvesti, je popolna preureditev ljudskega šolstva. Od tega je odvisen ves bodoči razvoj moderne

države. Pouk se mora v bodoče bolj prilagoditi praktičnim potrebam. Ozir jemati treba na delitev dela v narodnem gospodarstvu, na kmetijsko strokovno in specialno izobrazbo. O tej stvari se je v kmetijskem časopisju tudi že z znanstvenega stališča mnogo pisalo in ni moj namen, danes na široko o tem razpravljati.

Razvoj Avstrije v industrijsko državo in gotovo dejstvo, da ameriške in avstralske dežele žito in živino lahko veliko ceneje pridelujejo in razpošiljajo, je izrinilo naše kmetijstvo najprej z angleškega, potem pa še z nemškega trga. Izvoz ali tekmovanje z velikimi agrarnimi državami je za vse čase izključeno.

Vsled padca cen je prišlo kmetijstvo v težek položaj, in rešiti ga je trebalo s pomočjo carinske obrambe pred poginom. Carinski tarif iz l. 1906. je izpolnil želje kmetijstva. Sedanje carine na živila pa more prenašati le v konzumu močno, primerno plačano delavstvo, primerno mezdo pa more nuditi samo cvetoča industrija.

Kakor v vseh evropskih industrijskih deželah tudi v Avstriji ne bo kmetijstvo imelo druge naloge kot pokrivati lastne potrebe, in najboljši odjemalci so vendar mestno-industrijski prebivalci.

Industrija se je v Avstriji veliko krepkeje razvila kot kmetijstvo. Vendar je njen napredek v primeri z drugimi državami le majhen. Nezadostna množina žlahtnih in nežlahtnih kovin in premoga, drage železnice i v obratu i v zgradnji, pomanjkanje cenih vodnih cest in razmeroma majhno ozemlje za razpečavanje blaga — vse to je onemogočilo obsežen razvoj in dober izvoz. Dočim se je l. 1872. iz Nemčije izvozilo za 1'8 milijarde več kot iz Avstrije, je ta razloček narasel l. 1907. že na 5'7 milijard.

Avstrija zapravlja svoje najboljše moči v narodnostnem boju in v državopravnem ter gospodarskem boju z Ogrsko ter pri tem pozablja prilagoditi svojo trgovinsko politiko spremenjenim razmeram. Naraslo je sicer zaupanje v samega sebe, gospodarski okoliš države se je z aneksijo Bosne in Hercegovine zvečal, v ostalem pa vidimo silno notranjo razcepljenost.

Če nočemo popolnomo osiroteti ali, bolje rečeno, od lakote umreti, je potrebno, da se mora dvigati i kmetijstvo i industrija hitro in neprestano, da se mora višati konzumna zmožnost, prebivalstvo ter širiti naš trgovski emporij. V interesu države in narodnega gospodarstva je, namesto da se vsled pomanjkanja dela leto za letom stotisoče delavnih ljudi goni iz domovine, da se zaposli prirastek prebivalstva z vednim razvojem kmetijstva

in industrije. Gospodarska potreba je, izvažati blago in ne ljudi.

Predpogoj zdrave gospodarske politike je, da prenehajo uničujoči boji med narodi, verami in stanovi. To je seveda v današnjem položaju fantom, a tekom desetletij bo brez dvoma to spoznanje prodrlo. Vsakemu svoje pravice! — bo takrat geslo — in pričelo se bo uspešno delo za gospodarski napredek. Sporazumnost med kmetijstvom, obrtjo in industrijo je drugi predpogoj, naravno v tesni zvezi s prvim. Kmetijstvo in industrija morata obstojati druga poleg druge in sta druga na drugo navezani. Industrija in obrt morata spoznati, da je domače kmetijstvo njim najboljše, najsigurnejši in najmočnejši odjemalec.

Mnogo važnih zahtev kmetijstva se je že izpolnilo. Predvsem: carinska obramba kmetijskih pridelkov, veterinarne odredbe za uvoz živine itd. Avstrija mora zasledovati trgovinsko politiko, ki sloni na pravičnem temelju »vzajemnosti in enakovrednosti kmetijstva in industrije«.

v. sp.



O kazenskopравни odgovornosti članov načelstva v konkurzu zapadle zadruge.

1. decembra 1907 se je otvoril konkurz o premoženju »Delavske pekarije«, registrovane zadruge z omejeno zavezo nekje na Češkem.

Zaradi krivde na tem konkurzu je vložilo državno pravdnništvo zoper člane zadnjega načelstva obtožbo, akoravno so bili nekateri prišli v načelstvo šele med upravno dobo potom naknadne izvolitve. Okrožno sodišče jih je spoznalo za krive pregreška krivde v konkurz prišlih dolžnikov po § 486, 1. odstavek k. z. in ravnatelja, ki je vodil posle, še razun tega tudi po tretjem odstavku istega §.

Ničnostno pritožbo je kasacijski dvor zavrnil. V razlogih svoje razzodbe (od dne 13. novembra 1909 Kr. II. 269/9) je izvajal bistveno sledeče:

Obsojenci so trdili v svoji ničnostni pritožbi, da določb § 486, 1. odstavek k. z. ni mogoče uporabljati na zastopnike juridične osebe zlasti na člane načelstva zadruge, ker načelstvo vendar ni identično s kridatarjem in se njega torej ne more tikati § 486 kazensk. zakonika, ki določa, da mora dolžnik dokazati, da brez svoje krivde ni mogel zadovoljiti upnikov, in ker je tudi nemogoče nalagati članom načelstva isto kazenskopravno

odgovornost kakor posamezniku, kajti njihove pravice so napram neomejeni pravici posamezne osebe, razpolagati s samim seboj, časovno in po obsegu omejene. Iz tega bi izhajalo, da so odgovorni člani načelstva zadruga kazenskemu sodišču v slučaju konkurza le v toliko, v kolikor se jim zamore dokazati pozitivna krivda na tem konkurzu.

Kasacijski dvor je napram temu mnenja, da govori zakon v tu v poštrev prihajajoči točki le zaraditega o posameznih osebah, ker je pač navaden in reden slučaj, da pride posamezna oseba v konkurz. Vsled tega se iz besedila zakona ne more sklepati, da bi člani vodstva kake gospodarske organizacije ne bili odgovorni v slučaju konkurza po kazenskem zakonu.

Do tega zaključka pridemo tudi, ako se ozremo na misel in namen zadevne zakonske določbe. Določba, da mora dolžnik dokazati, da ni kriv svojega gospodarskega položaja, je res izvanredna, ker mora sicer v kazenskem postopanju obtožitelj napram obtožencu krivdo dokazati. Tolmačiti pa je to izjemno določbo tako, da je zakonodajalec hotel upnikom zasigurati kolikor mogoče izdatno zavarovanje napram lahkomišelnemu početju dolžnika. Napram gospodarski skupnosti, kakor je zadruga, pa mora vsled njenega notranjega ustroja to varstvo še bolj v ospredje. Gospodarske skupnosti same kot take seveda ne morejo z drugimi fizičnimi in juridičnimi osebami stopati v dotiko ali v gospodarske zveze in odnošaje, ampak samo potem svojih po zakonu ali pravilih določenih zastopnikov. Ti zastopniki pa nikakor niso istovetni z zastopniki ali pooblaščenici posameznih oseb, ti zastopniki namreč niso nositelji in posredovalci tuje volje, ampak imajo popolnoma samostojno pravico, odločevati in ukrepati ter ravnajo na lastno nevarnost in odgovornost. Vsled tega pa imajo tudi zagovarjati napram upnikom zadruga ali organizacije, katero so zastopali, morebitno lahkomišelnou upravo s premoženjem kakor posamezni dolžnik v smislu §. 486, odst. 1 kazenskega zakonika.

Na tej odgovornosti tudi ne more ničesar spremeniti okolščina, da so člani načelstva v svojem ravnanju in gospodarstvu za zadrugo omejeni s tem, ker so izvoljeni samo za gotovo dobo, da je treba enotnosti pri sklepanju, da utegne vmes poseči občni zbor, nadzorstvo, ravnateljstvo itd. Kajti popolnoma od proste volje vsake osebe je odvisno, hoče li sprejeti oziroma obdržati kaka mesta v vodstvu gospodarskega podjetja. Če pa je sprejela kljub dvomljivemu gospodarskemu stanju podjetja

mesto v vodstvu in je to mesto obdržala, akoravno se ni strinjala z ukrepi drugih soodbornikov, je tudi odgovorna za posledice v polnem obsegu.

Sicer pa dovede do istega zaključka tudi določba § 486. predzadnji odstavek kaz. zak., ko je v slučaju, ako trgovec, ki je v konkurzu, poslov ni sam vodil, izreči kazen tudi zoper oskrbnika, katerega zadene krivda.

Dr. Kalan.



Vestnik „Zadružne Zveze v Celju“.

FEBRUARJEVA ŠTEVILKA »Zadruga« izide dne 4 febr. Vse p. n. zadruga, ki hočejo inserirati občne zборе, se na to opozarjajo!

P. n. zadruga, ki žele pri sestavi letnih računov pomoči, naj se pravočasno obrnejo na Zvezo.



Dopisi.

Revizor Zveze jugoslovanskih hranilnic. Revizorjem Zveze je imenovan g. Anton Trstenjak. Vse hranilnice, katere so članice Zveze, imajo pravico do brezplačne revizije, katero bode izvrševal revizor ob Zvezinih troških. Osobito za manjše hranilnice, ki plačujejo prav neznatno članarino (po 5 kron od vsakih K 100.000— vlog), bode to prava dobrota. Ako ima torej kaka hranilnica K 1,000.000— vlog, plačuje od te svote le K 50— članarine, zato je v korist baš manjšim hranilnicam, da stopijo v Zvezo. Tudi je potrebno, da se pri hranilnicah poleg redne revizije uvede jednotno postopanje ne samo v notranjem poslovanju, nego tudi v vseh važnejših stvareh, ki se tičejo hranilništva vobče, torej bode tudi temu namenu, kakor vsemu stremljenju Zveze na gospodarskem polju posvečeno revizorjevo delovanje.



Književnost.

Govedoreja. Spisal R. Legvart, deželni mlekarški in živinorejski nadzornik v Ljubljani. Cena K 2'80, po povzetju K 3'74. Knjiga je spisana po novejših virih in skušnjah. Ker imamo v slovenskem jeziku še malo takšnih knjig, je to delo vsega uvaževanja vredno. Ker je upati, da se bode prej ali slej priredila še druga ali več izdaj, dovolimo si sledeče opazke:

Spisi, namenjeni preprostemu ljudstvu, morajo biti predvsem pisani poljudno, lahko razumljivo. Izrazi, kateri niso vsakdanji kakor krkone, kom, se morajo razložiti. Če so cele strani brez odstavkov popisane, je čitanje mučno in veliko težje razumljivo. Kdor prebere dve takšni strani, nazadnje ne ve povedati vsebine ali jedra tega, kar je čital. Vsi stavki, kateri že povedano ponavljajo v enaki ali drugi obliki, se naj izpuste. V kratkih besedah veliko povedati, se kmetu dopade. Kako se poljudno piše, nam naj služi za vzgled *Soseda Razumnika govedoreja*. Čita se kot povest, celo otroci jo radi prebirajo.

Od kmetijskega strokovnjaka nikdo ne zahteva, da bi imel slov. slovnico v mazincu, da bi imel izborne pisateljske zmožnosti. Zato se dajejo rokopisi, kateri imajo večji pomen, kakor navaden članek, jezikovnemu veščaku v pregled in popravo. To ne prikrajša pisatelju njegovih zaslug, ampak celo častno in predvsem koristno mu je. Delitev dela je dandanes geslo in pomeni napredek, ker vsega itak nobeden ne zna. Kadar hoče Slovenec prvič pisati v domačem jeziku, čuti, da je tujega nemškega jezika bolj zmožen, kot svojega materinega. Tedaj še le mu stopi živo pred oči gorostasna krivičnost naše vlade, ktera nam odreka višje šole v materinščini. Da je to žalostna resnica, mora pač marsikateri potrditi iz lastne skušnje, če si ni pozneje izven šole z zasebno in neumorno delavnostjo znanja slov. jezika popolnil. To gotovo ni častno za narod, oziroma njegove zastopnike — še manj pa za vlado, katera tepta postavno zajamčene pravice.

Vsebina vsakega poglavja naj bi se ponovila ob koncu z nekaj jedernatimi stavki, kateri bi veljali kot zlata pravila.

Marsikaj važnega je prenakratko, premalo prepričevalno popisano, n. pr.: Rajši manj živine, pa tisto dobro krmiti, ker le tedaj imamo hasek od nje; celo krmo je boljše krmiti kot rezanico. O tem bi se naj celo poglavje napisalo, podprto s številkami dejanskih poskusov.

Prav dobro in marsikomu iz srca napisano je o hlevskih stavbah. Če kmet iz enega ali drugega vzroka stavi novi hlev, napravi ga ravno tako nezdravega in nepraktičnega, kakor je bil poprej, čeravno bi vzorni hlev nič več ne stal. Pri novih stavbah je treba skrbeti za dosti zraka in svetlobe in kar je dandanes tudi jako važno, da si prihranimo kolikor mogoče časa, dela in truda pri krmljenju in nastiljanju. To bi se lahko celo brez stroškov doseglo z uredbo stavbnega reda. Zakaj neki se to ne napravi?

G.

Rado Legvart: Govedoreja. Z druge strani smo sprejeli sledeče vrste: Ko smo slišali, da namerava izdati gospod mlekarški nadzornik Legvart spis o živinoreji, smo z zanimanjem pričakovali, kaj pride. Saj se že ta gospod dolgo časa peča z živinorejo in pisatelje, ki pripovedujejo iz lastne skušnje, radi poslušamo. Imamo pa tudi še malo primernih knjig o živinoreji; zato smo pa hvaležni gospodu pisatelju, da je zbral novejše skušnje iz živinoreje in nam jih predložil pod imenom *govedoreja*. Knjiga obsega 156 strani. Že pri površnem pogledu se lahko prepričamo, da nam je pisatelj hotel podati popolno *govedorejo*, v katerej najdemo vse, kar potrebuje praktični živinorejec: najvažnejše o reji in ravnanju s kravami, bikom in mlado živino, o krmljenju, o raznih govejih plemenih, o hlevih in najvažnejše o živinorejskih zadrugah. Marsikaj popolno novega bodo našli naši živinorejci v tej knjigi; zlasti, kako je ravnati s kravo pred in po porodu, je nekaj, kar bi našim gospodarjem posebno priporočali, ker so o tej stvari pojmi večinoma še jako zamotani. Glede vzreje telet bodo našli živinorejci marsikako zlato zrno, ki jim bo lahko rodilo dobrega sadu; saj je pa tudi to poglavje jako dobro in jasno obdelano. Marsikaj novega za naše razmere seveda je vmes, ker je to način vzgoje, ki je udomačen na Švicarskem; imamo pa že lepih vzgledov tudi pri nas, da se na ta način da živinoreja res povzdigniti. Pri obdelovanju te snovi se je pisatelj ravnal po dr. Schuppli-ju, ponekod se nam skoro zdi, da imamo v rokah prestavo.

Posebno je treba še omeniti poglavje o krmljenju, ker je sestavljeno po najnovejših preizkušnjah prof. O. Kellner-ja in v tem oziru res najnovejše. — Poglavje o hlevih bo prišlo marsikomu prav, ki še ni na jasnem, na kakšen način naj zboljša svoj hlev.

Na str. 50. omenja pisatelj *avenin*. Ta hipoteza A. Sanson-a se je že preživela, in se oživljajoči upliv ovsas sedaj raz-

laga drugače. Tiskovni pogrešek bo najbrž na strani 153 v Dnevniku (naslednje strani) pod 1.2, kjer tehta zelo lepo tele čiste pincgavske pasme samo 25 kg. Mera ovsa za bike se nam zdi s 4—5 kg na dan jako visoka; menimo, da zadostuje to v litrih. V tekstu so nekteri tiskovni pogreški, katere si pa bralec lahko sam popravi. Lepe podobe, ki krasijo knjigo, bodo veliko pripomogle, da bode knjiga dobro služila kot učno sredstvo na kmetijskih in gospodinjskih šolah; nekteri odstavki se bodo lahko razširili, oziroma razbistrili z branjem Pirčeve prestave Steuertove govedoreje, katero naša kmetijska mladina z veseljem in slastjo prebira. Pa tudi med živinorejci želimo novi izišli knjigi Legvar-tovi veliko razširjenja in jo vsakomur toplo priporočamo; kdor hoče biti razumen živinorejec, mora poznati najvažnejše skušnje o vzreji, krmljenju in ravnanju z živino. In marsikaj boš našel tudi ti, ki se že dolgo časa pečaš z živinorejo, kar te bo spravilo na pot premišljevanja in s tem tudi na drugo pot. Z.



Zadružne in gospodarske vesti.

Uvedba monopola na vžigalice. Po izjavah, katere je podal ogrski finančni minister v ogrskem državnem zboru o predpripravah za uvedbo monopola na vžigalice v obeh državnih polovicah, je gotovo, da bo ta monopol v celi monarhiji v najkrajšem času uveden. V Avstriji so predpriprave bolj dozorele, nego na Ogrskem. Avstrijsko finančno ministerstvo se sicer še ni odločilo, ali bo država sama monopol izvajala, ali ga pa dala v najem kaki samostojni družbi. Industrijski svet se je v svoji zadnji seji pečal s tem vprašanjem. Izrekel se je za to, naj monopol izvršuje posebna najemninska in obrtna družba. Iz materiala, katerega sta nabrali obe vladi, je razvidno, da bodo najbrže dali prednost posebni monopolni družbi, ker bi bil na ta način riziko države minimalen. Tudi avstrijski finančni minister Bilinski je pred svojo demisijo vprašal vse tovarne za izdelovanje vžigalic tostranske državne polovice, za kakšno svoto bi odstopile svoje naprave. Kupne cene so bile pa tako neizmerno visoke, da bi bilo lukrativno izrabljanje tega monopola popolnoma nemogoče, če bi se plačale te cene. Razventega bi morala pa država kupiti še precejšnje število tovarn za izdelovanje mazila za čevlje. Na ta način bi morala tudi to fabrikacijo monopolizirati, ali pa do-

tične obrte opustiti, kar bi kupno ceno zopet zvišalo. Pod takimi pogoji je skoraj neverjetno, da bo država izvrševala monopol v svoji režiji. Če se ustanovi obratna družba, tedaj je največ upanja, da prodre načrt avstrijske »Länderbanke«. Če država sprejme ta načrt, tedaj bo lahko že vnaprej računala z gotovimi dohodki in bo polagoma popolnoma zastonj dobila vse tovarne za izdelovanje vžigalic. Dočim bi v Avstriji »Länderbanka« sama ustanovila omenjeno obratno družbo, bi na Ogrskem pri tem sodelovale ogrska eskomptna banka in ogrska trgovska banka. To vprašanje bo v nekaterih dneh rešeno in bo monopol uveden, kakor kmalu mogoče, in sicer na ta način, da bo imel veljavo s 1. januarjem 1911.

Povišanje delniške glavnice Jadranske banke v Trstu.

Poroča se nam, da se je v seji upravnega sveta Jadranske banke sklenilo enoglasno, da se poviša delniška glavnica od K 4,000.000 na K 6,000.000. Jadranska banka, ki je praznovala te dni petletni jubilej svojega obstanka, povišava v tem času že petič svojo delniško glavnico, kar najbolje priča o njenem napredku in razvoju in o simpatijah, ki jih uživa ta naš zavod v merodajnih krogih. Z navedenim korakom stopa Jadranska banka na čelo avstrijskih jugoslovanskih bančnih zavodov in prepričani smo, da bo tudi v bodočnosti izpolnjevala svojo nalogo in se tudi nadalje še bolj razvijala. Že danes zamoremo javiti, da vspehi leta 1910 odgovarjajo, vključ temu, da je imel zavod četrti milijon šele 1. junija t. l. popolnoma na razpolago, percentualno vspehom prejšnjih let, tako, da ie za to leto najmanj 6⁰/₀ na dividenda uže zagotovljena. Rezervni fondi se bodo z dotacijo iz čistega dobička in iz ažijske nove emisije skoraj podvojili. Upravni svet je določil emisijski kurz V. izdaje delnic na K 425 — za stare delničarje (na 2 stari delnici pripade ena nova) in na K 445 — za nove subskribente, t. j. približno isti kurz kakor za IV. izdajo in se je odločil za ta razmerno jako nizek kurz samo iz vzroka, da zadovolji subskribente, na katerih prijave se ni mogel pri zadnji emisiji ozirati in da pridobi zavodu kolikor mogoče veliko število novih interesentov. Vspех emisije je že danes zagotovljen od bančnega sindikata; vendar pa je pričakovati, sodeč po splošnem zanimanju, ki je vladalo že sedaj, ko se je doznalo, da se misli povišati glavnica, da bo tudi takrat na javno subskripcijo izloženi znesek prepisan. Subskribčni rok konča z dnem 15. februarja 1911, in prične Jadranska banka, katera že danes sprejema predpriprave za novo emisijo, raz-

pošiljati v najbližjih dneh tozadevna povabila. — Upravni svet Jadranske banke je sklenil obenem, zahtevati vladno dovoljenje za povišanje delniške glavnice do zneska K 12,000.000—. Pri-
pominjamo, da so notirane delnice Jadranske banke v uradnem
kurznem listu tržaške borze in da bodo najbrže drugo leto
notirane tudi na dunajski borzi. — Iz srca se nam je radovati
na krasnih uspehih tega domačega zavoda.

IX. mednarodni poljedelski kongres se bo vršil od 1. do
6. maja 1911 v Madridu. Češki odsek poljedelskega sveta razpo-
šilja že programe (v francoskem jeziku) in jih pošilja interesentom,
ki se zanje priklase.

Razdolževanje kmetij in kmetijsko zadružništvo. Na
lanskem II. avstrijskem združenem kongresu na Dunaju je pre-
daval o zgoraj označenem predmetu baron dr. Störck. Baval se
je osobito z zadevnim vladnim načrtom postave in opozoril na
nedostatke tega načrta. Kongres je sprejel na podlagi tega refe-
rata sledečo resolucijo: »Ukrepi države v svrhu zmanjšanja dolgov
kmetijskih posestev so potrebni. Zato je pozdravljati, da je vlada
z zakonskim načrtom glede razdolženja kmetij storila prvi korak,
ki vodi k cilju. Četudi ta postava ne bo mogla izpolniti vseh
pričakovanj kmetovalcev, je vendar nedvomno, da bo po pri-
mernih premenah in dopolnilih sposebna povzročiti vsaj delno
izboljšanje. Dejstvo pa je nadalje, da kmetijska posest vkljub
potrebi odredb zoper preveliko zadolženje potrebuje hipotekarni
in osebni kredit. Treba je torej skrbeti, da mu ta tudi po novi
kreditni postavi ostane v gotovi obliki, v zadostni meri in po
ceni na razpolago.

Vpeljanje nove kreditne postave bo na kmetijske zadruge
stavilo velike zahteve in njih naloga je se z intenzivno izpopol-
nitvo svoje organizacije pripraviti na velike naloge, da jim bodo kos.

Dokler v kateri deželi ne obstoji splošni kreditni zavod, ki
bi bil v stanu vsem nanj stavljenim zahtevam zadostiti, in dokler
ni organizacija osebnega kredita popolnoma izvršena in ne raz-
polaga z zadostnimi obratnimi sredstvi, se nova kreditna postava
v dotični deželi ne sme vpeljati.

Poljsko zadružništvo na Pruskem. Zveza poljskih zadrug
na Pruskem je imela glasom zadnjega letnega poročila 248 za-
drug, od teh 69 na zahodnem Pruskem, 179 v provinciji poznani-
ski. Šleske zadruge ne pripadajo zvezi. Število članov znaša
116.849, od teh 1468 zemljiških in hišnih posestnikov, 58.663
malih gospodarjev in kočarjev, 2270 najemnikov, 17.098 roko-

delcev in obrtnikov, in 35.233 oseb iz drugih poklicev. Deleži so znašali 21,909.831 mark. Najmočnejša je poznanjska obrtna banka (ima 6,834.000 deležev). Rezervni fondi znašajo 10,892.000 mark.

Zvezna trgovina v Celju

ima v zalogi vse potrebščine za pisalne stroje vseh
 sistemov, kakor:

ogljeni papirji, trakovi v vseh barvah, olje in radirke
 za stroj, razni papirji za stroj. Edisonovi mimeografi za
 .. stroj in ročno pisavo. Vzorci franko. ..

Za cenjena naročila se priporoča

—1

Zvezna trgovina.

Vabilo na

X. redni občni zbor

»Lastnega doma«, registrovane kreditne in stavbene zadrage z omejeno zavezo v Gaberju pri Celju, ki se bode vršil

**v četrtek, dne 26. prosinca 1911 ob 6. uri
 zv. v zadružnih prostorih Rotovška ul. 12.**

Dnevni red: 1. Poročilo načelstva. 2. Poročilo nadzorstva. 3. Odobrenje računov za l. 1910. 4. Razdelitev čistega dobička. 5. Volitev: a) načelstva, b) nadzorstva. 6. Slučajnosti.

OPOMBA: Ako bi občni zbor ob določeni uri ne bil sklepčen, se vrši zborovanje z istim dnevnim redom eno uro pozneje; pri tem zborovanju je sklepčno vsako število navzočih zadružnikov (§ 60 zadr. pravil).

Načelstvo.

Odgovorni urednik: **Miloš Stibler.**