

ZADRUGA.

Glasiló »Zadružne Zveze v Celju«.

Občni zbor Zadružne Zveze v Celju.

Dne 18. majnika t. l. se je vršil v Celju v Narodnem domu 6. redni občni zbor Zadružne Zveze v Celju. Zastopanih je bilo 72 članic po 85 odposlancih. Z gosti vred je bilo zborovalcev okroglo 120. Predseduje prvi podpredsednik g. dr. Vekoslav Kukovec in pozdravlja navzoče, osobito: tajnika Splošne zveze avstrijskih kmetijskih zadrug na Dunaju g. drja Otona Neudörferja, revidenta Splošne zveze g. Otona Řiho, ravnatelja Zveze slovenskih zadrug v Ljubljani g. drja Lavša. Pri odzdravih so vsi trije gg. sporočili zborovalcem pozdrave svojih korporacij. Pismene in brzojavne pozdrave so poslale Osrednja zveza čeških kmetijskih zadrug v Pragi, Osrednja zveza čeških kmetijskih zadrug v Brnu, Zveza srbskih zadrug v Dalmaciji in Glavna zveza srpskih zadrug v Belgradu.

Zapisniki zadnjega rednega in izrednega občnega zbora se odobre. Ravnotako od Zvezinega tajnika podano splošno poročilo, ki je dobesedno natisnjeno v tej številki »Zadruga«. Iz načelstvenega poročila pa posnamemo sledeče:

»Leto 1910 je bilo za slovensko zadružništvo dokaj neugodno. Krive so temu predvsem nenavadne razmere v najvažnejših slovenskih gospodarskih panogah, kakor v vinarstvu in živinoreji. Uplivajo nadalje slabe razmere v gospodarstvu cele države. Največje vznemirjenje pa je nastalo radi zadružnih polomov v Celovcu in v Ljubljani, kakor radi strankarsko-političnega hujskanja v slovenskih zadružnih organizacijah. Kriza v slovenskem zadružništvu je dosegla vrhunec. Eno dobro stran ima: kaže, kaj je dobrega in kaj je slabega na našem dosedanem zadružnem delu, narekuje nam delo za bodočnost, da nedostatke odpravimo. Podrobneje se bo razpravljalo o teh vprašanjih v »Zadrugi« in na zadružn

sestankih. Glede računskega zaključka je treba omeniti, da se je končno bilančno stanje napram l. 1909 povišalo za okroglo 100.000 K. Čisti dobiček pa iznaša K 2.729'40. Upoštevati je treba pri tem, da so prispevki v letu 1910 za K 5.848'30 nižji, kakor v letu 1909 in »Zvezi slovenskih zadrug« jih je bilo treba povrniti okoli K 6.000'—. Razuntega je visoko c. kr. poljedelsko ministrstvo dovolilo za leto 1910 podporo v znesku po K 15.000'—, ki pa se je izplačala še le v letu 1911 in bo torej izkazana v zaključku prihodnjega poslovnega leta. Zadružna Zveza je včlanjena v Splošni Zvezi avstrijskih kmetijskih zadrug na Dunaju, ki izvršuje zakonito predpisane revizije«.

Iz računskega zaključka naj navedem le bilanco:

Aktiva:

Aktivni tekoči računi	2,448.277'26	K
Naložen denar	184.379'23	»
C. kr. poštna hranilnica	9.824'71	»
Vrednostni papirji	24.150'—	»
Inventar po odpisu 5 ⁰ / ₁₀₀	5.030'51	»
Zadružni dom po odpisu 1 ¹ / ₂ ⁰ / ₁₀₀	134.938'20	»
Prehodni zneski	1.000'—	»
Predplačane obresti		
reeskompta	3.152'93	»
Predplačane pasivne		
obresti	2.736'37	»
Predplačane obresti		
dolga vknjiženega	1.278'57	7.167'87 »
Gotovina 31. grudna 1910	25.785'22	»
Skupaj	2,840.553'—	K

Pasiva:

Deleži	129.450'—	K
Obresti deležev	4.641'14	»
Pasivni tekoči računi	1,829.618'69	»
Hranilne vloge	127.522'14	»
Reeskompt	623.401'70	»
Vknjižen dolg na Zadr. domu	61.374'18	»
Prehodni zneski	29'—	»
Rezervni zakladi	61.786'75	»
Čisti dobiček	2.729'40	»
Skupaj	2,840.553'—	K

Glede bilance izjavi g. Oton Ŕiha, revident Splošne zveze avstrijskih kmetijskih zadrug na Dunaju, da je natančno pregledal vsako postavko in da je bilanca popolnoma pravilno sestavljena. Čisti dobiček pa ne znaša samo 2.729'40 K, kakor stoji v bilanci, ki je napravljena z ozirom na stanje koncem leta 1910, temveč 17.729'40 K, ker je došla od visokega c. kr. poljedeljskega ministerstva podpora 15.000 K za poslovno leto 1910 šele pred 3 dnevi in se torej ni mogla postaviti v bilanco.

Poročilo nadzorstva je podal njegov predsednik g. dr. Brenčič. Omenil je, da je nadzorstvo strogo kontroliralo delovanje uradništva in načelstva in zahtevalo za vsako stvar natančnih pojasnil. Pregledalo je bilanco, primerjalo posamezne postavke s knjigami in našlo, da se vse strinja. Zahtevali in predložili so se od vseh posojilnic kontni izvlečki o kreditih in naložbah pri Zadružni Zvezi. Denarni promet v minulem letu ni bil tako živahen, kakor prejšnja leta; nadzorstvo je nasvetovalo načelstvu, da se omeji kredit, ker so nekatere posojilnice istega v previsoki meri izrabljale in razposojale v svojem delokrogu, odkoder ga je težko dobiti nazaj. Namesto hranilnih knjižic, ki so jih dajale doslej posojilnice za dovoljene kredite, so se vpeljale menice, da se zabrani izposojevanje denarja iz Zadružne Zveze na predolge obroke. Sklenilo se je nadalje, da se odpravijo običajne letne nagrade uradništvu. Nato je stavil predlog, da se vzame njegovo poročilo na znanje in dá načelstvu obsolutorij, dalje, da se deleži za l. 1910 ne obrestujejo in da se celi čisti dobiček priklopi k posebnemu rezervnemu zakladu.

Pri točki: »Sprememba pravil« se sklene spremeniti § 4. točko 8 tako, da se dostavi še sledeče: »osobito, da za svoje članice skupno naroča razne kmetijske potrebščine in skupno prodaja razne kmetijske pridelke«. V § 5. odpade točka 9. Predzadnji odstavek § 5 pa naj se glasi sledeče: »Posebni rezervni zaklad služi le za poravnanje kurznihi izgub in izgub pri blagovnem prometu«. Se vse sklene soglasno.

Pri debati se prvi oglasi k besedi g. dr. Karl Verstovšek, član nadzorstva Zadružne Zveze v Ljubljani. Omenja, da mu je splošno poročilo jako simpatično, da pa bi želel slišati konkretnih predlogov, kako si Zadružna Zveza v Celju predstavlja sporazum med jugoslovanskimi zadružnimi zvezami. V imenu svoje stranke izjavlja oficijelno, da je ista sklenila delovati za skupno zadružno organizacijo na Štajerskem. G. dr. Kukovec omenja, da se je vršil dne 8. februarja t. l. na Dunaju sestanek jugoslovanskih zadružnih

zvez. Od naše strani sta se udeležila gg. dr. Božič in Franjo Roblek. Sestanek je imel informativen značaj in se je sklenilo, da se bodo pogajanja nadaljevala. Naša »Zveza« je tudi javila deželnemu odboru kranjskemu in Zadružni Zvezi v Ljubljani, da je pripravljena se pogajati. Toda doslej še ni prejela odgovora. G. nadrevizor Pušenjak želi nekatera pojasniti. Jih prejme. G. dr. Jurtela povdarja veliko škodo, ki jo je imelo slovensko zadružništvo vsled hujskanja po časopisju. Vprašanje zblížanja je zelo aktualno, kateremu je treba posvetiti veliko pozornosti, kajti čimboli se bomo medseboj pobijali, tembolj bomo propadali.

Nato se glasuje o predlogih g. dr. Brenčiča. Vsi predlogi se sprejmejo. Pri slučajnostih povdarja g. ravnatelj Smertnik potrebo, da se vsi najeti denarji v bilancah izkazujejo kot izposojila. G. revident Řiha priporoča, da se naj vsi davčni plačilni nalogi pošiljajo »Zvezi« v pregled, ker se pogostokrat dogaja, da se predpisujejo previsoki davki. V to svrhu treba priložiti k dopisu plačilni nalog, bilanco zadnjega poslovnega leta in pravila. Na predlog g. Pušenjaka se sklène delovati nato, da se iztrebi iz slovenskega časopisja hujskanje proti zadrugam te ali one struje. Ker se nihče več ne oglasi k besedi, izrazi g. dr. Kukovec veselje nad tako lepo uspelim zborovanjem, ki je pokazalo, da smo si vsi edini v tem, da je naše zadružništvo zdravo razen nekaterih izjem. Vendar so zadnji dogodki na zadružnem polju brezdvomno izborna šola. Učimo se, kako smemo in kako ne smemo v naših zadrugah gospodariti. Vsako brezvestno početje se enkrat maščuje. Načelstva in nadzorstva naših zadrug bodo v svojem lastnem interesu gotovo mnogo vestneje izpolnjevala svoje dolžnosti, kar bode le v korist vsemu zadružništvu.

Splošno poročilo o Zadružni Zvezi v Celju v letu 1910.

(Poročal tajnik **Miloš Stibler** na občnem zboru v Celju, dne 18. maja 1911.)

Danes si polagamo račune o poslovnem letu, ki je bilo za slovensko zadružništvo izmed vseh dosedanjih najtežavnejše. Kriza, ki se je začela pripravljati že krog leta 1900, je dosegla vrhunec. Sodelovali so razni vzroki: nenavadne razmere v najvažnejših slovenskih gospodarskih panogah, kakor v vinarstvu in živinoreji, trajajo že več let; nenavadne razmere v gospo-

darstvu cele države, o čemer priča dejstvo, da je morala avstro-ogrška banka zadnje zimo za nekaj mesecev povišati diskont za celi odstotek, nadalje dejstvo, da trpi vse gospodarstvo v državi vled velikega pomanjkanja denarja, kar soglasno priznavajo najrazličnejša strokovna poročila. Največje vznemirjenje pa je nastalo vsled zadružnih polomov v Celovcu in Ljubljani, ki je postalo tem hujše, čimbolj so se nesrečni polomi z strastjo izrabljali v strankarsko politične svrhe.

Ta kriza nam je jasno pokazala največji nedostatek v našem zadružnem delovanju, in to je izrabljanje zadružništva v strankarsko politične namene. Opozorila pa nas je tudi na mnoge napake, ki se nahajajo v poslovanju naših zadrug in zadružnih central. Nanašajo se te napake predvsem na sledeče točke: Lastno in tuje premoženje zadrug in zvez; prelahkomiselno nabavljanje izposojil; posojevanje na predolge obroke; neupoštevanje zadružnega načela stroge centralizacije; revizija. Podrobno o teh vprašanjih na tem mestu ne bom razpravljaj. Storil bo to deloma v svojem poročilu g. predsednik našega nadzorstva, deloma se je to zgodilo že v zadnji številki »Zadruga«. Precej obširno pa obravnavam vso stvarino v posebni brošuri, ki izide prihodnje dni, Ponavljam danes le sledeče: Vsi kritični pojavi v našem zadružništvu, o katerih se je doslej s strankarsko političnega stališča preveč, s strokovnega stališča pa premalo razmotrivalo, niso v stanu, ubiti v nas vero, da je zadružni način gospodarstva tudi za Slovence največje važnosti in ima izmed vseh gospodarskih oblik pri nas, kakor tudi pri drugih narodih največjo bodočnost.

Preidimo k podrobnostim. Koncem leta 1909 je bilo včlanjenih 139 zadrug. Odpadlo je tekom leta 1910 deloma vsled izstopa, deloma vsled izključenja 16, na novo pa je bilo sprejetih 12 zadrug. Končno stanje dne 31. grudna 1910 je toraj 135 zadrug, ki so imele 12.945 vplačanih deležev za K 129.450.—. Revizij se je izvršilo v letu 1910 60, in se je porabilo zato 92 dni. Mnogo revizij se je izvršilo brez poprejšnje napovedi ter se more danes konstatirati, da je nenapovedana revizija najuspešnejša. Novost v našem poslovanju je upeljava blagovnega prometa in se je doslej posredoval že nakup več vagonov umetnih gnojil. — Število sprejetih in odposlanih dopisov znaša glasom kopirne in ekshibitne knjige 11.815.

V bodoče mora biti naše prvo delo, da odstranimo iz poslovanja zadrug in Zveze same napake, na katere nas je zadnja kriza opozorila. Delovati moramo nato, da bo lastno in tuje pre-

moženje v zadrugah in v Zvezi v zdravem razmerju; da se v zadrugah in v Zvezi kolikor mogoče izogibljemo izposojil in vobče uveljavimo načelo, da naj vsaka zadruga deluje kolikor mogoče le z lastnimi sredstvi, izposojila naj bodo le redka izjema; da uredimo način posojevanja tako, da bo isto odgovarjalo vsem zahtevam, ki tozadevno pri zadrugah pridejo v poštev, predvsem, da se načelno upelje posojevanje na osebni kredit in kratke termine; da se strogo izvede centralizacija; da se končno nadaljuje izpopolnitev revizije v smislu zahteve po napovedanem in vsakoletnem pregledovanju zadrug. Nadaljna naloga bodočnosti je ureditev blagovnega prometa. V poštev pride edino-le načelo posredovanja, ker je Zveza pri tem brez rizika. Visoko c. kr. poljedeljsko ministerstvo dovolilo je podporo v znesku po 1000 kron v svrhu poučnega potovanja k vsem starejšim avstrijskim zadružnim zvezam, ki imajo vzorno urejen blagovni promet.

Naša največja naloga pa je, da sodelujemo na očiščenju zadružništva od strankarskopoličnih stremljenj. Približno do leta 1900 ni imela strankarska politika na naše zadružno delo nikakega vpliva. In to je najlepša in najuspešnejša doba slovenskega zadružništva. Krog leta 1900 pa pričinja druga doba, žalostna doba propadanja. In ta doba bo nehala še-le tisti dan, ko bodo vse slovenske politične stranke rekle: »Dovolj je! Namen zadružništva ni, služiti političnim strankam, temveč namen zadružništva je, služiti gospodarstvu pojedinca, služiti demokratizaciji narodnega gospodarstva vobče. Vsi brez razlike strank smo popolnoma enako interesirani na zadružništvu. Dejstvo je tudi, da se nikdar ne bo posrečilo, izključiti celih strank od zadružnega delovanja. Zato se naj enkrat za vselej preneha z zadružnim organizovanjem v okvirju posameznih političnih strank«. Mnenja sem, da je dolžnost vsakega pravega zadrugarja, da v tem smislu sodeluje na ozdravitvi slovenskega zadružništva.

Prijetno je čitati poročila starih zadružnih narodov, ko s ponosom povdarjajo po prestanih krizah, da je ljudstvo zadružno že tako izšolano, da je vkljub nezgodam ostalo zvesto svoji zadružni organizaciji in zadružni misli in da je ravno v kritični dobi posvetilo vse svoje moči zadružnim podjetjem. Naš narod ima istotako že staro zadružništvo, na Avstrijskem skoraj najstarejše. Ampak žalostno je gledati, kako slab je v nas zadružni smisel. Koliko sebičnosti in kako malo čuta skupnosti je opažati ravno v kritičnih časih. — Vse to dokazuje, da se pri nas vse premalo razpravlja o temeljnih načelih zadružništva in da ima

pri nas zadružištvo še presneto malo pravih somišljenikov. Za zadružno propagando je pri nas še več dela, kakor bi se pri površnem opazovanju sodilo. Toda naj se opazujejo v zadružištvu še tako žalostni pojavi, za me velja samo eno: zadružištvo ima velikaško bodočnost. Razvoj zadnjih 60 let je naravnost veličasten. Sila zadružne misli je tako lepa, tako plemenita, in tako vplivna na nadaljni razvoj vsega narodnega gospodarstva, da pripada končno zmaga le njej. To naj bo merodajno za vsakega zadrugarja. In je potrebno, da velja tudi za nas vse, kajti le na ta način more naše gospodarstvo napredovati!

Stanje vpisanih zadrug in zadružnih zvez na Avstrijskem dne 1. jan. 1911.

Že svoj čas se je poročalo od c. kr. statistične osrednje komisije na Dunaju, da se od leta do leta opaža napredovanje v snovanju zadrug. Od leta 1897. odpade na vsako leto povprečno 800 do 900 novih ustanovitev. L. 1907. se je ustanovilo okroglo 1200, l. 1908. že 1457, v l. 1909. 1537, v l. 1910 celo 1626 zadrug. Ustanovitve znašajo 10'8⁰/₀, razdružitve pa 1'8⁰/₀ števila zadrug z dne 1. januarja 1910. Pomnožile so se v l. 1910. denarne zadruge po sistemu Šulce-Delič za 12'3⁰/₀, rajfajzenovke za 7'2⁰/₀, konzumne zadruge za 10'9⁰/₀, kmetijske (nakupne in prodajne) za 14'8⁰/₀, obrtne za 15'3⁰/₀, stavbene za 40⁰/₀ in razne zadruge za 6'1⁰/₀. Absolutno največ ustanovitev odpade na rajfajzenovke, na ravnoiste tudi najmanj razdružitvev. Posebno napredujejo v številnem oziru kmetijske zadruge, ki zavzemajo že 64⁰/₀ vseh avstrijskih zadrug. Posojilnice po sistemu Šulce-Delič (na Slovenskem Šulce-Delič-Vošnjak) in obrtne zadruge istotako napredujejo, vendar je na drugi strani pri teh opažati mnogo razpustov. Novih obrtnikom namenjenih zadrug se je ustanovilo 133, razdružilo pa se je teh 61. Značilno za današnje razmere, ki vedno bolj silijo k samopomoči, je, da posebno napredujejo stavbene zadruge; nove ustanovitve znašajo 41'5⁰/₀ v l. 1909. in 40⁰/₀ v l. 1910. Tudi konzumne zadruge so napredovale za okroglo 11⁰/₀; člani kozumnih zadrug pripadajo večinoma istim slojem, kakor člani stavbenih zadrug.

Zanimivo je opazovati, kako pojema ustanavljanje zadrug z neomejeno zavezo. Od 1626 na novo vpisanih zadrug jih je z

Kronovina	Vpisane zadruge			Denarne zadruge		Konzumne zadruge	Kmetijske zadruge	Obrtne zadruge	Stavbene zadruge	Razne zadruge	Zveze
	Skupaj	neomejena zaveza	omejena zaveza	Sulce-Delic	Rojstajzen						
Nitavstjike { Dolaj brez Dolaja	307 1124	16 585	291 639	143 94	— 548	21 61	3 382	106 21	25 17	9 1	11 —
Gornjeavstrijsko	385	265	120	15	256	29	55	27	4	1	2
Solnograško	82	53	29	3	50	8	10	8	2	1	1
Štajersko	807	485	322	110	419	43	160	59	12	4	6
Koroško	278	197	81	37	175	17	29	17	3	—	2
Kranjsko	444	233	211	43	193	15	160	20	8	5	6
Trst z okolico	110	16	94	28	6	34	12	28	—	2	—
Goriško	232	126	106	15	105	18	78	13	3	—	3
Istra	250	111	139	18	107	33	82	5	2	3	2
Tirolsko	950	487	463	20	452	35	382	56	5	—	7
Predarelsko	200	100	100	5	79	58	48	10	—	—	2
Česko	4300	2479	1821	615	2284	405	594	257	125	20	8
Moravsko	2140	929	1211	468	799	311	385	114	53	10	8
Šlezko	544	314	230	56	296	110	41	27	13	1	4
Gališko	3251	1345	1908	1457	1215	55	324	145	34	21	18
Bukovina	701	457	244	101	454	61	60	20	3	2	5
Dalmacija	364	197	167	36	193	43	79	10	3	—	4
Skupaj	16469	8393	8076	3262	7631	1357	2884	943	312	80	89
Sporneblbe v l. 1910:											
Novo zadruge	1626	538	1088	364	511	138	383	133	92	5	8
Razdružilive	279	30	249	66	13	44	78	61	10	7	—
Stanje 1. jan. 1910	15122	7885	7237	2964	7133	1263	2579	871	230	82	81

neomejeno zavezo le 538, torej približno ena tretjina. Ako pa se od števila 538 odtegne 511 novih rajfajzenovk, ki morajo že po postavi imeti neomejeno zavezo, tedaj jih ostane samo še 27, med katerimi je 22 posojilnic, 4 kmetijske in 1 konzumna zadruga. Koncem l. 1909. je bilo zadrug z neomejeno zavezo 7859, z omejeno 7116, koncem l. 1910. z neomejeno zavezo 8393, z omejeno 8076.

Natančnejše podatke kaže tabela. Omenjeno bodi le, da odpade od novih, v l. 1910 ustanovljenih zadrug — 1626 — samo na Galicijo 584 in na Češko 404, torej na ti dve kronovini skoraj dve tretjini vseh novih ustanovitev. Na Kranjsko jih odpade 45, na Trst z okolico 5, na Istro 6, na Goriško 18, na Dalmacijo 71, na Štajersko 11, na Koroško 20, na Moravsko 148 in na Šlezijo 31.

Nove zveze: Na Štajerskem sta se ustanovili dve zvezi živinorejskih zadrug, v Galiciji 4 razne zveze, v Bukovini mlekarska zveza in v Dalmaciji zveza ribiških zadrug. Ogromna večina vseh avstrijskih zadrug je slovanska. Želeti je le, da bi bilo tudi vse zdravo!

Sestanek jugoslovanskih zadružnih zvez na Dunaju.

Dne 9. svečana 1911 so se sestali na povabilo Splošne zveze avstrijskih kmetijskih zadrug v pisarni iste na Dunaju odposlanci avstrijskih jugoslovanskih zadružnih zvez, da se pogovore o medsebojnih odnošajih. K temu sestanku so odposlale svoje zastopnike sledeče zadružne zveze:

Zadružna zveza. Ljubljana,

Zadružna Zveza. Celje,

Zveza slovenskih zadrug, Ljubljana,

Gospodarska zveza, Pulj,

Goriška zveza gospodarskih zadrug in društev, Gorica,

Zadružni savez, Split,

Savez srpskih privrednih zadruga na Primorju, Dubrovnik.

Razun tega se je udeležil seje zastopnik poljedelskega ministertva.

Predsedoval je sestanku predsednik Splošne zveze avstrijskih kmetijskih zadrug. Isti je po pozdravu odposlancev naznanil namen sestanka. Med okolnostmi, ki ovirajo v južnih avstrijskih

kronovinah razvoj kmetijskega združništva, je posebno omenil pomanjkanje denarja med prebivalstvom, odtod potreba delati s tujim kapitalom; nadalje pomanjkanje sposobnih oseb za vodstvo zadrug; nepravilno in pomanjkljivo razumevanje važnosti in bistva zadrug od strani oblasti; politična stremjenja, ki segajo v združništvo; organizacija zadrug, kajti v enem in istem delokrogu deluje več zvez. Predsednik omenja, da ima sestanek samo namen, da došli zastopniki izrazijo v teh zadevah svoje mnenje; sklepati se ne more. Potem se bo že pokazalo, kaj bo treba nadalje storiti.

Nato predlaga eden izmed udeležnikov, da se naj razdeli razgovor po sledečih točkah:

1. Organizacija zvez po kronovinah kot revizijske zveze, vendar tako, da obstoji med posameznimi revizijskimi zvezami sporazum v zadevi: nastavljanja in izmenjavanja revizorjev.
2. V posameznih kronovinah nobenih konkurenčnih zvez. Srbske zveze v Dubrovniku in hrvatske zveze v Splitu ni smatrati kot konkurenčne zveze.
3. Odstranjevanje obstoječih konkurenčnih zadrug mirnim potom.
4. Centralizacija denarne spravnave in denarnega prometa vseh krajevnih zvez.
5. Ločitev zadrug zistema Šulce-Delič in obrtniških zadrug od kmetijskih zadrug.

Sklene se, da se vrši razgovor v smislu tega predloga.

Pri točki prvi predstoječega predloga se razvije daljši razgovor, v katerem razpravljajo posamezni zastopniki o sedanjih razmerah od njih zastopanih zvez. Z načelom organiziranja zvez po kronovinah soglašajo velika večina navzočih zastopnikov. Glede Istre se opozarja na to, da je v svrhu odstranjenja nasprotstev potreben tudi razgovor med italjansko zvezo in med Gospodarsko zvezo v Pulju. Za Dalmacijo je z ozirom na to, da so tamkajšnje zadruge zelo obremenjene s tujim kapitalom, potrebna posebna sanacijska akcija. V splošnem se smatra za potrebno, da ostane združništvo prosto političnih stremljenj.

V zadevi druge točke se od vseh strani priznava potreba, da se konkurenčne zveze opuste, vendar pa se opozarja tudi na težkoče, ki ovirajo splošno uveljavljenje tega načela. To da je mogoče doseči polagoma na podlagi medsebojnega sporazuma med zvezami in zadrugami. Ravno isto velja tudi za tretjo točko v

zadevi posameznih konkurenčnih zadrug. Tudi to se da urediti le polagoma.

Točka četrta zgornjega predloga se spremeni sledeče: Ali ne kaže ustanoviti za jugoslovanske zadruge skupno denarno centralo? Vsi zastopniki izjavijo, da je želeli, da se ustanovi za vse jugoslovanske zadruge skupna denarna centrala. Nekateri odposlanci poudarjajo, da s tem še ne bi bile odstranjene težave za nabavljanje denarja. V zadevi Istre in Dalmacije se izreče želja, da bi se najvladna akcija za gospodarsko povzdigo Dalmacije razširila tudi na zadružništvo in na ravno isti način tudi na Istro. Država naj se udeleži pri skupni denarni centrali z večjim kapitalom. Od rajtajzenovk dana posojila na vknjižbe naj prevzame kak drug denaren zavod, da se zabiti zadružen denar na ta način zopet oprosti. Sedanja odvisnost zadrug in zvez od bank je smatrati kot zelo opasno in pomisleka vredno. Delati je na to, da se dosežejo zveze z avstroogrsko banko.

Glede točke pete so mnenja različna.

Po končanem razgovoru se poudarja med splošnim odobravanjem, da ta pogovor zapušča vtis, da bo v vseh navedenih vprašanih sporazum med jugoslovanskimi zvezami mogoč. Nato se sklene, da se sestavi brez imenovanja govornikov izvleček iz zapisnika o tem sestanku. V izvlečku naj se navedejo glavne točke celega razgovora. Ta izvleček se razpošlje potom Splošne zveze vsem prizadetim zadružnim zvezam s prošnjo, da izrazijo tekoni enega mesca o teh vprašanih svoje mnenje. Na to naj skliče Splošna zveza drugi sestanek in sicer v Ljubljano. Poljedelsko ministrstvo se naprosi, da se udeleži tudi drugega sestanka, kar navzoči zastopnik ministrstva obljubi. Koncem sestanka se še nasvetuje, da bi se na jesen tega leta vršil jugoslovanski zadružni kongres.



Stanje avstrijskega kmetijskega zadružništva.

(Predaval na II. avstrijskem kmetijskem zadružnem kongresu baron dr. Pavel Störck, predsednik Splošne zveze avstrijskih kmetijskih zadrug.)

Dve desetletji ste pretekli, odkar se more govoriti o kmetijskem zadružništvu v Avstriji v pravem pomenu besede. Veliko delo se je izvršilo na tem polju. Povodom tega kongresa je umestno, da pogledamo, kaj smo hoteli in koliko smo dosegli, nadalje da določimo pot, po kateri hočemo hoditi v bodoče. Ako sem se odločil za to predavanje, si dovolim v opravičilo navesti, da delujem v kmetijskem zadružništvu že skoraj 30 let in da sem na celem razvoju avstrijskega kmetijskega zadružništva deloma sam sodeloval, deloma pa sem bil v položaju istega opazovati in spoznavati.

Ne nameravam podati zgodovino avstrijskega kmetijskega zadružništva. Dasiravno takega enotnega dela še nimamo, vendar se je že skoraj vse na različnih krajih in pri raznih prilikah opisalo. Bila bi to za poročilo na zadružnem kongresu tudi preobširna naloga. Niti bi ne bil tukaj umesten pretežno statističen referat. Marveč mislim, da svojo nalogo izpolnim najbolje, ako na podlagi dosedanjih rezultatov kmetijskega zadružništva označim njegove najznačilnejše lastnosti, da pokažem na uspehe in na še obstoječe nedostatke in na kratko orišem na podlagi dosedanjih izkušenj naloge, ki jih moramo zasledovati v našem zadružništvu v bodoče.

Pri Splošni zvezi avstrijskih kmetijskih zadrug se je sestavilo v tem letu večje statistično delo, kakoršnega doslej še nismo imeli, in sicer za l. 1907. Obravnavajo se tam rajfajzenovke, denarne centrale, skladiščne in mlekarne zadruge po stanju leta 1907. Kakor vidite, to niso vse naše zadruge, vendar pa velik del istih. Statistično delo se bo nadaljevalo in se naj od leta do leta izpopolnjuje. Potrebno bo, da se v posameznih kronovinah statistični podatki nasproti zbirajo. Sedaj je še jako težko, spraviti potrebni material skupaj, zato je prva statistika še precej pomanjkljiva. Nimam namena Vas mučiti s preobširnimi statističnimi izvajanji, a nekaj številčk moram navesti o današnjem stanju avstrijskega kmetijskega zadružništva. Po poročilih osrednje statistične komisije

je bilo 1. prosinca 1910 na Avstrijskem vseh vpisanih zadrug 15160, med temi 7116 rajfajzenovk in 2607 raznih kmetijskih zadrug. Zvez kmetijskih zadrug je okroglo 45. Nadalje je prišteti več sto posojilnic, ki po ustroju niso rajfajzenovke, a imajo vendarle izključno kmetijski značaj. Nadalje cela vrsta kmetijskih konzumnih zadrug v Galiciji in na južnem Tirolskem. Število 10.000 kmetijskih zadrug smo s tem gotovo že prekoračili. To dokazuje, koliko dela se je v zadnjih 20 letih izvršilo. Primerjajmo te številke z Nemčijo. Tam je bilo 1. julija 1909, torej pol leta poprej, 15.177 kmetijskih denarnih in 7756 raznih kmetijskih skupaj torej 22.933 kmetijskih zadrug. Primera je zanimiva. Vidimo, da je v Nemčiji dvakrat toliko rajfajzenovk, kakor pri nas. Ako pa primerjamo število prebivalstva avstrijske državne polovice z Nemčijo, tedaj spoznamo, da nismo tako zaostali v zadružništvu, kakor bi se na prvi pogled sodilo. Nekaj dežel imamo, kjer so denarne zadruge že jako gosto posejane in sicer celo v pokrajinah, ki v gospodarskem oziru še močno zaostajajo. Pri raznih kmetijskih (nedenarnih) zadrugah pa je razlika jako velika. Število teh je v Nemčiji skoraj trikrat večje, kakor pri nas. V tem pogledu smo še močno zaostali.

Preidem k rajfajzenovkam, ki tvorijo jedro našega kmetijskega zadružništva. V l. 1907. jih je bilo po statistiki Splošne zveze 5880. Deloma so včlanjene pri Splošni zvezi, nekaj jih je, ki so še izven državne organizacije. Nekatere vobče ne pripadajo k nobeni zvezi. V kolikor nam je bil statističen material na razpolago, smo dognali sledeče: Povprečno število zadružnikov znaša pri rajfajzenovkah 123. Najdejo pa se tudi rajfajzenovke, ki imajo po 150 in več zadružnikov. Po tem računu bi imele avstrijske rajfajzenovke 1. prosinca 1910 že 875.000 zadružnikov. Vloge znašajo povprečno 95.000 K, pri 7116 rajfajzenovkah bi to dalo 676 milijonov kron. Upoštevati je treba, da se vloge od leta do leta povišujejo, torej smemo z gotovostjo računati, da upravljajo avstrijske rajfajzenovke danes 700 milijonov K vlog. Danih posojil pride povprečno na vsako zadrugo 73.000 K, kar bi pri 7116 rajfajzenovkah leta 1910 dalo posojil 519,468.000 K. Tudi tukaj rastejo številke, tako da moremo danes računati 540 milijonov kron. Stanje deležev je bilo v l. 1907. nad 9 milijonov K, v l. 1910. pa nad 11 milijonov. Rezerve znašajo l. 1907 okroglo 10,392.000 K, danes pa gotovo že nad 12 milijonov. Promet vseh rajfajzenovk je znašal nad 1 milijardo. Vsekakor je ta svota napram prometu kmetijskih denarnih zadrug v Nemčiji še majhna, kajti tam so prekoračili že peto milijardo.

Po teh številkah se da soditi, kake važnosti so rajfajzenovke za kmetijstvo.

Z našimi rajfajzenovkami dobi kmetijsko prebivalstvo torej okroglo 540 milijonov K na razpolago proti nizki obrestni meri. Celo po kronovinah, kjer je visoka obrestna mera običajna, je ista pri rajfajzenovkah razmeroma nizka, mnogokrat celo nižja, kakor je bila obrestna mera hipotek še pred nekaterimi leti. Smemo torej trditi, da imajo denarne zadruge za zboljšanje gospodarskega položaja kmetijskega prebivalstva lepe zasluge s tem, da tvorijo najizdatnejše sredstvo za uničenje oderuštva in preskrbujejo malim posestnikom potrebno obratno glavnico, nadalje s tem, da v mnogokaterem oziru vzgojevalno vplivajo na kmetijsko prebivalstvo. Te številke pa tudi dokazujejo, kako se je v našem kmetijskem prebivalstvu razvil smisel za varčevanje. Vloženih je v denarnih zadrugah okroglo 700 milijonov K, od katerih bi se velik del drugod sicer sploh ne vložil, tako da moremo trditi, da so rajfajzenovke drugim zavodom odtegnile le malo denarja.

Glede ostalega delovanja rajfajzenovk je omeniti, da se brezplačna uprava obnese in da je treba pri isti vztrajati. V nekaterih krajih pa je ta zahteva povzročila tudi neprilike. Vsekakor je žrtev, ki se s tem od poedinca zahteva, velika. In če kedo opravlja svoj posel 10 in še več let, tedaj se že težko zahteva, da naj vedno dela le iz dobre volje. Treba je nekoliko spremembe. Pri načelu brezplačnega poslovanja vztrajajmo, povrnejo pa se naj funkcijonarjem gotovi izdatki, kar končno ne spremeni načela brezplačnega poslovanja, s katerim je omogočeno, da se pridobe za vodstvo zadrug ravno najboljši občani.

Rajfajzenovke so tekom let jasno dokazale, da so nekaka šola za vse zadružništvo, kajti v krajih z denarnimi zadrugami je mnogo lažje ustanoviti tudi še druge zadruge, kakor pa v krajih brez posojilnice. Potrebno pa je, da so revizije posojilnic stroge in natančne, kar izvršujejo zveze ali deželni odbori. O tem se bo podalo posebno poročilo. Slučaji nepoštenega poslovanja so se že pripetili, toda to so res prav redki slučaji v primeri z velikim številom posojilnic in mnogoštevilnimi osebami, ki so za poslovanje odgovorne. Navadno gre za male zneske, ki se jih da urediti brez oškodovanja zadružnikov.

Glede poznavanja smotrov, ki jih zasledujejo kmečke posojilnice, je treba priznati, da isto še ni v vsem prebivalstvu zadovoljivo. Vedno se še opaža, da se poslužuje prebivalstvo skoraj

povsod rajfajzenovk še le v sili. Ljudstvo se še ni naučilo obče-
vati s posojilnico tako, kakor posluje s svojo banko trgovec, ki
v dobrem času svoje preostanke tam nalaga, v slučaju potrebe
pa vzame kredit. On ostane z banko v stalni zvezi. Tudi kmet
naj bi vzel obratno glavnico pri rajfajzenovki in sicer ne samo v
najhujši sili, temveč vedno, kadar to njegove gospodarske razmere
zahtevajo. Vsekakor mora iz dohodkov zopet odplačevati. V neka-
terih krajih se je kmetijsko prebivalstvo temu že privadilo, po-
sebnost tam, kjer se je že poprej bavilo z gotovimi trgovskimi
posli, da se je kmetovalec postransko pečal n. pr. s sadno, vinsko,
živinsko, lesno i. dr. trgovino. Tak je vaje izposoditi si denar
na kratko dobo, da opravi svoje trgovske posle. Izposojeval si je
poprej pri trgovcu, sedaj pri rajfajzenovki. V nekaterih krajih si
izposodijo kmetje na spomlad denar za nakup živine. Ko so v
jesen živino zopet prodali, povrnejo tudi izposojilo. V krajih z
drugačnimi razmerami pa se poslužuje ljudstvo posojilnice skoraj
vedno le v največji sili. Nekaj krajev imamo, kjer služi rajfajze-
novka ljudstvu samo kot hranilnica, izposojuje se malo. Ljudje
se še boje in sramujejo iskati posojila pri posojilnici, raje si izpo-
sodijo potreben denar od zasebnika, tudi če je dražji, samo da
drugi ljudje o tem ne zvedo ničesar. Rajfajzenovke morajo v tem
slučaju z denarjem drugače razpolagati. Izročé ga zvezi ali pa ga
naložijo v hipoteke. Te posojilnice svojega namena ne izpolnjujejo,
ker se jih zadružniki premalo poslužujejo. Tu je treba še mnogo
poučevati in pojasnjevati.

Razne druge naloge n. pr. konverzijo dolgov, boj proti raz-
kosavanju posestev, sodelovanje pri razdolževanju posestev, pospe-
ševanje dobrodelnih namenov i. t. d. more posojilnica vršiti še le
tedaj, ako ima zadostno lastnih vlog, da ji ni treba poslovati z
izposojili, in ako ima tudi že primeren rezervni zaklad. O tem bo
govor še v drugih poročilih. Mnogo koristijo kmečke posojilnice
tam, kjer jim je dovoljeno, dajati posojila občinam, krajnim šolskim
svetom in drugim javnim zastopstvom. Denar se porabi na ta
način za iste, ki so ga spravili skupaj. V mnogih deželah je obi-
čajno, da se posojilnice bavijo tudi s skupnim nakupom. Malo
dežel je, kjer bi se ne postopalo tako. Toda tudi tam, kjer je to
običajno, ne vrše vse rajfajzenovke blagovnega prometa. Mnogo-
krat vodilne osebe za to niso sposobne ali pa nimajo veselja do
tega dela, toda tudi tam, kjer se bavijo s skupnim nakupom, se
vrši to navadno v bolj skromnem obsegu. V splošnem pa se more
reči, da se v dobro urejenih in dobro poslujočih rajfajzenovkah

tudi blagovni promet razvija v zadovoljstvo vseh. Zveze poslujejo z rajfajzenovkami v blagovnem prometu prav lahko. Posojilnice so vajene v knjigovodstvu na red, plačuje se redno i. t. d. Toliko glede nakupa. Glede skupne prodaje kmetijskih pridelkov pa je omeniti, da posredujejo v isti posojilnice le prav redko. Toda pokazalo se je, da so denarne zadruge za nekatere slučaje skupne prodaje prav poklicane. Ne mislim stalno urejeno skupno prodajo, ista naj se prepusti posebnim v ta namen ustvarjenim zadrugam. V izjemnih slučajih, n. pr. za podporne akcije vsled nezgod pa so rajfajzenovke prav na mestu. Ako je v kakem kraju mnogo, v drugem malo krme, tedaj so kmečke posojilnice v stanu, ta posel opraviti v 2 do 3 mescih. V takih slučajih utegnejo posojilnice prav uspešno posredovati. Isto se more zgoditi tudi glede drugih pridelkov. Zgodilo se je že, da so posojilnice na jesen prevzele izvoz za več vagonov sadja. To se godi le izjemoma. Ako bi se vršilo redno, tedaj je bolje ustanoviti posebno zadrugo. V Bukovini n. pr. so nekatere rajfajzenovke začele pošiljati na Dunaj živino. Ko se je po nekaterih mesecih izkazalo, da se ta skupna prodaja obnese, so se ustanovile posebne zadruge za vnovčevanje živine. To postopanje je čisto pravilno.

Spregovorim naj še nekaj besed o pričakovani novi zadružni postavi. Svojčas se je predložil načrt posebni anketi. Ne vemo pa, kakšen bo predelan načrt, ko ga prejme državni zbor. Ponavljamo le, kar se je že v anketi izrecno povdarjalo, da pod nobenim pogojem ne moremo soglašati, da bi se rajfajzenovkam omejilo sprejemanje vlog in da bomo znali izbrati sredstev, s katerimi bomo tako postavo onemogočili. Če bi prvotno čutile to tudi samo take posojilnice, ki so prizadete že vsled pomanjkanja denarja, bi vendar načelo medsebojne denarne izravnave med zadrugami pod takimi določbami hudo trpelo. Celó v eni sami deželi so razmere mnogokrat jako različne. Nekaj zadrug ima odveč, druge premalo domačih vlog, torej je izjednačenje neobhodno potrebno. Ako bi se sprejemanje vlog omejilo, tedaj bi bila izravnava že v eni deželi sami zelo otežkočena, izravnava od dežele do dežele pa bi bila sploh popolnoma onemogočena. Pred nevarnimi frazami se je treba v tem vprašanju varovati. Na eni strani se govori o razdolževanju zemljišč, ob enem s tem o potrebnem pogoju, da je osebni kredit popolnoma razvit in računani se s tem, da so rajfajzenovke v stanu vsem zahtevam po osebnem kreditu zadostiti. Na drugi strani pa se misli na omejitev stanja hranilnih

vlog. Taki načrti ne morejo biti resni. Za postavo s takimi določbami ne bi mogli pod nobenim pogojem glasovati.

Preidem k drugemu poglavju: denarna izravnava potom zadružnih denarnih central in zvez. Te obstoje po vseh avstrijskih kronovinah. Celo več takih central je, kakor dežel, razuntega so te organizacije v marsičem različne. Pri nas ni dveh popolnoma enakih organizacij. Imamo n. pr. neko posebnost, katere Nemčija sploh ne pozna, namreč nekako podrejenost kmetijskega zadružništva deželnim upravam. Imamo zveze, kjer je vse centralizirano v jedni zadrugi; so denarna centrala, vrše revizijo, pouk, blagovni promet. Zraven takih organizacij obstoje zveze, ki izvršujejo samo nekatere naloge n. pr. samo denarno izravnavo ali samo blagovni promet. Čistih revizijskih zvez nimamo skoraj nobenih. Revizijski posli so navadno spojeni z denarno centralo ali pa jih izvršujejo deželni odbori. Slednje ni državna kontrola, temveč kontrola potom avtonomnih deželnih oblasti. V splošnem se opaža, da vsaka vrsta organizacije prospava, ako je le vodstvo v dobrih rokah. V tej deželi dobro deluje delitev central, v oni zopet spojitev raznih poslov v enem podjetju. Glavna stvar je vedno le vodstvo.

Nadaljna razlika obstoji v tem, da je mnogo zvez in denarnih central podrejenih naravnost nadzorstvu deželnih odborov, ki vrš revizijo, med tem ko so druge zveze samostojne in nimajo na tej strani nikakšne opore. Tudi v tem pogledu se pravzaprav ne more trditi, da je eno načelo mnogo boljše od drugega. Čistemu načelu zadružne samopomoči in samouprave vsekakor nasprotuje sodelovanje deželnih odborov. Toda v teoretično vprašanje te zadeve se ne maram spuščati. Gre le za uspeh. Deželnim odborom moramo biti celo hvaležni, da v nekaterih kronovinah izvršujejo revizije ter tudi naravnost podpirajo in pospešujejo kmetijsko zadružništvo. To je razširjenje kmetijskega zadružništva gotovo zelo olajšalo. Ako pa se je v drugih deželah organizacija zadružništva in ustanavljanje zvez posrečilo iz lastne inicijative prebivalstva in je tudi to uspešno, kar sicer čisti zadružni misli najbolj odgovarja, tedaj je s tem dokazano, da se dado uspehi doseči na ta in na oni način, ako se nahaja le vodstvo v dobrih rokah, kakor sem že povdarjal. Če to vedno ostane tako, tega danes pač še ne moremo vedeti. Nekoč bi se nazori utegnili spremeniti. Deželni odbor kake dežele utegne n. pr. reči: Zakaj moramo vedno pomagati, pomagajte si sami! Začasno na to še ni misliti in so tudi uspehi popolnoma zadovoljivi. Razlaga pa se razlika organizacij s tem, da se naslanja razvoj avstrijskega zadružništva v posameznih

kronovinah na posebne zgodovinske in krajevne razmere, tuintam so igrale važno vlogo tudi posebne osebnostne okolnosti. To velja tudi glede spojitve denarnih in blagovnih poslov. Tudi v tem oziru ni opaziti posebnih prednosti ali nedostatkov. Oba načina, spojitev in ločitev, sta se obnesla.

Omenim naj še, zakaj imamo v Avstriji toliko združnih zvez. Je jih nad 40. Vzrok je pred vsem v tem, da se nismo organizirali le ločeno po posameznih kronovinah, temveč so si tudi čisto male dežele, ki bi lahko imele z sosedno deželjo skupno združno organizacijo, ustanovile z ozirom na svoje posebne gospodarske razmere lastno zvezo. Nadalje je nastalo v eni in isti deželi po več po narodnostih ločenih organizacij, kakor n. pr. na Češkem, Moravskem, v Šleziji, v Galiciji, Bukovini, na Tirolskem, Štajerskem, v Dalmaciji in na Primorskem. Vsled te ločitve po narodnostih se je združništvo mirneje razvijalo in ni trpelo na narodnostnih prepirih. Zveze so ustvarile med seboj celo prijateljske odnose, kar je dovedlo k skupnemu delu v Splošni zvezi. Vsekakor pa najdemo v gotovih deželah tudi to izjemo, da deluje v enem in istem ozemlju istočasno več zvez, ki niso ločene po narodnostih. Osobito na jugu se to opaža. Na jugu so ozemlja, v katerih deluje po več zvez enega in istega naroda. Tu se potem vplete več ali manj političnega strankarstva. Tega ne vidimo radi, toda tudi ta razvoj je historičen in potrebovali bomo mnogo časa, predno pridemo v boljše razmere. Ločitev iz političnih razlogov našim združenim ne pristoja.

Že poprej sem omenil denarno izravnavo med rajfajzenovkami. Denarna sredstva posameznih denarnih central so zelo različna. Imamo dežele, kjer dobe posojilnice več vlog, kakor jih rabijo. Denarne centrale imajo potem obilo denarja, tako da pridejo mnogokrat celo v zadrego, kaj naj z istim začnejo. Velike svote so naložile v vrednostne papirje in so v zadnjih letih imele velike kurzne izgube. V nekaterih deželah zopet z vlogami ravno izhajajo, v drugih pa denarja primanjkuje. Slednji slučaj je najneugodnejši. V tem slednjem slučaju morajo zveze iskati tuj kredit, ako hočejo kreditnim prošnjam združnic ugoditi. Poslovanje s tujim kreditom povzroča zvezam velike stroške. Nabaviti si morajo na denarnem trgu najdražji denar. Pri tem se opaža nadaljnji nedostatek, da se skušajo kapitalistični elementi, pred katerimi smo hoteli kmetijsko prebivalstvo rešiti, po tem ovinku zopet vtihotapati v kmetijski kredit in se tam znova uveljaviti. Zato se tru-

dimo že več let, da bi se izvedla denarna izravnava med zvezami in drugimi združnimi denarnimi centralami posameznih kronovin. O tozadevnih načrtih ne bom razpravljajal podrobneje. Omenim le, da so se vsi dosedanji poskusi izjalovili. Toda obupati ne smemo, temveč moramo obdržati to vprašanje stalno na dnevnem redu. Upati je, da se bo končno vendarle dalo rešiti na ta ali oni način.

O denarnem prometu in moči naj dajo približno sliko sledeče številke. Splošni zvezi je bilo koncem l. 1908. pridruženih 22 združnih denarnih central in zvez, ki se ob enem bavijo z denarno izravnavo. V teh združnih denarnih centralah je bilo združenih 4891 rajfajzenovk in 1319 raznih, torej skupaj 6210 kmetijskih zadrug. Stanje deležev v teh 22 centralah je bilo 1,161.880— K, vloge rajfajzenovk koncem leta 169,211.399 K, zadrugam dovoljeni krediti 67,896.257 K in promet vseh teh central v l. 1908. je znašal 927,016.693 K. V teh 22 centralah niso vštete zadruge iz Galicije, češke rajfajzenovke iz Moravskega, italijanske zadruge iz Tirolskega in srbske zadruge iz Dalmacije. Ako torej zgornji podatki ne obsegajo vsega avstrijskega kmetijskega združništva, vendarle dokazujejo, da je denarni promet združnih denarnih central že jako velik. Vsekakor je razlika med posameznimi centralnimi zavodi jako velika. Med tem, ko je imela največja zveza 1630 zadrug, jih je štela najmanjša le 44. Največ vlog pri eni sami zvezi je 35 milijonov kron, najmanj 100.000 K. Ravno tako je tudi stanje dovoljenih kreditov jako neednako. Še važnejše je razmerje med lastnim in tujim premoženjem. Medtem ko pri 18 centralah vloge presegajo dovoljene kredite, je pri 4 centralah več kreditov, kakor vlog. Slednji osrednji zavodi morajo torej poslovati s tujim denarjem. Skupna svota vlog vseh central pa daleč presega svoto od central zadrugam-članicam dovoljenih kreditov. Ako bi se vršila tudi med centralami denarna izravnava, za ureditev katere ni sedaj niti najmanjšega upanja, tedaj bi se s preostanki bogatejših central popolnoma lahko zadostilo kreditnim potrebam slabejših zvez.

Glede združnega nakupa in prodaje razmere še niso popolnoma jasne. Rajfajzenovke se bavijo z blagovnim prometom le v malem obsegu. V nižji združni organizaciji služijo skupnemu nakupu združna skladišča in druge kmetijske zadruge. Te pa ne zadostujejo. Zato opravljajo danes ta posel že razna kmetijska društva in podružnice kmetijskih družb. Kmetijska društva pa zasledujejo druge naloge, kakor zadruge in tudi za take posle ne nudijo tiste gmotne podlage, kakor zadruga. Skupni nakup se bo moral torej sčasoma povsod organizirati v zadrugah. Tu se tudi

vidi, zakaj ima Nemčija toliko »raznih kmetijskih zadrug«. Tam se je vsled tega, ker darmstatska organizacija načelno zahteva ločitev denarnega in blagovnega prometa, ustanovilo nad 2000 nakupnih in prodajnih zadrug. Sčasoma pa se tega načela ločitve niso več držali tako strogo. Danes se tudi v darmstatski organizaciji bavijo rajfajzenovke z blagovnim prometom. Novih nakupnih zadrug se ustanavlja malo, število istih celo nazaduje. Vendar pa je ustanavljanje teh zadrug zelo pospeševalo upeljavo zadružnega nakupovanja. Ustanavljanje takih nakupnih zadrug ni posebno težavno, niti nevarno, ker ne zahtevajo dragocenih investicij.

Glede višje nakupne organizacije sem že omenil, da je ista v zvezah in denarnih centralah jako različna. Izkazalo pa se je pri tem, da se v nekaterih večjih zvezah, kjer sta denarni in blagovni promet spojena v eni in isti centrali, vrši blagovni promet v velikem obsegu in se je že močno razvil. Pri drugih, osobito pri malih zvezah pa smisel za to panogo še ni tako razvit, kakor v istih organizacijah, ki se bavijo izključno le z nakupom in prodajo blaga in pridelkov. To je tudi razumljivo. Zveze se bavijo v prvi vrsti z upravljanjem denarja, zaupanega njim od rajfajzenovk. Denarni in revizijski posli so v teh najvažnejše funkcije. Za trgovske posle ni pravega zanimanja, morebiti jih odvrča od tega tudi strah pred poslovnim rizikom. Vidimo torej, da te zveze navadno niso tako primerne za razvoj zadružnega blagovnega prometa, kakor tiste organizacije, ki so namenjene izključno le tem poslom. Slednje imajo redno tudi v vodstvu trgovsko izvežbane može. Vsekakor se najdejo še tudi v teh nedostatki.

Spojitev denarnih in blagovnih poslov v eni zvezi nudi to veliko prednost, da je zadostna obratna glavnicna na razpolago. Kapital rajfajzenovk se dobro obrestuje, ako se peča centrala tudi z blagovnimi posli. To najdemo n. pr. na Štajerskem, kjer si je ustanovila graška zveza celo svojo lastno centralno klet z velikimi vinskimi zalogami, s čemer se vinorejcem gotovo zelo mnogo koristi, ker imajo v zvezi velikega odjemalca svojih vinskih pridelkov. Denar rajfajzenovk je dobro in varno naložen, ker jamči za istega zveza sama. Zveza kletarskih zadrug na Tirolskem pa je samostojna, hranilnih vlog ne sprejema, torej tudi nima potrebnega lastnega obratnega kapitala in si mora nabavljati tuj denar, bodisi od samostojne zveze rajfajzenovk, bodisi na kak drug način. Seveda je podjetje, ki mora vršiti blagovni promet s tujim denarjem, vedno več ali manj odvisno in nesamostojno. To je nedostatek ločitve. Nadaljni nedostatek obstoji v tem, da

prihaja v zvezah, ki se bavijo le z blagovnim prometom in imajo torej izvežbano trgovsko vodstvo, trgovsko mišljenje mnogokrat preveč v ospredje ter se vsled tega izvrši tudi mnogo takih kupčij, ki za zadržnike ne bi bile neobhodno potrebne. Nočem trditi, da velja to za vse take organizacije in da se prevečkrat izvršujejo riskantne kupčije; vendar pa obstoji nevarnost, da zapelje z rizikom spojena kupčija vodstvo dalje, kakor bi bilo iz združnega stališča potrebno in priporočljivo. Na Avstrijskem imamo priliko, da moremo vse vrste organizacij natančno opazovati in spoznavati njih dobre in slabe strani. Skupen nakup obsega pred vsem umetna gnojila, krmo, semena, kmetijske stroje, razno orodje i. t. d., po potrebi tudi drugo blago.

Nekatere dežele še nimajo pravih organizacij za združno nakupovanje. V takih krajih izvršuje to kmetijska družba ali deželni kulturni svet. Vendar je smatrati poslednje le kot prehodno stopnjo. Tem kmetijskim korporacijam nikakor ne nameravam delati krivice. Nasprotno, celo hvaležni jim moramo biti, da so omogočili kmetijskemu prebivalstvu prednosti nakupa na debelo. Brezdvomno pa pripadajo te naloge združništvu, zato naj bi te posle prevzele zadrage.

Kakor v denarnem, tako manjka tudi v blagovnem poslovanju organizacije, ki bi družila vse blagovne centrale. V trgovini in industriji se družijo vse enote v močne zveze, kar jim gotovo nudi velike koristi. Le za nakup Tomaževe žlindre in kalijevih soli, deloma tudi za bakreno galico imamo tako višjo organizacijo že več let v Splošni zvezi. V ostalem dela vsaka zveza zase in se njih združitvev na tem polju še ni posrečila. Bilo pa bi to velike važnosti pri istem blagu, s katerim trži le malo tvrdk in pri katerem se cene hitro spreminjajo. Ravno tu bi bilo potrebno, kupčijsko nevarnost (riziko) zmanjšati s tem, da se ustanovi velika organizacija. Vsled pomanjkanja družega primerne podjetja mora mnogokrat Splošna zveza opravljati te posle, ki pa kot društvo take trgovske blagovne centrale ne more nadomestiti.

(Nadaljevanje sledi).

Borzna reforma na Ogrskem.

»Ogrska agrarna korespondenca« poroča, da je grof R. Zselenzsky, podpredsednik ogrskega deželnega agrikolturnega društva, ki je že skozi 15 let vodil oster boj zoper terminske kupčije na borzi, predložil v ogrski magnatski zbornici zakonski načrt, podpisan od pet članov magnatske zbornice. Bistvene točke tega načrta so:

§ 1. Žitne, blagovne in efektne borze so pod nadzorstvom ministerstev za kmetijstvo, trgovine in finance stoječa društva, katerih pravila so z upoštevanjem te postave interesirani krogi odobrili; namen teh društev je, pospeševati trgovski promet v pridelkih, blagu in efektih. § 2. Borza, ki se ukvarja s prometom žita in drugih kmetijskih in mlinskih pridelkov, se sme ustanoviti le, če da poljedelsko ministerstvo s privoljenjem agrikolturnega društva oziroma državne zveze kmetijskih društev za to svoje dovoljenje.

§ 4. Prepovedano je, sklepati v žitu, kmetijskih in mlinskih pridelkih borzne terminske kupčije. Borzna terminska kupčija je kupčija, sklenjena na določen termin, pri kateri se pridelek (ali blago), ki je predmet kupčije, v običajni količini ne kupi oziroma ne proda v ta namen, da bi se blago v resnici prevzelo ali oddalo, ampak zato, da ima kupec ali prodajalec iz morebitne difference v ceni hasek.

§ 5. Vsakdo, ki se hoče na borzi spuščati v borzne terminske kupčije, je dolžen, osebno priti k sodišču, ki je zadevno poverjeno, mora dati vpisati svoje ime in naslov v zadevno listino in tudi navesti, v katerih pridelkih, blagu (oz. efektih) se hoče spustiti v borzno terminsko kupčijo. Imatrikulacijska pristojbina v register, ki ga vodi sodnija, znaša na korist erarju prvo leto 100 K, v naslednjih letih 25 K za osebo. Borzni registri so javni in ima v uradnih urah vsakdo brezplačno v nje vpogled.

§ 7. Od pridelkov, blaga, vrednosti, v katerih je borzna terminska kupčija prepovedana, se ne smejo objavljati nikake terminske cene, niti v naznanilih niti v dnevnikih niti v drugih časopisih.

§ 12. Kdor prepovedane terminske kupčije sklepa, posreduje, druge k sklepanju takih kupčij zapeljuje ali jih, izrabljajoč njih nevednost in lahkomišelnost, navaja k prepovedanim terminskim kupčijam, se ima obsoditi v zaporno kazen od dveh tednov do enega leta in v globo od 500 do 20.000 K.

§ 13. Kdor s kako osebo, ki ni sprejeta v borzni register, posreduje terminske kupčije ali pa tako osebo k taki kupčiji pripravi, se ima obsoditi v zaporno kazen od dveh tednov do treh mesecev in v globo od 500 K do 5000 K.

§ 14. Kdor z namenom, da bi vplival na ceno kakega produkta, blaga ali efekta, sklene fiktivno kupčijo, ali vedoma objavi ali razširja neresnično poročilo, se ima obsoditi v zaporno kazen od dveh tednov do enega leta in v globo od 500 do 20.000 K.

§ 15. Kdor cene prepovedanih terminskih kupčij na kakšenkoli način spravi v javnost, vedoma razširja v časopisju taka poročila, ki imajo namen vplivati na ceno pridelkov, blaga in efektov, se ima obsoditi v zaporno kazen od dveh tednov do enega leta in v globo od 500 do 20.000 K.

§ 16. Kdor je bil v smislu §§ 11, 12, 13, 14 in 15 obsojen, ima biti za dobo od pol leta do pet let izključen od vseh domačih borz.

Grof Zselenszky bo ta predlog v jesenskem zasedanju utemeljeval. Radovedni smo na usodo predloga. Ako bi prodril, bi to gotovo bilo za državo in posebej za kmetijstvo velekoristno.

—p—

Konserviranje sadja in vsakojake povrtnine za domačo uporabo.*

(Dalje.)

Jos. Zupanc.

(Brez dovoljenja je ponatis prepovedan).

b) Navodila za pripravo posameznih sadnih sokov.

Po ravnokar opisanem načinu je mogoče pripraviti ocedke iz vseh sadnih vrst n. pr. iz malin, rudečih jagod, ribizlja, borov-

* Ta odlomek do črte na str. 169 je zadnjič pomotoma izostal in bi bil moral priti pred odlomkom „Č. Sadne mezge in marmelade“. Za črto na strani 169 ima priti začetek odlomka „Č. Sadne mezge in marmelade“, ki je bil natisnjen v zadnji številki. Današnje nadaljevanje za črto je nadaljevanje tega odlomka. Pripomnimo še, da se ima v odlomku „Č.“ glasiti namesto tiskovne pomote „nezgode“ pravilno mezge.

nic, brusnic, kopinšnic, višenj, jabolk, hrušk itd. Tozadevnih receptov je v raznih varijacijah nebroj. Tu naj sledijo le nekateri.

1. Malinov sok

ali malinovec se pripravlja takole: Izbrane, zrele in snažne maline je zmečkati in iztisniti. S sokom napolnjene steklenice je narahlo zamašiti z vato in postaviti na prostor, ki ni prehladen, da lahko prične vrenje ali kvašenje. Po burnem vrenju se začne sok čistiti. Sedaj ga je odtočiti, goščo pa precediti. Potem je enemu litru čistega soka pridjati 50—75 dkg sladkorja in pustiti to par minut nad živahnim ognjem vreti; med tem kuhanjem pa je pene marljivo posnemati. Še vroči sok je naliti v segrete steklenice; te pa je zamašiti, kakor je bilo opisano.

Pri uporabi patentovanih konzervnih steklenic je pa šterilizirati 10 minut pri 90° C.

Nekateri puste zmečkane maline pred stiskanjem par dni kvasiti in jih med kvašenjem večkrat premešajo. Na ta način dobi sok lepšo barvo in finejši aroma. Isto dosežemo tudi, ako maline pred stiskanjem, ko smo jim dodali sladkor in malo vode, segrejemo polagoma na 90° C. in jih pustimo na to 24 ur stati. Potem je pa sok iztisniti, precediti in kuhati po že opisanem načinu.

Sicer je še več receptov za pripravo malinovca, ki se pa bistveno ne razlikujejo.

2. Sok iz rudečih jagod.

Snažne, prebrane jagode, katerim smo odstranili peceljne in muhe, je potrositi s sladkorjem in politi z malo vode. Na to jih je segreti polagoma do 90° C. in pustiti v pokriti posodi en dan. Potem je sok iztisniti, precediti, kratek čas kuhati, med kuhanjem posnemati in še vročega naliti v steklenice. Na 1 kg sadu se vzame 25—50 dkg sladkorja.

Drugi način je ta: Jagode je potrositi s stolčnim sladkorjem, potem premešati in postaviti par dni na hladen prostor. Sedaj je odcediti in precediti sok in napolniti steklenice. Napolnjene steklenice je vložiti v lonec in da se med kuhanjem ne poterejo, jih je podložiti in obložiti z lesno volno, oziroma s sličnimi pripravnimi rečmi. V lonec pa je naliti toliko vode, da pri vrenju ne more voda v steklenice. Ko je voda vrela kakih 10—15 minut, prenehamo kuhati in zamašimo steklenice s snažnimi skuhanimi zamaški ter jih zalijemo zgoraj s pečatnim voskom ali parafinom.

V patentovanih konzervnih steklenicah konservirani sok iz rudečih jagod je šterilizirati dvakrat, prvokrat 25—30 minut pri 60—65° C. in čez par dni pa 20—25 minut pri isti toplini. Tu pa naj sega voda v loncu čez steklenice, ker se ni bati, da bi prišla v nje, kajti oklepki popuščajo sicer toliko, da lahko izhlapeva pri kuhanju segreti notranji zrak, vendar tiščijo pokrove tako dobro, da ne more voda vhajati v steklenice.

Sprešani ostanek jagod se pa pretlači skozi sito in napravi iz njega jagodna mezga ali marmelada.

3. Ribizljev sok.

Snažno, zrelo, vendar ne prezrelo grozdčije je zmečkati in stisniti. Sok je par dni kvasiti. Enemu litru čistega soka je dodati 50—100 dkg sladkorja. Po kratkem kuhanju in posnemanju pen je še vroči sok naliti v segrete steklenice.

Eni kvasijo zmečkani ribizelj pred stiskanjem. V tem slučaju je drozgo večkrat premešati in tako potlačiti, da stoji sok črez, sicer prične cikati. Tako pripravljeni sok je baje lepše barve in bolj vonjav.

4. Borovničev sok.

Enemu kilogramu zmečkanih borovnic je dodati 25 dkg sladkorja in da bo sok okusnejši, nekoliko limonovega soka ali pa 2—3 g vinske kisline, ki se dobi v lekarnah. Drozgo je pustiti kvasiti in ko je sok čist, ga je naliti v steklenice, te pa postaviti po konci na hladen prostor. Če ga pa shranjujemo v patentovanih konzervnih steklenicah, je šterilizirati 10 min. pri 90° C.

5. Sok iz brusnic.

Dobro očiščene in zbrane brusnice je z malo vode kuhati tako dolgo, da razpokajo vse jagode. Potem je brusnice stisniti, sok precediti skozi flanelno tkanino in mu primešati na 1 liter 50—75 dkg sladkorja ter pustiti vreti kakih 10 minut. Med kuhanjem je pene marljivo posnemati. Še vroč sok je naliti v segrete steklenice, te pa je zamašiti in zaliti s pečatnim voskom, oziroma parafinom.

6. Sok iz kopinšnic.

Kopinšnice je iztisniti in sok precediti. Enemu litru soka je pridjati 50 dkg sladkorja. Po kratkem kuhanju in posnemanju pen je še vroč sok naliti v steklenice, sicer pa delo zvršiti kakor v drugih slučajih.

7. Višnjev sok

se pripravlja iz prav zrelih višeni, katerim je peceljne iztrgati. Sad je zmečkati in sprešati, sok pa kvasiti, precediti, poslajšati in zakuhati, kakor je bilo opisano pri drugih sokih. Na 1 l soka se računa 20—50 dkg sladkorja.

Višnjev sok dobi posebno fini okus, če pri zmečkanju zdrobimo tudi nekaj koščic.

8. Hrušev sok

se nareja le iz vrst, ki so aromatičnega okusa. Sad je osnažiti in zrezati na kosce ter z malo vode kuhati ali pa pariti do mehkega. Na to je sok precediti skozi flanelno platno, poslajšati, zakuhati in pri tem pene posnemati.

Na 1 l soka se vzame 20—50 dkg sladkorja.

9. Jabolčni sok.

Za jabolčni sok velja isti recept kakor za hrušev. Nekateri ne kuhajo hrušk in jabolk, ampak jih samo sprešajo take, kakoršne so. Precejeni sok pa šterilizirajo 30 minut pri 65° C. Ker se pa vsede tekom kakih 8 dni še nekaj gošče na dno, ocedijo sedaj čisti sok v druge steklenice in ga šterilizirajo še enkrat 30 minut pri 60° C.

* * *

Pripomniti je še, da je vse sadne soke, posebno pa one, ki niso v patentovanih, konzervnih steklenicah, shraniti na hladnem, bolj temnem prostoru in je postaviti steklenice po konci.

C. Sadne strjenine.

a) Splošna navodila.

Sadni soki iz neprezrelega sadja imajo lastnost, da se v gotovih slučaji, to je po primernem pripravljanju, oziroma kuhanju strdijo, da postanejo žoličasti in te sadne izdelke imenujemo sadne strjenine ali žolice (Obstgelee).

Sadje, iz katerega menimo napraviti sadne strjenine, naj bo sicer zrelo, a ne prezrelo, oziroma že mehko, ker le v trdem sadju je veliko onih snovi, ki jih imenujemo pektinove snovi in katere v zvezi s sadnimi kislinami po primernem segretju povzročajo strjenje soka.

Sadje je pred sprešanjem z nekoliko vode kratek čas kuhati, da postane mehko. Iztisnjen sok je skoz gost snažen prt precediti in ko se ohladi, primerno poslajšati. Uporaba sladkorja naj se omeji le na tisto množino, ki je potrebna, da se zboljša

pridelku okus. Pri presladkih strjeninah prikrije sladkoba sadni aroma, razven tega so precej dražje.

Pripravljeni, poslajšani sadni sok je potem kuhati v primerno veliki in plitvi posodi nad živahnim ognjem. Med kuhanjem je pene posnemati.

Pri napravi sadnih strjenin ne gre kvasiti soke, ker kipenje prepreči strjenje.

Tudi je pri vkuhavanju paziti na to, da se ne zamudi pravi trenutek strjenja, kajti predolgo kuhani soki se ne strde ali pa postane strjenina zopet redka, tekoča. Čim hitreje se kuha, tem boljše se soki strde in tem sigurnejše obdrže prvotno barvo in prvotni sadni okus. Da se pa pravi trenutek strjenja lahko določi, je takoj po začetku kuhanja, oziroma vretja večkrat spustiti par kapljic na mrzel krožnik in ko se te kapljice strde ter se naredi črez takorekoč tanka kožica, je čas, da se potegne posoda od ognja. Sedaj je še vročo tekočino zlit v primerne preje segrete posode in ko se je ohladila, postane žoličasta. Pri uporabi navadnih kompotnih posod ali glažev se priporoča površino strjenin pokriti s papirčkom, namočenim ali v rum ali v čisti špirit; pod pergamentni papir, s katerim se zavežejo steklenice, je pa dati primerno velik kos vate in sicer iz vzrokov, ki so bili navedeni že v začetku tega spisa.

Na vsak način je pa najbolje, ako shranjujemo tudi sadne strjenine v patentovanih konservnih steklenicah in vstrežajo temu namenu najbolj tiste, ki so zgoraj nekoliko širje, kakor spodaj, ker jih je lažje izprazniti. V patentovanih konservnih steklenicah se sadne strjenine dobro drže neomejen čas. Da se tu prepreči kvarjenje, oziroma doseže neprodušno zaprtje steklenic, je treba šterilizirati 10—15 minut pri 80—90° C.

b) Navodila za pripravo posameznih sadnih strjenin.

Sadne strjenine ali žolice se dado napraviti iz različnih sadnih vrst. Vendar ni lastnost strjenja pri vseh sadnih vrstah enako velika. Nekatero sadje ima malo pektinovih t. j. strjenje povzročajočih snovi; sok iz teh se nezadostno ali sploh ne strdi, če se mu ne doda nekoliko soka od takih vrst, ki imajo precejšnjo množino pektina. Zelo hitro se strdi n. pr. sok iz napol zrelih jabolk ali pa tudi ribizljev sok.

Naglo strjenje sadnih sokov se tudi lahko hitro doseže z dodatkom želatine ali drugih sličnih žoličastih snovi, vendar se

ta način v navadnem gospodinjstvu le izjemoma prakticira, pač pa mnogokrat v konservnih tovarnah in enakih za kupčijo urejenih podjetjih.

Sadne strjenine se rabijo v različne namene; namazane na kruh lahko nadomestujejo sirovo maslo in strd. Med nami, ki smo navajeni bolj na suho skorjo, so seveda še skoraj nepoznana jed; pač pa so zelo čislane v Nemčiji, kjer se jih zelo veliko povžije in se jih prideluje na veliko v mnogih tovarnah.

1. Jabolčna strjenina.

Ne prezrela, torej še trda jabolka vseh vrst, bodisi sladka ali kislá, pa tudi nezrela, to je ona, ki se trebijo, so porabna za strjenine. Sok iz nezrelih se še rajši strdi, pač pa je temu zaradi zboljšanja okusa dodati nekoliko cimeta in več sladkorja, kakor onim iz zrelih jabolk.

Oprani in neolupljeni sad je zrezati v kosce in z nekoliko vode kuhati ali pa, če je mogoče, samo pariti v sopari tako dolgo, da postane mehke, vendar ne razkuhan. Sedaj je sok iztisniti in precediti skozi čist gost prt. Na to je primešati enemu litru soka 15—50 dkg sladkorja. Ko se je sladkor raztopil, je sok naglo kuhati in pene posnemati. Kakor hitro pa postane tekočina žolčasta tako, kakor je bilo opisano v splošnem navodilu, je prenehati s kuhanjem.

2. Kutinova strjenina.

Iz kutin pripravljati strjenino ni težko, kajti kutinov sok se kaj rad strdi.

Sadju je dobro zbrisati njemu lastno volnato prevleko, potem ga je razrezati na kosce, sicer pa je nadaljna priprava ista, kakor pri jabolčni strjenini. Vzame se tudi enaka množina sladkorja.

3. Češpljeva strjenina.

Zrele češplje je z nekoliko vode kuhati do mehkega. Na to je ocediti sok skozi žimnato sito. Če bi češplje sprešali, bi ne dobili čistega pridelka. Enemu litru ohlajenega soka je primešati 50 dkg sladkorja, in ko se ta raztopi, vse kuhati in pene posnemati. Za kakih 15—20 minut postane sok žolčast. Druge podrobnosti so opisane v splošnem navodilu.

4. Ribizljeva strjenina.

Bodisi iz rudečih, belih ali črnih ribizljevih jagod se lahko pripravlja okusna strjenina. Osmukane jagode je kratek čas ku-

hati, potem sprešati in sok precediti. Na 1 liter precejenega soka se računa 50—75 dkg sladkorja. Drugo delo se nadaljuje, kakor pri že navedenih strjeninah.

5. Kosmuljina strjenina.

Neprezele kosmulje, katerim iztrgamo peceljne in muhe, je kuhati z malo vode do mehkega. Na to jih je stisniti; sok pa precediti in poslajšati ter naglo kuhati, dokler ne postane žoličast. Sladkorja je vzeti toliko, kakor pri ribizlju.

6. Malinova strjenina.

Le sveže nabrane in ne prezele maline je, ne da bi se jih preje kuhalo, sprešati, sok precediti, poslajšati in kuhati kakor druge soke. Ker se pa malinov sok rad ne strdi, se priporoča mu priliti nekoliko ribizljevega soka ali sploh tacega, ki se rad strdi. Na 1 liter soka je vzeti 40—50 dkg sladkorja.

* * *

Na sličen način je mogoče pripraviti tudi strjenine iz rudečih jagod, kopinšnic, borovnic, brusnic, jerebik itd.

Čim manj se stiska ali preša, ampak sok samo odceja, tem čistejše so strjenine ali žolice. Iz ostankov se pa lahko s primernim dodatkom sladkorja in svežega sadu naredi navadna sadna mezga ali marmelada.

* * *

Sadnim strjeninam so slični oni sadni izdelki, ki jih pripravljajo po nekod na ta način, da kuhajo nad živahnim ognjem sadne soke tako dolgo, dokler niso tako gosti, da se potegnejo, ko kanejo od žlice. Tu se gre torej za zgoščenje in ne za strjenje. Sladka jabolka dajo baje najboljše take izdelke.

2. Breskova mezga

ni nič manj čislana, kakor marelična. Nareja se pa ravno tako. Nekateri ji pridenejo med vkuhavanjem še nekoliko limonovga soka; sicer so pa vsi ti razni pridevki stvar okusa.

3. Črešnjeva mezga.

Zrele črešnje je z nekoliko vode kuhati in potem pretlačiti, da se izločijo koščice. Enemu kilogramu mezge je med vkuhavanjem primešati okoli 25 dkg sladkorja pri slajših in okoli 50 dkg pri kislejših vrstah.

4. Češpljeva mezga ali češpljevec

se pripravlja iz prav zrelih češpelj na isti način kakor marelična mezga. Kdor hoče fino blago, jih mora preje olupiti.

* * *

Za navadno domačo uporabo pa zadostuje, če izkoščičene, zrele češplje ali slive razkuhamo in mezgo zgostimo, ne da bi slive pretlačili in mezgo slajšali. Ta na cen način narejen češpljevec bi bil lahko stalno tudi na najskromnejši mizi, kjer rasto češplje. Pa celo v letih, ko pri nas slive obrodé tako, da nimajo prave cene, jih malo kedo suši, še manj se napravlja iz njih češpljevec, ampak jih večinoma porabijo za slivovko, čeravno bi posušene slive, kakor tudi češpljevec mnogo zalegle v domačem gospodinjstvu, posebno pa še tam, kjer je deca.

5. Jabolčna mezga

je posebno iz dišečih jabolčnih vrst prav okusna. Pa tudi iz sladkih in drobnih ali obtolčenih jabolk, ki niso za prodajo, se da napraviti dobra marmelada.

Čim bolj je sadje zrelo, tem več vsebuje sladkorja in vonjave in tem boljša je mezga.

Nekatero jesen segnije pri nas vsled brezobilja več jabolk, kakor jih v drugih letih priraste. V takih časih bi si lahko naše gospodinjje napravile obilo jabolčne mezge za dom in še za prodajo. Če je drv in denarja za kuhanje jabolčne tropinovke, še jih bode za napravo jabolčne mezge in to tem preje, ker se ta lahko napravlja med običajno kuho.

Jabolko je pred rabo čisto umiti in razrezati. Zrezane kosce je kuhati z nekoliko vode do mehkega in med tem večkrat premešati, da se ne prismodijo. Še boljše jih je pariti v sopari. Za parjenje nam služijo lahko parni kotlički, kakoršne rabimo za parjenje svinjske reje in katere ravno v sedanjem času naši kmetovalci prav pridno naročajo. Treba jih je le dobro osnažiti. Kjer pa ni parnega kotlička, si lahko pomagamo z navadnim kotlom ali žehnim piskrom na ta način, da postavimo v njega trinogo ali kako drugo primerno stojalo; na trinogo oziroma stojalo pa denemo jerbas z jabolčnimi kosci; sedaj nalijemo v pisker toliko vode, da ne doseže pozneje krop sadja; pokrov pa obvijemo ob robu z mokrimi cunjami, da tako preprečimo izhlapevanje sopare. Kakor že rečeno, ima parjenje pred kuhanjem to prednost, da se ni bati, da bi se sadje prismodilo in sadje se ne napije toliko vode; pretlačena mezga se torej pri vkuhavanju hitreje zgosti. Do-

mehkega parjene ali skuhane kosce je pretlačiti (pasirati); pretlačeno mezgo je pa potem v velikih plitvih kozicah kuhati tako dolgo, da se tako zgosti, da kaplja od kuhače. Med kuhanjem je mezgo marljivo mešati, da se ne prismoji; proti koncu kuhanja jo je pa slajšati. Računa se 25 — 50 dkg stolčenege sladkorja na 1 kg mezge. Čim bolj je mezga gosta, tem boljše se drži.

* * *

Kakor iz jabolk se lahko napravi marmelada tudi iz hrušk in kutin.

6. Jagodna mezga.

Očiščene, prav zrele, rudeče jagode, katerim smo izpuknili muhe in peceljne, je z nekoliko vode popolnoma razkuhati in potem skozi sito pretlačiti. Na 1 kg pretlačene mezge se računa 25 — 50 dkg sladkorja. Sladkor in mezgo je posebej kuhati in proti koncu vkuhanja skupaj zmešati, ker le tako obdrži ta mezga lepo barvo, sicer bi postala rujava.

7. Ribizljeva mezga.

Zrelo grozdije je umiti in jagode posmukati, kar se lahko hitro vrši z lesenimi ali srebrnimi vilicami; navadne železne niso za rabo, ker železo slabo vpliva na barvo izdelka. Do mehkega kuhane jagode je pretlačiti in mezgo potom kuhanja zgostiti. Med kuhanjem je enemu kilogramu mezge primešati približno 75 dkg stolčenege sladkorja.

8. Malinova mezga.

Zrele maline je nekaj časa kuhati, potem pretlačiti, sicer se pa delo nadaljuje kakor pri mezgi iz rudečih jagod.

9. Kosmuljina mezga

iz rudečih vrst dobi lepo rudečo barvo. Prav zrelo kosmato grozdje ali kosmulje je osnažiti in kuhati v vodi do mehkega. Na to je jagode pretlačiti in mezgo vkuhati, da se zgosti. Na 1 kg mezge se računa 50 dkg sladkorja.

* * *

Na sličen način se napravi tudi mezge iz kopinšnic, borovnic, bezgovih, češminovih in šipečjih jagod. Šipečjim jagodam, ki so pa porabne za mezgo še le potem, ko jih je že mraz omehčal, je iztrebiti pečke z lasci.

10. Paradižnična mezga.

Prav zrele paradižnice je dobro umiti in zrezati ali prelomiti v kosce ter pristaviti brez vode k ognju. Ko so se popolnoma razkuhale, jih je pretlačiti skozi sito. Mezgo je potem kuhati in pridno mešati tako dolgo, da se zgosti.

Enemu kilogramu mezge je primešati med vkuhavanjem 40 — 100 dkg sladkorja. Še vročo mezgo je djati v posode, katere je primerno zamašiti.

Za navadno kuhinjsko rabo se lahko pripravlja paradižnična mezga tudi brez sladkorja.

V patentovanih konservnih steklenicah konservirano paradižnično mezgo ni treba ne slajšati, ne zgostiti, ampak je pretlačeno mezgo napolniti takoj v steklenice in šterilizirati približno 30 minut pri 100° C. Na ta način konservirana mezga je bolj aromatična, kajti pri zgoščanju zgubi mezga na vonjavi.

11. Rabarbarna mezga.

Tam, kjer se je udomačila naprava kompota iz vžitnih rabarbarnih vrst, narejajo tudi iz njih prav okusno marmelado, ki je glede okusa slična jabolčni mezgi, kajti peceljni od rabarbare vsebujejo precej jabolčne kisline.

Osnažene, olupljene in v kosce zrezane peceljne je kuhati brez vode tako dolgo, da se popolnoma razkuhajo in da se razkuhana mezga zgosti tako, da se vleče. Pretlačiti torej te mezge ni treba. Med kuhanjem je marljivo mešati in pridjati 1 kilogramu mezge okoli 30 dkg sladkorja ter nekoliko vanilije in pomerančnega soka. Po vkuhavanju, ki traja komaj kacic 20 minut, je mezgo shraniti po načinu, opisanem v splošnem navodilu.

* * *

Načinov za pripravljanje sadnih mezg ali marmelad je šemnogo. Vsaki kraj, kjer se je udomačilo pridelovanje sadnih mezg bodisi za domačo uporabo, kakor tudi za prodajo, ima svojo posebnost, svojo specijaliteto, ki gre pod posebnim imenom med svet.

V Angliji n. pr. ne pretlačijo sadja pri napravljanju marmelad, ali pa vkuhavajo pol pretlačenega pol celega skupaj in imenujejo taki izdelek »Jam«.

V Šleziji se napravi za prodajo veliko mezge iz črešenj in višenj, takoimenovanega črešnjevca ali višnjevca pekmeza.

Na Češkem zopet pridelujejo površno pretlačen češpljevec brez sladkorja, ki je znan pod imenom »povidel«. Velike množine češpljevca, imenovanega »lekvar« ali »pekmez« nakuhajo tudi v

Bosni, kjer je produkcija sliv tako znatna, da se je n. pr. leta 1904/05 izvozilo okoli 4275 vagonov posušenih sliv in 500 vagonov češpljevca. Razven tega nakuhajo Bosanci še precej slivovke. Saj imajo v krajih, kjer se neguje sliva, približno 10 000 kotlov.

Pa ne samo v Bosni, ampak tudi v sosedni Slavoniji se pridela veliko pekmeza, kajti to delo pride ceneje, kakor kuhanje slivovice ali pa sušenje sliv.

Slive kuhajo na prostem v velikih bakrenih kotlih. Skuhane slive pretlačijo skoz sito, da na ta način odstranijo kožo in koščice. Pretlačeno kašo t. j. mezgo vsipljejo zopet nazaj v kotle, ji pridenejo nekaj zelenih orehovih in limonovih lupin ter nekoliko cimeta ali klinčkov in jo kuhajo tako dolgo, da ne teče več od lopatice, s katero med kuhanjem neprestano mešajo, da se mezga ne prismođi.

Za prodaj namenjeni pekmez pride v male sodčke, za domačo rabo pa v lonce ali steklenice, katere se zaveže s pergamentnim papirjem.

Ni dvoma, da bi se kaj sličnega dalo vpeljati tudi pri nas, če že ne za prodaj, pa vsaj za dom.

V dobrih vinskih in ob enem sadnih letih, ko nima sadje prave cene in se zaradi pomanjkanja posode ne da napraviti iz vsega sadja sadna pijača, bi bilo priporočljivo tudi pri nas napravljati pekmezu slične izdelke iz jabolk, hrušk, sliv, češenj itd. posebno pa v krajih, ki so izven pravega prometa in kjer zaljubljenega še težje spravijo sveže sadje v denar.

D. Sadne testenine ali paste.

Sadne testenine ali paste so prav za prav potom kuhanja močno zgoščene in potem v ploščatih oblikah posušene sadne mezge.

Ker zgube ti izdelki vsled sušenja veliko vlage, se dobro drže mnogo let, ako so shranjeni na zračnem, suhem prostoru.

Sadne testenine je mogoče napraviti iz vseh sadnih vrst. Tudi malovredne kvalitete sadja se uporabljajo v ta namen. Če jih je tudi slajšati in koliko, to določa okus.

Najboljše paste so one iz marelic, breskev, mirabel in kutin; pa tudi jabolke, hruške, slive, češnje in raznovrstne jagode dajo prav dobre paste ali testenine.

Za paste je treba sadne mezge tako dolgo kuhati, da obstane v nje postavljena kuhača po konci. Potem jih je namazati prilično 1 cm debelo na olnat ali pergamentni papir. S papirjem vred jih

je djati na lese ali tudi ponve in sušiti polagoma. Pri naglem sušenju se prehitro napravi zunaj skorja, ki ovira znotraj sušenje.

Paste lahko sušimo v peči ali v štedilniku. Priročna je tudi sušilnica, opisana v začetku tega spisa (glej pod. 1). Sušenje past se lahko tudi brez slabih posledic večkrat prekine. Ko dobe paste nekako podplatasto obliko, so dovolj suhe. Sedaj je papir odmočiti, paste pa zrezati v male kocke. Dobro je, če še te kocke, predno jih spravimo, sušimo nekaj časa na zraku.

Za kuhinjsko rabo je paste namočiti in razkuhati, sicer so pa tudi kot suhe priljubljena otročja slaščica. Sadne testenine ali paste so brez dvoma v slabih sadnih letih in v gotovih slučajih n. pr. na ladjah izvrstno nadomestilo za sveže sadje.

E. Sadni siri.

Iz sadnih vrst, katere vsebujejo precej strjenje povzročujočih pektinovih snovi, je mogoče narediti takoimenovane sadne sire. Pri nas precej znan je kutinov sir. Delajo pa ponekod tudi sire iz češpelj, jabolk itd.

1. Kutinov sir.

Dobro obrisane in neolupljene kutine je z nekoliko vode kuhati do mehkega. Potem jih je pretlačiti skozi sito. Enemu kilogramu mezge je pridjati 50 dkg sladkorja in polovico soka od ene limone. Na to je mezgo kuhati in pridno mešati, dokler ne pada v kepah od kuhače. Sedaj je mezgo djati v primerne oblike, katere pa je preje namočiti v vročo vodo. Napolnjene oblike je postaviti na gorko, da se sir nekoliko osuši; potem je potrositi površje s stolčnim sladkorjem in sir zvrniti na s sladkorjem potrošeni papir. Da se sir osuši tudi na drugi strani, ga je pustiti še par dni na gorkem. Tako pripravljen sir je zaviti v bel papir in shraniti v škatljah ali lončenih posodah.

Pripomniti je še, da se ne sme vode, v kateri so se kutine sprva kuhale, priliti k mezgi, kajti sir bi postal v tem slučaju pretrd; pač pa se da iz nje narediti kutinova strjenina.

2. Češpljev sir.

Izkoščičenim češpljam je priliti toliko vode, da so ravno pod vodo in ko so se razkuhale, jih je pretlačiti skozi sito. Enemu kilogramu mezge je primešati 50 dkg sladkorja. Kuhati in pri tem pridno mešati pa je mezgo tako dolgo, da stoji kuhača v njej. Sedaj je napolniti oblike in te postaviti v peč ali štedilnik, da se vsebina nekoliko popeče.

3. Jabolčni sir

se napravi na isti način, kakor kutinov, samo s to razliko, da je tu tisto vodo, v kateri so se jabolka kuhala, priliti k mezgi, sicer bi ne postal dosti čvrst.

F. Razna jagodna vina.

Splošna navodila.

Dobro pripravljeno vino iz raznih jagod je zelo okusna in hladilna pijača, osvežujoča in krepčalna radi sadnih kislin, ki jih vsebuje. Razven tega se nekaterim pripisuje zdravilna moč; tako n. pr. je borovničevец izvrstno zdravilo za želodčne ali črevesne bolezni, zlasti če so v zvezi z drisko.

Jagodna vina narejamo lahko iz ribizlja, kosmatega grozdja ali kosmulj, borovnic, kopinšnic, malin itd. Jagode naj bodo zrele in snažne. Odbrati je tudi vse gnile jagode, listje in druge enake primesi. Zaradi boljše izrabe je pred stiskanjem jagode v leseni ali lončeni posodi zmečkati (zmastiti), posodo pokriti in pustiti 2 dni na hladnem prostoru. Da se ne dela na površju klobuk, oziroma, da se prepreči kazenje, je drozgo večkrat premešati. Po preteku dveh dni je drozgo sprešati, kar se lahko zgodi v snažni platneni vrečici ali pa v posebnih stiskalnicah (glej podobe 20 in 21).

Ker pa vsebujejo jagodni soki večinoma preveč kisline in premalo sladkobe, jim je primešati primerno množino vode in sladkorja, da se na ta način razmerje med kislino in sladkostjo zravna, vsled česar se pijača bolje drži in sploh zboljša na okusu. Brez teh dodatkov bi bilo jagodno vino večji del preкисло, oziroma nestanovitno. Vzame se pa navadni beli sladkor, katerega je raztopiti v topli vodi.

Poslajšani in z vodo razredčeni sok je naliti v primerne posode, bodisi v sodčke ali pa v steklenice (glej pod. 22 in 23), vendar ne do vrha, sicer bi pri vrenju metal mošt drože iz posode.

(Nadaljevanje sledi.)

Hrvatsko kmetijsko združništvo.

Dne 11. jul. tl. je imel »Savez hrvatskih seljačkih zadruga« v Osjeku svoj I. občni zbor. Predsedoval je zagrebški nadškof dr. Ante Bauer. Udeležencev je bilo do 400, ker so bili navzoči odposlanci skoro vseh hrvatskih kmetijskih zadrug. Tudi iz Bosne je bilo navzočih kakih 80 kmetov in franjevcev. Predsednik dr. Bauer je v uvodnih besedah z radostjo konstatiral lepe uspehe, ki jih ima zveza tekom kratkega časa svojega obstanka. — Za njim je predaval prot. dr. Bazala o »vzgojni moči kmetijskih zadrug«, kmet Albert Tokalič o predmetu: »Čuvajmo rodno grudo«, in Stepan Jurič o predmetu: »Kakšna bi morala biti naša živinoreja«.

Toľiko v glavnih potezah o tem zborovanju. Posamezne zanimive podrobnosti bomo podali v prihodnji številki. Tu je na mestu, da se ozremo nekoliko nazaj v razvoj kmetijskega združništva na Hrvaškem.

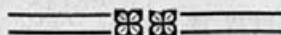
Pred 10 leti je opaziti prve začetke stremljenja, okrepiti kmetijski stan potom kmetijskih zadrug in ga tako usposobiti za boj v modernem pridobitnem življenju. MoŹje, ki so s tem delom pričeli, so imeli misel — vodilko, da treba spraviti kmetijski stan, najmočnejši po številu in po zmoŹnostih, v novi tir gospodarskega mišljenja, ako se ga hoče rešiti pogina. Trebalo je kmeta gospodarsko vzgojiti, da bi znal v polni meri izkoristiti svojo zemljo. Njegova produktivnost se je morala zvišati, posebno takrat, ko so se kmetstva posestva začela kosati in razdeľjevati in so se razpuščale hišne zadruge. Kmeta je bilo treba vzgojiti za novi gospodarski položaj. V to ni bilo treba samo dobrih učiteljev, ampak tudi zdravega kmetijskega kredita. Obstoječi kreditni zavodi, sloneči in ustanovljeni izključno na podlagi največjega dobička, na noben način niso odgovarjali zahtevam zemljiškega kredita. In baš ta kredit z vsemi svojimi dobrimi stranmi bi se moral organizirati. Kmetijski obrat prenese le cen in malo kompliciran kredit. Ne le »cen denar«, ampak tudi »miren denar« potrebuje kmet, to je da mu ni treba kapitala naenkrat izplačati. Kmet ima denar, ko je spravil žetev. Prej mu odpovedati kredit, se pravi, ga prisiliti k prodaji posestva ali pa k temu, da si najme novo posojilo, kar je pa zvezano zanj z velikimi stroški.

Prvi korak je bil torej, organizirati kmetijski kredit. Oprijeli so se drugod uspelega sistema Rajfajzenovk. Prvi početki so bili težavni. Trebalo je privaditi kmeta na štedenje in na ekonomično

uporabo kredita. Trebalo ga je postaviti na lastne noge, on je bil sam sebi kreditojemalec in — dajalec. Počasi, a uspešno je napredovala organizacija kmetijskih zadrug. Krog je bil vedno večji, in lansko leto je hrvatska poljedelska banka, pod katere egido so stale te zadruge, mogla misliti na to, da se ustvari za te zadruge posebna zveza. Vse koncem l. 1910 obstoječe zadruge (238) so se razdelile v 4 skupine, katerih vsaka je obsegala dva komitata (županiji). Iz teh štirih skupin se je osnoval »Savez hrvatskih seljačkih zadruga«. To je bil odločilen korak k centralizaciji kmetijskega združništva na Hrvatskem. V zadrugah je združenega premoženja 93 milijonov kron v povprečni izključni vrednosti zemljišč, dočim zadruge dolgujejo skupno K 7,199.704.90.

Pomen hrvatskega kmetijskega združništva pa ne leži samo v tem, da ima namen, gospodarsko slabemu kmetu iti na roko, ga voditi in ojačiti, da mu ne bo treba bežati z rodne grude in si iskati dela v daljni Ameriki, ampak tudi v tem, da si je nadejlo veliko nalogo, biti s svojo gospodarsko silo krepka jez proti naseljevanju tujih narodov na hrvatskih tleh, to je braniti in jačiti narodno moč Hrvatsva. In tako se je na zborovanju v Osjeku sprejela tudi rezolucija: »Hrvatske kmetijske zadruge, zbrane v Osjeku, pozivajo v očigled dejstvu, da hrvatska posest prehaja v tuje roke, vse hrvatske kmete, naj ne dajo zemlje iz svojih rok, ker čigar je zemlja, njega je domovina.«

Gotovo bo hrvatsko kmetijsko združništvo v tem oziru tudi praktično marsikaj dobrega ukrenilo in bo tako vsaj deloma popravilo napako hrvaške vlade in zakonodaje, ki je to stran narodnega življenja pustila na veliko škodo hrvatskega naroda popolnoma v nemar. Že kraj, kjer se je vršilo prvo zborovanje hrv. kmet. zadrug, je v tem oziru zanimiv. Osjek je centrum onega dela hrvaške zemlje, ki je najbolj izpostavljen tuji invaziji in kjer je baš odporna sila hrvaškega kmeta vsled njegove gospodarske oslabelosti majhna. Baš v teh krajih bi se moralo združništvo krepko razviti in ojačiti slavonskega kmeta gospodarsko in narodno. —p—



Umna reja kuncev ali domačih zajcev.

Sestavil P. St. Polenčan.

(Dalje).

Hlevi.

Predno si pa nabavimo kunce, moramo imeti za nje tudi pripravne prostore. Razni stari zaboji, deske — katerih pač leži toliko okoli voglov — se lahko v ta namen uporabi. Kakšen mora biti hlev? Odgovarjati mora svojemu namenu! To se zgodi, ako je:

1. zavarovan pred vremenskimi izpremembami in prepihom;
2. suh, svetel in snažen,
3. dovolj velik,
4. varen pred zalezovalci in
5. priličen.

Samo ob sebi je umevno, da bode rejec na deželi drugače uravnal svoje kuncerejo, kakor rejec v tesnobi mesta. V mestu zamore le malokdo uporabiti kakšen vrtič v to.

Razločujemo hleve, ki stoje sami za se — proste hleve — in pa zaprte hleve — to so tisti, ki stoje pod streho večjega poslopja. Pri zadnjih ni treba paziti toliko, da se obvarujejo pred slabim vremenom. Tja ne pride tolika vročina in tudi pred mrazom so zavarovani.

Drugače je seveda pri prostih hlevih; ti zahtevajo več pozornosti. Pri njih mora segati streha nekoliko črez hlev, da ne žene veter deža v zajčnike. Hlev sam naj je kolikor mogoče zavarovan pred vročino in pred mrazom. Pomniti nam pa je, da kunec laže pretrpi velik mraz nego pa vročino. Hleva torej ne smemo postaviti na prosto, kjer je izpostavljen pripeki solnca in ob enem prepihu.

Vsak — kdor stvar trezno premisli — spozna, da ne more koristiti kuncu, ako se cel ljubi dan valja po gnojnici v svojem hlevu, zaradi tega moramo skrbeti za njen odvod. Tudi v vlažnih kletih ne more kunec s pridom stanovati, ker mu vlažnost in mokrota škodujeta.

Vsaka stvarca na svetu se veseli solnčne svetlobe. Zakaj bi je ne privoščili tudi kunčkom? V svetlem prostoru uspeva kuncereja mnogo bolje, nego v temnem, zadehlem kotu.

Li ne bode stisnilo rahločutnemu človeku prsi, ako vidi, da rede ljudje kunce v prostoru, kjer bi imela komaj valeča koklja dovolj prostora?! — Kunec, kakor smo že v začetku omenili, izhaja

od divjega zajca. Ta se še dandanes veseli zlate prostosti, medtem ko je kruta človeška roka že v stari dobi zaprla današnjega kunca v ozko kletko, kjer že vzdihuje stoletja in stoletja po svoji svobodi; ali ne dobi je nikoli več. Le pomislimo: ako odvzamemo kunca malemu dečku, kateri ga je redil le kot igračo, mu-li ne kane topla solza na rožno lice? Kaj naj stori še-le narod, ki se trudi in bavi že stoletja s kuncem, da ga povzdigne na višjo stopinjo? Z njegovim oproščenjem torej ne bode ničesar. Človeški rod ga ne more več pogrešati. Ker je nemila usoda kuncu vzela ves svet kot domovje, mu moramo mi vsaj nekoliko olajšati to gorje. Kletka mora biti vsaj tako velika, da se bode lahko v njej prosto gibal in tudi malo poskočil.

Velikost hleva naj se ravna po velikosti pasme, številu in starosti kuncev, za katere je namenjen. Za posamezne kunce manjših pasem mora biti hlev vsaj 1 m dolg in 70 cm širok. Večja plemena in večje število zahteva seveda večje hleve.

Za starko pa, katera ima skotiti, pripravimo drugačen hlev. — Znano je, da samica rada skoplje luknjo v zemljo, da ondi skoti svoje mladiče, kar seveda v hlevu ni mogoče; v hlevu skoti navadno v najtemnejšem kotu. Zato ji ga pripravimo!

V oddaljenosti 30 cm od stranske stene potegnemo $\frac{3}{4}$ širosti hleva steno dotikajočo se stropa. Tako more samica brez težave priti v oddeljeni prostor. Tu se naredi 1 dm od tal — da se z odpiranjem ne razdira gnezda — lesena vratica, da se lahko onopregleda. Razven tega so še v prvem prostoru zamrežena vratica, kjer se poklada hrana. Ker tako ne pride k stranskim vraticam mnogo svetlobe, skoti starka skoraj vedno ondi.

Hlev mora biti visok, kakor zahteva pasma. Kunci s pokončnimi ušesi zahtevajo višje hleve nego oni s povešenimi. Navadna visokost je 60 cm.

Mnogo rejcev pa ne more zaradi pomanjkanja prostora postaviti vsak hlevec posebej. Temu se more priti v okom z nadstropji, pri katerih se pa mora paziti na odvod gnojnice.

Hlev mora biti pa tudi dobro zavarovan pred živalmi, ki kuncem strežejo po življenju. Strah kuncev so: mačke, podgane, dehorji, podlasice i. dr.

Ako si uredimo svoje zajčnike prilično, bomo hodili z veseljem okoli njih in ne bomo jih z jezo snažili, kar se mora dvakrat, vsaj pa enkrat na teden zgoditi. Često opravijo kunci svojo potrebo vedno v enem in istem kotu; v tem slučaju naj se kot vsak dan sproti očedi. Nastilja se naj z ovseno slamo.

Najbolje je seveda, da redimo kunce na nalašč zato ograjenem prostoru, kakor delajo to Holandci. — Vzemimo le slučaj, da pusti gospodar obrejiti pet zajk in jih nato spusti prosto v ograjen pašnik. Sredi pašnika naredi hlevce s prostim izhodom. Ko samice skote in mladiči zapuščajo gnezdo, pusti prve zopet obrejiti in tako gre dalje do jeseni. Ker si samice same dobivajo živež, gospodar skoraj ne ve prav nič za nje. Na zimo proda mladiče in spravi svoto, okoli 100 kron, v listnico.

Nikdar se pa naj ne redi kunccev v govejem hlevu. Vedno je nevarnost, da jih govedo pohodi, da pride mačka ali podgana; razven tega je pa tudi vsako nadziranje nemogoče.

Kuncerejčev koledar.

Prosinec (januvar).

V prosincu je za kuncerejca razmeroma malo dela. Le tu in tam je samica z mladiči, kajti malokateri rejec se more pečati vsled mrzlih hlevov z zimsko rejo. Večina živali je tudi še-le na pomlad sposobna za rejo. Hlevi morajo biti v tem mescu suhi in obvarovani pred prepihom; v njih mora biti mnogo ovsene slame; ni je treba tolikokrat snažiti, kakor po letu, temveč to se zgodi po potrebi.

Kuncem je v tem mescu pokladati zelo mnogo ovs, sena, korenja i. dr., vendar ne zmrženo, kar je vsikdar smrtonosno. Dobro oskrbovana živalica lahko prenese tudi največji mraz. Na večer naj dobe kunci kuhan krompir potrošen z ječmenovimi otrobi. Ta, zadnje omenjena hrana, se jim ne sme pokladati kot sluznata juha, ker bi lahko zmrznila in kuncem škodila. Posode je pri prihodnjem krmljenju osnažiti ostankov in skrbno umiti.

Svečan (februar).

Za ta mesec velja isto, kakor za prejšnji. Mnogo rejcev pusti v sredi tega meseca že oplemeniti, da dobi zgodnje mladiče. V tem času začno kunci tudi spreminjati dlako in zato jih je še posebno varovati pred prehlajenjem. Dokler žival spreminja dlako, ne kaže ustvarjati zaroda, ker dobe mladiči slabo dlako. Plemenske samce se mora posebno dobro krmiti.

Sušec (marec).

V tem času se začne še-le prava kuncereja. Hlevi se morajo popolnoma osnažiti in nosečim samicam je nastlati z mehko slamo. V sušcu skoteni mladiči so navadno najbolj vrednostni. Velike važnosti je dalje krmljenje doječih zajk; sem in tje naj dobe tudi mlačno kuhano mleko.

Mali traven (april).

Reja je že v svojem teku. Tu pa tam se že dobi nekoliko zelenjave; toda pri krmljenju se mora paziti, da ni krma niti od pogostega deža, niti od hude rose mokra. Začetkoma naj se poklada manjšo mero pomešano s senom in polagoma večjo in konečno samo zelenjavo, da se kunci laže odvadijo zimske piče in preidejo na poletno; sicer dobijo bolezn. Hlevi se morajo vsak teden osnažiti in pri mokrotnem vremenu zavarovati pred mrazom. Mnogo je vreden prostoren hlev; dobro je, če se postavi čez hlev 12—16 cm visoka deskica, da so mladiči prisiljeni izmučiti se s skakanjem.

Veliki traven (maj).

Glavna hrana je sedaj zelenjava, zlasti listje in cvetje regrata je doječim zajkam prikladno. Razven zelenjadi naj se poklada dobro seno, kruh ali oves. Mladiče se odstavi; njih hlevi morajo biti zelo prostorni, da zamorejo po volji skakati.

Pri odstavi je treba velike paznosti; nikdar se naj ne odstavi vse mladiče na enkrat, da ne zboli samica na sescih. Odstavljenim mladičem je pokladati seno in oves v veliki meri; prav previdno pa se jim naj poklada tudi zelenjava.

Plemenski samec se sme kvečjemu dvakrat na teden uporabiti.

Rožnik (junij).

Sedaj začnejo prihajati vroči dnevi. Pred vsem je treba, da so hlevi snažni; zato se naj — če je mogoče — kunce prestavi v drug hlev, da se prvi posuši in uničijo žuželke. Skrbeti je tudi, da zrak in svetloba prosto dohajata v hlev.

V rožniku se začne kositi deteljo. Detelja je kuncem zelo priljubljena hrana, vendar se mora paziti, da je kunci ne dobe v preveliki množini, kar povzroči napenjanje. Zlasti mladičem naj se poklada v prav neznatni meri. Nikdar se ne sme pokladati kuncem mokre ali celo sparjene detelje.

V tem času se naj spravi različne aromatične rastline, se jih posuši in hrani za zimo — Posode morajo biti vsak dan umite.

Mali srpan (julij).

Opravki so isti, kakor v prejšnjem mesecu. Snaga v hlevih in pri posodah je v tem času posebno važna. Vehaste rastline se naj spravijo za zimo. Hlevi naj bodo zračni, a brez prepaha; tudi ne smejo biti prenapolnjeni; najbolje je, da je v vsakem hlevcu le ena živalica. Po letu naj se daje kuncem sveže, po zimi suhe vejice.

Veliki srpan (avgust).

Rejec ima v tem mesecu večinoma ista opravila kot v prejšnjem. Mnogo rejcev pusti sedaj samice zadnjič oplemeniti, ker bi sicer prišla reja preveč na zimo. Opaziti je tudi, da se nekatere celo boljše plemenke ne puste več obrejiti, ker se bliža čas misatve. Dobro je, da se ta pospeši s par zrni lanu, katere pomešamo v sluznato juho. Bolje je, da se kunci po misatvi oplemene, kakor med njo. Ker že postaja sadje zrelo, je tudi kako jabolko kunčku dobrodošlo.

Kimavec (september).

V kimavcu se začne prav za prav pri kuncih misatev. Kunci zgube poletno »obleko« in dobe gosto dlako, da laže prenašajo zimski mraz. — Kunci morajo dobiti redilno hrano; kakor že povedano, se mora reja opustiti. Mladiče prve skotitve se mora ločiti. Zelenjava se že teže dobiva; korenje se naj spravlja za zimo in istotako tudi krompir, kar pa ne sme biti v mrzlem, a tudi ne v pretoplem prostoru. Najpripravnejša je toplota med 5—8° C nad ničlo.

Vinotok (oktober).

Vedno bolj in bolj se mora pripravljati rejec na prihajajočo zimo. Za proste hleve je treba pripraviti preproge, da se zavaruje živalice pred mrazom, za kar veljajo stare vreče in tudi iz slame spleteni kosi. V tem času naj se začne zopet redno krmiti sluznate juhe. Vsi preštevilni kunci se ali zakoljejo ali prodajo, ker je krmljenje po zimi dražje nego po leti. Samice naj se le izjemoma pusti oplemeniti; najbolje je, če imajo te počitek, a paziti se mora, da se preveč ne odebele.

Listopad (november).

Hlevi morajo biti sicer zavarovani, da mraz in mokrota nimata pristopa, a tudi dovolj zračni. Dvakratno krmljenje na dan zadostuje. Hlevi se naj osnažijo vsakih 14 dni enkrat in nato dobro nasteljejo. Vsak dan naj se jim ponudi ne premrzla voda.

Gruden (december).

Voda se mora takoj odstraniti iz hlevov, da ne zmrzne; istotako sluznate juhe. Zmrzla hrana se ne sme na noben način pokladati. Za kuhinjo odmenjeni kunci naj dobivajo aromatične rastline, da dobi meso po njih duh in se jim poveča slast. V tem času je koža najgostejša in zaradi tega tudi najdragocenejša. Potrebno jo je le prav spraviti in »dobro prodati«.

Kunčji trg.

Najpripravnejši čas za trženje s kunci je pač jesen, kar je istotako trgovcu kakor kupcu v korist, zaradi česar jih je tudi bašta čas največ na prodaj. Hrana po zimi je ponajveč dražja nego po letu; kupci si pa nabavijo živali že v jesen, da se te čez zimo privadijo novemu domovju in na spomlad zgodaj začnejo z rejo. (Kdor hoče prodati ozir. kupiti kunce, lahko objavi to v »Perotninarju«). Edina pri nas rabljena kratica za objave v listih je vejica. N. pr. 1,0 pomeni en samec, 0,1 pomeni ena samica; torej 2,3 pomeni dva samca in tri samice. Ime pasme izpiši!

Mnogo začetnikov hoče takoj pričeti z več plemeni; to pa je naravnost napačno. Celo izkušeni kuncerejci ne morejo z uspehom rediti več nego dve pasmi. Pošiljanje kuncev gre po železnici in po pošti. Kunce se plačuje ali vnaprej ali po povzetju. (Tudi uredništvo »Perotninarja« rado vplačevanje preskrbi proti mali odškodnini).

Pri pošiljanju kuncev je treba velike pazljivosti. Skrbeti je, da je zaboj dovolj velik in zračen, da se živali ne zadušijo. Zelo pripravno je, da so okna (zamrežena!) na pokrovu. Na zaboju mora biti zapisano: »Živi kuncji! in še — v različnih slučajih različno — »Če se ne sprejme, nazaj!« ali »Če se ne sprejme, naj se mi brzojavi na moje stroške!«, da ne čakajo kuncji na postaji brez živeža. S seboj v zaboj se jim položi kruha. Pleteni jerbasi se ne priporočajo.

Ker se vendar pretežno večino kuncev uporabi za dom, hočem v naslednjem napisati, kako je tukaj z njimi ravnati.

Umoritev kunca. (Kako se kuncec zakolje.)

(Po »Perotninarju«.)

Usmrtenje kunca se zvrši s krepkim, omotnim udarcem z železno palico ali tudi s polenom za ušesi. Pri tem dvignemo žival za zadnje skoke v zrak. Po tem udarcu se prereže kuncu takoj s pripravljenim ostrim špičastim nožem ob vratu žilo odvodnico, da se žival izkrvavi. Nato se jo položi na hrbet ter drgne na kraju, kjer leži melhur, da se odstrani iz njega voda, ki se še morda nahaja v njem, da ne onesnaži pozneje mesa. — Sedaj se preide na odiranje kože. Najpripravnejši način je sledeči: Kunc se obesi za zadnji nogi na tako imenovani mesni kljuki, najbolje na na zid prslonjeno lestvico. Na ta način visi žival prosto, se ne onesnaži in se laže ob njej deluje. Najprvo se prereže zadaj, na spodnji strani repa, kožo ter izloči repno kost. Nato se prereže ob notranji strani stegna kožo od nastavka repa ob obeh straneh do podplata zadnjih

nog. Tam se prereže kožo okoli noge in sedaj se ločita oba stegna iz noge. Nož sme pri tem ločiti samo tanke vezne kožice. Ko se je odstranila koža z zadnjih nog, se ta z lahko pomočjo noža odtegne do sprednjih nog in pleč. Tu se mora zopet malo več pomagati, da se sprednje noge izvleče iz kože in da se iste pri zadnjem členu odreže. Sedaj še en potegljaj in ubogi živali se dobesedno potegne kožo čez glavo. Seveda se mora pri tem odrezati ušesa pri korenini. Nazadnje se z nožem pomaga še pri očeh in gobčku. Sedaj se izloči oči iz votline, ako se to ni že pred odiranjem zgodilo. — Za iztrebljenje je treba prerezati sklep, to je mesto, kjer se zadnja skoka ob trebušni strani dotikata, potisniti stegna krepko narazen ter prerezati še dve križajoči se kiti. Nato je prerezati oprezno trehuh — črev se pri tem ne sme raniti — ob srednji progji do prs ter iztrebi. pričeni pri mastniku, čreva in želodec. Ko se je to zgodilo, leže jetra zgoraj, na katerih je videti ob zunanji strani temnozeleni žolčni mehur, katerega se mora varno odstraniti, da se ne razlije in onesnaži meso. Sedaj se vzamejo jetra ven in po prerezu prs tudi srce in pljuča; potem se prereže še vrat in odstrani sapnik in požiralnik. — Tako popolnoma iztrebljeno žival se pusti prosto viseti na zraku — po zimi lahko več dni — na kaj zgubi duh po hlevu.

Ako se sedaj kunca razdeli za kuhinjo, se položi žival na skalnico, izreže vse štiri skoke ter prireže rebra in trebuh tako daleč, da ostane istih še za kaka 2 prsta pri hrbtu. Nazadnje se odseka še glavo pri vratu ter razdeli hrbet v 3—4 kose. — Nadaljnja skrb je sedaj naloga kuharice, katera pripravi kunca na eden izmed sledečih načinov.

Kunec v kuhinji.

(Po »Perotninarju«.)

1. **Kunčja juha.** Za to se uporabi najbolje osrčje ozir. drob kunca t. j. srce, jetra in pljuča, kakor tudi sprednja stegna, katerih navadno ne pečemo, ker so premajhna. Po skrbnem očiščenju teh delov se iste pristavi v čisti vodi. Dobro, a ne neobhodno potrebno je, dodati nekoliko krepkih govejih kosti, s katerimi se pa doseže izvrsten okus. Vse se primerno soli in pusti nekako dve uri mirno kuhati, ko se je že poprej pridejalo, kakor pri goveji juhi, različnih zelišč. Pene, katere se med kuhanjem na juhi zbirajo, se od časa do časa odstrani. Ko je vse dobro prekuhan, se juha odcedi skozi cedilnik za juho ter se potem nekoliko zgosti z v maslu raztopljeno moko (po domače: zarošta). Konečno se vlije v skledo čez nare-

zani v sirovem maslu ocvrti kruh ali žemlje, ali pa črez kako drugo zakuho ter se postavi vse še vroče pred goste.

2. Kunčja juha na drugi način. Meso doraščenega kunca se razreže na drobne kosce. Te se zmeša po okusu s čebulo in drugimi pridevki, kakor korenjem, zelenjem, peteržiljem i. dr. ter vsa zmes zarumeni v masti. Ko je to gotovo, zalije se meso z 2—3 litri vode ter skuha popolnoma mehko. Ko se je to dovršilo, vzame se meso iz lonca ter vlije ostalo juho radi očiščenja skozi cedilnik. Nato se zgosti z 2—3 žlicami moke, katero se zarumeni v sirovem maslu. Konečno se vtepe v njo še 3—4 rumenjake. Kot zakuho vporabi se lahko riž, ječmenček i. dr. Pozabiti se seveda ne sme za pridevek tudi soli in popra.

3. Krepka kunčja juha (Bouillon, zgovori buijón) za bolnike. Čisto oprano meso enega, na več kosov narezanega kunca, se v železnem loncu zadostno zalije z mrzlo vodo ter soli in pristavi k ognju. Pene, katere se pri kuhanju nabirajo na vrhu, se mora večkrat posneti, na kar se dobi popolnoma čisto juho. K isti se pridene nekoliko čisto opranega korenja, peteržilja in korenja. Lonec se pokrije nalahko s pokrovko ter se pusti vse počasi, a popolnoma razkuhati, ne da bi se med tem prililo še kaj vode. Ko se je to zgodilo, se vsa juha precedi. Rjavo juho se dobi z nekaj pridevkom korenja in čebule, katero se je poprej zarumenelo v pečici. Okus tako napravljene juhe je povsem okrepljen ter se more komaj ločiti od na ta način pripravljene goveje juhe.

4. Divjačna juha iz kunčjega mesa. Ostanke pri pečenem kuncu, kakor rebra, osrčje i. dr. se dobro razseka ter z dodatkom potrebne soli, nekoliko zelenjave, dveh nageljnovih žebic (klinčkov) in več poprovih zrn v potrebni vodi počasi skuha. Ako se je prililo večjo množino vode — če se skuha za večjo družino — je dobro dodati juhi nekoliko goveje juhe ali pa omake od pečenke. Nekako četrť ure pred porabo se juha odcedi in, če je potrebno, povzame mast. Potem se jo zarumeni z moko ter pusti kuhati nadaljnih 10 minut. Konečno se dodene juhi še žlico dobrega vina, stepe v njo eden ali dva rumenjaka ter jo nalije črez opečene narezke žemlje.

5. Cmoki iz kunčjih jeter. Ta jed se najlaže napravi, če se je istočasno zaklalo več kuncev. Pridobljena jetra so sirova drobno razseka, zmeša z dobro nasekanim čebulom, peteržiljem in majaronom, pridene par v mleku namočenih in izžetih žemelj ter primeša 20—25 dkg na drobne kosce (kocke) razsekane in zarumenele slanine, kateri se dodene še nekaj muškarnega cveta in potrebne soli.

Konečno se primeša stepenih jajec, vso zmes dobro premeša ter dodane toliko pšenične moke, da se dobi trdno, za cmoke sposobno testo. Cmoke je napraviti male in lične oblike ter jih je skuhati na juhi ali pa slani vodi. V zadnjem slučaju je treba cmoke ko so skuhani in vzeti iz vode, nekoliko zabeliti s čisto mastjo, v kateri se je zarumenilo nekoliko krušnih drobtinic.

6. Kuhano kunčje meso. To je ravno tako skuhati, kakor vsako drugo meso. Ko je dobro mehko, napravi se dobro čebulno omako in nekoliko opečenih krompirjev ter kuhano meso s tem predložiti gostom.

7. Kunčje meso s cvetnim ohrovtom. Zakolje se nekaj mladščev, torej tri do sedem mesecev stare kunce, jih razkosa v več delov ter jih opere prav čisto v mrzli vodi. Sedaj se polože ti kosti drug poleg drugega v skledo in se polijejo z ravno zavreto vodo. V tej vodi se pusti meso nekake pol ure ležati, ker dobi vsled tega lepo belo barvo. Nato se jih vzame iz vode, osuši, soli in orument. Slednje se zgodi v koščku raztopljenega sirovega masla, kateremu se dodane nekaj peteržilje ali drugih zelišč in pa malo muškarnega cvetja. Ko se je meso četrte ure rumenelo, posuje se čez njega dve žlici moke; ko se je iste pa nekoliko navleklo, se polije vse z govejo juho in nato skuha popolnoma mehko. Med tem se razdeli eno ali več glav cvetnega ohrovtu v posamezne rožice ter iste skuha v slani vodi. Ko je to gotovo, se voda odlije, položi rožice v podobi venca v skledo, v kateri se ponese jed na mizo, polije čez nje nekoliko kunčje omake ter postavi skledo na ognjišče, da se vse nekoliko prevre. Koščke kunčjega, med tem mehko skuhanega mesa se položi sredi venca cvetnega ohrovtu ter polije ostalo omako čez vse, na kar je jed gotova.

8. Ocvrti kunec. Za to je najbolje uporabiti mlade, do šest mesecev stare kunce. Dobro osnaženo nerazrezano meso se mehko skuha v čisti vodi, kateri se je pridedjala potrebna sol, čebula in druge zelenjave. Ko je meso skuhanost, se vzame iz posode ter razdeli po potrebi v 6—10 delov, katere se oprosti tanke notranje kožice. Nato se vsak kosec namoči v stepenem jajcu, panira v dobro zribani žemlji ter lepo rumeno opeče v kipečem sirovem maslu.

9. Kunčje meso pripravljeno po ogrskem načinu. Za kuhinjo potrebno osnažen in pripravljen kunec razreže se v kose ter v $\frac{1}{4}$ kg sirovega masla opari. Kot pridevek je dati nekaj kosov razrezanih čebulic in korenja. Ko je meso pregreto, potrese se ga z 1—2 žlicami moke, pusti nadaljnjih pet minut pariti ter konečno polije z neko-

liko juhe in $\frac{1}{2}$ lit. kisle smetane. Ko vse to zavre, pridene se mu še noževo konico paprike ter pusti meso popolnoma skuhati. Ko je to gotovo, vzame se meso iz posode, položi v plitvo skledico, pusti cmako samo še enkrat prevreti ter potem polije po njem in vse kolikor mogoče vroče postavi na mizo.

(Zbirka v »Perotninarju« se nadaljuje.)

Kože.

(Po »Perotninarju«.)

Davno je že znana uporaba kunčjih kožic v raznih strokan industrije; njih pravo vrednost pa so znali ceniti samo strokovnjaki. Zato je tudi pretežna večina rejcev enostavno nabasala mehove zaklanili kuncev s slamo ali senom ter potem posušeno prodala potujočim prekupcem za ničevno ceno 10—15 v. Veliko rejcev pa, katerim je bila vsota premajhna, je vrgla kunčje kožice naravnost na gnoj. Ker pa v kunčjih kožicah leži veliko večja vrednost, izplača se v obilni meri, da se jih, kjer ni direktnih odjemalcev tovarnarjev, ali uporabi za dom ali pa na deske razpete posuši in shrani. Prodaja takih kožic se potem zvrši skupno, vsled česar se lahko izogne prekupcev ter tako iztrži za posamezne kožice od 40 do 60 vin. in tudi več.

Znano je gotovo večini cenj. čitateljev, da se kunce, zajce i. dr. pri klanju dobesedno odere na — meh. Kakor smo že omenili, nabashe večina rejcev ta meh s slamo ali senom ter obesi v zraku, da se posuši. Vsled trdega nabasanja, da se kožica močno raztegne, se razmrši vsa dlaka ter oteži poznejše obdelovanje kožice. Bolj prikladno je in draže se razpeča, ako se meh prereže ob trebušni strani, odstrani glavo, sprednji nogi in rep, ostali uporabni del z malimi širokoglavnimi žrebelčki razpne z dlako na znotraj na desko ter tako posuši. Tako posušene kožice se lahko shrani, ako se jih zloži drugo vrh druge — dlako na dlako, mesno stran na mesno stran ter med slednje nasuje nekoliko v prah zdrobljenega galuna. Vse kožice se preveže in shrani, dokler se ne more večjega števila kožic ugodno prodati ali drugače uporabiti. Pri shranjenju kožic treba je tudi paziti, oziroma preprečiti, da se v njih ne naselijo moli ter iste ne uničijo.

Najbolj dragocene kožice nam dajo ruski in srebrni kuncji, ker se jih uporablja za imitacijo kožic hermelina in srebrne sibirskie lisice ter se plačuje do 3.50 K za eno sirovo kožico.

Za izdelovanje kožuhovine uporabiti so le iste kožice, katere se pridobiva izven dobe misatve. Barva kožuhovine pri tem ne igra

nikake uloge, ker se isto tako večinoma barva. Le kožice čisto-belih Angora, ruskih in srebrnih kuncev se uporabi v naravni barvi ter so vsled tega te kožice večje vrednosti.

Za izdelovanje kožuhovine sposobne so najboljše kožice, pridobljene v mesecih december in januar. Vse druge kožice, katere se pozna na tem, da imajo na mesni strani večje ali manjše madeže, predela se lahko v usnje. Iz kožic starejših in večjih kuncev pridobi se fino usnje za črevlje. Kožice manjših živali preustroje se v usnje za rokavice, obšitke itd.

Pri mali spretnosti zamore si vsakdo kožice za kožuhovino sam pripraviti. V ta namen raztopi 125 g galuna in 120 g kuhinjske soli v 2 lit. kuhane vode ter tem pridene nekako 15 kapljic žveplene kisline. V tej raztopini se vloži dve do tri kožice 24 ur, na kar se jih raztegne na deski, očisti vseh mesnih delov ter na zraku posuši. Najtežavnejše delo pri tem je, očistiti kožice mesnih delov ter v to svrhu najbolje uporabi t. i. irhasti nož. Ustrojenje kožic za usnje je za lajka predolgotrajno, ker traja pet do šest mesecev, predno je usnje za rabo ter je treba imeti za to precej potrpljenja in vztrajnosti, kakor tudi precej spretnosti.

Kunčje usnje je zelo volno in raztezno, pri tem pa zelo trpežno. Ker tudi ob slabem vremenu ne postane trdo in ne razpoka, priporočati je takim ljudem, kateri trpe na kurjih očesih ali imajo drugače bolne noge. Dve kožici belgijskih kuncev odvržeta en par moških in en par otročjih črevljev. Ena velika kožica zadostuje za en par ženskih črevljev.

S tem pa še dolgo ni končano naštevaje mnogovrstne uporabe kunčjih kožic. Tako n. pr. uporabi se ustrojene kožice kot zdravilno sredstvo proti revmatizmu itd. Znana je tudi uporaba kožic za izdelovanje šolskih torbic.

Žal, da smo pri nas glede obdelovanja kunčjih kožic v velikem še vedno navezani na dovoz iz tujih držav. Iz Angleške, Belgije in Francoske se nam dovozi letno za več milijonov raznovrstnega iz kunčjih kožic izdelanega blaga. In kako sredstvo za obran tega nam je na razpolago? Da nabiramo kožice naših kuncev sami, ker potem ostane denar za uvoz v naših rokah.

Bolezni in njih zdravljenje.

»Laže se je bolezni varovati, nego jo lečiti«, pravimo. To je tudi resnica. Laže branimo sebe pred napadi različnih bolezni, kakor zdravimo bolezen, ki že tiči v nas; tako tudi lahko branimo kunce pred boleznimi, a teže jih zopet zdravimo. Če niso hlevi na

prepihu ali na mokrem, se kuncev navadno ne primejo bolezní, ki so temu posledica; vendar se te tudi pri največji pozornosti v zajčnikih vzbude in te kuncerejci poskušajo zopet odpraviti z zdravljenjem, akoravno se to ne posreči vselej. Najvažnejše bolezní in njih zdravljenje so sledeče:

Vnetje oči. Ta bolezen se najde zlasti pri mladičih. Spozna se lahko po zaprtih, zlimanih očeh. Vzrok je slab zrak, moker ali vlažen hlev. Bolezen se odstrani z umivanjem oči z mlačno vodo. Pri starejših kuncih se spozna ta bolezen po solznatih očeh. Tako obolelo žival se mora dati v popolnoma prepíha prost hlev, in umivati oči z mlačno vodo.

Driska. Spozna se, da postane gnoj mehkejši in — v zelo hudem slučaju — je tudi pomešan s krvjo. Vzrok je napačno krmljenje ali pa prehlajenje. Obolelim živalim je pokladati suho hrano, kakor: oves, kruh in dobro seno. Krmljenje vrtnih zelišč ali kuhinjskih odpadkov je opustiti; voda, ali sploh pijača se jim ne sme predložiti. Obolele živali je prestaviti v suh, topel hlev.

(Konec prihodnjič.)



Zadružne in gospodarske vesti.

Nekoliko statistike o zadolženosti malega kmeta na Hrvaškem. Hrvaški dnevnik »Pokret« je prinesel nedavno temu zanimivo statistiko o gospodarskem položaju hrvaškega kmeta. »Stara je pesem« — pravi list med drugim — »da je naš narod ubog. A to ni dovolj, naš narod vsak dan bolj propada baš vsled postopnega zadolževanja, ki se vsako leto večá. Do l. 1908. je bilo vseh hipotekarnih in komunalnih dolgov K 136,095.831.—. Ako pogledamo globlje v ta dolg, vidimo, kdo so posojiladajci:

banke (domače)	K 43,094.000.—
hranilnice (domače)	» 46,768.000.—
kreditne zadruge	» 3,674.000.—
Ogrska hipotečna banka v Budimpeštu	» 10,442.000.—
Peštanska ogrska komerc. banka v Budimpeštu	» 10,200.000.—
Avstro-ogrška banka	» 5,242.629.—
premožne občine	» 5,238,734.—
K. k. priv. allg. österr. Boden-Kredit-Anstalt	» 4,933.384.—
zakladi zagrebškega kapitola	» 3,914.349.—
Srbski narodni cerkveni fondi v Karlovcu	» 1,885.184.—

Österr. Central-Boden-Kreditbank in Wien K	303.353'—
zaklad bana Jelačića »	247.187'—
Srbski pravoslavni eparh. odbor v Pakracu »	53.011'—
skupaj K	136,095.831'—

Da je ravno mali kmet največ prizadet pri tem, se vidi iz tega, da od gornjega dolga znašajo posojila do zneska 200 kron $22\frac{9}{10}\%$, od 200—1000 kron $46\frac{9}{10}\%$, od 1000 do 2000 kron $13\frac{5}{10}\%$ od vsega hipotekarnega dolga, torej skupno $83\frac{3}{10}\%$; komaj ostanek odpada na veliko posest in hiše. Od skupno 34.191 hipotekarnih posojil jih odpada na banke 4.817, na hranilnice 23.049, na zadruga 6.325, torej največ na hranilnice. Zanimivo pa je, da znaša teh 23.049 posojil pri hranilnicah K 46,768.000'—, dočim 4817 posojil pri bankah iznese K 43,094.000. Razvidno je iz tega, da je mali kmet v rokah hranilnic, dočim so banke dale več posojil na hiše.

Banke, hranilnice in zadruga skupaj so izdale na hipoteko glasom zgornjih navedb K 93,536.000. Od tega se plača na obrestih:

po:	$\%$	na skupne svote
$4\frac{0}{10}$	16'7	
$4\frac{1}{2}\frac{0}{10}$	44'4	
$6\frac{0}{10}$	11'2	
$6\frac{1}{2}$	5'9	
$7\frac{0}{10}$	8'1	
$7\frac{1}{2}\frac{0}{10}$	1'4	
nad $7\frac{0}{10}$	9'—	

Nad $35\frac{6}{10}\%$ od celega zneska se torej obrestuje z 6 do čez $7\frac{1}{2}\frac{0}{10}\%$. V hranilnicah (torej mali kmetje!) se plača za 26,507.000 K 6 in nad $7\frac{1}{2}\frac{0}{10}\%$ obresti; znano pa je, da posestna renta znaša komaj $4\frac{0}{10}\%$, torej je jasno, zakaj mali kmet tako silno trpi. Ne samo, da nima dovolj za življenje, niti za obresti nima dovolj, in kje je potem predpogoj za napredek? Iz vsega tega je jasno, da se mora iz teh razmer najti izhod, bodisi po privatni inicijativi, bodisi z deželnimi sredstvi. Konvertirati bi se morali vsi hipotekarni dolgovi in se ustvariti pri tem povoljniji pogoji za malega kmeta, nego so danes. Delo je težko — a nujno in izvedljivo. —p—

Iz »hrvatsko - slavonskega gospodarskega društva v Zagrebu«. Upravni odbor tega za hrvatsko kmetijstvo velevažnega društva je imel 8. jul. sejo pod predsedstvom g. Miroslava grofa Kulmerja. Hrv. slav. gosp. društvo je enaka organizacija, kakor so pri nas kmetijske družbe. Ima v osebi saborskega poslanca dr. Fr. Poljaka izvrstnega tajnika, ki je globoko gospodarsko

naobražen in mož poln samostojnosti in delavne energije. Društvo je storilo vse potrebne korake, da bi vlada dovolila **odprtje sejmov**, ki so tam zaradi slinavke še vedno zaprti. Samoobsebi umevno bi se naj strogo izvrševale vse veterinarne odredbe. Iz poročila tajnikovega je nadalje kot važno posneti, da se društvo resno bavi z mislijo **posredovanja izvoza živine**, oziroma ustanovitve **izvozne klavnice** v Zagrebu. Osnuje se v društvu posebni odsek za to zadevo kot 6. strokovni odsek v društvu. Tudi vprašanju **zavarovanja živine** posveča društvo vso pažnjo. Upravni odbor se je za zdaj zedinil v misli, da bi se naj priporočalo **snovanje malih primitivnih zavarovalnih zadrug** na podlagi stroge vzajemnosti in ljubezni do bližnjega; osnovanje večjega števila takih zadrug in njih razvoj bo s časom izzval potrebo **večje osrednje organizacije** s podporo in kontrolo države. — Društvo je vladi ponovno predložilo utemeljeno zahtevo, naj v vseh večjih krajih nastavi strokovne kmetijske poročevalce. — Letošnjo jesen bo društvo od svojih članov namesto odplačila dolgov v gotovini sprejemalo vino in ga bo prodajalo «Osrednji zadrugi hrvatskih vinogradnikov»; ta pa ima vse kmete-vinogradnike po svojih strokovnih organih poučiti o umnem načinu trgatve, ki odgovarja njenim zahtevam. — «Hrv. slav. gosp. društvo» nudi svojim članom-kmetom za **eno** krono 24-krat na leto «Gospodarski list» in gospodarski koledar, kar je gotovo veliko za tako malenkostni znesek. — Tudi sicer društvo uspešno deluje za kmetijski napredek. Nabavilo je letos okoli 40 vagonov dobrega krompirja za seme, ki so ga kmetje na spomlad malokje imeli. Nabavilo je nadalje tudi letos že dozdej nad 90 vagonov turščice za hrano ter nekatere kraje tako naravnost rešilo lakote. Tudi organizira društvo letos na podlagi izkušenj iz prejšnjih let v korist svojim članom vso dobavo za vojaštvo, kar mu bo dalo lep dobiček. — Tako se gospodarsko dela za ubogo ljudstvo. Pri nas je smisla za tako delo še malo.

—p—

Češka zadružna zveza v Šleziji z sedežem v Opavi je štela koncem leta 1910:

60 rajfajzenovk z	6915 članov
10 posojilnic	1833 »
1 zadružno skladišče	737 »
3 mlekarne	106 »
1 zadruga za špirit	31 »
1 zadruga za tkanine	80 »
1 strojna zadruga	16 »

20 nakupnih in prodajnih . . .	3707 članov
7 stavbenih zadrug	186 »
<hr/>	
104 zadruge z	13611 zadrudniki.

Deleži teh zadrug znašajo 701.166'— K, rezerve 570.766'— K, vloge 13'3 milijonov K, krediti 14'5 milijonov K. Stanje vlog pri zvezi 711.722'63 K proti 753.264'38 K koncem l. 1909. Kreditov je imela zveza pri članicah 1.094.024'93 K proti 916.117'07 K koncem l. 1909. Kreditna obrestna mera je bila $4\frac{1}{2}\%$ in $4\frac{3}{4}\%$, kar je mogoče le tam, kjer je zadružištvo boljše razvito, kakor na Slovenskem; vsekakor odločujejo tudi splošne gospodarske razmere. V l. 1910 je zveza posredovala nakup za 632 vagonov premoga, 87 vagonov umetnih gnojil in $5\frac{1}{2}$ vagona raznih kmetijskih potrebščin v vrednosti 219.460'15 K. Vse druge kmetijske potrebščine kupuje posebna blagovna centrala v Opavi, ki je članica zveze. Ta centrala je štela koncem zadnjega poslovnega leta 737 članov z 16.170'— K deležev in 39.000'— K rezerv. Denarni promet te blagovne centrale je znašal 7'3 milijonov K. Zveza ima svoje lastno glasilo »Zemědělské a družstevní rozhledy«, urejuje ravnatelj Zika. V zvezinih članicah so hišni nabiralniki jako močno razširjeni in je 1880 otrok vložilo že 144.697 K. Povprečna vloga otročjih hran. vlog znaša 770'— K! Dobička je imela zveza 2904'40 K, od tega se porabi 960'80 K za 4% obrestovanje deležev, ki znašajo 34.300 K, ostanek gre v rezerve, ki narasejo na 22 889'30 K. Zveza je prejela v l. 1910. od države 6500'— K in od dežele 4000'— K podpore.

Zadružne mlekarne na Danskem. L. 1909. je bilo na Danskem 1157 zadrudnih mlekar, 238 mlekar, ki so se bavile z zbiranjem mleka za večje mlekarne in 90 privatnih mlekar večjih posestnikov, vsega skupaj torej 1485 mlekar ali za 74 manje, kakor v l. 1908. Število mlekar-nabiralnic se je znižalo za 28, zasebnih za 174, zadružne mlekarne pa so poskočile za 128. Videti je, da je večina veleposestnikov tekom let opustila lastne mlekarne in se je pridružila zadrudnim, ker doseže na ta način za svoje mleko lepše cene, na drugi strani pa si prihrani mnogo dela in neprijetnosti, ki jih povzroča izdelovanje surovega masla. Pred kratkim objavljena danska mlekarska statistika za l. 1910 obsega 633 mlekar (628 v l. 1909.). Povprečno odpade na vsako mlekarno 980 krav (958 v l. 1909.). Mleko je oddajalo povprečno 158 kmetovalcev (157 v l. 1909.). Povprečno je dala vsaka krava 5131 danskih funtov mleka (5275 funtov v l. 1909.). Za en funt surovega masla se je porabilo povprečno 25'6 funtov

mleka (25'3 v l. 1909.). Vsaka mlekarne je imela povprečno letnih prejemkov 254.169 K, torej za okroglo 8000 K več, kakor v letu 1909. Pridelovalni stroški so se zopet znižali. Velike mlekarne delajo z manjšimi stroški, kakor male in raste torej gospodarski uspeh pri jednaki ceni izdelkov sorazmerno z izdelano množino.

Savez srpskih privrednih zadruga na Primorju z sedežem v Dubrovniku ima svoj občni zbor dne 8. avgusta t. l. Članic je štela koncem l. 1910. 45, med temi 42 posojilnic. Bilanca: Posojil 16.590— K, vloge (zadružni fond) 13.359'61, deleži 2840— K, dobiček 157'84 K. Državne podpore je prejela 10.720— K. Ima lasten organ »Srpska zora« (»Српска зора«).

Gospodarski napredek Slovanov. »Handelsmuseum«, glasilo avstrijskega trgovskega muzeja, je prineslo statistiko podjetniške delavnosti v Avstriji v minolem letu. Za Slovane je ta statistika prav zadovoljiva, ker številke jasno govore o gospodarskem napredku avstrijskih Slovanov, ki je predpogoj kulturnega in političnega napredka. L. 1910. se je ustanovilo v Avstriji 64 delniških družb z glavnico 142 milijonov kron, Razun tega se je ustanovilo 369 gospodarskih zadrug z omejenim delokrogom in z glavnico 65 milijonov kron. Mnoga podjetja, ki so že poprej obstojala, so povišala svojo glavnico za 243 in pol milijona kron. Na tem velikem gospodarskem napredku so prav krepko udeleženi Slovani. Od 64 delniških družb jih je 22 z glavnico 48 milijonov kron v slovanskih rokah, in denar so dale zvečine slovanske banke. Od 9 novih bank, ki so se lani osnovale, jih je 6 z glavnico 17 in pol milijona kron slovanskih. V industrijskih podjetjih so bili Slovani najbolj udeleženi v papirni industriji, vendar pa tudi v vseh drugih panogah v odlični meri. A bolj nego v ustanovitvi novih podjetij se kaže napredek v povišanju glavnice v onih podjetjih, ki so obstojala že pred l. 1910. 60 gospodarskih zavodov v Avstriji je pomnžilo minolo leto svoje temeljne glavnice za 243 in pol milijona kron. Od teh odpada na Slovane 17 društev s 70 milijoni kron. Med 20 bankami, ki so lani povišale glavnico za 149 milijonov 300.000 kron, je osem slovanskih z več ko 57 milijoni kron. Ta velik gospodarski napredek slovanskega elementa v Avstriji je uspeh premišljenega in resnega gospodarskega dela in kaže avstrijskim Slovanom jasni cilj bodočega dela. —p—

Čebelarska razstava v Vukovaru preložena. Poročali smo, da je čebelarsko društvo v Kukovaru (Slavonija) sklenilo, v proslavo 20 letnega obstanka prirediti avgusta t. l. 3. deželno čebe-

larsko razstavo. Vršile so se že predpriprave. V tem pa se je v Zagrebu sklenila pasivna rezistenca učiteljstva in tako se je prijavil za udeležbo le en učitelj. Ker pa so učitelji na Hrvatskem priznано izborni čebelarji in so ti odpovedali sodelovanje, je moral odbor imenovanega društva razstavo preložiti na nedoločen čas.

Zadružna Zveza v Ljubljani je imela svoj občni zbor dne 19. junija v Ljubljani. Koncem leta 1910. je štela članic 300 na Kranjskem, 120 na Štajerskem, 33 na Koroškem, 12 na Goriškem, 6 v Trstu in tržaškem ozemlju, 85 v Istri in 70 v Dalmaciji. Posojilnic je 387. Prometa je imela Zveza 116,247.163'36 K, deležev 329.574'— kron (proti 280.830 — kron v letu 1909.), vlog 11,364.813'03 K (proti 11,962.691'46 K v l. 1909.), kreditov članicam 12,780.711'88 K (proti 12,487.421'78 K v l. 1909.) — Upravni stroški 119.610'55 K. Dve hiši ste v bilanci za 219.000'— kron (proti 218.000'— K v l. 1909.) Čisti dobiček znaša 68.594'48 K. Zveza ima lastno strokovno glasilo »Narodni Gospodar«, za kojega je prejela državne podpore 2000 K. V ostalem je prejela od države za leto 1908. podporo 18.000 K, za leto 1909. 28.000 K in od dežele 10.000 K. Omeniti je še, da je med članicami navedenih 16 zadrug z nemško firmo in sicer 15 kočevskih, 1 v Mariboru.

Zveza slovenskih zadrug v Ljubljani je imela svoj občni zbor dne 27. aprila v Ljubljani. Koncem l. 1910. je imela 170 članic, med temi 96 posojilnic. Stanje deležev 88.410'— K. Denarni promet je znašal 67,958.720'95 kron, torej se je povišal za 23,509.512'27 K. Do konca leta 1910. je znašal rezervni zaklad 9.010'11 K, vsled zgube v tem letu se je rezerva odpisala in je še ostalo izgube 19.695'47 kron, katera se je vsled soglasnega sklepa občnega zbora pokrila z sorazmernimi prispevki na deleže. Bilanca za leto 1910. izkazuje posojil 4,075.815'73 kron, vlog 3,552.383'92 K, menični dolg 512.190'— K. — Ne dobiva niti državne, niti deželne podpore.

Goriška zveza gospodarskih zadrug in društev (s sedežem v Gorici) je štela koncem leta 1910 80 zadrug-članic med temi je bilo 48 rajfajzenovk, 2 posojilnici ustroja Šulce-Delič, 15 mlekarskih, 1 živinorejska zadruga, 8 kmetijskih in konzumnih društev, 2 obrtni, 1 vrtnarska, 1 kletarska, 1 stavbinska zadruga in 1 osrednje društvo (Zveza slovenskih kolonov v Gorici). Kot denarna centrala Goriške zveze posluje vsled posebnega dogovora Centralna posojilnica v Gorici, kar pa iz strogo zadružnega stališča ni odobravati.

Zveza je priredila leta 1910 19 predavanj, poleg tega stalno predavanje o zadružništvu v semenišču. Zvezin vodja g. Svet. Premrou je tekom poletnih počitnic predaval o zadružništvu tudi pri kmetijskem nadaljevalnem tečaju ljudskošolskega učiteljstva. Koncem upravnega leta 1910 so imele zadruga pri zvezi naloženega denarja 1,395.685 K 34 v., izposojenega pa 651.782 K 15 v. Zveza je imela pri Centralni posojilnici naloženega denarja 832.707 K 96 v., izposojenega pa za lastno rabo in za blagovni promet 119.029 K. — Čisti dobiček znaša 4.628 K 53 v. in se v celoti pridene rezervnemu zakladu, kateri s tem narase na 7.785 K 80 v. Deleži se za minolo leto po sklepu občnega zbora ne obrestujejo.

Nakupna centrala avstrijskih konzumnih zadrug je imela minolo leto 20,082.752 K prometa, torej za 25% več, kakor l. 1909; vkljub temu graja poročilo, da je še mnogo zadrug, ki se pri nabavljanju svojih potrebščin raje poslužujejo zasebne trgovine, kakor pa svojega lastnega osrednjega podjetja. Centrala ima sedež na Dunaju, izven Dunaja pa 4 podružnice, med temi je tudi Trst. Kosmati dohodek znaša 656.308.— K, čisti dobiček pa 75.048.— K, kar je v primeri s prometom malo, a je deloma posledica splošno slabih gospodarskih razmer. Rezerve znašajo s pripisi za l. 1910 okroglo 100.000.— K. Zadrug-članic je 236. L. 1910 je pristopilo 71 konzumov in nekaj drugih zadrug. Centrala vzprejema tudi hranilne vloge. Iste so znašale v letu 1909 K 396.873.—, v letu 1910 pa že 806.439.— K. Iz bilance: Dolžniki 2,897.720.— K, blago v skladiščih 756.938.— K, posestva 647.052.— K. Deleži 750.000.— K, upniki 2,734.401.— K. Koncem leta 1910 je bilo pri centrali zaposlenih 161 oseb.

Konzumne zadruga in državnozborske volitve. Nakupna centrala avstrijskih konzumnih zadrug na Dunaju je dovolila v vodstveni seji dne 26. aprila 1911 socialnodemokratskemu volilnemu skladu znesek po 8.000 K ter utemeljuje ta svoj sklep sledeče: Tudi če ne vpoštevamo nepobitnega dejstva, da je velika večina nam pridruženih konzumnih zadrug v socialnodemokratskih rokah, morajo vendar tudi tiste zadruga in zadružniki, ki niso pripadniki socialnodemokratske stranke, priznati, da je socialnodemokratska stranka edina, katerej morejo konzumne zadruga zaupati parlamentarno zastopstvo svojih interesov. Konzumne zadruga imajo velik interes na tem, da pride v državni zbor prav močna socialnodemokratska frakcija, ki bo v stanu, prekrižati načrte tistih strank, katere hočejo z reformo zadružnega zakona onemogočiti obstoj in nadaljnji razvoj konzumnih zadrug. Naša dolžnost je torej, da po svojih močeh

podpiramo v volilnem boju socijalno demokracijo, ne iz političnih razlogov, temveč zgolj z ozirom na interese konzumnih zadrug samih.*

Danska nakupna centrala v Kodanju je zborovala dne 13. junija v mestu Fredericia. Udeležnikov je bilo okroglo 1500. Prišli so tudi zastopniki iz Angleške, Nemčije, Finske, Norveške in Švedske. Na dnevnem redu so bili sledeči predlogi: 1. Konzumne zadruge (tudi na Danskem so te najbolj razvite), ki nimajo solidarne zaveze svojih zadrušnikov, ne smejo biti včlanjene pri centrali. — 2. Račune centrale naj vsako leto revidira država in se naj o reviziji poroča občnemu zboru. 3. Nakupna centrala ne sme več prodajati alkoholnih pijač. 4. Nakupna centrala naj si ustanovi tudi sladkorno tovarno. — Iz bilance zanimajo sledeče številke: Promet okroglo 60 milijonov kron (a. v.), čisti dobiček blizu 4 milijone kron, posestva nad 4 milijone kron (odpisalo se je že nad 3 milijone kron), zaloge 7 milijonov kron, rezerve nad 4 milijone kron. Že te številke kažejo, kako velikansko podjetje mora to biti.

Angleški zadružni kongres se je vršil v Bradfordu dne 5. jun. t. l. Udeležilo se je okroglo 1200 zastopnikov zadružne zveze Co-operative Union. Predsednik Wilkins graja v uvodnem govoru pred vsem, da si konzumne zadruge — te so na Angleškem najbolj razvite — mnogokrat delajo med seboj konkurenco in priporoča združitev konkurenčnih zadrug. Nadalje razpravlja o minimalnih plačah osebja, ki je nastavljeno v zadrugah. H koncu pa strogo kritizira sedanji gospodarski red in povdarja, da se more sprememba v prid nižjim slojem izvršiti le s pomočjo zadružništva in s poddržavljenjem produkcijskih sredstev. Nato se predstavijo zastopniki zadružnih organizacij iz Nemčije, Nizozemskega, Italije, Rumunske, Norveške, Švedske, Švice in Japana. V debati o letnem poročilu je g. Greening ostro grajal tiste, ki hočejo zadružno gibanje spremeniti v politično gibanje in porabiti bogata sredstva zadrug za politične namene. Neka velika zadruga, ki ustanavlja po raznih krajih konkurenčne podružnice drugim konzumnim zadrugam, se izključi iz zveze. Na tem kongresu se je tudi razpravljalo o naraščanju kartelov in trustov ter se je povdarjalo, da tvorijo le-ta udruženja za zadruge veliko nevarnost.