
ZADRUGA.

Glasilo »Zadružne Zveze v Celju«.

K vprašanju sloge v zadružnem gibanju.

Dr. Totomijanc iz Petrograda priobčuje v »Mednarodnem zadružnem buletinu« sledeči člančič k vprašanju sloge v zadružnem gibanju: Po nekaterih dezelah je šlo zadružno gibanje nekoliko predaleč v stremljenju, da bi to ali ono vrsto zadrug hitreje in bolje razvilo in njeno delovanje olajšalo. Na ta način so se posamezne vrste zadrug druga drugi odtujile. Edinost in tesna medsebojna zveza, kakor so si jo želeli za vse vrste zadrug Schulze-Delitzsch, Raiffeisen in drugi očetje zadružne ideje, se ni zgubila vsled tega, ker se je zadružništvo oklenilo vseh panog narodnega gospodarstva, temveč vsled tekmovanja in sovražnosti med posameznimi vrstami zadrug. To se kaže med drugim tudi v Nemčiji, kjer se Splošna zveza Schulze-Delitzschevih zadrug ne obnaša ravno bratovski napram Osrednji zvezi konzumnih zadrug, napram kateri kaže bolj neprijateljstvo ko prijateljstvo Državna zveza kmetijskih zadrug. Od strani Osrednje zveze konzumnih zadrug pa se tudi kaj malo stori za zboljšanje teh razmer. Na tak način se posamezne panoge zadružništva odtujijo med seboj, hodijo svoja pota in dajejo potem političnim strankam dobro došlo priliko, da poskušajo dobiti to ali ono zadrugo pod svoj upliv. Za primer naj služi okolščina, da so socialisti prav hudo napadali vodjo nemških konzumnih zadrug, H. Kaufmanna. Kritiki, ki žive popolnoma pod uplivom ali v idejah kake politične stranke, nočejo priznati, da se zadružništvo razvija po posébnih zakonih in da mora hoditi svoja pota, ne da bi mu zaradi tega trebalo tajiti temeljno načelo, na katerem sloni, in to je socializem. Da vpliv političnih strank razdvoji celo konsume, to vidimo prav jasno na Francoskem, kjer se branijo socialistični konzumi prav trdovratno vsake zveze z

neutralnimi. Za vzgled, kake razmere bi morale vladati med posameznimi panogami združništva, nam lahko služita Angleška in Danska. Na Danskem niso le posamezne vrste združništva med seboj v poslovni zvezi, temveč so združene tudi v skupni organizaciji. Na Angleškem je pred kratkim tamošnja nakupna zadruga na debelo opustila obrat v svojih mlekarnah na Irskem, da izpolni tozadevno željo irskih kmečkih združnikov. Na Ogerskem, Italjanskem, Švedskem, Norveškem, Rumunskem, Srbskem, Ruskem, v Združenih državah severnoameriških in na Japonskem je le malo ali nič nasprotja med različnimi združnimi panogami. Razkrojevalni vpliv političnih, verskih in narodnih preprirov se v teh deželah nič ne pozna v združnem gibanju, veliko manj ko v Avstriji, Nemčiji, Belgiji ali na Nizozemskem. Ako si hoče združno gibanje in posebej gibanje glede konsumnih zadrug obvarovati svojo neodvisnost od političnih strank, se mora doseči tesna zveza med različnimi združnimi panogami, tesna zveza med meščani in kmečkim ljudstvom. Želeti bi bilo, da bi se n. pr. v Nemčiji udeleževali zastopniki konsumnih zadrug občnih zborov kmetijskih zadrug in narobe.

K tem izvajanjem je pripomnilo uredništvo citiranega lista sledeče: Kakor bi bilo z idealnega stališča želeti, ako bi vse panoge združništva harmonično delovale in bi se združile v velike splošne zveze, da bi to harmonijo pokazale tudi na zunaj, tako vendar ne moremo verjeti, da bi se dala od dopisnika zaželjena sloga povsod doseči. Z medsebojnim obiskovanjem zborovanj še stvar gotovo ni v redu. Dejstvo je pač, da se osebe, ki delujejo v različnih panogah združništva, ne smatrajo za zadrugarje z istimi cilji, temveč za ljudi, ki nimajo nobenih skupnih interesov in ki ne stremijo tudi za istimi gospodarskimi cilji. Bilo bi popolnoma zastonj, ako bi kdo hotel doseči v takih slučajih slogo. Predpogoj za to bi bil, da bi imele vse zadruge enake gospodarske interese in enake gospodarske principe. Pa tega ni. Med tem ko hočejo zadrugarji kake mlekarnne mleko kolikor mogoče drago prodati, ga hočejo zadrugarji kakega konsuma kolikor mogoče ceno kupiti. V tem in tisoč drugih slučajih ni pač nobenih skupnih interesov, pač pa gospodarska nasprotja. Zategadelj se tudi »složnost« v smislu g. dr. Totomijanca ne da doseči.

Ako v vseh teh deželah, katere našteva dr. Totomijanc, še ni došlo do nobenih konfliktov med posameznimi združnimi panogami, je to posledica tega, da je prebivalstvo v svojih gospodarskih interesih že homogeno, vsaj ono, katero se za združništvo

zanima. V Nemčiji in drugih državah pa se poslužujejo združništva v dosego svojih gospodarskih ciljev najrazličnejši stanovi, ki so med seboj že — v socialističnem smislu — razredno ločeni. Naravno in edino pravilno bi v takih razmerah bilo, da bi se doseglo složno postopanje v posameznih vrstah združništva; glede konsumov, kreditnih, pridobitnih, stavbenih zadrug in tako naprej. Nam se zdi pametnejše, ako skušamo porabiti svoje moči za doseg tega cilja, ki je mogoča — kakor pa se gnati za skupno organizacijo vsega združništva, ki je v naših — nemških — razmerah še ideal. Tudi v diferenciaciji je včasih veliko napredka.

V naših slovenskih razmerah, kjer razredno gibanje še ni zelo razvito in kjer je večina prebivalstva v resnici gospodarski homogena, bi pa bilo nujno priporočati skorajšnjo združitev ali začasno vsaj složno postopanje vseh združnih zvez in zadrug. Kajti združništvo pri nas ni le samo gospodarskega, temveč v prav odlični, da, znabiti v prvi vrsti narodno-obrambne pomena. Osobito pri nas na Štajerskem stoji slovenska dežela proti nemškim mestom. Slovenska dežela je v gospodarskem oziru homogena, t. j. prebivalstvo živi od obdelovanja zemlje in ima skupne gospodarske interese. To prebivalstvo bi bilo treba v združništvu združiti in organizirati proti izkoriščajočemu ga nemškemu meščanstvu. Ako bi videli v majhnem našem obzorju in kampanilskem našem javnem življenju kak veliki cilj pred seboj, bi moral biti ta. Kajti z zasiguranjem gospodarskega obstoja in razvoja našega kmečkega prebivalstva je zasiguran tudi naš narodni razvoj in obstoj.

O zemljiškem davku.

Današnji pravni stan glede zemljiškega davka sloni v glavnem na postavi o reguliranju zemljiškega davka z dne 24. maja 1864, na postavi z dne 7. jun. 1880. glede določitve skupnega zneska zemljiškega davka in na postavi z dne 12. jul. 1896. o prvi reviziji katastra za zemljiški davek. Zemljiškemu davku podvržena so zemljišča, porabna za poljedelsko in gozdarsko kulturo. Kot merilo za odmero služi čisti dobiček, to je preostanek, ki se doseže po odbitku obdelovalnih in pridobitnih stroškov od kosmatih dohodkov, in ki je stalen. Čisti dobiček (katastralni čisti dobiček) se določa po parcelah in se pri tem ne jemlje ozir na zvezo zemljišča z drugimi ali z obrtnimi napravami, na bremenoma in izdatke ali na zemljišču morda vknjižene pravice; ta čisti dobiček je odvisen od kulturne zvrsti, t. j. od načina uporabe

in od kakovosti, od naravnega svojstva tal zemljišča. Kot kulturne zvrsti se razlikujejo njive, travniki, vrtovi, vinogradi, pašniki, planine, gozdovi, jezera, močvirja, ribniki, pacifikacijski okoliši in neplodovita zemlja. Kot pacifikacijski okoliši se smatrajo prvotnemu pridelovanju odtegnena zemljišča, apnene, ilovične itd. jame, pota, okoliši železnic, skladišča in delavski prostori itd. Izvzete od zemljiškodavčne obveznosti so nerodovitna tla, nedobičkanosna jezera, močvirja in ribniki, javni poti, prekopi in vodovodi, struge rek in potokov, javna pokopališča, od poslopij obdana stavbišča, dvorišča in prostori, določeni za pridobivanje morske soli. Cenitev dohodkov iz zemljišč je slonela na najdenih razlikah dohodkov v posameznih okrožjih (klasifikacijskih okoliših) in je razločila posamezne kulturne zvrsti v bonitetne razrede (največ 8). Cenitev je obstajala v tem, da se je vsaka posamezna parcela uvrstila v odgovarjajoči bonitetni razred dotične kulturne zvrsti.

Periodična revizija katastralnih operatov se je obljubila za vsakih 15 do 15 let. Prva revizija (po postavi z dne 12. jul. 1896) se je omejila samo na to, da je upoštevala nastale trajne spremene kultur, da je dognala očitna nesorazmerja v tarifnih postavkah in velike pomote v določitvi bonitetnih razredov posameznih zemljišč. Prvotno (1881) na 37,500.000 goldinarjev določeni skupni znesek zemljiških davkov se je, dasi se je vzdržal princip kontingentiranja, znižal na 70 milijonov kron; davčna mera 227% pa se je pridržala. Vsled davčne reforme (postava z dne 25. okt. 1896 glede direktnih osebnih davkov) se dovoljujejo individualno popusti pri zemljiškem davku, ki so se od l. 1898 preračunavali z 10% davčne dolžnosti in so sedaj dosegli postavni maksimum 15%.

Za zemljiškodavčne operate velja načelo javnosti; v katastralne mape in razvidnostne operate ima vsakdo vpogled in lahko dobi prepise, oziroma kopije proti plačilu tarifnih pristojbin.

Elementarne škode, ki povzročijo delno ali popolno uničenje naturalnega pridelka, dajejo pod pogoji, ki so za kmetijske kulture in za gozdove posebej določeni, pravico do popolnega ali delnega odpisa davka. Začasno oproščenje od zemljiškega davka pri nasadih visokih gozdov (na dobo 10 ozir. 25 let) se dovoli v slučaju kultiviranja nerodovitne, puste zemlje ali če se obdelovanje kakega zemljišča začasno opusti; dalje obstoje posebne določbe za prepis zemljiškega davka, če se okuženi vinogradi spreminjajo v drugo kulturno zvrst, za odpis zemljiškega davka v slučaju poškodbe naturalnega pridelka trsa (trtna uš) in za začasno oproščenje od zemljiškega davka, če se vinogradi prenavljajo ali nanovo zasadijo.

Zemljiški davek po izidu reguliranja zemljiškega davka in katastralne revizije v primeri z onim l. 1880 je razviden iz sledeče tabele:

Dežela	Zemljiški davek l. 1880	po reguliranju zemlj. davka	po katastralni reviziji
	v milijonih kron		
Nižje Avstrijsko	3'8	4'5	4'1
Zgor. Avstrijsko	2'2	2'7	2'5
Solnograško	0'4	0'3	0'3
Tirolsko	0'9	1'1	0'9
Predalsko	0'1	0'1	0'1
Štajersko	2'0	2'4	2'1
Koroško	0'7	0'7	0'6
Kranjsko	0'9	0'6	0'6
Goriško-Gradiščansko	0'3	0'4	0'3
Istra	0'3	0'3	0'3
Dalmacija	0'4	0'3	0'3
Češko	14'0	11'5	11'0
Moravsko	5'4	5'5	5'2
Šlesko	1'0	0'8	0'8
Galicija	4'6	5'6	5'2
Bukovina	0'4	0'5	0'5
	<u>37'4</u>	<u>37'3</u>	<u>34'8</u>

Čisti dobiček se je z reguliranjem zemljiškega davka in katastralno revizijo določil sledeče;

	Izid reguliranja zemlj. davka		Izid katastralne revizije	
	milj. gol- dinarjev	povprečno za ha gld.	milj. gol- dinarjev	povprečno za ha gld.
Nižje Avstrijsko	19'7	10'32	18'1	9'48
Zgor. Avstrijsko	11'9	10'67	10'9	9'78
Solnograško	1'5	2'43	1'4	2'30
Tirolsko	4'8	2'21	3'9	1'79
Predarlsko	0'7	2'85	0'6	2'44
Štajersko	10'7	5'13	9'5	4'53
Koroško	3'0	3'17	2'8	2'98
Kranjsko	2'8	2'96	2'7	2'76
Goriško-Gradiščansko	1'6	6'08	1'3	4'98
Istra	1'3	2'75	1'3	2'66
Dalmacija	1'4	1'13	1'3	1'80
Češko	<u>50'8</u>	<u>10'12</u>	<u>48'4</u>	<u>9'66</u>
Iznos	<u>110'2</u>		<u>102'2</u>	

	Prenos	110'2		102'2	
Moravsko		24'4	11'35	22'7	10'56
Šlesko		3'6	7'22	3'4	6'85
Galicija		24'5	3'22	23'1	3'05
Bukovina		2'1	2'09	2'0	1'99
		164'8	5'83	153'4	5'43

Zemljiški davek se smatra za nepravično davčno obliko, ker sloni na čistem dobičku, ki ga v resnici ni ali vsaj ne v določeni izmeri. Ta krivica je tem večja, ako se upošteva, da se čisti dobiček davku podvrženih objektov »določi« vsakih 15 let. Tekom tega časa je za kulturo sposobno zemljišče podvrženo mnogim premenam baš tako kakor cene kmetijskih pridelkov. Sploh pa določevanje cen kmetijskih pridelkov ni odvisno toliko od kmetovalca, kakor od mnogih drugih činiteljev, ki uplivajo na cene, ne glede na to, da je tudi zvišanje pridelovalnih stroškov odločilno za eventualni čisti dobiček.

Krivičen je pa ta davek tudi za to, ker se pri določitvi čistega dobička ne jemlje ozir na obrtna podjetja. Posebno kmečkemu posestniku je v najredkejših slučajih mogoče, z napravo žganjarn, tovarn za sladkor ali skrob itd. doseči boljšo uporabo svojih pridelkov. Vendar se pa čisti dobiček njegovih zemljišč postavlja v isto vrsto s čistim dobičkom soseda, ki si s kakim postranskim kmetijskim ali gozdarskim obratom zagotavlja boljše cene.

Nič manj krivično je dalje, da se pri določitvi čistega dobička nič ne jemlje ozir na morebitne pravice drugih na posestva, dasi so take pravice (služnosti) v stanu, dobiček zemljišča mnogokrat znatno zmanjšati. V tem oziru opozorimo n. pr. na potne servitute. Pacifikacijski okoliši so podvrženi davku, četudi ne dajejo dobička (privatni prekopi, privatni poti itd.). Ako pa hoče posestnik svoje gramozne, apnene, peščene, laporjeve jame itd. izkoristiti, in sicer tako, da bi mu res nosili dobiček, pa se ga še pritegne k plačevanju pridobninskega davka, v katerem slučaju je dvakratno, in če njegovi dohodki presegajo 1200 K, vsled dolžnosti plačevanja osebnodohodninskega davka celo trikratno pritegnen v obdačenje. Iz vsega tega je pač razvidno, da je ta oblika davka nujno potrebna reforme, oziroma se ima zemljiški davek popolnoma odpraviti.



Ali se plača združno pitanje svinj?

V nemških razmerah se glasi odgovor na vprašanje, ali se pitanje svinj pri kaki mlekarški zadrugi izplača: Na vsak način.

Na Bavarskem pride na 100 prebivalcev po zadnji statistiki deželnega statističnega urada 300 svinj, na Pruskem 392. Vkljub temu se očita Bavarski, da ima premalo svinj; ta očitek pa velja samo za gorate kraje, posebno Gornje Bavarsko in Allgäu, dočim pride na Nižjem Bavarskem na 100 prebivalcev 52 svinj. To očitaneje pa pravzaprav niti ni opravičeno; Bavarska je v l. 1908 uvedla samo 35.560 svinj, zato pa jih je izvozila 216.600!

Žalibog ne poznam razmer v Avstriji, posebno pa ne v Štajerski dovolj. Na vsak način pa so enake, če ne slabše, tako da tudi za te kraje lahko na zgoraj stavljeno vprašanje odgovorimo: Da. To pa tem bolj, ker se po teh krajih — kakor pri nas v Nemčiji, že pojavlja ista prikazen, da namreč veleposestvo — od kakih 100 ha naprej — začenja počasi že opuščati svinjerejo. Kot vzroki za to prikazen se navajajo pred vsem razne kuge in pomanjkanje poslov; v največji večini slučajev pa prehod k odmolži. Samo vzrok »komodnost« se ne navaja.

Da se pri večjem posestvu, če so razmere količkaj redne in normalne, svinjereja vsaj ravno tako izplača ko pri malem, to je popolnoma jasno. Sam poznam gospodarstvo, ki si je, da bi pokrilo stroške v prvih letih pri novo uvedeni vzreji semenskih žit, vzelo »mujo«, da je začelo pitati svinje. Stvar se je tako dobro obnesla, da danes, ko se že vzreja semenskih žit davno plača, gospodarju niti v sanjah ne pade v glavo, da bi pitanje svinj opustil — in vse to vkljub pomanjkanju poslov.

Ker sedaj tu, sedaj tam kak veleposestnik opusti svinjerejo, se vedno menja in vedno koleba stalnost produkcije svinj. O pomanjkanju mesa in vsled tega o draginji pa se, kakor nas uči skušnja, le tedaj bere kaj po časopisih, če se je število živine po kaki deželi že zelo spremenilo. Zato bi morali gledati na to, da bi kolikor mogoče redno imeli enako število svinj v reji. Da se to vkljub vsej skrbi živinorejskih nadzornikov doslej še ni posrečilo, v tem — se mi zdi — tiči vzrok, da se danes združno pitanje svinj tako dobro in lepo plača.

Če bi jaz moral uvesti tako združno pitanje svinj in če bi ga moral sam voditi, bi si stvar uredil približno tako-le: Člani kake že obstoječe ali na novo nalašč ustanovljene mlekarške za-

druge se za to delo pritegnejo tedaj, če so doslej v večjem številu pitali in redili svinje. Ravno sedaj, ko na vseh koncih in krajih tako primanjkuje delavskih moči, se na ta način da prihraniti zelo mnogo delavskih moči. Za 1000 do 1500 svinj zadoščajo 3 do 4 možje. Recimo, da so te svinje bile doslej last 12 do 15 članov, moramo vendar računati, da je vsakemu gospodarstvu doslej za oskrbovanje svinj bila potrebna po ena oseba, namesto treh torej vsaj dvanajst. Tudi pri strojih se lahko marsikaj prihrani, na vsak način pa se lahko izberejo najboljše in najprimernejše naprave za tako veliki obrat. Prvi pogoj pa je primerno, skrbno in agilno vodstvo in pred vsem poraben majar. Nadzorstvo bi se moralo s primernim deležem dobička zainteresirati za podjetje.

Vse mleko teh zadržnikov se, kolikor se ga ne porabi za domačo potrebo in vzrejo telet, posname, smetana se vdela na surovo maslo, ostalo mleko se porabi za sir, sirotka in pomije se skrmi. Da lahko pitamo 1000 do 1200 svinj, bi morali imeti zadržniki po svojih hlevih 350 do 400 krav. Seveda je potreba razen tega še drugih krmil za pitanje. Doseči bi se morala približna teža pitalih svinj po zimi 250, po leti pa 200 funtov; na vsak način bi to bilo mogoče tam, kjer bi se svinje tudi lahko pasle, če bi se dajal koruzni in ječmenov zdrob in poleg njega še po potrebi ribja moka ali klajno apno (eventuelno samo kreda). Krompir in peso krmili se mi ne zdi primerno. Najboljše in najfinejše meso imajo one svinje, ki so dobivale le ječmenov zdrob, to pa se priporoča le tedaj, če se plača posebe še kvaliteta mesa.

Nadzorstvo dobi najboljši in najizkušenejši delavec, poseben mojster nad svinjami se ne nastavi. Nakup in prodaja suhih in pitalih svini se ne prepusti majarju; to oskrbuje upravitelj mlekarne, po potrebi kaka druga oseba, ki v resnici pozna praktično svinjerejo.

Da bi med svinje ne prišle razne kuge, bi bilo najboljše, vzrediti prasce za pitanje doma; pomore se proti temu lahko tudi na ta način, da se na novo kupljena živina za dalje časa sama zapre. Sicer pa je stara resnica, da to najboljše uspeva, kar si človek sam iz malega vzredi.

Trditev, da bi neprijetni vonj svinjakov neugodno vplival na delovanje in poslovanje mlekarske zadruga in ga oviral, se mi zdi pretirana. Potrebno pa je na vsak način, da se gnojnica skrbno odpelje daleč v stran. Seveda je treba tudi hleve po možnosti postaviti daleč proč od mlekarne. Na vsak način pa

je zelo nesnažno, če prihaja hlevsko osebje v mlekarino in narobe. Zelo dobro bi torej bilo, če bi se sirotka dala zapeljati v zaprtih ceveh v basen v svinjakih in tam po potrebi naravnost v korita; v tem slučaju bi zaaoščala celo sama dva moža za oskrbovanje 1000 svinj, če se za dvakratno kidanje gnoja da pomoč. Tudi bi se lahko prepovedalo in z globami kaznilo, če bi prišel kdo iz mlekarne v hlev in narobe.

Po teh na kratko orisanih načelih, se vidi, da se združno pitanje svinj na vsak način plača, če je na razpolago; strokovnjaško vodstvo, reje vajeno in v nji izurjeno osebje, primerni, ceni in zdravi hlevi in dovolj hrane za neprestano pitanje velikega števila svinj, ki se ne prodajo težko (če je lega za železniške zveze ugodna). Prihrani se osebje, oskrba postane cenejša, odpadki pri mlekarstvu se po možnosti izrabijo, kolebanje dobrega klavnega blaga se uredi in s tem tudi svinjereja povzdigne! Na ta način bi se odprlo novo, za dežele in mesta blagodejno polje združnega delovanja.

Po »Gospodarskem Glasniku«.

Konserviranje sadja in vsakojake povrtnine za domačo uporabo.

(Dalje.)

Jos. Zupanc.

(Brez dovoljenja je ponatis prepovedan).

b) Vkuhavanje posameznih povrtnin v patentovanih konservnih steklenicah.

Zelen grah, fižol v stročju, špargelj, karfijol, špinača, paradiznice itd. so povrtnine, ki jih čislamo zaradi njih finega okusa in velike redilnosti ter lahke prebavnosti. Kar se nam nudi poleti in brezobilju, lahko shranimo po zgorajšnjem načinu za zimo.

Vkuhavanje je prav enostavno in lahko, vendar se ne sme smatrati za preenostavno delo. Nikakor ne velja predpise glede svežosti in čistosti povrtnin in drugih pripomočkov prezirati; še manj pa glede časa šteriliziranja. Moti se oni, ki skuša varčevati pri kurivu na ta način, da šterilizira n. pr. grah samo $\frac{1}{2}$ ure pri 100° C, namesto $1\frac{1}{2}$ ure kakor je predpisano. Posledica takih samolastnih poizkusov je skoraj vedno neuspeh, jeza in škoda. Določba časa za šteriliziranje te ali one jedi temelji na večletnih izkušnjah in to je treba upoštevati, sicer je razočaranje gotovo. Sploh naj bo dovoljeno na tem mestu še enkrat opozoriti na »splošne opazke za uporabo patentovanih konservnih steklenic«.

1. Zelen grah.

Zelen grah z naspol razvitim zrnjem je najpripravnejši. Sveže natrgan grah je takoj izluščiti in zrnje skrbno prebrati. Črvido in čisto drobno zrnje je odstraniti. Prebrano zrnje je umiti in potem 5 minut v sopari ali pa v nekoliko slanem kropu pariti. Na to je vodo hitro odcediti in grah takoj v mrzli vodi ohladiti. Sedaj je napolniti steklenice z grahom in tega zaliti s slano vodo, seveda ne s tisto, v kateri se je preje paril, ampak s sveže pripravljeno, ki se pa naj pred uporabo ohladi. Kakor omenjeno, zadostuje ena zvrhana žlička soli na 1 liter skuhane vode in ta raztopina zadostuje za 5—6 polliterskih steklenic. Da ne smejo biti steklenice prepolne, je bilo povedano že v »splošnih opazkah«. Napolnjene steklenice je po opisanem načinu zapreti in vložiti v lonec. V lonec je naliti toliko vode, da stoji čez steklenice. Vkuhavanje ali šteriliziranje traja $1\frac{1}{2}$ ure pri 100° C. Za 3—5 dni je vkuhavanje $\frac{1}{2}$ ure pri 100° C. ponoviti.

Pri vkuhavanju graha je vsa dela zaporedoma naglo zvršiti, ker se grah sicer rad skiše.

Grah, ki je rasel na sveže pognojeni zemlji, ni za konseviranje, ker dobi neprijeten okus in se ne drži sigurno; sicer se pa pri pravilnem vrtnarstvu ne seje grah v sveže pognojeno zemljo.

2. Fižol v stročju.

Na sličen način kakor grah, se konservira stročnat fižol. Najboljše je stročje brez niti in z malo razvitim zrnjem. Ko se stročju konci odrežejo, ga je umiti in potem pariti v pari ali pa v nekoliko slanem kropu 5—10 minut, da postane mehko in se mu odtegne grenkoba. To parjenje povrtnin pa ima tudi namen te vsaj deloma razkužiti in tako prav za prav poznejše šteriliziranje pospešiti. Po parjenju je vodo odcediti in fižol takoj v mrzli vodi ohladiti ter vlagati v steklenice in zaliti s slano vodo. Šteriliziranje in ponavljanje šteriliziranja se vrši kakor pri grahu.

Tudi tu je vsa dela naglo vršiti, ker sicer dobi fižol neki grenkokisli okus.

3. Cvetni kapus ali karfijol.

Po kuhinjski navadi pripravljen cel karfijol ali pa razdeljen v male cvetke je par ur namakati v mrzli, nekoliko slani vodi in to večkrat spremeniti. Potem je karfijol pariti okoli 5 minut v slanem kropu, katerega pa je pokriti in potegniti od ognja, kakor hitro je karfijol v njem. Na to je karfijol s penavko po-

brati iz vode, ohladiti v mrzli vodi, vložiti v steklenice, zaliti z običajno slano vodo in šterilizirati 60 minut pri 100° C. Za 3 do 4 dni je šteriliziranje ponoviti in sicer 15 minut pri 100° C.

4. Špargelj.

Špargelj, ki ga prištevamo med najimunitnejše zelenjadi, zahteva pri konserviranju posebno pozornost. Začetnikom se priporoča, ga še le potem v večji meri konservirati, ko dobe nekoliko vaje v tem delu, kajti, če ni špargelj popolnoma svež in če je prenegoden, se kaj rad skvari.

Najboljši špargelj je oni, ki je neposredno pred konserviranjem potrigan in ki je zrastel na zemljišču, katero je bilo že v jeseni pognojeno.

Špargelj je spodaj prerezati tako, da so vsi kosci ene dolgosti, potem je olupiti kožo pod nežno glavico. Obelene kose je polagati takoj v nekoliko slano vodo, da ne porjave. V vodi ostanejo kakih 40 minut in se priporoča vodo vsakih 10 minut premeniti. Med tem je pristaviti k ognju v bolj ozki posodi nekoliko posolene vode in ko začne ta vreti, je zdevati špargelj pokonci v pisker tako, da mole glavice iz vode. Ko je vrel v pokritem piskru 5 minut, ga je takoj ohladiti v mrzli vodi in potem polagati v steklenice z glavico navzdol, zaliti z po opisanim načinu pripravljeno slano vodo ter šterilizirati 90 minut pri 100° C. Za 4 dni je še enkrat šterilizirati 20 minut pri 100° C.

5. Špinača.

Vzeti je nepremlado, a vendar tudi ne prestaro, pač pa skrbno izbrano in očiščeno perje, katerega je v slani vodi nekoliko prekuhati. Potem ga je stresti v rešeto, ohladiti v mrzli vodi, dobro ožeti, fino razsekati s sekljačem, zložiti v steklenice in šterilizirati 60 minut pri 100° C. Ponovno šteriliziranje za tri dni naj traja 30 minut pri 100° C.

Na enaki način se konservirajo tudi vse druge zelenjave, ki se prištevajo k špinačnicam.

6. Pesa ali rona.

Za konserviranje so najboljše one vrste, ki pri kuhanju ne poblede, ampak ki ostanejo lepo rudeče. Sveže rone, katerih se ne sme nič narezovati, ampak jim je perje le z roko osmukati, je dobro umiti in neolupljene kuhati do mehkega. Potem jih je ohladiti v mrzli vodi, olupiti, zrezati v liste, zložiti v steklenice,

zaliti z nekoliko slanim in z vodo zredčenim kisom ter po okusu poslajšati in šterilizirati 10 minut pri 80° C.

7. Kumare ali murke.

Ljubiteljem murkine solate je prilika dana potom šteriliziranja v patentovanih konservnih steklenicah si privoščiti to jed tudi po zimi.

Umite kumare je olupiti in zrezati v listke tako, da ne pridejo koščice vmes. Na to jih je po potrebi osoliti in vodo, ki jo izpuste, je odcediti. Sedaj je listke zložiti v steklenice in zaliti z ne premočnim, prekuhanim ter zopet ohlajenim kisom. Šteriliziranje traja 20 minut pri 80° C. Priporoča se ne pretrdno vlagati listke v steklenice, da se lahko enakomerno navzamejo kisa.

8. Paradižnice.

Bolj male, dobro dozorele in umite paradižnice je tu in tam predreti s tanko leseno iglo, da pozneje pri kuhanju ne razpokajo. Potem jih je tesno vložiti v steklenice, zaliti z običajno slano vodo in šterilizirati 40 minut pri 90° C.

Paradižnično mezgo ali pire je šterilizirati 30 minut pri 100° C.

9. Gobe.

Vse vrste užitnih gob je mogoče v patentovanih, konservnih steklenicah ohraniti tako, da ostanejo okusne, kakor bi bile sveže nabrane.

Za konserviranje je izbrati bolj male, zdrave in sveže natrgane gobe, katere je dobro očistiti. Priporoča se konservirati le kapice, ker so koceni navadno tudi pri mladih črvivi.

Na kosce zrezane gobe je brez vseh dodatkov nekoliko kuhati v lončeni posodi, po potrebi osoliti, ohladiti, vložiti v steklenice ter zaliti s sokom, ki so ga med kuhanjem izpustile in šterilizirati 90 minut pri 100° C.

Steklenice naj ne bodo prepolne. Če zmanjka gobovega soka za zalivanje, se naj vzame kot nadomestilo slana prekuhana voda.

Da ostanejo gobe lepe bele, oziroma da obdrže svojo prvotno barvo, jih je tedaj, ko se jih reže, polagati takoj v nekoliko slano ali pa z limonovim sokom okišeno vodo.

Prvih 14 dni po šteriliziranju se je večkrat prepričati, če pokrovi trdno drže; steklenice, pri katerih je morda pokrov odstopil, je še enkrat šterilizirati.

B. Konserviranje povrtnin v kislu.

Konservirati nekatere povrtnine v kislu je že precej udomačena navada, kajti kis je dobro ohranjevalno sredstvo in se v njem pravilno vložene jedi zlahka ne skazé.

1. Kumare ali murke.

Izmed vseh povrtnin se menda pač največ kumaric vložiti v kis; saj so kisle kumare tudi prav priljubljen, osvežujoč prigrizek k raznim mesnatim jedilom. Za vlaganje v kis so najsposobnejše prav male, sveže kumare brez napak in poškodb. Oprane murke je dobro osoliti in po preteku kacic dvanajst ur tesno vložiti v steklenice ali lonce. Vmes med kumare je djati nekoliko višnjevih listov, kozjeka, popra, kopra, torkanjevega listja in zelene paprike. Sedaj je kumare zaliti z dobrim vinskim kisom. Črez osem dni je kis odiliti, prekuhati in pri tem pene posnemati. Ohlajen kis je zopet naliti na kumare. Steklenice je potem zavezati trdno s pergamentnim papirjem in shraniti na suhem, hladnem prostoru.

Kdor nima vinskega kisa, lahko rabi tudi hud sadni kis. Če se kisu pridene nekoliko esence, se kumare bolje držé.

Nekateri pa namakajo kumarice pred vlaganjem nekoliko časa v čisti vodi, da jim odtegne grenkobo, jih obrišejo do suhega s čistim robcem in jih neosoljene vlagajo z raznimi dodatki v steklenice; sol pa, ki je potrebna, pridenejo kisu, katerega potem prekuhajo, posnemajo in ohlajenega nalijejo na kumare, ko so že vložene v steklenice.

2. Fižol v stročju.

Zelenemu stročju z malo razvitim zrnjem je odrezati konce in odstraniti nitje. Potem ga je kuhati 5 minut v slani vodi. Sedaj je fižol stresti v rešeto, da se voda odcedi. Na to ga je djati v skledo in politi z vrelim kisom. Drugi dan se vlaga stročje v steklenice in zalije s kisom. Med stročje se dene nekoliko kozjeka, popra in lavorjevega listja. Da se fižol bolj sigurno drži, je naliti navrh nekoliko namiznega olja, ker to zabranjuje zraku pristop. Steklenice je zavezati s pergamentnim papirjem in shraniti na primernem kraju.

3. Zelene paradižnice.

Nezrele t. j. še zelene paradižnice se dado na isti način pripraviti kakor kisle murke in so tudi prav okusen prigrizek.

(Konec prihodnjič.)

Književnost.

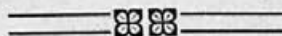
Kriza v slovenskem zadružništvu.

Pod tem naslovom je izšla v Celju v samozaložbi avtorja Miloša Stiblerja mala brošurica, ki razpravlja: 1. o vzrokih krize v zadružništvu na Slovenskem; 2. o napakah v poslovanju naših zadrug; 3. o poslovanju denarnih central; 4. o reviziji; 5. o nalogah bodočnosti; 6. o organizacijskih nasvetih; 7. o dosedanjih sanacijskih delih. Stibler, ki je tajnik Zadružne Zveze v Celju, pravi uvodoma, da je njegova želja, »da se lotijo vsi merodajni činitelji sanacijskega dela v bolnem našem zadružništvu... Bolno zadružništvo nas slabi, zdravo zadružništvo pa nas bo krepilo«. Vzroki krize so pa dvojni: neposredni in posredni. Med neposrednimi so: slabe letine, polomi, huijskanje — med posrednimi: izrabljanje zadružništva v strankarsko-politične namene. Napake v poslovanju zadrug so: 1. premalo lastnega in vse preveč tujega premoženja (delniški kapital bank je neodpovedljiv in je velik; najneugodnejše razmerje pri bankah je 1:4; pri zadrugah [posojilnicah] pa je malo deležev, veliko pa vlog, razmerja 1:60, 1:70, 1:80 niso prav nič nenavadnega); 2. izposojila v preveliki meri; 3. posojevanje na negotova tla ter zelo neekonomično ravnanje glede vknjiženih dolgov, posojilne dobe in odplačevanje dolgov; 4. napačna ureditev odpovednih rokov; 5. premajhna centralizacija. Poslovanje denarnih central je pomanjkljivo, kajti »popolnoma je bil zavožen doslej način poslovanja; posojuje se do brezmejnosti, daje se članicam posojila kot večne kredite«. Glede revizije pravi Stibler (str. 15): »Priznajmo si odkrito, da velika večina slovenskih zadružnih revizorjev ne zna tega, kar se tukaj od njih zahteva«. Namreč: presoditi v zadrugah, ali je njih ustroj tak, da morejo vsem zahtevam ustrezati, in — pregledati knjigovodstvo, računski zaključek in administracijo. Naloge bodočnosti so po Stiblerju: blažiti v zadrugarstvu nasprotja, izvirajoča iz strankarsko političnih stremeljenj. Odtod tudi Stiblerjevi organizacijski nasveti: med zvezami teritorialna oddelitev delokrogov, pri volitvah v vodstva proporcionalen način ter delitev dela v centralah. Tu sem spadata: samostojna zadružna denarna centrala in centrala za blagovni promet. Med sanacijskimi deli omenja Stibler sestanek odposlancev jugoslo-

vanskih zadrug dne 9. svečana t. l. na Dunaju ter znane sklepe kranjskega deželnega zbora in odbora, vsled kojih se je na Kranjskem ustanovil deželni zadružni urad, Zadružna Zveza v Ljubljani proglasila za edino od deželne uprave odobreno zadružno organizacijo na Kranjskem in se vseučiliški zaklad odstopil »Zadružni Zvezi« kot brezobrestno posojilo na nedoločen čas.

Miloš Stibler je s tem svojim delcem posegel res v predmet, ki zasluži prav temeljitega razpravljanja. Ne da bi se strinjal z vsemi zaključki, vendar smatram delce za poučno in tudi dobro. Bodočnost bo seveda tudi Stiblerja poučila, da »krop ni voda« in da se ne da gospodarski razvoj nobenega naroda po pobožnih željah voditi, ampak da je odvisen od razmer, ki vladajo na vseh poljih. Glavno vprašanje tudi v zadružništvu je: Komu naj služijo zadruge? Splošnemu blagru? Posameznim strankam? Posameznim osebam? Pa o tem drugič.

»Naši zapiski« št. 9.—10.



Zadružne in gospodarske vesti.

Letošnja žitna letina. V septemberski številki »Poročil h kmetijski statistiki«, kateri list izdaja »Mednarodni kmetijski zavod« v Rimu, so najnovejša poročila, ki so jih poslale različne vlade o žitni letini v severni polovici zemlje. Letošnja žetev pšenice v tem delu zemlje, ki tvori 4/5 produkcije na celi zemlji, se ceni na 829,782.823 met. st. (proti 825,959.642 met. st. lansko leto). Odstotno razmerje letošnje proti lanski žetvi je torej 100,5. Več ko lani se je pridelalo letos: na Španskem (42,600.000 proti 37,400.000 met. st.), na Francoskem (87,100.000 proti 68,800.000), v Vel. Britaniji in na Irskem (17,400.000 : 15,400.000), na Ogrskem (52,400.000 : 49,400.000), v Italiji (52,300.000 : 41,700.000), v Kanadi (55,700.000 : 40,800.000) in v Indiji (100,800.000 : 97,400.000). Manj pa se je pridelalo letos v Prusiji (23,500.000 : 24,800.000), na Rumunskem (26,000.000 : 30,200.000), v evropski Rusiji (150,900.000 : 190,300.000), in v Združ. državah (179,200.000 : 189,300.000). Za druge žitne vrste je odstotno razmerje letošnje k lanski produkciji: pri rži = 96,4; pri ječmenu = 99,3; ovsu = 88,9; turščici = 86,6. Da je to razmerje tako slabo, je pripisati v prvi vrsti slabi letini v Rusiji in Združ. državah.

Iz poglavja o varčevanju. Da so Angleži prva finančna moč, to je znano in neovržno. Gospodarstvo je pri njih zelo razvito, takisto čut varčnosti, ki je podlaga gmotnemu procvitu. Opozoriti hočemo danes samo na državne hranilne naprave, katere nam predstavljajo finančno moč narodov. Te naprave so državne poštne hranilnice. Istina je sicer, da se osobito Francoz in Anglež poslužujeta bank v finančnih operacijah, vendar so državne hranilnice neko zrcalo, iz katerega nam odseva prava slika narodnega blagostanja. Angleški vlagatelji imajo v poštne hranilnici 4 milijarde kron in smo mi v Avstriji proti njim pritlikavci. Francoska poštna hranilnica ima $1\frac{1}{2}$ milijarde frankov. Uprave državnih hranilnic so jako različne. Anglija ne gleda na to, da bi država delala dobiček, in ima njena uprava poštne hranilnice izgubo, ker deluje zelo v korist vlagateljev. Pri nas pa je ravno narobe. Pri nas pa poštna uprava odira vlagatelje, svoje državljane, in fiskus vleče vsako leto iz naših žepov lepe milijone. Štastika francoske poštne hranilnice je zelo zanimiva in poučna. Tu vidimo, kateri stan je najbolj varčen. Francoska poštna hranilnica je štela leta 1908 čez 5 milijonov vlagateljev. V tem številu so najbolj zastopani tovarniški delavci (76.000 moških in 38.000 ženskih); vidimo torej, da je francoski delavec najbolj varčen. Tisti pa, ki so najmanj varčni, so učenjaki, profesorji, zdravniki, odvetniki in seveda umetniki.

Koliko zemlje je na Avstrijskem zasajene s hmeljem?

Glasom statistike, ki jo je letošnje leto dalo napraviti avstrijsko poljedelsko ministerstvo, je bilo v naši državni polovici 19.774 ha zemlje zasajene s hmeljem. Na Češko odpada od tega 74'2⁰/₀ (14.677 ha), na Galicijo 10'9⁰/₀ (2.150 ha), na Štajersko 9'6⁰/₀ (1.898 ha), na Moravsko 2'7⁰/₀ (526 ha) in na Zg. Avstrijsko 2'6⁰/₀ (522 ha). Leta 1910 so obsegala hmeljišča še 20.037 ha.

