

NARODNI GOSPODAR

GLASILO ZADRUŽNE ZVEZE.

Člani „Zadružne zveze“ dobivajo list brezplačno.
Cena listu za nečlane po štiri krone na leto; za pol leta dve kroni;
za četrt leta eno krono; za člane zvezinih zadrug po tri krone na leto.
Posamezne številke 20 vin.

Sklep urejevanja 5. in 20. vsakega meseca. — Rokopisi se ne vračajo. — Cene inseratom po 20 h od enostopne petit-vrste, za večkratno insercijo po dogovoru.

Telefon štev. 216.

V Ljubljani, 26. marca 1907.

C. kr. poštne hran. št. 64.846
Kr. ogrske „ „ „ 15.648

Vsebina : Kratko navodilo za izdelovanje čajnega masla. Ureditve in razširjenje kmetijskega poduka za slovensko mladino in njega pomen za povzdigo kmetijstva. O govedoreji in mlekarstvu na Dolenjskem. Računski zaključki. Občni zbori. Inserati.

Kratko navodilo za izdelovanje čajnega masla.

Zadružnim mlekarnam

spisal Jakob Legvart, deželni mlekarski nadzornik za Kranjsko.

Ako hočemo doseči visoke cene za surovo maslo, mora isto biti najboljše kakovosti.

Dobro maslo se vedno lahko proda za visoko ceno; slabo se pa le težko spravi v denar in le tedaj, ako je splošno pomanjkanje masla.

Mlekarna, v kateri se izdeluje dobro surovo maslo, ima vedno dovolj odjemalcev, kateri navadno plačajo visoke cene; s tem si pridobijo mlekarne tudi dobro ime, kar bi naj bil ponos vsakemu mlekarju.

Splošno izdelujejo naše zadružne mlekarne blago le srednje kakovosti, čemur je vzrok deloma nevednost našega mlekarskega osebja, deloma pa tudi zanikrnost osebja, kakor tudi načelnštva zadrug.

Ne zadostuje samo, ako ima mlekarna veliko množino mleka, glavno je temveč, kako blago iz tega izdela in spravi v denar.

Največje mlekarne lahko propadejo, ako se v njih izdeluje slabo blago. Glavni pogoj za dobro uspevanje mlekarne je tedaj dobro izdelovanje blaga.

To kratko navodilo je namenjeno našim mlekarjem, po katerem naj bi se ravnali pri izdelovanju čajnega masla.

Mleko za izdelovanje surovega masla, mora biti popolnoma zdravo, snažno in okusno. Iz slabega mleka še najboljšemu mlekarju ni mogoče izdelovati masla najboljše kakovosti. Mleko starih molznih krav da maslu grenak in neprijeten okus, in te napake se najdejo večkrat v naših mlekarnah. Mleko od samo ene stare molzne krave pokvari celo množino surovega masla. Mleko, katero se molze v zaduhlih, nesnažnih in s slabimi plini napolnjenih hlevih, daje neokusno, žarko, grenko in netrpežno maslo. Krave

se toraj naj molzejo v snažnih in zračnih hlevih in kjer teh primanjkuje, pa zunaj hleva; mleko se naj takoj spod vimena dobro precedi in v mlekarni se to še enkrat ponovi. Za cejenje mleka, bodi si v hlevu kakor tudi v mlekarni, so najboljše cedila iz dobro pocinjene pločevine z vatno podlago, katera se mora pri vsakem cejenju obnoviti; cena vate je tako nizka, da ni v nobenem primerju z boljšim okusom mleka. Zelo so za priporočati tako imenovana „Ulanska cedila“, katerih se naj posluži vsak zadružnik in ga v to odbor lahko prisili.

Vsak mlekar, oziroma načelnštvo naj se v izpolnovanju teh zadev kakor tudi o stanju hleva in zdravju živine zadružnikov večkrat prepriča, preišče mleko od vsake posamezne krave, pri tej priliki se naj ljudi zadostno pouči. Pri sprejemu mleka bodi vsak mlekar zelo strog in brezobziren; isto naj se vsakokrat iz vsakega vrča posebej pokusi; ako se najde v njem napako, se mleko brez pomisleka zavrne. Mleko vseh zadružnikov se mora vsaki mesec večkrat preiskati; podatke zapisati je v posebno knjigo.

Če prinaša zadružnik slabo ali sumljivo mleko, tedaj se mu večkrat preišče in v nepričakovanem času vzame poskušnja v hlevu, ter se ista primerja s prejšnjimi poskušnjami. Vsak mlekar naj preišče okus, barvo, specifično težo, tolščobo, nesnago, v potrebi tudi kislino mleka.

Mleko se posnema od 30—36°C; če se bolj hladno mleko posnema, tem slabše je; bolj gorko se sicer ne posname slabše, trpi pa pri tem posnemalnik in tudi tolščoba, maslo iz take smetane postane mehko.

Ravnanje s smetano največ vpliva na kakovost masla. V mleku, oziroma v smetani je na milijone majhnih prebivalcev, katerih s prostim očesom ne vidimo, imenujemo jih glivice. One igrajo v mlekarstvu zelo važno vlogo. Te glivice povzročijo, da se mleko skisše, da dobi maslo neprijeten, grenak okus, da je maslo žarko, netrpežno i. t. d. Teh glivic je polno v zraku, krmi, gnoju, stelji, v nesnažnih mlečnih posodah in v temnih zaduhlih hlevih, svetloba jim je sovražnik. Pri molži padejo v mleko, ter se silno hitro razvijejo, ker imajo ravno pravo gorkoto od 30—36° C; ko je mleko shlajeno, tedaj se ne morejo razvijati, ker jim primanjkuje gorkote, pri 70° C se v 1/2 ure večinoma pomore.

Razen omenjenih glivic so pa v mlekarstvu tudi dobre in koristne, ki dajo maslu fin, prijeten in aromatičen okus. Umetnost mlekarja za napravo okusnega masla je tedaj, da v smetano spravi one glivice, katere napravijo isti dober okus, ter uniči one, katere dajo slab okus. Ako pustimo smetano navadno kisati, tedaj se razvijejo one glivice, katerih je slučajno največ padlo v mleko. Če se je z mlekom slabo ravnalo ali se je molzlo v slabih hlevih, tedaj pridejo v mleko samo škodljive glivice. Katerih glivic je več, tiste izpodrinejo ostale. Najbolj hitro se razvijejo škodljive glivice.

Kakor imamo na njivi koristne rastline in pa plevel, tako imamo tudi v mlekarstvu koristne in škodljive glivice. Kar je plevel na njivi, to so v mleku nekatere vrste glivic, katere se morajo odstraniti.

Maslo se izdeluje iz popolnoma sladke ali pa kisle smetane.

Maslo iz popolnoma sladke smetane; ako pinimo takoj, ko smo posneli, ima sladek in čist maslen okus. Takšnemu maslu primanjkuje fini aromatični okus, kakoršnega se zahteva dandanes na trgu. Masla iz sladke smetane se pridela 2—3% manje, nego iz kisle. Takšnemu maslu se takoj na okusu spozna vsaka tudi najmanjša napaka; takšno maslo ni trpežno.

Iz takšne smetane se po naših mlekarnah po največ izdeluje surovo maslo. Maslo je prve dni primeroma okusno, ali že v teku osem dni, t. j. ravno tačas, ko pride konzumentu v porabo, postane grenko, kislo in neokusno. Ta napaka se mora iz naših mlekaren v najkrajšem času odpraviti. V pozimskem času stoji smetana v mrzlih, nezakurjenih prostorih, takšna smetana se le težko izpini. Sladka smetana se težko pini, to je vzrok, zakaj se v pozimskem času dalje časa pini nego poleti. Iz teh vzrokov se ne priporoča izdelovati surovega masla iz popolnoma sladke smetane.

Maslo iz kisle smetane je okusnejše in trpežnejše, kakor iz sladke, seveda, ako je smetana pravilno kisana. Smetano kišemo na naravni in umetni

način. Naravni način je ta, da pustimo smetano, kakor se je posnela, na gorkem prostoru več ur stati. Kakor smo poprej omenili, je pa v smetani veliko škodljivih glivic, katere povzročijo maslu slab in neprijeten okus; zatoraj se mora v boljših mlekarnah, kjer se hoče pridelovati maslo prve vrste, smetana kisati na umetni način.

Umetno kisanje smetane vrši se na ta način, da uničimo v nji slabe glivice, katere povzročijo v maslu, kakor že omenjeno, slab okus in nadomestimo iste s takšnimi, katere dajo maslu dober okus. Kakor dodamo testu drože, da se nam isto pravilno skisše, isto tako damo tudi smetani neke posebne vrste drože, tako imenovane čiste kulture za kisanje smetane (Reincultur); te se dobe v bakterioloških zavodih, kjer se goje čiste v podobi belega praška ali pa v posnetem mleku. Tako kisanje smetane ima to prednost, da se ona zelo lahko pini, da se dobi več masla in da je takšno maslo fino, kislo aromatično okusno, zelo trpežno, in vsled tega pri konsumentih zelo priljubljeno. Marsikatera napaka se prikrije v tako izdelanem maslu, vrh tega je tako maslo dosti bolj trpežno.

Na ta način izdelujejo surovo maslo na Danskem, Švedskem, Angleškem, Francoskem in že doloma v Avstriji, in dosežejo zelo visoke cene. Smetana se mora v ta namen najprvo takoj iz posnemalnika segreti za 30 minut na 68° C, to imenujemo pasteriziranje smetane. Za pasteriziranje smetane imamo posebne stroje s paro, kar se le izplača za večje mlekarnе. V majhnih mlekarnah, ki nimajo takih strojev na paro, si lahko pomagamo tudi s tem, da posodo s smetano postavimo v gorko vodo, katera mora imeti zgoraj omenjeno gorkoto (68° C); da se ne zasmodi, se mora pridno mešati. Ko smo smetano pasterizirali ali lahko tudi rečemo skuhali, se mora ista takoj shladiti saj na 10° C boljše še na 5° C, ker drugače dobimo premehko maslo. Čim bolj se smetana, pasterizirana kakor tudi sladka iz pod posnemalnika, shladi, tem lažje bomo pinili in tem več masla bomo pridelali.

Za shlajenje smetane vzamemo v večjih mlekarnah najboljše hladilnike z ledom in soljo, v manjših mlekarnah pa hladimo samo z mrzlo vodo i. s. z okroglim hladilnikom ali pa postavimo posodo z smetano v tekočo mrzlo vodo. Bolj je priporočati hlajenje s hladilnikom, ker smetana v tanki plasti curlja skozi mrzle cevi in pri tem spusti ž nje veliko slabih in škodljivih plinov. Majhne okrogle hladilnike lahko napolnimo v sredini z ledom ali pa rabimo za to dva hladilnika, tako da se hladi z enim in se steka tako shlajena smetana na drugega, kjer se še enkrat nižje shladi. Hlajenje smetane je zelo važno pri pasteriziranju smetane in ravno tako tudi tam, kjer se smetana ne pasterizira; v tem zadnjem slučaju se hladi

takoj iz posnemalnika. Hlajenje smetane naj se vrši v vsaki mlekarji.

Tako shlajena smetana se potem segreje na $15-16^{\circ}\text{C}$, pri kateri gorkoti se mora smetana celi čas kisati. Za kisanje smetane imamo posebne kadi iz trdega lesa in znotraj prevlečene z dobro pocinjeno pločevino; v kad se postavi zvita pocinjena cev, v katero se napelje lahko mrzla voda ali pa para, kakor je pač potreba smetano hladiti ali segreti; na ta način se smetana vedno pri enaki gorkoti kiše, kar je za pravilno kisanje zelo važno. Ako nam primanjkuje posebne posode za kisanje smetane, tedaj se lahko poslužimo podolgastih, tako imenovanih Švarcovih posod, katere postavimo v vodo in tisto po potrebi segrejemo s paro ali pa dolijemo mrzle vode. Posoda, kjer se kiše smetana, naj bo pokrita, vendar pa morajo imeti pokrovi luknje, skozi katere prihaja v posodo za kipenje neobhodno potrebni sveži zrak. Smetani se potem pridajo drože, katere se pripravijo na sledeči način:

1.) Vzame se posneto mleko i. s. $8-10\%$ od množine smetane, ter se kuha pri 95°C 2 uri in se med tem večkrat premeša. Posoda s posnetim mlekom se postavi v čeber vode v katero se napelje para, da se doseže omenjena gorkota; kuhati mleko pri ognju bi bilo napačno.

2.) Tako pasterizirano mleko se shladi na 35°C s tem, da se postavi v mrzlo, če mogoče v tekočo vodo.

3.) Tako pripravljenemu posnetemu mleku se primešajo drože; to mleko naj se potem kiše pri $30-35^{\circ}\text{C}$ toliko časa, da je postalo trdo, kar traja navadno 24 ur.

4.) Smetana se segreje, kakor že omenjeno na $15-16^{\circ}\text{C}$, nakar se ji primeša tako skisano mleko.

5.) Mleku z drožami, katerega se prilije smetani, in mora biti močno kislo, trdo in aromatično okusno, se odvzame gorna plast $1-2\text{ cm}$, ostalo pa se dobro premeša in prilije smetani; $3-5$ litrov tako skisanega mleka se pusti za kisanje prihodnjega dne, to se pravi na mesto drož damo posnetemu mleku pripravljeno kakor omenjeno v točki 1., 2. in 3.; to se ponavlja vsaki dan. Tako pripravljeno posneto mleko z drožami se nastavi vsaki dan, katero se rabi potem še le drugi dan.

6.) Tako pripravljene drože s posnetim mlekom se prilijejo smetani, katera naj ima gorkoto poleti $16-18^{\circ}\text{C}$ po zimi pa $20-22^{\circ}\text{C}$; v prvih urah se smetana večkrat dobro premeša, pozneje pa se pusti popolnoma mirno kisati.

7.) Vsaki mesec enkrat je potreba drože obnoviti. Ena steklenica čistih drož stane 3 krone, katera zadostuje za celi mesec. Take drože se dobe za poletno kisanje pri „Blauenfeld v Kopenhagenu“, za zimsko kisanje pa pri „Bakteriologisches Institut der Landwirtschaftskammer in Kiel“.

Drože se lahko naroče za dva meseca skupaj, starejše se ne priporočajo; shraniti jih je do porabe v temnih prostorih in v dobro zaprtih steklenicah. Ena steklenica je le za enkratno porabo, če bi se odpirala večkrat tedaj pride v njo zrak in ž njim tudi več škodljivih glivic.

Omeniti se mora, da se pasterizirana smetana tudi brez drož po omenjenem navodilu lahko kiše, vendar ne bomo dosegli posebnega uspeha. Pri nižji gorkoti, kakor v točki 6 omenjeno, se smetana kiše bolj počasi, pri 10°C preneha, najbolje se kiše med $16-20^{\circ}\text{C}$ v 24 urah, če je gorkota višja, se kiše hitreje, vendar bi pa pri višji gorkoti trpela tolščoba v smetani.

Kedaj je smetana zadosti kisla, o tem se pričamo s tem, da vtaknemo v njo leseno palčico in jo potem odstranimo; smetana se mora še ravno skupnodrže odteči, ne sme kapljati in tudi ne ostati na lesu. Skušen mlekar mora poznati že na okusu, kedaj se je smetana zadosti skisala. Kislina naj ne znaša pod 28 in ne čez 35° , najbolje skisana smetana naj ima $30-32^{\circ}$ kisline. Ako je smetana dovolj kisla in še nimamo časa piniti, tedaj se naj shladi pod 16°C , če je še smetana premalo kisla, tedaj jo je segreti bliže 20°C vendar ne čez. Ako je smetana premalo skisana, tedaj dobimo ž nje manje masla, a če je preveč skisana, ga dobimo zopet manje, ker je tolščoba vezana v sirnino in beljakovino. Razen tega se v maslu razvije preveč sirnine oziroma beljakovine, katere ni mogoče pri gnetenju odstraniti. Maslo je vsled tega manj trpežno, ima mlečno barvo in se v pozimskem času močno lomi.

Smetana naj ne bode starejša, kakor 24 ur, sicer trpi kakovost masla. Če imamo smetano od jutra in večera, ali celo od dveh dni, tedaj se naj ne kiše vsaka posebej in potem skupaj pini, nego shlajena smetana ostane pri nizki gorkoti toliko časa, da pride zraven še ostala s katero se potem skupno na kisalno gorkoto segreje.

Prostor za kisanje naj bode vedno ločen od drugih prostorov, kjer naj ne manjka čistega in svežega zraka, za to tudi dobrih ventilacij. Nikdar pa se ne sme smetana kisati v zaduhlih in vlažnih prostorih ali celo, kjer bi stanovali ljudje in živali.

Ravno tako slabo je kisanje smetane v ledenicah ali v kletih, kjer so spravljene še drugi različni pridelki n. pr. repa, krompir, korenje i. t. d. Prostori za kisanje naj so na zahodni strani, kjer je gorkota bolj enakomerna. V kisalni prostor naj ne pridejo naravnost solnčni žarki, ker bi isti lahko škodljivo uplivali na tolščobo; tudi naj ne bodo v bližini stranišča ali gnojišča, hlevi ali tovarne, sploh kar bi lahko pokvarilo zrak.

Pinjenje smetane se naj vrši takoj, ko se je dosti skisala. Tolščoba je v smetani v zelo malih

kroglicah, katerih s prostim očesom ne vidimo; v enem litru smetane jih je na milijone in milijarde, nekatere teh so večje, druge zopet manjše. Čim večje so te kroglice v smetani, tem lažje in bolje se ista spini; prav male kroglice se pa le težko združijo, zatoraj jih je težko spraviti v maslo.

Ako vozimo mleko po več ur daleč, tedaj se toliščne kroglice razbijejo in razdelijo v manjše, zatoraj se smetana od dolgo voženega mleka težko spini; mi pravimo takšnemu mleku, da je ubito. V tem slučaju bi se priporočalo, raje mleko na mestu posnemati in smetano v mlekarno dovažati, za to se lahko napravijo posnemalne postaje, ki so primerne tudi radi tega, ker ni potreba odvažati posnetega mleka tako daleč nazaj.

Tolščoba je v smetani čista, zavita v tanke in fine mehurčke v obliki kroglic. Pri pinjenju se morajo najprvo ti mehurčki razpočiti, še le potem postane tolščoba mehka, otrpne in se sprime z drugimi v večje in vedno večje kosce — do prosenega zrna debele, ako se še dalje pini, v velike kepe.

To se zgodi v pinji z drganjem in valenjem smetane od ene strani na drugo.

Če je smetana že nekoliko skisana, tedaj so tolščni mehurčki že nekoliko razpočeni, zatoraj se tudi takšna smetana bolj hitro pini.

V maslu imamo več vrst tolščob; najpomembnejše so tri, to je šterin, palmetin in olnik; prvi dve sta pri navadni gorkoti trdi, zadnja pa čista. Čim več je v maslu olnika, tem mehkejša je maslo, čim manj ga je, tem trdejša je. V zeleni krmi je primeroma veliko olnika, v suhi pa manje, posebno malo ga je v slami, pesi, beli repi, krompirju in v nekaterih vrstah tropin; tu tiči tudi vzrok, zakaj je po zimi maslo bolj trdo, nego poleti.

Gotove krme naredijo toraj mehko maslo, druge zopet trdo; pri umnem krmljenju se lahko ta napaka odstrani.

Zelo vpljiva pri pinjenju gorkota; ako je ista prenizka, tedaj je tolščoba pretrda in se vsled tega ne more sprijeti; če je toplota zopet previsoka, tedaj je tolščoba prečista, vsled česar se zopet ne more združiti. Če pinimo pri visoki gorkoti, tedaj dobimo premehko in slaninasto maslo.

Prava gorkota smetane pri pinjenju je 16—18° C, v poletnem času segrejemo smetano vsled zračne gorkote 1—2° C nižje, pozimi pa 1—2° C višje, ker je v okolici pinje zrak bolj mrzel; sladka smetana se pini pri 14° C. V pozimskem času naj se ne pini v premrzlih prostorih, ker bi se sicer smetana v sodu preveč shladila in pinjenje onemogočila.

Ozirati se mora pri grenju smetane tudi na to, da se smetana med pinjenjem v sodu 1—2° C segreje. Pri višji gorkoti se smetana sicer preje spini ali maslo je bolj mehko in se ga manje pridela, tudi

je izdelovanje takšnega masla težavno. Pri nižji gorkoti, kakor omenjeno se pini dalje časa in se pridela manje masla.

Smetana se pred pinjenjem dobro zmeša, da se kepe, katere so se sprejele med kisanjem, razpuste. Je smetana pregorka, tedaj se postavi v mrzlo vodo, je premrzla, potem se postavi v gorko vodo ali pa se položi v njo grelna cev napolnjena z gorko vodo. Nikdar pa ne postavljamo smetane naravnost na ogenj, ker bi se nam lahko zasmodila in maslo bi dobilo kuhani okus.

Pri pinjenju se je nadalje ozirati na sledeče:

1.) Na množino smetane v sodu. Napolnimo sode preveč, tedaj je spinjenje nemogoče ali vsaj nepopolno. Dasiravno imamo različne vrste pinj, vendar je pri vseh enako, namreč je prenapolnjena tedaj se težko izpini in maslo ostane mehko. Večinoma sodov ne sme biti napolnjeno čez polovico vsebine. Viktorija pina, katero imamo večinoma v naših mlekarnah, se napolni do $\frac{1}{3}$, Holštajnska pa do $\frac{2}{3}$ cele vsebine.

2.) Jednakomerno vrtenje pinje upliva veliko na kakovost in množino masla, vrteti se mora vedno enakomerno, ne enkrat hitro in spet počasi; tudi se ne sme med pinjenjem prenehati toliko časa, dokler se ne vidi, da je šipa na pokrovu čista postala, ali dokler se ne počuti v pinji, kedaj da je maslo v zadosti velikem zrnju. Se med pinjenjem dostikrat preneha, vpliva to na množino masla. Od začetka se pinja počasi zavrti, potem se ventilce na pokrovu parkrat zaporedoma odpre, da izhlape iz njega plini potem pa se začne popolnoma enako vrteti. Pri Viktoriji pinji vrtimo v eni minuti 40—45krat, s holštajnsko 110—150krat. Se vrtil bolj hitro, se izpini preje, a maslo postane mehko, se vrtil bolj počasi, tedaj se pini bolj počasi. V pozimskem času vrtimo hitreje, kakor poleti.

3.) Koliko časa se pini. Naši mlekarji pinijo kolikor mogoče v kratkem času, da se preje dela rešijo, v ta namen se poslužujejo višje gorkote smetane ali pa hitrega vrtenja. Ako hitro upinimo, tedaj dobimo mehko, testnato maslo, v katerem je veliko pinjenca in se ne da potem popolnoma izdelati.

Tako maslo je belo mlečne barve, netrpežno in se ga tudi manje pridela. Niso tiste pinje narbolje, katere pinijo v najkrajšem času. Pini se naj vedno 30—35 minut, ne več in tudi ne manje, oboje bi vplivalo na maslo slabo.

Večkrat se brezuspešno trudimo smetano spremeniti v maslo ali vse zamanj; posebno se to pokaže v hudi vročini in pozimskem času. Vzrok temu so neizpolnovanje že preje navedenih točk, nadalje nesnaga v pinji in mlekarni, v kermi, v bolanem ali starem mleku in smetani.

Na površju smetane se pokažejo v pinji mnoge številne pene, kar dokazuje veliko kisline; ako isto

poduhamo ima grenkokisli pekoči duh. Zato je potreba takoj preiskati, kje da tiči napaka, ki se mora v najkrajšem času odstraniti. Imamo enkrat takšno smetano, tedaj ji prilijemo da jo zamoremo spiniti nekoliko natrijeve tekočine (verdünnte Natronlauge), toliko časa dokler omenjeni duh ne izgine, potem se nam bode lahko spinilo.

Smetana iz mleka od starih molznih krav se nam istotako ne izpini, zatoraj ne sprejemajmo takšnega mleka v mlekarno 6—8 tednov pred porodom molznic.

S pinjenjem naj se neha, ko je maslo v sodu postalo od prosenega do grahovega zrnja debelo. Ne pinimo nikdar toliko časa, da je maslo v debelih kepah, ker tedaj sklene maslo veliko pinjenca, katerega se pri izdelovanju na gnetilniku ne more več odstraniti. Takšno maslo je mlečno in netrpežno, postane v kratkem času grenko in žarko. Teh napak najdemo v vseh naših mlekarnah.

Barvanje masla naj bi se saj za domači trg opustilo; vendar pa zahtevajo nekateri trgovci barvano maslo, katerega izvažajo na Angleško in Špansko. O pozimskem času dobi maslo večkrat belo barvo; ker pa nekateri odjemalci zahtevajo rumeno barvo, zato se takšno maslo v mnogih hrnjih večkrat barva. Maslo se barva na ta način, da se smetani pred pinjenjem, prilije maslene barve 5 kubičnih cm na 100 litrov smetane, je maslo bolj belo se vzame več barve, je bolj rumeno, se vzame manje. Maslo naj ima vedno enako barvo; zahteva se navadno rumena ovseni slami podobna barva.

Gnetenje masla. Po končanem pinjenju ima maslo veliko pinjenca, katerega je treba do malih odstotkov odstraniti, kar so doseže z gnetenjem in pranjem. Najbolje bi bilo pinjenca iz masla odstraniti brez gnetenja, ker vsako gnetenje upljava slabo na kakovost masla. Z gnetenjem se tolščne kroglice večkrat razmažejo, posebno tedaj, ako smo pri visoki gorkoti pinili in ako smo maslo zelo gnetili. Se je maslo v pinji zadosti spinilo, tedaj se potegne čep v spodnjem delu pinje, pred ljuknjo se nastavi sito skozi katerega se izteče skozi maslo pinjenec. Čep se zopet zatakne, na maslo se vlije vode enake množine kakor je bilo pinjenca, pinja se zavrti 10—15 krat; potem se voda zopet odlije in se zopet na novo dolije, se parkrat zavrti, to se ponavlja toliko časa, da priteče čista voda iz pinje.

Pustimo potem maslo nekoliko časa mirno stati, da se za gnetenje osuši. Nikdar naj ne leži maslo dalje časa v pinji v pinjencu ali v vodi, ampak isto se naj takoj odstrani. Preveliko prati maslo z mrzlo vodo škoduje maslu s tem, da mu voda odvzame aromatičen duh. V neizpranem maslu ostane veliko pinjenca, ki škodi trpežnosti masla; takšno maslo je navadno bele barve.

Maslo naj se vzame iz pinje s posebnim zato pripravljenim sitom, nikdar pa ne z golimi rokami, kakor naši mlekarji zelo radi store. Roke so vedno gorke in se vedno nekoliko pote, kar provzroči maslu slab okus. Gnetilnik, modeli in lopatice za maslo naj se pred porabo umijejo dobro z gorko vodo in potem splahnejo z mrzlo, da se maslo ne prijema lesa. Maslo pride potem na gnetilnik, kjer se valja in pridno obrača toliko časa, da ne pridejo iz njega več male kaplje vode ali pinjenca, ako v njega vremo z lopatico. Znamenje kedaj je dobro izgnjeteno, je tudi to, da se maslo dobro skupaj drži kakor kuhani vosek (da se ne lomi) in da ima blede rumeno barvo. Od časa do časa se med gnetenjem maslo z mrzlo in snažno vodo poškropi da se odstranijo žnjega zadnje kaplje pinjenca. Kolikorkrat naj se gnetilnik zavrti, oziroma, kolikorkrat naj pride maslo pod valjer je odvisno od vode oziroma pinjenca v njem, navadno zadostuje 10—15krat.

Predolgo gnetenje masla je zelo slabo, ker je takšno maslo premazasto se ne drži skupaj in se zatoraj trdo lomi. Skoz dolgo gnetenje ne odstranimo nikdar žnjega pinjenca ampak nasprotno; tolščne kroglice, namesto da bi ostale zrnaste, kar se zahteva od dobrega masla, se razmažejo in ne razpuste iz svoje sredine pinjenca.

Ta napaka se godi večinoma v naših mlekarnah. Rajši torej manje gnetite kakor preveliko. Je maslo premehko, tedaj ga najprvo ohladimo s tem, da ga postavimo v hladni prostor v posodo mrzle vode ali ledenico šele potem ga gnetimo. Se je maslo pri veliki gorkoti pinilo, tedaj je premehko in se ne pusti gnetiti; ako vendar takšno maslo gnetimo, potem je mehko mazasto, trdo, pa se močno lomi. Je v pozimskem času maslo pretrdo, tedaj se tudi ne gnete dobro; v tem slučaju postavi naj se v gorko vodo, ne prevročo ali pa blizu parnega kotla.

V premrzlo gnetenem maslu ostane veliko pinjenca, kar provzroči drobljenje masla. Gnetilni prostor naj ne bo v pozimskem času premrzl, da voda med gnetenjem v maslu zmerzuje, poletu pa ne pregorak, da ne bode maslo premehko. Se gnete maslo zopet premalo, tedaj ostane v njem veliko pinjenca; takšno maslo ni trpežno.

Za priporočati bi tedaj bilo splošno, maslo takoj iz pinje ohladiti s tem da ga pustimo nekoliko časa mirno ležati, potem pa parkrat na gnetilniku valjat potem zopet v velikih kosih mirno ležati in potem zopet gnesti. Gnete naj se vedno v velikih kosih in debelih plasteh; nikdar naj ne bo na gnetilniku tanka in majhna plast. Špod gnetilnika se maslo zvije v debele bale od kjer se potem takoj razdeli v oblike.

V nekaterih krajih se maslo tudi soli s 3 % dobro zdrobljeno kuhinsko soljo, katero se maslu

pred gnetenjem prida; slano maslo je namreč bolj trpežno.

Maslo pride potem v modele, v katere se posamezni koščki dobro stlačijo, tako da se potem na kosih masla dobro izpolnijo vsi vogli in robi. V modelu naj bodo imena mlekarn ali podobe cvetlic, kar naredi očesu prijetno obliko.

Pri namiznem maslu se mora posebno paziti tudi na zunanjo podobo posameznih kosov, lepo zavijanje v papir, na kar se nekateri odjemalci strogo ozirajo. Papir za zavijanje masla naj ne bo prevelik in tudi ne premajhen, pri vsakem kosu enak in enako upognjen. Dobro je tudi, ako ima mlekarna imena na papirju n. pr. „Mlekarna Vrhnika“. Papir, v katerega se zavija maslo, naj se nikdar preje ne zmoči, ker čez nekoliko dni začne pod njim in maslom rasti plesnoba. Za zavijanje masla se vzame dober pergamentni papir, kateri naj ne duha po žvepljeni kislini ali po glicerinu, ker bi se potem maslo navleklo tega duha; papir pa tudi ne sme izpuščati vlažnosti, kar bi škodovalo trpežnosti masla. Pergamentni papir naj se vedno naroči pri zanesljivih tvrdkah.

Zaboji za odpošiljatev masla se vzamejo za večje množine leseni, za manjše pa iz trdega papirja. Kosi v zaboji se naj naložijo en do drugega trdo, tako, da se med vožnjo vsled premikanja ne zmečkajo. Navadno se vzamejo kosi od $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ kg veliki, kakoršne zahtevajo odjemalci. Leseni zaboji naj so znotraj gladki, dile naj bodo tako ena do druge, da ne pripuščajo med vožnjo skozi špranje vsled dežja mokrote.

Ako imamo maslo po več dni v zalogi, tedaj ga položimo nezavitega na hladni prostor, najbolje v ledenico. Kosi se položijo na v nalašč zato prirejeno štelajo, en poleg drugega, nikdar pa en na drugega. Da se maslo več časa drži, mora biti na suhem prostoru 4°C gorkote. Maslo naj ne zmrzuje, kar bi povzročilo drobljenje, polaganje masla naravnost na led se ne priporoča. Kjer se shranjuje maslo, mora biti gorkota vedno enaka.

Omeniti je še, da svetloba, posebno solnčni žarki maslu škodujejo, že v nekaterih minutah na svetlobi postane blede in dobi lojnati okus. Maslo tedaj naj ne leži na mizi ali kakšnem drugem prostoru razpostavljeno svetlobi, ampak naj se vedno dobro pokrije, za kar zadostuje pergamentni papir.

Lastnosti dobrega masla. Dobro čajno maslo izgleda poleti enakomerno rumenkasto do močno rumeno, nikdar pa progasto ali rižasto, pozimi blede-rumeno, včasih skoraj belo. Dobro maslo naj bo svetlo, nikdar pa temnosvetlo.

Nadalje dobro maslo, pravilno trdo, ne sme biti premehko mazasto pa tudi ne pretrdo suho in drobljivo. Ako ga namažemo na kruh, se mora jedna-

komerno prevleči, kakor testo, nikdar pa drobiti, kar dokazuje slabo izdelovanje.

Dobro maslo ima gotovo množino vode, 12 do 15 %, ne več in tudi ne manje; zato je dobro, da se maslo večkrat preišče na vodo in tolščobo. Pre-režemo maslo z nožem, se pokažejo majhne kapljice vode, katere naj ne bodo prevelike pa tudi ne pre-goste, one morajo biti čiste in ne mlečno skaljene. Tolščobe naj ima dobro trpežno čajino maslo 83 do 85 %. (Za preiskovanje tolščobe v surovem maslu se priporoča Bernstainerjev preskuševalnik, kateri naj ne manjka v nobeni mlekarni.

Dobro čajno maslo mora imeti čisti masleni okus in masleni duh, ne sme pa imeti posebnega duha ali okusa n. pr. po hlevu, po oprhlem lesu, po kovinah, repi, pokvarjenih oljnatih tropinah ali pokvarjeni plesnivi krmi sploh. Maslo iz sladke smetane naj ima čist in slahek okus, maslo iz skisane smetane ima okus orehovih jederc in močen, posebno aromatičen okus, kateri se je med kisanjem razvil. Od dobrega masla se zahteva, da je trpežno.

Napake surovega masla. Največ napak spravimo v maslo z nepravilnim izdelovanjem, redkeje z nepravilnim ravnanjem z mlekom in slabo krmo. Veliko napak povzročijo tudi glivice v maslu. Potreba je torej gledati v prvi vrsti na snago.

Poglavitne napake masla so: progasto, gosto, temno belo, presvetlo, mehko, trdo, suho, drobče, okus po nesnagi, grenko, žarko, zaduhlo, okus po krmi, kislino, plesnivo i. t. d.

Da se prepričamo o trpežnosti masla, tedaj ga prihranimo od vsakega dne majhen kos in ga prekusimo tekom 8 dni, pri čemur bomo prišli na marsikatero napako. Ne zadostuje, kakšno je maslo prvi ali drugi dan, ampak kakšno je tekom 8 dni; teh poskusenj naj se poslužujejo vse mlekarnice.

Vsak mlekar naj poskuša po teh navodilih narediti maslo najboljše kakovosti in trpežnosti; če se že prvi poskusi popolnoma ne posrečijo, se pa drugi; skušnija je narbolji učitelj.

Vsaka mlekarna naj se potruži, da bo njen izdelek dober.

Ureditev in razširjenje kmetijskega poduka za slovensko mladino in njega pomen za povzdigo kmetijstva.

(Konec.)

V tej starosti naj dadó tedaj kmetijski stariši te za kmetijstvo namenjene sinove v kmetijske šole. Tisti oče, ki ima manjša sredstva, naj ga da v enoletno kmetijsko šolo, kjer se bode njegov sin vsaj toliko naučil, da ne bode pozneje v življenju navadni hlapec ali kmetijski delavec, ampak si bode znal priboriti boljšo službo na večjih posestvih, kjer bode služboval. Enoletno študiranje stane le nekoliko sto

kron. Ta izdatek naj bode sinova dota, ki jo pričakuje od starišev. Tisti stariši pa, ki morejo takega svojega sina vzdržati po dve ali tri leta v kmetijski šoli, naj ga dajo v tak gospodarski zavod. Ko bode isti dovršil tako šolo, sposoben je za dom ali pa za nižjega uradnika pri veleposestvih in pri raznih drugih gospodarskih inštitucijah n. pr. pri mlekarških in drugih zadrugah itd. Sposoben je, da postane pri posojilnici, mlekarni itd. tajnik ali načelnik; sposoben je, da postane v moški dobi v občini župan. S temi študijami mu je pomagano pri vojaškem stanu in ako ga sili potreba ali veselje, sposoben je tudi za nižji uradniški stan. Razlogov dovolj, da stariši žrtvujejo zanj toliko, kolikor velja študiranje na teh šolah.

Študijam na srednjih in visokih kmetijskih šolah naj se posveti seveda pa le ista mladina, ki ima poleg sposobnosti in veselja do tega poklica ne le dovolj denarnih sredstev, ampak ki ima že prej načrtan program, kako si bode pozneje vedela te študije v korist obrniti, naj ostane na očetovem posestvu ali se vdinja v službovanje. V obeh slučajih bode morala po več let naporno delati in se z majhnimi rezultati zadovoljiti, predno si osigura načrtano prihodnost, oziroma pride v boljšo službo.

Ker se pa to dandanes tako ne izvršuje, ker vidimo, da ne pošiljajo boljši kmečki stariši redno in večinoma svoje sinove, namenjene za kmetijstvo v kmetijske šole, ampak raji v srednje ali trgovske šole, zato ti v življenju nimajo ne veselja in ne prave sposobnosti do kmetijstva. Veleposestvo v obče pri nas pa itak ne vé ceniti vrednost svojih zemljišč. To najbolj vidimo pri razprodajanju naših grajščinskih posestev. Naj kupi vsak še tako duševno omejen človek tako posestvo, pri parceliranju si vsak napravi velike dobičke. Namesto, da bi posestnik sam znal ceniti zaklad, ki ga ima v veleposestvu, ki je skozi stoletja se umno obdelovalo in zboljšalo, zanemarja ga, kolikor mogoče in si ne vé ž njim pomagati. V tej zadevi je podoben neizobražencu, če mu izročiš v oskrbovanje moderno urejeno tovarno, ki deluje s stroji. Tudi ta ne bode vedel iz nje dobivati dohodkov, stroji se mu bodo pokvarili in vse podjetje v kratkem propade. Temu se ni čuditi. Kakor se temu industrijelno podjetje ne sponese, ker ga ne umé, ravno tako se veleposestniku njegovo kmetovanje ne splača, ker ga ne pozna ali ker svoje zemljišče obdeluje po starokopitnem načinu, ko je bila še tlaka in je imel delavsko moč brezplačno na razpolago.

Kmetijstva se je treba dandanes učiti in naj si bode kmetič, kmet ali veleposestnik. Kdor tega pravila ne pozna in se po njem ne ravna, ne bode na kmetiji dobro izhajal še manj pa napredoval. Najbolj velja ta izrek za mladino. Kakor smo v vseh stvareh na tako zvanem prehodnem štadiji, tako smo tudi pri kmetiji. Naši severni brati Čehi in Moravani so

nam v izgled. Tam je slehern kmečki posestnik strokovno izobražen; tam je kmetijski stan trden, neodvisen, materijelno dobro stoječ.

Po zgledu teh slovanskih bratov in po zgledu Nemčije, Francoskega, Švice, kjer ima kmetijski stan iste pogoje obstanka in napredka in kjer se je ta pospel na visoko stopinjo izobraženosti ter je vsled tega postal tudi materijelno trden, je pri nas na Slovenskem zadnji čas, da dejansko storimo kaj za kmetijski stan in ga rešimo propada. Samo v tem, če bomo ta stan intelektualno in v strokovni izobrazbi povzdignili, moremo pričakovati za ta stan in ž njim vred za vse druge stanove boljšo prihodnost. S tem napredkom edino rešimo naš narod.

Za vse sloje našega naroda, za vsa naša oblastva, za vse naše poslance in za vsakega izobraženca veljaj narodna dolžnost, da deluj po svojih močeh za tem, da priborimo in pridobimo strokovno izobražen kmetijski stan. V to svrho začnimo pri mladini. Kdor ima mladino, ima prihodnost. Da pa mladino strokovno izobrazimo, delujmo na to, da dobimo enoletne gospodarske zavode, s katerimi moremo našemu manjšemu kmetijskemu stanu najhitreje, najbolj obsežno in najceneje pomagati. Za enoletno študiranje se kmečki mladeniči raje in hitreje odločijo, kakor pa za dve ali triletno šolanje. Zato pa je treba te šole specializirati. Pri nas, kjer se goje skoraj vse kmetijske panoge, bi bilo treba več vrst takih šol; zato se pa priporoča, da se na že sedaj obstoječih dve in triletnih gospodarskih zavodih, dokler nimamo imenovanih enoletnih kmetijskih zavodov, uvedejo daljši in temeljiti gospodarski tečaji, kamor se naj pošilja naša odrastla kmečka mladina v poduk. Za vzdrževanje teh tečajev pa je treba globokeje v žep poseči, kakor se to navadno vrši. S premajhnimi podporami se podpira le slabše elemente; raje dajati večje podpore, zato pa jih dajati boljšim mladeničem.

V programu vsake za naš slovenski narod delujoče stranke bodi na prvem mestu zahteva in težnja, da se izgoji strokovno izobražen kmetijski naraščaj! — V dosego tega smotra zahtevajmo poleg sedaj delujočih gospodarskih inštitucij enoletne kmetijske šole za splošno kmetijsko izobrazbo namenjene manjšim posestnikom, nadalje specijelne gospodarske šole kakor mlekarške, sadjarske itd. za posamezne kmetijske panoge. V vso organizacijo uvede naj se nek sistem, s čimer se stremi za tem, da bode prišla tu izšolana mladina do njej primerne delo, zaslužka in stalnega kruha. Le potem imajo te naprave pomen in koristijo.

Slovensko agrarno vprašanje naj se tedaj začne s snovanjem kmetijskih šol, z vzgojo strokovno izobražene kmetijske mladine. V dosego tega namena zastavimo vse moči. Vsi sloji našega naroda naj delujejo na to ter postavodajni činitelji naj vplivajo na državno upravo v tem smislu. V dobi nekaj let

zadobile bi naše slovenske pokrajine drugo in veselejšo podobo, liki Češka in Moravska, postale bi torišče trdnemu, materijelno neodvisnemu kmetijskemu stanu.

Milostiva gospa,

ali veste, zakaj morate pri nakupovanju sladne kave izrečno poudarjati ime »Kathreiner«?

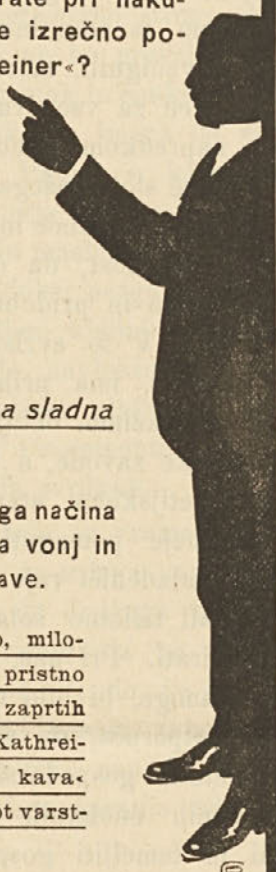
Ker se Vam sicer utegne primeriti, da dobite manj vreden posnemek brez vseh vrlin, s katerimi se odlikuje Kathreinerjeva kava.

Zakaj le

Kathreinerjeva Kneippova sladna kava

ima spričo posebnega načina svojega proizvodjanja vonj in okus zrnate kave.

Zapomnite si torej natanko, milostiva gospa, da dobivate pristno Kathreinerjevo kavo zgolj v zaprtih izvornih zavojih z napisom: »Kathreinerjeva Kneippova sladna kava« in s sliko župnika Kneippa kot varstveno znamko.



O govedoreji in mlekarstvu na Dolenjskem.

Po zadnjem štetju z leta 1900. imamo na Kranjskem 253.839 govedi; od te živine pripada na Dolenjsko 125.269 glav t. j. nad 49,4 % — skoro polovico. Po velikosti rodne in obdelane zemlje, ki obsega 951.547 ha, spada na Dolenjsko 44 % ali tudi blizu polovica. Po številu prebivalstva, ki se ga je naštelo imenovanega leta 508.348, pripada k Dolenjski najmanj 226.430 duš t. j. 44 % ali zopet skoro polovica. Tudi z železnicami je Dolenjska zvezana s svetovnim prometom in z večjimi mesti. V prvo teče dolenjska železnica z obema progama do Novega mesta in Kočevja, nadalje pa vozi južna železnica z dvema progama ob njeni periferiji, tako, da je i v tem oziru poskrbljeno. Nekatera mesta in trgi se nahajajo na Dolenjskem; pridno in inteligentno ljudstvo prebiva tod; povsod se kaže velik napredek, kamor prideš, odkar je stekla dolenjska železnica. Pojdi v dolenjska mesta ali na deželo — v vasi — povsod se prepričaš o tem; spomnimo se le vinogradstva, koliko je v tem Dolenjska napredovala in spoštovati moramo tak rod,

ki si je v najkrajšem pridobil toliko uspehov v tej kmetijski stroki.

V enem oziru pa ne opazimo napredka, v kmetijski stroki, ki bi mogla donašati naši Dolenjski — merodajne dohodke in to je povzdiga živinoreje in ž njo združenega mlekarstva. Tu smo še, žal, tam, kakor pred 25 leti, da, morda pred 50 leti in popred. Dolenjska, ki je po svoji legi in rodovitnosti naravnost v to ustvarjena, da bi producirala ne le veliko goveje živine, ampak da bi se tu izrejala taka pasma, ki bi zbog svojih dobrih kakovosti zaslula med svojimi vrstniki v alpskih deželah, tega žalibog tu ne nahajamo. Naši živinorejci in kmetovalci najdejo višek živinorejskega napredka v tem, da pokupavajo in prekupavajo sestrado hrvaško, bosensko in prekmursko govejo živino ter jo doma opitajo za prodajo na semnje, kakor se je vršilo pred 50 in 100 leti, ko so v teh deželah dobivali to živino na pol zastonj. Ne upoštevajo, da so se razmere popolnoma spremenile. Goveja živina, ki jo dandanes na hrvaških semnjih dobodo, je le izmeček in ostanek, kar je ostalo veletrgovini z živino in še ta izmeček je drag in postaja vedno dražji.

Dolenjska je bila nekdanj založnica goveje živine za mesarje in prekupce z govejo živino. Tu so zlasti dobivali naši domači mesarji, ki obrtujejo pri nas na Slovenskem, ali ki zalagajo naša večja mesta kakor Ljubljano, Trst, Reko i. t. d., obilo primerne goveje živine, navadno imenovane „buše“, govejo živino, ki jo kupi zelo sestrado in izmučeno na hrvaških semnjih ter posebno skrbnim pitanjem zredi in primerno odebeli. Tako opitano živino se potem pridom gori imenovanim obrtnikom prodaja. Dasi je ta način reje goveje živine še vedno v navadi ter dobičkonosen, vendar se ta trud zelo manj izplačuje ob visokih kupnih cenah medle živine na zgoraj imenovanih semnjih. Odtod izvira manjša rentabiliteta in nje opuščanje, ki se zlasti kaže še v tem, ker vedno bolj primanjkuje moških, kateri bi opravljali to delo. Kajti to intenzivno pitanje potrebuje obilo in težkega dela.

(Konec prih.)

VABILO

na

OBČNI ZBOR

Ihranilnice in posojilnice v Vodiceh,
registr. zadr. z neom. zavezo,

ki se bo vršil v nedeljo, dne 7. aprila 1907 ob 3. uri popoldne v uradnih prostorih.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Potrjenje računskega zaključka za leto 1906.
3. Volitev načelstva.
4. Volitev nadzorstva.
5. Prememba pravil.

Načelstvo.

Računski zaključki.

Hranilnica in posojilnica v Preski,

registrovana zadruga z neomejeno zavezo, za IV. upravno leto 1906.

Člani: začetkom l. 1906. 78, v upravnem letu pristopilo 15, odpadel 2, koncem leta 1906. 91.

Deleži: začetkom l. 1906. 78, v upravnem letu prirastlo 15, izplačano 2, koncem l. 1906. 91; odpovedano: 0.

Denarni promet: K 78.499-80.

Prejemki (Debet)	K	h	Izdatki (Kredit)	K	h	Imetje (Aktiva)	K	h	Dolgovi (Pasiva)	K	h
Deleži — vplačani . . .	30	—	Deleži — izplačani . . .	4	—	Posojila	30.660	—	Deleži	182	—
Hran. vl. s kap. obr. . .	23.283	95	Vzdig. hran. vloge . . .	7.924	50	Tekoči račun z zvezo . .	18.183	34	Hranilne vloge s ka-		
Vrnjena posojila . . .	3.150	—	Dana posojila	11.000	—	Inventar premični . . .	421	24	pital. obrestmi . . .	50.299	26
Tekoči račun z zvezo . .	10.750	24	Tek. račun z „Zvezo“ . .	17.926	90	Zaostale obr. posojil . .	6	30	Predpl. obr. od pos. .	294	41
Obresti tek. računa . . .	714	54	Obr. hr. vl. izplačane . .	76	59	Delež pri Zadr. zv. . . .	1.000	—	Rez. zaklad	176	96
Plač. obr. od posojil . .	1.517	23	Obr. hr. vl. kapitaliz . .	1.748	85	Gotov. 31. dec. 1906 . .	853	10	Čisti dobiček	171	35
Upr. in uradni prisp. . .	27	87	Upr. in urad. stroški . .	122	59						
Pristopnine	15	—	Rent. d. in nep. prist. .	19	92						
Gotov. začel. l. 1906 . .	187	62	Got. koncem l. 1906 . .	843	10						
	39.676	45		39.676	45		51.123	98		51.123	98

Hranilnica in posojilnica pri sv. Jurju ob juž. železnici,

registrovana zadruga z neomejeno zavezo, za VI. upravno leto 1906.

Člani: začetkom leta 1906. 201, v upravnem letu pristopilo 32, odpadlo 5, koncem leta 1906. 228.

Deleži: začetkom leta 1906. 201, v upravnem letu prirastlo 32, izplačano 5, koncem l. 1906. 228; odpovedano: 7.

Denarni promet: K 427.382-94.

Prejemki (Debet)	K	h	Izdatki (Kredit)	K	h	Imetje (Aktiva)	K	h	Dolgovi (Pasiva)	K	h
Deleži — vplačani . . .	64	—	Izplačani deleži	25	—	Posojila	151.674	25	Deleži	905	—
Hran. vloge s kapit. obrestmi	141.617	21	Vzdig. hran. vloge . . .	107.696	07	Tekoči rač. s Zvezo . . .	135.052	08	Hranilne vloge s ka-		
Vrnjena posojila	8.738	—	Obr. hran. vlog. izpl. . .	712	05	Inventar premični . . .	1.514	62	pitaliz. obrestmi . . .	298.828	25
Tekoči rač. s Zvezo . . .	48.172	36	Obr. hran. vlog kap. . .	11.018	01	Inventar nepremični . .	7.077	35	Predplačane obresti .		
Obr. tekoč. računa . . .	6.236	69	Dana posojila	43.093	09	Zaostale obresti pos . .	1.486	99	posojil	332	10
Plač. obr. od posojil . .	6.466	67	Tekoči rač. s Zvezo . . .	48.195	81	Vrednost tiskovin . . .	100	—	Dolg na rentnini . . .	175	89
Upr. in urad. prisp. . . .	424	37	Inventar premični . . .	5	—	Vrednost kolekov	32	—	Rezervni zaklad . . .	2.080	79
Pristopnine	32	—	Obresti posoj. povr. . .	3	66	Delež pri Zadr. zvezi . .	1.000	—	Čisti dobiček	668	81
Najemnine	171	50	Upr. in urad. stroški . .	972	37	Delež pri Zadr. zvezi . .					
Obresti delež pri Za-			Rent. dav. in nep. pr. . .	95	25	tiskarni	1.000	—			
družni tiskarni	39	80	Zemljiški davek	2	77	Obresti od tega	259	60			
Got. začetkom l. 1906 . .	3.557	22	Najemninski davek . . .	30	54	Zaostale najemnine . . .	137	25			
			Zavarovalnina	13	50	Got. 31. decem. 1905 . .	3.656	70			
			Gotov. konec l. 1906 . .	3.656	70						
	215.519	82		215.519	82		302.990	84		302.990	84

Hranilnica in posojilnica v Zgornjih Gorjah pri Bledu,

registrovana zadruga z neomejeno zavezo, za XII. upravno leto 1906.

Člani: začetkom leta 1906. 304, v upravnem letu pristopilo 13, odpadlo 3, koncem leta 1906. 314.

Deleži: začetkom leta 1906. 304, v upravnem letu prirastlo 13, izplačano 3, koncem leta 1906. 314, odpovedano: 8.

Denarni promet: K 346.240-19.

Prejemki (Debet)	K	h	Izdatki (Kredit)	K	h	Imetje (Aktiva)	K	h	Dolgovi (Pasiva)	K	h
Vplačani deleži	52	—	Izplačani deleži	12	—	Posojila	268.952	09	Deleži	1.256	—
Hranilne vloge s kap. obrestmi	74.478	48	Vzdig. hranilne vloge . .	63.374	06	Tekoči rač. s Zvezo . . .	45.229	88	Hranilne vloge s kap.		
Vrnjena posojila	31.456	97	Dana posojila	58.532	23	Inventar premični . . .	360	—	obrestmi	330.968	49
Tekoči rač. s Zvezo . . .	50.122	04	Tekoči rač. s Zvezo . . .	33.203	19	Inventar nepremični . .	17.527	70	Rezervni zaklad . . .	15.482	34
Obresti tek. računa . . .	3.129	54	Inventar nepremični . .	402	90	Zaostale obr. posojil . .	8.205	12	Čisti dobiček	1.297	91
Plač. obr. od posojil . .	11.983	38	Obr. hran. vlog izpl. . .	389	59	Delež „Zadr. zvezi“ . . .	1.000	—			
Upr. in urad. prisp. . . .	98	38	Obr. hran. vlog kap. . .	12.450	53	Delež pri „Unionu“ . . .	1.000	—			
Pristopnine	13	—	Upr. in urad. stroški . .	477	99	Delež pri Zadr. zvezi . .					
Dohodki zadr. hiše . . .	521	—	Rent. dav. in nep. pr. . .	182	29	tiskarni	500	—			
Obresti deleža Za-			Tisk., knjige, časniki . .	189	41	Gotov. 31. dec. 1906 . .	6.229	95			
družne tiskarne	19	90	Koleki in poština	61	11						
Gotov. začel. l. 1906 . .	4.360	38	Stroški zadr. hiše	120	82						
			Podpore	609	—						
	176.235	07	Got. 31. decem. 1906 . .	6.229	95						
							349.004	74		349.004	74

Ljudska hranilnica in posojilnica v Škofji Loki,

registrovana zadruga z neomejeno zavezo za IV. upravno leto 1906.

Člani: stanje začetkom leta 1906 68, v upravnem letu pristopilo 9, izstopilo 5, koncem leta 1906 72.

Deleži: stanje zač. l. 1906 68, v uprav. letu prirastlo 9, odpadlo 5, koncem l. 1906 72; odpovedano: 2.

Denarni promet: K 278.521.27.

Prejemki (Debet)	K	h	Izdatki (Kredit)	K	h	Imetje (Aktiva)	K	h	Dolgovi (Pasiva)	K	h
Deleži — vplačani . . .	27	—	Deleži — izplačani . . .	25	—	Posojila	34.306	84	Deleži	342	—
Hran. vloge s kapitalizovanimi obr.	92.940	93	Vzdig. hran. vloge . . .	49.419	37	Tek račun z zvezo . . .	182.404	52	Hran. vloge s kapitalizovanimi obr.	221.448	72
Vrnjena posojila . . .	13.511	16	Obr. hr. vlog izplač. . .	440	19	Inventar premični . . .	643	12	Predpl. obr. posojil . . .	257	25
Tekoči rač. z Zvezo . . .	20.551	89	Obr. hran. vlog kap. . .	7.762	92	Zaostale obresti pos. . .	142	76	Rezervni zaklad . . .	737	83
Obresti tek. računa . . .	7.435	30	Dana posojila	16.730	—	Vrednost tiskovin . . .	100	—	Čisti dobiček	631	51
Plačane obr. od pos. . .	1.551	53	Tekoči rač. z Zvezo . . .	61.535	30	Delež pri Zadr. zv. . . .	1.000	—			
Upr. in urad. prispev. . .	213	06	Obr. pos. povrnjene . . .	30	68	Delež pri Zadr. družni . . .	2.500	—			
Pristopnine	16	—	Upr. in urad. stroški . . .	115	46	V poštini hranilnici . . .	103	85			
Izposojila	2.000	—	Rentni davek in ne- . . .	—	—	Gotov. 31. dec. 1906 . . .	2.207	97			
Prehodni	320	80	posredne pristojb. . . .	97	73						
Obresti deležev pri . . .	—	—	Vrnjena izposojila . . .	2.000	—						
Zadr. tiskarni	99	30	Gotov. konec l. 1906 . . .	2.207	97						
Gotov. zač. l. 1906 . . .	1.697	65									
	140.364	62		140.364	62		223.417	31		223.417	31

Hranilnica in posojilnica v Robu,

registrovana zadruga z neomejeno zavezo, za VIII. upravno leto 1906.

Člani: stanje začetkom leta 1906 193, v upravnem letu pristopilo 12, izstopilo 1, koncem leta 1906 204.

Deleži: stanje začetkom leta 1906 386, v upravnem letu prirastlo 24, izplačano 2, koncem l. 1906 408; odpovedan 1.

Denarni promet: K 283.050.10.

Prejemki (Debet)	K	h	Izdatki (Kredit)	K	h	Imetje (Aktiva)	K	h	Dolgovi (Pasiva)	K	h
Deleži — vplačani . . .	24	—	Deleži — izplačani . . .	2	—	Posojila	170.668	71	Deleži	408	—
Hran. vloge s kap. obrestmi	68.974	35	Vzdig. hran. vloge . . .	41.363	06	Tekoči rač. z Zvezo . . .	82	18	Hran. vloge s kap. obrestmi	176.873	94
Vrnjena posojila . . .	11.900	—	Obr. hr. vlog izplač. . .	286	51	Inventar premični . . .	121	27	Rezervni zaklad	5.025	36
Tekoči rač. z Zvezo . . .	46.148	99	Obr. hr. vlog kapit. . .	5.903	95	Delnica pri Union . . .	1.000	—	Čisti dobiček	1.070	02
Obresti tek. računa . . .	130	68	Dana posojila	43.810	—	Got. koncem l. 1906 . . .	11.005	16			
Plač. obresti od pos. . .	8.091	34	Tekoči rač. z Zvezo . . .	43.780	68						
Upr. in urad. prisp. . .	29	30	Upr. in urad. stroški . . .	465	97						
Pristopnine	12	—	Rent. davek in ne- . . .	—	—						
Za hranilne knjižice . . .	12	50	posredna pristojb. . . .	78	38						
Povrnjeni stroški . . .	67	68	Tožbeni stroški	81	92						
Gotovina zač. leta . . .	11.636	79	Nagrada načelnstvu . . .	70	—						
			Darila	180	—						
			Got. koncem l. 1906 . . .	11.005	16						
	147.027	63		147.027	63		183.377	32		183.377	32

Mlekarska zadruga na Vrhniki,

registrovana zadruga z omejeno zavezo za II. upravno leto 1906.

Člani: stanje začetkom leta 1906 294, v upravnem letu pristopilo 55, izstopil 0, stanje 31. decembra 1906 349.

Deleži: stanje zač. l. 1906 K 1.344.50, v uprav. letu prirastlo K 1.353, izplač. 0, konc. l. 1906 K 2.697.50; odpovedano: 0.

Denarni promet: K 177.843.48.

Prejemki (Debet)	K	h	Izdatki (Kredit)	K	h	Imetje (Aktiva)	K	h	Dolgovi (Pasiva)	K	h
Blag. preost. l. 1905 . . .	530	22	Izplačana vpisnina . . .	2	—	Vrednost blaga	225	60	Deleži	2.697	50
Vplačani deleži	1.353	—	Vrnjena izposojila . . .	4.000	—	Terjatve na blagu pri zadr. družnikih	465	17	Izposojila	42.140	—
Pristopnine	722	—	Izdatki za blago	51.917	23	Terjatve na blagu pri nezadr. družnikih . . .	7.486	93	Dolg na blagu zadr. . . .	5.229	04
Izposojila	26.140	—	Voznina	3.161	84	Inventar nepremični . . .	46.196	49	Dolg na voznini	190	—
Prejemki za blago . . .	59.640	91	Inventar premični	22.653	20	Inventar nepremični . . .	1.229	68	Dolg na obrestih od izposojil	806	25
Prispevki članov za vožnjo	130	59	Pridobinski davek	2	20	Vloga pri hranilnici . . .	2.527	18	Dolg na kolekih	182	22
Prispevki za obresti . . .	66	59	Pristojb. kupne po- . . .	60	02	Tekoči račun	96	87	Dolg na nepr. inven. . . .	2.765	38
Prispevki k stavbi . . .	586	97	godbe	—	—	Deleži	235	—	Rezervni zaklad	2.705	16
Tekoči račun	38	22	Upravni stroški	3.331	47	Terjatve na voznini . . .	61	94	Čisti dobiček	2.019	83
Obresti vlog	49	60	Obresti izposojil	215	70	Gotov. konc. l. 1906 . . .	210	52			
Dvig vloge	34	01	Vloge	2.561	19						
			Tekoči račun	4	92						
			Gotov. konec l. 1906 . . .	210	52						
	89.292	11		89.292	11		58.735	38		58.735	38

Oglas.

Podpisana ovime pozivlje svoje družinare na redovitu glavnu skupštinu, koja će se držati u Uredu (kuća Služo) dne 2. Travnja t. g. na 3 sata po podne sa ovim

Dnevnim redom:

1. Izvještaj Uprave o ustanovi Blagajne i o njezinu cilju.
2. Odluka do koje granice Blagajna smije po svakom družinaru primati pasivni tereta i sa kolikim postotkom dobiti.
3. Odluka do koji granica Blagajna smije po svakom družinaru davati aktivne zajmove i sa kolikim postotkom dobiti.
4. Početne ustanove zadružnoga poslovnika o opremanju i rokovima.
5. Odnosni predlozi za dođuću skupštinu.

Hrvatska Blagajna za Štednju i Zajmove u Trilju, registrirana zadruga s neograničenim jamčenjem.

VABILO

k

občnemu zboru

Hranilnice in posojilnice v Boh. Bistrici, registrovana zadruga z neomejeno zavezom,

ki se bo vršil v nedeljo, dne 7. aprila 1907 ob 1/2 3. uri popoldne v društvenem prostoru.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Poročilo nadzorstva.
3. Potrjenje računskega zaključka za leto 1906.
4. Volitev načelstva in nadzorstva.
5. Slučajnosti.

Načelstvo.

Ako bi občni zbor 7. aprila ne bil sklepčen, sklepal bode pol ure pozneje drug občni zbor brez ozira na število navzočih udov.

VABILO

na

izredni občni zbor

Hranilnice in posojilnice v Št. Lambertu, reg. zadr. z neom. zavezom,

ki se bo vršil v nedeljo, dne 7. aprila 1907 ob 3. uri popoldne v uradnici gori imenovane zadruge.

Dnevni red:

1. Volitev nadzorstva.
2. Slučajnosti.

Načelstvo.

VABILO

na

I. REDNI OBČNI ZBOR

Hranilnice in posojilnice v Št. Lambertu, registr. zadr. z neom. zavezom,

ki se bo vršil v nedeljo, dne 14. aprila 1907 ob 3. uri popoldne v uradnici gori omenjene zadruge.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Poročilo nadzorstva.
3. Potrjenje računskega zaključka za leto 1906.
4. Volitev načelstva.
5. Volitev nadzorstva.
6. Slučajnosti.

Načelstvo.

VABILO

na

IV. redni občni zbor

Mlekarske zadruge v Horjulu, registrovane zadruge z omejeno zavezom, ki se bo vršil v nedeljo, dne 21. aprila 1907 ob 3. uri popoldne v mežnariji št. 97.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Potrjenje računskega zaključka za leto 1906.
3. Volitev načelstva.
4. Volitev nadzorstva.
5. Prememba pravil.
6. Slučajnosti.

Načelstvo.

Vabilo

k

OBČNEMU ZBORU

Hranilnice in posojilnice na Češnjici, registrovane zadruge z neomejeno zavezom,

ki se bo vršil v nedeljo, dne 7. aprila 1907 ob 4. uri popoldne v prostorih „Gospodarske zadruge“ na Češnjici.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Poročila nadzorstva.
3. Potrjenje računskega zaključka za l. 1906.
4. Volitev načelstva.
5. Volitev nadzorstva.
6. Slučajnosti.

Načelstvo.

VABILO

k

občnemu zboru

Kmečke mlekarnice v Cerkljah, registr. zadruge z omejenim poroštvom,

ki se bo vršil v nedeljo, dne 14. aprila 1907 ob 4. uri popoldne.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Potrjenje računskega zaključka za l. 1906.
3. Volitev načelstva.
4. Volitev nadzorstva.
5. Slučajnosti.

Načelstvo.

VABILO

na

redni občni zbor

Hranilnice in posojilnice na Igu, registrovane zadruge z neomejeno zavezom,

kateri se bo vršil v nedeljo, dne 14. aprila 1907 ob 3. uri popoldne v društvenih prostorih.

Dnevni red:

1. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora.
2. Poročilo načelstva.
3. Potrjenje računskega zaključka za l. 1906.
4. Volitev načelstva.
5. Volitev nadzorstva.
6. Prememba pravil.
7. Poročilo o izvršeni reviziji.
8. Slučajnosti.

Načelstvo.

Ako bi bil sklicani občni zbor nesklepčen, vršil se bode isti dan, v istih prostorih in z istim dnevnim redom ob 1/2 4. uri popoldne drug občni zbor v smislu pravil brezpo-
gojno.

VABILO na REDNI OBČNI ZBOR

„Ljudske posojilnice,

registrovane zadruge z neomejeno zavezo“

kateri se vrši

8. aprila 1907 ob 6. uri zvečer

v društvenih prostorih, Kongresni trg št. 2.

Dnevni red:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Poročilo načelstva. | 5. Volitev nadzorstva petero članov. |
| 2. Poročilo nadzorstva. | 6. Dopolnilna volitev štirih udov načelstva. *) |
| 3. Sklepanje o potrditvi računa. | 7. Poročilo o izvršeni reviziji. |
| 4. Sklepanje o porabi dobička. | 8. Slučajnosti. |

V Ljubljani, dne 16. marca 1907.

Za načelstvo:

Dr. Ivan Šusteršič,

načelnik.

Josip Šiška,

odbornik

*) V smislu §§ 17 in 27 pravil izstopijo letos naslednji udje načelstva: Anton Belec, Anton Kobi, Franc Povše, Gregor Šlibar.

Denarni promet za leto 1906.

Prejemki	K	v.	Izdatki	K	v.
Račun glavnih deležev: vplačila . . .	600	—	Račun inventarja: nakup inventarja . .	152	—
„ opravljenih deležev: vplačila . . .	1.016	—	„ glavnih deležev: vrneni deleži . .	400	—
„ hranilnih vlog: vloge . . .	4,113.573	90	„ opravljenih deležev: vrneni deleži	152	—
„ tekoči: vloge, vzdigneni, naložen			„ hranilnih vlog: vzdignene hra-		
denar in vrnena posojila . . .	20,248.100	48	nilne vloge . . .	3,363.638	33
„ posojil: vrnena posojila . . .	949.712	99	„ tekoči: posojila, vzdignene vloge		
„ efektov: izžrebani efekti . . .	400	—	in naložen denar pri raznih za-		
„ menic: plačila . . .	514.454	33	vodih . . .	21,531.418	88
„ nepremičnin: sprejemki . . .	219.025	95	„ posojil: izplačana posojila . .	1,069.893	52
„ terjatev od prodanih posestev:			„ menic: eskomptovane menice . .	568.954	70
sprejemki na kupnini . . .	48.462	36	„ nepremičnin: plačila in inve-		
„ pro diversi: razni sprejemki . .	741.303	06	stijski stroški . . .	77.149	06
„ pristopnine: vplačila . . .	254	—	„ terjatev od prodanih posestev:		
„ posojilnih obresti: plačila . . .	357.673	74	prodane nepremičnine . . .	115.168	83
„ tekočih obresti: prejete obresti	290.109	76	„ pro diversi: razna izplačila . .	742.672	86
„ efektov: prejete obresti . . .	1.458	20	„ obresti hranilnih vlog: izplačane		
„ zamudnih obresti: prejete obresti	6.455	09	obresti . . .	36.341	99
„ obresti prodanih nepremičnin:			„ posojilnih obresti: vrnene obresti	1.596	97
prejete obresti . . .	1.070	71	„ tekočih obresti: izplačane obresti	38.229	26
„ meničnih obresti: prejete obresti	11.593	02	„ meničnih obresti: povrn. obresti	27	71
„ upravnega prispevka: prejemi .	23.635	47	„ davkov in pristojbin: plačani		
Gotovina v blagajni začetkom leta 1906	191.471	68	„ davki in pristojbine . . .	12.254	82
			„ dividend: izplačana dividenda .	170	—
			„ upravnih stroškov: izdatki . .	37.904	19
			„ razpoložnega zaklada: vzdigneno		
			za penzijski zaklad uradnikov .	4.000	—
			Gotovina v blagajni koncem leta 1906	120.245	62
	27,720.370	74		27,720.370	74

Denarni promet:

Sprejemki K 27,528.899 06

Izdatki 27,600.125 12

Skupna svota prometa . . . K 55,129.024 18

Račun zgube in dobička za leto 1906 „Ljudske posojilnice“ v Ljubljani.

Debet	Kron	vin.	Kron	vin.	Kredit	Kron	vin.	Kron	vin.
Račun obresti hranilnih vlog:					Račun posojilnih obresti:				
izplačanih	36.341	99			prejete obresti leta 1906	357.673	74		
kapitalizovanih . .	477.489	24	513.831	23	predplačila l. 1905	22.864	45		
Račun inventarja:					zaostale obresti leta 1906	84.340	90		
10% odpisa od K 6.928.39	692	84				464.879	09		
10% odpisa od K 152—	15	20	708	04	zaostale obresti l. 1905 K 126.172.38				
Račun davkov in pristojbin:					predplačila leta 1907 „ 28.521.68				
izplačani davki . .	12.254	82			povrn. obresti l. 1906 „ 1.596.97	156.291	03	308.588	06
zaostali davek . .	130	71			Račun tekočih obresti:				
	12.385	53			prejete obresti . .	290.109	76		
zaostali davek za leto 1905	703	29	11.682	24	izplačane obresti .	38.229	26	251.880	50
Račun efektov:					Račun menič. obresti:				
kurzna izguba . . .			520	80	prejete obr. l. 1906 K 11.593.02				
Račun uprav. stroškov			37.904	19	predplačila l. 1905 „ 1.869.64	13.462	66		
Račun bilance:					povrnj. obr. l. 1906 K 27.71				
dobiček			43.687	10	predplač. za l. 1907 „ 3.309.70	3.337	41	10.125	25
					Račun efektnih obresti:				
					prejete obr. l. 1906 K 1.458.20				
					zaost. obr. l. 1906 „ 525.45	1.983	65		
					zaostal. obr. l. 1905	388	31	1.595	34
					Račun zamudnih obr.			6.455	09
					„ uprav. prispev.			23.635	47
					„ pristopnine . .			254	—
					„ nepremičnin .			4.158	91
					Račun obresti od prodanih nepremičnin:				
					prejete obresti . .	1.070	71		
					zaostale obresti . .	570	27	1.640	98
			608.333	60				608.333	60

VABILO

na

OBČNI ZBOR

Kmetijskega in konsumnega društva v Št. Jurju
ob južni železnici,

registr. zadr. z om. zavezo,

ki se bo vršil v nedeljo, dne 14. aprila 1907 ob 8. uri
zjutraj v novi hiši na Kokočovem.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva. 2. Poročilo nadzorstva. 3. Potr-
jenje računskega zaključka za leto 1906. 4. Volitev načelstva.
5. Volitev nadzorstva. 6. Slučajnosti. Načelstvo.

Ako bi radi prepičle udeležbe ne bil ta občni zbor
sklepčen, vrši se pol ure pozneje na istem mestu in z istim
dnevni redom drug občni zbor, ki bo sklepal brez ozira
na število udeležencev.

VABILO

na

IX. redni občni zbor

Kmetijskega društva v Metliki,

reg. zadr. z om. zavezo,

ki se bo vršil na belo nedeljo, dne 7. aprila 1907
ob 9. uri zjutraj v društvenih prostorih.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva. 2. Poročilo nadzorstva. 3. Potr-
jenje računskega zaključka za leto 1906. 4. Volitev načelstva.
5. Volitev nadzorstva. 6. Predavanje o koristi in stanju za-
družništva. 7. Slučajnosti. Načelstvo.

Ako bi ob omenjeni uri občni zbor ne bil sklepčen,
se vrši pol ure pozneje drugi občni zbor na istem mestu
in z istim dnevnim redom, ki sklepa ne glede na število
navzočih članov.

Vabilo

na

III. redni občni zbor

Obrtnega in konsumnega društva pri Svetem Ivanu pri Trstu,
registrovane zadruge z omejenim poroštvom,

ki se bo vršil v sredo, dne 17. aprila 1907 ob 8. uri zvečer.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva. 2. Poročilo nadzorstva. 3. Po-
trjenje račun. zaključka za l. 1906. 4. Nadomestna volitev
odbora. 5. Volitev 5 članov nadzorstva. 6. Razni nasveti.
Načelstvo.

NB. V slučaju nezadostnega števila članov v prvem
sklicanju, sklepa v drugem sklicanju eno uro pozneje glasom
§ 36. z vsakim številom navzočih združnikov.

Račun bilance z dne 31. decembra 1906 „Ljudske posojilnice“ v Ljubljani.

Debet	Kron	vin.	Kron	vin.	Kredit	Kron	vin.	Kron	vin.
Račun posojil:					Račun glavnih deležev			5.200	—
na vknjižbo	4.700.735	41			» opravl. deležev			8.796	—
na poroštvo	1.488.142	26	6.188.877	67	» hranilnih vlog:				
Račun tekoči:					stanje	11.823.559	72		
naložen denar . . .	903.411	73			kapitalizov. obresti	477.489	24	12.301.048	96
posojila	4.923.359	72			Račun meničnih obresti			3.309	70
	5.826.771	45			» dav. in pristojb.			130	71
pri nas vloženo . .	559.111	—	5.267.660	45	» dividend			190	—
Račun terjatve od pro-					» rezerv. zaklada			24.477	01 ¹ / ₂
danih posestev . .			74.954	83	» razpolož. zakl.			93.393	56 ³ / ₄
Račun menic			248.375	42	» posebne rezerve			62.719	14 ¹ / ₄
» efektov			101.072	80	Račun posebne rezerve				
» nepremičnin . .			521.392	68	za zgube			44.618	36 ¹ / ₂
» inventarja . . .	5.003	87			Račun penzij. zaklada			15.328	46
10 ⁰ /o odpis od K					» zgube in do-				
6928-39 10 ⁰ /o odpis					bička:			43.687	10
od K 152—	708	04	4.295	83	dobiček				
Račun posojil. obresti:									
zaostale obresti na									
vknjižbo	73.862	63							
zaost. obresti proti									
poroštvu	10.478	27							
	84.340	90							
za leto 1907 pred-									
plačane obresti . .	28.521	68	55 819	22					
Račun efektnih obresti			525	45					
» obresti od ter-									
jatev prodanih po-									
sestev			570	27					
Račun pro diversi . .			3.780	32					
» blagajne			120.245	62					
» penz. zaklada:									
last. knjiž. št. 8388	14.725	84							
obresti	602	62	15.328	46					
			12.602.899	02				12.602.899	02

Poročilo za XI. upravno leto 1906 in izkaz hranilnih vlog se nahajata v tisku, in bodeta po občnem zboru slavnemu p. n. občinstvu pri blagajni brezplačno na razpolago, dokler ne bode zaloga istih pošla.

VABILO

na

REDNI OBČNI ZBOR

Hranilnice in posojilnice pri Sv. Emi (Štajersko),
registrovane zadruga z neomejeno zavezo,
ki se bo vršil v sredo, dne 10. aprila 1907 ob 3. uri
popoldne v posojilniških prostorih

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva in nadzorstva.
2. Potrjenje računskega zaključka za l. 1906.
3. Volitev enega člana v nadzorništvo.
4. Poročilo o izvršeni reviziji.
5. Slučajnosti.

K obilni udeležbi vabi

Načelstvo.

VABILO

k

OBČNEMU ZBORU

Konsumnega društva pri D. M. v Polju,
registrovane zadruga z omejeno zavezo,
ki se bo vršil v nedeljo, dne 14. aprila 1907 ob 4. uri
popoldne v društvenih prostorih.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Predložitev in potrjenje račun. zaključka za l. 1906.
3. Volitev treh odbornikov.
4. Volitev treh pregledovalcev računov.
5. Slučajnosti.

Načelstvo.

VABILO

na

XIII. redni občni zbor

Hranilnice in posojilnice v Tunicah,
registrovane zadrage z neomejeno zavezo,

ki se bode vršil v nedeljo, dne 7. aprila 1907 ob 3. uri
popoldne v uradnem prostoru.

Dnevni red:

1. Čitanje in odobrenje zapisnika o zadnjem obč. zboru.
2. Poročilo načelstva in nadzorstva.
3. Potrjenje računskega zaključka za l. 1906.
4. Volitev načelstva.
5. Volitev nadzorstva.
6. Poročilo o izvršeni reviziji.
7. Sprememba pravil.
8. Slučajnosti.

Načelstvo.

VABILO

na

IX. redni občni zbor

Hranilnice in posojilnice v Tomaju,
reg. zadr. z neom. zavezo,

ki se bo vršil v nedeljo, dne 7. aprila 1907 ob 4. uri
popoldne v prostorih vinarskega društva.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Poročilo nadzorstva.
3. Potrjenje računskega zaključka za leto 1906.
4. Volitev načelstva.
5. Volitev nadzorstva.
6. Poročilo o izvršeni reviziji.
7. Slučajnosti.

Načelstvo.

VABILO

k

OBCNEMU ZBORU

Gospodarskega društva v Movražu,
registrovane zadrage z omejeno zavezo,

ki se bo vršil na belo nedeljo, dne 7. aprila 1907
ob 3. uri popoldne v društvenih prostorih.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Poročilo nadzorstva.
3. Potrjenje računskega zaključka za l. 1906.
4. Volitev načelstva.
5. Volitev nadzorstva.
6. Slučajnosti.

Načelstvo.

VABILO

k

občnemu zboru

Hranilnice in posojilnice v Dobrunjah,
registrovane zadrage z neomejeno zavezo,

ki se bo vršil v nedeljo, dne 14. aprila 1907 ob 1/24. uri
popoldne v posojilničnih prostorih

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Poročilo nadzorstva.
3. Potrjenje računskega zaključka za leto 1906.
4. Volitev načelstva.
5. Volitev nadzorstva.
6. Poročilo o izvršeni reviziji.
7. Slučajnosti.

ODBOR.

Priporočila se: Vzajemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbam zvonov.
Edini domači zavod te stroke: Ljubljana, Medjatova hiša.

Seme kašelskega zelja prodaja dokler je kaj zaloge, Ign. Mercina posestnik v Zgor. Kašlju p. D. M. v Polju po 1.60 K za 2 dkg. 3—3

Genjeni naročniki naj blagovolijo vzeti na znanje, da je vsled lanske slabe letine cena tako visoka, ker bode zaloga itak prav kmalu pošla.

Vrbove sadike. Lepe sadike zlahtnih vrh nimalis amihdalina purpurea in rubra ima na prodaj **Jože Jama** v Vinjah p. Dol pri Ljubljani. 3—3

Lajca za valenje od velikih grahastih Slymonth-Roks kokoši, najboljših zimskih jajčaric, ducat po 4 krone brez pošte in košare. Po zaklopnih gnezdah so izbrane samo pridne jajčarice. Prodaje: Ludovik Ševar na Rakeku. 8—3

Lajca za valiti Najboljih vrst, vzgojenih na velikih posestvih: Minorka črne in bele, Plymouth R, hamburške zlatice, italijanske bele in jerebičje barve à 40 vin., Faverolke, Viandotke srebrne in bele barve à 50 vin., Minorka črne rdeč. greb. amer., italijanske bele rud. greb. (novosti) à 60 vin., Velike pekinske race bele à 60 vin., Amer. vel. br. purani à K 1.20, Bisernice sreb. viš. à 40 vin.

Perutnistvo Smržice, Morava (Smržitz, Mähren).



Kranjska tovarna lanenega olja, Kranj

Zabret & Huter

priporočila

Sladko laneno olje in lanene tropine (preše)

najboljše kakovosti v vrečah po 50 kg.

Naroča se pri „Gospodarski zvezi“ ali naravnost pri tvrdki. Opomuiti je, da je laneno olje mrzlo stiskano, nima v sebi nikakega albumina in je ravno raditega najboljše kakovosti. V kolikor pa je laneno olje boljše brez te sestavine, v toliki meri pridobe s to sestavino lanene tropine (preše). Analiza lanenih tropin znaša: 40—41% surovega proteina (beljakovin) z 9—10% olja po analizi št. 1901 c. kr. poljedelsko-kemičnega preizkuševališča na Dunaju.

274 x—12

Delniška stavbinska družba »UNION« v Ljubljani.

Ob začetku leta sklepajo posojilnice na občnih zborih o porabi čistega dobička. — Delniška stavbinska družba „UNION“ se usoja pri tej priliki opozoriti p. n. hranilnice in posojilnice, da so še oddati delnice III. emisije, in da blagovolè vsaj en del čistega dobička uporabiti za nakupovanje delnic družbe „UNION“. — S pomočjo zadružne organizacije se je posrečilo postaviti krasno stavbo hotela „UNION“. — Delničarji postali so solastniki tega podjetja, in delnice imajo sedaj svojo vrednost. Treba je pa še oddati III. emisijo, in odda se lahko, ako naše hranilnice in posojilnice vzajemno postopajo in prevzamejo delnice. — Tako národno-gospodarsko delo mora vspevati. — Oglasila za podpise delnic sprejema podpisani načelnik.

Dr. V. Gregorič,
načelnik.

OVES

„Willkomm“.



Ta težki oves obrodi v vsaki zemlji, je najbolj rodovit in najprej dozori. Zraste visoko in daje prav dobro slamo za krmo, na njivi pa se ne vleže. Ker se ta oves na redko seje, zadostuje 50 kil za en oral. — Podpisano oskrbníštvo pošilja 25 kil za 9 K, 50 kil za 17 K, 100 kil za 32 K z vrečo vred. Uzorce po 5 kil pošilja s pošto franko proti 3 K 20 vin. predplačila. 4—4

Oskrbništvo graščine Golič pri Konjicah (Gonobitz), Štajersko.

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne

blagajne

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 27.

247 24-6

Mlatilnice

lahko tekoče z rokami za goniti.

Mlatilnice vsakovrstne
z vrtilom (gepeljnom).

Mlatilnice z motor-

jem na bencin (najcenejša gonilna sila) kakor tudi vsi poljedelski stroji po

zelo znižanih cenah

pri

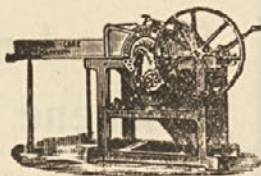
Karol Kavšeka nasled. 248 x-6

Schneider & Verovšek

trgovina z železnino in zaloga strojev.

Ljubljana, Dunajska cesta 16.

Vsakdo naj se v svojo korist prepriča predno kupi kaki stroj!



Berite!

Gospodarsko društvo Baderna

v Istri

262 24-20

ima v svojem zadružnem skladišču
pristnega terana in izborna belo vino!

Cene zmerne!

Pošilja se pod sledečimi ugodnimi, poštenimi pogoji:

1. Vino se pošilja **franko skladišče** ali želez. postaja Sv. Petar u Šumi ali Poreč (Parenzo). — Tudi v lastnih sodih, ki se vrnejo franko na eno obeh postaj.
2. Od postaje gre blago na račun in riziko naročnika.
3. Reklamacije veljajo še **osem dni** po dostavi fakture (računa).
4. Plača se **takoj** ali tekom 30 dni potom Zadružne zveze v Ljubljani.
5. Vino se tudi **zamenja** za les — fižol — krompir — moko — otrobe — koruzo in druge gospodarske in obrtnijske izdelke.
6. Pri naročilih izpod 300 litrov se vzorcev ne pošilja.

Zadruga! Trgujemo med seboj! Pomagajmo druga drugi! Vsaka konkurenca — vsak riziko je izključen pri kupu in prodaji!

Naše načelstvo posreduje radevolje brezplačno tudi pri nakupu vina in grozdja od nje članov. Za posredovano kupčijo prevzame garancijo!

Berite!

Prva kranjska mizarska zadruga v Št. Vidu nad Ljubljano

vpisana zadruga z omejenim jamstvom

nasproti železniške postaje Vižmarje v lastni hiši

naznanja slavnemu občinstvu, da si je preuredila

mizarsko delavnico s strojnim obratom na parno silo.

Velika zaloga **spalnih, jedilnih in salonskih oprav, vseh vrst in slogov** od preprostih do najfinejših, po najnižjih cenah, brez konkurence.

Izdeljuje vsa **pohištvena in stavbna dela, oprave za hotele, sanatorije in druge javne zgradbe.**

257, 24—23

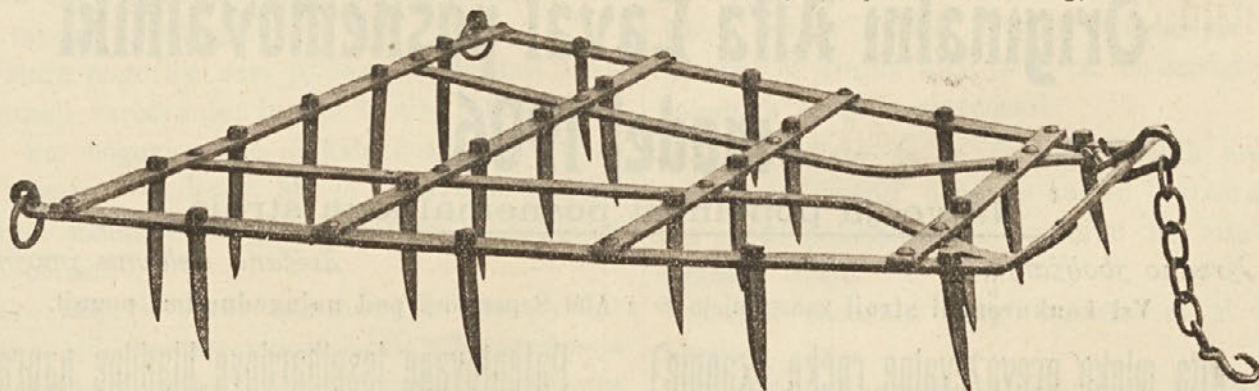
Zaloga v Šent Vidu nad Ljubljano, prodajalna v Ljubljani,
Dunajska cesta št. 18. — v hiši Kmetске posojilnice.

Ceniki na razpolago.

Provačniki in mačiti brezplačno.

Najboljše patentirane brane

nadkriljujejo vsakovrstne dosedanje lesene brane, ker so nepokvarljive ter se zobovi vsikdar lahko z novimi nadomeste. ♦ Cena za 1 komad (teža približno 25 kg) 15 K



Nadalje vse vrste dobro varjenih verig za živino, vozove itd., kakor raznovrstnih kovanih žeblov priporoča

258, 24—23

Prva žrebljarska in železo-obrtna zadruga v Kropi in Kamnigorici

registr. zadruga z omejeno zavezo.

Ceniki na zahtevo brezplačno in franko. Kmetijske zadruge pri večjem odjemu popust.

Najboljša in najsigurnejša

Stanje vlog 30. junija 1906:
čez 12 milijonov kron

prilika
za štedenje!

Denarni promet 30. junija 1906:
čez 27 milijonov kron

Ljudska posojilnica

registrovana zadruga z neomejeno zavezo,

preje: Gradišče štev. 1

sedaj: Kongresni trg št. 2, I. nadstropje

sprejema **hranilne vloge** vsak delavnik od 8. ure zjutraj do 1. ure popoldan ter jih obrestuje po

4 1/2 %

brez kakšnega odbitka, tako, da sprejme vložnik od vsacih vloženih 100 kron čistih **4 K 50 h** na leto.

Stanje vlog 30. junija 1906: K 12,485.874·93 — Denarni promet v letu 1905: 54,418.440·28

Hranilne knjižice se sprejemajo kot gotov denar, ne da bi se obrestovanje kaj prekinilo.

Za nalaganje po pošti so poštnohranilnične položnice na razpolago.

V Ljubljani, dne 30. junija 1906.

249, x-6

Dr. Ivan Susteršič,
predsednik.

Josip Šiška, kanonik,
podpredsednik.

Odborniki:

Fran Povše,
vodja, graščak, deželni odbornik, drž. in dež. poslanec itd.
Anton Kobl,
trgovec in pos. na Bregu
Frančšek Leskovic,
zasebnik in blag. ljud. pos.

Karol Kauschegg,
veleposestnik v Ljubljani.
Karol Pollak,
tovarnar in posestnik v Ljubljani.

Anton Belec,
posestnik, podjetnik in trgovec v Št. Vidu nad Ljubljano.
Matija Kolar,
župnik pri D. M. Polju, svet. trg. in obrt. zbor. v Ljubljani.
Ivan Pollak,
tovarnar in pos. v Ljubljani.
Ivan Kregar,
Gregor Šlibar,
župnik na Rudniku

Delniška družba Alfa Separator, Dunaj, XII. Wienerbergstrasse 31

Zaloge: PRAGA, GRADEC, KRAKOVO.

Največja specialna tovarna mlekarskega orodja, strojev in pločevinskega blaga. Popolne mlekarniške oprave, ledenice in hladilnice.

Originalni Alfa Caval posnemovalniki model 1906.

Največja popolnost posnemalnega stroja

Uzredno izboljšanje.

Zvišana delavna zmožnost.

Vsi konkurenčni stroji zamenjujejo se z Alfa Separatorji pod najugodnejšimi pogoji.

Alfa mleko prevaževalne ročke (kangle)
iz posebno močne jeklene oklopne pločevine.

Patentovane Isselhardove hladilne naprave
Nizke nabavne cene. — Shlajenje 1—2° C.

== Vse najboljše mlekarniške priprave vedno v zalogi. ==

Na željo obsežni katalog brezplačno in franko.

x-1

Izdajatelj: Zadruga zveza v Ljubljani.

Odgovorni urednik: Ivan Rožman, uradni ravnatelj „Zadruga zveze“. — Tisk Zadruga tiskarne, reg. zad. z om. zav. v Ljubljani.