

1927

G O S P O D A R

Št. 16.

## Tudi gospodarska zadeva.

Kdor misli, da so volitve v narodno skupščino samo politična zadeva, je v usodepolni zmoti.

Vprav zgodovina zadnjih šestih let nam je pokazala, kako je kmetско gospodarstvo odvisno ne samo od lastne pridonosti in vztrajnosti, temveč še prav posebno od državne gospodarske politike. Kaj ti koristi vsa tvoja pridonost in vse tvoje garanje, če ti pa zavožena davčna, carinska in kmetška politika zadrigne vrv za vrat. In to politiko, ki globoko sega v tvoj žep, dela narodna skupščina.

Slovenci smo imeli to žalostno usodo, da so nas v vladi skoro skozi vsa leta po prevratu zastopali ljudje, ki niso niti za svoje gospodarske ustanove imeli nobenega smisla, kaj da bi imeli še za kmeta in delavca. Zavozili niso samo Jadranske in Slavenske banke (isti ljudje, kot svoj čas Agromerkurja), temveč veliko bolj še državno gospodarstvo.

Slovenska ljudska stranka, ki je znana po svojem velikem gospodarskem delu v bivšem deželnem zboru kranjskem, je žal le malo mesecev mogla zastopati Slovence v vladi. In kako jih je zastopala? Letošnji predpisi davkov so se znižali za mnogo milijonov, davčni zaostanki so se razdelili na več let, galica se je oprostila carine, odpravila se je 30odstotna izredna doklada pri davkih, znižale so se prenosne takse pri dediščinah itd.

In to v dveh mesecih.

Tu se vidi, kakšen razloček je, če ima pri državnem gospodarstvu govoriti tak, ki ima voljo delati za ljudstvo in tudi potrebno znanje.

Zopet smo pred novimi volitvami.

Gospodar! Zavedaj se, da svojega gospodarstva ne delaš samo v hlevu in na polju in na skednju — temveč prav tako ali še bolj pri volilni skrinjici.

S tem, da ostaneš doma, ne škoduješ samo sebi, kar je nazadnje tvoja stvar in stvar tvoje družine, pač pa škoduješ tudi drugim, splošnosti. Zakaj, čim manj vestnih in poštenih ljudi je pri volilnih skrinjicah, tem večjo moč dobijo sovražniki tvojega stanu, tem slabše državno gospodarstvo in zato tudi tem slabše — tvoje gospodarstvo.

Gospodar! Volitve niso zabava, volitve so tvoja vestna zadeva.

## Sušenje hmelja.

Izredno važno opravilo v hmeljarstvu je sušenje hmelja, kajti od tega je v veliki meri odvisna kakovost pridelka in tudi njegova cena. Hmelj se mora pravilno posušiti, da ni ne presuh ne prevlažen, da ne zgubi barve in hmeljne moke. Kako močno moramo posušiti hmeljske storžke, nam pojasnijo sledeči podatki: Obrani hmelj vsebuje 60—70 odstotkov vode; za kupčijo pripravni hmelj sme pa po tržnih običajih imeti kvečjemu 10—14 odstotkov vlage. Preveč vlažen hmelj se pri daljšem ležanju ugreje in pokvari; preveč osušen se pa lomi in izgublja hmeljno moko.

Sušenje hmelja izvajamo na različne načine, in sicer: naravno sušenje z navadno dnevno toploto ali umetno sušenje v sušilnicah. Naravno sušenje se vrši na prostem ali pod streho in to na podu ali na lesah.

Sušiti hmelj na prostem na platah ali rjuhah ni posebno priporočljivo, ker je tedaj preveč izpostavljen vremenskim neprilikam. Razentega ga treba večkrat obratiti in premetavati, pri čemer se hmeljska moka iztresa in plod zgublja na svoji vrednosti. Tudi mu vzame solnce njegovo lepo rmenkastozeleno barvo in znaten del njegovega vonja. Zato je sušenje hmelja v senci mnogo prikladnejše.

Sušenje pod streho se izvaja ali na zračnem podstrešju ali v posebnih sušilnih prostorih. Tu razgrnemo obrani hmelj v 3 do 5 cm debelo plast ter ga dva- do trikrat na dan premešamo. Čez 4 do 8 dni ga zložimo v 10 cm debelo plast in po nadaljnjih 2 do 4 dneh ga spravimo na večje kupe. Pri takem sušenju se pa izgubi precej hmeljne moke in storžem prično odpadati listi.

Bolj prikladno je sušenje z lesami, v katerih se storžki sušijo bolj na miru in ne zgublja moke. Lese so lahko spletene z vrbja s primerno visokim obodom ali so pa zbite v obliki okvirja z dnom iz žične mreže ali s platna. Kot primerno merilo za navadne lese se priporoča dolžina poldrugi meter in širina 80 cm. V lesah razgrnemo hmelj 2 do 4 cm na debelo in, da se hitreje suši, ga parkrat dnevno potresemo, ne da bi ga obračali. Napolnjene lese obesimo v podstrešje na pripravljene vrvi in sicer 30 do 50 cm eno pod drugo. Čim več prepaha je v teh prostorih in čim bolj suho je vreme, tem hitreje se hmelj suši. Navadno se to zgodi v petih do šestih dneh. Pri suhem vremenu se hmelj hitreje osuši nego pri vlažnem. Naravno sušenje na prepihu pri 18 do 20° Celzija je brez dvoma najboljšo, ker se pri tem lupulin ali grenčica ne spremeni in ohrani svojo zlato-rumeno barvo.

Navadno pa nimamo toliko prikladnega prostora za sušenje večjih količin hmelja pri naravni toploti in razentega nam vreme večkrat nagaja, da ne moremo hmelja dobro osušiti. Kakovost hmelja in s tem tudi njegova cena je zelo odvisna od pravilnega sušenja. Zato sušimo dandanes

hmelj umetno v posebnih sušilnicah za hmelj.

Sušilnice za hmelj z umetnim segrevanjem rabimo dandanes splošno, ker smo s tem neodvisni od vremena. V takih sušilnicah pripravimo lahko in v čim krajšem času veliko blaga za kupčijo. Suši se s toplim zrakom, pri čemer pa ne sme presežati toplota sušilnice 40° Celzija. Pri višji toploti izgubi hmelj mnogo od svoje vrednosti: smole postanejo tečje razkrojive in manj uporabne za pivovarniške namene; eterična olja, od katerih zavisi zaželeni vonj, izhlapijo. Pri nepopolnem sušenju je pa hmelj v nevarnosti, da se pokvari.

Kako pa pravilno osušimo hmelj? Pravilno osušeni hmelj se spozna po tem, da se peceč storž pri vpogibanju lahko lomi. Nezadostno osušeni hmelj se na kupih naglo segreje in skvari, barva postane temnorjava in vonj slabejši. Toplota v sušilnici mora biti povsod enaka in ne sme presežati že označene toplote od 40° C.

Ko pride hmelj iz sušilnice, se ohladi in spravi v shrambo na kupe. Tu se mora v nekaj dneh navzeti zračne vlage, da se ne lomi. Na kupih se premetava en do dvakrat na dan, da se prežračí. Po osmih dneh dobi primerno prožnost in postane prikladen za promet. Hmeljarska društva, zadruge in trgovci, ki se bavijo s hmeljsko kupčijo na debelo, ga še zažveplajo v posebnih prostorih, da se lažje hrani. Na to ga stlačijo v posebnih stiskalnicah v vreče in tako prihaja v promet.

## Kako popolnoma izkoristimo sadje pri napravi sadjevca.

Letos bo v splošnem malo sadja. Tembolj je torej potrebno, da ga izrabimo kolikor mogoče temeljito in popolnoma.

Največ sadne snovi gre v izgubo pri napravi sadjevca, ker s slabimi stiskalnicami, kakoršnih je pri nas največ, dobimo iz sadne drozge komaj dobro polovico soka. Kjer uporabijo tropine za jesih, izrabijo sok, ki ostane v tropinah razmeroma dobro. Marsikje pa mečejo tropine, ko jih površno odtisnejo, kar na gnoj in na ta način zavržejo skoro polovico sadja. Po nepotrebnem se uniči sok, ki je ostal v tropinah in tropine, ki so izvrstna krma za prašice in govedo, ako se pokladajo suhe in po malem med drugo krmo.

Sadje (jabolka in hruške) ima okoli 95 odstotkov soka, t. j. v 100 kg jabolčne ali hruškove drozge je 95 kg (ali litrov) soka. S tehtanjem se pa lahko prepričamo, da iztisnemo z navadno prešo na vijak komaj 55 kg soka. V tropinah ga ostane torej 40 kg, torej čez dve petini. Ako tropine takoj, ko jih vzamemo iz preše, še enkrat na drobno premeljemo in potem še enkrat odtisnemo, dobimo s te žavo še kakih 5—8 kg soka. V tropinah ga ostane pa vendar le še 32—35 kg.

Neprimerno bolje spravimo sok iz drozge s pomočjo vode, in sicer takole: Zmleto sadje (drozgo) najprej na hitro odtisnemo, kakor običajno. Takoj na to tropine še enkrat prav na drobno zmeljemo in jih denemo v primerno kad, kjer jim dodamo na vsakih 100 kg prvotne teže sadja 15—25 litrov čiste, mrzle vode ter jih temeljito premešamo, pokrijemo in pustimo 12 do 24 ur, da voda izluži sok iz njih. Potem jih še enkrat močno sprešamo. Na ta način dobimo še najmanj 20—30 litrov soka, ki je samo malo šibkejši nego prvi. Sok iz prvega prešanja ima 11 do 12 odstotkov sladkorja, iz drugega pa 8 do 9 odstotkov. Ako oba zlijemo skupaj, ima sok približno 10 odstotkov sladkorja. Iz takega soka nastane dobro vino s 5 odstotki alkohola, kar za stanovitnost popolnoma zadostuje. S takim ravnanjem dobimo iz 100 kg sadja pri prvem prešanju kakih 55 kg, pri drugem pa okoli 25 kg, skupaj torej kakih 80 kg soka. Vode, ki smo jo dodali tropinam, pride tako malo v skupni sok, da skoraj ne hodi v poštev, ker se množina sladkorja zmanjša kvečjemu za dva odstotka, kar na kakovost soka in poznejšega vina nima posebnega vpliva.

Kdor napravi sadjevec samo za domačo rabo, bo vedno sok iz prvega in drugega prešanja zmešal in skupno predelal v vino. Ako pa delamo sadjevec za kupčijo, bi pa na vsak način, kazalo za prodaj odločiti samo čisti sadni sok iz prvega prešanja. Sok drugega prešanja bi se pa deval sam zase v posebno posodo. Iz njega narejeno vino bi bilo samo za dom.

Ta način pridobivanja soka iz sadja je preizkušen in tako ravnajo povsod, kjer hočejo sadje dobro izrabiti, zlasti ondi, kjer se dela sadjevec na malo in z malimi stiskalnicami.

Tropine, ki ostanejo od drugega prešanja niso za jesih, ker so že do kraja izrabljene. Pač pa naj se posuše in spravijo za zimski dodatek k krmi.

## Razstava „Ljubljana v jeseni“

od 17.—26. septembra 1927 na prostoru Ljubljanskega velesejma.

Letošnja Pokrajinska razstava od 17. do 26. septembra »Ljubljana v jeseni« bo obsegala zlasti naše kmetijstvo v trgovskem pravcu. Razstavljeno sadje, zelenjava, med, maslo, sir, vino itd. bo namreč obiskovalcem napredaj v manjših in večjih količinah. Ljubljana v jeseni pa bo obsegala tudi druge važne predmete našega gospodarstva, kulture, higijene itd. Zato bo predvidena razstava gotovo vzbudila veliko zanimanje vseh slojev prebivalstva.

Kmetijska razstava bo obsegala:

Sadni oddelek, namenjen razstavi namiznega sadja, zlasti jabolk. Sadje mora biti skrbno obrano, sortirano in pravilno vloženo v zaboje. Vsa razstava ima podajati zgled, katere vrste jabolk so najbolj pripravne za namizno sadje in za kupčijo in kako je pripravljati in vlagati sadje v zaboje. Jabolka bodo razstavljena v ame-

riških zabojih, ki drže okroglo 20 kg in ki se dobe pri Kmetijski družbi v Ljubljani. Dopustna je razstava tudi v drugih zabojih in sodih, ki odgovarjajo običajni teži 25 in 50 kg sadja.

Zelenjadni oddelek. V tem oddelku se ima razstaviti različna vrtna zelenjad. Zelenjadni oddelek naj pokaže, katere vrste in sorte zelenjadi se pri nas z uspehom pridelujejo in so zato priporočljive.

Mlekarški oddelek, obsega naše domače izdelke sira in surovega masla in ima namen, pokazati naš dosedanji napredek na polju sirarstva in mlekarstva. Obenem ima dati potrebno pobudo za nadaljnji razvoj te važne gospodarske stroke.

Čebelarški oddelek. Ta oddelek ima obsepati pred vsem razstavo letošnjega medu in voska v prodajne svrhe, ravnotako pa tudi različno čebelarško orodje in panje.

Vinski oddelek bo obsegal le sortna vina v buteljkah. Točila se bodo obiskovalcem za poskušnjo v malih kozarcih, pa tudi v interesu večjih odjemalcev, ki želijo priti do pristnih domačih buteljskih vin.

Kmetijsko-strojni oddelek, ima obsepati vse vrste kmetijskega orodja in strojev, ki jih rabimo pri poljedelstvu in travništvu, pri živinoreji in mlekarstvu, pri sadjarstvu in vrtnarstvu, pri vinogradništvu in kletarstvu itd.

Vrtnarsko razstavo prirede splošno priznani ljubljanski trgovski in umetni vrtnarji.

Razstavo plemenskih konj v zvezi z veliko jahalno in dirkalno dirko priredi Kolo jahačev in vozačev v zvezi z Konjerskim društvom v Ljubljani.

V paviljonu »K« bo letos nameščena kulturna razstava Zgodovinski razvoj slovenskega gledišča. Prva razstava te vrste bo gotovo zanimala meščane in deželane.

Higijensko razstavo priredi drž. higijenski zavod s svojimi strokovnjaki. Razstava, ki je važna za vse sloje našega prebivalstva, bo prirejena in dopolnjena z novimi razstavnimi objekti in higijenskimi preparati.

Uprava Ljubljanskega velesejma upa, da bo s temi prireditvami ustregla vsem slojem našega prebivalstva, v procvit našega narodnega gospodarstva, v povzdigo kulture in higijene in pa tudi v zabavo občinstva.

## Denar.

g Uradni tečajji za avgust t. l. Finančni minister je za mesec avgust t. l. določil naslednje uradne tečaje, po katerih se plačuje inozemski denar: 1 napoleon 218 dinarjev 50 par, 1 dolar 56.80 Din, 1 kanadski dolar 56.40 Din, 1 nemška marka 13.50 Din, 1 poljski zlat 6.85 Din, 1 avstr. šiling 8 Din, 1 belgijski belga 7.90 Din, 1 penga 9.90 Din, 1 francoski frank 2.23 Din, 1 švicarski frank 10.95 Din, 1 italijanska lira 3.09 Din, 1 holandski goldinar 22.75 dinarjev, 1 rumunski lej 0.33 Din, 1 bolgarski lev 0.41 Din, 1 danska krona 15.19 Din, 1 švedska krona 15.25 Din, 1 norveška krona 14.67 Din, 1 španska pezeta 9.72 Din, 1 grška drahma 0.75 Din, 1 češkoslovaška krona 1.68 Din.

g Preveliko število bank v Srbiji. Srbski časopisi prinašajo zanimive podatke o bankah v Srbiji. Tako pride v malem mestecu Ub (1156 prebivalcev) že na 235 prebivalcev ena banka, v Trsteniku na 299, v Raški na 343, v Obrenovcu na 346, v Boljevcu na 371, v Mladenovcu na 384 in v Angjelovcu na 391 prebivalcev. V večjih mestih so razmere boljše: V Nišu pride ena banka šele na 2092 prebivalcev, v Kragujevcu na 2238 oseb. To so večinoma banke, ki nimajo niti 6 milijona dinarjev kapitala. S temi številnimi bankami so tudi v zvezi rastoči konkurzi v Srbiji, ki se bodo množili tako dolgo, dokler ne postane bančno poslovanje bolj reelno.

## Cene.

g Ljubljanska blagovna borza. Tržni položaj na ljubljanski blagovni borzi je neizpremenjen. Ponudb je le malo, pa tudi povpraševanje bolj pičlo. Prodajalo se je žito v vagonških pošiljkah postavljeno na vsako slovensko postajo za 100 kg: pšenica bačka nova, 78 kg težka, za takojšnje dobavo 347.50—350 Din; bačka nova za dobavo v septembru 355—357.50 Din; slavonska in sremska, 80 kg težka, 345 do 347.50 Din; koroza bačka 250 Din, banatska 245.50 Din, pa tudi po 240.50 Din. Moka pšenična franko Ljubljana 515 Din. V splošnem je bila kupčija bolj mirna.

g Naše žitne cene. Vojvodinski kmetovalci in trgovci vzdržujejo neprestano vesti o letošnji slabi letini v Banatu, Bački, Baranji, pa tudi v Srbiji. Te vesti so seveda povzročile, da so se cene posameznim vrstam žita v zadnjem času znatno dvignile in celo prekoračile pariteto srednjeevropskih tržišč. Izvoz je popolnoma zastal. Nasprotno, začelo se je že govoriti o uvozu madžarske pšenice. Belgrajska trgovska zbornica je celo zahtevala, da se ukine uvozna carina na žito in fižol, da se s tem zasigura domača prehrana. Za take mere pa še ni dana potreba. Iz drugih krajev zopet poročajo o dobri letini, ki bo na vsak način krila domačo potrebo žita. Veliko je pa odvisno od pridelka koroze, ki sedaj zelo trpi vsled suše. Če pride v kratkem izdaten dež, se b ota še lahko popravila. Važno je pa tudi, da je letos v pasivnih krajih: Dalmacija, Lika, Slovenija, žitna letina še precej ugodna, ker je bilo dovolj dežja in ob pravem času.

g Ljubljansko lesno tržišče. Na ljubljanski blagovni borzi je kupčija z lesom bolj mlačna. Ponudb je mnogo, povpraševanja pa malo. Tako se ponujajo pri vagonških dobavah za en kubičen meter navadno na obmejnih postaji po cenah kakor sledijo: Smrekovi in jelkovi hlodi I. in II. monte 190—220 Din; brzojavni drogovi 200—250 Din; bordonali merkantilni 260 do 300 Din; trami merkantilni 200—250 dinarjev; škorete konične, paralelne ali podmerne po 550 dinarjev; deske-plohi, konični 440—500 dinarjev, paralelni 470 do 520 Din; deske - plohi naravnih ostrorobi 650—850 Din; plohi parjeni 950—1050 Din; testoni 400—430 Din; tavolette 950—1050 dinarjev. Hrastovi hlodi I. IIa 300—400 dinarjev; bordonali 1000—1400 Din; frizi 800—1100 Din. Železniški pragovi hrastovi 2.60 m 43—52 Din. Drva; bukova 18—20

dinarjev; hrastova 16—18 Din za 100 kg. Iz inozemstva je ljubljanska borza prejela naročilo za pol milijona hrastovih pragov (2.80 m —  $\times$  23/25  $\times$  13/15 cm) ter ima zanje ceno 66 Din za komad, fco vagon prihod Sušak pristanišče. Drugo naročilo za hrastove prage (1.80  $\times$  18  $\times$  12 cm) v množini do 200.000 komadov. Cena se naj glasi na vagon fco odnosno fob Sušak. Prav tako se zanima inozemstvo za dobavo večje količine borovega jamskega lesa v dolžinah 2 m, 2.50 m in 3.50 m. — Lesna trgovina skozi Trst nazaduje v zadnji dobi izredno, tako da je v zadnjih štirih mesecih padel dovoz lesa v to mesto za 6000 vagonov. To je toliko lesa manj je prišlo v Trst kakor v istem času lanskega leta. Glavni vzroki tega padca so tile: Visok stanje lire, lesni kupci iz Italije dobijajo les naravnost na svoje postaje brez posredovanja Trsta in inozemstvo kupuje naravnost v Jugoslaviji. Tako propada Trst tudi v tej važni gospodarski panogi.

**g Naš pridelek sladkorja v kampanji 1926/1927.** Zveza sladkornih tovarn je pred kratkim izdala podatke o končani kampanji 1926/1927 sladkorne industrije. V tej dobi se je izdelalo v naši državi 701.770 meterskih centov sladkorja, naproti 569.800 centov v dobi 1924/1925. Na celotni produkciji je bilo udeleženih osem sladkornih tovarn.

**g Cene sirovim kožam v Zagrebu.** Na mesečni dražbi sirovih kož, ki se je vršila dne 28. julija 1927 v Zagrebu so se cene ponovno dvignile. Prodanih je bilo 2 in pol vagona govejih in 1 vagon telečjih kož. Vse kože je kupila neka novosadska tvrdka po sledečih cenah (v oklepajih so cene zadnje dražbe 25. junija 1927): lahke goveje kože do 30 kg 14.20 Din (13.75), težke goveje kože preko 30 kg 15.60 Din (15.35), telečje 23 Din (22.35).

## Živina.

**g Prašičji sejem v Mariboru 5. avgusta.** Prignanih je bilo 202 prašiča. Povprečne cene za komad so bile: prašički 5 do 6 tednov stari 100—120 Din, 7 do 9 tednov stari 150—200 Din, 3 do 4 mesece stari 360—420 Din, 5 do 7 mesecev stari 450 do 480 Din, 8 do 10 mesecev stari 550—650 Din, eno leto stari 1000—1100 Din. Za en kilogram žive teže se je plačevalo 9.50 do 11 Din; mrtve teže 15—17.50 Din. Prodanih je bilo 128 komadov, kupčija je bila srednja.

## Izvoz.

**g Izvoz mleka iz naše države pada.** Leta 1924. je znašal izvoz mleka iz naše države 11,583.000 kg; toda že leta 1925. je padel na 5,895.000 kg in lani celo na samo 1,622.000 kg. Ogromna množina izvoženega mleka je šla v Avstrijo, dandanes pa ga uvaža ta država vedno manj, ker se njeno mlekarstvo vedno bolj razvija in krije svojo potrebo že skoraj popolnoma z domačo produkcijo. Zato si je naš izvoz začel iskati druge odjemalce. Leta 1924. je Italija uvozila od nas 53.000 kg, leta 1925. že 76.000 kilogramov in lani 245.000 kg. Italija je bila doslej poleg Avstrije edina odjemalka našega mleka. Za lansko leto pa izkazuje statistika zunanje trgovine prvikrat izvoz mleka v Nemčijo in sicer 25.000 kg.

**g Veterinarske olajšave pri izvozu svežega mesa in zaklane perutnine.** Ministrstvo za kmetijstvo in vode je odobrilo, da se pri brzovoznih pošiljkah svežega mesa, zaklane perutnine n drugega blaga, ki se hitro pokvari, ukine ponovni veterinarski pregled na obmejni postaji v Mariboru in Dravogradu, če so bile pošiljke pri predaji v Čakovcu odnosno v Mariboru že enkrat pregledane in če so bili pred carinjenjem v Čakovcu odnosno v Mariboru certifikati prepisani in klavzulirani s strani obmejneg veterinarja.

## Letina.

**g Izgledi ameriške letine.** Po ameriških poročilih cenijo letošnjo letino turščice v Zedinjenih državah na 2411 milijonov bušlov napram 2645 milijonom v preteklem letu. Letošnja letina turščice bo torej tudi v Zedinjenih državah slabša od lanske in sicer za nekaj manj kakor 10 odstotkov. Pridelek ozimne pšenice se po teh poročilih ceni na 555 milijonov bušlov (lani 627), pridelek jare pšenice pa na 309 milijonov bušlov (lani 205). Pridelek ozimne pšenice bo torej slabši, jare pa boljši od lanskega.

**g Stanje vinogradov.** Skoro vsa poročila soglašajo s tem, da letošnji vinski pridelek ne bo sicer obilen, ker trte niso obložene, pač pa se pričakuje dobra kapljica. Lepo vreme je povzročilo bujno rast in lep razvoj grozdja. Trtne bolezni niso nastopale v večji meri in ako bo ugodno vreme trajalo dalje, se tudi ni bati večje škode. Oidij ali plesnoba se sicer vsled velike toplote precej razvija, toda vinogradniki ga uničujejo s žveplanjem. Glede količine bo pridelek večji od lanskega, vendar pa bo ostala trgateg pod normalo. Posebno starejši vinogradi in taki, ki so bili zanemarjeni, imajo le malo grozdja. Kakovost pa bi znala biti izvrstna, ker je razvoj za dva do tri tedne naprej. — Vinske zaloge so precej izčrpane. Radi lastnega konzuma in zadnjih neugodnih let v drugih državah se je precej našega vina izvozilo v zadnjem času na Francosko, v Avstrijo in celo v Madžarsko. Po strokovnih cenitvah znašajo zaloge v Dalmaciji 30.000 hl, v Banatu in na Hrvaškem 60.000 hl, v Sloveniji nekako 10.000 hl, kar bo komaj zadostovalo za domači konzum do novega vina.

## Razno.

**g Semnji od 16. do 27. avgusta 1927.** Metlika (16.), Kamnik (24.), Kočevje (24.), Velike Lašče (16.), Cerklje pri Kranju (16.), Hotavlje (16.), Škofja Loka (16.), Mokronog (20.), Št. Jernej (24.), Javorje pri Litiji (24.), Vače (16.), Veliki Gaber (26.), Zatičina (20.), Šmarje pod Ljubljano (16.), Lož (16.), Nova vas na Blokah (22.), Ambrus (25.), Kandija (18.), Trebnje (16.), Lembah (16.), Mozirje (16.), Soseska pri sv. Roku (16.), Sv. Trojica v Slov. goricah (16.), Sevnica (16.), Pilštajn (22.), Jarenina (15.), Žetale (22.), M. B. v Puščavi (20., 22.), Kalobje (22.), Oplotnica (16.), Kapela pri Brežicah (17.), Šmarje pri Jelšah (17.), Pekel pri Poljčanah (19.), Slov. Bistrica (19.), Rogatec (19.), Središče (19.), Velenje (19.), Tinsko (25.), Loka pri Žusmu (25.), Ljubno (26.), Rajhenburg (26.), Breg pri Ptuiju (26.).

**g Jubilejna kmetijska razstava — preložena na prihodnje leto meseca maja 1928.** Glavni odbor Kmetijske družbe je v zadnji seji dne 7. julija 1927 sklenil, da se zaradi letošnjih skupščinskih volitev meseca septembra preloži jubilejna razstava na prihodnje leto meseca maja 1928. Opozarjamo na to vse naše Kmetijske podružnice in člane, da za jubilejno razstavo namenjene razstavne predmete ohranijo po možnosti in jih pripravijo za razstavo meseca maja prihodnjega leta. Namesto jubilejne razstave priredi uprava Ljubljanskega velesejma v zvezi z Kmetijsko družbo in drugimi organizacijami letošnjo jesen od 17. do 26. septembra 1927 Pokrajinsko kmetijsko razstavo s trgovskim značajem in s sledečimi oddelki: 1. Sadni oddelek, 2. zelenjadni oddelek, 3. mlekarški oddelek, 4. čebelarški oddelek, 5. vinski oddelek, 6. kmetijsko-strojni oddelek. Priglase za udeležbo razstavljalcev sprejema uprava velesejma do 25. avgusta 1927.

**g Knjižica o hmeljarstvu.** »Hmeljarstvo« je naslov knjižici, ki jo je izdala Delegacija proizvajalcev čilskega solitra v Belgradu. — V zadnjih letih se je pridelovanje hmelja tako dobro izplačalo, da so se slovenski kmetovalci z vso vnemo oprijeli te kulture. Ker pa niso bili večji gojenja te rastline, so iskali in povpraševali po kakem navodilu ali knjižici, ki bi jih podučila o tem. Toda slovenskega spisa o hmeljarstvu ni bilo, dokler se Delegacija proizvajalcev čilskega solitra ni odločila izdati tako knjigo, da ustreže željam slovenskih kmetovalcev-hmeljarjev. Sedaj je izšla. — Knjižica »Hmeljarstvo« opisuje na 40 straneh to kmetijsko panogo in jo pojasnjuje s šestimi slikami. Njena vsebina obsega vso kulturo hmelja, in nam poda v I. odstavku opis, lastnosti in vrste hmelja. II. Zasajenje hmeljnika daje navodila glede pogojev za uspevanje hmelja, priprave zemljišča, zakoličenje hmeljnika, saditev in oskrbovanje hmelja v prvem letu. III. Oskrbovanje hmelja vsebuje obdelovanje zemlje, gnojenje, obrezovanje, napravna ogrođja, napeljevanje in navezovanje trt. IV. Živalski in rastlinski škodljivci in bolezni na hmelju. V. Obiranje in VI. sušenje hmelja. — Ta vsebina popolnoma zadostuje, da se vsak hmeljar temeljito pouči o gojitvi te dandanes tako dobičkanosne rastline. — Knjižico »Hmeljarstvo« dobi brezplačno vsakdo, ki se zanjo prikladi pri »Poddelegaciji proizvajalcev čil. solitra, Ljubljana, Turjaški trg 3.« Za poštnino je le doposlati 1 Din v znamkah.

**g Semenska rž za Prekmurje.** Letošnja žetev rži je bila slaba. Posebno neugodna pa je bila radi pomladanskega mraza v okraju Dolnja Lendava. Mnogo kmetovalcev niti semena ni pridelalo. Veliki župan je zprosil ministrstvo za kmetijstvo za pomoč za nabavo in razdelitev semenske rži po znižani ceni med najhujše prizadete kmetovalce dolnjelendavskega okraja. — Iz pisarne velikega župana mariborske oblasti.

Ta pa ta. Mati: »Ja Mirko, kako prideš do tega, da v gramafon vtakneš bonbon za kašelj?« Mirko: »Mama, ko je pa tako hri-pav!«

Neprimerno bolje spravimo sok iz drozge s pomočjo vode, in sicer takole: Zmleto sadje (drozgo) najprej na hitro odlistnemo, kakor običajno. Takoj na to tropine še enkrat prav na drobno zmeljemo in jih denemo v primerno kad, kjer jim dodamo na vsakih 100 kg prvotne teže sadja 15—25 litrov čiste, mrzle vode ter jih temeljito premešamo, pokrijemo in pustimo 12 do 24 ur, da voda izluži sok iz njih. Potem jih še enkrat močno sprešamo. Na ta način dobimo še najmanj 20—30 litrov soka, ki je samo malo šibkejši nego prvi. Sok iz prvega prešanja ima 11 do 12 odstotkov sladkorja, iz drugega pa 8 do 9 odstotkov. Ako oba zlijemo skupaj, ima sok približno 10 odstotkov sladkorja. Iz takega soka nastane dobro vino s 5 odstotki alkohola, kar za stanovitnost popolnoma zadostuje. S takim ravnanjem dobimo iz 100 kg sadja pri prvem prešanju kakih 55 kg, pri drugem pa okoli 25 kg, skupaj torej kakih 80 kg soka. Vode, ki smo jo dodali tropinam, pride tako malo v skupni sok, da skoraj ne hodi v poštev, ker se množina sladkorja zmanjša kvečjemu za dva odstotka, kar na kakovost soka in poznejšega vina nima posebne vpliva.

Kdor napravlja sadjevec samo za domačo rabo, bo vedno sok iz prvega in drugega prešanja zmešal in skupno predelal v vino. Ako pa delamo sadjevec za kupčijo, bi pa na vsak način, kazalo za prodaj odločiti samo čisti sadni sok iz prvega prešanja. Sok drugega prešanja bi se pa deval sam zase v posebno posodo. Iz njega narejeno vino bi bilo samo za dom.

Ta način pridobivanja soka iz sadja je preizkušen in tako ravnajo povsod, kjer hočejo sadje dobro izrabiti, zlasti ondi, kjer se dela sadjevec na malo in z malimi stikalnicami.

Tropine, ki ostanejo od drugega prešanja niso za jesih, ker so že do kraja izrabljene. Pač pa naj se posuše in spravijo za zimski dodatek k krmii.

## Razstava

### „Ljubljana v jeseni“

od 17.—26. septembra 1927 na prostoru Ljubljanskega velesejma.

Letošnja Pokrajinska razstava od 17. do 26. septembra »Ljubljana v jeseni« bo obsegala zlasti naše kmetijstvo v trgovskem pravcu. Razstavljeno sadje, zelenjava, med, maslo, sir, vino itd. bo namreč obiskovalcem naprodaj v manjših in večjih količinah. Ljubljana v jeseni pa bo obsegala tudi druge važne predmete našega gospodarstva, kulture, higijene itd. Zato bo predvidena razstava gotovo vzbudila veliko zanimanje vseh slojev prebivalstva.

Kmetijska razstava bo obsegala:

Sadni oddelek, namenjen razstavi namiznega sadja, zlasti jabolk. Sadje mora biti skrbno obrano, sortirano in pravilno vloženo v zaboje. Vsa razstava ima podajati zgled, katere vrste jabolk so najbolj pripravne za namizno sadje in za kupčijo in kako je pripravljati in vlagati sadje v zaboje. Jabolka bodo razstavljena v ame-

riških zabojih, ki drže okroglo 20 kg in ki se dobe pri Kmetijski družbi v Ljubljani. Dopustna je razstava tudi v drugih zabojih in sodih, ki odgovarjajo običajni teži 25 in 50 kg sadja.

Zelenjadni oddelek. V tem oddelku se ima razstaviti različna vrtna zelenjad. Zelenjadni oddelek naj pokaže, katere vrste in sorte zelenjadi se pri nas z uspehom pridelujejo in so zato priporočljive.

Mlekarski oddelek, obsega naše domače izdelke sira in surovega masla in ima namen, pokazati naš dosedanji napredek na polju sirarstva in mlekarstva. Obenem ima dati potrebno pobudo za nadaljnji razvoj te važne gospodarske stroke.

Čebelarški oddelek. Ta oddelek ima obsegati pred vsem razstavo letošnjega medu in voska v prodajne svrhe, ravnatoko pa tudi različno čebelarško orodje in panje.

Vinski oddelek bo obsegal le sortna vina v buteljkah. Točila se bodo obiskovalcem za poskušnjo v malih kozarcih, pa tudi v interesu večjih odjemalcev, ki želijo priti do pristnih domačih buteljskih vin.

Kmetijsko-strojni oddelek, ima obsegati vse vrste kmetijskega orodja in strojev, ki jih rabimo pri poljedelstvu in travništvu, pri živinoreji in mlekarstvu, pri sadjarstvu in vrtnarstvu, pri vinogradništvu in kletarstvu itd.

Vrtnarsko razstavo prirede splošno priznani ljubljanski trgovski in umetni vrtnarji.

Razstavo plemenskih konj v zvezi z veliko jahalno in dirkalno dirko priredi Kolo jahačev in vozačev v zvezi z Konjerskim društvom v Ljubljani.

V paviljonu »K« bo letos nameščena kulturna razstava Zgodovinski razvoj slovenskega gledišča. Prva razstava te vrste bo gotovo zanimala meščane in deželane.

Higijensko razstavo priredi drž. higijenski zavod s svojimi strokovnjaki. Razstava, ki je važna za vse sloje našega prebivalstva, bo prirejena in dopolnjena z novimi razstavnimi objekti in higijenski preparati.

Uprava Ljubljanskega velesejma upa, da bo s temi prireditvami ustregla vsem slojem našega prebivalstva, v procvit našega narodnega gospodarstva, v povzdigo kulture in higijene in pa tudi v zabavo občinstva.

## Denar.

g Uradni tečaji za avgust t. l. Finančni minister je za mesec avgust t. l. določil naslednje uradne tečaje, po katerih se plačuje inozemski denar: 1 napoleon 218 dinarjev 50 par, 1 dolar 56.80 Din, 1 kanadski dolar 56.40 Din, 1 nemška marka 13.50 Din, 1 poljski zlat 6.85 Din, 1 avstr. šiling 8 Din, 1 belgijski belga 7.90 Din, 1 penga 9.90 Din, 1 francoski frank 2.23 Din, 1 švicarski frank 10.95 Din, 1 italijanska lira 3.09 Din, 1 holandski goldinar 22.75 dinarjev, 1 rumunski lej 0.33 Din, 1 bolgarski lev 0.41 Din, 1 danska krona 15.19 Din, 1 švedska krona 15.25 Din, 1 norveška krona 14.67 Din, 1 španska pezeta 9.72 Din, 1 grška drahma 0.75 Din, 1 češkoslovaška krona 1.68 Din.

g Preveliko število bank v Srbiji. Srbski časopisi prinašajo zanimive podatke o bankah v Srbiji. Tako pride v malem mestecu Ub (1156 prebivalcev) že na 235 prebivalcev ena banka, v Trsteniku na 299, v Raški na 343, v Obrenovcu na 346, v Boljevcu na 371, v Mladenovcu na 384 in v Angjelovcu na 391 prebivalcev. V večjih mestih so razmere boljše: V Nišu pride ena banka šele na 2092 prebivalcev, v Kragujevcu na 2238 oseb. To so večinoma banke, ki nimajo niti 6 milijona dinarjev kapitala. S temi številnimi bankami so tudi v zvezi rastoči konkurzi v Srbiji, ki se bodo množili tako dolgo, dokler ne postane bančno poslovanje bolj reelno.

## Cene.

g Ljubljanska blagovna borza. Tržni položaj na ljubljanski blagovni borzi je neizpremenjen. Ponudb je le malo, pa tudi povpraševanje bolj pičlo. Prodajalo se je žito v vagonških pošiljkah postavljeno na vsako slovensko postajo za 100 kg: pšenica bačka nova, 78 kg težka, za takojšnja dobavo 347.50—350 Din; bačka nova za dobavo v septembru 355—357.50 Din; slavonska in sremska, 80 kg težka, 345 do 347.50 Din; koruza bačka 250 Din, banatska 245.50 Din, pa tudi po 240.50 Din. Moka pšenična franko Ljubljana 515 Din. V splošnem je bila kupčija bolj mirna.

g Naše žitne cene. Vojvodinski kmetovalci in trgovci vzdržujejo neprestano vesti o letošnji slabi letini v Banatu, Bački, Baranji, pa tudi v Srbiji. Te vesti so seveda povzročile, da so se cene posameznim vrstam žita v zadnjem času znatno dvignile in celo prekoračile pariteto srednjeevropskih tržišč. Izvoz je popolnoma zastal. Nasprotno, začelo se je že govoriti o uvozu madžarske pšenice. Belgrajska trgovska zbornica je celo zahtevala, da se ukine uvozna carina na žito in fižol, da se s tem zasigura domača prehrana. Za take mere pa še ni dana potreba. Iz drugih krajev zopet poročajo o dobri letini, ki bo na vsak način krila domačo potrebo žita. Veliko je pa odvisno od pridelka koruze, ki sedaj zelo trpi vsled suše. Če pride v kratkem izdaten dež, se b ota še lahko popravila. Važno je pa tudi, da je letos v pasivnih krajih: Dalmacija, Lika, Slovenija, žitna letina še precej ugodna, ker je bilo dovolj dežja in ob pravem času.

g Ljubljansko lesno tržišče. Na ljubljanski blagovni borzi je kupčija z lesom bolj mlačna. Ponudb je mnogo, povpraševanja pa malo. Tako se ponujajo pri vagonskih dobavah za en kubičen meter navadno na obmejni postaji po cenah kakor sledijo: Smrekovi in jelkovi hlodi I. in II. monte 190—220 Din; brzojavni drogovi 200—250 Din; bordonali merkantilni 260 do 300 Din; trami merkantilni 200—250 dinarjev; škorete konične, paralelne ali podmerne po 550 dinarjev; deske-plohi, konični 440—500 dinarjev, paralelni 470 do 520 Din; deske-plohi naravni ostrorobi 650—850 Din; plohi parjeni 950—1050 Din; testoni 400—430 Din; tavolette 950—1050 dinarjev, Hrastovi hlodi I. IIa 300—400 dinarjev; bordonali 1000—1400 Din; frizi 800—1100 Din, Zelezniški pragovi hrastovi 2.60 m 43—52 Din. Drva: bukova 18—20