

„Blagor njim, ki so čistega srca . . .“

Kdaj je človeško srce nečisto? Kadar nizkotno, nečisto čuvstvovanje razburja in njegovo hotenje in dejanje nagiblje in usmerja. Nasprotno pa je srce čisto, če je čuvstvo, veselje, ki ga nagiblje k hotenju in delovanju, čisto, na božje usmerjeno.

Toda kakšen razloček je med nečistim čuvstvovanjem in čistim veseljem? Nečisto čuvstvovanje spremlja: poželenje mesa, poželenje oči in napuh življenja.

Poželenje mesa, — misli si človeka, ki mu je dobra jedača in pijača nad vse, ali ki je suženj svojega spolnega poželenja in ki nikoli ne vpraša, kaj je dolžan svojemu sočloveku, svojim najbližjim, bodočim, človeštvu sploh, le da ustreže vedno in povsod svojemu poželenju. Ali nisi še slišal o družinskem očetu, ki mu mora žena vsak dan posebej in bolje kuhati kot drugim, žena sama in otroci pa se morajo zadovoljiti s tem, kar imajo? Ali o drugem, ki večji del svojega zaslužka porabi zase, za pijačo, tobak, igro, žena in otroci pa stradajo? Ali zopet o drugem, ki je zapadel svojim strastem in nima ne pred seboj, ne pred ženo nikakega spoštovanja, ki mu spolno življenje ni skrivnost polnosti življenja in moči za nov, prihodnji rod, temveč nizkotna, živalska zadovoljitev? — Ali smatraš te za plemenite moze? Ali jih spoštuješ in občuduješ? — Saj se vendar vsak z zaničevanjem obrne od požrešneža, pijanca in s studom od nečistnika.

Ali nimamo večjega spoštovanja pred onim, ki je tudi z malim zadovoljen? Ali ne vidimo v možu, ki ako je treba tudi s praznim želodcem po-

trpi in privoščiti svojcem, ki so potrebni, res moža z možatimi lastnostmi? Ki se odreče alkoholu in tobaku in si marsikaj od ust pritrga, da ima lep in prijazen dom in brez skrbi gleda v bodočnost, ki za svojo ženo z ljubeznijo skrbi, ki ima pred seboj, pred svojo nevesto, svojo ženo toliko spoštovanja, da ga le-to zadržuje od spolnih prestopkov, ker ve, da mora svojo moč varčevati za pozne robove.

Poželenje oči, — misli si človeka, ki mu je denar življenjski ideal. Kjer vidi denar, tam preneha: čast in duša, resničnost in zvestoba, dolžnost in poklic, družina, narod in država. Vse to mu je naprodaj: za denar. Pohlep po denarju je nagib njegovih misli in želj, njegovih naklepov in dejanj. Za denar ti lahke postane lažnik, krivoprišežnik. Za denar žrtvuje srečo svoje družine, prihodnost svojih otrok. Za denar proda svoje prepričanje in srečo svojih soljudi. Nič mu ni za to, če se drži tega denarja solza siromaka ali kletev zapeljanca; če svoj denar zasluži s skopuštvom, s šundom, ali z izdajstvom najsvetejšega. Po vsem tem ne vpraša. — Ali ne misliš, da imaš pri tem in takih opraviti s pokvarjencem? In ali ne meniš, da je srce tem čistejše in prostejše, čim manj ima opravka s tolikrat prokletim pohlepom po denarju?

Gotovo pa veš, da zasluži vse tvoje spoštovanje človek, mož, ki mu je njegova čast, njegova poštenost, njegov moralni ponos, njegova družina, njegov narod, njegova domovina višje kot denar in blago, ki mu idealne življenjske vrednote nikoli niso naprodaj. Mož z izrazitim čutom dolžnosti, poštenosti, resničnosti in zvestobe imaš za mnogo plemeniti-

tejšega kot pa onega, ki le streže svoji nenasiljivosti po denarju.

Ali pa ne misliš, da ima tudi ta vse lepše notranje življenje in mnogo večji užitek od življenja?

Napuh življenja; kaj bi mislil o človeku, ki si iz častihlepja pridobi odlikovanje, a brez vsake zasluge? Ali se ti ne zdi, da bi mu bilo to odlikovanje v sramoto? Vse ono, kar ni v skladu z vestjo, je poštenemu in plemenitemu človeku nepošteno, nedovoljeno.

Mož čistega srca postavlja napuh-njenim željam duha ponižnosti nasproti, prav posebno pa še duha bližnjemu služeče ljubezni.

Ne smeš misliti, da dela ta duh človeka mehkužnega in nezmožnega ukazovati. Koliko globlje znanje in veselje za veliko skupno delo si pridobi mož čistega srca, ki ni suženj strasti, ki se hočejo v človeku, ki jim je zapadel, razrasti do skrajnosti in ga v vsem nadvladati. Le čisti značaji morejo veliko doseči.

Boga bodo gledali tisti, ki so čistega srca in čistih namenov. Božja dediščina v njih raste; bogastvo in plemstvo duše se razvija, dočim v nečistih srcih vse to žalostno usiha. Ni čim čistijše je srce, tem bolj se dviga človek iz nižin življenja in postaja bogupodobnejši. Mož čistega srca ne more biti brezbožen. Dobro razume veličino in večnostni pomen življenja in se zaveda, da je Bog Stvarnik in Vir življenja. In ob koncu svojega življenja se poln radostnega upanja dvigne iz časnosti v večnost — k gledanju Lepote.

Kako sušimo orehe.

Letos je skoro povsod prav dobra orehova letina, pa bi bilo škoda, ko bi jih z napačnim sušenjem kvarili. Ponekod imajo namreč čudno navado, da suše orehe v vroči peči ali v sušilnici kakor drugo sadje. Tako naglo sušenje v hudi vročini pa orehe močno pokvari, ker jedra počne in če je vročina le prehuda, dobe tudi nepri-

jeten, grenak okus. Črno sušena roba pa ni za kupčijo in si s takim ravnanjem zelo kratimo dohodke iz sadjarstva.

Če hočemo imeti lepo tržno blago, ki bo imelo dobro ceno, ravnajmo takole: Ko orehe stresemo in pobereemo, jih razgrnimo nekaj dni kar v luščinah na zračnem suhem prostoru, da pozorijo, potem jih pa olupimo in takoj razberimo vsaj na dva dela. Kar je lepega debelega in srednje debelega blaga, denimo skupaj, črvivo in drobiž pa skupaj. Potem pa orehe naglo operimo v čisti vodi na ta način, da jih stresemo v čeber v vodo in jih temeljito mešamo s primernim loparjem ali podobno leseno pripravo. Takoj nato jih pa razgrnimo prav natanko na zračen suh prostor, kjer je prepih, da se naglo obsuše. Če je lepo, solnčno ali celo vetrovno vreme, se najbolje obsuše razgrnjeni na lesah na prostem.

Sedaj se prične šele pravo sušenje, in sicer če je ugodno vreme, dobimo najlepše blago, ako ga sušimo na zraku in na solncu. Med sušenjem je treba orehe večkrat na dan premešati, zlasti če se suše na tleh na rjuhah ali v kaki posodi. Vsekako najboljša posoda za sušenje so lese, ki stoje precej od tal, ker ima v tem slučaju zrak od vseh strani dostop k orehom. Ko se orehi na ta način še več dni suše, je treba večkrat prekušati, če so že dovolj suhi. Nazadnje je prav dobro, ako jih do konca posušimo na topli peči, kjer jih lahko razgrnemo precej na debelo in večkrat premešamo. Tako sušeni orehi imajo belo jedro in so okusni brez vsakega tujega, neprijetnega okusa.

Težavneje pa je sušenje, ako je trajno deževno vreme. V tem slučaju je treba seveda veliko previdnosti. Tu je neobhodno potrebno, da razgrnemo orehe prav samo v eni plasti na kako suho, vetrovno podstrešje, kjer jih večkrat premešamo. V tem slučaju traja sušenje seveda nekaj dlje in je še bolj potrebno, da se končno suše-

nje završi na topli peči (na temenu). Ta toplina (20 do 30° C) orehom nič ne škoduje, ampak je zelo koristna, ker jih prav do kraja posuši.

Napol suhih orehov ne bo nihče kupil, ker ve, da se pokvarijo, zlasti ako so nakopičeni v velikih množinah v prostorih, kjer ni prepriha.

Kdor ima malo orehov, lahko dene misl kar sveže na teme tople peči. Tudi tako se jako lepo belo posuše. H.

Če boste v jeseni sadili . . .

V novejši dobi tako zelo pripočajo saditev sadnega drevja v jeseni. Vobče moremo reči, da je jesenska saditev res ugodnejša nego pomladanska, že iz tega razloga, ker v jeseni imamo na razpolago po drevesnicah dovolj lepega sadnega materiala, spomladi pa navadno vsega zmanjka ali pa dobimo malovreden material. Pa tudi izbira je v jeseni boljša, ker so še vse sorte v zalogi; spomladi pa moramo vzeti tisto, kar ostane, zlasti če smo pozni z naročilom. Jesenska saditev se navadno dobro obnese, ker se drevje že v jeseni nekoliko ukoreninči, zlasti ako je posajeno dovolj zgodaj. Edino v suški zemlji in v mrzlih, neugodnih razmerah bolje kaže saditi zgodaj na pomlad.

Kdor se bo torej odločil za jesensko saditev, naj pomni sledeče:

1. Zadnji čas je, da pripravijo za posaditve drevesne jame, ki naj merijo vsaj poldrugi meter v premeru in naj bodo 40—50 cm globoke. Kdor bo jame kopal šele tik pred saditvijo, koncem oktobra ali celo v novembru, bo slabo opravil. K jamam pripravimo že sedaj potreben kompost ali boljše zemljo, ki naj bo gnoj, ki ga bomo dejali na vrh, in nekaj korenin, ko bodo z zemljo posajeni. V vsako jamo zabijmo, dokler ni prazna, primeren kol. Tako pripravimo za sajenje vse pripravljeno.

2. Zadnji čas je, da se odločite

kaj boste sadili. Ni še dovolj, da se zedinite za sadno pleme (ali jabolane, ali hruške itd.), treba je tudi določiti sorto, ki jo boste sadili. Izberite eno samo ali samo le par sort, ki v vašem kraju prav dobro uspevajo, ki so v sadnem izboru, ali ki jih je določila vaša podružnica Sadjarskega in vrtnarskega društva. Ta izbira je tako važna, da bi se izvršila pravilno. Od nje je zavisen ves nadaljnji uspeh sadjarstva. Če boste prav izbrali, je uspeh zagotovljen, če boste pa vzeli kar tja vendar, kar boste slučajno zadeli, je navadno vse delo in ves strošek zaman.

3. Zadnji čas je, da poizveste odkod boste naročili drevje in da ga nemudoma naročite. V drugi polovici oktobra bo treba saditi. Do tje je komaj še 3 tedne. Tako pa najmanj potrebujemo, da se dogovorimo z dobaviteljem. Letos so drevesnice že dobro založene z lepim sadnim drevjem in se bo lahko dobilo, kar kdo želi, zlasti v jablanah in hruškah. Naročajte le prvovrstno robo, čeprav je par dinarjev dražja. Najcenejše drevje je navadno najdražje. H.

Shranjevanje grozdja.

Med tem ko shranjujem jabolka in hruške za dolgo zimo brez truda, je shranjevanje grozdja težavnejše in tudi manj v navadi.

Običajno menimo, da ga je treba takoj pojesti, ker se pač dolgo ne drži; toda temu ni tako. Seveda je trpežnost grozdja znatno manjša nego zimskih jabolk ali hrušk, vendar ga z malim trudom in nekoliko natančnosti ohranimo lahko dolgo časa. In kako se vzradosti družina ali gostje, ako jim nudimo v mrzlem zimskem času po obedu vrhu sklede z jabolki še par svežih grozdov!

V glavnem razločujemo za ohranjevanje grozdja dva načina:

Prvi, prav preprost način konzerviranja je tale: Grozdju, ki je brez

napake in ki ni preveč zrelo, skrbno odstranimo morebitne gnile jagode in ga naložimo v lesen zabojček med čisto, suho žaganje tako, da se posamezni grozdi ne dotikajo med seboj. V zaboj denemo lahko več plasti grozdja, med vsako plast pa seveda zadosti debelo količino žaganja. Zaboj postavimo na hladen prostor (zmrzovati tam ne sme), kjer se nam ohrani grozdje sveže celo več mesecev.

Grozdje pa shranjujemo tudi na tale način: Pripravimo si grozde kot smo že pri prejšnjem načinu omenili; vsak pecelj pa, kjer je bil grozd odrezan, pa prevlečemo ali pomočimo v raztopljen pečatni vosek, torej dobesedno zapečatimo, da je neprodušno zaprt. V hladnem prostoru pa nagnemo vrstico, na katero to grozdje obesimo. Da ne more do njega mrčes, oblečemo vsak grozd v vrečico iz redke tkanine, katero zadrgnemo in zavežemo pri peclju. Tako nam ostane grozdje sveže do Božiča.

Priporočljivo pa je, da ga tu in tam pregledamo in odstranimo jagode, ki bi morda začele gniti.

S. H.

Gnojite ozimni s supersfosfatom.

Medtem ko učinkuje dušik na rast rastline, razvoj steblovja in listov, vpliva fosforna kislina na napravo cvetja in ploda, torej posebno pri žitu na pridelek zrnja. Razen tega pa utrdi fosforna kislina slamo, zato tudi s supersfosfatom gnojena žita redko kdaj poležejo.

Naše zemlje so skoraj vse revne na fosforni kislini, in to iz razloga, ker jim stalno in precej močno gnojimo s hlevskim gnojem in morda tudi z gnojnico, kateri gnojili vzbujata sicer obilo dušika in kalija, toda le malo fosforne kisline. Ker so pa naše kulturne rastline tekem dolgoletnega obdelovanja zemlje izčrpale skoraj vso fosforno kislino, ki jim jo nismo nadomestili, medtem ko smo v hlevskem

gnoju dali zemlji dovolj dušika in kalija, zato opazamo pešanje naših njiv vzlic gnojenju s hlevskim gnojem. Posebno kar se pridelka na zrnju tiče, je superfosfat prav učinkovito in neobhodno potrebno gnojilo za naše zemlje.

Niž manj važna ni fosforna kislina za slamo. To hranilo utrdi slamo zelo in jo napravi bolj prožno; postane bolj debela in krepka, zato pa tudi ne poleže ravno tako lahko. In ravno pri nas v Sloveniji se skoro leto za letom pojavlja poleganje žita, čemur je glavna krivda pomanjkanje fosforne kisline v zemlji. Te prednosti gnojenja naše ozimnine s fosfornimi gnojili mora pridobiti našega kmetovalca do tega, da ji bo, ravno tako kakor pri ajdi, gnožil s superfosfatom.

S superfosfatom se gnoji po 300 kg na hektar jeseni pred setvijo tako, da se gnojilo spravi z brano v zemljo. Lahko pa se tudi spomladi zgodaj, preden začne ozimina odganjati.

Jesenska paša.

Naši kmetje znajo dobro ceniti jesensko pašo, kajti ta jim nudi v njihovem gospodarstvu obilo koristi. Celoletna paša, to je v vegetacijski dobi, pri nas je le malo kje mogoča, kajti večina dolinskih občinskih in srenjskih pašnikov je že razdeljena in spremenjena v travnike ali celo njive. Za pašnike je pri nas premalo zemlje, zato pač mora živina večji del leta preživeti v hlevu. Za njeno zdravje in njen počutek ni pa to najboljšje, kajti sonce, zrak in pregibanje v presti naravi najbolj pospešujejo zdravje.

Ker pa ni mogoče, da bi bila živina vse leto na paši, dovolimo ji vsaj sedaj jeseni, naj se dodobra napase in naskače zunaj in pridobi moči, da bo lažje prestala zimo, ko itak ne bo prišla iz hleva na zrak. Jesenska paša nudi živini in gospodarju mnogo koristi. Predvsem izkoristi žival pomno rast na travnikih in pašnikih, pa tudi v njivah, ki bi jo drugače kmet ne mogel izrabiti. S tem si ta prihrani obilo

krme, dela s pripravo krme in krmljenje samo, tako da lažje izhaja s krmo čez zimo. Jesenska paša začne večkrat toliko, če ne še več nego košnja otave. Mnoga dela je manj s krmljenjem živine in to delo se ravno jeseni dobro pozna, ko je sila za spravljjanje pridelkov.

Koliko pa pridobi živina sama s pašo. Predvsem se ji telo krepi in zdravje utrdi zunaj na prostem, kjer se navžije zraka in solnca. Koža se ji očisti, dlaka na novo požene, parklji se ji obrusijo in ves njen pojav je zdravejši. Če ostane taka zdrava živina vso zimo v hlevu, ni nevarnosti, da bi slabo uspevala. Jesenska paša da tudi več mleka in pri brejih kravah se tele boljše razvije in redkokdaj nastopi pri taki pašni živini kostolomnica ali omeščanje kosti.

Tu smo v kratkem navedli le nekoliko koristi, ki jih nudi jesenska paša živini in živinorejcu. Zato bi ne smelo biti kmeta, ki bi jo ne izkoristil do zadnjega, če le to more.

O vinski posodi.

Novi sodi.

Preden napravi dober sodar vinski sod, dene doge in dna v vodo, ki izpere iz lesa čreslovino in druge snovi, ki bi lahko dale vinu slab okus. Če se to ni zgodilo, je treba sod dobro izpariti. Zato imajo v velikih kletah posebne izparilnike, parne kotle, iz katerih napeljejo v sode vodno paro. Naš vinogradnik nima izparilnikov, ima pa vročo vodo, s katero sod zakuha.

Na vsakih 100 litrov sodove vsebine vzamemo vsaj 20 litrov vrele vode in jo zlijemo v sod, katerega dobro zabijemo, potem pa valjamo in obračamo, da pridejo doge in dno v dotiko z vročo vodo. Iz vroče vode se razvije nekoliko pare, ki prodre tudi v najmanjše luknjice v lesu. Preden se voda ohladi, jo je treba izliti iz sode in zopet naliti vroče vode. Če to ponovimo štiri- ali petkrat, bo zadnja

voda že čista; nato splaknemo sod še z mrzlo vodo.

Moč vrele vode povečamo, če ji dodamo 2 do 3% sode (na 20 litrov vroče vode približno pol kg sode). Lahko pa zakuhamo sod z navadnim lugom. Vedno pa je treba potem sod oprati s čisto vodo in končno tudi z mrzlo.

Rabljeni sodi.

Kdor je sode že rabil in jih takoj po odrabi skrbno pomil, zažveplal in zabil ter hranil na zdravem prostoru, ima za mlado kapljico že pripravljeno posodo, če sod enkrat umije s čisto vodo. Več dela pa ima, kdor ni sode skrbno pomil in ni z njim ravnal pravilno.

Če niso sodi ravno pokvarjeni, a vodo v sodček, katerega potem valjaš na vse strani.

Sodi ne smejo puščati, zato moraš nategniti obroče na sodu. Če pa sod radi kakšnega pogreška v lesu pušča, je treba dotično mesto zakriti. Dober kit si lahko sam napraviš, in sicer takole: v kaki posodi (tudi ponvi) raztopi 25 gramov svežega loja, 20 gramov belega voska in 40 gramov svinjske masti. Raztopino odmakni od ognja in ko se začne trditi, ji dodaj še 25 gramov na finem situ presejanega lesenega pepela; vse dobro premešaj. Tako napravljen kit shraniš v kaki škatlji na suhem kraju. Dober kit napraviš tudi iz navadnega čebelnega voska, kateremu primešaš enako težo presejanega lesenega pepela.

Če hočeš sod zakriti, moraš najprej mesto, kjer pušča, očistiti nesnage in dobro osušiti, potem ga šele zakitiš.

Pokvarjeni sodi.

Takih je pri nas radi naše nepazljivosti navadno zelo mnogo.

a) Plesnivi sodi.

Sodi postanejo plesnivi, če niso bili nič zažveplani, posebno če so ležali odprti in še na vlažnem prostoru.

V plesnivih sodih ne gori sveča, oziroma plamen kmalu zamre.

V velike plesnive sode zlezemo, majhnim (brez vratic) pa vzamemo dno. Če je plesen le površna, jo navadno kmalu odstranimo s suho krtačo in suho cunjjo. Če pa se je plesen zajedla globoko v les, potem je treba sod odstrgati s strguljo prav do zdravega lesa, nato pa vse dobro obrisati. Ko je sod tako očiščen, ga s krtačo in vročo vodo pomijemo, potem pa zakuhamo z vrelo vodo, v kateri smo raztopili 5% sode (na 20 litrov po 1 kg). Nato sod zažveplamo in zabijemo, pred uporabo pa še enkrat oplaknemo z vročo vodo in končno še s mrzlo.

b) Cikasti sodi.

Cikaste ali kisle sode popravimo, če jih najprej operemo z 10% raztopino sode (na 10 litrov vrele vode 1 kg sode), potem pa še oplaknemo z 10% raztopino žveplene kisline (na 10 litrov vode 1 liter žveplene kisline). Končno je treba tak sod oprati še z vročo vodo, potem mrzlo. Ko se sod odcedi in nekoliko posuši (po dveh dneh), ga zažveplamo in zabijemo. Po nadaljnjih 10 dneh sod odpremo, oplaknemo z mrzlo vodo in rabimo.

Enako pripraviš tudi sod od zavrelke.

Vendar je treba paziti. Če je sod posebno močno cikast ali če je bila v njem posebno huda zavrelka, potem tak sod ni več za rabo, in je bolje, če ga porabiš za kislno repo ali zelje.

c) Dolgo prazni sodi.

V take sode skubaj dober lug, potem jih operi parkrat z vrelo vodo, še enkrat z mrzlo in sod bo dober.

d) Gnili sodi.

Taki so navadno hudo plesnivi. Ravnaj tako, kot je rečeno pod a), gnile doge pa izmenjaj z novimi.

Pazi na posodo pravočasno. Ob trgatvi si lahko prihraniš zelo mnogo poznejših stroškov. Predvsem ravnaj pravilno s prazno posodo!

Denar.

g *Vrednost denarja 22. 1. m.* V Curihu je dinar stalno na 9.126 centimov. Na ljubljanski borzi so plačevali inozemski denar po naslednjih tečajih: 1 angleški funt 274.57 Din, 1 ameriški dolar 56.73 Din, 1 holandski guldinar 22.75 Din, 1 nemška marka 13.46 Din, 1 švicarski frank 10.96 Din, 1 madžarski pengo 9.89 Din, 1 avstrijski šiling 7.98 Din, 1 belgijski belg 7.88 Din, 1 italijanska lira 2.96 Din, 1 francoski frank 2.22 Din, 1 češka krona 1.67 Din.

Cene.

g *Žitno tržišče.* Kupčija s pšenico je bila v zadnjem tednu na vseh tržiščih bolj mirna in so cene imele nagnenje za padanje. Tudi domače tržišče je bilo bolj mirno in kupčija mrtva. Mlini ne kupujejo, ker je preskrba z moko od strani deželnega prebivalstva prenehala. Kmet ima lastne pridelke in se zadovoljuje z njimi, ker nima sredstev za nakup pšenične moke. Dovozi v Vojvodini so pičli, ker producenti še vedno upajo na zboljšanje cen. — Tudi za koruzo ni nobene zanimanja. Stare koruze je dovolj, zato se po novi ne povprašuje. — Cene so ostale neizpremenjene. Še slabše je v drugih državah. Tako poročajo iz Rumunije, da so trgovci prenehali kupovati žito zaradi neprestanega padanja cen. Kmetovalci so v zelo slabem položaju, ker dosedanje cene ne krijejo niti proizvajalnih stroškov. Medtem ko je lani stal en vagon ovsas do 45.000 lejev, se letos ne more prodati dražje nego za 20.000 lejev. Inozemski trgovci ne kupujejo rumunskega žita, ker čakajo še nižjih cen.

g *Lesno tržišče.* Položaj na lesnem tržišču se v jesenski sezoni ni zboljšal, kakor se je splošno pričakovalo. Kot glavni vzrok temu se smatra splošno pomanjkanje denarja, deloma pa tudi vpliv ruske konkurence. Na ljubljanski borzi je nenavadno mnogo prisilnih prodaj lesa, medtem ko je zelo malo nakupov iz proste roke. Cen, ki

se dosežajo pri teh prisilnih prodajah, pa ni smatrati za borzne ali tržne cene, kakor to nekateri smatrajo.

g Cene fižola. Iz trgovskih krogov poročajo, da je visokim cenam predlanskega leta sledil lani padec cen fižolu, ki mu bo letos še nižji. Letošnji pridelek Slovenije bo kakovostno dober, toda manj ga bo kot lani. V Ljubljano se je začel dovažati ribničan in mandalon, toda kupčija ni živahna. Posebno za bele vrste ni zanimanja, ker ga nudi Poljska po ugodnejših cenah. Fižol prepeličar je na Dolenjskem slabo obrodil, zato ga še ni na trgu. Približna cena raznim fižolom je sedaj od 2.50 do 4 Din za kg. Vendar ta cena še ni ustaljena in je odvisna od bodočega razvoja kupčije v tem predmetu.

g Cene orehom. Po sedanjih poročilih je letos pričakovati obilnega pridelka orehov. Kakovost je v nekaterih krajih dobra, v drugih slaba in piškava. Opozoriti je kmete na pravilno sušenje, ki se naj vrši na zraku in ne na peči, ker tako blago ni za kupčijo. Kakšna cena se bo dosegla, še ni ugotovljeno, vendar je upati, da bo dobro blago stalo toliko kot v začetku lanskega leta.

g Hmeljsko torišče. V Savinjski dolini je bila pokupljena velika množina letošnjega hmelja in nakupovanje traja živahno dalje. Cene za prvovrstno blago se dvigajo. Za izbrano gladko-zeleno blago se plača 9 do 11 Din, za srednje 7—9 Din in za blago manj vredne kakovosti 6—7 Din za kg. Do sedaj je prodano do blizu tri četrtine letošnjega pridelka. Hmeljarji, ki še niso prodali, zahtevajo še višje cene. V Vojvodini se malo kupuje in je trgovina bolj medla. Cene so bile izredno nizke in se je prodajal zeleni hmelj po 1—1.20 Din kg, suho blago pa največ 6—8 Din kg. Inozemskih trgovcev je v zadnjih dneh prišlo nekaj. Na Češkoslovaškem je povpraševanje le po dobrem blagu. Izbrano gladko-zeleno blago se plačuje po 13—15 Din in slabše po

11—13 Din kg. Nekateri domače tovarne plačajo najboljše izbrano blago tudi po 18—21 Din kg. Tudi v Nemčiji so se cene učvrstile. Aallertanski hmelj plačujejo po 18—21 Din, gorski po 13—16 Din, spaltski po 21 do 27 Din in tetnangski, ki pa je že večinoma razprodan, po 26—29 Din.

Živina.

g Ljubljanski živinski sejem. Na zadnji sejem so sejmarji prignali 120 konj, 18 žrebet, 53 volov in 45 krav, 17 telet in 159 prašičkov za rejo. Od teh so prodali 30 konj in 10 žrebet, 35 volov in 27 krav, 9 telet in 28 prašičkov. Sejem je bil slabo obiskan in kupčija bolj mrtva. Cene so ostale nespremenjene in so takole označene: voli, prvovrstni, 10 Din za kg žive teže, II. vrste po 9 Din, III. po 8 Din; krave, debele, 5—7 Din, klobasarice 4—5 Din, teleta 14.50—15 Din. Konji in prašiči za rejo po kakovosti in velikosti.

g Mariborski živinski sejem. Tudi zadnji mariborski sejem je bil bolj medel. Prignali so nanj 21 konj, 21 bikov, 171 volov, 313 krav in 36 telet. Povprečne cene za kg žive teže so bile: debeli voli 8.50—9 Din, poldebili voli 7—8.50 Din, vprežni voli 4.50 do 6.50 Din, biki za klanje 6.50—7.50 Din, mlada živina 7.50—9 Din, teleta 11—12 Din. Prodanih je bilo v Avstrijo 3, v Italijo 12 glav. — Mesne cene: volovsko meso I. vrste 18—20 Din, II. vrste 14—16 Din, meso od bikov, krav in telic 10—14 Din, telečje meso I. vrste 24—30 Din, II. vrste 16—20 Din, svinjsko meso 15—28 Din.

g Prasičji sejem v Mariboru. Pripeljanih je bilo na zadnji sejem 470 prasičev, od katerih je bilo prodanih 226 glav. Cene mladim prasičkom za komad so bile: onim v starosti po 5 do 6 tednov po 100—125 Din, 7—9 tednov 180—200 Din, 3—4 mesece 280—300 Din, 5—7 mesecev 420—500 Din, 8—10 mesecev 580—680 Din, 1 leto 1000—1300 Din. 1 kg žive teže

11—13 Din, mrtve teže 15—17 Din. Kupčija je bila bolj mrtva.

Razno.

g Cenitev naše letine. Kmetijsko ministrstvo objavlja podatke o stanju naše letine, iz katerih posnemamo: Pridelek koruze je ocenjen na 35 milijonov 24.850 stotov, oziroma za 4 milijone 472.858 stotov (16.64%) več nego je znašala povprečna letina koruze v letih 1920 do 1929 in za 7 milijonov 77.088 stotov (23.16%) več kot je znašala povprečna letina v letih 1920 do 1929. — Stanje ostalih kultur v državi je v splošnem dobro, in sicer: fižol med dobro in zelo dobro, krompir med zelo dobro in dobro, sladkor na pesa med dobro in zelo dobro, tobak med zelo dobro in dobro, hmelj med dobro in slabo, vinogradi zelo dobro, sadje dobro, oljke med dobro in slabo.

g Konferenca zaradi porabe umetnih gnojil. Konec tega meseca se bo v kmetijskem ministrstvu vršila konferenca strokovnjakov kmetijskih poskusnih in kontrolnih postaj v prisotnost zastopnikov tovarn umetnih gnojil. Predvsem se bodo obravnavala vprašanja produkcije, uvoza in izvoza vseh vrst umetnih gnojil. Uместno bi bilo, da se ob tej priliki ponovno spravi na dnevni red vprašanje znižanja cen, oziroma vprašanje bonifikacij od strani države pri nabavi teh prepotrebni kmetijskih pripomočkov.

g Nakup sena, ovsu in ječmena po vojaški komisiji. Vojaška komisija kupuje v velikih množinah seno naravnost od kmetovalcev, in sicer sedaj v logaškem srezu. To je prvi začetek nakupa brez posredovalcev in izgleda, da so s tem oboji zadovoljni: vojaštvo dobi seno bolj poceni, kmet pa ga proda dražje, in kar je najvažnejše, dobi zanj takoj denar na roko. Komisija je baje zelo stroga in če ima kdo več sena, nego bi lahko pridelal na svojem zemljišču, mu odkloni odkup. — Pozneje bodo nakupovali na isti na-

čin tudi oves in ječmen in je sedaj komandant dravske divizijske oblasti dovolil, da se cene za oves zvišajo na Din 1.90 za kg, za ječmen po Din 1.50 za kg. Opozarjajo se kmetovalci, zadruga in slične organizacije, da lahko prodajo določenim komisijam vse odvisno blago, ki ga imajo na razpolago. Ta način preskrbe vojaštva s potrebščinami je vzbudil med kmetovalci splošno zadovoljstvo.

g Nižja gozdarska šola v Mariboru. Po dolgoletni borbi za gozdarsko šolo se je letos vendarle uresničila želja naših gozdarjev in gozdnih posestnikov. Banska uprava je izdala razglas, s katerim se dne 3. novembra t. l. otvori v Mariboru enoletna nižja gozdarska šola, v katero bo sprejetih do 20 gojencev. V prvi vrsti se bodo sprejeli v ta učni zavod sinovi malih in srednjih gozdnih posestnikov, ki ostanejo na gozdarskih posestvih kot bodoči gospodarji. Razen gozdarstva se bo na šoli pčučevalo tudi travništvo, sadjarstvo in nekatere druge kmetijske panoge. — Zavod bo začasno nastanjen v bivšem oblastnem dvorcu v Vrazovi ulici, ki ga bodo temu primerno preuredili. Za ravnatelja je postavljen inž. Zmago Ziernefeld. Učenci 16—24 let stari bodo dobili hrano in cskrbo v internatu. Prošnje je vložiti do 15. oktobra na šumski oddelek banske uprave v Ljubliani.

r Vse gre, le vztrajne, dobre volje je treba. Avstrija je uvozila leta 1924 mlečnih proizvodov za skoro 400.000 Din, lansko leto pa je že precejšnje množine izvozila. Mlekarstvo v Avstriji vir dohodkov, ki se vsaj deloma izplača.

r Družba za pravejanie gospodarstvih razstav se je ustanovila v Skoplju.

r 20 milijonov Din je dovolilo poljedelsko ministrstvo za dvig živinoreje v Zetski banovini (Črna gora). Ustanovili bodo nove živinorejske zadruge, ki jim bodo dajala državna posestva plemensko živino na razpolago.

Pošljite naročnino!