

1927

G O S P O D A R

Št. 15.

Kdaj in kako obiramo obiramo hmelj.

Obiranje hmelja je zelo važno opravilo, ki mu mora hmeljar posvečati največjo pažnjo. Od tega dela je namreč v veliki meri odvisna kakovost pridelka in s tem tudi njegova cena. Zato je treba najprej ugotoviti: Kdaj je pravi čas obiranju hmelja.

Pravi čas obiranja hmelja je tedaj, ko vsebujejo storžki največ hmeljske moke. Tedaj plod še ni popolnoma dozorel, temveč je šele začel zoreti. To spoznamo po tem, da je konec storža še zaprt in je njegova zelena barva začela prehajati v rumenkasto. To se običajno dogaja pri rdečem hmelju (Soldingen), katerega storžki so pred zoritvijo popolnoma zeleni. Storžki zelenega hmelja (poznega) pa postanejo svetlozeleni. Ko plod dozoreva, mu začne primanjkovati vlage: Robovi storžnih listkov postajajo rdečkasti; storžki so na vrhu zaprti, krovni listki se stisnejo; če storžek narahlo stisnemo, šustijo njegovi listi; če v pesti stisnemo nekoliko storžev, postane pest mastna. Ko pest stisnemo, zavzamejo storži zopet svojo prvotno obliko. Storž, po dolgem razpolovljen, vsebuje med svojimi lističi polno zlatorumenega prahu, hmeljne moke, ki vsebuje lupulin ali grenčico. Ta naj ima fin in močan vonj. Spodnje trtno listje je začelo dobivati jesensko barvo ter odpadati. — To je doba, ko moramo hmelj obrati.

Prezgodaj obrani hmelj ima kot trava zelene storžke, čijih lističi štrlijo narazen; tak plod vsebuje malo hmeljne moke; storžki se težje sušijo in dosežejo nižjo ceno; so pa tudi lažji nego zreli.

Prepozno obrani storžki, ki so prezoreli, postanejo rjavordeči, njih vrhni del se odpira in stranski lističi se širijo in štrlijo narazen. Pri tem izgubljajo hmeljno moko in ž njo lupulin.

V navadnih letih se hmelj obira v avgustu in sicer v sušnih dneh prej, v vlažnih, deževnih pozneje. Ker pa ne dozori vseh storžki naenkrat, moramo začeti z obiranjem tedaj, ko je večina storžev že zrela, ne da bi čakali na najmlajša razcvetja, ki pozneje dozori.

Kako obiramo hmelj. Za kakovost pridelka je izredne važnosti, kako obiramo storže, kajti od tega je odvisna cena, ki jo dosežemo zanj na svetovnem trgu. V splošno mnenje velja načelo, da je vsak storžek posebej odtrgati in da ne sme imeti daljšega peclja od 1 do 2 mm. V hmeljski trgovini se k večjemu dovoljuje, da sta obrana po dva storža skupaj; nikakor se pa ne dopušča, da se potrgajo cele veje oziroma cele kobulje morda še z listjem vred. Slabo obran hmelj naredi neugoden utis in doseže seveda nižjo ceno.

Zelo mnogo hmeljarjev obira hmelj na ta način, da odreže trte približno 1 m nad zemljo, zrahlja drog in ga dvigne s posebnim »mačkom« iz zemlje. Trte se še enkrat ali dvakrat prerežejo, snamejo s hmeljevko

in plod obere bodisi na njivi, bodisi doma. Tako postopanje ni pravilno, ker se trte in sploh zeleni deli prezgodaj obrežejo, predno more rastlina »izzoreti«. Ko smo namreč obrali plod, tedaj hmeljska rastlina »izzoreva« tako, da potuje hranilni sok iz listov in drugih zelenih delov v koreninje hmelja, kjer se zbira v obliki rezervnih snovi. Na ta način se štor ojači in požene prihodnje leto krepkejšo trte. Zaraditega je nepravilno porezati trte že ob trgatvi storžkov.

Bolj pravilno obiranje je na ta način, da hmeljevko zrahljamo v zemlji, jo vrtimo v nasprotni strani, kakor se ovija hmelj in jo dvignemo iz tal. Trte potegnemo iz položenih hmeljev in jih oberemo na tleh, ne da bi jih porezali. Položeno hmeljevino pustimo tako na njivi do novembra in jo šele tedaj porežemo in odstranimo iz hmeljnika. Hmeljevino pripravimo samo toliko za obiranje, kolikor jo moremo obrati v enem dnevu. Storžkov ne smemo pustiti delj časa na položenih ali celo odrezanih trtah, ker se lahko pokvarijo. Tudi ne smemo obirati od dežja ali rose vlažnega hmelja, ker se počasi suši, zgubi lepo barvo in sijaj in postane rjav.

Hmelj obiramo v košare, pletenice ali vreče. Vendar ga ne smemo predolgo držati v njih, ker se kaj rad segreje in porjavi. Odnesejo ga čimprej na pod ali v sušilnico, kjer ga razprostremo v tankih plasteh, da se polagoma suši. Posebno v mokrotnih listih vsebuje hmelj precej vlage, zato ga moramo čimprej razprostreti in večkrat premetati, da se ne vname. Če se to zgodi, izgubi svetlo barvo, postane moten, porjavi ali pordeči. Tak hmelj seveda ne doseže nikdar dobrih cen. Zato moramo pri obiranju hmelja paziti na vse te točke, če hočemo dobiti pridelok, ki nam bo dobro plačan.

Slana:

Dohodnina za l. 1927.

je že velik del davčnih okrajnih oblastev odmeril, zato je prav, če opozorimo davkoplačevalce na to. Letos bodo dobili davčni zavezanci že osebne plačilne nazikazi, ki so bili zadnja leta razgrnjeni na županstvih. S tem se spremenijo tudi prizivni rok v toliko, da ne bo tekel od dneva končane razgrnitve dalje, za vse obdačence skupaj enako, ampak vsakemu obdavčencu od dneva, ki sledi dnevju prejema plačilnega naloga dalje petnajst dni. Na to naj pazijo oni, ki se menijo pritožiti proti dohodnini, da ne bo neljubih pomot in zamenjav. Hkrati opozarjamo na članek, ki smo ga objavili v zadnjem »Domoljubovem« gospodarju, ki govori o plačilnih nalogih. Obenem priporočamo davkoplačevalcem, naj pri sestavi priziva proti dohodnini pazijo na dejstvo, da so za odmero dohodnine za davčno leto 1927. merodajni dohodki in stroški kakor tudi vse razmere leta 1926. Na to zakonito določbo vse premalo pazijo v svojih prizivih proti dohodnini posebno kmetiški

obdavčenci, vsled česar prizivi nimajo uspeha in jih prizivna komisija zavrne.

Oni, ki so prodali les iz svojih gozdov in menijo, da so od tega dohodka obdavčeni, naj pazijo, ako so se jim priznale pri odmeri davka ugodnosti po členu 15., odstavka IV. izvrš. predpisa, ker nudi ta ugodnost velike koristi in zelo zmanjšuje davek.

Predvsem priporočamo, ne kar na slepo delati priziva, ampak se prej raje informirati pri oblastvu, ako se nam zdi, da smo preveč obdavčeni. Vsakdo more tudi v prizivnem roku zahtevati od oblastva natančno odmero podlago, ki bo lahko razvidel iz nje, od kakšnih in kolikšnih dohodkov je obdavčen. To prošnjo je treba kolkovati s kolkom za 5 Din. Priziv sam se mora kolkovati s kolkom za 20 Din, vsaka priloga s kolkom za 2 Din. Potrdila županstev, ki jih radi prizivniki prilagajo prizivom, pa morajo biti kolkovana vsako s kolkom za 20 Din. Zato naj vsak premisli, če mu je res potrebno tako potrdilo, da ne bo včasih prav po nepotrebnem izdal denar za kolkovino.

Priziv ne sme biti samosplošen, samo nekako zanikanje obdavčenih dohodkov sploh, ampak dobro utemeljen in navedeni dokazi v njem za zadevna izvajanja. Kot dokaz služijo redno vodene knjige, izvederci, sosedje kot priče, županstva, potrdila raznih zavodov in enako. Če si kdo kljub tem navodilom ni na jasnem, kako naj napravi priziv proti dohodnini, in se mu zdi nujno potreben, naj se prej raje obrne na svoje davčno okrajno oblastvo, kjer bo dobil vse zadevne informacije in navodila. Naj store to posebno oni, ki niso vložili napovedi ali ne pravočasno, pa so prepričani, da se jim je zgodila krivica pri obdavčenju. To vsled tega, da ne bo njihov priziv zavrnen zaradi nevlazne ali prepozno vložene napovedi, ne da bi se druga prizivna izvajanja upoštevala. Davčno okrajno oblastvo pa bo že takim dalo primeren nasvet, kaj jim je storiti in kako napraviti priziv, da se morebitna krivica popravi.

Trtna bledica.

Večkrat opazimo v vinogradih trte, ki dobe blede, rmenkasto listje, se slabo razvijajo in vidno hirajo. Take trte dobimo posamezno ali pa v celih delih vinograda. Tej boleznii niso vzrok glivice, ampak nepravilno prehranjevanje trt, ki nastane deloma vsled obolenja poedinih delov, zlasti korenin, največkrat pa vsled pomanjkanja hranilnih snovi, predvsem apna. Če trte le nekoliko obledijo in se potem sameodsebe opomorejo, govorimo o bledičnosti; če so pa trte trajno blede in vidno hirajo, tedaj imenujemo to bledica ali kloroza.

Bledičnost opazujemo največkrat v deževnih, hladnih, vlažnih letih, ko primanjkuje rastlinam solnca in toplote. Listi postanejo svetlozeleni, bolj rumenkasti, rašča zastaja, poganjki so kratki in šibki. Vsled pomanjkanja solčnih žarkov se tvori le

malo zelenila (klorofila) in vsled tega je tudi usnavljanje (asimilacija) bolj mala, in tako prehrana slaba. Ko nastopi toplo, solnčno vreme, bolezen samaodsebe preneha.

Bledica ali kloroza je pa bolj nevarna bolezen, ki marsikje uniči cele dele vinogradov. Vzroki so pa različni. 1. Največkrat nastopi vsled pomanjkanja železa v zemlji. V tem primeru zalivamo trte z železno galico, ki da trsnim koreninam toliko železa, da se v najkrajšem času napravi dovolj zelenila v listih. 2. Vsled preobilice apna in vode v zemlji se zelo pogosto pojavlja ta bolezen. Temu se odpomore, če zemljo globoko prekopamo in po možnosti osušimo. 3. Pomanjkanje zraka in gnoja v zemlji je tudi vzrok bledice. Temu se odpomore z večkratnim in čim globokejšim okopavanjem in z močnim gnojenjem s hlevskim gnojem. 4. Suša v zemlji je tudi kriva, da nastopi bledica. Ob deževnem vremenu se pa take trte kmalu opomorejo. 5. Ta bolezen na trtah nastopi tudi v vinogradih, ki nimajo primerne lege, na pr. na vlažnih severnih pobočjih, kjer manjka solca in toplota, v vinogradih obdanih od gozdov. 6. Tudi podtaknjenci sami so tupatam vsled podedovanja podvrženi bledici. 7. Pogosto nastane kloroza vsled poškodovanja korenin po zajedalkah, suši in mrazu, pa tudi vsled nepravilnega okopavanja. 8. Plesnoba trtnih korenin, ki nastane vsled koreninske plesni da pogosto povod bledice. Ta plesnoba nastane vsled pregloboko zakopanih pušljev, slamnatega in plesnivega gnoja ali vsled pri rigolanju v zemlji zastalih ostankov trtnih korenin in štorov.

Če torej opazimo, da trte v vinogradih bledijo, moramo naprej ugotoviti pravi vzrok tega pojava. Ko smo to zaznali, se ravnamo po nasvetih, ki so tu podani, in bomo lahko preprečili marsikatero škodo, ki nam jo bledica provzroči.

Kmetovalci laškega okraja na Gorenjskem.

Drugi dan smo se podali na Gorenjsko, na glavni cilj našega potovanja. Globoko se je dojmila naših kmetovalcev v gospodarskem oziru zgleđna, krasna gorenjska pokrajina. Obširna, ravna in skrbno obdelana polja, prijazne snežnobeke vasi, prijazne trate in temni gozdovi, v sinjem obzorju solnčnega dneva jasno se odražujoči zeleni holmi in tila pogorja z mnogobrojnimi belimi cerkvami in kapelicami in daleč na severu mogočne sinje stene veličasnih Karavank in njenih gorskih velikanov.

Hladnejši in čistejši gorski zrak nas je obdajal in čutili smo vsi, da se nahajamo v povsem drugačni pokrajini in v drugih podnebnih razmerah. Ustavili smo se na postaji v Naklem. Tu se nam je pridružil kmet. ref. g. Hladnik, ki nas je vodil v vrhu proučavanja vzornega gorenjskega kmetijstva po vsej okolici Kranja.

Obiskali smo torej najprej v Naklem vse vzorne posestnike-kmetovalce. Večinoma najdemo v vsaki kmetiji uporabo elektrike. Kar se zdi gorenjskemu kmetovalcu nekaj samo po sebi umevnega, to je bilo našim izletnikom še povsem novo. To so predvsem vzorni hlevi z vzornimi gnojilnimi in gnojilnimi jamami. Kar v zadregi smo bili in tihi smo postali, ko nam je začel pripovedovati

ski kmet razlagati tako stvarno, razumno in resno shranjevanje in uporabo gnojnice, kakor bi bil kak učen profesor. In bral sem vsem našim izletnikom na obrazih, kako jim je imponiral ponosni, samozavestni, delavni, skromni in bistri gorenjski kmet: glede trdne, neupogljive volje — Prus, glede naprednosti, delavnosti in kremenitosti značaja — Švicar.

Proučili smo v Naklem še razmere tamošnjega mlekarstva in smo se potem podali peš v Predoslje (Zadružna mlekarina) in na Rupo pri Kranju. Našo triurno pot po gorenjski pokrajini do Kranja smo spopolnili z ogledi, z gospodarskimi razgovori ter s primerjanjem naših razmer z gorenjskimi. Prepričali smo se, da je kranjski okoliš neprimerno manj travoroden in tudi manj hvaležen za pridelovanje žita, ter da tudi podnebje od daleč ni tako ugodno kot v laškem okraju. In vendar je bistri in marljivosti kranjskega kmetovalca uspelo poiskati pri izključni hlevski reži v živinoreji in v mlekarstvu glavni vir svojih dohodkov. Gorenjec si pomaga na ta način, da prideluje tudi na svojih prodnatih njivah zeleno krmo in da svojo živino vsak dan po par ur zjutraj in zvečer žene na pašo in sicer enostavno na ozke travniške parcele ob potih in med njivami.

In kljub temu, da je narava tako skopo obdarila s prirodnimi dobrinami gorenjskega kmeta, stanuje ta v domovih, ki nič ne zaostajajo za razkošnimi kmečkimi hišami naših bogatih savinjskih hmeljarjev in ima gorenjski kmet svoja gospodarska poslopja brezdvomno boljše in vzornije urejena kot naši Savinčani. Krasne in naravnost gosposke kmečke domove smo videli pri posestnikih Jerneju Pilarju in pri Strupiju v Rupi. Videli smo pa tudi vzorne hleve s prvovrstno živino ter smo se prepričali, kako je mogoče mlečnost domače živine dvigniti s smotreno rejo in izbiro. Majhne kmečke krave bobinjke od 800 kg teže z 12 litrov mleka povprečno dnevno in krave-pingavke, ki glede mlečnosti brez dvoma prekašajo originalne živali na Solnogaškem. Zopet krasen primer, kako nesmiselno je hoditi v tujino po plemensko živino, ko si lahko doma vzgojimo boljše in zanesljivejše živali. (Konec prihodnjic.)

Cene.

g Ljubljanska blagovna borza. Dzelni pridelki: Kupčija s žitom je še vedno mlačna, ker pričakujejo poljedelci višje cene in zato blago zadržujejo, nasprotno pa konzum čaka na nižje cene. Zato je le malo zaključkov, malo kupij. Ponudbe za blago na podlagi 100 kg pri vagonških dobavah na slovenski postaji so se glasile: nova banatska pšenica, 78 kg težka, po 335 do 337,5 Din, ista za julij—avgust 337,5 do 340 Din; pšenica nova sremska, 80 kg, 335 dinarjev, pšenica nova slavonska 79—80 kilogramov 335 Din; koroza bačka 235 Din, koroza srbska 217—220 Din, moka >0< iz stare pšenice 510 Din fko Ljubljana. — Kupčije ni bilo, cene se držijo precej trdne. — V splošnem rastejo žitne cene, ker kaže letina mnogo slabše nego se je pričakovalo. Mnogo je temu kriva suša in vročina, ki je v Banatu povzročila precej škode.

g Tržišče z lesom. Lesni trgovci se sedaj v splošnem ne morejo pritoževati glede kupčije. Položaj se po splošnem mnenju boljša od dne do dne. Posebno živahno je povpraševanje po mehkelem lesu, medtem ko se les manj zahteva. Izvoz mehkega lesa je zelo porastel in žage obratujejo s polno paro. Predvsem se izvažajo cenejše blago in

koč glavni izvozni predmet se smatra trenutno bukov les. Kupčija z inozemstvom postaja vedno bolj živahna, medtem ko je domača potreba manjša, ker primanjkuje denarja. Te jeseni je pričakovati precejšen izvoz drva v Italijo. V Belgradu in Zagrebu se obeta zvišanje cen gradbenemu lesu, ker se bo stavbeno gibanje poživelilo. — Na ljubljanski blagovni borzi je bila kupčija bolj mrtva, cene so se pa držale trdno. Za 1 kubičen meter lesa, postavljenega v vagon na nakladalni postaji se je plačevalo: trami po 250 Din. Povpraševanje je bilo po hrastovih tramih in bukovih plohih.

g Položaj na tržišču jaje. V zadnjem času so dovozi jaje v naši državi, zlasti pa v Sloveniji, majhni, ker je produkcija spričo velike vročine manjša in se zaradi poljskih del uporablja mnogo jaje doma pri kmetovalcih. Nakupne cene gibljejo do 1 Din komad. V Ljubljani se na trgu prodaja komad po 1 do 1,25 Din. Izvoza jaje iz Slovenije ni. V splošnem je povpraševanje po jajcih iz inozemstva prav majhno.

g Vinska trgovina. V Sloveniji dandanes ni nikake vinske kupčije, ker je vse boljše blago iz zadnjih let razprodano. Slabšega oziroma šibkejšega vina pa konzument ne mara, ker se dobi ceno vino iz Dalmacije in Banata. — V Dalmaciji so se cene vinu v zadnjem času zopet nekoliko dvignile. Plačuje se 600 do 800 Din za hektoliter brez ozira na gradacijo. Neprodanega vina se ceni za celo Dalmacijo na 30.000 hl, ki bo pa v glavnem služilo za kritje domačega konzuma.

Denar.

g Vrednost denarja 26. t. m. Na ljubljanski borzi se je vršil znaten devizni promet, ki je dosegel v prvi polovici julija 71 milijonov dinarjev. To je dobro znamenje, da je bil ta denarni trg za Slovenijo neobhodno potreben. Nasprotno je bil na zagrebškem deviznem tržišču promet slab, ker je ta borza z otvoritvijo ljubljanske borze zgubila precejšen del svojega dosedanega deviznega prometa. Ker se je s privatne strani ponudilo le malo deviz, je morala Narodna banka večkrat posredovati. — Tuji denar se je plačeval kakor sledi: 1 angleški funt 276,25 Din, 1 ameriški dolar 56,80 Din, 1 nemška marka 13,53 Din, 1 švic. frank 10,6 Din, 1 madžar. pengő 9,90 Din, 1 avstr. šiling 8,01 Din, 1 belgijski belg 7,93 Din, 1 italijanska lira 3,09 Din, 1 francoski frank 2,23 Din, 1 češkovaška krona 1,69 Din, 1 grška drahma 0,76 Din, 1 bolgarski lev 0,41 Din, 1 romunski lej 0,34 Din. — V splošnem so bile vse valute stabilne izvemši italijanske lire, ki v zadnjem času precej skače in pada, in to vzlic raznim ukrepom italijanske vlade, ki hoče vzdržati kolikor mogoče visoko liro.

g Denarna pisma za inozemstvo. Finančni minister je dovolil odpošiljanje denarnih pisem v inozemstvo do zneska 3000 dinarjev in to po predpisih odloka št. 27.800 od 29. novembra 1924.

Živina.

g Ljubljanski živinski sejem. Na živinski sejm 20. t. m. je bilo prignanih 148 konj, 44 volov, 44 krav, 15 telet in 158 prašičev za rejo. Prodanih je bilo 19 konj, 28 volov;

30 krav, 13 telet in 90 prašičkov za rejo. Cene za kilogram žive teže so bile: voli I. 10 Din, II. 9 Din, III. 8 Din, krave debele 5—7 Din, klobasarice 3—4 Din, teleta 5 do 7 Din, prašički za rejo 175—300 Din komad. Zaradi zaposlenosti živinorejcev na polju je bil dogon slabši, pa tudi kupcev je bilo malo. Cene so od zadnjega sejma ostale neizpremenjene.

g Mariborski svinjski sejem 22. t. m. Prignanih je bilo 135 prašičev in tri koze. Cene so bile za komad: pujski 5—6 tednov stari 120—140 Din, 7—9 tednov stari prašički 150—200 Din, 3—4 mesece stari 360 do 420 Din, 5—7 mesecev stari 450 do 480 dinarjev, 8—10 mesecev 550—650 Din. 1 leto 1000—1100 Din. Za kilogram žive teže se je plačevalo 9.50—11 Din, mrtve teže pa 15—17.50 Din. Prodalo se je 95 komadov. Kupčija je bila srednja.

Letina.

g Stanje splošne letine v Sloveniji. Po vesteh iz raznih krajev soditi kaže letošnji pridelek v Sloveniji v splošnem dobro. Izjemo tvorijo le kraji, kjer je toča povzročila večjo škodo, oziroma kakor v nekaterih krajih Dolenjske in Belokrajine, kjer je suša vplivala na prerano dozorevanje žita. Sena je bilo mestoma manj nego lani, ker je trava ostala redka in je tudi trpela od mraza in slane. Zato pa je kakovost izvrstna, kajti vreme je bilo za košnjo in sušenje v splošnem prav ugodno. — Poznejšim setvam je grozila suša, dokler ni 23. t. m. padel dež, ki je zemljo precej dobro namočil.

g Letina v ostali državi tudi ni slaba. Nekatero pokrajino, kakor je Vojvodina, in del Banata, so trpele vsled suše in vsled bolezni tako, da ni dala pšenica 15 do 16 odstotkov na oral kakor je običajno, ampak le 8 do 10 odstotkov. Množina pšenice je torej znatno manjša nego se je pričakovalo, zato pa je kakovost izvrstna. Saj dobimo pšenico s težo 80—82 kg na hektoliter. Baje je pridelal v Somboru nek posestnik 87 kg težko pšenico, kar bo pa malo verjetno. Koroza se razvija ugodno, čeprav ovira vročina njen razvoj; suša pa do sedaj ni povzročila še znatne škode. — V okolici Rume je žetev mnogo slabša nego se je pričakovalo. Povpraševanje je veliko, blaga pa malo, zato se cene dvigajo. Zlasti se povprašuje po ječmenu. Vendar treba poudariti, da samo en okraj ne more vplivati na splošno ceno žita. Večkrat raznašajo take vesti špekulanti, ki se hočejo s tem okoristiti.

g Letina krompirja. Kmetijsko ministrstvo objavlja poročila, po katerih se obeta letos slaba letina krompirja v naši državi. Vzrok tem neugodnim vestem je suša, ki je nastopila ravno tedaj, ko se je začelo razvijati gomolje. Mogoče veljajo ta poročila za južne kraje naše države, kjer suša veliko bolj škoduje nego pri nas, toda za Slovenijo kaj takega ni mogoče še trditi. Krompir se pri nas dosedaj povoljno razvija in tudi od suše ni še prizadet, ker pride vendarle ob pravem času dež. Pričakuje se v splošnem precej dobra letina krompirja.

g Stanje vinogradov. Stanje vinogradov v Sloveniji je ugodno povsod tam, kjer so trte dobro gnojene in oskrbovane, oziroma,

kjer ni potolkla toča. V starih in zanemarnjenih vinogradih, kjer ni bilo niti mnogo zaroda, tam se seveda ne more govoriti o povoljni letini. V splošnem se pa pričakuje glede množine dobro, glede dobrote pa izvrstno letino. Škodljivcev in bolezni ni bilo v večji meri, da bi ogrožale pridelek. — Tudi stanje dalmatinskih vinogradov je povoljno ter se pričakuje bogat in dober pridelek. Na trg v Split je že prišlo prvo grozdje, ki se prodaja po 20 Din kilogram.

g Stanje hmeljskih nasadov v Savinjski dolini. Hmeljarsko društvo v Žalcu javlja, da se hmeljska rastlina pri lepem poletnem vremenu, ki mu navadno sledi lep pohleven dež, povoljno razvija. Vendar se opaža, da so cvetni nastavki pri goldingu redkejši kakor v minulem letu. Novih škodljivcev na hmelju ni opaziti. V nekaterih krajih je pač toča napravila precej škode.

g Stanje hmelja v Nemčiji. Srednjeevropski hmeljarski urad poroča, da je toplo vreme v zadnjem času ugodno vplivalo na razvoj hmeljske rastline. Vzlic temu je stanje nasadov različno. Prvoletni nasadi so večinoma slabi, pa tudi drugoletni so zaostali v razvoju. V splošnem se pa pričakuje dobra srednja letina. Od škodljivcev in bolezni se ponekod širi peronospora, drugod se pojavlja hmeljska uš, ki grozi uničiti rastlino, vsled suše nastopa tudi rdeči pajek.

Davki.

g Izenačenje davkov. Ker ni pričakovati, da bi Narodna skupščina sprejela zakon o izenačenju davkov do srede prihodnjega leta, pripravljajo, kakor poročajo iz Beograda, finančni minister uredbo o začasnih davčnih reformi. Potrebno bi bilo, da finančni minister po sestavi te uredbe upošteva zahteve naših gospodarskih korporacij, odnosno da pozove zastopnike naših gospodarskih krogov k sodelovanju.

g Točilna taksa. Gremij trgovcev v Ljubljani opozarja vse trgovce v Ljubljani in ljubljanski oblasti, ki plačujejo točilno takso, da morajo svoje prijave zaradi odmere točilne takse po tarifni postavki 62. toč. zak. za triletnje 1928—1930 vložiti v območju finančnega okrajnega ravnateljstva v Ljubljani v času od 1. do 20. septembra t. l. Te prijave je predložiti potom pristojnega oddelka finančne kontrole.

g Pregled in žigovanje steklenic za točenje alkoholnih pijač. Minister za trgovino in industrijo je izdal naredbo o pregledu in žigovanju steklenic za točenje alkoholnih pijač, po kateri morajo biti vse steklenice, ki služijo za točenje takih pijač, ali se pa prodajajo v ta namen, opremljene z znakom vsebine in žigom drž. kontrole mer. Za pregled in žigovanje se bodo sprejemale le steklenice z vsebino 2 litrov, 1 litra, 5 decilitrov, 3 decilitrov in 2 decilitra.

Izvoz.

g Izvoz lanu na Češko. Češkoslovaška se zanima za uvoz slovenskega sirovega lanu, ki ga misli tukaj nakupiti. Ceni se, da ga bo mogoče dobiti v Sloveniji 50 do 60 vagonov in sicer največ na Dolenjskem. Nekaj našega lanu so Čehoslovaki že nakupili po prilično ugodnih cenah.

g Prepovedan izvoz konj v Avstrijo. Avstrijsko ministrstvo za kmetijstvo je z ozirom na kužne bolezni, ki so se pojavile v varaždinskem in ptujskem okolišju, prepovedalo uvoz konj brez razlike spola in starosti iz okraja Ptuj, Čakovec in Prelog ter iz okrajev Ivanec, Varaždin, Krapina, Zlatov, Ludbreg in Novi Marof.

g Znižanje uvozne carine na melaso. Ministrski svet je sklenil, da začasno zniža uvozno carino na melaso od 8 na 2 zlata dinarja za 100 kg. — Melasa se rabi v veliki meri za krmiljenje živine, pa tudi za žganje špirta. Med vojno se jo je tudi v Sloveniji krmilo goveji živini z rezanci.

Razno.

g Premiranja plemenskih konj v ljubljanski oblasti se bodo vršila letos v tem-le redu: 1. avgusta ob 9 dopoldne v Lescah, 2. avgusta ob 3 popoldne v Kranju, 3. avgusta ob 8 dopoldne v Št. Vidu nad Ljubljano, 3. avgusta ob 2 popoldne v Megšu, 4. avgusta ob 8 dopoldne na Igu, 5. avgusta ob 9 dopoldne v Veliki Loki, 6. avgusta ob 8 dopoldne v Št. Jerneju na Dolenjskem.

Pojasnilo o pravem in nepravem „Florian“-u.

Na mnoga vprašanja glede »pravega in nepravega Floriana« smo primorani, v interesu kupovalcev in resnice, sledeče objaviti:

Od leta ustanovitve 1903 sem, je znan po Sloveniji kot domače zdravilo za želodčne in druge slabosti rastlinski liker »Florian«, izdelan po originalnem receptu iznajditelja Edmunda Kavčiča od Rastlinske destilacije »FLORIAN« v Ljubljani, prej Prešernova ulica, sedaj Gosposvetska cesta.

Sloves tega želodčnega krepiča je porabila pred nekim časom novoustanovljena tvrdka J. Jeras in drug, Moste pri Ljubljani, na način, da je začela prodajati pod imenom naše izdelovalnice »FLORIAN« in pod našo dobroznano etiketo popolnoma drug liker, opiraje se na to, da je prej priglasila brez vednosti lastnika Rastlinske destilacije »Florian« pri registru varstvenih znamk v Beogradu originalno etiketo destilacije »FLORIAN« kot svojo lastno etiketo.

Razen tega zlorablja imenovana tvrdka naš stari reklamni znak za svojo reklamo,

imenuje se v svojih reklamah celo »edino« ali pa »edino pravo« izdelovalnico »Floriana« in označuje celo na lepkih druge izdelke z imenom »Florian« kot falsifikate!

Ugotavljamo, da je tvrdki E. Jeras in drug sestava rastlinskega likerja »Floriana« popolnoma neznan in,

da izdelek te tvrdke nima z našim pravim, originalnim izdelkom »Florian« nikake sorodnosti ne po sestavi, ne po okusu, ne po učinku.

V obrambo naših lastninskih pravic do imena »Florian«, do naših etiket in znamk teče v Beogradu tožba, katere izid v kratkem pričakujemo.

Opozarjamo cenjene kupovalce, da, dokler traja zloraba našega imena »Florian« za nepravilni izdelek, zamamili pristnost pravega »Floriana« samo dobro vidni napis »Originalni Kavčičev Florian« ali pa dobro vidni napis:

Za pristnost jamči

Edmund Kavčič

na originalno zamašenih steklenicah.

Rastlinska destilacija
»FLORIAN«
(izdelovalec Edmund Kavčič)
družba z o. z.,
v Ljubljani, Gosposvetska cesta,

Romanje v Lurd.

Odhod iz Ljubljane 16. avgusta preko Jesenic, Avstrije v Švico, Maria Einsiedeln en dan. V Francijo, Lyon-Ars en dan, Paray le Monial pol dneva, Lurd štiri dni. - Nazaj grede po stanek v Marseille in Genovi po pol dneva, v Milanu en dan. - Preko Postojne prihod v Ljubljano 28. avgusta. - Vožnja s prehrano in prenočitvenim stanem v II. razredu 3800 Din, v III. razredu 2800 Din. - Prijave sprejema do 5. avgusta: Prva slov. potovalna pisarna

JOS. ZIDAR — Ljubljana,
Dunajska cesta št. 31 — telefon 27—59.

Vsled smrti posestnika je naprodaj lepo vinogradno posestvo

38 oralov izmere, med tem 4 orale večinoma mladege, dobro rodečega vinograda, 6 oralov gozda za sečnjo, veliki sadonosniki, prvovrstni travnik in njive, stiskalnica in ves potreben inventar. Hiša in gospodarska poslopja v najboljšem stanju. Posestvo je oddaljeno samo pol ure od postaje Poljčane ter leži ob progi in okrajni cesti Poljčane—Konjice—Zreče. Cena po dogovoru. Podrobna pojasnila daje: A. GRUNDNER, lesna industrija, umetni mlin, ZREČE, Slovenija.



Najpopolnejši
STÖWER
šivalni stroji
za šivilje, krojače
in čevljarje ter za
vsak dom.
Preden si nabavite
stroj, ogledite si to
izrednost pri tvrdki
L. Baraga,
Ljubljana
Selenburg, ul. 6/1.
Brezplačen pouk.
15 letno izmetvo.

Kmečka hranilnica v Radovljici

reg zadruga z neomej. zavezo — OBREŠTUJE hranilne vloge po najugodnejši obrestni meri brez vsakega odbitka, vezane pa po 1% višje kot navadne. Za popolno varnost vlog jamčijo rezervni zakladi, lastne nepremičnine, posojila, dovoljevana izključno na kmetška posestva in neomejena zaveza zadrugnih članov z vsem svojim premoženjem. Geslo bodi: Kmetški denar v kmetške hranilnici! 5420

Težakovo hranilno in zdravilno OLJE za ŽIVINO — je najboljšo sredstvo za okrepljenje zahirane živine, o čemur govori že več sto zahvalnih pisem. Naročite za poskušnjo vsaj eno ročko od 5 kg za Din 125.— pri tvrdki: M. TEŽAK, ZAGREB, Gundulićeva 13. 1162

Zdravje je največje bogastvo!

Kdor je malokrven? Kdor je bled? Kdor ima slabe žvece? in vsled tega pomanjkanje spanja in pogosti glavobol. Kdor nima teka? Kdor boleha na pljučih? Kdor je malaričen? Kdor boleha na želodcu, naj pije „ENERGIN“

Železnato kina vino. Slabi nerazviti otroci z uporabo „Energina“ železnatega kina vina prav gotovo dobe zdravo in rdečo barvo, pridobili bodo na teži telesa in postali odporni proti vsem boleznim.

Naslov za poštna naročila: LABORATORIJ „ALGA“, SUSAK 12
S poštnino vred 3 velike steklenice za 128 Din, 6 velikih steklenic za 248 Din in 1 mala zastoj. — V ceni je računana poštnina, zaboj in zavojnica.

Bravcem »Domoljuba« priporoča znana domača trgovina pri „Češniku“

LJUBLJANA :—: Ljngarjeva ulica
svojo veliko zalogo najnovejšega pomladanskega in letnega blaga za ženske in moške oblike. — Največja izbira svilnatih rut in šerp. — Priporoča se posebno ženinom in nevestam pri nakupu balisa. — V zalogi samo češko in angleško blago. — Postrežba poštena!

Bravcem »Domoljuba« priporoča znana domača

K. Pečenko

trgovina vseh vrst USNJA ter čevljarskih potrebščin na debelo in na drobno. Ljubljana, Sv. Petra cesta št. 32.



Bolni na pljučih!

Tisoče ozdravljenih!

Zahtevajte takoj knjigo o moji novi umetnosti hranjenja,

ki je že mnoge rešila. Ona pomaga pri vsakem načinu življenja, da se bolezen hitro premaga. Nočno potenje in kašelj prestane, telesna težina se poveča ter po splošnem poapnenju olajša bolečine.

Resni možje

zdravniške znanosti potrdijo prednost moje metode ter jo radi priporočajo, Cimprej začnete z mojim načelom prehranjenja, tembolje za vas.

Popolnoma zastoj

dobite mojo knjigo, iz katere boste črpali mnogo koristnega znanja. Ker razpošlje moj založnik v celoti samo 10.000 izvodov gratis, pišite takoj, da boste tudi vi med srečnimi prejemniki.

Georg Fulgner, Berlin-Neukölln,
Ringbahnstrasse 24. Abt. 869.



L. Vilhar, urar v Ljubljani

se je preselil iz Dunajske ceste na Sv. Petra cesto št. 36 (pri Zmajskem mostu).



nepoznam

nikake utrujenosti
ker vedno nosim

Palma

pete!

Brinje, fige in slive

dobite najceneje pri

FRAN POGAČNIKU, Ljubljana, Dunajska cesta 36.



Najboljši in najekonomičnejši

Elektromotorji

iz znanih čeških tvornic

Škodovih zavodov v Plzinju

se nahajajo v velikosti 1/4 KS do 30 KS stalno v naši zalogi v Ljubljani. Obrnite se na

Civ. inž. M. A. ŠTEBI

Ljubljana, Selenburgova 7 Tel. 2966

Usnje.

Velika zaloga raznovrstnega usnja in podplatov lastnega in tovarniškega izdelka, vse najboljše kakovosti, kakor tudi raznovrstne čevljske potrebščine in čevljarsko orodje nudim po najnižjih dnevni cenah. — Sprejemam v stroj in kupujem vsakovrstne surove kože.

➤ Za obilen obisk se priporoča ➤

Franc Erjavec — usnjarna in trgovina z usnjem — NOVO MESTO.

JAVNA ZAHVALA.

P. n. LABORATORIJ „ALGA“, SUSAK 12.

Poizkusil sem Vaše zdravilo „ENERGIN“ tudi jaz na priporočilo svojih prijateljev, pa Vam moram javiti, da sem z uspehom zelo zadovoljen. Imam sedaj izboren tek, počutim se mnogo krepkejšega in izgledam mnogo bolje. Mnogi sosede se zanimajo sedaj za Vaše dobro zdravilo „ENERGIN“, železnato kina vino, tudi me prosijo, naj jim ga naročim. Pošljite mi takoj 6 steklenic velikih, drugi se bodo pa obrnili naravnost na Vas.

Bodešče 16, Bled, 15. februarja 1927.

S spoštovanjem JOZEF JEKLER, posestnik.