

# Za gospodarje

Maribor, dne 8. marca 1933.

## Sadni izbor za Dravsko banovino.

Konec.

### 7. Mošanckar.

Štajerski zimski mošanckar je prastara sorta in je tako razširjena po bivšem Štajerskem, da jo pač ni treba veliko popisovati. Na bivšem Kranjskem je pa razširjena podobna, vendar manjvredna pasorta — **gambovec**.

Mošanckar je primeren le za dobro in rodovitno zemljo in nekaj višjo lego. V doljskih položajih in v slabi zemlji ostane sad pač predroben. Razmnoževanja vreden je le visokovaljasti tip, kateri doseže največjo debelost in najlepšo barvo. Do pred nekaj leti je bil mošanckar od kupcev še jako iskan, danes se ga pa že močno branijo, prav posebno pa v letih, ko ostane sad predroben. Na vsak način bo treba to sorto marsikje opustiti, širiti jo pa edino tam, kjer postane sad primerno debel; potrebno je pa tudi škropljenje proti škrlupu, ker je takrat dobimo brezmadežno sadje.

### 8. Londonski peping.

Sad je srednje debel, okoli muhe ima točno pet značilnih reber. Na drevesu je zelen, posamni plodovi so več ali manj rdeče nadahnjeni na eni strani, v shrambi porumeni in rdeča barva postane bolj živa. Koža postane v shrambi voščeno mastna, sad je jako vabljev in se lahko te sorte prodaja vsaka množina po primernih cenah. Trgati ga je treba jako pozno v oktobru, užitno zrel postane v decembru in se drži potem do poletja. Spada v skupino kalvilov in je tudi okus precej sličen onemu od belega zimskega kalvila, ki slovi kot najboljši in najdražje jabolko.

Drevo je zdravo in dela skoro okrogle krone. Zahteva pa zmerno vlažno in rodovitno zemljo, v suhih legah ostane sad droben in ga silovito napade škrlup. Tudi to sorto moramo brezpogojno škro-

piti. Zanimivo je pa, da uspeva boljše v nekam vlažnejših nižinah, tako n. pr. okoli Pragerskega in Središča bolje kot pa višje v Slovenskih goricah. Sadili ga bomo radi tega le tam, kjer mu podnebje in zemlja ugajata. Za sadjarja, ki pozna drevo le takrat, kadar je treba sadje obirati, ta sorta ni primerna.

### 9. Kardinal.

Pisani kardinal ali kratko kardinal je stara in tudi pri nas razširjena jesenska sorta. Sad je debel do zelo debel, močno rebrast, nejednakomerno razvit. Koža je rumenkasta in svetlordeče progasta. Meso je rahlo, okus vinskokišli in prav prijeten. Zori septembra in se drži do decembra in tudi dalje, vendar je najboljšega okusa v oktobru in novembru, kasneje se okus popolnoma zgubi in sad postane puhel. Kardinal je na videz močno podoben gravensteincu in ga kupci prodajajo večkrat za tega ali vsaj mešajo, dasi je okus daleko slabši.

Drevo je zdravo in čvrsto ter napravi veliko in košato, nekaj pobešeno krono. Za zemljo in lego ni občutljiv in je do sile rodoviten. Proda se navadno precej dobro in ker je pri tej sorti le malo izbira, jo moramo smatrati kot najboljšo jesensko sorto.

### 10. Gravensteinc (izgovori: grafenštajnc)

Po obliki je kardinalu jako sličen, po okusu in vonjavi ga pa daleko prekaša. Spada med najbolj okusne in dišeče sorte. Že en sam sad napolni veliko sobo s svojim prijetnim vonjem. Proda se izredno lahko in primerno drago. Zori koncem septembra in se drži do decembra. Drevo raste krepko in napravi veliko krono z dolgimi in bolj redkimi vejami. Kar se tiče pa rodovitnosti, je pa tudi z lepa ne najdemo pri nobeni sorti bolj muhasto kot pri gravensteincu. Za vinorodne kraje ta sorta sploh ni primerna, ker v topli legi sad ne doseže tiste kakovosti kot v višjih in mrzlejših

legah. Prav primerna bi bila ta sorta za nekatere pohorske položaje, kjer bi bila zemlja dovolj vlažna in rodovitna.

### 11. Prinčevsko jabolko.

V Dravski dolini okoli Rač in Framaja je precej razširjeno tudi prinčevsko jabolko, ki zori skoro istočasno kot pisani kardinal. Sad je valjaste oblike in večinoma cel rdeče prižast. Meso je rumenobelo in prav prijetnega okusa. Ako zrel sad potresemo, čujemo v njem premikanje pešk, zato pravijo tej sorti marsikje »škrobotec«. V Savinjski dolini je tu in tam razširjena popolnoma slična sorta, vendar brez rdečih prog, ki jo nazivljejo tudi »škrobotec«. Pravo ime te sorte je Nathusiovo golobje jabolko. Prinčevsko jabolko zori koncem septembra in je najbolj okusno v oktobru in novembru.

Drevo raste precej močno in ni prav nič izbirčno ne za zemljo in na za lego. Rodi v dobri zemlji kaj kmalu in skoro vsako leto. V slabejših zemljah in legah ostane sad bolj droben, vendar zdrav.

### 12. Zlata parmena.

To je staroznana sorta, ki je tudi pri nas precej razširjena. V začetku našega stoletja se je ta sorta še jako množila, kasneje smo jo pa obsodili in bi bila tekom par desetletij popolnoma izgubila, ko bi se ne bil položaj na sadnem trgu spremenil. Dočim se je v zadnjih desetletjih trgovalo s skoro vsemi jabolki po približno jednaki ceni, dobivajo danes sloves zopet okusnejše sorte in se temu primerno plačajo. Sadjarji so začeli že splošno škropiti sadno drevje, negovanje in gnojenje se je izboljšalo in na ta način se je od zlate parmene v ugodnih legah in zemljah pridelal zopet zdrav pridelek, ki se je tudi drago plačal. Radi tega je sprejeta ta sorta zopet v sadni izbor, vendar s pripombo, naj bi jo gojili in sadili le oni sadjarji, ki imajo primerno dobro zemljo in lego in kateri bodo drevje pravilno negovali in škropili ter primerno gnojili.

Sad je srednjedebl, pravilno razvit, zlatorumene temeljne barve, prevlečen s svetlordečimi progami. Muha je odprta, med tem ko ima precej podobni ribstonski peping zaprto muho. Meso je rumenkastobelo in jako okusno, tako da

smemo zlafo parmeno prištevati najbolj okusnim sortam, katere bodemo lahko vnovčili vsako leto in vsako množino po primernih cenah. Trga se začetkom oktobra.

Drevo raste v mladosti precej bujno, kasneje pa radi prekomerne rodovitnosti opeša. Primerna je ta sorta le za dobre, zmerno vlažne in rodovitne zemlje in za vzorne sadjarje. Primerna bi bila ta sorta za saditev v opuščene vinograde z dobro zemljo. Prav primerna je za precepljanje drugih močno rastočih sort. Starosti navadno ne dočaka, vrh se začne kmalu sušiti in je treba takrat nekaj pomladiti. Pri nas je najbolj razširjen tip angleška zimska zlata parmena, vendar se najdejo tudi drugi popolnoma slični tipi.

### 13. Batulenka.

Batulenka ali batu, kot mu pravijo v Prekmurju, je stara sedmograška sorta in je največ razširjena v slovenskih krajih bivše Ogrske. Sad je prav podoben mošanckarju, samo malo bolj živahne barve je. Meso je belo, sočno in jako okusno. Trga se v drugi polovici oktobra in se dobro drži do pomladi. Radi prikupljive zunanosti in dobrega okusa se ta sorta lahko vedno primerno drago proda.

Drevo raste srednjemočno, poganjki so tanki, krona okroglasta in navidezno bolj šibka, veje se povesejo vsled redne rodovitnosti. Za zemljo in lego ni posebno izbirčno, zahteva pa bolj solčne položaje. Batulenko ne smemo zamenjati z botulenko, ki je razširjena po Slovenskih goricah in v kakovosti ne dosega prve.

### 14. Boikovo jabolko.

Sad je na prvi pogled podoben londonskemu pepingu, navadno pa ima bolj nejednakomerno razvita rebra in tudi število teh ni vedno jednako. Sad je na zunaj jako vabljev, okus je pa daleko slabši kot pri londonskem pepingu. Trga se pozno v oktobru in se drži do poletja. Za uživanje je prav primerno šele pomladi, do takrat se mu namreč okus precej zboljša.

Glede skromnosti pa ne prekaša to sorto nobena druga. Sadimo ga zato v

najslabše lege in zemlje, ki jih še hočemo uporabiti za sadjarstvo. Rodi redno in jako obilno. Bolezni ga ne napadajo. Primerno je tudi za obcestne nasade. Cveti pozno in v cvetu ni občutljivo. Bojkovo jabolko je bržčas najbolj skromno jabolko in kjer to več ne uspeva, tam je sadjarstvu tveja. Radi lepe zunanosti ga tudi kupci radi kupujejo.

#### 15. Charlamovski (izgovori šarlamovski).

Sad je srednjedel, rumene temeljne barve, rdeče prižasto prevlečen. Okus nekaj kiselkast, vendar prav prijeten. Zori v drugi polovici avgusta in traja par tednov. Pustiti ga moramo na drevesu, da dobro pozori.

Drevo ni izbirično ne za lego in ne za zemljo in je silno rodovitno. V Slovenskih goricah je razširjena pod imenom Charlamovsky neka debelejša, vendar slična sorta, ki je pa v rodovitnosti daleč slabeja.

#### 16. Gdanski robač.

Sad je srednjedel, dostikrat tudi droben, rebrast in živo karminastordeče zagorel. Meso je zelenkastobelo in tudi pod kožo malo rdečkasto. Okus je jako prijeten. Trga se koncem septembra, v višjih legah celo kasneje in se drži do zime. Prav primerna je ta sorta za višje lege, kjer je najbolj hvaležna. Na Pohorju je jako razširjena in zelo čistana.

Drevo raste počasi, vendar se tekom let precej razvije. Ugajajo mu bolj mrzli kraji, kjer tudi kasneje dozori in se trži kot zimsko jabolko, dasi je v resnici jesensko. Je to za višje ležeče kraje ena najboljših sort, ki se da tudi precej dobro prodati.

★

### Vinogradniki in kriza.

Lahko rečemo, da preživlja vinogradništvo izmed vseh kmečkih pridobitnih panog najhujšo krizo. Res je, da so padle cene vsem vrstam pridelkov, celo silno padle in še po nizkih cenah jih je težko prodati, toda dočim se drugi pridelki vendarle še nekako spravijo v denar, vina mnogokrat sploh ni mogoče prodati, posebno še, če ni ravno prvovrstno. Kaj je temu vzrok?

Če hočemo zlo odpraviti, moramo poznati vzroke. Ti so v tem primeru dvojni: 1. rekel bi naravni, iz današnje vse-splošne krize izhajajoči in pa 2. umetno ustvarjeni. Pred vsem je skoraj popolnoma prenehal izvoz v Avstrijo, ki je bila prejšnje čase glavni odjemalec zlasti boljših ljutomerskih in slovenjgoriških vin. Visoka uvozna carina in v zadnjem času zlasti kontingentiranje uvoza sta to povzročila. Slabe gospodarske razmere so krive, da je tudi doma konzum vina zelo padel. Marsikateri gostilničar, ki je poprej potočil 10 ali 20 hl vina na mesec, potoči sedaj v istem času komaj 3 do 5 hl. Poznam tudi gotove trgovce, ki so prodali še pred par leti po 3 vagonne mesečno, sedaj prodajo v istem času komaj 1 vagon ali še niti ne. Ni čudno, posebno telesni delavci, industrijski in kmečki, so si privoščili poprej vino za okrepitev, danes pa zaslужijo komaj za živež in za nujno potrebno obleko, mnogokrat pa še to ne. Tako vidimo, da je na eni strani produkcija vina ostala na isti višini kot preje, dočim je na drugi strani urejeni konzum vina silno padel, gotovo čez polovico. Pravim »urejeni konzum«, kajti kar se spiže zadnje čase vina v vinorodnih krajih samih po raznih vinotočih in s prodajami od 5 litrov naprej, je to le sredstvo, da se za vsako ceno izprazni klet ter napravi prostor za novi vinski pridelek.

Jeseni se je od gotove strani vršila po časopisju in na vse mogoče druge načine silna propaganda, češ, kmetje, ne dajte mošta od preše pod 4 Din, tudi s koroščem pa je odgnati trgovce, ki bi ponujali manj. In kaj je bila posledica te propagande?! Kmetje so držali svoje blago in se je prodalo kmečkega mošta mnogo manj kakor prejšnja leta. Graščine pa in gospodski vinogradniki, ki so poznali položaj na vinskem trgu, so izrabili to priliko in prodali skoro brez izjeme ves svoj pridelek po boljših cenah kot bi sicer. Zgodilo se je celo, da so po omenjeni propagandi nahujskani kmetje-vinogradniki prav po gornjem receptu zavrnilli nekega vinskega trgovca, ki je hotel nakupiti večjo množino kmečkega mošta in kateri je bil pripravljen tudi plačati razmeroma dobro ceno. In kaj je storil dotični trgovec?

Šel je in kupil od ene same graščine 500 hl mošta, dotični kmetje pa imajo svoje vino še danes in ga ne morejo odprodati tudi po mnogo slabši ceni, kot jim je takrat nudil dotični trgovec.

Mnogokrat se delajo za nizke cene vina odgovorni vinški trgovci, češ, ako bi prišli gostilničarji sami nakupovat v vinorodne kraje, bi se dosegle mnogo boljše cene. Kaj je na tem resnice?

Idealno je res za obe strani, ako nakupi gostilničar vino sam brez posredovalca, in v prejšnjih boljših časih se je to tudi vršilo v veliki meri. Slabe gospodarske prilike zadnjih let pa so povzročile tudi obubožanje povprečnih gostilničarjev. Da je vino težko prodati, občuti tudi gostilničar, kateremu so se s padcem konzuma vina zelo zmanjšali dohodki, dočim so ostale potrebe iste in so se marsikje dajatve celo zvišale. Kdor pa hoče nakupiti vina na zalogo, mora imeti denar; kmet ne more kreditirati (dati na upanje) vina gostilničarju, ki ga ne pozna ter ne more vedeti, ali mu bo kasneje dotični sploh zmožen in voljan plačati. Skoro bele vrane so danes gostilničarji, ki lahko večjo množino vina takoj pri nakupu plačajo. Pretežna večina jih je takih, da se tistih 50 ali 100 litrov, kakor jih jemljejo za sproti pri trgovcu, ne morejo takoj plačati. Še le ko vino že potočijo, plačajo in vzamejo spet sodček na upanje. Vinški trgovec lahko kreditira takemu gostilničarju, ker ga po večini osebno pozna in ga ima vedno pred očmi, ne bi pa mogel tega storiti kmet. Zato storiijo solidni vinški trgovci s svojim delom vinogradnikom uslugo, brez njih bi vinški pridelek še mnogo bolj zastajal. So pa na žalost tudi vinški trgovci, ki jim ni mar stiske, v kateri se nahaja dandanes vinogradnik in hočejo tudi v teh hudih časih za vsako ceno obogateti. Proti takim se upravičeno obrača nevolja vinogradnikov in gotovo bi bilo v njih interesu, da bi taki trgovci izginili.

Zdelo se mi je potrebno to zadnje napisati, ker so se našli ljudje, ki so stisko, v kateri se nahajajo vinogradniki, demagoško izrabljali in trdili stvari, ki ne odgovarjajo resnici. Škode pa od tega zavajanja niso smeli demagogi, ampak vinogradniki.

M.

## Ljudski pravnik.

### Zakonite obresti pri kmečkih dolgovih.

B. T. K. p. Ž. — Vprašate, od kdaj smete plačevati samo 4% obresti od posojila. — Take pravice doslej še nimate, da bi smeli plačati samo 4% obresti. Od 20. 4. 1932 morete plačati samo 6% (oziroma 10%) obresti, v čemur so vračunane vse druge obveznosti (provizija, upravni stroški itd.)

## Cene in sejmska poročila.

**Mariborski trg.** Na mariborskem trgu dne 4. marca je bilo 60 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 12—13 Din, špeh po 13—15. Kmetje so pripeljali 11 vozov sena po 80—90, 2 voza otave po 90—95, 2 voza ržene slame po 60—65, 9 vozov z 58 vrečami krompirja po 1—1.50, 29 vreč čebule po 2.50—3; cene česna 8—10, zelja glave 2—3, jabolk 2—5, sliv suhih 6—10, orehov celih 5.50—6, izluščenih 18—20. Pšenice je bilo pripeljane 13 vreč po 1.75—2, ječmena 15 vreč po 1.50, koruze 18 po 1.25, ovsa 14 po 1—1.25, prosa 7 po 1.75, ajdovega pšena 6 po 4.50, fižola 11 po 1.75—3. Kokoši komadov 213 po 20—30, piščancev 384 po 30—65, gosi 4 po 40—50, puranov 13 po 40—75, rac 4 po 20—30, domačih zajcev 28 po 5—30. Mleko 2—2.50, surovo maslo 24—26, čajno maslo 32—34, domači sir 7—8, kuhano maslo 30—32, jajca 0.75—1 Din.

**Mariborski živinski sejem 28. II. 1933.** Prignanih je bilo 7 konjev, 9 bikov, 102 vola, 214 krav, 7 telet, skupno 339 komadov. Cene (1 kg žive teže): debeli voli 3—4 Din, poldebili voli 1.50—2.50, plemenski voli 2.75—3, klavne krave debele 2—3.75, plemenske krave 1.25—2, krave za klobasarje 1—1.50, mlada živina 3.50—4, teleta 4—5 Din. Prodanih je bilo 209 komadov.

**Mesne cene v Mariboru.** Volovsko meso 1. vrste 1 kg 8—10 Din, volovsko meso 2. vrste 6—8, meso od bikov, krav in telic 4—6, telečje meso 1. vrste 10—14, telečje meso 2. vrste 4—8, sveže svinjsko meso 10—16 Din.

**Zahtevajte povsod**  
»Slovenskega gospodarja«