

1926

G O S P O D A R

Št. 16.

Varčujmo!

Delo in varčevanje sta najmočnejša stebra narodnega gospodarstva. Prihranki tvorijo temeljni kamen za ljudsko blaginjo, so izraz marljivosti, pravne resnosti in zrelosti naroda. Prihranki ojačijo našo samozavest in zaupanje do nas samih. Prihranki so vir našega nadaljnega plodovitega delovanja in veselja do dela, do podjetnosti. Prihranki nas zavarujejo proti nepričakovanim udarcem usode v bodočnosti. Varčevanje pa krepi tudi značaj, nas varuje negospodarskega in lahkomiselnega ravnanja z denarjem ter nam prinaša poleg gospodarskih tudi dragocenih нравnih koristi.

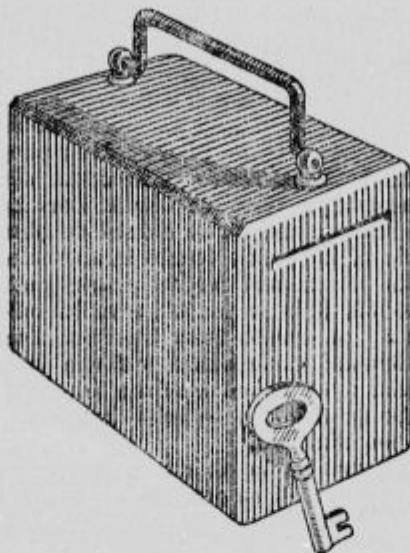
Pametni starši kupujejo svojim otrokom takozvane »šparovčke« ter jih navajajo, da že v zgodnji mladosti začno varčevati z novci, ki jih dobivajo za god, za rojstni dan in ob drugih veselih prilikah od staršev samih ali pa od dobrih znancev in sorodnikov. Marsikateremu otroku se na ta način veepi zmisel za varčevanje za celo njegovo poznejše življenje. Kako pametno je, če se človek že v mladih letih drži pregovora: Zrno do zrna pogača, kamen do kamna palača.

A varčevanja si niso izmislili ljudje samo za majhne, naivne otroke, ki varčujejo samo zato, ker jim pripovedujejo starši, da je korisno varčevati, in ker si z večjo vsoto prihranjenega denarja kupijo lahko kaj večjega, lepšega in dražjega, dočim bi bili izdali posamezne novce za sladkor in druge sladke drobnarije.

Toliko več vzrokov, da varčujejo, pa imajo odrastli ljudje. Koliko več nepotrebnih potreb ima odrastli mož, odrastla žena! In za vse te potrebe gre drobiž, z drobižem pa lete počasi kovači, metulji in tisočaki; lahko rečemo, da take nepotrebne potrebe požro le pri majhnem narodu, kakor smo mi, velike milijone. Najdeš v žepu petdesetico in si hočeš kupiti cigareto, pritrčaj si cigareto in vrzi petdesetico v nabiralnik! Otiplješ v žepu dinar, dva, tri, štiri dinarje, odtrčaj si četrť vina pa vrzi drobiž v nabiralnik! Zalotiš v ročni torbici drobiž, ki si ga dobila v prodajalni, ne nosi za sladkor, ne izdajaj za torte in čokolado, deni ga v nabiralnik in veliko bo tvoje veselje, ko ga boš odprla čez par mesecev in našla v njem vsoto, s katero boš kupila sebi klobuk, možu čevlje in otrokom, če jih imaš, tople zimske obleke. Res je težko varčevati, še težje kot delati. In še posebno težko se je učiti varčevati, če je človek že star in še ni nikoli varčeval. A ta nič ne de! Vsaka šola je težka, ne pa taka, da bi ji človek ne bil kos. Z dobro voljo premagamo vse. Odreči se moramo pogosto stotakom in tisočakom, ki nam grede po vsej pravici, zakaj si ne bi mogli odtrgati par kovinastih novcev, ki ostanejo, če jih vržemo v nabiralnik, itak naša last. Razložek je le ta, da se naše imetje pri umnem varčevanju množi in raste, do-

čim od posameznih novcev nimamo nič, pa prav čisto nič.

Da se pri nas zmisel za varčevanje kolikor mogoče poglobi, poizkušali razširiti tudi med nami slovenskimi zadružniki nabiralnike, katerega sliko prinašamo v današnji številki. Pri domači hranilnici dobiš tako nabiralnik.



Posegajte pridno po nabiralnikih in jih tudi praktično uporabljajte, t. j. polnite jih z drobižem še in še!

Z nabiralniki moramo pričeti; z malenkostnimi novci moramo stopiti v šolo varčevanja, če hočemo, da si prihranimo za poznejša leta neprijetne očitke in jezo, češ, zakaj pa nismo varčevali tedaj, ko bi bili lahko, zakaj si nismo odtrgovali tedaj, ko je bil čas za to, zakaj nismo hranili drobiža za stara, nebogljenata leta.

Redki so, ki postanejo bogati čez noč. Mnogo pa je ljudi, ki si z žuljevimi prihranki pomagajo do boljšega gmotnega stanja. Stopimo torej v vrsto varčnih ljudi, ki delajo in hranijo, kakor bi imeli živeti vekomaj.

Nalagati v nabiralnik tisočake ne bo mogoče nikomur, a nikomur ne bo mogoče odtrgati si par dinarjev na dan ali na teden.

Le tisti, ki se začne vaditi in vzgojevati v sistematičnem, vztrajnem varčevanju, lahko pričakuje, da bo kdaj mogel nalagati tudi večje vsote pri hranilnicah in bankah.

Ne gre pa pri tem samo za nabiralnike in tiste vsote, ki jih z nabiralniki prihranimo. Tu gre za vse kaj drugega in važnejšega. S sistematičnim in vztrajnim varčevanjem krepimo svojo voljo in značaj, premagujemo svoje vsakdanje nepotrebne potrebe, ki niso nič drugega nego sad naših slabosti in naše malosrčnosti. Le kdor je mevža, se bo izgovarjal, da varčevati ni mogoče, češ, kako pa bom varčeval, ko ničesar nimam.

Zato agitirajmo vedno in povsodi pri vseh zadružnikih in nezadružnikih za

umno in vztrajno varčevanje ter pobijajmo predsodke, ki si jih ljudje v tem pogledu tako radi ustvarjajo!

Varčujmo! Hranimo! Štedimo!

Plesnjive kleti kvarijo vino.

Bliža se trgateg, zato mora tudi vinarogradnik izvršiti vse predpriprave, da svoj pridelek spravi v zdravo posodo in na zdrav kraj. Poudarjamo pa takoj, da bo prišel do dobrega vina le tedaj, če pusti grozdje na trtah tako dolgo, da popolnoma dozori in čim več pridobi na sladkorju. Danes se dobro plačujejo in prodajo le vina najboljše kakovosti, medtem ko mora slabo vino večkrat izpiti sam vinarogradnik.

Mošt oziroma vino mora dozorevati v zdravi posodi in v brezhibnih kletih. Žal, da se pri nas pogosto dobijo vinski hrami, ki ne odgovarjajo zahtevam umnega kletarstva. Klet naj ne bo vlažna, mračna in nečista, polna plesnobe in pajčevine. Tudi ne smemo v njej hraniti kisa ali celo petroleja, ne kisle repe in zelja in druge zelenjave, kajti vino v sodih kaj lahko vsrka vase take neprijetne vonjave in se potem skvari. Sploh moramo iz vinskega hrama odstraniti vse take predmete oziroma pridelke, ki se lahko skvarijo in povzročajo neprijeten vonj in okužijo ž njim zrak.

Ko smo iz kleti odstranili vse to, kar ne spada notri, začnemo s čiščenjem kleti same, kajti plesniva klet še najbolj kvarijo vino. Plesnive stene in strop temeljito ometemo, pri čem nam je posebno paziti na špranje. Ko smo plesen odstranili iz sten in stropa ter klet temeljito izmetli, potem jo dobro zažveplamo, da zamorimo vse trose plesni. V ta namen vzamemo toliko žvepljenih trakov, da pri gorenju napolnijo ves hram z dimom. Okna in vrata moramo seveda dobro zapreti in zamašiti, da ne more dim uhajati, in pustimo tako hram zaprt okrog dva dni. V tem času je žveplov dvokis, ki se je razvil pri gorenju žvepla, uničil vse glivice in trose plesni. Po dveh dneh se odpro vrata in okna, da se klet dobro prezračí.

Mi moramo pa tudi v bodoče preprečiti razvoj plesni v hramu, zato je najboljše ga temeljito pobeliti. Za belenje vza-

**Varno naložite svoj denar v
Vzajemni posojilnici
v Ljubljani, poleg hotela 'Union'.
Obrestovanje najugodnejše.
Posojila proti vknjižbi na posestvu, proti
poroštvu i. t. d.**

memo gosto apneno mleko. Da se plesen še temeljiteje uniči, je priporočljivo dodati beležu še 5 kg modre galice na 100 litrov raztopine, pri čem je galico prej raztopiti v manjši količini vode in šele to raztopino primestati beležu. Beležu se tudi lahko doda na 5 kg apna 5 dekagramov boraksa, ki ga je prej raztopiti v vroči vodi. Boraks se dobi v drogeriji. Če na tak način očistimo in pobelimo klet, smo za dolgo dobo brez skrbi, da se nam v njej vino ne pokvari.

Tudi tla v kleti morajo biti temeljito očiščena in suha. Voda se ne sme nikjer zbirati, ker pospešuje gnilobo in plesen v hramu. Naravno je, da mora biti tudi vsa posoda, orodje in druga priprava popolnoma čista in zdrava, kajti nesnaga v orodju in posodi je največkrat kriva, da se vino skvari. Če bi naši vinogradniki malo bolj pazili na čistočo v kletih in pri vinski posodi, bi obvarovali marsikak sod vina pred pokvaro. Pravilno kletarstvo zahteva največjo snago v hramu, pri orodju in pri posodi.

Štajerski mašancgar in porenski krivopecelj.

Te dve pozni zimski jabolki našega izvora sta razširjeni posebno po mariborski oblasti, odkoder se je posebnoma mašancgar zasejal v sosedne pokrajine. Obe sorti sta že davno znani in jako čislani v sadni trgovini.

Pravi štajerski mašancgar je bolj drobn, le izjemoma srednje debelo, nekoliko podolgasto jabolko, proti obema koncema (proti peclju in muhi) enako topo zaokroženo. Površina mu ni popolnoma okrogla, ampak nekoliko valovita v smeri od muhe proti peclju. Na drevesu so plodovi zelenkasto rumeni, godni pa zlato rumeni, na solnčni strani nekoliko rdeče nadahnjeni. Meso je belo, čvrsto in sočno; ko je dobro vležano, je prhko, prijetnega vinskokiselnokastega okusa, ki pride od prave veljave šele na pomlad, ko so jabolka bolj in bolj redka. Godno je šele od božiča dalje in se izvrstno drži do pozne pomladi. V škrabci nič ne vene, rado ne gnije in tudi prav malo zlahni. Za kupčijo in dolgotrajno prevažanje ga ni boljšega jabolka, ker ima trdo meso in se mu obtiski skoro nič ne poznajo. Razen tega, da so plodovi vobče drobn, zlasti ob dobrih letinah, nima ta sorta, kar se pridelka tiče, nobene druge napake. Spravljati se mora kolikor mogoče pozno v oktobru.

V ljubljanski okolici goje štajerskemu mašancgarju prav podobno vrsto, ki ji pravijo gambovec. Od pravega mašancgarja se razlikuje le v toliko, da so plodovi še bolj drobn, bolj okrogli in za spoznanje slabjšega okusa. Navadno so tudi kolikortoliko krasavi. Popolnoma čistih je malo in samo v dobrih letih. Kljub temu je tudi gambovec na ljubljanskem sadnem trgu najbolj znano in zaželjeno jabolko, posebno na pomlad.

Drevo mašancgarja ima šibko rast. Vrh je okrogel, košat in močno pobešen.

V ravninah in na prodnatih, suhih tleh uspeva prav tako. Bolje se sponša v zračnih višavah in v globoki dovolj vlažni zemlji. Zarodi prav pozno (v 10. do 15. letu), a je potem zelo rodovitno, ker je v cvetu neobčutljivo. Žal, da je drevo zelo nagnjeno k boleznim. Posebno ga napada škrlup in prav zaradi tega je sad tako rad hrastav in zanikarn. Zato naj se ta sorta v bodoče sadi samo v višjih, odprtih legah vinorodnih pokrajin.

Porenski krivopecelj je valjasto, včasih proti peclju nekoliko zoženo srednje debelo jabolko s prav kratkim, debelim pecljem, ki ga navadno zrine na stran debel, mesnat izrastek iz pecljeve jamice. Koža je gladka, svetla, citronasto rumene barve. Na solnčni strani je temeljna barva zabrisana z zamolklo rdečico in prevlečena s temnejšimi rdečimi progami. Meso je belo, sočno, prijetnega, sladkokiselnokastega, vinskega okusa. Zori že novembra meseca, pa se ohrani do pomladi, ne da bi kaj prida venelo in zlahnelo. Jabolko je na prvi pogled precej podobno bobovcu, toda je lepše barve in boljšega okusa, pa ravno tako trpežno. Dasi ga prištevamo glede okusa v drugo vrsto, je vendar prav dobro namizno jabolko. Posebno ga čislajo v trgovini, ker je za prevoz neobčutljivo.

Drevo raste bujno in razvije velik okrogel vrh, ki se pozneje, ko začne obilo roditi, tako pobeši, da jako ovira promet pod drevjem. Zarodi kmalu in je izredno rodovitno. Tudi za boleznin je občutljivo. Imeti hoče pa globoko, vlažno zemljo.

Zaradi naštetih vrlin ploda in drevesa zasluži, da ga širimo povsod, kjer mu zemlja ugaja.

Okisanje krme.

Bližamo se jeseni, ko ni vedno mogoče spraviti otavo in druge vrste krme suho pod streho. Dan je prekratek, solnce nima tiste moči, da bi hitro osušila travo, meglja in rosa nagajata pri sušenju. Na drugi strani pa imamo ravno jeseni obilo dobre krme, ki bi nam pozimi dobro služila, če bi jo mogli spraviti v redu in v porabnem stanju. Taka krma je v pozni jeseni tretja košnja otave ali otavna, detelja, pesno perje, zeljno listje, repna cima, zelena koruza in drugo. To vse se da z uspehom ohraniti za zimo na sledeči način.

Na prikladnem, vzvišenem mestu blizu hleva ali vrta izkopljemo jamo n. pr. 2 in pol metra široko in pol do tri četrti metra globoko, dolgo pa kolikor imamo take krme za spraviti. Za 100 centov zelene krme mora biti jama približno 5 m dolga. Jama mora biti tako postavljena, da vanjo ne more deževnica. Postranske stene jame so poševne tako, da je jama na dnu ožja kakor zgoraj. Na dno jame nastelimo 10 cm visoko koruzne ali pšenične slame, na njo pa speljemo vso pokošeno ali drugače pripravljeno zeleno krmo in dobro stlačimo, da se ves zrak iz nje iztisne in da se vsa snov trdno sprime. Vrh zemlje nakopčimo krmo v podobi strehe. Kup krme pokrijemo s slamo in

zasujemo pol metra na debelo z zemljo. Krma v jami se začne kisati in čez dva meseca je že popolnoma skisana ter se lahko začne krmiti. Vendar je boljše, če jo pustimo za zgodnje pomladne mesece, ko nam zmanjka vse drugo korenje. Tako okisana krma je izvrstno krmilo za krave molznice, ki zelo pospešuje mlečnost.

Brezplačna dodelitev državnih bikov.

Kmetijsko ministrstvo je izdalo pravilnik o brezplačni dodelitvi drž. plemenskih bikov za vzdrževanje, oskrbovanje in uporabo. Da se pospešuje govedoreja, bo kmetijsko ministrstvo nakupilo doma ali v inozemstvu čistokrvne plemenske bika onih pasem, ki so pri nas razširjene ozir. našim razmeram prikladne. Kdor se hoče potegovati za takega bika, mora izpolniti sledeče pogoje: Imeti mora dober, primeren hlev, zanesljivo osebo, ki zna pravilno ravnati z bikom, dovolj zdrave in tečne krme za prehranjevanje bika, primerno tekališče za bika. Bik je pod stalnim nadzorstvom okrajnega ekonomista in živinodarstva. Po treh letih preide v last oskrbovalca.

Česenj proti vrabcem.

V vinogradih pa tudi v sadovnjakih so nam vrabci, posebno jeseni, ko zori grozdje in sadje, kaj neprijetni gostje, ki jih ni tako zlepa odpraviti. Šele v novejši dobi so prišli na priprosto sredstvo, ki vrabce odžene: to je česenj. Glavica česna se razpoloviči oziroma razreže in več takih kosov poveže na sadno drevo oziroma na trte. Vrabcem ni všeč močan duh česna, ki se razširja okrog sadja in grozdja, zato odlete in se ne prikazejo več na taki trti ali drevesu, ki je okinčan s česnom. Svetovali bi posebno tistim vinogradnikom, ki jim vrabci delajo obdobje škode, naj poskusijo to priprosto sredstvo.

Denar.

g Vrednost denarja 21. t. m. Naš dinar se je v zadnjih štirinajstih dneh na inozemskih borzah znatno popravil ter velja sedaj v Curihu 9.145 centimov. Druge valute so bile primeroma stalne, izvzemši italijanske lire in francoskega franka, ki sta nekoliko nazadovala, pozneje se pa zopet popravila. — V Zagrebu so se plačevale tuje valute po teh-le cenah: 1 funt šterling 274.70 Din, 1 dolar 56.46 Din, 1 nemška marka 13.47 Din, 1 švicarski frank 10.94 Din, 1 avstrijski šilling 7.97 Din, 1 francoski frank 1.60 Din, 1 italijanska lira 2.04 Din, 1 češka krona 1.68 Din, 1 grška drahma 0.73 Din, 1 bolgarski lev 0.40 Din, 1 romunski lej 0.24 Din, 10.000 madžarskih kron 7.94 Din. — Dvig dinarjeve vrednosti je v zvezi s povečanim izvozom zadnje dobe, vsled česar so ponudbe tujih deviz na borzah zelo obilne. Da se ne bi dinar preveč dvignil, nakupuje Narodna banka tuje devize, s čim hoče obenem nadomestiti svojo devizno rezervo.

g **Novi jugoslovanski zlatniki.** Finančni minister je dal dunajski kovnici nalog, da nakuje na naš račun zlatnike po 4 in 1 dukat. Modeli so že izdelani. Zlatnik od 4 dukatov ima velikost starih petkronskih novcev in nosi na eni strani sliko kralja Aleksandra, na drugi pa sliko Belgrada.

g **Carinski nadavek v raznih državah.** V Avstriji velja 1 zlata krona 1.44 šilinga, v Madjarski 1 zlata krona 14.500 papirnatih kron, v Jugoslaviji 1 zlati dinar 11 papirnatih dinarjev, v Romuniji 1 zlati lej 40, odnosno 30 papirnatih lejev, v Italiji 1 zlata lira 5.89 papirnatih lir, v Norveški 1 zlata krona 1.40 papirnatih krone, v Bolgarski 1 zlati lev 15 papirnatih levov, v Grčiji 1 zlata drahma 14 papirnatih drahem.

g **Cene srebra so nazadovale.** Iz Londona poročajo, da je tam cena srebra v zadnjem tednu izredno padla. Kot vzrok temu se navajajo vesti, da namerava japonska vlada kakor tudi Indija uvesti zlato valuto. Razen tega je pridelek srebra v letu 1925. za 18 odstotkov večji nego v letu 1924.

g **Koliko denarja na osebo je v posameznih državah?** Na dolarje preračunjeno (1 dolar = 56.50 Din) pridejo naslednji zneski novčanic in kovanega denarja na eno osebo: na Angleškem 65.9 dolarjev, v Švici 53.5 dol., na Francoskem 36.8, na Švedskem 28.4, v Nemčiji 22.3, v Avstriji 22, na Češkoslovaškem 17.8, v Jugoslaviji 8.9, na Poljskem 2.9, brez kovanega denarja: v Španiji 37.5, na Madjarskem 10.3, v Romuniji 8 dolarjev.

g **Ustalitev lire.** Italijanska vlada namerava ustaliti svojo liro na podlagi njenega sedanega stanja, in sicer v razmerju 1 dolar = 27.78 lir = 56.67 Din. Na podlagi tega razmerja je prevzela Banka d'Italia 90 milijonov Morganovega posojila v Ameriki.

g **Nemške novčаницe po 1 in 2 rentni marki se vzamejo iz prometa.** Te novčаницe so bile izdane s 1. novembrom 1923 in veljajo kot plačilno sredstvo samo še do 30. septembra t. l. Po tem roku jih bodo zamenjavale le blagajne Nemške narodne banke, in sicer samo do 15. decembra t. l.

Cene.

g **Ljubljanska blagovna borza.** Na naši borzi je postalo v zadnji dobi nekoliko bolj živahno in sklenjenih je bilo več kupčij. Elago se je prodajalo v vagonih množinah postavljeno navadno v vagone na nakladalni postaji, če ni drugače označeno. Cene za 100 kg so bile te-le: Pšenica nova banaška 260 Din, pšenica domača 285 Din, koruza bačka 165 Din, koruza domača 205 Din, oves novi bački 155 Din, rž domača 205 Din, fižol beli novi 170 Din, lančno seme postavljeno v Ljubljano 380 Din, krompir rani v Sloveniji 95 Din, seno sladko stisnjeno 100 Din.

g **Tržišče lesa.** Kupčija z lesom je nekoliko bolj živahna. Prodaja se les v vagonih pošiljkah po cenah, ki veljajo za kubičen meter. Navadno velja ta cena za blago, naloženo na vagon na oddajni postaji, če ni kako drugače označeno. Cene so bile le-te: Borovi hlodi, oddani na namembni postaji na Gorenjskem 240 Din,

smrekovi hlodi 200 Din, hrastovi hlodi za rezanje podnic 400 Din, trami merkantilni, postavljeni na mejo 320 Din, hrastovi trami ostrorobi, na meji, 1400 Din, plohi bukovki, neobrobjeni 400 Din, plohi hrastovi neobrobjeni 900 Din, bukovki testoni, monte na meji 500 Din, remeljni in polovičarji na meji, 500 Din, brzozjavni drogi, smreka, jelka, bor, mecesen, obeljeni, zdravi, ravni in primerno suhi, za komad različno po debelosti 40—52—68, postavljeni na mejo via Trbiž. Bukova drva, meterska za 100 kg, na meji, 20 Din, hrastova drva na meji 21 Din.

g **Tržišče z vinom.** Vino se kupuje le za domačo potrebo, za izvoz je predrago, da bi moglo konkurirati na zunanjih tržiščih. Zaloge lanskim vinom so še precejšnje. V mariborski oblasti se trgujejo lahka 7.5 do 8.5 odstotna vina po 5—5.75 Din, 9—10 odstotna po 6—8 Din za liter, za finejša se zahteva 10—12 Din za liter. Starejši fini letniki se trgujejo po 13—16 Din liter v kleti vinogradnika. Hrvatska 8 odstotna vina stanejo 4.8 Din, banatska do 9.5 odstotna 3.25 Din liter, dalmatinska 11 do 12 odstotna bela in rdeča 36—40 Din za hektograd Malliganda (Din 4—4.80 liter).

Živina.

g **Ljubljanski živinski sejem 15. t. m.** Na ta sejem je bilo prignanih 138 konj, 6 žrebet, 57 volov, 57 krav, 17 telet in 92 prašičev za rejo. Prodanih je bilo 38 konj, 5 žrebet, 45 volov, 40 krav, 14 telet in 40 prašičkov. Konji so se trgovali od 500 do 6000 Din za komad po kakovosti. Cene za kg žive teže: Voli I. vrste 7.50 Din, II. vrste 7 Din, III. vrste 6.50 Din, krave debele 5—6 Din, krave klobasarice 3—4 Din, teleta 9—10.50 Din. Prašiči za rejo se se prodajali po 500—600 Din par. Cene volom so padle za 50 par pri kilogramu. V Italijo in Avstrijo je bilo nakupljenih nekaj volov in krav. Kupčija je bila še nekam živahna.

g **Mariborski živinski sejem 14. t. m.** Prignalo se je 12 bikov, 9 konj, 190 volov, 444 krav in 6 telet, skupaj 661 komadov. Povprečne cene za kg žive teže so bile: debeli voli 8—8.50 Din, poldebeli 7—7.50 Din, vprežni voli 4—6.50 Din, biki za klanje 5.50—6 Din, klavne krave debele 6—6.50, plemenske krave 5—5.50 Din, krave za klobasarje 3.50—4.50 Din, molzne in breje krave 4.50—5.50 Din, mlada živina 5—8 Din, teleta 10 Din. Prodanih je bilo 382 komadov, od teh za izvoz v Avstrijo 85, v Italijo 16. Kupčija je bila precej živahna.

g **Prašičji sejem v Mariboru 17. t. m.** Tega dne se je prignalo 334 prašičev. Povprečne cene za komad so bile: Prašiči 5 do 6 tednov stari 50—100 Din, 7—9 tednov stari 125—150 Din, 3—4 mesece stari 250 do 300 Din, 5—7 mesecev 420—450 Din, 8 do 10 mesecev stari 525—550 Din, 1 leto stari 1100 Din. Kg žive teže je stal 9.25 do 10 Din, mrtve 15—17 Din. Kupčija je bila živahna. Prodanih je bilo 179 svinj.

g **Živinska sol.** Ker je letošnja krma zaradi poplav ponekod tako slaba, da jo živina slabo žre, je upravni odbor državnih monopolov sklenil proizvajati posebno vrsto soli, ki bo služila kot dodatek krmi. Ta sol se bo izdelovala v Kreki, in sicer dnev-

no po dva vagona. Prodajna cena bo znašala 1.50 Din za kg franko Kreka. Osebe, ki si bodo želele nabaviti to sol, bodo morale položiti kavecijo pri monopolnem skladišču v Kreki.

Letina.

g **Naša žetev l. 1926.** po uradnih podatkih. Po predhodnih začasnih podatkih kmetijskega ministrstva znaša letošnja žetev v vsej naši državi sledeče število milijonov meterskih stotov: 20.595 ozimne pšenice (lani 20.843) in 0.623 jare pšenice (lani 0.561); 2.542 (lani 2.611) ozimne in 1.480 (lani 1.339) jarega ječmena; 1.727 (lani 1.764) ozimne in 0.373 (lani 0.233) jare rži; 0.469 (lani 0.435) z ržjo pomešane pšenice; 3.739 (lani 3.450) ovsa. Celokupen pridelek vseh vrst žita ni zaostal za lanskim, ampak je celo nekaj večji. — Od tega je Slovenija pridelala 622.500 met. stotov pšenice, 209 tisoč stotov jarega ječmena, 349.500 stotov rži, 32.000 stotov napolice in 248.000 stotov ovsa.

g **Letina koruze.** Lepo solčno vreme prošlega in tega meseca je zelo povoljno vplivalo na koruzo, ki je prej zastajala v razvoju zaradi vednega deževja. Tudi v polovici septembra nastopivši dvodnevni dež je mnogo pripomogel, da izgleda koruza tudi pri nas, se obeta dober pridelek povsod tam, kjer ni povodenj uničila polja. Žal, da naši poljedelci celo pogosto porežejo vrhe in listje koruze, dokler so še zeleni. To je zelo napačno, saj koruza ne more dozoreti, ker ji manjka hrane iz listov.

g **Cenitev hmeljskega pridelka.** Mednarodni hmeljarski kongres na Dunaju je ocenil letošnji hmeljski pridelek v nekaterih evropskih državah tako-le: v Češkoslovaški 140—153.000, v Nemčiji 88—103.000, v Jugoslaviji 50—57.000, v Franciji 73 do 77.000, v Belgiji 37—40.000, v Poljski 30 do 35 tisoč, v Avstriji 1000, v Madjarski 800, v Romuniji 300 centov po 50 kg. Cenitev še ni končnoveljavna, ker še manjkajo podatki za več držav. Končno cenitev izdeluje te dni poseben komite v Karlovih Varah. — Druga cenitev je ona žateške hmeljske veletrgovinske firme M. Gütermann, po kateri znaša svetovni hmeljski pridelek po cenitvi 1.235.500 centov po 50 kg. Po tej cenitvi pridelek zadostuje za kritje potreb in celo omogoča nabavo zalog. Točnost statistike iz krogov nakupovalcev je običajno nezanesljiva, ker zasleduje povečini pritisk na cene, ne da bi imela za podlago prave podatke iz hmeljskih okrajev.

Razno.

g **Načrti za zboljšanje naše trgovske bilance.** Pred štirinajstimi dnevi se je vršila konferenca ministrskega sveta, ki je bila posvečena gospodarski krizi, o kateri je poročal minister za trgovino in industrijo dr. Krajač. Minister je povdarjal potrebo, da bi se izvršilo varčevanje po zgledu Francije, Italije in Belgije, da bi se namreč preprečila luksus in poset naših ljudi inozemskih letovišč ter da bi se podvzeli vsi koraki, ki bi omogočili zboljšanje naše trgovinske bilance. Uvoz luksuznih predme-



Kupujte samo prvovrsten pridatek h kavi in takšen je naša prava domača „Kolinska cikorija“ ki daje kavi dober okus, izdatnost in lepo barvo!



tov v našo državo se namerava preprečiti na razne načine. Sklenilo se je za enkrat, da se bo od vseh naših zastopnikov v inozemstvu zahtevalo, naj pošljejo vse uredbe in zakone, ki obstoje v teh državah za zboljšanje gospodarskega položaja, za pobijanje luksuza in podobno.

g Novi železniški tarifi. S 1. oktobrom stopijo v veljavo novi železniški tarifi. Generalna direkcija državnih železnic je izdala te tarife v dveh knjigah: 1. lokalna tarifa za prevoz blaga, ki obsega izpremembo železniško-obratnega pravilnika, blagovne klasifikacije, nadalje določbe o računanju voznine in posebnih pristojbin, 34 izvoznih ter 40 izjemnih tarifov in tarifne tablice. Ta znesek stane 70 Din. 2. tarif za luke, ki obsega poleg ostalih določb 48 pristaniških tarifov s pripadajočimi vozninskimi postavkami. Stane 60 Din.

g Lesni sindikati. V Moskvi se vrše pogajanja med ruskim lesnim sindikatom in zastopniki poljske ter češkoslovaške lesne industrije za ustanovitev skupnega sindikata. Sindikat naj bi služil skupnemu nastopanju na inozemskih tržiščih. Pridružiti se mu želi tudi letonska lesna industrija. — Razen tega bodo v kratkem zborovali na Dunaju zastopniki lesnih industrij Avstrije, Jugoslavije, Češkoslovaške in Romunije za ustanovitev posebnega lesnega kartela.

g Izvozne carine na les v Avstrijo stopijo v veljavo s 1. oktobrom, in sicer na neobdelan les, jamski les, telegrafске drogove itd. Drva, pragi in impregnirani telegrafski drogi so prosti izvozne carine.

BRINJE za žganjekuho

nudi najceneje SEVER & KOMP. — Ljubljana.

Zlatnike v „ZLATOROG“ TERPENTINOVEM MILU so dalje našle sledeče osebe: Marija Ham, Ljubljana, Opokarska cesta; Mato Šurbek, Doljanec, p. Raven; Milka Potisek, Ljuja; Lucija Rožencvet, Kamnik; Roza Kuković, Lascica pri Limbušu; N. Smolnikar, Gorenji grad; Marija Čadež, Počvrh, pošta Poljane; Valter Demšar, Skale pri Velenju; Apolonija Kette, Vrhnika 11; Mihael Pečnik, strojnik, Stranšče; Anika Pugačnik, Libelšice; Marija Zbuzinec, Zagreb, Cigljana, gradska kroča; Vilka Tota, Kneževci; Jos. Pibernik, Sinik; Jelčava Blažič, Panjkovci; Anica Čanič, Kaniža, kraj Gospiča. 6336

DOBRO ZNANA semenska »češka« pšenica

napredaj v graščini CODELLI, Moste p. Ljubljani.

Mizar. VAJENCA z vsjo oskrbo v hiši sprejemem. Več se poižve pri »LIPI«, Šent Vid nad Ljubljano.

Štiri telice, lepe, 1 leto stare, so napredaj v graščini Bokalce p. Ljubljani

Najnižje cene za najboljša blago dosežete edino pri tvrdki J. Menartu - Domžale.

Ravno dospela veličanska množina zimskega blaga. Lepi trpečni moški in ženski stofi, krasni barhentii, flanela in razno drugo zimsko blago. Preden si nabavite zimsko blago, ogledite si moje založje, kakor tudi zanimajte se za moje prav nizke cene. — Dalje prodajam odslej naprej letno blago strogo po tovarni cenah, tako, da si vsak še tako reven lahko nabavi blago za mal denar za svojo potrebo. Pridite, ogledite si in prepričali se boste!

BRINJE (laško in hrvaško)

se dobi pri FRAN POGAČNIK, Ljubljana, Dunajska cesta št. 36. 6433

FIŽOL kupuje

vedno po najvišjih dnevnih cenah FRAN POGAČNIK, Ljubljana, Dunajska cesta 36.

KROJASKEGA VAJENCA sprejme takoj Janko SKUMAVC, Ljubno 55, p. Podnart. 6349

Otvoritveno naznanilo!

Pavia Marija Kocjančič si dovoli naznaniti, da je

odprla z 10. septembrom t. l. svoj ZOBNI ATELJE

v Ljubljani, Dunajska c. 29/1. (Gospodarska zveza).

Odprto od 9—12 in 2—6 zvečer.

Ob nedeljah in praznikih ne sprejemam.



Emajliranje (lakiranje)

motorjev, avtomobilov, koles, železnih ter pitalnih strojev ter drugih predmetov v raznih barvah izvode na ogled v posebni, zato konstruirani peči takoj in najceneje

Leopold Šušteršič, Dunajska cesta 41 nasproti sv. Krištofa.

CEVLJARSKEGA VAJENCA, 14—15 let, novinec ali takega, ki se je že učil, sprejemem takoj. Joka SUSTERSIČ, čevljar, Šmihel 49 pri Novem mestu.



plazerski kosovec za tovarne, livarne in centralne kurjave po 75.- Din 100 kg samo pri DOM. ČEBIM Ljubljana, Wolfova 1/1. Tel 56 Skladišče: Metelkova 15



Stoewer Najpopolnejši šivalni stroji

za živila, krojače in čevljarne ter za vsak dom. Preden si nabavite stroj, ogledite si to izdatnost pri tvrdki L. Baraga, Ljubljana, Selesburg št. 61. Brezplačen pošt. 25 letna jamstva.

Damam na deželi.

ki so v radregi za živiljo — priporočamo atelje za žensko krojaštvo M. KEPA — LJUBLJANA Bleiweisova cesta 18, I. nadstropje, levo. 6438

Vajenca za krojaško obrt sprejemem takoj tudi pod 14 let staroga. Z deželo imajo prednost. Hrana in stanovanje v hiši Jožef Legat, krojaški mojster, Pristava 5, p. Križe, Gorazdovo.

Ivanček: »Mama, kdo pa je naredil te visoke gore?«

Mati: »Ljubi Bog, Ivanček.«

Ivanček: »To mu je bilo vroče, ko je moral pesek in kamenje tako visoko metati!«

Najbolj znano, najbolj razširjeno in najzanesljivejše sredstvo proti vsakemu revmatizmu, glavobolin, zobobolin, slabosti želodca, omotici itd. je

„ALGA“ proti revmatizmu.

„Alga“ je zdravilo, ki ga poznajo tudi onstran meja naše države ter je bilo že leta 1914 odlikovano za zdravstvenih razstavah v Parizu, Londonu, Genovi in Petrogradu s 4 zlatimi medaljami in 4 častnimi diplomami.

Preizkusite ga tudi Vi in bodete zadovoljni

4 steklenice „Alge“ s poštnino in ovojem za	Din 77.—
8 steklenic	131.—
14	205.—
25	320.—

Razpošilja po pošti **Laboratorij „Alga“, Sušak 4.**

Da je „Alga“ zelo dobro zdravilo, se lahko prepričate, ako prečitete nižje navedeno **zahvalo:**

Laboratorij „Alga“, Sušak.

Spomnivate se še gotovo mojih naročil »Alge« iz l. 1914 in da sem Van iz takrat javil moje odpravljenje od starega revmatizma.

Večje težave in razne okoliščine so mi imenovali sproti moje zdravje, revmatizem t. l. d. so me zopet prisilili, da sem naročil novot to zdravilo, pa Van moram naznaniti svoje resno priznanje kakor tudi prej, da je to edini lek, najzamben proti revmatizmu.

Poskusili so ga mnogi pri nas, val z najboljšim uspehom, val ga hvalljo in redek je pri nas, ki ne bi imel pri hiši kake steklenice »Alge«, ker je »Alga« zdravilo, ki mnogokrat dobre doleže in ublaži mnoge bolniki.

Pošljite zame in za moje znanje je 25 steklenic »Alge«.

V februarju 1926. Spoštovanjem **RUDOLF BOGIČ.**