

Črviva jabolka.

Kaj takega pa še ne pomnim. Še nikdar ne vem, da bi bilo toliko črvi-vih jabolok kakor letos. Več nego po-lovico smo jih morali izločiti, ko smo izbirali namizno kakovost za prodaj. Tako mi je pravil te dni star izkušen posestnik z Dolenjske, kjer je letos prav obilo jabolok. Vrgla bodo pa raz-meroma le malo, ker je zaradi črvi-vosti polovica nerabna za kupčijo. Isto težbo slišimo dan na dan tudi od dru-gih strani. Sam sem se tudi prepričal, da gorenje trditve niso pretirane. Ško-da, ki jo zakrivi črvivost, je ogromna. Kakorkoli računimo, pridemo do za-ključka, da izgubimo zaradi črvivosti vsako leto lepo vsoto, ki gre v mili-jone.

Ko premišljujemo to silno zlo, ki je od leta do leta hujše, morajo vsa-kogar, ki je prizadet, zanimati pred-vsem sledeča vprašanja: *Kako to, da je vsako leto toliko črvicega sadja? Zakaj ga je baš letos še več nego obi-čajno? Ali je v naših razmerah sploh mogoče kaj storiti, da bi se to silno zlo vsaj omejilo?*

1. Da je pri nas toliko črvicega sa-dja, je naravno, ker nihče ne zatira zajedavca, ki povzroča črvivost. Sedaj, ko sadje spravljamo, razbiramo in prodajamo, vidimo pač vsi »črva« v jabolku in hruški. Ko pa ta doba mi-ne, se pozabi na vse to, in je zopet do-bro do drugega leta. Povejte no, ko-liko je tistih sadjarjev, ki bi se resno vprašali *kdaž, odkod in kako* je prišel »črv« v jabolko in *kam* gre iz njega! Če bi vsi to vedeli, bi izlahka pogodili pravi čas in pravi način za zatiranje. Tako pa jih je kljub vsem prizadeva-njem od poklicane strani, še največ takih, ki preprosto mislijo, da se »črv« zaredi kar sam od sebe in jim niti na um ne pride, da bi kaj storili proti te-

mu zlu. Naj torej še enkrat prav na kratko povemo, kako in kaj je s tem nesrečnim »črvom«. To sploh ni črv, ampak gosenica (ličinka) *jabolčnega zavijača* — rahlega, nočnega metuljč-ka, ki leta maja in junija. Takrat so mladi plodovi po jablanah in hruškah že za lešnik ali celo oreh debeli. V m.aku leta metuljček po vrtovih in *zalega jajčeca na plodove*. Po 50—80 mladih jabolčec in hrušec obišče in na vsaki pusti eno jajčece. Čez teden dni se izleže iz jajčeca majčkena ličinka, ki izpočetka objeda plod pri muhi, kmalu pa se zavrtja v sredino in se živi od peček. Če je sad droban, ji ne zadostuje, pregrize se v drugega, vča-sih tudi v tretjega. Najkasneje v šestih tednih je dorasla, potem zleze iz pla-da in se nekje na deblu skrije. Če je dovolj zgodaj in ugodno vreme, se ta-koj zabubi in še tisto poletje (julija ali avgusta) imamo metuljčke drugega zaroda, ki hite zalegat po že debelih, lepih, zdravih plodovih. Gosenice v poznih jesenskih in zimskih sortah so pri nas iz drugega zaroda. Čez zimo se skrijejo v razpoke po drevju ali pa po kotih in sadnih shrambah. Šele dru-go leto aprila meseca se zabubijo in maja ali junija prodere iz bube metulj-ček, ki začne zopet zalegati. — Vsaj tole, kar je povedano v teh vrsticah, bi moral vsakdo vedeti o tem škod-ljivcu. V višjih razredih osnovne šole bi morali obravnavati škodljivca vsa-ko leto dvakrat, trikrat, da bi učencem prešlo to znanje v kri in meso.

2. Da je posebno letos toliko zavi-jačev, je glavni vzrok to, ker ga lani nihče ni zatiral, dalje, ker je bilo v dobi, ko je letal (maja in junija) ugod-no vreme, da se je zaleganje zomote-no vršilo prav do zadnjega. Mnogo je pripomoglo tudi ugodno vreme čez po-letje (julija, avgusta), ker se je tudi drugi zarod lahko razvil brez vsake

ovire. Očitno je tudi, da mu je morala minula zima ugajati, ker je bila vse-skozi enakomerno mrzla, potem pa zopet brez nazimkov.

3. Brez dvoma se da zavijač, če ne popolnoma zatreti, pa vsaj izdatno omejiti. V naprednejših sadjarskih deželah so že dosegli, da nimajo niti 5 odstotkov črvicega sadja. Toda stvar ni tako preprosta, vendar izpeljiva je tudi pri nas. *Že s temeljitim, rednim snaženjem in z mazanjem debel in debelih vej z 10—15 odstotno raztopino arborina ter z obrizgavanjem vrhov z isto raztopino (samo 10 odstotno), dosežemo lep uspeh, ker zadenemo in uničimo ličinke, ki prezimujejo po drevju. Ako pridno pobiramo črvicega sadje od tedaj, ko začne padati z drevja, pa do pozne jeseni. Tako sadje pa je treba tako uporabiti, da se ličinka uniči. Po shrambah, kjer imamo zimsko sadje, moramo na pomlad zatreti vse mešičke, v katerih prezimujejo gosenice, preden se zabubijo in preden metuljčki zlete na plano. Poleti lovimo zavijačeve gosenice v pasti — to so slamnati ali papirnati povezi na deblih, kamor se gosenice prvega zaroda skrivajo, da se zabubijo. Take pasti so na mestu tudi sedaj na jesen.*

Vse to, kar je bilo doslej povedano o zatiranju zavijača, je mogoče z dobro voljo opraviti tudi pri nas. V Ameriki in po naprednejših državah Evrope so šli pa še dalje. Že dokaj let zatirajo zavijače s strupenimi tekočinami, ki z njimi obrizgajo drevje v dobi, ko leta metuljček in zalega jajčeca po plodovih. S tem škropivom (največkrat arzenikovi preparati), ki mora predvsem zadeti plodove in se prisušiti na njih, se zastrupijo gosenčice takoj, ko se zležejo in hočejo načeti plod. Pri nas še niso razmere take, da bi mogli zahtevati tak način zatiranja. Zadovoljni bomo, kadar bodo vsi sadjarji temeljito snažili sadno drevje, mazali debela in veje, po možnosti obrizgavali pozimi tudi vrhove z arborinom in ne puščali tako v nemar odpadlega, črvicega sadja. S.

Spravljanje krompirja.

Sedaj spravljajo naši kmetje krompir in večina jih je zadovoljnih s pridelkom tako glede množine, kakor tudi glede kakovosti. Manj so pa zadovoljni s kupčijo, kajti ponudb blaga je obilo, kupecev pa le malo. Marsikoga pa skrbi, kako bi ga spravil, da se ne pokvari čez zimo, ko mu primanjkuje prestora v hramu. Ne preostane drugega, kakor da se ga spravi na njivi v jame, kjer lahko dobro prezimi.

Vsak kmetovalec mora pa vedeti, kakšen mora biti krompir, ki ga hočemo spraviti čez zimo bodisi v hramu bodisi v jamah na polju.

Krompirjevo gomolje mora pač biti popolnoma dozorelo, preden ga izkopljemmo ali izorjemo. To je tedaj, ko je krompirjevka popolnoma že suha. Ko je gomolje izorano, ga pustimo na njivi dan ležati, da se po možnosti osuši zemlja na njem in da ga lahko čistega spravimo domu. Tu ga razprostrimo v skedenj ali pod kako šupo, na zračen prostor pod streho, da se dodobra osuši. Če je vreme ugodno, se to zgodi že v osmih dneh, če pa ne, traja to nekoliko dlje. Ko imamo kaj več časa in nas delo na polju ne priganja, ga odbiramo za različne namene. Za seme odločimo srednje debelega, v velikosti kokošjega jajca, ker je tak najprikladnejši za saditev in ga ni treba rezati. Za hrano in za prodajo določimo bolj debelega, pa tudi srednjega. Ves ta krompir mora biti popolnoma zdrav, nepoškodovan, ne obgrizen ali obtolčen ali obsekan. Samo tak se dobro ohrani čez zimo.

Droben, obtolčen, nagnil krompir pa določimo za krmo prašičem, pa tudi kravam. Vendar ga moramo prekuhati ali preparti na brzoparilniku, kajti samo takega živina dobro izkoristi.

Krompir, ki smo ga določili za seme in hrano, spravimo deloma v hram, če ga imamo pa preveč, deloma v jame. Če ga spravimo v hram,

moramo paziti, da prostor ni vlažen ali celo mokroten, da ni zatohel, ker v takem začne rad gniti. Ker je pa letos obilo krompirja in ni verjetno, da se bo dal prodati že sedaj po ugodnih cenah, ga bo treba marsikje spraviti v jame na polju. Ker pa marsikateri kmet ne ve, kako se to napravi, hočemo tu podati kratko navodilo, kako se shrani krompir v jame.

Jame, v katere spravljamo krompir, imenujemo zasipnice. Tako zasipnico postavimo na suhem prostoru, kamor ne prihaja voda. Izkopljemo jo kvečjemu 50 cm globoko, če je zemlja vlažna, tedaj popolnoma plitko, in v dolžini, kolikor pač rabimo prostora. Širina jame je navadno 120—150 cm. Zemljo, ki jo pri tem izkopljemo, bomo rabili za zasipanje krompirja.

Gomolje je pa del žive rastline, ki diha in potrebuje zraka, zato moramo tudi tu skrbeti, da se krompir ne zaduši. V ta namen položimo na dno jame dve deski, da tvorita trikotni rov za prezračevanje od spodaj, to je dovajanje svežega zraka do gomolja. Šele na to zasipljemo krompir v jame in sicer k večjemu poldrugi meter visoko. Kup krompirja se proti vrhu zoži v sleme. Na to se postavi žrd (dolga okrogel kol) in vse skupaj pokrije 15 cm na debelo s slamo, na katero se zopet naloži do 15 cm zemlje. Ko smo to nekoliko stlačili in zbili z lopatami, je kup gotov. Sedaj potegnemo žrd ven, oziroma naprej po kupu in med krompirjem in slamo ostane gornji rov, ki je potreben za prezračevanje. Na ta način je omogočeno krompirju, da lahko v jami diha, ne da bi se pokvaril in začel gniti.

Rov na dnu jame ostane na obeh straneh nekaj časa odprt in ravno tako rov, ki je nastal, ko smo potegnili žrd vrh kupa krompirja. Ti rovi omogočujeta dihanje in obenem sušenje krompirja. Tekom zime zgubi krompir do 10 odstotkov svoje teže, kar je pripisovati dihanju; spomladi pa, ko začne toplo vreme in začne odganjati, naraste ta zguba na 20 in celo 25 odstotkov.

Odprtine rogov pa ni pustiti vedno odprtih. Ko začne mraz, jih pokrijemo s slamo in vrhu pa naložimo zemlje, da preprečimo dohod mraza v kup. Če se nam zdi, da je plast zemlje, ki pokriva krompir, pretanka, da bi varovala gomolje pred mrazom, pokrijemo ves kup še z listjem in povrhu nanovo z zemljo. Pripomnimo tu, da je minulo zimo, ki je bila izredno mrzla, najmanj krompirja zmrznilo v takih jamah, veliko več pa v hramih in kletih.

Ko smo napravili take zasipnice, moramo še poskrbeti, da nam voda ne pride do krompirja, ker bi ga lahko pokvarila. Zato izkopljemo okrog nje jarek, v katerega se steka deževnica iz vrha in se odvaja tako, da ne more pronicati do krompirja.

Ker bo marsikateremu kmetovalcu težko spraviti že jeseni krompir v denar in ga ima toliko, da mu njegovi hišni prostori ne zadostujejo za shrambo, svetujemo, naj si ga na ta način spravijo do spomladi, ko mu bo cena navadno višja nego jeseni.

Osnutek zakona o prometu z mlekom in mlečnimi izdelki.

V naslednjem prinašamo izveček iz osnutka novega zakona o prometu z mlekom. Zakon se bo seveda še obravnaval v zakonodajnem svetu in ga je možno še spremeniti.

Iz § 2. Pod izrazom mleko (polno mleko) se razumeva kravje mleko z neizpremenjeno kakovostjo, ki se pridobiva z redno, vzdržno in temeljito molžo.

Iz § 3. Po kemijski sestavi mora mleko vsebovati najmanj 3% naravne mlečne tolščice; ne sme se mu dodajati voda ali kakršnakoli druga snov, niti se ne sme z njo obdelovati. Dalje mora biti mleko normalnega okusa, barve in vonja in ne sme puščati usedlin, ki izvirajo iz vimena. Mleko, ki tem pogojem ustreza, se sme označevati za »konzumno mleko«.

§ 5. Mleko se sme konservirati, to je napraviti trpežnejše edino s segrevanjem in takojšnjim nizkim hlajenjem ali pa samo s hlajenjem. Vsak drug način konserviranja je nedopusten.

§ 6. Prepovedano je spravljati v promet mleko prvih osem dni po teletenju, nadalje mleko od krav, ki se jim dajejo zdravila, ki bi mogla preiti v mleko (živo srebro, arzen itd.), sploh od krav, katerih zdravstveno stanje je tako, da bi moglo kvarno vplivati na lastnosti mleka.

To velja zlasti za krave, ki boleha na vimenski in odprti tuberkulozi. Slednja mora biti že na zunaj vidna v izločilih pljuč, črevesja ali maternice. Ravnotako ne sme prehajati v promet mleko od krav, obolelih na vimenskem vnetju, na kozah in od krav, ki se niso redovito otrebile.

§ 7. Mleko, ki se pridobiva od krav, ki so obolele na tuberkulozi, slinavki in parkljevki, se sme izročiti prometu le zadostno pasterizirano (nad 80° C); da se s tem izključi razširjanje bolezni. Smetana od takega mleka se mora istotako pasterizirati.

§ 8. Pri pridobivanju mleka je postopati kar najbolj snažno; takoj po molži ga je precediti in ohladiti. Isto velja za shranjevanje in prevažanje mleka.

§ 9. Vsa vozila za prevoz mleka morajo biti snažna in po možnosti na vzmeteh; na nje se ne sme nakladati blago, ki bi bilo v kvar mleka tako glede kakovosti, kakor glede zdravja. Voda se ne sme prevažati na prevozilih za mleko.

§ 10. Posode za molžo, hranjenje in prevoz mleka morajo biti iz takega materiala in v takem stanju, da niso v kvar kakovosti in pristnosti mleka. Narejene morajo biti tako, da se lahko temeljito snažijo in dobro zapirajo, ne da bi bila v to svrhu potrebna še posebna tesnila.

Mlečna posoda se ne sme uporabljati v nobene druge svrhe.

§ 11. Z mlekom ne smejo imeti opravka osebe, ki boleha na odprti

tuberkulozi, legarju, paratifusu, disenteriji, ali katere izločajo povzročevalce navedenih bolezni, ne da bi same obolele; dalje osebe s kožnimi in odvratnimi boleznimi, kakor garjami, raznovrstnimi izpuščaji, krastami in gnojnimi ranami.

§ 13. Kmetijski obrati — v kolikor razpečavajo mleko lastnega pridelka — ne potrebujejo za to nikakega dovoljenja, najsi ga oddajajo v ali izven kraja svojega bivališča, pač pa morajo tak način oddaje prijaviti pristojni oblasti in jih nadalje vežejo vsa določila tega zakona v § 2. do § 11.

V kolikor oddajajo prednostno mleko, veljajo posebna določila.

§ 14. Trgovine z mlekom so tista podjetja, ki kupujejo mleko od producentov — posameznih ali organiziranih — in ga konzumentom na drobno prodajo v lastnih lokalih, oziroma dostavljajo na dom. V tem slučaju velja zanje določilo § 20 tega zakona.

§ 16. Trgovine z mlekom, ki imajo mleko od dne do dne v zalogi, morajo imeti poleg primernega trgovskega lokala higijenično mlečno shrambo, v kateri je mleko zavarovano pred kvarnim vplivom prahu, nesnage, neprijetnih vonjih, povzročevalcev bolezni in previsoke temperature.

§ 17. Nadrobno razdeljevanje mleka se mora vršiti tako, da mleko pri tem ne stoji v odprti posodi in se potrebne množine iz nje ne zajemajo, ampak odtakajo s pipo ali slično, da je pri tem vsako dotikanje mleka z rokami izključeno.

§ 18. Predelovalnice mleka so podjetja, ki kupujejo mleko od posameznih ali organiziranih producentov in ga kot takega razpošiljajo ali pa predelujejo v izdelke.

Za ravnanje z mlekom in razpečevanje veljajo zanje določila tega zakona.

§ 19. Posode, v katerih se dostavlja mleko konzumentom, morajo poleg predpisov § 10 ustrezati še sledečim zahtevam:

a) biti morajo tako označene, da je takoj razvidna njih vsebina;

b) biti morajo tako zaprte, da se pokrovi pri odpiranju sami uničijo ali pa, da so pokrovi zavarovani s plombami in slično;

c) na zunanji strani posod ali na pokrovih mora biti razločno označeno: vrsta mleka, ime in bivališče odpošiljatelja, ali je mleko surovo ali pasterizirano, kateri način pasteriziranja se je uporabil in datum pasteriziranja;

d) steklenice morajo biti iz nebarvnega stekla.

§ 20. Mleko se sme na drobno prodajati le na tistih javnih prostorih, ki jih krajevna sanitarna in policijska oblast v to svrho odobri. Kdor prodaja mleko na teh prostorih, mora paziti na to, da se mleko ne spridi, bodisi radi prahu, nesnage, smrdljivih vonjav, po povzročiteljih boleznih ali radi vremenskih nepravil. Isto velja za one, ki dostavljajo mleko v stanovanja, s pridržkom, da sploh ne smejo dostavljati mleka v stanovanja osebe, ki bolehalo na tuberkulozi ali katerikoli drugi nalezljivi bolezni.

(Dalje prihodnjič.)

Cene.

g Ljubljanska blagovna borza. — Kupčija z žitom, ki je bila v zadnji dobi precej živahna, se je ustavila. Kupuje se le za sproti, četudi so cene tako nizke, da ne dosežajo svetovne paritete. To mrtvilo se opaza tudi na ljubljanski borzi, na kateri je sicer precej ponudb, a malo sklepov. Cene, ki so tu označene, veljajo za blago pri vagonskem odjemu franko vsaka slovenska postaja in sicer za 100 kg v vrečah. Pri pšenici velja mlevska tarifa in je blago plačljivo v 30 dneh. — Pšenica baška stara, 80 kg težka, se plačuje po 252.5—255 Din, nova 80—81 kg težka, isto, nova 79—80 kg težka pa po 247.50—250 Din; sremška pšenica 80 kg težka 242.50—245 Din, 77 kg težka pa po 237.50—240 Din, slavonska 77 kg težka, 235—237 Din.

Rž 72—73 kg težka 222.50—225 Din. Moka »Og« franko Ljubljana, plačljiva po prejemu 365—370 Dni. Koruza baška na slovenski postaji mlevska tarifa 237.50—240 Din, navadna tarifa 240—242.50 Din. Oves baški slov. postaja 215—217.50 Din. — Kupčije v teh pridelkih ni mnogo: nekaj koruze prihaja iz Banata v Slovenijo; moka ničla se prodaja precej gladko, medtem ko ostale moke zaostajajo. V ovsu in rži tudi ni prometa. V tem tudi ni pričakovati izboljšanja, ker je bila žitna letina tudi v pasivnih pokrajinah precej ugodna.

g Tržišče z jajci. Zaenkrat ni posebnih sprememb v kupčiji z jajci. Opaža se pa, da začenja produkcija pojemati in zato je v kratkem pričakovati nekoliko izboljšanje cen. Nakupovalci plačujejo v Sloveniji po 1.10—1.15 Din komad. v Berlinu so pa v zadnjem tednu nekoliko poskočila v ceni jugoslovanska jajca in sicer od 9.50 na 10 pfenigov za komad.

g Vinska kupčija. V Sloveniji je vinska kupčija bolj mrtva, začenja pa prodaja mošta, ki obeta postati letos živahnejša, ker je vinski mošt, dokler ne pokipi, oziroma najkasneje do dne 20. novembra prost vsake trošarine in doklade. V Ljubljani se to že pozna, ker se prodaja novi mošt že po 12 Din liter. — Opozarjamo na to ugodnost vinogradnike, da ne bodo kupci mošta preveč pritiskali na cene z izgovorom, češ, da morajo zanj plačati visoko trošarino. Nadalje opozarjamo vinogradnike, da naj mošt prodajo samo zanesljivim kupcem, oziroma poznanim gostilničarjem, kajti davčni predpisi, ki pojasnjujejo ugodnost člena 108, ki je ukinil trošarino na mošt, so strogi in napravijo odgovornega vinogradnika, če prodani mošt ni došel na pravo mesto, kakor je bil naznanjem kontrolnim organom. — Vina se pri nas malo prodaja. Tudi v drugih vinorodnih pokrajinah vlada tozadevno precejšnje mrtvilo. Edino v Banatu se je kupčija v zadnji dobi nekoliko poživila, ker so trgovci in gostilničarji že izpraznili svoje za-

loge. Vendar so v splošnem cene še vedno zelo nizke in stane pri vinogradnikih navadno vino po 1.90—2.30 Din liter, boljše belo vino do 2.60 Din, sortno vino po 5—5.50 Din, izjemoma do 6 Din liter.

g *Hmeljska kupčija* je še vedno mrtva in je po zadnjih vesteh v Sloveniji prodanega komaj 10 odstotkov letošnjega pridelka od strani producentov. Svetovna nadprodukcija tišči cene navzdol ne samo pri nas, ampak tudi drugod. V Savinjski dolini mu je cena 5—6 Din kg; najboljši štajerski hmelj se je prodal v Nirnbergu po 45 mark ali po 12.20 Din kg, nemški gorski hmelj najboljši je po 11—12.20 Din, srednji po 8.12—10.80 Din, slabši 6.77—8.12 Din, hallertanski najboljši po 20.30—23.20 Din. Češki v Žatecu najboljši po 20 Din, slabši po 11—13 Din. Cene hmelja so torej povsod neugodne.

g *Kupčija s fižolom*. Do začetka septembra je vladalo živahno povpraševanje po našem fižolu, posebno po *ribničanu*, ki se je plačeval kmetom po 4.30 Din za kg. V sredi meseca je pa to zanimanje popustilo in se danes dobi zanj komaj 3.65 Din. Kakor kažejo svetovne razmere na trgu fižola, ni upanja, da bi se ta cena dvignila, ker imajo tudi drugod precej ugodno letino. Sedaj se išče fižol *mandalon*, ki se plačuje po 4 Din kg, kar je za letošnje razmere precej ugodna cena. *Prepelčar* ali nizki koks notira ceno od 3.90 do 4.15 Din kg. Ostale vrste nizkih fižolov se jemljejo po ceni 2.50—3.50 Din za kg. Za visoke vrste, ki pridejo na trg šele pozneje, še ni pravih cen.

g *Cene sladkorja*. Sladkorna tovarna v Velikem Bečkereku je kot prva začela podelavati sladkorno peso v sladkor. Novo blago pride na trg nekako v desetih dneh. V Ljubljani notira sladkor na debelo kristalno po 11.80 Din, kocke pa po 13.30 Din za kg. Posebnih sprememb v cenah ni pričakovati, ker se kartel ne ravna dosti po položaju na svetovnem trgu.

g *Tršiče z gobami*. Kupčija z go-

bami se vrši po nizkih cenah in le bolj mrtvo, ker je iz inozemstva premalo zanimanja za to blago. Vzrok je ta, ker je tam trgovina založena že z našim pomladnim in poletnim blagom in ker so posamezne države imele same še precej domačega blaga. Jesenska rasi gob pri nas se še ni pričela, ker je bilo dosedaj suho. Po zadnjem dežju pa je upati na ugodno rast.

Denar.

g *Vrednost denarja 24. septembra*. Na borzi v Curihu je notiral naš dinar 9.1288 centimov. Na ljubljanski borzi so se plačevale tuje valute nekoliko nižje nego pred 14 dnevi, kar je v zvezi z naraščajočim našim izvozom pridelkov, oziroma z dvigom dinarja v Curihu. 1 angleški funt 275.67 Din, 1 ameriški dolar 56.77 Din, 1 holandski goldinar 22.80 Din, 1 nemška marka 13.54 Din, 1 švicarski frank 10.95 Din, 1 madžarski pega 9.92 Din, 1 avstrijski šilling 8 Din, 1 belgijski belg 7.90 Din, 1 italijanska lira 2.97 Din, 1 francoski frank 2.22 Din, 1 češka krona 1.68 Din.

Živina.

g *Živinski sejem v Ljubljani dne 18. septembra*. Na ta sejm so prignali 130 konj, 11 žrebet, 58 volov, 43 krav, 20 telet in 147 prašičkov za rejo. Prodanih je bilo 23 konj, 4 žrebeta, 28 volov, 22 krav, 15 telet in 90 prašičkov. Sejem je bil srednje dobro obiskan in ne posebno živahen. Cene prvovrstnim volom so popustile za 50 para, druge cene so pa ostale še nespremenjene. Za kg žive teže se je plačevalo: voli prvovrstni 10.50 Din, II. 10 Din, III. 9 Din, krave debele 5.50—7.50 Din, klobasariče 4—5 Din, teleta 14—15 Din. Konji in prašički za rejo po kakovosti in velikosti. Za izvoz se ni kupovalo.

g *Živinski sejem v Ptuj 17. septembra*. Ta sejem je bil precej živahen in se je nanj prignalo 559 glav goveje živine. Od teh je bilo 243 krav, 105

telic, 2 teleta, 151 volov, 37 juncev, 21 bikov in 85 konj. Cene za kg žive teže so bile naslednje: voli 8—9 Din, junci 6.75—9 Din, bikji 7—9 Din, krave 4.50—7 Din, telice 7—9.75 Din, teleta 10—13 Din. Konji po kakovosti in starosti od 550—4500 Din, žrebeta 300 do 1500 Din komad. Prodanih je bilo 240 glav goveje živine in 45 konj.

g Prašičji sejem v Ptuj 18. septembra. Tega dne se je semkaj pripehalo 345 prašičev, ki so jih prodajali po 10—14 Din za kg žive teže, oziroma mlade pujske od 80—300 Din komad po starosti. Prodanih je bilo 113 glav. Kupčija je bila bolj mrtva.

g Padec cen prašičem špeharjem. Na prašičjem sejmu v Osijeku so dne 14. septembra cene pitanim prašičem izredno padle in sicer na 14 in celo na 12 Din za kg žive teže. S tem so se izenačile s cenami mesnih prašičev. Razlog temu padcu je baje dobro stanje koruze, razen tega se je tudi poslabšal izvoz naših prašičev v Avstrijo in Češkoslovaško. Temu padcu bo naravno sledil tudi padec cene masti.

Izvoz.

g Stalno naraščanje našega izvoza. Po podatkih generalne direkcije carin je znašala vrednost našega izvoza v avgustu 1.003.190.704 Din. Lani smo v avgustu izvozili blaga v vrednosti 693.801.266 Din, letos torej za 312 milijonov ali 45 odstotkov več nego lani. — V prvih osmih mesecih letošnjega leta smo iz naše države izvozili blaga v skupni vrednosti 4.6 milijard, to je za 743 milijonov več kakor v enakem razdobju v preteklem letu. Porast našega izvoza v prvih osmih mesecih napram istemu razdobju v lanskem letu znaša 19.15 odstotkov.

g Cenitev letošnjega izvoza. Gospodarski kongres v Belgradu je sestavil in objavil glavne podatke o cenitvi našega izvoza. Iz teh je razvidno, da bo ta izvoz v gospodarskem letu 1929-30 bil predvidoma za 1.6 milijarde Din večji nego v gospodarskem letu 1928-1929. Zanimive so tudi podrobnosti te

cenitve v primeri s cenitvijo za preteklo gospodarsko leto. V izvozu hranil bo zavzemal prvo mesto izvoz pšenice. Pšenice in moke bomo izvozili okrog 50.000 vagonov v vrednosti 1100 milijonov Din. Koruze pa bomo izvozili predvidoma 100.000 vagonov v vrednosti 1600 milijonov Din, ječmena, rži in ovsu 4000 vagonov, fižola 5000 vagonov v vrednosti 200 milijonov Din in krompirja 2650 vagonov. Skupni izvoz hranil bo znašal 3022 milijonov Din (lanska cenitev 1264 milijonov Din).

Izvoz živine in živalskih proizvodov se ceni na 1920 milijonov Din napram 2146 lani. In sicer goveje živine za 330 milijonov, živih prašičev za 350 milijonov, drobnice za 150 milijonov, žive perutnine za 50 milijonov, zaklane perutnine za 90 milijonov, svežega mesa za 150 milijonov in izdelkov iz mesa za 15 milijonov Din.

Izvoz sadja in sadnih proizvodov se ceni na 227 milijonov Din napram 332 milijonom lani.

Izvoz predmetov iz skupine lesa in rud se ceni na 2265 milijonov Din napram 2045 milijonom lani. Industrijski in obrtni izdelki se bodo predvidoma izvozili za 683 milijonov Din (lani 552), razni proizvodi pa za 510 milijonov Din.

Če bodo te cenitve držale in se bo cenjeno blago res izvozilo v tako visoki meri, tedaj bi to pomenilo velike pridobitve za gospodarsko stanje naše države, ki je že par let imela pasivno trgovinsko bilanco. Potem bi tudi kredit naše države v inozemstvu porasel in bi prav lahko dobili kredit, ki ga potrebujemo za razne plodonosne investicije zaboljšanje naše kmetijske produkcije in dvig našega gospodarstva.

Razno.

g Umetna gnojila in njih uporaba v kmetijstvu Jugoslavije. Prva leta po vojni so se v naši državi uporabljala umetna gnojila le v manjših količinah in le polagoma so se uvajala. Pač pa je v zadnjih letih začela rasti uporaba

zadovoljivo in se vedno bolj širi. Naravno je, da jih povprečno največ rabi Slovenija, dasi spada med kmetijsko najrevnejše pokrajine v državi. Toda umetno gnojilo se tudi po ostalih pokrajinah naše države širijo v vedno večji meri. Tako je pred kratkim izdala Delegacija proizvajalcev čilskega solitra v Belgradu podatke o uporabi vseh umetnih gnojil v državi v dobi od 1. julija 1928 do dne 30. junija 1929. Iz njih je razvidno, da je bilo v tej dobi porabljenega skupno 100.000 ton umetnih gnojil (1 tona je 1000 kg, je 10 met. stotov). Od tega je bilo 3900 ton dušičastih gnojil (čilskega solitra, apnenega dušika in žveplenokislega amonijaka), 7850 ton kalijevih (kalijeva sol in kajnit) in 87.500 ton fosforatnih gnojil (superfosfat, Tomaso-va žindra in koščene moke). Med dušičnatimi gnojili stoji na prvem mestu čilski soliter, ki se ga je razpečalo 2200 ton. Ta množina ni sicer velika, toda če pogledamo prejšnja leta, ko smo 1923-24 porabili le 600 ton in leta 1926-27 le 1640 ton, opazimo stalno naraščanje. Isto opazimo pri superfosfatu, ki ga je bilo leta 1923-24 22.000 ton, 1928-29 pa že 85.000 ton. Za ogromne površine obdelane zemlje je navedena uporaba še vedno malenkostna. Vendar je že to dobro znamenje, da uporaba raste in se začenjajo kmetovalci posluževati teh sredstev za povišanje kmetijske produkcije.

g *Dobava živil za vojsko.* Glede dobave živil za vojsko potom produktivnih zadrug se je v zadnjem času dotična odredba tako spremenila, da se produktivne zadruge ne smatrajo več za posredovalke, ampak za producen-te. Po novi naredbi morejo torej te zadruge dobavljati živila vojski brez licitacije, kar po prejšnji odredbi ni bilo mogoče. Na to se opozarjajo vse naše produktivne zadruge s priporočilom, da se okoristijo s to ugodnostjo in ponudijo vojaškim oblastvom pridelke svojih članov.

g *Ustanovni občni zbor Jugoslovanskega mlekarkega društva v Zagrebu.* V nedeljo 15. septembra se je v

Zagrebu vršil ustanovni občni zbor Jugoslov. mlekarkega društva, ki ga je vodil g. Modly, glavni referat pa je imel dr. Ljudevit Gortan, ravnatelj Zadrugne zveze v Zagrebu. To zborovanje je bilo sklicano po skoro dveletni pripravi in je sprejelo pravila, ki se bodo pa morale šele redigirati in jih predložiti v odobrenje ministrstvu. Izvolil se je tudi pripravljalni odbor, v katerega so od Slovencev prišli gosp. Obersne, ravnatelj Osrednjih mlekarn, g. Rožet, revizor pri Zvezi slovenskih zadrug, inž. Lah, ravnatelj Kmetijske družbe in inž. Šabec, ravnatelj mlekarke šole v Škofji Loki.

g *Svetovni pakt o dušiku.* Po poročilih nemških listov, so se sporazumeli čilski finančni minister kot zastopnik čilske produkcije solitra, I. G. Farben — industrija in angleški kemični trust »Imperial Chemical Industries« glede dušika in njegovih cen. Vsi trije pogodbeniki bodo vodili skupno propagando, nadalje paralelno gibanje cen in bo v kratkem cena za dušičnata gnojila znižana. Ta sporazum je bil predvsem diktiran po vedno bolj težavnem položaju industrije čilskega solitra, katere produkcija se je znatno zmanjšala radi konkurence industrije, ki proizvaja dušik iz zraka. Dočim je znašala v letu 1927.-28. produkcija čistega sintetičnega dušika 875.000 ton (1929-30 jo cenijo celo na 1.100.000 ton) je bila produkcija čilskega solitra le 387.000 ton. Ta sporazum je važen tako za naše kmetovalce kakor tudi za našo industrijo dušika.

Pameten je oni, ki preden kaj zagradi, pomisli, kako bo tudi izpustil.

*

Ako hočeš iz prijatelja napraviti neprijatelja, mu posodi denar.

*

Dober izgovor je bolji nego devet zagovornikov.

*

Ako hočeš koga poznati, daj mu oblast.