

akoravno se je ta bolezen že povsod pojavila, kjer je ni bilo.

12. julija 1926.

F. Rudl.

Svetovno vinogradništvo znaša okrog 9 milijonov ha. Na tej površini se povprečno pridelava 180 do 190 milijonov hl. Največ vinogradov ima Evropa, in sicer: 8.500.000 ha. Na vse druge dele sveta odpade komaj 500.000 ha. Afrika ima 260.000 ha, Azija 100.000 ha, Avstralija 37.700 ha, Amerika pa 102.300 ha.

Meseca januarja 1926 se je v Nem. Avstrijo uvozilo 1774 hl vina pod 13% alkohola in sicer: iz Italije 168 hl, iz Jugoslavije 6 hl, iz Madžarske 19 hl in iz Francoske 69 hl.

Nemčija dovoljuje svojim vinogradnikom ki izvažajo vino v inozemstvo kot izvozno premijo znižani ali carine prosti uvoz vinogradniških potrebščin, kakor galice, rafije, umetnih gnojil itd. Vinske trgovine za dobijo premijo v denarju. Tako skrbe druge države za izvoz svojih vin.

Gospodarske zanimivosti.

VAZNOST GOSPODARSKE RAZSTAVE V ORMOŽU.

Ni kmalu v gospodarskem oziru tako zanimivega okraja v Sloveniji, kot je ormožki. Ako se pelješ po Dravski dolini od Ptujja proti Čakovcu, si presenečen, ko vidiš razsežna in rodovitna polja. Lepe hiše z velikimi gospodarskimi poslopji pričajo, da v njih stanujejo gospodarsko napredni kmetje. Kako pa se šele začudiš, ko vidiš v njih hlevih številno govejo živino, skrbno gojeno, enake barve in ene pasme, namreč pingavske. Misliš, da si ali v Pingavu ali pa v kakem drugem avstrijsko-alpskem kraju. Ta goveda ne nadkriljujejo glede rasti in čistosti pasme samo naših gorenjskih pingavskih goved, temveč lahko smelo trdimo, da ne zaostajajo dosti za originalnim pingavskim govedom. Tovrstni biki ormoškega okraja so znani po mariborski in ljubljanski oblasti in se v zadnjih letih v izdatni meri razpošiljajo v Bosno in Hercegovino.

Znano je, da poleg dobro razvite govedoreje prospava tudi v ormoškem okraju konjereja. Konji so mrzlokrvni, noriško-belgijskega plemena, zelo dobro razviti ter se prištevajo med najtežje konje. Že pred vojno so se izvažali na Madžarsko, v industrijske kraje bivše Avstrije in zlasti na Bavarsko. Dandanes pa prihajajo po nje kupci iz Avstrije in Italije. Tudi naša državna uprava kupuje svoje mrzlo krvne žrebce v izdatni meri v ormoškem okraju.

Omenjena naj bo še svinejereja tega okraja. Že meseca marca vsakega leta začnejo prihajati kupci iz vseh krajev Slovenije in bližnje Hrvatske v Ormož po mlade prašičke. Izvoz traja do junija. v prejšnjih letih so se svinje izvažale v alpske dežele in tudi v Istro. Svinje so bele, jorkširskega plemena in nenavadno dobre za mast. Že v enem letu dosežejo povprečno 180 kg teže.

Takorekoč srednjeevropski sloves pa imajo vina ormoškega okraja, ki prihajajo v konzum pod različnimi imeni. Imeni kot: »Ljutomerčan«, »Jeruzalemec« sta pač znani vsakomur na Dunaju in Gradcu, kakor tudi v Ljubljani in v Zagrebu.

Mozler in muškatni silvanec pa sta dve najbolj tipični vrsti ormoških vin.

Ker je omenjeni okraj v gospodarskem oziru tako napreden in raznovrsten, zato je gospodarska razstava v Ormožu popolnoma na mestu. Ista se vrši od 8. do 15. avgusta t. l.

PLANINSKO ZBOROVANJE V LUČAH V ZG. SAVINJSKI DOLINI.

Spričo izredno neugodnega gospodarskega položaja, v katerega so zašli v splošnem kmetovalci v občini Luče v Zg. Sav. dolini, je tamkajšnja pašniška zadruga sklicala dne 1. avgusta t. l. zborovanje in posvetovanje najuglednejših kmetovalcev in zastopnikov ljudstva. Zborovanja se je udeležil tudi okrajni kmetijski referent g. F. Wernig, ki je poročal o splošnem gospodarskem položaju in je podal smernice za izboljšanje gospodarskega stanja.

Občina Luče se razteza po najobsežnejšem delu Savinjskih Alp ter obsega na 11.000 ha zemlje, pretežno planin.

Njeno gospodarsko stanje je izredno slabo in zaostalo. Veliko kmetovalcev se po obsežnosti zemljišč sicer prištevajo med veleposestnike, vendar so trenutno gospodarske razmere tako neugodne, da se morajo mnogi od teh odreči najvažnejšim vsakdanjim potrebščinam in da se mnogi jedva preživijo. Kriza sega že tako daleč, da trpijo pomanjkanje že celo mnogi bivši ugledni obrtniki v vasi Luče. Nebroj delavcev je brez dela in ker jim je pot v Ameriko zaprta, iščejo zaslužka v rudokopih in pri drvarjih v Bosni. Reakcija je tem hujša, ker je prišla popolnoma nepripravljena in nepričakovano.

Cene lesu so padle tako globoko, da je z ozirom na ondoto oddaljenost od železnice v mnogih primerih les sploh brez vsake vrednosti in da se spravljanje ne splača.

Živinoreja pa je še na povsem primitivni stopnji in nje izkupiček obstoja edino v prodaji klavne živine. Vse nekdanje pospeševanje je temeljilo na izboljšanju plemena, kar se je deloma tudi posrečilo, vendar pa so bili doseženi uspehi le začasni in se jih ni pravilno izkoristilo.

Spričo sedanjega gospodarskega položaja leži spas ondote kmetovalca edino v tem, da se reši že enkrat pašniško vprašanje glede planin, ki so pretežno last veleposestev in so pod agrarno reformo.

Brez reguliranih in melioriranih pašnikov v občini Luče in v Zg. Savinjski dolini sploh ni živinoreje. Ko bodo urejeni pašniki, bo pristopiti takoj k uvedbi mlekarstva na najširši podlagi in mogoče bo celo misliti na ureditev po primeru Bohinja na izdelovanje presnega masla in trdih sirov. Do te dobe pa je rešiti še številno aktualnih vprašanj, katerih rešitev je pogoj vsem gospodarskim melioracijam in napredku. In radi tega so zborovalci v Luči ob koncu sestanka in zborovanja dne 1. t. m. sklenili naslednjo resolucijo:

1. Naj se nemudoma zgradi čez Podvolovlek cesta, ki bo spajala Luče s Kamnikom, z železnico in s svetom sploh. Ta cesta je iz gospodarskega stališča vitalnega pomena za Zg. Savinjsko dolino, kajti ne more biti kmetu vseeno, če proda 1 m

lesa na postajo Rečico za 100 din., ali pa za 200 din. na postajo Kamnik. S projektirano cesto bi se Lučani in Solčani še le odprli pot v svet in pridobljeni bi bil tudi trg za vse odvišne domače proizvode — pred vsem za les. Gospodarska vrednost Zg. Savinjske doline bi se s to cesto podvojila ali potrojila.

Za gradnjo ceste pa govorijo razven gospodarskih razlogov še eminentno važnejši interesi in momenti in to je predvsem strateški moment. Dočim so Avstrijci, odnosno Nemci, prepredli celo planinsko obmejno ozemlje z novimi cestami, poti in vspenjačami, — tako da stojijo neprijateljske čete lahko vsak hip pripravljene na naši meji — se pri nas obramba meje v navedenem pogledu pušča popolnoma v nemar. Cesta Kamnik—Luče—Solčava bi bila neobhodno potreben in za obrambo naše meje nenadomestljiv protiutež napram novi cesti, ki jo gradijo Avstrijci iz Železne Kaple proti naši meji.

Pa tudi glede na razvoj planinarstva in na zimski šport bi bila omenjena cesta izrednega pomena za vso zaledje ljubljanske oblasti in indirektno tudi za domače prebivalstvo.

2. Naj se takoj odstranijo razlogi, zbog katerih se je moralo lansko leto prekiniti delo komisarija za agrarne operacije glede določitve obsega in merjenja planin, oziroma pašnikov. Naj se z nadaljevanjem tega dela vrne ljudstvu zopet zaupanje v naše oblasti in zakone glede agrarne reforme in naj se s tem pomiri ljudstvo, ki se čuti prevarjenim in je ogorčeno, ker je moralo prispevati znatne zneske za izvrševanje omenjenega dela, ki se je mahoma in na nepojasnen način ukinilo.

3. Z ozirom na to, da je država ukini-la malodane vse podpore in subvencije za pospeševanje kmetijstva, naj votira okrajni zastop vsako leto primeren znesek, da se bo organizacija živinoreje mogla izvesti pri nas iz lastnih sredstev, po primeru Gorenjske.

4. Davčna oblast v Celju naj uvažuje izredno neugodno gospodarsko stanje Zg. Savinjske doline, naj z davki, ki jih spričo sedanjih prilik kmet kljub vsej dobri volji in dobrodušnosti ne zmore, popusti in naj ne tira s svoje grude siromaka, kateremu bi se moralo v resnici še kaj doplačati, da vzdrži in kultivira zemljo v visokem in strm planinskem svetu na nerodovitnih tleh, pri izredno težkem delu in spričo naj slabše letošnje letine, ki oddaleč ne bode omogočila ljudstvu redno preživljanje in se je bati naravnost pomanjkanja in bede.

Fr. Wernig, kmet. ref.

Na državni kmetijski šoli v St. Jurju ob juž. železnici se začne 11 mesečni tečaj prihodnjega šolskega leta s početkom novembra, ako ne ob ministrstvo glede na pravilnik določilo začetek s 1. oktobrom. Namen zavoda je vzgojiti in strokovno izobraziti le kmetijske sinove, za katere se predvideva, da postanejo samostojni gospodarji, zato sme uprava po odredbi ministrstva sprejeti tako za državne kot za privatne gojence to je na prosta in plačujoča mesta le sinove lastnikov zemljišč. Tudi morajo oni absolventi, ki vstopijo po študiju v službe, vrniti državi celotno oskrbovalnino, da ima od zavoda v resnici dobiček le kmetijstvo. Mesečna oskrbnina znaša 400 D in na ponov-

ne prošnje ministrstvo ni znižalo prispevka, češ, da ravno plačujoči odhajajo v prvi vrsti v službo, vendar je upanje, da se bo doseglo, ker je bilo pri nas po večini ravno nasprotno. Oprostilo pa je ministrstvo v tekočem letu razmerna veliko število sinov tudi srednjih posestnikov celotnega plačevanja, ker polovičnih stipendij ni. Sprejemajo se le nad 16 letni zdravi in pridni prosilci, ki se radi varnosti za druge preiščejo ob vstopu tudi po zavodnem zdravniku. Vsak prosilec mora vložiti na upravo zavoda lastnoročno pisano prošnjo s kolekom 5 D, priloženim kolekom 20 D in naslednjimi dokumenti: 1. Krstni list (kolek 10 D). 2. Domovnico (kolek 20 D). 3. Zadnje šolsko spričevalo. 4. Zdravniško spričevalo (kolek 20 D). 5. Naravnostno spričevalo (kolek 10 D). 6. Izjava starišev, da bodo plačevali stroške šolanja in da ostane sin doma. 7. Pri prosilcih za prosto mesto še premoženjski izkaz ali ubožno spričevalo, v katerem mora biti od davčnega urada navedena točna površina zemljišča in višina davkov specializirana kot zemljarina itd., ter po možnosti tudi potrdilo okolišča glede višine intabuliranega dolga in splošno gospodarskega stanja starišev. Dobro je, da poslednje potrdilo potrdi tudi županstvo in župni urad, da je upravi lažje pravilno predlagati ministrstvu oprostitev. Vsak gojenec mora prinesiti s seboj vsaj 1 par rjuh, 1 zimsko odejo, 2 para obuval, 1 delavno in praznično obleko ter potrebno telesno perilo in 4 obrišala. Perilo se pere na stroške zavoda. Potrebni učni pripomočki se lahko pozneje naročijo zavodu skupno. Za lahkomišelnje poškodbe in izgube orodja položi vsak gojenec početkom leta 1900 D, katere dobi ob vstopu vrnjene. Prošnje naj se vpošljejo upravi najkasneje do 1. septembra, da se morajo pravočasno predložiti ministrstvu v odobritev. — Inž. Petkovič, direktor.

Mariborski trg dne 31. julija 1926. Ta trg je bil sicer dobro založen in obiskan, toda cene so deloma ostale iste kakor do sedaj, deloma in sicer posebno pri solati so nekoliko poskočile, čežula pa, katere je bilo v veliki obilici, je bila cenejša. Slaninarji so pripeljali 16 voz z 38 zaklanimi svinjami, ki so se prodajale na drobno po 10.50 do 27, a na debelo v komadih po 15 do 17 D kg, domači mesarji so prodajali govedino po 9 do 15, teletino 10 do 20 in svinjino 17 do 20 D kg. — Perutnine in drugih domačih živali je bilo okoli 500 komadov. Cene so bile piščanec 10 do 30, kokošem 35 do 50, racam, gosim in puranom mladim 20 do 35, starim 60 do 100, domačim zajcem 5 do 25. Angora mladim 20, domačim golobom in grlicam 25 do 30, kanarčkom 30 do 100 D komad. — Krompir, zelenjava, druga živila, sadje, cvetlice. Kmetje so pripeljali 24 s čežulo, česnom in zelenjavo, 17 s krompirjem in 16 s sadjem naloženih voz na trg. Cene so bile krompirju 0.75 do 1.50 D kg (ker je krompir začel gniti, se bo kmalu podražil), zelje 0.75 do 4 D glava, kumarice 0.50 do 1.50 D komad, fižol v stročju 1 D kupček, oziroma 8 D kg, čežula 1.50 do 4, česen 5 do 8 D venci, paradižniki 6 do 8, kislo zelje 2 do 3, kislja repa 1.50 D kg, buče 1 do 3 D komad, endivija in glavna solata 0.25 do 1 D komad, mleko 2 do 3, smetana 12 do 16, oljčno olje 30 do 40, bučno olje 18 do 22 D liter, surovo maslo 40, čajno 48, kuhano 46 D kg, jajca 0.75 do 1 D komad. — Sadje: jabolka in hruške 2 do 7, slive 3 do 6, breskve 14 do 16, marelice 10 do 15, smokve 12 D kg, borovnice 1.50 do 2, maline 4 do 6 D liter, ringloti 3 do 4 D kg. Cvetlice 0.25 do 4, v loncih 10 do 50 D komad. — Seno in slama na mariborskem trgu. V sredo, 28. julija so kmetje pripeljali 9 vozov sena in 6 vozov slame, v soboto 31. julija pa 20 vozov slame, 4 vozove otave in 10 vozov slame na trg. Cene so bile senu 60 do 100, otavi 70 do 85, slami pa 40 do 60 D za 100 kg.

Mariborsko semjsko poročilo. Na svinjski sejmu dne 30. julija se je pripeljalo 211 svinj in

2 kozi. Cene so bile sledeče: Mladji prašiči 5 do 6 tednov stari komad po 80 do 100 D, 7 do 9 mesecev stari 125 do 150 D, 3 do 4 mesecev stari 280 do 350, 5 do 7 mesecev stari 420 do 450, 8 do 10 mesecev stari 550 do 580, 1 leto stari 1000 do 1200, 1 kg žive teže 10.50 do 12.50, 1 kg mrtve teže 15 do 17, koza 125 D. Prodalo se je 172 svinj in 1 koza. Kupčija živahna. Cene popuščajo.

VII. poročilo Hmeljarskega društva za Slovenijo o stanju hmeljskih nasadov v Savinjski dolini in njeni okolici. Zalec SHS, dne 3. avg. 1926. Dasi je deževje skoro prenehalo, dasi so noči še hladne in je zjutraj navadno megleno, vendar se hoče vreme počasi spreobrniti na boljše. Vsled tega je tudi rastlina v razvoju nekoliko napredovala. Golding hmelj, ki je bogato obdan s cvetnimi priveski, prehaja v kobule. Po peronospori napadeni pozni hmelj ima le redke cvetne nastavke. Stanovitno prav lepo poletno vreme bi zelo prišlo in bi pospeševalo razvoj in zorenje kobul. Hmeljski nasadi so prosti živalskih škodljivcev. Vedno se še povprašuje po hmelju potom predprodaje vendar brezuspešno, ker hmeljarji vohče ne marajo za takšno kupčijo. Društveno vodstvo.

Stanje hmeljskih nasadov v Belgiji in na Angleškem. Alost, dne 14. julija 1926. Letošnji pridelek ne bo presegel srednje množine. Trte so neenako dolge, panoge kratke. Vsled obilnih uši je nastala v mnogih nasadih črna rosa. — Vreme je jasno, solčno, vročina v senci do 32° C. — London, 19. julija 1926. Letos bomo približno 100.000 stolov manj pridelali kot minulo leto. V nasadih se nahaja mnogo mrčesa in prikazuje se plesnoba in rja. — Vsem udom in hmeljarjem Hmeljarskega društva za Slovenijo! Ker se je društvena pisarna preselila iz Zalca v Podvin — občina Gotovlje — se društveniki naprošajo, da se glede legitimacij za hmeljske obiravce in tudi v drugih zadevah obračajo pismenim potom na tajništvo. Pošta se vsaki dan dvakrat odpravlja. Anton Petriček, poslovodja društva.

NOVE SMERNICE ZA LJUDSKO PREHRANO.

Osrednja zadruga »Brezalkoholna produkcija« v Ljubljani je priredila dne 1. do 6. julija t. l. dva trodnevna tečaja za moderno uporabo grozdja in sadja, koja sta bila obiskana od številnih udeležencev iz vseh delov naše države.

Na obeh tečajih je g. Josip Bauman, sadjarski učitelj iz Freiburga v Nemčiji, obravnaval razne načine konzerviranja sadja, grozdnega soka in zelenjadi ter ob tej priliki načel razna pereča gospodarska vprašanja, ki bodo prav gotovo zanimala tudi naše kmetovalce, zlasti vinogradnike in sadjarje. V svojih izčrpnih izvajanjih se mu je posrečilo odstraniti predsodke, ki so prikrivali dosedaj kakor gosta megla pravo sliko o delovanju malih živih bitij (mikroorganizmov) v pogledu na prehrano človeštva.

Kot udeleženec drugega tečaja podajem v naslednjih vrsticah odlomek osnovnih misli tega odličnega strokovnjaka pri njegovih predavanjih ter vabim merodajne činitelje — gospodarske strokovnjake — da se oglasijo k besedi.

V dobi današnjega boja za vsakdanji kruh in splošni omehkuženosti človeškega rodu je potrebno bolj kot kedaj prej, da se lotimo takšne uporabe zemeljskih proizvodov, pri kateri dosežemo čim večjo gospodarsko korist. Zategadelj moramo paziti predvsem na to, da jih zavzivamo v takšnem stanju in obliki, ko predstavljajo največjo redilno vrednost.

Kakor je potrebno, da se ne ustrašimo boja z neprijazno naravo, prav tako se moramo energično boriti proti najnižjim bitjem (bakterijam in glivicam), ki povzročajo bolezni, ali razkrajajo živila, ter s tem škodujejo človeku z ozirom na njegovo prehrano. Proti prvim je sicer zdravniška veda odredila že dokaj predhodnih odredb, dočim se proti drugim ni ukrenilo skoro ničesar dosedaj. Da, v gotovih primerih se jih celo neguje, n. pr. kvasne glivice, ki povzročajo razkroj redilnih snovi v vinskem in sadnem moštu.

Glavni trije stebri naše prehrane so: beljakovine, toščice in ogljikovi vodni. Obilo beljakovin nahajamo v mesu, jajcih, stročnicah in tudi v zelenjavi. Grozdje, sadje, sladkorna repa itd. vsebujejo v prvi vrsti ogljikove vodane, orehi, mandeljni, maslo, sir i. dr. pa toščice. Mleko ima vse tri glavne redilne snovi v približno zadostni meri, dočim v mesu in žitu pogrešamo pravilno medsebojno razmerje teh snovi; zategadelj je zdrava hrana brez dodatka sadja in zelenjave pri nas nemožna. Sadje in zelenjava ima popolno, meso in žito pa nepopolno beljakovino. Toščice in ogljikovi vodni morejo včasih nadomestovati beljakovine. Rastline nago milijo na gotovih mestih ogljikove vodane v trdni obliki (v obliki škroba) kot rezervo, ki je potrebna za novo rast v pomladi. Drevo potemtakem že v prejšnjem letu misli na to, kaj bo potrebovalo v prihodnjem letu. Pred izbruhom rasti se ogljikovi vodni spreminjajo v tekočo (vegetativno) obliko, to je sladkor, da morejo rastline poganjati. Ta pojav opazimo v pomladi prav dobro pri krompirju, ki spremeni svoj okus in postane slaček.

Razen omenjenih glavnih snovi pa so potrebne človeku tudi še rudninske snovi (redilne soli) in takozvani vitamini (kompletini), ki jih nahajamo ponajveč v grozdju, sadju in zelenjavi. O vitaminih sta dr. Ragnar Berg in dr. Rose potom raziskovanj dognala, da izvirajo iz rastlinstva in se delijo na več vrst: A, B, C, D in E. Brez vitaminov bi človek zgubil odpornost proti nalezljivim boleznim že po preteku treh mesecev.

Kakor so vitamini važni za človeško prehrano, prav tako je tudi njih ohranitev odvisna od mnogoterih okoliščin. Vitamine ščiti organska kislina v grozdju in drugih sadežih, fermenti pa jih uničujejo. V kislem zelju se tudi pri kuhanju ohranijo vitamini, v zeljnih glavah in sadju pa se porazgube, če jih držimo dalje časa v shrambi. Pri pasterizaciji grozdnega in jabolčnega soka ter zelenjave se fermenti uničijo, vitamini pa ostanejo, ker jim toplota do 80° C vsled organske kisline v teh produktih ne škoduje. V grozdju in sadju, ki leži v shrambi, delujejo fermenti, ki prevajajo škrob v sladkor ter pri tem uničijo vitamini. Za pripravo zelenjave se priporoča vroča para, namesto kuhanja, ker se s kuhanjem vitamini izlužijo. Vitamini učinkujejo le tedaj, ako je v dotičnem živilu preostanek neorganskih baz. Ta preostanek ima grozdje, sadje, zelenjava in mleko, med tem, ko nahajamo v mesu in močnati hrani mnogo neorganskih kislin, ki povzročajo bolezni.

(Konec prihodnjik.)