

СТЕФАН НАСТЕВ

трг. и инд.

Stefan

1.157.4. 23/121-126 129

ДО ПРЕЗИДИУМОТ НА АСНОМ

Македонскиот народ след долги и тешки борби во кои се бе проливена скупата крв на нашите најдобри синови, извоюва својата слобода и самостојателност во федеративна демократска Југославија.

За секој свестен Македонец, извоюваната денешна слобода е најскупото нешто. — Дај Боже да ни е вечна!

Оште 1912 год. кога Турците бева истиснати од нашата земја, нашиот народ очекуеше да наступат среќни денови, кои ќе донесат една — подобра иднина. На жалост тоа не стана. Место тоа, за кое се толку нашиот народ борел, можеше само да се чуе од Србските шовинисти, приврженици на србските властодржци, како е Македонија пасивна земја и да е Србија храни. Истото тоа, во последните десет години, го кажува и Бугарите. Поставуе се прашање: Верно ли е тоа? — Не! Нашата земја не е пасивна, а со едно парационално обработување може да стане чак и активна.

Денеска на нас сите ни се ставуе во должниот до ги прибереме нашите блага и да ги истите обработиме, како е тоа најдобро. За да се тоа направи, ние најнапред треба да знаеме кој се тие, да би им поклониле потребната пажња.

Ќе ја от својата долго-годишна пракса, која сум ја стекнал во привредниот живот на Македонија, ќе изложам во главните црти некој работи кои ќе бидат корисни денеска.

Македонија е землјорадничка и сточарска земја. Тие двете привредни грани ангажират најголемиот број на нашето население.

Земледелието

=====

Земледелието завзема првото место во привредниот живот на Македонија. Начинот по кои се обработуе нашето поле е примитивен. От житарниците кои успеваат кај нас се следните:

Пшеница.

Кај нас успеваат три врсти пшеница: Овче-полска кумановска, црвенка и Стара Бела.

Овчеполско-кумановската пшеница по квалитетот на брашното, довагја на прво место. Нејната хек. теж. е 76-80, а процентот на глутен достига до 27. Поради големиот процент на глутен дава 2-3 % хлеб повеќе.

Црвенка успева исклучиво на Овче Поле. Хек. теж. има 84, содржуе до 27% глутен. Од неја се изработуе ермик а нарочно е добро нејното брашно за правене на макарони.

+ 2 +

Стара Бела успеуе во Пелагонија. Оставуе повисе трици от останалите врсти кои успеуваат на истото место. Требе да се изврши селекцијата за да би се поравил квалитетот. Во горе поменатите житници производството е било следно: Кумановско 15.000.000 кгр., Овче-полско 7-8.000.000 кгр. и Пелагонија 14-15.000.000 кгр. годишно.

При такво едно положение на производството и при денешните дажби, ние би могле да се прехраниме. Со едно порационално обработување на полето, производството би могло да се увеличи и квалитативно подобри.

Рж

Македонија дава рж до 1.200.000 кгр. От това количество 2/3 се производи во Прилепско и 1/3 кумановско. Квалитетот е добар. Домашните потреби подмируе и един добар дел може да се изнесуе. Чехословакија, во своето време, покажуваше голем интерес и даваше добра цена.

Ечам

Нај добрата врста ечем успеуе во кумановското и кавадарското. Голема примена наоѓа во фабриката на бира. Поред нашите фабрики голем интерес за нашиот ечам покажува и следните пивоварни: Јагодинската, Байлони и Вайфертовата. Хек. тег. 64, клицата клие многу лесно и затоа е толку тражен. Од него се прави оште добар сурогат на кафе.

Царевица

Во последните неколку години нашиот народ отпочна да производи царевица во мали количества. Највисе успеуе во Полог.

Ориз

Во Македонија успеуе првокласен ориз. Главните места се: Овче-поле, Кочане, Струмица, Велес и Кривопаланашко. Порано овие места даваа 7-8.000.000 кгр. а во последните години производството нарасна до 12.000.000 кгр. Има условија да се увелечи и до 20.000.000 кгр. Ние подмируеме нашите потреби паи добар дел од потребите на Југославија. Потребно е да се изврши селекцијата на семето. При извршување на истата најдобро е да се задржи старото семе кое е прилагодено на нашите условија.

Афион

Ова е важна и скупочена индустријаска билка. Успева во Штипско, Кочанско, Велешко, Неготинско, Кавадарско, Скопско и Кумановско. Порано афионот за Македонија беше големо богатство. Неговото производство беше 160.000 - 200.000 кгр. со цената от 3.5 до 4 лири за една ока. Во 1918 год цената му се увеличи и достигна до 7.5 лири. Од секоја ока афион остануе 25 - 30 кгр. семе, кое се употребуе за добивање на зейтин. От Женевската конференцијата производството се смани заради ограниченијата кои бива ставени.

Памук

Памукот е важна индустийаска билка. Успеуе околу: Градско, Струмица, Валандово и Гевгелија. Производството би можело да се увеличи. Неговото семе исто се користи за добивање на зейтин и како храна за ситната стока.

Сусан

Сусамот е улана билка и успеуе во истите места каде и памук. Квалитетот му е добар и го преминуе Александрийскиот. Дава добар зейтин и тахан за алва. Производството треба да се увеличи.

Анасом

Успеуе околу: Велес, Штип и Неготин. Квалитетот му е добар. Употребуе се за правени на некој гликози.

Наут

Неготин, Штип, Велес, ^{Кавадарци} се главните места каде он успева. По квалитет е добар. Кумановскиот наут довагѝа на прво место. От него се прави леблебиѝа и сурогат за кафе.

Рицинус

Рицинус успева во Скопската и Тиквешката околиѝа. Сее се во многу малки количества.

Улана репица

Оваѝа улана билка успеуе во следните околиѝи: Скопска, Неготинска ^{Величка} и Тиквешка. Од неѝа се добива одличен зейтин. При едно увеличение може да се добие до 1.000.000 кгр. годишно.

Слонцоглед

Во Македониѝа слонцогледот успеуе многу добро. На него треба да се обрати пажниѝа и да се увеличи производството.

Свилена буба

Свилената буба највие се гаи во следните околиѝи: Струмишка, Гевгелийска, Велешка и Штипска. Неѝните чаури дават првокласна свила. Пред војната еден дел се преработуеше во земѝата, а другиот по голем дел се изнесуеше за Италиѝа, и Грциѝа. Свилената буба во поменатите места е важно вредо на приход.

Дуван.

Дуванот е една от најраширените билки кои успеуѝат во нашата земѝа. Главните центрове се: Скопско, Кумановско, Прешевско, Велешко, Кавадарско, Струмишко, Гевгелијско, Прилепско и Битолско. По квалитет на прво место довагѝа Струмишкиот. Целокупното производство се цени на некој 7-8.000.000 кгр.

Производството има условие да се увеличи и до 12.000.000 кгр. Сушенето на Дуванот треба да става на дрвени настрешници а не на зидовите од керпич, како се тоа практикуе. По тој начин би се запазила аромата и бојата.

Црвен пипер

Производството на црвен пипер става во :Гевгелија, Струмица, и Неготино. По квалитет довајќа на прво место на Балкан. Произвоуде се 4-500.000 кгр. годишно. Поради својот одличен квалитет ова производство би требало знатно да се увеличи.

ВОЧАРСТВО

Вочарството во Македонија е добро развиено. По квалитет нашето воче зима прво место на Балкан. Наймногo го има во: Тетово, Гостивар, Ресан, Охрид, Прилеп и Битоља.

Јабука

Јабуката има многу добри услови кај нас. За сега е во опадуенје. Она треба да се сачува и да се обнови со нов расад.

Шлива

Во Царево село порано шливата беше многу развита. Нејното производство во суви шливи достигаше 1.200.000 кгр. Денеска истиот тој крај не дава повеќе од 100.000 кгр. Условија има и треба да се обнови.

Ораси

Најбогатите места со ораси се следните: Тетово, Гостивар, Кичево, Струга и Охрид. По квалитет најдобрите ораси се тетовските и охридските. Порано овие места изнесуева до 800.000 кгр. Во последните години голем број на овие дрва се посечени и изнесуени во иностранство. На тоа сега треба да се стаи крај.

ПОВРЧАРСТВО

Условијата за поврчарство у нас се многу добри. Благата клима чини да зеленчуците сазревујат порано от колко тоа другаде.

Арпаджик

Наймного арпаджикот успеуе во скопската и охридската околина. Секоја година ние изнесуејме околу 600.000 кгр.

Пасул

Едер, првокласен пасул, дава Тетово, Гостивар, Кичево и Струга. Од овој пасул ние сме изнесуеле секајна година 3-3.500.000 кгр. Износот ставаше за Грција Египет и Америка.

ШУМАРСТВО

Шумарството е важна привредна грана на кое би требело да се

обрне големо внимание. Знаеме дека през Турското време нашите шуми се немилосрдно уништуени. През време на бившата Југославија нешто се работеше на обновуенето му. Сега тајна работа треба да биде во много поголем размер.

Македонија е богата во борови шуми. Порано селџаните собирава смолата по боровите шуми и от неја на примитивен начин праева калофон. Денеска ние имама фабрика недалеко од Скопие која е тајна смола проработуе во калофон и терпентинско уље. Двата тја артикла се неопходно и много тражени. Моето е мислџене да се тајна работа увеличи у колку за това има можност. На тој начин ние запослуеме нашето население и стварама един нов извор на приход.

РУДАРСТВО

Рудното благо у нас не е доволно испитано. Ние све оште не знаеме што крие све нашата земја во своите недра.

Рудниците кои до сега се откриени можеме да ги поделиме во следните групи: манганови, оловни, хромни, лигнитови, и др. кои не се од поголема важност. Рудниците, кои не се оштетени, добро би било да се веднага пуштат во работа, а другите пак да се донест во исправност. Во това мегђувреме, треба да се побринеме, да најдеме пласман за нашите руди, каде би највероватно можле да добиеме и потребен кредит.

На край ќе се задржам на едно много важно прашање а това е нашата исхрана. Да би осигурила исхраната на нашето население треба да земеме изведни мерки во това направление. Ја би препоручил, да се веднага тражи од сите Н.О.О. следното: кои житарици и во кое количество ги имат во својот реон; која површина е засејана и со што и која површина е останала необработена. По тој начин ние ќе знаеме со какви количества храна располагаме за да би на време можле да отклониме евентуалната опасност од оскудица.

Сега пред сите нас стои само една задача да обновиме нормалниот живот и до створиме основа за една подобра иднина.

С. М. Јасиев