

della Bosnia-Erzegovina e della Serbia. Ma la maggioranza della popolazione jugoslava dà la preferenza all'olio inodoro, come quello di sesamo, di arachide e di lino. Si sente vivo il bisogno di modernizzare la preparazione dell'olio e di industrializzare la coltura, il che è tanto più facile, in quanto il Governo di Vienna aveva già iniziato tale opera ed aiutato finanziariamente il sorgere di una quindicina di oleifici moderni. Raffinando l'olio, lavoro tecnicamente assai facile, si toglierà all'olio il colore e l'odore sgradevole a vantaggio d'uno smercio maggiore non solamente per l'alimentazione, ma anche per l'industria dalmata delle sardine, che conta quindici fabbriche moderne, a cui occorre olio fino, nell'anteguerra in massima parte fornito dall'estero.

Nella Macedonia in piccoli stabilimenti, chiamati "šarlagandžinitze", si prepara l'olio con la spremitura del seme di papavero e di sesamo. Tali oleifici si trovano:

1.° Nel distretto di Bregalnitzza:

due a Kočane, che preparano all'anno	kg.	8.000	d'olio
quattro a Radovište	"	20.000	"
sei a Štip	"	100.000	"

2.° Nel distretto di Skoplje:

nove oleifici semplici e tre a motore a Veles	"	?	"
tre oleifici a Skoplje, che preparano circa 400.000 chilogrammi di seme di papavero e producono	"	200.000	"