

burljivim življenjem, kakor na primer pri bankirjih, umetnikih, časnikarjih in zdravnikih. Nasprotno pa imajo delavci na prostem, kmetje, učitelji, uradniki in duhovniki ugodne življenjske izgleda.

Meja človeškega življenja je približno pri 100 letih. Stari pisatelji so sicer poročali, da so posamezni ljudje dočakali starost 150 do 180 let; vendar so to izrodki domišljije. V neki bavarski statistiki iz leta 1871 je bilo navedenih 27 oseb s starostjo nad sto let. Ko so statistiko natančno preiskali, so našli, da je bila samo ena oseba stara nad sto let, petnajst oseb pa ni bilo niti 90 let starih. Poročila o življenjskih dobah nad 100 let prihajajo preveč iz neciviliziranih krajev, kjer še niso vodili tozadevnih seznamov.

O Angležu Thomasu Parru, ki je umrl v Londonu leta 1635 baje v starosti 152 let in devet mesecev, poroča znameniti zdravnik Harvey, da se je v starosti 120 let poročil z mlado vdovo, ki je zagotavljala, da ni na njem nikdar opazila starosti. Parr se je preživljal baje izključno le z mlekom in plesnivim sirom. Umrl je radi prenapasnosti, ker ga je angleški kralj pozval k sebi v London in ga tako kraljevski gostil, da je kmalu nato umrl. — Hufeland poroča o nekem norveškem kmetu, ki je baje leta 1797 umrl 160 let star, ko je bil njegov najstarejši sin star 103 leta, njegov najmlajši pa devet let. — Poročila o izredni starosti so, kakor kaže navedena slučaja, vedno opremljena s pečatom neverjetnosti.

Znanstvena opazovanja so pokazala, da je starost 105 let izredno redka. Med približno 40 milijoni in pol ljudi, ki na zemlji vsako leto umro, je približno 17 oseb starih 106 let, 10 oseb 107 let, 4 osebe 108 let, 2 osebi 109 let in kvečjemu ena oseba 110 let.

*

○ pridelovanju riža.

Res je, da se tudi naš slovenski kmet veliko poti ter trudi z obdelovanjem zemlje in raznimi poljskimi pridelki. Vendar pa nista njegov trud ter delo niti ena stotinka tega, kolikor se mora kmetijski narod pehati pri pridelovanju riža. Riž je danes razširjen po celem svetu. Vse ga uživa, ali malokomu je znano, kako težavna je pridelava te kitne vrste. Domovina ter zibelka riža sta Kitajska in Japonska. Na celem svetu najboljši riž pridelujejo Japonci.

Kakor znano, ne uspevajo rižna polja kje na suhem, ampak morajo biti tla premočena, nekaka redka brozga, ki sega odraslemu človeku do kolena.

Na Japonskem najdemo rižno kulturo v hribovskih pokrajinah, kjer se dvigujejo polja v terasah. Za riž je treba vode in sicer veliko. Večkrat jo napeljejo iz kake reke po več kilometrov daleč. Potem jo pa iztakajo po žlebih s pomočjo široko-lopatih koles.

Začetkom aprila riževa polja še potivajo. Od začetka aprila do sredine traja obdelava. V teh dneh vidimo ubogi japonski kmetijski narod, kako čofota od zore do mraka po blatu in ga prebrača. Redki so oni, ki imajo za ora-

nje mlakužaste zemlje vola, konja ter lesen plug. Preobračanje rodnega blata se vrši po pretežni večini z lesenim orodjem ter z roko.

V sredini aprila poseje Japonec riž, ki začne kliti v 5—6 dneh. Posamezne bilke pustijo rasti do konca maja ali do začetka junija. V tem času zopet oživijo blatna polja. Poljedelec mora do kolena v blato in presaja posamezna riževa stebelca v natančno preračunani razdalji eno od drugega in za ravno potegnjenim motvozom. To delo je posebno težavno, ker ravno v teh dneh solnce neznosno pripeka.

Oktober je riž zrel, požanjejo vsako rastlino posebej ter povežejo v majhne snope. Požeto zmlatijo ter očistijo plevela. Vejanje je za sedanje čase strojev še čisto priprosto. Eden Japonec siplje neočiščeni riž iz višine na zemljo, drugi pa pahlja s pahljačo ter odpihava pleve. Očiščeno žito spravljajo v zaboje iz riževe slame in ga takoj prodajo.

Zgoraj smo omenili, da je japonski rižev pridelok najboljši na celem svetu. Radí tega japonski kmet pusti doma le toliko od svojega pridelka, kolikor se ga rabi za največje praznike ter za bolnike, vse drugo roma v svet. Ker se Japonci največ preživljajo z rižem, uvažajo najbolj cene sorte od drugod.

Rižovo slamo uporabljajo za pletenje vrvi, obuvala, preproge itd.

Primarij dr. Černič Mirko, specialist za kirurgijo se je preselil in ordinira v sanatoriju v Mariboru, Gosposka ul. 49 (tik gimnazije) tel. št. 2358 od 8.—9. ure in od pol 14.—15. ure. 1426

Dr. Rajh Stefan, odvetnik v Celju, posluje sedaj v Razlagovi ulci št. 3, prvo nadstropje, Celje. 1449

Zdravnica Dr. med. Klara Kukovec se je vrnila in sprejema spet Krekova ulica 18, Maribor. 1455

Pri lenivosti črevesja, boleznih jeter in žolča, odebelelosti in protinu, katarju želodca in črevesa, obolenjih danke, odpravi naravna FRANZ JOSEFOVA grenčica zastajanja v trebušnih organih hitro in brez bolečin. Dolgoletne izkušnje po bolnišnicah uče, da uravnava »FRANZ JOSEFOVA« voda izborna delovanje črevesa. Dobi se v vseh lekarnah, drogerijah in specializiranih trgovinah. 1116

V Celju pri kolodvoru nasproti zajutrkovalnice R. Zamparuti, je sedaj popolnoma preurejena trgovina z manufakturnim in modnim blagom, klobuki itd., katero je prevzel mlad in agilen trgovec g. Josip Jelovšek. Da si pridobi stalne odjemalce in njih zaupanje ima v zalogi samo prvovrstno blago po res ugodnih in konkurenčnih cenah. Kdor se hoče dobro in poceni obleči, naj se pred nakupom prepriča pri omenjeni tvrdki, kjer bo dobil res dobro blago in bo tudi solidno postrežen. Obenem ima g. Jelovšek kot reklamo 10 dinarske bankovce. Vsak, kdor kupi v njegovi trgovini raznega blaga v znesku za 150 Din in se izkaže s takim reklamnim bankovcem mu njegova blagajna izplača v gotovini 10 dinarjev, tako, da kdor kupi za 1000 Din, lahko zamenja 7 komadov teh reklamnih bankovcev. To je posebno za one, ki pridejo z vlakom, ker imajo s tem povrnjene potne stroške. Kdor ima tak reklamni bankovec, naj istega ob prihodu v Celje zamenja pri omenjeni tvrdki, katero tudi mi vsakomur najtopleje priporočamo. 1446



Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto, dne 23. novembra, so pripeljali špeharji na 55 vozov 162 zaklanih svinj, kmetje 8 vozov sadja, 22 vozov krompirja, 10 vozov čebule, 28 vozov zelja, 12 vozov sena in en voz slame. Svinjsko meso je bilo po Din 15—30, krompir 0.80—1.25, čebula 1.50—3, zelje 0.75—1. Seno Din 100 do 110, slama Din 70. Pšenica 2.50, rž 2.25, ječmen 2, oves 1.50, koruza 2, ajda 2, ajdovo pšeno 5 do 5.50, proso 3—3.50, fižol 3.50—4, grah 4—5. Kokoš 30—35, piščanci 30—70, gos 65—75, puran 60—70, domači zajec 10—40. Kislo zelje 4, kisla repa 2, gobe 1—1.50. Jabolka 3—8, hruške 6—10, slive. Mleko 3, smetana 12—14, surovo maslo 40. Jajca 1.75—2, med od 16—18 Din.

Mariborsko sejmsko poročilo. Na svinjski sejem dne 22. novembra 1929 je bilo pripeljanih 376 svinj in ena koza. Cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5—6 tednov stari komad od Din 80—100; 7—9 tednov stari 150—200; 3 do 4 mesece stari 350—400; 5—7 mesecev stari od Din 450—500; 8—10 mesecev stari od Din 550—800; eno leto stari od Din 1000—1300. En kg žive teže od Din 10—12.50, en kg mrtve teže od Din 17—18. Koze, komad Din 100. Prodanih je bilo 292 svinj in ena koza.

*

Gospodarska obvestila.

Kolje za vinograde in za sadno drevje, kakor vsake vrste rezan les prodaja ali zamenja za dobro vino Franjo Gnilšek, Maribor, Razlagova ulica št. 25. 1376

Ali bo res »šmarnica« prepovedana? V zagrebških in beograjskih listih čitamo, da je minister za kmetijstvo profesor dr. Frangež izdal dne 2. novembra 1929 pod št. 27.301/II odredbo, da se odslej prepoveduje saditi trto šmarnico, ali kakor jo ponekod imenujejo: direktor. Odredba naglašja, da bodo morali lastniki vinogradov šmarnico izkrciti najdalje do leta 1932. Tudi nov državni vinski zakon, ki ga bo v bližnjih dneh sedanja vlada izdala, bo predvideval zabranitev šmarnice v vinorodnih krajih. Kmetijski, posebno pa vinogradniški strokovnjaki so večinoma mnenja, da smo si Slovenci s šmarnico pokvarili sloves slovenskih vin, ker se meša preveč šmarnice. Avstrijci, ki dajo naša vina preiskati, najdejo pri večini vina, ki se uvažja iz Slovenije in Hrvaške, primešano šmarnico. Celo ljutomerska in haloška vina že vsebujejo marsikje osovraženo šmarnico. Ministrska odredba pravi, da bo po letu 1932 vsaka prodaja šmarnice strogo zabranjena. Istotako se bodo morali vinogradi očistiti trte šmarnice. Po novem zakonu bo tudi zabranjeno saditi vinsko trto na zemljiščih, ki sodijo bolj za njive ali druge kulture. — Po naših krajih je mnogo šmarnice. — Pijačo od te trte uporabljajo ljudje večinoma za domačo pijačo. Ali bo zabranjena šmarnica tudi v teh krajih, kjer nimajo dovolj sadja, o tem razpiš ministra dr. Frangeša ne govori. »Slovenski Gospodar« bo o vsem tem pravočasno opozoril svoje bralce.

Vsem pedružnicam in gg. poverjenikom. Ulogo Hmelj. društva z dne 16. oktobra tega leta št. 574 v zadevi odpisa