

družne ideje na tem polju, ampak prosimo banovino in državo za krepko pomoč iz svojih trošarinskih dohodkov na vino, ki znašajo letno nad 1000 milijonov Din. Pred leti je prišla filoksera v gorice, na trs; danes pa gospodarji v kleti. Z državno pomočjo smo se rešili prve, pa smo zašli v drugo. Upam pa, da se bomo s požrtvovalnim delom in s pomočjo države, rešili tudi i druge krize.

Prodaja svežega grozdja pri nas še ni vpeljana. Toda začeti bo treba, ker je sigurno, da bo tudi ona pomagala lajšati vinsko krizo in če tudi bi prodali samo one množine namiznih vrst, ki jih imamo za sedaj že na razpolago.

Po mojem mnenju naj bi tvorile vse tri točke v zvezi med seboj in z državno pomočjo — podlago za izhod iz naše vinske krize, ne glede na druge nič manj važne ukrepe, kakor n. pr. glede znižanja trošarine itd.

\*

## Rešimo našo živinorejo!

Piše kmet iz Sv. Jurja ob juž. žel.

Mi kmetje smo hvaležni »Slov. Gospodarju«, ki se je v 32. številki tega letnika tako odločno zavzel za interese nas kmetov, ko je zahteval ureditev cen živini. S tem je »Slov. Gospodar« zopet dokazal, da je še vedno to, kar je zmiraj bil: prijatelj slovenskega kmeta. Kadar je treba, da se pokaže velika krivica, ki se dela kmetu, takoj »Slov. Gospodar« dvigne svoj glas.

Pri živini pa se nam kmetom dela res krvava krivica. Če ženem vole ali kravo ali sploh kako živinče na sejem in se mi ponuja tako sramotno nizka cena, ne vem, ali naj bi se sramoval ali jezil. Človek bi se skoraj razjokal od sramu in jeze. Ko prebiram »Slov. Gospodarja«, pazno zasledujem cene, ki jih prinaša o živini. Upam in upam, da se bodo dvignile, pa padajo od dneva do dneva. Kam pridemo, je v zadnji številki našega lista vprašal kmet od Sv. Marjete na Pesnici, v svojem izvrstnem članku. Kam pridemo, vprašam jaz, in sicer s posebnim ozirom na živinorejo.

Mi Slovenci smo predvsem živinorejci. Radi naših zemljiških in podnebnih prilik smo prisiljeni, da se predvsem pečamo z živinorejo, ki je naša glavna kmetijsko-gospodarska ponoga. Zadnja leta smo v tej panogi res napredovali. Izboljšali smo si pasmo in obrabali večjo skrb travništvu. Zredili smo veliko število klavne živine in tudi plemenske živine. Sedaj pa je vprašanje, kam s to živino? Strokovnjaki so nas učili in bodrili, naj povzdignemo živinorejo ki nas bo gospodarsko rešila. Dvignili smo živinorejo, gospodarsko pa pri tem propadamo.

To je tisto veliko nesoglasje, ki se človeku zdi skoro neverjetno: živine dovolj — gospodarstvo pa dol! Tukaj mora država poseči vmes. Pošiljala nam je strokovnjake, ki so nas kritizirali, da nismo razumni živinorejci. Poslušali smo jih ter po njihovih navodilih in nasvetih ravnali. Zdaj smo razumni živinorejci, toda naši žepi so prazni in dolgovi nam lezejo na glavo.

kakor uši beraču. Ako se ne bo v kratkem času kaj izdatnega in krepkega storilo, nas bodo uši, to se pravi, dolgovi uničili.

Čital sem v časnikih, da je glavni odbor Kmetijske družbe v Ljubljani v svoji seji 10. julija razpravljala o težkem položaju kmeta ter o tem poslal g. banu posebno vlogo. V tej vlogi se navaja, kako nizke so cene živini, žitu in vinu, ako se vse to kupuje pri kmetu, kako visoke pa so cene mesu pri mesarjih, kruhu pri pekarnah in vinu po gostilnah. V vlogi se izjavlja: »Jasno je, da je treba v najkrajšem času kmetu pomagati, da ne bo prepozn.« Kot od pomoček navaja glavni odbor Kmetijske družbe, da se strogo izvaja zakon o urejevanju in maksimiranju cen, da se odpravi oduševstvo. Kar se tiče živine, se priporoča, naj se dovoli nadrobna prodaja mesa kmetovalcem, oziroma njih zadržam na stojnicah poljubno v mestih in trgih in industrijskih središčih tudi po obrtno izvežbanih osebah.

Jaz pa mislim, da to ne zadostuje ter da s tem širšim krogom kmetov ne bo pomagano. Kar nas more rešiti, je ureditev in določitev cen živini na način, kakor smo čitali v »Slov. Gospodarju«. Pod gotovo mero cene ne bi smele pasti in živina se ne bi smela prodajati. Država je uredila cene pšenice. To ceno morajo kmetje dobiti. Naj se slično postopa tudi pri živini. Ta zahteva je tembolj pereča, ker je letos bilo malo krme. Cena krmi je visoka in bo postala nedosegljivo visoka. Cene živine pa so nizke in dnevno padajoče. Tako mora živinorejec propasti. Rešimo torej našo živinorejo!

\*

## Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v petek, dne 14. avgusta so pripeljali špeharji 27 komadov zaklanih zvinj. Svinjsko meso je bilo po 13 do 14, slanina 13 do 16. Kmetje so pripeljali 4 voze sena po 85 do 90, 3 voze stave 75 do 80, 4 voze slame po 55 do 60, 7 voz kumaric in zelja 0.50 do 1.50, zelje (glava) 1 do 3 Din. Pšenica 2 Din, rž 1.50, ječmen 1.50, oves 1 do 1.25, koruza 1.50, fižol 2 do 2.50, luščeni grah 10 do 12. Kokoš 39 do 40 Din, piščanci 18 do 25, raca 15 do 25, gos 35 do 45, guran 50 do 65. Buče (komad) 1 do 2, gobe 1 do 2, borovnice 1.50 do 2, maline 3.50 do 4, grozdje 8 do 12, hruške 3 do 5, jabolka 4 do 5, breskve 1.50 do 2. Mleko 2 do 3, smetana 12 do 14, sirovo maslo 28 do 36. Jajca 0.75 do 1, med 12 do 20.

Mariborsko sejmsko poročilo. Prignanih je bilo 20 konjev, 15 bikov, 264 volov, 322 krav in 27 telet. Skupaj 648 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste na sejmu so bile sledeče: debeli voli, 1 kg žive teže od 5 do 6, poldebili voli 3.75—4, plemenski voli 3.50 do 5, biki za klanje 3—4, klavne krave debele

Pri astmi in boleznih srca, prsi in pljuč, rahitisu in škrofulozu, povečanju ščitne žleze in postanku golše je uravnavna delovanja črevesja z uporabo naravne »Franz Josefove« grenčice velike važnosti. Kliniki svetovnega slovesa so opažali pri ječernih, da v začetku boleznih porajajoče se zapreke ponahavajo s pomočjo »Franz Josefove« vode, ne da bi se pojavile driske, ki se jih vsak bolnik boji. — »Franz Josefova« grenčica se dobi v vseh lekarnah, drogerijah in špecerijskih trgovinah.

3.50—5, plemenske krave 2.75—3.50, krave za klobasarje 2—2.75, molzne krave 3—3.50, breje krave 3—3.75, mlada živina 4.50—8, teleta 6—7 Din. Prodanih je bilo 422 komadov, od teh za izvoz v Avstrijo 51 komadov, za Italijo 55 komadov.

Mariborsko sejmsko poročilo. Na svinjski sejem je bilo pripeljanih: 213 svinj; cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5 do 6 tednov stari, komad 50 do 70 Din, 7 do 9 tednov stari 90 do 130 Din, 3 do 4 mesece stari 150 do 200 Din, 5 do 7 mesecev stari 300 do 400 Din, 8 do 10 mesecev stari 420 do 500 Din, 1 leto stari 560 do 750 Din, 1 kg žive teže 6 do 8 Din, 1 kg mrtve teže 9 do 10 Din. Prodanih je bilo 120 svinj.

Mesne cene v Mariboru. Volovsko meso I. vrste 1 kg 14—16, volovsko meso II. vrste 10 do 12, meso od bikov, krav, telic 6—8, telečje meso I. vrste 13—25, telečje meso II. vrste 8—16, svinjsko meso sveže 12—24 Din.

\*

## Nekaj o razvoju pisma.

Zgodovina trdi, da je pisala prvo pismo perzijska kraljica Atossa, hčerka Kyra in mati perzijskega kralja Xerxa. Tudi v sv. pismu Starega zakona se že omenjajo pisma.

Najstarejša zgodovina starega Rima je bila napisana na platno. Pisma germanskega severa so bila pisana na ribje spodnje čeljusti. Navada, pisati na voščene tablice, se je ohranila od rimskih časov do prejšnjega stoletja. Pri divjih narodih najdemo še danes pisma iz palic in volov in to predvsem pri zamorcih. V srednjem veku je pisanje pisem napredovalo le neznatno. Branje in pisanje je bilo malo razširjeno in pergament (oslovska koža) je bil drag. Pergament je dobil ime od mesta Pergamos v Mali Aziji, kjer je zbral Eunas II. v drugem stoletju knjižnico in se je poslužil kož od jagnjet, koštrunov in koz, katere je pustil popisati. Pozneje so jemali v Nemčiji telečje kože, na Španskem ter v Italiji pa ovčje kože. Šele iznajdba cenenejšega papirja iz starih cap je pripomogla pisanju pisem do hitrejšega razvoja in napredovanja.

V starih časih so zalepljali pisma s pečati iz zemlje ali voska. Ko je znani rimski govornik Cicero zagovarjal Flačca, je predložil pismo, ki je bilo zaprto s pečatom iz azijske pečatne zemlje. Kako zelo je bilo v starem veku v običaji navadi pečenje, je razvidno iz množine dragocenih pečatnih prstanov. V srednjem veku naletimo na odprta in zaprta pisma. Pri zaprtih pismih je bil pečat iz voska pritrjen na pismo; na odprto pismo pa je bil pečat samo obšen. Zapečateni pisma so še spravili v vreče in te jih zašili.

Šele v sredini 16. stoletja se pojavi pečatni lak. Francoski trgovec se je vrnil iz indijskega potovanja in je napravil doma po kitajskem receptu pečatni lak. Vosek in pečatni lak je pa treba segreti in to je počasno in neprijetno. Posluževali so se za pečenje tudi oblatov, katere so rdeče pobarvali in jih je bilo treba pred uporabo pečenja le omočiti.

Pred iznajdbo kuverte so pismo le skupaj zložili. Ker se je pa pismo med prenosom omazalo, so zavijali pisma na