

Na plitvi krožnik položimo moker pivnik. Od vsakega semena damo na pivnik 10 do 20 zrn, vsako skupino ločeno od druge. Čez krožnik položimo stekleno šipo ali poveznemo drug krožnik, ter pustimo stati v toplem prostoru, prav v miru, da se zrnca ne premaknejo. S prestano vodo napajamo od strani prav previdno pivnik toliko, da je vedno enokomerno vlažen. Po preteku 10 do 20 dni, včasih tudi že poprej seme skali in sedaj lahko ugotovimo kalilnost posameznih semen. Uporabili bomo le ono seme, pri kateremu so kalila vsa ali vsaj pretežna večina zrn.

Sirovi štrukeljčki v juhi.

Napravi iz 1 litra moke, 1 jajca in malo mlačne vode testo, soli in vdelaš ga dobro, da postane gladko in voljno. Pokritega pusti počivati vsaj pol ure na toplem. Nato testo razvaljaj in raztegni tako tanko, da lahko čitaš skozi testo iz podloženega časopisa. Testo namaži s sirovim nadevom, zavij in razreži zvitek na 4 prste široke koščke. Štrukeljčke previdno spusti v slani vreli krop. Pazi, da se ne primejo na dnu posode, odloči jih s kuhlenco. — Kuhaj jih počasi pol ure, med kuhanjem prideni drobno zrezanega drobnjaka ali peteršiljčka in če imaš nekaj smetane, tudi to. Kuhano jed zabeli z mastjo, v kateri si zarumenela pest belih kruhovih drobtinic.

Suhi sirovi štrukeljčki.

Pripravi testo in nadev kakor zgoraj povedano. Zavij testo, počeni od ožje strani, tako, da je zvitek bolj debel. — Vzemi čisto servijeto ali platneno krpo. Namaži jo ob strani z mastjo tako na dolgo in široko, kakor je zvitek dolg in obsežen, položi in zavij štrukelj v krpo ter zaveži na obeh koncih s čistim trakom. Če je zvitek daljši, kakor za eno krpo, razreži in zavij kose v več krp. Tako zavitega kuhaj tričetrt ure v slani vodi. Kuhanega dvigni previdno iz vode, odmotaj krpo, razreži zvitek na prst široke poševne rezine, naloži v skledo ter zabeli z vročo

zaseko ali z mastjo, v kateri si zarumenela pest belih kruhovih drobtinic.

Sirov nadev.

V primerni posodi razdrobi za krožnik dobrega, ne premokrega sira, primešaj vsaj četrt litra mastne kisle smetane, 1 jajce in ščep soli ter nekaj drobno zrezanega drobnjaka (šnitliha) ali zelenega peteršiljčka.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 14. februarja so pripeljali špeharji na 86 vozeh 253 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 10 do 24 Din, špeh 12 do 16 D. Krompir 0.75 do 1.50, čebula 2.50 do 3. Pšenica 2, ječmen 1.50 do 1.75, oves 1.50, kuruza 2 Din, ajda 1.50 do 2, ajdovo pšeno 4.50 do 5, praso 2.50, fižol 2.50 do 3. Kokoš 30 do 45, piščanci 35 do 80, raca 30 do 40, gos 70 do 80, puran 60 do 90. Sena in etave ni bilo. Sveže zelje po 1.50 do 4, kisló zelje 4, repa 2, jabolka 4 do 10, suhe slive 10 do 12, Mleko 2.50 do 3, smetana 12 do 14, med 16 do 20 Din.

Mariborsko sejmsko poročilo. Na svinjski sejem dne 13. februarja je bilo pripeljanih 88 svinj, cene so bile sledeče: mladi prašiči 5—6 tednov stari komad 150—200 Din, 3—4 mesece stari 250—380 Din, 5—7 mesecev stari 450—550 Din, 8—10 mesecev stari 600—800 Din, 1 leto stari 900—1160 Din; 1 kg žive teže 8—9 Din, 1 kg mrtve teže 10—12 Din. Prodanih je bilo 31 svinj.

Mariborske sejmsko poročilo. Priganjih je bilo 6 konj, 14 bikov, 152 volov, 261 krav in 4 teleta, skupaj 437 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste so bile sledeče: debeli voli 1 kg žive teže od 7.75 do 9 Din, poldebili voli od 6.50 do 6.75 Din, plemenski voli od 5.50 do 6 Din, bik za klanje od 6.50 do 8 Din, klavne krave debele od 5.50 do 6 Din, krave za klobasarje od 2.50 do 3 Din, molzne krave od 4.50 do 5.50 Din, bréje krave od 4.50 do 5.50 Din, mlada živina od 6.50 do 7.50 Din. Prodanih je bilo 216 komadov, od teh za izvoz v Avstrijo 4 komade, v Italijo 70 kom.

Mesne cene v Mariboru. Volovsko meso I. vrste 1 kg 18 do 20 Din, vlovsko meso II. vrste 14 do 16 Din, meso od bikov, krav, telic

10 do 14 Din, telečje meso I. vrste 22 do 35 Din, telečje meso II. vrste 15 do 20 Din, svinjsko meso 14 do 20 Din.

*

Težak položaj viničarjev.

Med tiste delavske sloje, kateri so po gospodarski, predvsem pa po socialni krizi najbolj prizadeti, pridemo kot prvi v poštev viničarji. Brezposelnost vsako leto, katera redno traja od jeseni do spomladi 4 do 5 mesecev, nam je celo poklicna in že tako lastna, da najbrž ne bi mogli več biti brez nje. Naše delo in zaslužek sta torej sezonska. Kakor se začne probujati narava in se razvijati vedno bolj naprej preko cvetoče pomladi čez bujno poletje tja do dozorele jeseni, tako vzporedno gre tudi viničarjevo poklicno življenje. Zdaj pa tako životari, zaslužka nobenega nima, tam kjer so ga poleti klicali in kjer je delal, se mu zdi, da so zelo neradi, če pride, živeža tudi najbolj skromnega mu že manjka. Ogrel bi si vsaj sobo, pa drv primanjkuje, za kupiti so predraga, pa saj še za fajfo tobaka nima. Tako samo vzdihuje, mrko zre v svet skozi ledeno okno, upa in čaka, kdaj bo konec zime, ker je tako že navajen. Otroci so mu bosí, morajo pa vendar le v šolo. Čevljar, počakaj, ko zaslužimo, pa vse poplačamo. Trgovec, za čajfo, moko, sol in petrolej potrpi enako, kokoši nič ne nesejo, pomoči ni nobene. Skočila bo kravica, dobil bom za tele, poleti vzredim še zraven eno prase, bom prodal in poplačal vsaj najhujše dolgove.

O resnični viničarski mizeriji morejo najzgovornejše pričati knjige dolžnikov, med nami živelih trgovcev. Tak trgovec celo dostikrat tvega svoj lasten obstoj, samo radi prevelikega števila dolžnih konzumentov. Znan je slučaj, da je radi dolga 25 Din pri trgovcu bilo viničarju zažubljeno edino prase, ki ga je imel. Viničar je bil bolan celo leto, otročičev ima pet, žena pa nikakor ni zmogla, da bi sama prislužila vse in niti teh 25 Din ni zmogla in ne znala nikjer dobiti. Ali ni to obupno?

Marsikomu se bo to zdelo pretirano. Žal-bog je med nami tudi takih, ki si zakrivajo obraz pred resnico, zato ker jim je neugodna. Iz takega stališča taki tudi vsak glas delavskih trpinov in vsako zahtevo po pravičnosti

Ste naročeni na list

NEDELJA

?

Izhaja vsak teden.

Prinaša vsakokratni nedeljski evangelij in razlago ter druge podučne verske članke, razen tega pa resničen dogodljaj iz braziljanskega pragozda: »Mladostna prijateljica« in mične zgodbičo za deco.

Stane mesečno samo 2 Din, celoletno 24 Din. Še danes si naročite NEDELJO po dopisnici na spodnji naslov:

Urava NEDELJE, Maribor, Slomškov trg 20.

in široko mu je zaupal zadevo, ki je pahnila njegova Franca Guzaja v ječo in ga napočila v gozd med roparje ter tatove. Glavnemu krivcu dosmrtno zavožene usode na dno pekla že tolikokrat prokleti Klakočerci je prisegel maščevanje. Radi izpolnitve osvete živi in bo živel, dokler ne bo maščevana krivica, s katero ga je oplazila čisto po nedolžnem navadna zlobna ženska. Baba živi sedaj na posesti na Rodnah v župniji Sv. Križa pri Slatini. Mož ji je že umrl, a sicer živi dobro, saj je umna ter skrbna gospodinja. Na Doberno se ne upa več, ker ve za njegov pobeg in bi jej bil strah pred njegovo maščevalno roko tamkaj vedno za petami. On Franček mu mora pripomoči na lahek način do osvetnega cilja. Njemu samcu je vseeno, ali žge po teh le šumah ter planotah oglje, ali služi za hlapca pri Klakočerci na Rodnah. Moških željna babura se bo hitro zatelebala vanj in mu bo sledila slepo v kratkem času. Ko bo omrežena z navidezno ljubeznijo, jo bo lahko zvalil na sejm v te le kraje, kjer bo prejela iz njegovih rok zasluženo plačilo

za krivo prisego in popolno upropaščenje nedolžnega človeka. Kako zadeva napreduje, se bo že sam poučil po posebnih zaupnikih, katere mu bo pošiljal od časa do časa čisto neopaženo.

Odkup smrti na groznem bukovem križu za tako nizko ceno je navdal Bošteleta s takim navdušenjem, da je padel glavarju krog vratu in mu obljubil bogznaj kolikokrat, da mu bo on sigurna steza, po kateri mu bo pripeljal žrtev v past maščevanja.

Pozno v noč sta se razšla pod Rudenškim vrhom v globoki grabi roparski poglavar in pomagač: eden vesel, da bo zopet živel; drugi prepričan, da bo izpolnil le s pomočjo tega človeka cilj še njemu odločenega življenja — osveti!

Na štajerskih sejmih.

Kraji naše povesti, kakor že parkrat povdarjeno, so bili in so ostali bolj revni. Edini dohodek prebivalstva radi oddaljenosti železnice in večjih krajev sta živinoreja in vino. Od nekaj