

Bekrača. Daleč naokrog je znano, da nam je naš hudournik povzročal mnogo škode in skrbi, zato smo banski upravi tembolj hvaležni za pozornost in naklonjenost, da nam ga je dala popraviti in nam s tem obvarovala pred uničenjem mnogo rodovitne zemlje.

Konjiški okraj

Frankolovo. Lani smo dobili poštni urad s telefonom. Imamo tudi gospodarsko zadrugo, ki preskrbuje v sedanjem času občinstvo z živili in drugimi potrebčinami. Sedaj gradimo veliko skladišče za poljedelske pridelke. Družba Prizad nam je dala v ta namen 100.000 din podpore. Zgradili smo tudi moderne občinske ceste, kakor Frankolovo-Kolarjeva hiša, potem v Rakovo stezo, Stražico, Lindek. Moderno urejena je cesta v Jesenici z novimi brvmi. Tu se lahko vidi, kaj se z dobro voljo da vse doseči in urediti. Delo naše gospodarske zadruge in občinske uprave naj bo narodu za zgled. Mnogo je še takih, ki so skrajja kritizirali delo naše zadruge in občine.

Šaleška dolina

Smartno ob Paki. Letos spomladi se je na pobudo g. župnika in duhovnega svetnika Franca Čas ustanovil poseben gradbeni odbor za povečanje in popravilo farne cerkve sv. Martina. Odbor je šel takoj na delo ter so te dni zidarji že končali svoje delo, tako da je cerkev že skoraj gotova. Manjka še samo notranja oprema. Največ zaslug, da se je cerkev tako lepo prenovila, ima sigurno rajni g. dekan Karel Presker, ki je daroval v ta namen okrog 80.000 din. Velike zasluge ima pa tudi g. župnik Čas Franc, kakor tudi ves gradbeni odbor, posebno pa še cerkvena ključarja. — Na Martinovo nedeljo, novembra meseca, bo slovesna blagoslovitev prenovljene cerkve, kakor tudi blagoslovitev tukajšnjega Prosvetnega doma. Ta dan bo za Pačane vsakakor velik praznik, na katerega se že sedaj pripravljamo ter vabimo vso bližnjo in daljno okolico, da se teh naših slavnosti v obilnem številu udeleži! — V nedeljo, dne 15. septembra, sta Fantovski odsek in Dekliški krožek na rednem občnem zboru poлагala račune o svojem delu. Iz podanih poročil je razvidno, da sta društvi pridno delali. Nova odbora, ki so si jih izbrali fantje in dekleta, naj delo nadaljujeta z vsemi močmi in dobro naše katoliške prosvete! — Fante in dekleta čaka drugo leto vseslovenski mladinski tabor v Ljubljani, za katerega se bodo morali že sedaj pridno pripravljati, da bomo tudi Pačani čimveč prispevali k temu taboru in k zmagi naše misli ter našega katoliškega prepričanja. Bog živi!

Smarski kraji

Pristova-Bezovica. Prvi del naše ceste je končan, sedaj se bo pričelo z gradnjo drugega dela od Sv. Tomaža na Bezovico, oziroma Dramlje. Prosimo cestni odbor, naj se v bodoče ozira na sledeče: 1. Zaposlijo se naj oni, ki so siromašni, imajo majhno posestvo, ki jih ne more preživljati, pa obilno družino. 2. Oni, ki so sicer neoženjeni, a ne zapravljivi, ki bi že v naprej se zadolževali za pijačo, kakor se je to že godilo. 3. Na

delo naj se ne sprejemajo sinovi z velikih posestev, ki imajo doma dovolj dela, torej samo bolj siromašne odstranjujejo. Mislimo, da bo v bodoče

tudi delavec zavzemal vidnejše mesto. Izrekamo vso hvaležnost g. senatorju Mihelčiču za njegovo posredovanje na višjih mestih.

Za kaj se da uporabiti sladki jabolčnik?

Hmelova dobra domača pijača

Sadja je letos malo in tako tudi sadjevca ne bo. Zopet bodo razni »kmečki prijatelji« ponujali vse mogoče izvlečke (ekstrakte) za napravo domače pijače. Vočigled temu nam je dopisnik iz Savinjske doline poslal sledečo notico, kako se da napraviti res dobra pijača, pa brez vsakih kemičnih sredstev, vendar pa je nujno, da je vsaj nekaj sadja.

Dela se na sledeči način: V sod se nalije nekaj več kot polovico sadnega mošta, ki še ni povrel. Na ta mošt nalijemo vode, tako da je sod skoro poln, kot za običajno vretje. V večjem loncu pa damo kuhati nekaj hmelja. Za vsak hektoliter sode prostornine vzamemo pest hmelja in dva litra vode, tako da je v loncu gošča. To naj vre dobro uro, da dobi voda grenak okus po hmelju. Vodo nato ločimo od hmelja in še vročo izlijemo v sod. To pustimo potem, da povre in v teku zime je pijača godna za pitje.

Nikdo ne bo opazil, da je bilo dodano toliko vode, ne občuti pa se tudi ne okus po hmelju. Ta pijača je dobra in zdrava in jo morem priporočati iz lastne izkušnje. Paziti pa se mora, da je sadnega mošta najmanj 60% — najbolje dve tretjini mošta in ena tretjina vode. Tako si poceni pomagata do dobre in zdrave pijače.

Sadni likerji

Likerje vedno bolj uporablja današnje gospodinjstvo. Posebno ob priliki raznih obiljav je v navadi, da se gostom postreže z likerji. Temu ni morda kriva gospodinja, ampak današnja vseobča navada, preko katere gospodinja ne more, kajti sicer bi prišla v zamedo. Radi tega se nam zdi primerno, da tudi v našem listu povemo, kako se lahko napravi dober liker, in to iz naravnega sadja. Liker iz naravnega sadja je okusnejši kot vsi ostali načini naprave likerjev, opisani po kuharskih knjigah. Opisali bomo napravo likerja iz sadnega soka, to je iz sladkega jabolčnika ali hruševca.

Za napravo enega litra te vrste sadnega likerja je treba vzeti 2 decilitra sladkega sadnega soka (jabolčnika ali hruševca), ki ga je precediti skozi gosto domače platno, potem 3—4 decilitre špirta (alkohola) in 40—50 dkg sladkorja. Najprej je treba skuhati s pol litra vode sladkor, da se tako dobi raztopljen sladkor v obliki sirupa. Izprešan sadni sok je, kakor rečeno, precediti skozi krpo. Sok se najprej pomeša z alkoholom, ta mešanica pa nazadnje z ohlajenim sladkornim sirupom. Tako dobljen liker se potem pusti na toplen mestu 14 dni, nakar se prelije v drugo steklenico in hrani do porabe na hladnem mestu.

Kmečka trgovina

Jedilno olje

Oljarne v Sloveniji delajo že dalj časa v zmanjšanem obratu, ker pač ni dobiti bučnic za izdelovanje olja. V Slavoniji pridelovalci bučnic iste sicer še imajo, pa oblasti na Hrvaškem ne dovolijo izvoza bučnic s področja banovine Hrvatske. Radi tega jedilnega (bodisi bučnega, bodisi sončničnega ali laškega) olja povsod zelo primanjkuje. Ljudje, predvsem pa trgovci dajejo oljarnam denar za olje kar naprej, da bi ja pozneje dobili olje. Seveda oljarne še svojim stalnim odjemalcem ne morejo ustreči, o izvozu olja (kot prejšnja leta) pa sploh ni govora, saj olja še domači trgovci ne dobe. Cena bučnega olja znaša 24 din za liter, kdor ga pač more dobiti.

Ker smo v Sloveniji glede jedilnega olja precej odvisni od uvoza bučnic z juga, je prav posebno v sedanjih časih paziti na vsako pest bučnice, da ne pridejo v izgubo. Zato naj nihče ne krmi kar celih buč svinjam, ampak naj vsako bučo iztrebi, bučnice posuši in predela v olje. Tako se bodo vsaj kmetje, če že ne popolnoma, pa vsaj do neke mere oskrbeli z bučnim oljem.

Po uredbi ima v naši državi Prizad monopol (izključno pravico) čez oljnata semena. V poštev

pridejo predvsem sončnice, ki jih na jugu države zelo veliko pridelajo. Olje od sončnice se poleg solate uporablja še namesto masti (muslimani, ki masti ne marajo) in se po okusu prav nič ne razlikuje od bučnega. V Sloveniji olje od sončnice prav za prav ne pride v poštev, ker se sončnice, ki zemljo močno izčrpajo, zelo malo prideluje. Kljub temu so tega olja naše oljarne izdelovale v velikih količinah in smo ga tudi mi precej pojedili, kar je pa malokdo opazil. Privilegirana izvozna družba je letos določila za seme sončnic 300 din za 100 kg. Lani je bila 155 din in je torej letos poskočila kar za 96%. Cena olja iz lanskega pridelka sončnic je znašala na veliko 13,50 din liter, letos pa bo cena poskočila za 4,50 din, tako da bo cena na debelo (ki jo bo še določil urad za kontrolo cen) okrog 18 din liter.

Kar se tiče količine sončničnega semena, pravi kmetijsko ministrstvo, da bo znašal pridelek okoli 8000 vagonov, kar bi dalo okoli 2500 vagonov olja. Tvornice olja pa trdijo, da bodo lahko dobila samo 5000 vagonov in da bodo lahko proizvedle samo 1250 vagonov olja, kar pa je premalo za domačo potrebo (za okrog 44%). Letos pa bo potrebnja olja še znatno večja, ker bo industrija mla namesto kokosovega olja porabila mnogo

Nesrečen sem. Bog me je hudo kaznoval, pa me je tudi po pravici. Z Bogom sem se spravil. Tu se mi je našel dober, vnet duhovnik, ki mi je pokazal pot nazaj k Bogu. Zavest, da mi je Bog odpustil, me tolaži in krepi. Zdaj moram prositi še Tebe, da mi odpusti, kar sem Ti huđega prizadel. Odpusti mi, če moreš! Če mi ne moreš, Ti tudi ne bom zameril. Enega pa Te prosim: ne zaničuj me več! Ljuba Tilka, najhujše, kar me je zadnje mesece zadelo, je bilo to, ker sem čutil, kako me zaničuješ. Zameriti Ti tudi tega ne morem, kajti videz je bil res tak, kakor da sem Tvoje zaničevanje zaslužil. Kakor mi je doktor Silan povedal, sem vsaj najhujše sramote opran, ko je prišla moja nedolžnost zaradi onega otroka na dan in ko je celo sodnijsko dognana in potrjena. Hvala bodi Bogu za to! Zdaj me ne smeš več smatrati za nezvestega moža in mi moraš verjeti, da sem Ti bil ves čas, tudi v najskritejših mislih, vedno zvest.

Velika sramota se me sicer še drži zaradi konkurza, ki je marsikaterega mojega upnika oškodoval. Priznam svojo krivdo, bil sem preveč površen, preveč lahkoveren in sem se preveč zanašal na špekulacije. Toda ogoljufati ali oškodovati nisem nameraval nikogar. Najbolj obžalujem, da sem doktorju Hudniku tako slepo zaupal in si ga izvolil za glavnega svetovalca v svojih trgovskih zadevah. Ta človek me je nesramno ogoljufal. Šele zdaj pri preiskavi se mi je razjasnilo, da je poneveril celo vrsto velikih zneskov denarja, ki sem jih vrnil za dolgove.

Meni pa je govoril, da je vse v redu, da ima potrčila shranjena. Zal mu goljufij ne morem dokazati.

Kar prestrašila me je vest, da so Ledine šle za tako nizko ceno. Za toliko sem jih vendar sam kupil pa sem zadnja leta vendar toliko prizidal, popravil in na novo uredil. Nikoli si ne bi bil mislil, da pojdejo izpod sto tisoč kron. Tako seveda rastejo moji dolгови brezkončno.

Morda tudi veš, da me dolžijo, češ da sem hotel zbežati in uiti kazni. Na to še v sanjah nisem mislil. Resnica je tale: Lansko leto me je obiskal star prijatelj izza vojaških let, neki gospod Hojnik iz Grada. Ker mu je na Ledinah zelo ugajalo, je hotel, da mu prodam planino, da bi si uredil lovišče. Jaz nisem bil voljen, da bi grunt razkosal; zato mu tudi nisem ustregel, čeprav mi je za samo planino ponujal trideset tisoč kron. Ko sem na vigrəd videl, da sem na kantu in da mi ne ostane nobeno upanje več, sem hotel v Gradec k prijatelju in sem mu hotel ves grunt ponuditi, naj ga kupi. Imel sem namen, zahtevati sto dvajset tisoč kron in sem bil tudi prepričan, da jih bo Hojnik plačal, ker je zelo bogat. Doktor Hudnik pa, ki o vsakem človeku misli, da je tak kakor on, me je od onih mal, ko sem ga iz hiše nagnal, dal nadzirati in tako so me na postaji v Kapli prijeli, ko sem se ravno hotel v Gradec peljati. Še zdaj menijo, da sem takrat res hotel zbežati.

Zdaj veš vse, Tilka, in prosim Te ponovno, ne zaničuj me, le pomiluj me!

(Dalje sledi)

obeh zadnjih vrstah dežja nosi vsaka poedina kaplja velik naboje s seboj, pri navadni vrsti dežja pa le majhne naboje. Velike dežne kaplje so pozitivno nabite, razpršene kapljice pa negativno. Spodnja stran oblaka je negativno, zgornja pa pozitivno nabita. Električni naboje se izmenjava v oblaku samem. Zemlji dovajajo razne vrste padavin, in seveda tudi snežinke, toča, sodra itd., pomembne količine pozitivnih ali negativnih nabojev.

Gradbeni rekordi v Ameriki. V eni uri že stoji hiša. Na temelje postavijo železno ogrodje, vanj vlagajo stene brez žebeljev, okna, vrata in drugo. Stene so iz betona, asfalta in klobučevine ter ne prepuščajo vode. Hiše stanejo 2500 dolarjev.

drugega olja. Letna poraba jedilnega olja znaša 1800 vagonov, za industrijo pa je treba še okrog 600 vagonov. Za zadovoljitev domačih potreb smatra industrija olja, da naj se dovoli uvoz surovin takoj, da bi se lahko pravočasno dobile potrebne količine v inozemstvu.

Proizvodnja bučnega olja pri tem ne prihaja v poštev, ker se to v glavnem proizvaja največ v Sloveniji, in sicer okrog 30—50 vagonov letno.

S tem v zvezi nekateri opozarjajo na olje iz grozdnih peščic, katero se da predelati v jedilno olje, predvsem pa uporabiti za industrijo. Po računih bi lahko v Jugoslaviji pridelali okrog 250 vagonov olja iz grozdnih pešk. Ločiti peške ni več težko, saj imamo v ta namen že posebne stroje, tropine se pa potem še tudi dajo uporabiti za žganjekuho.

Tako vidimo, da bo letos pravi lov za vsemi, kar ima količaja olja v sebi. Kdor torej ima buče, naj bučnice skrbno spravi, prav tako ojnato repico (rips) in mak. Tudi grozdnje peške se naj spravijo, kajti letos bo šlo vse v denar.

Položaj na lesnem trgu

je zelo nejasen. To je tudi glavni vzrok slabih kupcij. Domača poraba je sicer normalna, vendar to kupcije ne poživlja. Radi tega lesa ne spravljajo več v toliki množini na trg, kar velja predvsem za trdi les, ker je pač po trdem lesu zelo redko povpraševanje.

Drugeče je z drvini in ogljem. Drva se izdelujejo do skrajnih količin za domačo porabo, še več pa za izvoz. V inozemstvu namreč ne uporabljajo naših bukovih drv za kurjavo, ampak za izdelavo celuloze. Ko so bile cene drv maksimirane, so se drva izvažala v še večji količini. Končno je bil določen davek v višini 500 din za vsak izvožen vagon drv. S tem se je hotelo proizvajalce prisiliti, da dajo drva po določenih cenah doma na trg. Maksimiranje cen za drva, ki so v Sloveniji bila prej cenejša, je torej rodilo na eni strani pomanjkanje drv, na drugi strani pa porast cen za drva.

Oglje se prideluje v velikih količinah. Največ ga gre v Nemčijo, v Italijo pa vedno manj. Precej ugodna trgovina z lesom in ogljem je z Madžarsko. Izgledi za bodočnost niso razveseljivi, ker smo pač precej odvisni od Italije, kateri pa moramo dobavljati les še po stari neugodni pogodbi.

Trgovina s krompirjem

Po trgih in mestih se suče cena krompirju od 1.50 do 2 din kg. Teh cen se hočejo držati kmetje tudi v trgovini na veliko. Toda trgovci se teh visokih cen branijo in posledica je, da se krompir bolj malo kupčuje. S Ptujškega polja, predvsem od Ormoža je bilo nekaj ponudb za večje količine krompirja za Ljubljano po 1.50 din kg, a so se pogajanja na tej podlagi razbila. Trdi se namreč, da se krompirja kljub prvotnim slabim glasovom le ni pridelalo tako malo in da je bil pridelek ponekod naravnost obilen. Radi tega so mnogi mnenja, da bi krompir veliko čez 100 din 100 kg ne smel veljati. Na drugi strani je pa spet to dejstvo, da se bo krompirja letos zelo velike potrebovalo, predvsem vojaščina, ki je samo pri eni licitaciji razpisala nakup 69 vagonov krompirja. Tako bo najbrž krompir ohranil precej visoko ceno, morda povprečno okrog 150 din 100 kg.

Po zgledu Zagreba je tudi ljubljansko in mariborsko tržno nadzorstvo določilo najvišje cene krompirju. V Ljubljani se ne sme krompir na trgu prodajati dražje kot po 1.50 din kg, v Mariboru pa ne dražje kot 1.60 din kg. Ta določitev je v Ljubljani imela za posledico, da nekaj dni krompirja na trgu sploh ni bilo, v Mariboru se pa itak ni dražje prodajal, kot se je določilo.

Odločba o najvišjih cenah moke

En dravske banovine dr. Marko Natlačen je za moko izdal naslednje določbe:

Mlini, ki meljejo žito proizvajalcem (kmetom), morajo istim vračati za 100 kg pšenice 10 kg bele moke, 60 kg krušne moke in 17 kg otrobov. V primeru, da proizvajalec zahteva samo krušno moko, mora iste mlin vrniti iz 100 kg pšenice 72 kg in 17 kg otrobov. Ostanek moke in otrobov smejo obdržati mlini kot odškodnino za mletev (merico). Mlini, ki meljejo pšenico za proizvajalce, a ne jemljejo merice, smejo za mletje 100 kg pšenice računati največ 30 din.

V zvezi s cenami pšenice v donavski banovini, prevoznimi stroški in normalnimi zasluzki v trgo-

vinu na veliko in malo, sme stati v prodaji na drobno 1 kg bele moke 9 din, 1 kg krušne ali enotne neprepejane moke 5 din in 1 kg otrobov 2.50 dinarjev.

Poleg tega se določa, da morajo mlini, ki uvažajo pšenico z juga in potem prodajajo moko trgovcem, od 1 kg moke dati 10 par v poseben banovinski sklad, ki se bo uporabljal za zimsko prehrano revnih krajev.

Ta odločba je v veljavi od dneva objave v Službenem listu kr. banske uprave.

Cene vinom

Slovenija, Maribor: namizna vina 7, 8—9 din, sortna 10—14 din liter. Veliko povpraševanje po vinu. Prodajalci vino čvrsto drže. — Brežice: 7—8 din liter (vina slabše kakovosti tudi še tuintam po 6 din). — Novo mesto: zaloge radi slabe letine skoraj pošle, vendar imetniki prodajajo vino po 6—8 din liter, ki se suče po kakovosti. — Krško: 7—8 din liter. — Ormož: 8—10 din liter. Sortna vina imajo dosti višjo ceno. — Ptuj: 8—10 din liter. Sortna vina se prodajajo dosti dražje. Veliko povpraševanje. — Haloze: vino imajo samo večji posestniki, ki ga krčevito drže, ter je doseglo lepe cene (7—8 din, tudi po 9 din liter). — Zg. Sv. Kungota (Svečina): namizna vina okrog 10 din liter. — Radgona: 7—10 din liter.

Cene vinom v ostalih predelih države. Lika (Črno) 325—400 din hektlo. — Šibenik: črno 470—500 din, opolo 520—550 din, belo 600—640 din hektlo. V okolici Šibenika za približno 20 din pri hektolitrju nižje. — Imok: 350—400 din hektlo. — Kaštel: črna in opolo 550—600 din. — Hercegovina: 400—500 din po kakovosti. — Vršac: 400—500 din hektlo. — Varaždin: vina srednje kakovosti 7—8 din, boljše 10 din liter.

Cene goveje živine po sejmih

Voll. Maribor: debeli 7—8 din, poldebili 5.75 do 7 din, plemenski 6.50—8 din; Ptuj: I. 7.50 din, II. 6.50 din, III. 6 din; Kranj: I. 9 din, II. 8 din, III. 6.75 din; Kamnik: I. 8.50 din, II. 7.50 din, III. 6 din kg žive teže.

Biki, Maribor 5.50—7 din, Lendava I. 6.50 do 7.50 din, II. 5.50—6 din kg žive teže.

Krave, Maribor debele 5.75—7 din, plemenske 5.50—7 din, klobasarice 4—5 din, molzne 6—8 din, breje 5.50—7 din; Ptuj: I. 7 din, II. 6 din, III. 4 din; Lendava 4—5 din; Kranj: I. 8.25 din, II. 7 din, III. 6 din; Kamnik: I. 7 din, II. 5.75 din, III. 4.75 din kg žive teže.

Telece, Maribor 6.30—8 din, Ptuj: I. 7 din, II. 6 din, III. 5 din; Lendava: I. 6—7 din, II. 5—6 din; Kranj: I. 9 din, II. 8 din, III. 6.75 din; Kamnik: I. 7.50 din, II. 6.50 din, III. 5 din kg žive teže.

Teleta, Maribor 7—9 din, Ptuj: 6.50 din, Lendava: I. 6 din, II. 5—5.50 din; Kranj: I. 9 din, II. 8 din; Kamnik: I. 9 din, II. 8 din kg žive teže.

Svinje

Plemenske, Maribor 5—6 tednov 80—130 din, 7—9 tednov 135—170 din, 3—4 mesece 200—330 din, 5—7 mesecev 350—500 din, 8—10 mesecev 510—700 din, 1 leto stare 720—1150 din komad; 1 kg žive teže 8—10.50 din, 1 kg mrtve teže pa 12—16 din.

Pršutarji (proleki), Ptuj 10 din, Lendava 11 do 12 din, Kranj 14—15 din, Kamnik 10 din kg žive teže.

Debele svinje (šepharji), Ptuj 11 din, Lendava 13—14 din, Kranj 16.25 din, Kamnik 12—13 din kg žive teže.

Tržne cene

Zito, Ptuj: pšenica 260 din, ječmen 275 din, rž 200 din, oves 300 din, koruza 250 din; Lendava: pšenica 300 din, ječmen 260 din, rž 280 din,

koruza 260 din; Kamnik: pšenica 300—320 din, ječmen 350 din, rž 300 din, oves 250—300 din, koruza 300—350 din 100 kg.

Seno, Maribor 80 din, Ptuj 75—100 din, Kranj 150 din, Kamnik 100—150 din 100 kg.

Slama, Maribor 40 din, Ptuj 45 din, Kranj 75 din 100 kg.

Med. Večji čebelarji drže med po 30 din kg, na trgu v Ptujju je pa bil po 20 din, v Lendavi po 22—24 din, v Kranju po 26—28 din kg.

Volna, Kranj neoprana 34—38 din, oprana 38 do 44 din kg.

Kože, Goveje: Maribor 14 din, Ptuj 13 din, Lendava 12 din, Kranj 16—18 din, Kamnik 14 do 17 din kg. — Telečje: Maribor 20 din, Ptuj 16—18 din, Kranj 20 din kg. — Svinjske: Maribor 7 din, Kranj 8—12 din, Kamnik 8 din kg.

Jabolka, Ptuj: I. 6 din, II. 3.50 din, III. 2.60 din; Maribor: I. 8 din, II. 6 din, III. 4 din; Lendava: I. 4.50 din, II. 2.50 din; Kranj: I. 10 din, II. 6—8 din, III. 3—6 din kg.

Hruške, Maribor 8 din, Ptuj 6 din, Kranj: I. 10—14 din, II. 8—10 din, III. 4—8 din kg.

Drva, Maribor 170 din, Ptuj 125 din, Lendava 140 din, Kranj 140—150 din, Kamnik 120 din kubični meter.

Surovo maslo, Maribor 32—40 din, Lendava 30 do 35 din, Kamnik 36 din kg.

Mariborski trg

Zelenjad. Krompir 1.50—1.60 din, čebula 3—4, česen 6—10 din, kisle zelje 5 din, hren 7—9 din, paradizniki 2.50—5 din, fižol v stročju 2—4 din kilogram. — Zelje 0.50—3.50 din, repa 0.25—0.50 din, kumarca 0.25—1.50 din, karfižola 2—10 din, ohrovt 0.50—2.50 din, zelena 0.50—3 din, buča 0.50—4 din, glavna solata in endivija 0.50—1.50 din, por 0.50—1 din, redkev 0.25—0.50 din komad. — 5—7 kumare za vlaganje 1 din, 4—7 paprik 1 din, kupček radiča, špinaca, vrtnega korenja, graha v stročju in pese 1 din, 2—6 kolerabi 1 din, šopek petršilja in majarona 0.50—1 din, liter luščenega graha 10—12.50 din.

Sadje, Jabolka 3—6 din, hruške 8—16 din, slive 8—10 din, bruske 10—20 din, grozdje 12—16 din, cell orehi 8—9 din, luščeni 24—28 din kg. — Borovnice (črnice) 2 din, maline 4 din, brusnice 10 din, ringlo 3—4 din, šipek 3 din liter; limona 0.75 do 1.50 din komad.

Zito, Pšenica 2.75 din, rž 2.50 din, ječmen 2 do 2.25 din, koruza 4 din, oves 1.75 din, proso 4 din, ajda 2 din, proseno pšeno 5—6 din, fižol 3—5 din liter.

Mlečni izdelki, Smetana 10—12.50 din, mleko 2—2.50 din liter. Surovo maslo 30—32 din, čajno 36—40 din, kuhano 40 din, domači sir 10—12 din kilogram. Jajce 0.80—1.25 din.

Perutnina, Kokoš 24—35 din, par piščancev 26 do 70 din, gos 40—55 din, purap 45—60 din, raca 16—23 din, domači zajec 10—120 din.

Meso, Govedina 14—16 din, svinjina 17—19 din, salo in slanina 20—22 din, pljuča 8—10 din, jetra 10—12 din, rebra 14—18 din, glava 10—12 din, ribe 21—22 din, karpi 16 din, belice 9—10 din, morske ribe 10—24 din, zajec 16—18 din kg. Ledvice in noge 2—3 din komad.

Uradna odločba tržnega nadzorstva določa za krompir 1.60 din kg, za brusnice 10 din liter, za črnice 1 din liter in za pšenico 2.75 din liter.

Sejmi

23. septembra svinjski: Središče — 24. septembra tržni dan: Dolnja Lendava; živinski: Maribor; živinski in kramarski: Slovenska Bistrica — 25. septembra svinjski: Celje, Ptuj, Trbovlje — 26. septembra tržni dan: Turnišče — 27. septembra svinjski: Maribor — 28. septembra svinjski: Brežice, Celje, Trbovlje; živinski in kramarski: Dolnja Lendava.

Razgovori z našimi naročniki

Stara vloga, D. S. Ni stvar zapuščinskega sodišča (ali notarja kot sodnega komisarja), da razdeli vlogo med dediče, odnosno jo izterja. Ako je Vaša pokojna teta zapustila denar, naložen v hranilnici, ter je več dedičev, izda zapuščinsko sodišče le prisojilo, glasom katerega se zapuščina prisodi dedičem do številčno določenega dela (vsakemu ena tretjina, četrtina). S tem prisojilom in prepisom inventurnega zapisnika (iz katerega je razvidno, da spada med zapuščino navedena vloga, odnosno vložna knjžica), zahtevajte od hranilnice, da Vam izda novo, na Vaše ime in na podjedovani delež glasečo se vložno knjžico. V to

knjžico bo hranilnica zabeležila, da je delni prepis iz stare vložne knjžice. Radi tega nikakor ni res, da bi lahko vsi dediči naenkrat zahtevali izplačilo vloge, odnosno (z ozirom na zaščito, ki jo uživa hranilnica) ves izplačilni obrok, marveč si hranilnica sama prav lahko izračuna, koliko ima, oziroma sme posameznemu dediču izplačati. — Ako ste v zapuščinskem postopanju sklenili dedni dogovor in je le iz tega razvidno, da Vam pritiče del vloge (oziroma kolikšen del), predložite hranilnici prepis dogovora. — Morda še niso pisane dedne pristojbine, ko se ni izdalo prisojilo. Druga razloga ne vidimo, zakaj se zapuščinsko po-