

je na srezko načelstvo, ki bo dimnikarja poklicala na odgovor.

R. L. v R.

Kako prepoditi kragulje, ki odnašajo kuretno izpred hiš?

Odgovor:

Te nesramne roparice se ne dajo preplašiti zlahka. Pomaga le dobro namerjen strel iz puške, ki jim upihne življenje in z njim talinski roparski posel.

A. Z. v M.

Šišal sem, da rokodelci, ki nimajo obrti in ne delajo redno, ne plačajo pridobnine. Ali je to res?

Vsak, ki izvršuje eno ali drugo obrt, mora plačati davek, torej tudi Vi. Ako pa obrti nima prijavljene, je pa izvrševati ne sme. Nekateri si tako pomagajo, da najmejo takega obrtnika za hlapca, ki mora izvršiti popravila, kakor gospodar naroči. V tem slučaju pa mora imeti tak hlapec delavsko knjižnico.

M. Z. v T.

Napravil sem prijave na davčni urad, zdaj pa zahtevajo koleke. Ali sem jih dolžen plačati? — Ali se prav izračunali zgradarino?

Odgovor:

Glede kolkovanja ima davkarja prav, ker se mora vsaka vloga kolkovati. — Glede zgradarine pa vam mi ne moremo dajati pojasnil, ker bi morali poprej pregledati spise pri davčni oblasti. Idite na davčno upravo, kjer boste vse potrebno zvedeli.

S. T., C. M., S. J. v R.

Ali morajo plačati starši z 9 ali več otroci davek na poslovni promet?

Odgovor:

Oproščenih so vseh neposrednih davkov. Davek na poslovni promet se pa ne smatra kot neposredni davk in ga bo torej treba plačati.

Davčno pojasnilo. Beograd, 11. febr. 1931. Novosadska trgovska zbornica se je obrnila na finančno ministertvo z vprašanjem, ali se na naša osvoboditev očetov z 9 otroci tudi ne običinske davke. Dobila je pojasnilo, da so v skladu par. 9 davčnega zakona ti davčni obvezanci prosili s 110 pravnih in občinskih taks in vojnice, izvzemši davek za poslovni promet, ki se ne kmatra za neposredni davek. — Slovevec, 12. II. 1931.

M. G. R. L.

Na vprašanja brez podpisa ne odgovarjamo.

D. v Č.

Za klobase in salame preprodajati ali boljše rečeno nakupovati in prodajati morate ime. **Odgovor:**

Za klobase in salame preprodajati ali boljše rečeno nakupovati in prodajati, morate imeti obrtni list.

*

**Gospodinjstva opravila v mesecu svečanu.**

Pred vsem je končati kolone, dokler traja mraz. Boljše je klati teden ali 10 dni prej, čeprav bo ostalo par korenčkov piče in bo par kil mesa ter špeha manj, ker se ni bati, da bi se meso pokvarilo. Nasprotno pa imamo v toplem vremenu že precejšen riziko, ker pritisnejo muhe in drugi mrčes.

Čas je sedaj, da nasadimo prve kolkje, kjer se piščančki v zgodnji pomladi najboljše plačajo in imamo v zgodnjih kokoških dobre zimske jajčarice.

Semenske zaloge je treba pregledati in manjkajoče priskrbeti. Kdor je spravil domača semena o pravem času, jih očistil in hranil v vrečicah v suhem in hladnem prostoru, bo imel lahko delo in malo izdatkov.

Proti koncu meseca, ko je v solčnih legah že kopno in odtajeno, pripravimo zemljo za prvo setev. Na plano že sejemo lahko špinačo, korenje, peteršilj, črni koren, čebulo, potaknemo čebulček in česenj, v zavarovanih legah tudi že sejemo solato berivko, rani grah in bob.

Sadike vrtnih jagod, katere smo presadili v jeseni, pregledamo, če jih morda ni vzdignil mraz. Pritisnemo jih v zemljo nazaj, ker bi se sicer rastline posušile.

Težko kaliva cvetlična semena (petonike, vrbene, nageljne), sejemo v zabojčke ali lončke, katere držimo v topli sobi. Mak in ostrožnik sejemo na

prostem, če je zemlja kopna in dovolj osušena.

Lepotično grmovje obrežemo. Jagodno sadje (ribezelj, kosmulje, maline) otrebimo.

Le dobro seme da dobro žetev!

Dobro seme je predpogoj za uspeh v vrtnarstvu.

Seme vsebuje vse lastnosti rastline, tako dobre kakor slabe. Vsled tega je v prvi vrsti paziti na to, da si naročimo semena od zanesljivih dobaviteljev, ki nas postrežejo s semeni zdravih in plodonosnih rastlin. Sejmo le semena rastlin, ki res uspevajo v dotičnem okraju. Ravnanje se je po legi in kakovosti zemlje. Rastline ki zahteva lahko, suho zemljo, ne uspeva v težki in mokri grudi in obratno. Paziti je tudi na pravočasno setev. Napačno in brezuspešno je n. pr. sejati pomladansko rastlino v poznem poletju ali celo v jeseni.

Dobro seme mora biti plemensko čisto in visoko kalivno. Priporočljiva je le nabava tolikšne količine semena, kar se potrebuje za eno leto. Morebitne preostanke semen spravimo v papirnate ali še bolje v platnene vrečice. Le te označimo z vrsto semena in letnico, ter hranimo na suhem, pred miši varnem prostoru za poznejšo porabo. Večina vrtnih semen ostane kalivna po več let. Tri do štiri leta staro seme kumerca in buč je celo močnejše in plodnosnejše kakor enoletno. Vobče pa pomehava kalivnost od leta do leta.

Seme sledečih rastlin ostane kalilno let: kumerca 6 do 7, cvetača, rožni kupus, zelje, rdeče zelje, ohrovt, kolerabice, redkvica, rdeča pesa, rona, runkel, zimska redkev in bob 4 do 5 let, zalema, korenček, vrtna kreša in špinača 3 do 4 leta, čebula, pore, peteršilj, majoran, timijan, repa, paradižnik 2 do 3 leta, črni koren 1 do 2 leti.

Kalilni poskus.

Da se prepričamo o kalilni zmožnosti posameznih semen, napravimo kalilni poskus.

Januš Golec:

Guzaj.

Od kraja je na drevo privezani revež mislil, da podi lisica zajca, a stopinje so bile pretrde, mora biti človek, ki ga bo ubil ali rešil. In res — v polmraku se je zravnal pred njim sam vsegavedni in vsemogočni glavar — strašni ter neizprosni Guzaj. Nož je potegnil iz žepa, ga odprl in sedaj ga bo otel najhujših smrtnih muk z — zadnjim zabodljajem v srce. Gospodar čez roparsko življenje in smrt mu ni otipal srca, ampak stopil za bukev in ga oprostil z dvema urezoma bukovega križa. Ko so popustile vezi, se je zgrudil po tleh, omotica ga je objela vsled križanja in prestalega strahu pred dolgotrajnimi smrtnimi mukami. Rešitelj mu je priklical zavest z drgnjenjem po čelu in s par krepkimi požirki iz čutare. Zavedel se je, pogledal, govoriti ni mo-

gel. Položaj je spregledal glavar, ki se je nasmešnil dobrodušno, a se zopet namrdnil jezno z zagotovitvijo: »Sedaj boš znal, da jaz vidim ter vem vse. Prikrivanje napram meni od strani nevrednih članov je blaznost. Sam znaš, da si zaslužil smrt, katere predokus ti bo gomazel še nekaj časa po vseh udih. Ker si prvi na smrt obsojeni iz moje družbe, ti bom prizanesel pod pogojem in prisego, da boš izpolnil do pičice, kar ti bom sedaj naložil kot znak milosti ter usmiljenja.«

Na pred trenutki do onemoglosti ter na smrt obupanega so kapljale te besede kakor življenje ulivajoči balzam. Sedel je, podprl desnico z levico, dvignil tri prste in ponovil najsvetejšo roparsko prisego, da se bo pokoril poglavarju, če tudi mu zapove v takojšnjo in neizogibno — smrt!

Sigurne smrti oteti Boštele in Guzaj sta jedla ter pila in po obilnem okrepčanju je razodel nadtolovaj, za kaj ga je odločil in kako se mu mora izkazati hvaležnega za rešitev. Na dolgo

Vsak mesec

Din 13:-

bo plačal vsak kdor hoče brati zanimive spise

KARL MAYA

ki bodo za jesen in zimo izhajali vsak mesec en volumniv zvezok

po Din 13:-



Naročajte

v Tiskarni sv. Cirila, Maribor, Koroško 5

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 kuhlino. — 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. Prignanih 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 zaslužiš, pa vse poplačamo. Trgovec, za čajfo, moko, sol in petrolej potrpi enako, kokoši nič ne nesejo, pomoči ni nobene. Skočila bo kravica, dobiš hom 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 zaubljenno 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. Žalibog 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 nje-ga Franca Guzaja v ječo in ga napočila v gozd med roparje ter tatove. Glavnemu krivcu do-smrtno zavožene usode na dno pekla že toliko-krat 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. Ba-ba 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 lju-beznijo, 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