



Voda je zelenjadnemu vrtu ravno tako potrebna kakor gnoj.

Večina zelenjadi potrebuje mnogo vode. Največ pa karfijol, kolerabice, zelena, rdeče zelje, kumerce, solata, fižol in paradižniki. Vrt potrebuje več vode kakor njiva, ker leži navadno na solni strani, vsled česar izhlapevajo rastline več vlage. Za zalivanje je najprikladnejša mehka voda, to je deževnica ali potočna voda. Voda studencev je trda in preveč hladna. Zato jo pustimo 12 do 24 ur stati v večjih posodah, da se ogreje. Spomladi, ko so noči še bolj mrzle, zalivamo opoldan, poleti pa na zvečer. Setve zalivamo s škropilnico, a sadikam prilivamo iz male posode nizko nad zemljo in dva prsta oddaljeno od stebeljca. Če zalivamo iz višine z močnim curkom tik stebelca, se zemlja zaphe in rastlina je ovirana v svoji rasti.

Zelen grah s korenjem.

Mlado korenje operi in zreži na prst debele krhlje. Izluščen grah preberi. Na vročo mast vrzi fino seklano čebulo in ravno toliko prav drobno zrezanega zelenega peteršiljčka da zažvrči, takoj nato dodani korenje in grah. Premešaj, prilij par žlic vode, soli in pusti, da se duši v pokriti kozici. Napol mehko potresi s toliko moke, kolikor bi vzela za prežganje. Premešaj, da se moka ne prepali, prilij vode, da stoji malo čez korenje in grah ter skuhaj mehko. Po okusu dodaj malo sladkorja in ščep popra.

Krompirjev golaš.

Olupljen krompir zreži na večje kocke. Razgrej za eno žlico masti, nanjo vrzi eno debelo na drobne liste zrezano čebulo. Mešaj, da se enakomerno prepraži, in ko je svetlorujava, dodaj pol male žličke sladke rdeče paprike, pre-

mešaj naglo in zalij takoj s skodelico mrzle vode. Dodaj za en krožnik krompirjevih kock, soli, premešaj in pusti, da se pokrito duši. Večkrat premešaj, da se ne pripali in prilij če potreba par žlic vode. Napol mehak krompir potresi z 2—3 žlicami moke, premešaj, zalij s hladno vodo toliko, da sega voda čez krompir, in kuhaj počasi, da postane krompir mehak.

Špinača s smetano.

Prebrane špinačne liste operi v hladni vodi, nato jih kuhaj 10 minut v slanem kropu. Ocedi špinačo na sito, jo oplakni s hladno vodo, nato pa sesekljaj z nožem na deski prav drobno. Iz treh žlic moke in primerno masti napravi svetlo prežganje. Dodaj seklano špinačo, premešaj, zalij s hladno vodo ali mlekom. Zdrobi s soljo dva česnova stroka, primešaj to in ščep popra špinači, soli po potrebi in konečno dodaj par žlic dobre in ne prekisle smetane. Preredko špinačo zgosti z eno žlico suhih krušnih drobtin.

Špinača s kruhom.

Kuhano in seklano špinačo daj na vročo mast, premešaj, zalij z vodo, nato pa premešaj na mleku namočen zdrobljen bel kruh, sol, poper in po okusu malo češnja. Pusti, da se dober četrt ure kuha. — Mladi listi pese (runkelna) so kot špinača pripravljani prav izvrstna jed. — K špinači postavi na mizo krompir v kosih, pražen ali zmečkan krompir, pražen riž, za bolnika pa v mleko in jajce namočen in ocvrt kruh.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariboski trg v soboto 16. maja so pripeljali šeparji na 13. vozeh 54 zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 8—19, slanina 12—15 Din. Kmetje so pripeljali 14 voz krompirja, 2 čebule, 16 sena, 12 slame in 8 škopa. Krompir je bil po 1—1.50, čebula 5—6, seno 110—135, slama 60—65, 1 škop 1.50—1.75 Din. Pšenica 1.75—2, ječmen 1.50,

oves 1.25—1.50, kuzuza 2.50, ajda 1.50, proso 2, fižol 2—2.50 Din. Kokoš 30—45, piščanci 30—75, raca 30—40, gos 55, puran 50—80, kozlič 50—100, jagnje 90—125 Din. Cesen 18, gobe 1, jabolka 12—18, suhe slive 9—12 Din. Mleko 2—3, smetana 12—14 sirovo maslo 36—40, med 12—20 Din.

Mariborski živinski sejem 12. maja 1931. Prignanih je bilo 22 konj, 12 bikov, 146 volov, 391 krav in 22 telet. skupaj 593 komadov. Povprečne cene so bile sledeče za 1 kg žive teže: debeli voli od 6.50 do 7.50 Din, poldebili voli 5 do 6.50, plemenski voli 4.50 do 7.50, bikli za klanje 5 do 7, klavne krave debele 4 do 5.0, plemenske krave 3 do 3.75, krave za klobasarje 2.50 do 5.50, moizne krave 5 do 5.50, breje krave 4.50, mlada živina 5.50 do 6.25, teleta 7 do 9. Prodanih je bilo 319 komadov, od teh za izvoz v Avstrijo 21 komadov.

Mariborski svinjski sejem dne 15. maja 1931. Na sejem je bilo pripeljanih 553 svinj, cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5—8 tednov stari komad 50—80 Din, 7—9 tednov stari 100—130, 3—4 mesece 200—250, 5—7 mesecev stari 300—350, 8—10 mesecev 400—450, 1 leto 600—700 D, 1 kg žive teže 7—8, 1 kg mrtve teže 9—10 Din. Prodanih je bilo 241 svinj.

Mesne cene v Mariboru. Volovsko meso od 14 do 20 Din, meso od bikov, krav in telic 9 do 12 Din, telečje meso od 12 do 35 Din, svinjsko meso sveže 14 do 25 Din.

*

Umorjena in vendar pri življenju.

Pred nekaj dnevi so potegli v Parizu iz reke Seine truplo 50 letne ženske. Vsa znamenja so kazala, da je bila žrtev najprej zadavljena in šele na to vržena v vodo.

Po dolgotrajnem prizadevanju se je posrečilo policiji, da je dognala, kedo da je utopljenka. Truplo so prepoznali predvsem na podlagi materinega znamenja na gornjem stegnu. Šlo je v tem slučaju za gospo Massart, katero je spoznala kot tako tudi njena pastorka, 24 letna Lojza Langlois. Ker so pa tudi razni znanci gospe Massart izjavili in

Prodam bencin motor 3 ks, še v dobrem stanju, cena po dogovoru. Anton Krajnc, Nova cerkev šte. 6 pri Celju. 864

Sprejem hlapca k konjem. M. Pilz, Pesnica. 855

Strelovođe napravi nove in popravi stare po najnižji ceni in proti večletnemu jamstvu. Špecialist I. Kovačič, Maribor, Aleksandrova 203a. 852

Mlajšo dekle 14 do 15 let, revnih staršev, poštena in pridna, se takoj sprejme na majhno posestvo. Gregurič, Dogoše 57 pri Mariboru. 853

Prodam krasno posestvo 7 oralov, 10 min. od mesta Slov. Bistrica. Več pove g. Ivan Kos, gostilničar, Slov. Bistrica. 843

vseh oblasti, ki mirno gledajo iz mest ter trgov kraljestvo tolovajstva in jim je najbrž s hudičem zvezani Guzaj — bog!

Boter je gledal vedno bolj debelo razljutene govornika, si otipal žep na suknji, nekaj potegnil iz njega ter pomolel pri zadnji besedi župniku revolver pod nos z gromečim glasom: »Sedaj si mi držal ti javno spoved; odvezo in pokoro bom delil jaz! Ali ti nisem pisal, da te bom obiskal in danes sem tukaj, jaz, od tebe tolikokrat prokleti Guzaj, katerega je treba iztrebiti z ognjem in mečem, ga obesiti in pokopati na dno pekla!«

Da ni zadela po tem spoznanju svetoemskega fajmoštra kap, je bila sreča kljub dejstvu, da je bil suh in trdnih živcev. Ko je zagledal pred seboj strašnega razbojnika, ki mu je namerjal samokres naravnost v glavo, so mu zašklebetala kolena in na mah je izpuhtela iz njega vsa pravkar izbruhana korajža na pogon in iztrebljenje Guzaja ter njegove zalege.

Kakor nedolžno jagnje mesarju, je sledil ro-

parju, ki mu je velel izročiti gotovino, sicer mu bo zavezal s kroglo jezik za vselej na tem tolovajskem svetu.

Svetoemski g. župnik je podaril botru Guzaju na prvi poziv brez vsakega obotavljanja: zlato uro z verižico in 4500 goldinarjev v gotovini. Glavar je shranil zlatnino ter denar, zvezal župnika, mu zamašil usta in se poslovil: »Z Bogom, me boš pomnil, kedaj sem botroval pri Sv. Emi! Ako boš zinil le še eno žal besedo s prižnice o meni in tovariših, ti bom zabil ne enega, ampak v vsako peto po pet podkovalnih žrebčev. Tukaj v sobi slobodno zmerjaš, javno ne, to pomni, tega se drži, Bog s teboj in te očuvaj mojega drugega obiska!«

S temi besedami se je poslovil strašni Guzaj od svetoemskega g. fajmoštra. Zaklenil ga je v sobo, vtaknil ključ v žep in odšel počasi živžgajoč navzdol proti krčmi pri Hrovatu, kjer je dobro jedel in pil, predno je odnesel bogati plen na Košenco.

Še enega župnika je imel na muhi, ki je