

**Ogenj je uničil v noči 23. marca** gospodarsko poslopje s hlevom ter skednjem, last posestnika Ulčarja v Nožicah pri Holmcu na Kranjskem. Zgoreli so tudi trije prašiči. Požar je bil gotovo podtaknjen.

**Neznano utopljenko so potegnili iz Save pri Krškem.** Truplo je bilo že dalje časa v vodi in je bilo brez obleke. Utopljenka je stara 25—30 let.

**Otvoritev advokatske pisarne.** Dr. Schaubach Franc javlja, da je otvoril advokatsko pisarno v Mariboru, Aleksandrova cesta 6, 1. nadstropje (palača Zadruga gospodarske banke). 409

**Cene padajo.** Posebno sedaj pred prazniki si lahko nabavite lepe svilene, polsvilene in navadne naglavne rute ter robce po jako nizki ceni v Trgovskem domu Stermecki. 415  
»Domoljubni pevci«, zbirka ljudstva priljubljenih pesmi, broširano 3 Din, vezano 5 Din. Naročila sprejema Tiskarna sv. Cirila v Mariboru.

**Tako se varčujel.** Ni se treba pre nagliti z nakupom, posebno ne pri nakupu ure, kajti tudi najcenejša ura je draga, če jo moraš dati vsak hip v popravilo. Najbolje varčujes, če kupiš poceni in dobro obnem. Zato vas ponovno opozarjamo, zahtevajte novi letni cenik z nad 1000 slikami od tovarniške tvrde ur H. Suttner v Ljubljani št. 992, ki ga dobite popolnoma brezplačno. V njem dobite ure že za 35 Din, ure zapestnice za 98 Din, ure budilke za 15 Din, kakor tudi razno zlatino in srebrnino, vse takorekoč po originalnih tovarniških cenah.

**Poročilo iz Galja:** Vsa celjska okolica, od otroka do starega človeka že pozna manufakturno in celjsko trgovino »Pri sv. Antonu« v Celju, Gosposka ulica 2, znana je trgovina vsakomur, ker so cene poleg dobrega blaga skrajno nizke, izbira velika, postrežba točna in izredno prijazna. Kdor enkrat kupi pri sv. Antonu, ta je našel trgovino za oblačilo, kakor si jo je želel. Priporočam Vam torej, da si te vrstice dobro zapomnite in pazite, kadar pridete v Celje zaradi nakupa oblačilnega blaga, nč silko sv. Antona, katera je izvešana na dtrgovino. 453

**Orrožena lepota** ulde nevarnosti škodljivih učinkov solca, vetra, vlage in starosti samo z dnevno nego medicinsko učinkujočih obrambnih sredstev, kot so: Fellerjeva Elsa-pomada za zaščito lica in kože ter Fellerjeva Elsa-pomada za rast las. Skozi 35 let preizkušene. Za vnaprej poslanih 40 Din se dobi 2 lončka brez daljnih stroškov v Elsafluid-tovarni Eugen V. Feller, Stubiča Donja, Elsatrg 341, Savska ban.

\*



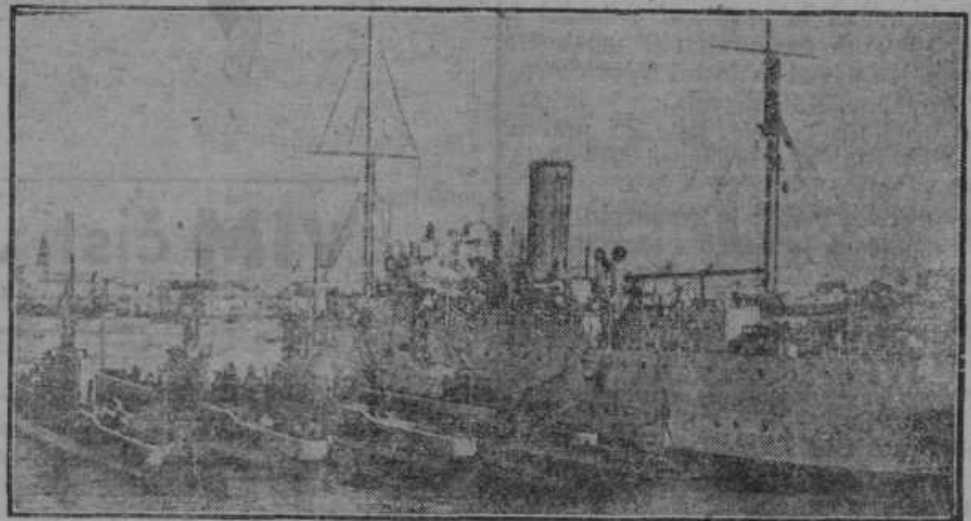
**Kriza nas hudo tlači.** Liter vina plačujejo sedaj komaj po 2—3 Din, pridevalni stroški nas stanejo najmanj 4 Din liter. Ako hočemo, da nam trta obrodí, moramo ravno tako kopati, škropiti itd. kakor prej, ko je bilo vino po 7—8 Din liter. Pred vojno je dobil vinogradnik najmanj 12 liter prodanega vina 12 do 20 krajcarjev in za to je kupil 12 do 20 škatljic vžigalic, sedaj pa dobi komaj 2—3 škatljice. Tako bi lahko naštel še več drugih primerov. Večina pri nas je takšnih posestnikov, ki ima samo vinograd, od katerega živi. Sedaj pa, ko vina še po najnižji ceni ne more prodati, je prisiljen posebno letos, ko si v tako hudi in dolgotrajni zimi ne more nič zaslužiti, iti v trgovine, da si na upanje vzame potrební živež in vse drugo. Kam bomo prišli?

**Prevalje.** Pri nas se je odprla pot za dveletno kmetsko nadaljevalno šolo. Pred poldrugim letom smo se zbrali prevaljski kmetski fantje v dvorani katoliškega prosvetnega društva ter zvesto poslušali navdušen govor prevaljskega šolskega upravitelja g. Dobršeke, da bi se ustanovila kmetska nadaljevalna šola: polagal nam je na srce ljubezen do rodne grude. Nismo se mogli ustavljati njegovim besedam. Bolj skromno število nas fantov je bilo (okrog 17), kateri smo z veseljem in zelo vztrajno hodili v nedeljsko šolo. O vseh važnih vprašanjih poljedelstva in kmetskega gospodarstva smo dobili na tem tečaju vsaj temeljne pojme, tako da sedaj lažje nadaljujemo svojo samoizobrazbo, da lažje razumemo razne gospodarske knjige in članke v časopisih. Priredili smo tud več poučnih izletov. Najlepša hvala g. dekanu Mateju Riepl, g. kaplanu Ortu in drugim predavateljem kmetom in kmetijskim strokovnjakom, kateri so iz ljubezni do nas prišli v našo sredo. Naj jim bo izrečena najsrčnejša zahvala! Na dan sv. Jožefa smo vsi učenci te šole s težkim srcem vzeli slovo. Napravili smo izpite pred g. županom Lahovnikom, kmetijskim referentom Zdošekom in pred drugimi kmeti. Nato so nam za dar razdelili knjige, in sicer: Sadjarstvo, Domači živinozdravnik, Splošno poljedelstvo; vsak je dobil po eno. Potem so nas

še pogostili. Tako je minul dan, katerega bomo imeli v spominu vedno in ga ne bomo nikdar pozabili. — Udeleženec kmetske nadaljevalne šole.



**Predsednica vseindijskega kongresa — pesnica Sarodhini Naidu.** Moški predsednik kongresa je bil od Angležev aretiran, pa bo vodila zborovanje ženska.



Angleško brodevje kot gost Italije.



Mednarodna komisija, katero je sestavilo Društvo narodov, je dospela v glavno mesto Japonske — v Tokio, da preišče japonsko-kitajski spor.

## Kaj bo s kmetijskimi vinotoči?

Teža gospodarske stiske pritiska danes vse stanove, zlasti kmeta. Kar proizvajajo industrija, je deloma tudi izgubilo svojo vrednost in ceno, deloma pa ne, ker zaščitne carine zabranjujejo prehod padeč cen gotovim industrijskim izdelkom. Obrt se že težavneje bori za ohranitev cene svojim izdelkom. Najtežavnejši pa je brez dvoma in po vsesplošnem priznanju položaj kmeta. On nima nobenega sredstva, da bi zabranil padeč cenam svojih pridelkov, ki znašajo ne samo 50, marveč 100, 200% in še več. Nima nobene možnosti, da bi spravil v denar svoje pridelke. Zadovoljiti se mora, če sploh kdo kaj kupi od njega po ceni, katero kupec sam določi.

V vinorodnih krajih je beda primeroma še večja nego v drugih, kjer je večje razpolaganje z živili. Vinogradniki so si vsaj deloma pomagali s tem, da so vino lastnega pridelka, ki ga sploh niso mogli prodati ali pa za skrajno nizko ceno, da pridelovalni stroški niso bili kriti, prodajali po lastnih vinotočih. Ta možnost je vsled novega obrtnega zakona, ki je stopil v veljavo 5. marca 1932, jako ogrožena. Ta zakon namreč vsebuje v členu 437 to-le določbo: »Točenje vina lastnega pridelka za potrošek v lastnikovih prostorih ali zunaj njih smejo opravljati v okviru dosedanjih predpisov samo vinogradniki na osnovi posebne pooblastitve, ki jo izdajo občina upravna oblastva prve stopnje po zaslišanju pristojne združbe. Ta pooblastitev se sme izdajati samo v krajinah, kjer je tako točenje doslej bilo v navadi in po veljavnih predpisih dovoljeno. V pooblastilu se odredi tudi rok točenja. Ban se pooblašča, da predpiše pogoje o izdajanju te pooblastitve. V teh pogojih se sme določiti, da se naj izda pooblastitev samo siromašnim vinogradnikom in za kraj, kjer se je vino pridelalo.»

Po določenih navedenega zakona bo dovoljenje za vinotoč dalo sresko načelstvo, toda po predhodnem zaslišanju pristojne združbe, to je, krajevne gostilničarske zadruga. Da ta organizacija vinotočem ni naklonjena, je jasno, ker je gostilničarjem konkurenca vinotočev neljuba. Posledica tega bo, da bo pravica do vinotočev tako omejena, da dejansko ne bo več obstojala. Kaj to pomenja za vinogradnike, ni treba šele povedati. O ceni mošta in vina v letošnjem nakupu donša »Kmetovalce« v svoji številki z dne 15. marca te-le podatke, ki se nanašajo na ljutomerski okraj: »Nakupovali so vinski mošt po 8 par stopnja po klosterneuburški moštni tehtnici, tako da je gostilničar, oziroma vinski trgovec nakupil 20%ni vinski mošt po 1.60 Din. Plačevali so pa mošte celo izpod 1 Din liter. Kdor je dosegel za sortirani mošt 2.50 do 3 Din za liter, je bil lahko srečen. V gostilnah se je pa pred 20. novembrom točil mošt, vsake trošarine prost, po 6—8 Din liter. Danes pa se vino toči po 8—12 Din liter v Ljutomeru!»

Noben ne more ničesar imeti proti temu, da vsak stan brani koristi svojih

## SLABOST, UTRUJENOST

izčrpanost, prevelika občutljivost so pogosto samo posledica pomanjkljive cirkulacije krvi. Tu se zmiraj dobro obnese masaža s Fellerjevim Elsafliudom, preizkušenim domačim sredstvom in kozmetikom. Poskusna steklenica 6 Din, dvojna steklenica 9 Din povsod. Po pošti 9 poskusnih ali 6 dvojnih ali 2 velike specialne steklenice 62 Din franko pri lekarnarju Eugen V. Feller, Stubica Donja, Elsatrg 341, Savska banovina.

članov. Da to dela obrtni stan, mu omogočajo njegove organizacije. Kmet takšnih organizacij nima. Ako bo v bodoče dovoljenje vinotočev odvisno od pristanka gostilničarske zadruga, bi se lahko zgodilo, da bo isto pravico zahtevala mesarska organizacija za dovoljenje zakola živine, ki ga kmet izvrši, da more meso razprodati, ker živina nima cene in ni za njo kupcev. In organizacija trgovcev bi mogla imeti želje, kakor jih je svojčas imela, ko je kmetijske zadruge smatrala kot trn v peti, da bi se namreč samo preko njenih članov vršila prodaja kmetijskih pridelkov in dobava kmetijskih potrebščin. Kakšna prihodnost bi se potem obetala kmetom?!

Kot tolmači želja in zahtev našega kmetijskega ljudstva smatramo za potrebno poudariti, naj bi v naših krajih postopanje glede na vinotoče ostalo staro. Ako se je v prejšnjih časih, ko so gospodarske razmere bile veliko ugodnejše nego sedaj, dala kmetom-vinogradnikom možnost, da so po vinotočih spravili lastni vinski pridelki v denar, se v sedanjih nadvse težavnih gospodarskih prilikah ta možnost ne bi smela omejevati. Kako naj kmet v vinorodnih krajih sploh pride do kakšne prodaje svojega vina in sploh do kakšnega vinarja? Kako naj krije svoje potrebščine ter plačuje davke in razne dajatve? In kaj bo z viničarji in njihovimi družinami, ako bi vinogradniki morali opustiti obdelovanje svojih vinogradov, ki so jim od leta do leta bolj v izgubo nego v hasek? Vinotoči — to je treba poudariti — ne spadajo v obrtni zakon; kmetom-vinogradnikom se mora dati prilika, da svoje vino spravijo po primernih cenah v denar po takozvanih vinotočih pod vejo. To je starodavna pravica, ki naj bi se ščitila, pa ne kršila.

\*

## O vinu „izabela“

V večinomoma vseh občinah celjskega in slovenjegraškega sreza pridelujejo ubogi, siromašni vinogradniki vino izabela. Kakšno je to vino? Lahka in neškodljiva pijača, ki se prideluje, prodaja in toči v teh krajih že 50 let. Štejejo izabelo v isto vrsto samorodnih trt, kakor šmarnico, otelo, direktorja itd., kar pa ne odgovarja dejstvenosti, ker je izabela že večinoma precepljena na ameriški podlagi in to daje lahko in našemu zdravju neškodljivo pijačo. S 1. januarjem t. l. pa je prodaja in točenje izabele zakonito zabranjeno. Vinogradniki omenjenih krajev zaradi tega svojega pridelka ne morejo vnovčiti, beda raste z dneva v dan, mnogi si ne morejo več kupiti prepotrebne živila in obleke. Obrnili so se potom občin-

skih uradov in tudi privatnikov na kr. bansko upravo v Ljubljani in preko narodnih poslancev na ministrstvo. Žalibog brez uspeha! Ponovno apeliramo in prosimo merodajne činitelje, da se za zadevo zopet nujno zavzamejo, da bi se v celjskem in slovenjegraškem srezu dovolila vsaj za časa trajanja te hude gospodarske krize, prodaja in točenje vina izabela. Pomagajte, beda je velika!

Prizadeti vinogradniki.

\*



### Mladi prašiček pečen.

Pujsek, star 4—8 tednov, da izvrstno pečenko, le prav pripraviti jo je treba. Zaklanega oharaj, prereži po trebuhu od glave do repa, iztrebi in umij iz več vod; posebno še glavo, ki ostane cela zraven. Nato ga položi v dovolj veliko pekvo, v kateri je za dva prsta vroče vode. Postavi na ogenj, da voda vre in obračaj pujska tako, da se koža krog in krog malo obkuha in da razreza.

Vzemi ga iz pekve na desko ter mu začni narezovati kožo od glave proti repu. Ko si celega narezala povzdolž, ga nareži še počez krog in krog. Istotako sprednje in zadnje noge. Glavo nareži, počeni na sredini rilčka, navzgor na čelo na obe strani enakomerno in nato še počez. Samo ušesa in repček pusti nerazrezana. Zareze napravi v razdalji največ pol prsta širine. Čim manjši in enakomerniji so četverkotniki, tem lepša bo pečenka. Pazi, da zarežeš le kožo in ne vrežeš v meso.

Tako okinčanega pujska nasoli odzunaj in odnotraj ga razen s soljo naribaj še s kumino in česnom. Ušesa in repček zavij v pergamentni papir in ga pritrdi z nitko. Namaži celega prašička z mastjo in položi v pekvo na trebuh. Naravnaj ga tako, kakor bo ležal, sprednje noge naprej, glava na njih. Na dno pekve nalij nekaj vode. Peci v precej vroči peči, tako da je več gorenje vročine. Tako se prav lepo krhko zapeče narezana kožica. Med pečenjem tuintam polij z mastjo iz pekve in nato, če potrebno, prilij malo vode, da se mast ne žge.

Pečenega — biti mora mehak, pa ne tako, da bi razpadel — razreži tako-le: odreži glavo, nato plečeta in gnjati. Trup razreži počez na dva do tri prste široke kose. Vse dele sestavi na krožniku skupaj, kakor so se držali poprej skupaj, da izgleda, kakor bi bil cel prašiček. Lahko pa postaviš celega na mizo in si odreže vsak sam po svoji volji zaželjeni kos.

Zraven postavi na mizo zeljno salato, kisló zelje, krompir.

Jetrce lahko pražiš, ocvreš ali spečeš, pljučke in srce porabi za juho.

Dober tek!

### Delo na vrtu.

Letošnja dolga zima je kriva, da so se zakasnila skoraj vsa dela na vrtu. Vsa zaostala opravila so se sedaj oh