

učevanja vsak dan od 7. do 10. ure s predmeti: gospodinjstvo, vrtnarstvo, sadjarstvo, gospodinjstvo računstvo s spisjem, vzgojslovje in zdravstvo, je bil posebno važen še praktični del pouka, ki se je raztezal na kuho priprostih, toda izboljšanih kmečkih jedi, peko kruha in peciva, izdelovanje sira, čajnega masla in drugih mlečnih izdelkov, konserviranje sadja, šivanje v zvezi s priprojevanjem in posnemanjem raznih krojev. Poleg tega so se učenke vadile v pospravljanju sob, v serviranju, pranju, likanju in krpanju perila. Zahvaljujemo se tedaj stariši najlepše za požrtvovalno ljubezen pri vsem podučevanju poleg primeroma neznatnih stroških gospoda voditeljicama Hel. Kelhar-Černetovi in Mariji Dolžanovi; za vso drugo pomoč z veliko radovoljnostjo pa tudi iskrena zahvala tukajšnji kmetijski podružnici, občini, posojilnici in šolskemu vodstvu, kakor tudi posameznim domačinom v Loki in še za posebno velik trud č. g. Al. Potrču in g. načelniku Janezu Novak. Zahvaliti se moramo pa tudi, da je povzdignil sklepno slavnost s svojo navzočnostjo poleg drugih odličnih gostov sam g. oblastni predsednik dr. Natlačen iz Ljubljane. Kakor slišimo, se pripravljajo dekleta za nadaljno proslavo 25letnice še z dvema igrama.

Vložen fižol v stročju. Zelen, prav skrbno osnažen fižol stehtajmo in operimo. Ko se je na rešetu odcedil, ga stresemo v skledo in polijemo s krompom. Temeljito premešanega denimo zopet na cedilnik, kjer naj ostane toliko časa, da se popolnoma ohladi. Za vsak kilogram fižola stehtajmo 16 dg soli. Fižol vkladamo trdno v po loščen lonc ali malo kadičko, in potresamo vmes odmerjeno sol. Na vrh denimo deščice in obtežimo s kamni. V slučaju, da ne pokrije v teku 24 ur fižola izstopivša voda, prilijemo toliko čiste mrzle vode, da stoji čez fižol. Fižol pustimo tako v miru do Božiča. Smetane, ki se nabere na površju, ne odstranimo, če bi se voda osušila, jo znova prilijemo. Kadar smo začeli fižol rabiti, ga snažimo in čistimo kakor kisló zelje. Voda ga mora vedno pokrivati. Za kuhanje rabi nekaj več časa, kakor sveži. V loncu naj bo narahlo, ker se hitreje zmečka. Uporabljati ga moremo na vse načine, a najboljši je v prikuhi. — Stročji fižol pa lahko tudi sušimo. V ta namen vzamemo mlad fižol, ko ni zrnje še tako razvito. Fižol otrebimo, po dolgem prerežemo ter denemo v vrelo vodo, v kateri ga pustimo 5 minut. Nato ga odcedimo in razravnamo na rešeta, ali na lese. ter sušimo ob vročih dneh v sencí na prostem, drugače pa na peči, ali v zmerno topli pečici. Suhega hranimo v tankih vrečicah na suhem in zračnem prostoru. Toda fižol naj ne bo toliko suh, da bi se lomil, ampak še upogljiv. Pred uporabo ga 12 ur prej namočimo. — Na isti način lahko posušimo tudi grah.

Sir imperial. Mleko, namenjeno za sir imperial, segrej na 65 stopinj C in ga pusti pri tej temperaturi pol ure. Nato ga postavi v mrzlo vodo ter ohladi na 28 stopinj C. Ohlajenemu pa dodaj okisovalca (navadno čisto kisló mleko), na 5 litrov en kozarec. Med vednim mešanjem prilivaj polagoma sirišče, katero si pol ure prej raztopila v enem kozarcu sveže vode. Sirišče kupiš v drogeriji, za 5 litrov

mleka ga vzemi tri nožve konice. Sirišču dodaj tudi žličko soli. Še enkrat mleko temeljito premešaj, nato pa pokrij s prtom in pusti na mirnem prostoru stati 18 do 24 ur. Po tem času ga razreži z lesenim nožem in pospravi z zajemalko v čist prt, zaveži in obesi, da se sirotka odteka. Po osmih urah daj vse skupaj na mizo in obteži približno s 5 kg. Po nadaljnih osmih urah ga deni v skledo, pridaj par žlic goste kisle smetane in soli po okusu ter prav dobro zgneti. Nato oblikuj majhne hlebčke (približno 5 dkg težke). Užiten je imperial takoj, če ga pa zaviješ najprej v pergament in nato v staniol-papir, ostane dober osem dni.

Kapljice zoper slabost. Pest drobno zrezanega listja vinske rutice daj v steklenico in nalij toliko žganja, da bo pokrito ter postavi na solnčen prostor. Steklenico večkrat potresi. Črez seden dni precedi skozi čisto krpo in hrani v dobro zamašenih steklenici.

Kuhinjski ščurki so ostudna golarzen, posebno v starejših hišah na deželi. Kjer se zaredijo, jih je težko odpraviti, ker imajo nebroj skrivališč, posebno ljubijo tople koticke v kuhinjah. Ponoči pridejo iz svojih skrivališč ter si iščejo hrane. Proti temu ogabnemu mrčesu se priporoča snaga, posebno se morajo redno odstranjati vsi ostanki jedi, tudi je treba dobro očistiti škafe, v katerih pripravljamo krmo za svinje. Po noči, ko pride mrčes iz svojih skrivališč in si išče hrane, vzami metlo in ga pokončuj! V naslednjem pa hočemo našim gospodinjam opisati zelo priprost in zanesljiv način pokončevanja ščurkov, o katerega zanesljivosti sem se pred kratkim prepričal. Zvečer, predno greš spat, vzami gladek lavor ali kako drugo od znotraj gladko posodo, zmečkaj na dnu komad kuhanega krompirja in ga poškopri z navadnim sadnim kisom. Posodo postavi ob steno, po kateri se najraje sprehajajo ščurki, in jo pusti tamkaj čez noč. Prijeten duh krompirja in kisa privabi ščurke, ki se priplazijo od vseh strani v posodo. V posodo je lahko priti, ven pa ne morejo, ker gladke stene posode tega ne dopuščajo. Drugo jutro boš imela veselje nad uspešnim lovom. Skličí kurjo družino, ki se bo stepla za priboljšek. To je nasvet, ki te nič ne stane, je pa popolnoma zanesljiv. Želim, da bi ga gospodinje pridno uporabljale ter se rešile te neprijetne in ostudne nadloge!

Brzoparilnik »Vema«. Po dolgoletni izkušnji uporablja danes vsak napreden in štedljiv kmetovalec, kakor tudi vsaka gospodinja samo najboljšo od najboljšega in to je brzoparilnik »Vema«, izborna priprava za vsako uporabo. Priporoča se nov izdelek brzoparilnikov »Vema« z bakrenim kotlom, ki imajo veliko daljšo življensko dobo od pocinkastih brzoparilnikov. Poleg tega imajo to prednost, da se lahko uporabljajo tudi kot žgalni kotli za žganjekuho in sicer na ta način, da se z malimi stroški nabavi kapa ter se jo na kotel pritrdi. Tudi za splošna druga dela so ti brzoparilniki sposobni, kot za kuhanje perila itd. Krma se v teh parilnikih samo pari in ne kuha in obdrži vsled tega

vse redilne snovi v sebi. Tudi je parjena krma zdravejša in tečnejša od kuhane. Uniči tudi vse v krmi nahajajoče se strupene glivice ter se zamore nagniti krompir in zadužel oves pokladati živini brez škode za njeno zdravje. Z ozirom na fini material ter dolgo življensko dobo in večstransko uporabo je ta brzoparilnik »Vema« najcenejši, kar jih je v prometu. Izdeluje jih: Prva jugoslovenska izdelovalnica strojnih brzoparilnikov v Mariboru Maks Weiss, Trg Svobode št. 1.



Cene in sejmska poročila.

CENE TUJEMU DENARJU.

Zadnje dni se je dobilo na zagrebški borzi v valutah: t ameriški dolar za 56.10 Din.
Dne 16. avgusta pa v devizah:
100 avstrijskih šilingov za 8.0170 do 8.0470.
100 italijanskih lir za 296.60 do 298.60.
100 madžarskih pengov za 9.9247.
1 ameriški dolar za 56.83 do 57.03.
100 francoskih farnkov za 222.47.
100 nemških mark za 13.5525 do 13.5825.
100 čehoslovaških kron za 168.30 do 169.10.

SEJMI OD 15. AVGUSTA DO 1. SEPTEMBRA 1928.

- 16. avgusta: Mozirje, Oplotnica, Gornja Lendava (Prekmurje), Rakičan (Prekmurje), in Vuzenica.
- 17. avgusta: Šmarje pri Jelšah.
- 18. avgusta: Hodoš (Prekmurje).
- 21. avgusta: Dokležovje (Prekmurje).
- 24. avgusta: Laško, Sv. Duh (srez Ljutomer) Slov. Bistrica, Murska Sobota, Velenje in Rogatec.
- 25. avgusta: Loka pri Zussnu.
- 26. avgusta: Ljubno, Breg pri Ptaju.
- 28. avgusta: Dolnja Lendava (Prekmurje).
- 29. avgusta: Zalec, Poljčane, Muta, Sv. Tomaž (srez Ptuj) in Sv. Filip v Veračah.
- 31. avgusta: Konjice.

1. septembra: St. Bj pri Velenju.

Mariborsko sejmsko poročilo. Svinjski sejem dne 10. avgusta: Pripeljalo se je 234 svinj. Prodalo se je 146 komadov. Cene so bile sledeče: 5 do 6 tednov stari prašički 100 do 125 Din, 7 do 9 tednov stari 180 do 225 D, 3 do 4 mesece stari 350 do 440 Din, 5 do 6 mescev stari 460 do 500 Din, 10 mescev stari 500 do 560 Din, enoletni 1000 do 1300 Din. 1 kg žive teže 10 do 12.

Cene lesu in deželnim pridelkom. Ljubljana. Les: hrastova drva franko vagon nakladalna postaja po 15.5; zaključek 3 vagoni. Tendanca čvrsta. — Deželni pridelki: vse samo ponudbe, slovenske postaje, plačljivo v 30 dneh, dobava promptna. Pšenica baška nova 79—80, 2%, 290—295, pšenica za avgust 297.50 do 300, za september 300—302.50, moka stara 0 g blago franko Ljubljana, plačljivo po prejemu 520—525, moka nova 455 do 465, koruza 350—352.50, oves novi za avgust 265—270, ječmen baški 70—71 kg, novi rešetani, franko Ljubljana, plačljiv po prejemu po 325—327.50. Zaključeno 1 vagon koruze. Tendanca nespremenjena.

Gospodarska obvestila.

Stanje hmelja v Savinjski dolini. Zalec, dne 11. avgusta 1928. Padavine dne 2. in 6. t. m. so hmeljske nasade nekoliko osvežile in pospešujejo prehod cvetja v kobule. Posamezno se bode najhitreje dne 16., vobče pa dne 20. t. m. pričelo z obiranjem.

Nadejamo si, da bode pridelek prvovrstne kakovosti. Vreme je zorenju kobil ugodno. Posamezni nakupovalci hmelja so že zglasili svoj prihod v Žalcu.

Špitalič pri Konjicah. Žetev je končana. Pšenica v dolini je bila napadena od rje, v hribovih je ostala zdrava. Žetveni donos je nekoliko bolji kakor lani, v boljih legah se je seme 12krat vrnilo. Vinogradi so v nizkih legah trpeli na slani in je trsje tamkaj slabo obloženo. Kjer slana vinogradov ni dosegla, je mnogo zaroda. Listje in grozdje je zdravo. Posebno zanimivo je to, da se letos žlahtne sorte bolj razvijajo kakor domači, tukaj zelo priljubljeni: javor. Letos sta celo burgundec in žlahtnina dobro nastavila. Ker že dve leti ni bilo skoro nič sadja in ne grozdja, pričakujemo že težko dobre trgatve, pa magari če bo tudi pridelek imel kaj več kisline. Zadnjih par let smo se vrgli zelo na živinorejo. Za letošnjo jesen pripravljamo premovanje rodovniške živine v okvirju živinorejskega odseka. Ob tej priliki bo na prodaj nekaj mlade živine za pleme. Gojimo murboedensko pasmo, s katero smo zadovoljni.

Najbolji pripomoček za hranjenje slabe zaostale in zahirane živine je priana

no:
Fežakovo olje za živino
Ni se dobi samo pri
Mo. Fežak
Zagreb, Sundulićeva 14.

Gospodom pri hmeljarskem društvu v Žalcu.

Ker se mi je v nedeljo na skupščini Hmeljarskega društva zabranilo govoriti, in to brez vzroka, samo vsled strahu, da se članom Vaše delovanje — oziroma nedelovanje — ne pokaže v pravi luči, sem prisiljen tem potom ugotoviti sledeče:

Vse Vaše delo zadnjih let je obstajalo v glavnem iz pošiljanja raznih poročil in plakatov. Vse druge Vaše akcije so bile le navidezne, začete ali nepripravljene, prepozne, v neizpeljivi obliki ter s tem že vnaprej obsojene na neuspeh. Vam seveda to ni bilo mar, samo da ste lahko udrihali po Vam neljubih političnih nasprotnikih, češ: nočejo nam ugoditi, poznajo nas samo pri davkih itd. itd. Da ste zahtevali nemogoče stvari, saj tega hmeljarji ne bodo vedeli. Kaj zato, če s takimi neresnimi, nasprotujočimi predlogi trpi ugled Hmeljarskega društva in hmeljarjev! Kaj zato, če, sodeč po teh predlogih, smatrajo vsi odločujoči gospodarski krogi v državi Hmeljarsko društvo za Slovenijo kot neresno, brezpomembno organizacijo, samo da se lahko demagoško hujška. Včasih se celo zdi, kot da bi gotovi gospodje celo ne želeli močne in vplivne hmeljarske organizacije!

Vsa krivda glede polovične voznje obiralca hmelja leži, gospodje, le edino na Vas, ker se niste spomnili,

niste znali ali pa celo niste hoteli se pravočasno pobrigati za to. Skrben hmeljar si ne išče drogov takrat, ko jih že rastlina sama išče. Preskrbi jih poprej, ker pozneje jih dobi ali tudi ne dobi.

Društveni zakon pravi, da se mora overovljen zapisnik ob enem s pravili tekom treh dni poslati na oblast. Mi imamo ob občnega zbora že 7 tednov in Vi še tega niste, ali vsaj ne pravilno izvršili. Lepo ogledalo naglice!

Na Vaš napad, češ, da smo tisti krivi, kateri Vas nismo pravočasno obvestili, oziroma na to opozorili, dočim ste prej vsak neljub Vam predlog, nasvet, kritiko ali prezrli ali pa ironično zavračevali, češ, to je od mladih, enoletnih, neizkušenih itd. hmeljarjev.

Za danes samo še sledeče: Gospodje, če niste zmožni Vi, ki imate za to zaupanje in odgovornost, voditi in braniti koristi Hmeljarskega društva in hmeljarjev, potem pa odstopite in mislim, da je to največja usluga, katero lahko storite hmeljarstvu in hmeljarjem!

Franc Turnšek, Polzela.



Škole pri Pragerskem. Naše gasilno društvo je dne 29. julija t. l. praznovalo 35letnico svojega obstoja ob priliki blagoslovljenja prve nove motorne brizgalne ptujske okolice. Brizgalni sta kumovala zakonska veleposestnika gg. Jernej in Ivana Lenartova iz Strgonjce, kojima tem potom gasilno društvo daje iskreno in pristržno zahvalo za izkazani pristop in naklonjeni izdatni prispevek, kakor tudi vlč. g. župniku Ravšl iz Cirkovec za podelitev blagoslovljenja in ganljivega slavnostnega govora ter vsem došlim udeležencem, ki so ta dan počastili školsko gasilno društvo.

Sv. Trojica v Slov. gor. Tukaj je umrla po dvemesečni mučni bolezni 56letna Ivana Škof. Rajna je bila članica Marijine družbe. Njeno občo priljubljenost je pokazal pogreb, ki je bil veličasten. Vsem udeležencem pogreba iskrena Rajni sveti večna luč!

Negova. Dne 28. julija t. l. so tukajšnji zvonovi oznanjevali žalostno vest, da se je preselila v večnost Ana Tomažič, kmetica iz Lokavec. Bila je vzor usmiljenja do revežev ter je marsikateremu stradajočemu siromaku pomagala v bedi in pomanjkanju. Obdarovala je tudi nedolžne otročiče, ki jih je nad vse ljubila. Vzorno je gospodarila, čeravno je bila nad 20 let vdova, na svoji kmetiji, tudi v najburnejših časih. Ker je izpolnjevala voljo Gospodovo, ki pravi: Bil sem lačen in ste me nasitili, bil sem nag in ste me oblekli itd. Zato je tudi njej Bog poplačal z nad 82 let dolgim in zdravim življenjem. Po smrti so jo spremila dobra dela krščanskega usmiljenja, katera so najboljši zagovorniki onkraj groba. Da je bila vsem zelo priljubljena, spričeval je njen pogreb, ki se je vršil dne 31. julija. Velika množica ljudi od blizu in daleč jej je skazala zadnjo čast.

Zabovci. Da bode Drava tirjala svojo žrtev iz rodbine Janžekovič, koje je takorekoč redila in vzgojila, ubogi 28letni Janez pač še ni pričakoval. Vedel je sicer že vnaprej, da bo dno reke njegov grob, ali da ga bo pogoltnila v najlepši mladeniški dobi, niti še slutil ni. Večkrat je izrazil bojazen, kaj bo z njim, če pače v vodo, ker ne zna plavati,

vendar v to nihče ni veroval. Dne 3. t. m. je šel kakor običajno na svoje delo pred leseni most v Ptuj, veselo razpoložen. Okoli 11. ure je nesreča hotela, da je potegnil desko raz pontona, koja je padla z enim koncem v deročo vodo ter vrgla njega obenem v globočino, kjer je izginil za vedno. Prikazal se je samo enkrat v toliko, da se je videl predpasnik, vendar rešitev njega ni bila več mogoča. V znak žalosti so tovariši opoldan opustili delo. Vest o smrti tega odličnega pevca je potrla vse, ki so ga poznali, saj je bil priljubljen povsod, kamor je prišel. Hudo je staršem, izgubili so z njim edino oporo na stara leta. Pogrešali pa ga bodo razen tovarišev pevcev tudi občani, koje je ubrano petje tega fanta toliko večerov razveseljevalo. Žal nam je za njega, a ostal nam bo v trajnem spominu! Vsem prizadetim naše iskreno sožalje! — V imenu vseh P. M.

Smarje pri Jelšah. Juhuhu! Hvala Bogu! Smo pa zopet na konju, si mislimo Šmarčani vsi po zadnji nedelji, dne 12. avgusta. Zelo razdrapano cerkev smo temeljito popravili in oblekli tako imenitno, da bi čast delala tudi večjemu kraju. Posebna lepota je glavni vhod z velikim betonskim prostorom in mogočnima stebroma ter popolno novi kameniti veliki altar. Kar je novega in prenovljenega, nam je ob veliki množici vernikov slovesno blagoslovil naš rojak msgr prof. Vreže. V zelo poljudni besedi je nas nato v imenu in po naročilu prevzvišenega našega knezoškofa Andreja pohvalil zaradi gorečnosti za lepoto hiše božje ter nam razložil, kako potrebno je bilo to popravilo, kako bogoljubno delo smo izvršili in kako lep in trajni spomenik smo postavili lastni vnemi za čast božjo in ob enem tudi 700letnici ustanovitve in obstoja naše obširne lavantinske škofije. Česar pa gospod govornik ni povedal, pa se živo spominjamo, je to, da je v tej cerkvi on sam pred ravno 40 leti, to je dne 12. avgusta 1888, ob velikanski udeležbi obhajal svojo primicijo ali novo sveto mašo. Hvaležni smo zato našemu gospodu župniku in pa vrlému načelniku konkurenčnega odbora Mihatu Skale, da sta vse tako uravnala, da smo ob enem z blagoslovitvijo cerkve zamogli obhajati še tudi 40letnico svojega odličnega rojaka. Naš ljubi Bog mu naj nakloni še zlato in biserno sv. mašo, tako mu želimo in za to molimo vsi!

Sv. Barbara nad Smarjem. V soboto, dne 18. avgusta, poteče 50 let, odkar sta zakon sklenila naš zelo ugledni in priljubljeni sosed ter dolgoletni cerkveni ključar Martin Novak in Francka iz znane Šketove familije. Ne le mi, ampak cela fara se veseli, da jima je pomagal ljubi Bog otroke tako vzgledno vzgojiti in da jima je dal v ljubi zastopnosti dočakati zlato gostijo. Saj smo poleg g. župnika Sinko in Grobelšek Toneta tudi našemu dobremu Tineku iz srca hvala, ležni za ustanovitev posojilnice, ki že ravno 20 let v kaplaniji tako izborno deluje. Ker se te zlate gostije vsi veselimo, želimo — in kakor smo zvedeli, sta se tudi že sama odločila za to —, da jo bota obhajala po dogotavljeni prenovitvi župnijske cerkve pred zadnjo septembersko nedeljo. Čestitamo in kličemo: Bog živi!

Dvor pri Smarju. Umrla je Mica Stoklas, hči nekdanjega dolgoletnega našega župana Tomaža. Ravno pred 40 leti je njen stric, brežiški in pozneje braslovški dekan Matija Stoklas, pridigoval na novi sv. maši našega rojaka msgr. Vrežeta, ki mu je sedaj skazal hvaležnost s tem, da je njegov nečakinja ob veliki množici žalujočih blagoslovil grob in njeno dušo v večnost spremil.

Mlada, poštena služkinja se sprejme takoj pod ugodnimi pogoji k družini brez otrok. A. Reisman, Maribor, Vojašniška ulica 6. 976