

mokrih jesenih imamo tisti oddaljeni posestniki kar dvojno škodo: 1. za pašo ne dobimo nič in 2. dela se občutna škoda na prihodnjem pridelku. Oddaljeni posestniki zahtevamo, da naj pase vsak po svojem in se le z našim dovoljenjem drugi; vaščani pa stoje na stališču pravic iz graščinske dobe, toda graščina nima več nobenega vpliva in ne sodne moči in v nobeni kupni pogodbi ni zabeleženo, da bi si prejšnji lastnik obdržal pravico do jesenske paše. Za zasebno pašo nas je 80% posestnikov in tudi površina naših travnikov.

**Odgovor:**

Tisti posestniki, ki pasejo nepretrgano s posestniki predniki vred govedo in konje po vaših travnikih več nego 30 let, imajo pravico tudi še vnaprej pasti ne glede na spremembo lastnikov. Drugi pa, ki so pretrgali pašo ali pa sploh niso pasli 30 let, pa nimajo te pravice. Graščinska doba je brez veljave, ako ni v zvezi z gorenjimi navedbami. Ali je v kupnih pogodbah kaj pisano o pridržanih pravicah na stvari nič ne spremeni.

**L. S. v M.**

Kako najlažje odpravimo šeurke iz kuhinje?

**Odgovor:**

Kuhinjske šeurke lahko odpravite, ako držite kuhinjo v največji snagi in jim ne nudite prav nobene hrane. Treba je torej zvečer vse pomiti, čez nekaj dni pa napraviti iz moke srednjetrde žgance ter jih nastaviti po kuhinji sem in tje po tleh. V te žgance je treba namešati fosfor. Ker morate tudi odstraniti vodo, namečite po kuhinji lupinje, najbolje bi bilo od kumare, in uspeh je zagotovljen.

**L. S. v M:**

Ali res pride evidenčni uradnik zastoj merit, če se pravočasno prijavim?

Evidenčni uradnik pride merit, če je zadošči prijav, ne pa zastoj, ker mu gredo dijete. Čas za prijavo je poljuben. Ako se stranke ne zedinijo, da je geometrova mera obvezna, je pač treba nastopiti sodno pot, katere pa ne priporočamo, ker navadno sporni predmet ni toliko vreden, kolikor znašajo potem stroški.

**J. P. v V.**

V srezu Celje je prepovedano klati doma in na drobno prodajati svinje in teleta. Prosim ali velja to samo za srez Celje ali za celo banovino?

**Odgovor:**

Nadrobna prodaja zaklanih prašičev in telet pod vejo ni dovoljena brez obrti. Prodaja

se lahko samo zasilno zaklana živina, pa tudi to le z dovoljenjem sreskega načelnika. Ta zakon je za celo banovino enak. — Zanima nas, odkod imate informacijo, da je bilo to pod Avstrijo dovoljeno?

**F. J. v S.**

Ali smemo kune in dihurje pobijati brez dovoljenja lovskega najemnika?

**Odgovor:**

Kune in dihurje smete pobijati brez dovoljenja lovskega najemnika, pa le na svojem posestvu. Vendar pa morate ubite zverine takoj izročiti lovskega najemniku ali njegovemu pooblaščenцу — pazniku, da ne utrpí škode, ker ste drugače vi za njo odgovorni.

**I. K. v Č.**

Vozil sem pravilno, ali sem bil kaznovan. Kako si naj pomagam?

**Odgovor:**

Če ste pravilno vozili, ne razumemo, da bi zamogli biti kaznovani. Ako se vam krivica godi, se pritožite na sresko načelnikstvo. Kar se tiče vaših očitaj napram orožniku, pa vam svetujemo, da molčite, ker ste lahko občutno kaznovani. Take stvari dokazati je težka stvar. Verjamemo, da ste obremenjeni kakor vsi drugi — so pač težke gospodarske razmere!

**S. I. v T.**

Slišal sem, da so družine, ki imajo po deset otrok, davka proste. Kako je to?

**Odgovor:**

O takem zakonu nam nič ni znano. Časopisi tudi niso nič priobčili. Ker pa mi vsako važno odredbo priobčujemo, vam samo lahko svetujemo, da čitate Koledar mariborske Kmetijske zveze, tam je priobčeno vse o davkih.

\*



### Kako se kolje in snaži erutina.

Ravnaj z živalmi usmiljeno. Ne muči živali pri klanju po nepotrebnem. Le neusmiljeno in surovo srce se veselí muk ubogih živali.

Večji perutnini, puranu, goski, stari raci ali petelinu se odseka glava, ker tako najlažje odteče kri in je žival že kmalu mrtva. Najbolj je, da koljeta

**Samo 130 Din**  
rdeča ali rožasta odeja!

**Samo 150 Din**  
krasna klot odeja!

**Samo 43 Din**  
sivo vzorčasta flanel-odeja!

1004/7 Razpošilja

**Trgovski dom Stermecki, Celje št. 24**

Neodgovarjajoče se zamenja ali vrne denar.

**Zahtevajte takoj novi, veliki, brezplačni ilustrirani cenik z več tisoč slikami!**

večjo perutnino dve osebi. Prva prime krepko z eno roko zvezane noge živali, z drugo pa nad hrbet zavijne peroti, tako da žival njimi ne more otepati okrog sebe. Druga oseba prime glavo, jo položi na leseno klado ter z enim zamahom ostre sekire odseka glavo. Da kri lažje odteče, se dvigne žival za noge kvišku, držati je pa treba prav krepko, da se žival ne iztrga in ne frfota. Če kri ne odteče popolnoma, je meso temno in manj okusno.

Če kolje ena oseba, tedaj drži zvezane noge in perutnice krepko med kolene stisnjene, z levic drži glavo, z desnico pa sekirco. K je glav odsekana, dvigne z eno roko žival za noge kvišku, z drugo pa drži nekaj časa vrat, da kri ne brizga preč naokoli.

Pri klanju kokoši, mladih račic ali piščancev se stisnejo noge med kolena, z eno roko se držijo navzgor zavijane peroti in nazaj zasukana glava, z drugo roko pa preče z ostrim nožem vrat tik pod brado od ušesa do ušesa rav globoko do kosti. Nato se drži žival za noge kvišku, da zamore odteči kri.

Kolje se še na razne druge načine. Tako n. pr. z majhno zarezo tik za levim ušesom, ali s posebnimi škarjicami se prereže žila pod jezikom. Ako

od tebe. Tudi ti si ljubil njih domovino, zanjo si delal, zanjo si dal svoje življenje.

Prišla sta tvoja prijatelja, kakor da bi ti hotela še enkrat izreči zahvalo za tvojo zvestobo. Saj so se spolnile njune srčne želje, da gledata svobodno kraljevino, o kateri sta sanjala v svojih načrtih. Tvojim zemeljskim ostankom pa bodi mir v tuji zemlji!

Zdajci se zasliši rezek pisk, vrata vozov se zaprejo, zadnji pozdravi službujočih oseb. V železniškem stroju močno zabobni, kolesa se zasučejo, vozovi se pomikajo, začetkom počasno, a potem vedno hitreje. Tja dol po ravnini hitijo tihi vozovi. Še enkrat se pokaže Schlossberg; solnce razliva na strehe in sive skale svoje zlate žarke.

Zdi se, kakor da bi hotel tudi ta grič danes poslati svoje pozdrave. Nekdaj je bil priča tolikemu trpljenju in potoku bridkih solz vseh onih, ki so morali prebivati v njegovih temnih prostorih kot mučeniki za samostojnost domovine.

Otresel se je tistih neprijaznih celic, v katerih so zdihovali jetniki, marsikateri po nedolžnem. Prišel je od zapada, kakor silen vihar mogočni cesar Napoleon. ustvaril leta 1809 kra-

ljevino Ilirijo ter dal porušiti mogočno trdnjavo in z njo vse državne zapore.

Zdaj gleda Schlossberg, oproščen svojih strahotnih prostorov, prijazno na mesto in dalje proti bližnjim mejam Jugoslavije. V njegovem zvoniku še vedno visi poleg velike ure mali zvon, ki je zvonil na smrt obsojenim in dne 1. decembra 1671 tudi nesrečnemu grofu Tatenbahu na njegovi zadnji poti. Danes ta zvon molči, prišel je čas sprave.

Zdaj je mir. Minulo je vse žalovanje, minulo je trpljenje. Danes gleda Schlossberg za obema junakoma, katera hitita v naročje matere Slave, ki sta jo ljubila vedno in ki ju sedaj spoštljivo sprejema v večni počitek.

Tam iz daljave od juga pa se sliši grmenje topov, ki nalahno stresa ozračje — prvi pozdrav svobodne jugoslovanske zemlje narodnima junakoma.

Ana Katarina Zrinjska in Erazem Tatenbah sta po prahu svojega telesa ostala v tuji zemlji, njun duh pa plava nad njuno domovino. Za svobodo domovine in srečo naroda sta delovala v vzajemnosti in liubezni. Bridko sta okusila vse

Ste naročeni na list

# NEDELJA

?

izhaja vsak teden.

Prinaša vsakokratni nedeljski evangelij in razlago ter druge poučne verske članke, razen tega pa resničen dogodljaj iz misijonov »Mladostni navihaneč — postane redovnik« in mične zgodbe za deca.

Stane mesečno samo 2 Din, celoletno 24 Din. Se danes si naročite NEDELJO po dopisnici na spodnji naslov: **Uprava NEDELJE, Maribor, Slomško trg 20.**

nima človek res izkustva . takem klanju, je boljše, da ga ne izvrši, ker žival pretrpi silne muke, predno konča, in noben krščanski človek ne bode povročal živali nepotrebnih muk.

Mrtvo žival pusti par minut ležati na miru. Nato se prične čiščenje. Živali, od katerih hočemo imeti suho perje ali puh, se morejo oskubiti, dokler so še tople. Hladna kuretina se ne da več skubiti suha. Tako žival, gos ali raco, pustimo pred zakolom, da se okopa v čisti vodi, nato jo pa spravimo na suh čist prostor, najbolje na svežo slamo. Mrtvo žival obrišemo še s krpo, predno jo začnemo skubiti. — Perje se previdno izpuli ter spravlja v zato pripravljeno vrečico. Nekatere gospodinjice oskubijo celo žival kar suho, vendar tako čiščenje je zamudno.

Najlažje in najhitreje se vrši na sledeči način:

Stara kuretina se popari s kropom in obrača v vodi z drogom, da se na vse strani dobro omoči. Mlada kuretina, posebno piščanci, se ne smejo pokropati, ker se zaparijena koža olupi s perjem vred in meso ni okuzano. Krop se zlije v škafl ali drugo primerno posodo. Nato se prvo noge pomočijo v krop, da se gorenja koža lahko odstrani. Pišče se prime za noge ter pomaka v vročo vodo, tako da je od vseh strani dobera namočena, ne sme se pa pustiti ležati v kropu. Poskusi se populiti nekaj peresc na raznih krajih, in če se dajo rade izpuliti, je pišče dovolj zaparjeno. Sedaj za prvo potegni kožo z nog, nato pa primi z eno roko za nogo, z drugo pa začni pri kolenu po bedri navzgor skubiti perje. Potegni s palcem tik ob koži navzgor ter kar po vrsti izruj perje. Ne pusti ničesar za seboj. Čim natančneje se to dela, tem prej je delo končano in tem lepše je žival očiščena. Ko je bedra na zgornji strani do pod peroti očiščena, obrni ter oskubi še spodnjo stran do prsa. Na isti način očisti še drugo bedro, položi kuretino na hrbet, primi za rep, onipli prsa, počenši od repa čez vrat do glave, obrni ter očisti ravno-

tako hrbet. Nato šele odstrani perje na spodnji strani perotnic, nato na gorenji, izruj velika peresca perotnic in prav nazadnje šele peresa v repu.

#### Obara ali ajmoht iz kuretine.

Očiščena puranova glava se preseka na dvoje, vrat in perutnice pa na več koščkov. Vse to ter puranove jetrce in želodec, nadalje en košček svinjskega hrbitišča ali pa četrt kile borove govedine se pristavi z 2 litra hladne vode ter sledečimi začimbami k ognju: korenina peteršilja, za drobno jajce debe la zelena (opih) z zelenjem vred, eden srednje velik ostrgan in na štiri dele prerezan koren, 2 lorberjeva lista, 10 celih zrn popra, sol in malo muškato-vega cveta. Pusti vse počasi zavreti in kuhaj dve uri. Nato se napravi redko, srednjerjavno prežganje iz treh žlic moka in toliko masti, da se moka ne žge na suhem. Prežganje se previdno vsuje v juho, vse skupaj premeša, da se ne napravijo štrukeljci ter pusti juho vreti počasi še pol ura. Med tem se jo lahko kisa z dobrim vinskim kisom ali za bolnike z limonovim sokom. Pusti se pa tudi lahko sladka — brez kisanja.

Koščke mesa polovi iz juhe ter daj v skledo, juho pa precedi na meso ter postavi na mizo s praženim rižem ali ocvrtim ruhom.

Lahko pa zakuhaš potem ko si juho že precedila, pač pa v lonec, par pesti prebralca in opranega riža.

Še boljša je seveda obara, če se vzame cela na manjše kose razrezana — masna kokoška ali purica. Če ne zakuhaš riža, lahko postaviš obaro z vso zelenjavo vred na mizo. Vsak po svojem okusu!

### Družinska profilka za leto 1931

s podobo Svete družine že dobite vsepovsod. Segajte pridno po njej, ker je res nekaj prav praktičnega. 1350

#### Ocvrti kruh.

V primerni skledi raztepi z vilicami jajce ter obrosi s tem na male kocke zrezane žemljice ali kruh. Nato vsuj ta kruh v ponvo ali kastrolo na vročo mast ter pridno meša, d. se ne pripali (ne preveč masti). Za dve mali žemlji zadostuje eno jajce.

#### Božični kruh iz suhega sadja.

Skuhaj suhe jabolčne krljce, slive, hruške in breskve, ne preveč mehko. Hladne razreži na male pol orehovega jedrca velike koščke. Košice od sliv se veda odstrani. Ravnotako razreži oprane suhe fige iz venca. Od vsakega zrezanega sadja deni v skledo po pol litra ter dodaj še 2 do 3 pesti opranih rozin, ravnotoliko razpolovljenih orehovitih jedrc in lešnikov, eno malo žličko zmletega cimeta, pol žličke zmletih nageljevih žbic, par žlic sladkorja (po okusu), par velikih žlic ruma ali slivovke, vse skupaj dobro premešaj, ter pusti stati na hladnem prostoru 24 ur.

Napravi iz eden in pol litra moka testo za kruh, prideni pa več kvasa kakor običajno, da potem lažje vshaja. Primešaj k testu dodobra (ali ne mesi sedaj preveč) sadno mešanico od poprejšnjega dne, oblikuj hlebček ali — štruco, pusti da močno vshaja ter peči v vroči peči nekaj dalje časa kakor navaden pšeničen kruh.

Tak saden kruh je dober šele čez 3 do 4 dni, drži se pa prav okusen tudi dva tedna in še več.



## NAŠA DRUŠTVA

Izobraževalno društvo v Krčevini priredi dne 26. decembra, na praznik sv. Štefana ob treh popoldne gledališko predstavo: »Obljube božjega Srca« v društvenem domu v Krčevini. Godba Katoliške omladine.

Marija Snežna. Dekliška Marijina družba pri Mariji Snežni priredi na Štefanovo igro »Tri se-

### Najboljša reklama

za trgovce, obrtnike in zasebnike

### so lepe tiskovine,

kakor n. pr. pismeni papir, zavitki, računi, memorande, dopisnice, letaki, opisi, barvotiski, vecbarvne razglednice in priporočilnice

### ki jih izvršuje

v najmodernejši izpeljavi, hitro in po najnižjih cenah

### Tiskarna sv. Cirila

in Marijina, Horočka c. 5

strahovite udarce usode. Njuni duši, oproščeni zemeljskih spon in očiščeni vseh človeških slabosti in napak, uživata v sinjih višavah mir in blaženost.

Slovenski narod, kojemu sta pomagala, da bi prišel do svobode in samostojnosti, in ki je po dolgem času vendar dosegel zaželjeni cilj, blagoslavlja njun spomin, ki bo živel, dokler bo živel slovenski rod.

#### Slovisivo.

1. Erbhuldigungs Actus im Hertzogthumb Steyer.
2. Evgenij Kumičič: Urota Zrinjsko-Frankopanska.
3. Dr. Fr. Krones: Aktenmäßige Beiträge zur Geschichte des Tattenbachschen Processus.
4. Dr. Avguštin Stegenšek: Konjiška dekanija.
5. Jos. Mantuani: Peter Zrinjski in Fran Krištof Frankopan (DS. 1919).
6. v. Hammer-Purgstall: Die Gallerin auf der Riegersburg.

7. Janisch: Topografisch-statistisches Lexikon von Steiermark.

8. Dr. Gustav Puff: Marburger Taschenbuch für Geschichte, Landes- und Sagenkunde der Steiermark. III. Jahrgang 1859.

9. Dr. Proschko: Erasmus Tattenbach.

10. Dr. Josip Gruden: Zgodovina slovenskega naroda.

11. Maylat: Österr. Geschichte.

12. Josip Jurčič: Erazem Tatenbah — Bojim se te.

(Konec.)

Naša povest v prihodnjem letu:

Januš Golec: »Guzaj«.