

pela dolgo, ker so ga kmalu razkrinkali, zagrabil ter vtaknili pod ključ. Po prestani kazni so se trgala razna gledališča in cirkusi za osebnost čevljarskega stotnika iz Köpenicka. Brezdvomno je postal z nad vso drzno prevare eden najbolj znamenitih mož. — Njegova potegavščina mu je zasigurala nesmrtno slavo. Vedno se imenuje po časopisju njegovo ime, ako dobi pruski čevljar od časa do časa kakega — spretnega posnemovalca.

Čevljarjeva najnovejša naslednika.

Baš sedaj vzbujata dve najnovejši köpenickijadi spomin na pruskega čevljarja Voigta. V južno francoski luki se je mudil več tednov v popravilu torpedni rušilec (manjša bojna ladja). V popravilni dobi je adomestoval zamenjanega poveljnika prvi oficir. Lepega dne se je pojavil na krovu lepo oblečen častnik, ki je razglasil, da je novi poveljnik. Brez nadaljnega se je uselil in prevzel vodstvo. Držal je natančen red ter bil oficirjem in moštvu sicer strog, a pravičen zapovednik. V družbi v mestu se je kmalu priljubil in bil povsod sprejet z odprtimi rokami.

Med tem so dovršili popravila, vršile so se predpisane poskušnje vožnje. Vse je šlo v najlepšem redu.

Nekoč na morju je dal poveljnik povelje, zapeljati z rušilcem proti kraju ob obali. Prvi oficir se je ojunačil ter opozoril poveljnika, da je ta smer nemogoča radi globin, ki so tamkaj. Komandant mu je odgovoril zadovoljno: »Dobro, moj prijatelj! Že vem. Hotel sem se le prepričati, če je tudi Vam znana nezmožnost te smeri.«

Po treh tednih za tem je poveljnik odptoval za par dni k vojnemu ministrstvu v Pariz. Ni se več vrnil in istotako niso priromale nazaj visoke denarne svote, katere si je znal izposoditi od ljubeznivih meščanov.

Čez nekaj dni se je zglasil na ladiji pravi poveljnik in še le tedaj so dognali, da v Pariz izginulega laži komandanta sploh ni v seznamu francoskih mornariških oficirjev.

Drugi slučaj: Prosluli mednarodni železniški tat je ukradel čehoslovaškemu inšpektorju gotovega dela železnic prosto karto I. razreda. Varalica se je vozil cele mesece po Moravskem in opravljal na voznjah poleg nadzorstva še tatinski posel med najbolj premožnimi potniki, ki se poslužujejo radi udobnosti I. razreda. Veselil se je pri železniškem osebju spoštovanja in ugleda. Ko se je pripetila v njegovem okrožju železniška nesreča, se je peljal na kraj nezgode v posebnem vlaku in je vodil preiskavo z visokimi železniškimi uradniki. Še le mesece za tem ga je razkrinkal slučajno navaden žandar.

Iz povedanega je razvidno, da ima stotnik Köpenick še vedno poslušne in dobre učence. On sam je bil le nekaj ur stotnik, drugi že tri tedne komandant bojne ladije, tretji cele mesece od ministrstva postavljeni inšpektor znatnega dela čehoslovaških železnic.

Ideja vseh prošlih in bodočih köpenickijad pa je in ostane — čevljarjev patent!



Tečaj za kmečke in viničarske sinove v Kapeli pri Radencih. Kr. banska uprava dravske banovine v Ljubljani je s svojim odlokom z dne 21. januarja 1931, št. III. No. 994-1 odredila, da se vrši tudi letos na tukajšnji banovinski ustanovi devetmesečni tečaj za kmečke in viničarske mladeniče v svrhu temeljite izobrazbe v vinarstvu, sadjarstvu in kletarstvu. V tečaj, ki traja od 1. marca do 30. novembra, se sprejme 12 mladeničev, ki so stari najmanj 16 let, dovolj razviti in zdravi za opravljanje vseh praktičnih opravil. Ta pouk je v prvi vrsti praktičen in v toliko tudi teoretičen, v kolikor je to za boljše razumevanje vsakega posameznega opravila v vinogradu, trsnici, sadovnjaku, drevesnici ter vinski kleti neobhodno potreben. Gojenci dobe prosto stanovanje, brezplačno popolno oskrbo in mesečno po 50 Din za ličavo vseh potrebnih učil. Prošnje za sprejem je opremiti s kolki za 25 Din in jim priložiti: 1. krstni list, 2. zdravniško spričevalo, 3. odpustnico ljudske šole, 4. npravstveno spričevalo in 5. izjavo staršev, da puste prosilca 9 mesecev nepretgoma v tečaju. Tako opremljene prošnje naj prosilci osebno predložijo do najkasneje 15. februarja t. l. pri upravi banovinske trsnice in drevesnice v Kapeli, pošta in železniška postaja Slatina-Radenci. Upravnik: J. Glaser.

Viničarski tečaj v Limbušu. Uprava banovinske trsnice in drevesnice v Pekrah, pošta Limbuš pri Mariboru, obvešča tem potom vse interese, da se začne z dnem 1. marcem t. l. pri zgoraj imenovanem zavodu peti devetmesečni viničarski tečaj, v katerega se sprejme 12 mladeničev.

Enodnevni tečaj o rezi v vinogradu se vrši v pondeljek dne 9. februarja t. l. na banovinski vinarški in sadjarski šoli v Mariboru. Pouk je teoretičen in praktičen ter traja od 8. do 12. in od 14. do 18. ure.

Koristi mlekarstva. Osrednja mlekarška zadruga s sedežem v Ljubljani poseduje svojo mlekarno tudi v Ptujju. Ta mlekarja je v letu 1930 prejela 355.536 litrov mleka, kar predstavlja za del Ptujškega polja gotovo lep uspeh in lep dohodek. Saj je prejemale dnevno približno 1000 litrov mleka. Vsi kmetovalci želimo imeti dohodke vsaj iz mleka, ko že drugih kmetijskih pridelkov ni mogoče prodati. Želimo pa zato za mleko nekoliko več prejemkov, kot so dosedanji. Da bi bila cena višja, pa zahteva mlekarja boljše kvaliteto. Slaba stran zbiranja mleka je ta, ker prevozniki zmečejo dobro in slabo mleko skupaj in tako kvaliteta trpi. Iz istega razloga se mleko ne plačuje po toliččobi, kar bi bilo edino pravilno, temveč slabo in dobro mleko — enako. Naposled tudi kmet dobi veliko manj za mleko, ker prevozniki morajo zaslужiti in čim več prevoznikov je, tem manjša množina pride sorazmerno na enega prevoznika in tem večja je obremenitev mleka za prevoznino. — Ptujsko polje bode gotovo moralo prej ali slej dobiti lastno močno mlekarjo s tako organizacijo, da bode mlekarja dobivala le dobro mleko, kmetje pa mleko plačano po kvaliteti, zlasti po toliččobi.

Smarje pri Jelšah. Predzadnji pondeljek se je vršil tečaj Kmetijske zveze pri Verku, kateri je bil prav dobro obiskan. Gospod Pušenjak nam je orisal potek sedanje gospodarske krize. Gospod Kranjc je govoril o organizaciji Kmetijske zveze drugod in pri nas. Gospod inž. Oblak iz Celja o naši živinoreji sedaj in v bodoče. Sestanek je bil posebno važen, ker ravno sedaj rabi naš kmet dobrih navodil v tem kritičnem času. Na koncu se je na predlog gospoda Turka sklenilo, organizirati v mesecu februarju vse župnije v Kmetijsko zvezo, v kateri edino je naša rešitev. Kmetje, ki Vam je bila poverjena naloga za nabiranje članov do zadnjega januarja, pa prosimo, da svojo nalogo v velikem izvršite, da povzdignemo svojo kmečko misel nad vse v državi obstoječe organizacije. V mesecu februarju na veselo svidenje!

Mozirje. V nedeljo dne 18. t. m. se je po nalogu banske uprave v okvirju kmetijske podružnice Smihel-Mozirje otvoril šesttedenski kmetijski tečaj v osnovni šoli v Mozirju. Načelnik podružnice gospod Fr. Štrucelj je otvoril predavanje. Sreski načelnik gospod Kandrič je orisal pomen vladnih odlokov po 6. 1. 1929, predočil važnost kmetijskih tečajev ter pozival na obilno udeležbo. Zatem je sreski veterinar gospod Samec predaval o živinozdravstvu, gospod sreski ekonom pa o gojenju sadnega drevja in o sadjarstvu. Občinstvo je nad triurnim izvajanjem gg. predavateljev sledilo z napeto pozornostjo. Tečaj se bo vršil v osnovni šoli ob nedeljah in praznikih po rani službi božji od 8. do 12. ure dopoldne s sledečim sporedom: dne 25. 1. o gozdarstvu in živinoreji, dne 1. 2. o zemljiškem davku, o katastru in živinoreji, dne 2. 2. o zdravstvu in sadjarstvu, dne 8. 2. o živinozdravstvu in gozdarstvu, dne 15. 2. o gozdarstvu in poljedelstvu, dne 26. 2. o poljedelstvu in sadjarstvu ter dne 1. 3. o živinozdravstvu in živinoreji. Predavali bodo najboljši strokovnjaki. Na tečaj ima vsakdo prost dostop ter se vrši brezplačno. Ker je tečaj važnega pomena za naš gospodarski napredek, je razumljivo, da vlada med ljudstvom živahno zanimanje za ta tečaj.

Nekaj za vinogradniške strokovnjake. V Mariboru vidimo ob zidu gradu, na hiši g. Kolariča ob Pristanu in še tudi drugod več sto let stare trte. Kakor v Mariboru je tozadevno tudi drugod. Dejstvo je, da so dosegle trte ob zidovju izredno starost, rodijo žlahtno grozdje, a nikdo jih ne okopava, jim ne priliva, navadno jih le obrežejo in opravijo trgatev, sicer so pa ti požlahtnjeni trtni spomeniki prepuščeni sami sebi. Zelo zanimivo bi bilo zvedeti izpod peresa kakega vinogradniškega strokovnjaka: zakaj klubujejo te trte že stoletja vsem boleznim ter napadom in odkod njihova odpornost? V zadnjem času, ali menda sploh še nikoli, se ni kedo zanimal za starodavne, žlahtne, obzidne trte.

*

Franjo Rudl.

Prvi izvojni poskusi haloških vin.

Leto 1908 je dalo v obnovljenih vinogradih z ameriškansko podlago prvo veliko in kvalitativno trgatev, koje sortna vina so bila po celi Avstriji sprejeta s priznanjem.

Dasiravno je bila prodaja v Avstriji brez težkoč velika, se mi je porodila misel: haloška vina spraviti preko meje in razviti tamkaj za nje propagando.

Pred poskusom izvoza sem poslal haloška vina na vse inozemske vinske razstave v Pariz, Buenos Ayres, Tokio, Rim, Prago, Breslavo ter Dunaj itd.

Pravilo pri vsaki razstavni pošiljki mi je bilo: poslati dva zaboja sortnih vin. Enega so odprli ter noskusili na razstavi, drugi je prišel nedotaknjen na moj naslov, kjer sem vino primerjal z doma ostalim.

Ta način pošiljanja me je prepričal: 1. Sortirana vina v steklenicah, ki so bila stara dve leti, so žela povsod v ino zemstvu pohvalo ter priznanje glede kvalitete. 2. Nekateri sorte kakor: rulantec, mozlec in traminec so se zboljšale na pomorskem prevozu z ozirom na kvaliteto Pač pa nisem opazil zboljšanje pri renskem rizlingu.

Potovanje vina po morju je trajalo večkrat preko pol leta. Doma sem pustil med tem časom ravno isto vino ne dotaknjeno v sodu in pretočeno v steklenice, dokler se ni vrnila kontrolna pošiljka iz inozemstva. Primerjalna poskušnja doma mi je dala marsikatero smernico za nadaljnje postopanje z dotičnim vinom in sorto.

Dobiček iz opisanega postopanja je bil ta, da so sledile naročbe vin v steklenicah od zasebnikov. Žalibog, da nisem razpolagal z večjimi količinami, s katerimi bi bil lahko zalagal kar s celimi vagoni velike vinske trgove.

Vsa razposlana vina so imela izključno sortni značaj, so vsebovala alkohola od 12 do 13 stopinj, kisline 6 do 7 pro mille. Zunanji svet je naročal sorte renski rizlec, traminec, redko burgundec. Priznanje je žel večkrat tudi mozlec.

Nikakor si nismo mogli razložiti dejstva, zakaj so vina, ki so romala dvakrat preko Sueškega prekopa, po kvaliteti prekosila doma ostalega: rulantca, mozlerja in traminca. Treba je še povdariti, da so bile moje pošiljke v bližini kurilnih naprav na ladjah, ki so vina avtomatično pasterizirale.

Izbruh svetovne vojne je prekinil zasledovanje napredovanja domačega sortnega vina in bi se moralo zgoraj opisan načinom pošiljanja in opazovanja sortnih vin preko morja začeti znova.

Naravno vino je organičen produkt in kot tak kaže zelo zamotan ter zanimiv način življenja, katerega bi moral strokovnjak zasledovati z vsemi možnimi poskusi ter analizami, predno ona nastopiti kot večji vinski trgovec v inozemstvu. Gotova resnica je, da ne bodo najboljša vina kljub vsem alkoholnim prepovedim nikdar izginila na trgu, ker so za gotove slučaje tudi najboljše zdravilo.

*

Vprašanja in odgovori.

H. P. v P.

All moram še davek plačati, če obrt odjavim?

Odgovor.

Ako obrt odjavite, vam ni treba davka plačati. Seveda potem tudi obrti ne smete izvrševati, ker boste drugače še kaznovani.

M. J. v St.

Ali moram plačati trošarino od vina, ki ga sem dobil kot prevžitek?

Odgovor.

Tudi od vina, ki ga dobivati za svojo uporabo za prevžitek, morate plačati trošarino. Samo če jeste z domačimi pri isti mizi in vam kot članu družine dajejo piti vino, niste dolžni plačati.

F. J. v D.

Rad bi kupil motor za mlatilnico, pa ne vem kje.

Odgovor.

Stroje naročite in kupite pri tvrdki Ježek, Maribor, Meljska cesta. Ali bo carina znižana ali ne, še danes ne moremo vedeti. Pri naročilu se sklicujte na odgovor »Slovenskega Gospodarja«.

F. D. v P.

Tu in tam izdelujem kolarsko obrt, pa nimam pravice, toda ne delam za denar, ampak za druge dajatve. Ali sem lahko kaznovan?

Odgovor.

Ako izvršujete kolarsko obrt brez obrtnega lista, ste lahko kaznovani, če Vas kdo naznani. To pa je vseeno, ali delate za denar ali za protidajatve, zastoj ne delate, kakor sami priznavate. Znano pa nam je, da se bode Kmetška zveza potrudila, da bo za take slučaje izposlovala prostost davka.

K. A. v K.

Po končani učni dobi zahteva mojster, da moram odslužiti še pol leta, ker sem med učno dobo preveč izostajal.

Odgovor.

Ako ste se z mojstrom pogodili, da smete doma pomagati, ni upravičen zahtevati odslužitev zamude pol leta, če niste Vi pogodbe kršili in preveč izostajali. Ako pa ste preveč zamudili, bo treba to že odslužiti. Sicer pa je odvisno od glasila pogodbe, če in kdo je kršil pogodbo, ter od tega, če vam je on med učno dobo vse zamude opravičil. V tem zadnjem slučaju niste dolžni nič nadomestiti.

V. J. v K.

Moj varovanec (slaboumnež) je sosedu zažgal kup slame. Sedaj sosed zahteva, da mu slamo nadomestim.

Odgovor.

Sosed in.a pravico, za zažgano slamo zahtevati odškodnino v denarju, ne pa povrnitev slame. Plačati pa bo treba, ker bo drugače sosed Vašega varovanca tožil. Poskusite spravo na sodnji skozi skrbstvenega sodnika.

F. Š. v K.

Čez moje posestvo napravljajo javno cesto. Škodo trpim in celo sadna drevesa mi bodo podrla. Ali lahko to preprečim?

Odgovor.

Zgradbe javne ceste dva posestnika ne moreta preprečiti, ker je zemlja, po kateri se gradi, gotovo že razlašena. Tudi velja to za dovozne ceste, če je razlastitev izvršena. Za sadna drevesa pa zahtevajte odškodnino.

J. L. v Ž.

Pognojil sem travnike z umetnimi gnojili. Opozoril sem sosede, da naj ne pasejo po travnikih, ker sem pognojil. Živina se je vsejedno pasla in zbolela. Eden vol je poginil. Ali sem dolžen to jaz plačati?

Odgovor.

Ako ste soseda opozorili, da bodete svoj travnik umetno pognojili in niste dovolili, oziroma prepovedali križem pašo, niste odgo-

vorni za nobeno škodo. Seveda morajo to biti umetna gnojila, ki se splošno rabijo in ne nalašč prikrojena in pomešana za zastrupljenje. Škodljiva gnojila se ne prodajajo. Da pa škoduje sveža trava iz umetnih gnojil, se je že večkrat pripetilo. Recimo soliter, o katerem je kmetovalec pred kratkim pisal.



O začimbah.

Od naših domačih začimb uporabljajo največ: korenine in liste peteršilja in zelene (opiha), gomoljke česnja ter čebule, listje in stebeljca drobnjaka (šnitliha), timijana, majorana, žajbeljna, pehtrana, šetraja, seme janeža, gorčice in kumna.

Zanima nas pa tudi, odkod dobivamo razne inozemske začimbe. Poper je sad grma, katerega domovina je vzhod na Indija. Rdeča paprika je zmlati sadež paprične rastline, ki raste v toplejših krajih, uspeva pa tudi pri nas. Nageljeve žbice so posušeni cveti azijskega nageljevega drevesa. Cimet je posušena skorja mladih vejic cimetnega drevesa, ki raste v Indiji in na otoku Java. Muškatni oreh je koščica sadeža muškata drevesa. Muškatni cvet je pa posušeno cvetje istega drevesa. Domovina je Azija. Lavorjevi listi so posušeni listi lavorjevega grma, ki raste v južnih krajih, tudi v naši državi po Dalmaciji.

Vse našete začimbe kupimo najbolje cele in jih zmeljemo doma. Za prodajo zmlate začimbe so mnogokrat potvorenjene, ker so pomešane z različnimi ničvrednimi pridački.

Mokre čevlje posušiš

najlažje, če jih napolniš z ovsem, otrobi, ali natlačiš s časopisnim papirjem, ter jih postaviš na prepih. Ne suši pa mokrih čevljev na toplem ali celo na peči, kjer se usnje skrči in zgrbanči.

Steklene posode,

kakor steklenice, kozarce in steklene cilindre za svetiljke se napravi trpežne, če se jih prekuha v vreli vodi. Na dno posode položi nekaj trsk ali polenič, naloži stekleno robo, nalij toliko vode, da stoji par prstov čez steklo, pristavi k ognju, pusti, da se prav počasi segreje in zavre. Kuhaj dober četrtr ure ter shladi steklo v vodi.

Dobra domača mast.

Na male ocvirke zrezani špeh ali salo damo v železen ali emajl lonec ali kostrolo. (Pazi, da se ne lušči od te posode emajl!) Na špeh nalijemo toliko hladne vode, da stoji do polovice, postavimo na ogenj ter pustimo kuhati in cvreti, med tem pa večkrat premešamo previdno prav iz dna. Ko že plavajo na vrhu zarumeneli ocvirki, oddevamo z zajemalko čisto mast v zato pripravljeno posodo, ocvirke še malo popražimo, vendar ne smejo postati rjavji. Nato jih osolimo, spravimo v primerno posodo, zalijemo z mastjo, da poleti ne plesnijo. Lonca z mastjo za-

Dasiravno je bila prodaja v Avstriji brez težkoč velika, se mi je porodila misel: haloška vina spraviti preko meje in razviti tamkaj za nje propagando.

Pred poskusom izvoza sem poslal haloška vina na vse inozemske vinske razstave v Pariz, Buenos Ayres, Tokio, Rim, Prago, Breslavo ter Dunaj itd.

Pravilo pri vsaki razstavni pošiljki mi je bilo: poslati dva zaboja sortnih vin. Enega so odprli ter noskusili na razstavi, drugi je prišel nedotaknjen na moj naslov, kjer sem vino primerjal z doma ostalim.

Ta način pošiljanja me je prepričal: 1. Sortirana vina v steklenicah, ki so bila stara dve leti, so žela povsod v ino zemstvu pohvalo ter priznanje glede kvalitete. 2. Nekateri sorte kakor: rulantec, mozlec in traminec so se zboljšale na pomorskem prevozu z ozirom na kvaliteto Pač pa nisem opazil zboljšanje pri renskem rizlingu.

Potovanje vina po morju je trajalo večkrat preko pol leta. Doma sem pustil med tem časom ravno isto vino ne dotaknjeno v sodu in pretočeno v steklenice, dokler se ni vrnila kontrolna pošiljka iz inozemstva. Primerjalna poskušnja doma mi je dala marsikatero smernico za nadaljnje postopanje z dotičnim vinom in sorto.

Dobiček iz opisanega postopanja je bil ta, da so sledile naročbe vin v steklenicah od zasebnikov. Žalibog, da nisem razpolagal z večjimi količinami, s katerimi bi bil lahko zalagal kar s celimi vagoni velike vinske trgove.

Vsa razposlana vina so imela izključno sortni značaj, so vsebovala alkohola od 12 do 13 stopinj, kisline 6 do 7 pro mille. Zunanji svet je naročal sorte renski rizlec, traminec, redko burgundec. Priznanje je žel večkrat tudi mozlec.

Nikakor si nismo mogli razložiti dejstva, zakaj so vina, ki so romala dvakrat preko Sueškega prekopa, po kvaliteti prekosila doma ostalega: rulantca, mozlerja in traminca. Treba je še povdariti, da so bile moje pošiljke v bližini kurilnih naprav na ladjah, ki so vina avtomatično pasterizirale.

Izbruh svetovne vojne je prekinil zasledovanje napredovanja domačega sortnega vina in bi se moralo zgoraj opisan načinom pošiljanja in opazovanja sortnih vin preko morja začeti znova.

Naravno vino je organičen produkt in kot tak kaže zelo zamotan ter zanimiv način življenja, katerega bi moral strokovnjak zasledovati z vsemi možnimi poskusi ter analizami, predno ona nastopiti kot večji vinski trgovec v inozemstvu. Gotova resnica je, da ne bodo najboljša vina kljub vsem alkoholnim prepovedim nikdar izginila na trgu, ker so za gotove slučaje tudi najboljše zdravilo.

*

Vprašanja in odgovori.

H. P. v P.

All moram še davek plačati, če obrt odjavim?

Odgovor.

Ako obrt odjavite, vam ni treba davka plačati. Seveda potem tudi obrti ne smete izvrševati, ker boste drugače še kaznovani.

M. J. v St.

Ali moram plačati trošarino od vina, ki ga sem dobil kot prevžitek?

Odgovor.

Tudi od vina, ki ga dobivati za svojo uporabo za prevžitek, morate plačati trošarino. Samo če jeste z domačimi pri isti mizi in vam kot članu družine dajejo piti vino, niste dolžni plačati.

F. J. v D.

Rad bi kupil motor za mlatilnico, pa ne vem kje.

Odgovor.

Stroje naročite in kupite pri tvrdki Ježek, Maribor, Meljska cesta. Ali bo carina znižana ali ne, še danes ne moremo vedeti. Pri naročilu se sklicujte na odgovor »Slovenskega Gospodarja«.

F. D. v P.

Tu in tam izdelujem kolarsko obrt, pa nimam pravice, toda ne delam za denar, ampak za druge dajatve. Ali sem lahko kaznovan?

Odgovor.

Ako izvršujete kolarsko obrt brez obrtnega lista, ste lahko kaznovani, če Vas kdo naznani. To pa je vseeno, ali delate za denar ali za protidajatve, zastoj ne delate, kakor sami priznavate. Znano pa nam je, da se bode Kmetška zveza potrudila, da bo za take slučaje izposlovala prostost davka.

K. A. v K.

Po končani učni dobi zahteva mojster, da moram odslužiti še pol leta, ker sem med učno dobo preveč izostajal.

Odgovor.

Ako ste se z mojstrom pogodili, da smete doma pomagati, ni upravičen zahtevati odslužitev zamude pol leta, če niste Vi pogodbe kršili in preveč izostajali. Ako pa ste preveč zamudili, bo treba to že odslužiti. Sicer pa je odvisno od glasila pogodbe, če in kdo je kršil pogodbo, ter od tega, če vam je on med učno dobo vse zamude opravičil. V tem zadnjem slučaju niste dolžni nič nadomestiti.

V. J. v K.

Moj varovanec (slaboumnež) je sosedu zažgal kup slame. Sedaj sosed zahteva, da mu slamo nadomestim.

Odgovor.

Sosed in.a pravico, za zažgano slamo zahtevati odškodnino v denarju, ne pa povrnitev slame. Plačati pa bo treba, ker bo drugače sosed Vašega varovanca tožil. Poskusite spravo na sodnji skozi skrbstvenega sodnika.

F. Š. v K.

Čez moje posestvo napravljajo javno cesto. Škodo trpim in celo sadna drevesa mi bodo podrla. Ali lahko to preprečim?

Odgovor.

Zgradbe javne ceste dva posestnika ne moreta preprečiti, ker je zemlja, po kateri se gradi, gotovo že razlašena. Tudi velja to za dovozne ceste, če je razlastitev izvršena. Za sadna drevesa pa zahtevajte odškodnino.

J. L. v Ž.

Pognobil sem travnike z umetnimi gnojili. Opozoril sem sosede, da naj ne pasejo po travnikih, ker sem pognobil. Živina se je vsejedno pasla in zbolela. Eden vol je poginil. Ali sem dolžen to jaz plačati?

Odgovor.

Ako ste soseda opozorili, da bodete svoj travnik umetno pognobili in niste dovolili, oziroma prepovedali križem pašo, niste odgo-

vorni za nobeno škodo. Seveda morajo to biti umetna gnojila, ki se splošno rabijo in ne nalašč prikrojena in pomešana za zastrupljenje. Škodljiva gnojila se ne prodajajo. Da pa škoduje sveža trava iz umetnih gnojil, se je že večkrat pripetilo. Recimo soliter, o katerem je kmetovalec pred kratkim pisal.



O začimbah.

Od naših domačih začimb uporabljajo največ: korenine in liste peteršilja in zelene (opiha), gomoljke česnja ter čebule, listje in stebeljca drobnjaka (šnitliha), timijana, majorana, žajbeljna, pehtrana, šetraja, seme janeža, gorčice in kumna.

Zanima nas pa tudi, odkod dobivamo razne inozemske začimbe. Poper je sad grma, katerega domovina je vzhod na Indija. Rdeča paprika je zmlati sadež paprične rastline, ki raste v toplejših krajih, uspeva pa tudi pri nas. Nageljeve žbice so posušeni cveti azijskega nageljevega drevesa. Cimet je posušena skorja mladih vejic cimetnega drevesa, ki raste v Indiji in na otoku Java. Muškatni oreh je koščica sadeža muškata drevesa. Muškatni cvet je pa posušeno cvetje istega drevesa. Domovina je Azija. Lavorjevi listi so posušeni listi lavorjevega grma, ki raste v južnih krajih, tudi v naši državi po Dalmaciji.

Vse našete začimbe kupimo najbolje cele in jih zmeljemo doma. Za prodajo zmlate začimbe so mnogokrat potvorenjene, ker so pomešane z različnimi ničvrednimi pridački.

Mokre čevlje posušiš

najlažje, če jih napolniš z ovsem, otrobi, ali natlačiš s časopisnim papirjem, ter jih postaviš na prepih. Ne suši pa mokrih čevljev na toplem ali celo na peči, kjer se usnje skrči in zgrbanči.

Steklene posode,

kakor steklenice, kozarce in steklene cilindre za svetiljke se napravi trpežne, če se jih prekuha v vreli vodi. Na dno posode položi nekaj trsk ali polemic, naloži stekleno robo, nalij toliko vode, da stoji par prstov čez steklo, pristavi k ognju, pusti, da se prav počasi segreje in zavre. Kuhaj dober četrtr ure ter shladi steklo v vodi.

Dobra domača mast.

Na male ocvirke zrezani špeh ali salo damo v železen ali emajl lonec ali kostrolo. (Pazi, da se ne lušči od te posode emajl!) Na špeh nalijemo toliko hladne vode, da stoji do polovice, postavimo na ogenj ter pustimo kuhati in cvreti, med tem pa večkrat premešamo previdno prav iz dna. Ko že plavajo na vrhu zarumeneli ocvirki, oddevamo z zajemalko čisto mast v zato pripravljeno posodo, ocvirke še malo popražimo, vendar ne smejo postati rjavji. Nato jih osolimo, spravimo v primerno posodo, zalijemo z mastjo, da poleti ne plesnijo. Lonca z mastjo za-

vežemo s čistim papirjem ter hranimo na suhem, zračnem in temnem prostoru. — Prav dobro je tudi, če se pusti kose špeha najprej prevreči, nato se dobro shlajen zreže in cvre kakor že po vedano.

Notranjo mast (salo) je dati takoj, ko se izloči, v hladno vodo, kjer se pusti dobrih 24 ur. Med tem je vodo dvakrat premeniti. Voda odvzame soli oni poseben okus. Mast zrežemo in cvremo kakor špeh. Ocvirke porabimo kmalu, ker postanejo zelo žarki.

Na te načine pripravljena mast je sladka ter jo lahko rabimo za vse vrste peciva mesto masla. Posebno priporočljiva je za hrano bolnikov, ki težko prenesejo žarko zaseko.

Buhteljčki.

Pripravi: Eden in pol litra bele pšenične moke, 2 rumenjaka in 1 celo jajce, drobno seklano limonino lupino, prilično za 2 jajca surovega masla, 2—3 žlice sladkorja, 3 dkg kvasa, malo soli in potrebno moko.

Raztopi ščep sladkorja in kvas v pol skodelice mleka, primešaj toliko od odmerjene moke, da nastane prav redko testo, katero pusti vzhajati na toplem. V skodelici mleka raztopi sladkor, malo soli, pridaj rumenjake in jajce, žvrkljaj vse skupaj ter dodaj raztopljeno mlačno maslo. V primerno veliki skledi zmešaj nekoliko pogreto moko z navedeno mešanico, primešaj med tem vzhajeni kvas, za noževo ščico limonovih lupinic, po potrebi mlačnega mleka, vtepaj s kuhalnico testo tako dolgo, da postane gladko in dela mehurje. Ne sme pa biti trdo. Potrosi čez testo moke, pusti, da vzide na toplem. Nato razvaljaj testo za prst na debelo, razreži na štiri prste široke in dolge krpe. Na sredo vsake krpe daj za pol oreha nadeva, pregani testo čez pol preko nadeva tako, da nastane mala podolgovata blazina. V emailirani ali železni pekvi razpusti za veliko žličico masti, po moči vse štiri robove vsakega buhteljčka v maslo, naloži jih tesno drug z drugim, tako da se dotikajo z omaščenimi robi. Na toplem naj vzidejo,

nato jih speci lepo zlatorumeno. Spetene stresli na čisto leseno desko, razloči drug od drugega, naloži na krožnik ter potrosi s sladkornim prahom.

Kot nadev se lahko vzamejo vse vrste sadne marmelade ali orehov nadev. Na hitro si napraviš marmelado iz suhih sliv tako-le: Operi v mlačni vodi dobre tri pesti suhih sliv, odberi vse gnile, nato pa skuhaj zdrave na malo vode, kateri prideneš nekoliko sladkorja in celega cimeta. Prav mehko kuhane in shlajene sesekljaj zelo drobno ali pa pretlači na kovinastem situ (pasiraj), primešaj sladkorja, za noževo ščico drobno seklane limonove lupinice in po okusu malo žličko ruma ali do mače slivovke.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 24. januarja so pripeljali špeharji na 94 vozeh 294 komadov svinj, kmetje 6 voz sena, 2 otave, 2 slame in 13 krompirja. Svinjsko

mесо je bilo po 10 do 24 Din, slanina po 14 do 17 Din, krompir 0.75 do 1.50, seno 80 do 85, otava 80 do 85, slama 55 do 60. Pšenica 2 D, ječmen 1.50 do 1.75, oves 1.25 do 1.50, kuzuza 1.75, ajda 1.50, ajdovo pšeno 4.50 do 5, proso 2.50, fižol 2 do 2.50. Kokoš 25 do 40, piščanci 25 do 75, raca 30 do 40, gos 60 do 80, puran 60 do 120. Čebula 2.50, česen 15, jabolka 3.50 do 10, suhe slive 10 do 12. Mleko 2 do 3, smetana 12 do 24, surovo maslo 36, med 12 do 20 Din.

Mariborsko sejmsko poročilo. Na svinjski sejem dne 23. januarja 1931 je bilo pripeljanih 117 svinj, cene so bile sledeče: Mladi prašiči 7 do 9 tednov stari 100 do 150 Din, 3 do 4 mesece stari 250 do 300 Din, 5 do 7 mesecev stari 400 do 450 Din, 8 do 10 mesecev stari 550 do 650 Din, 1 leto stari 900 do 1200 Din, 1 kg žive teže 8 do 10 Din, 1 kg mrtve teže 11 do 12 Din. Prodanih je bilo 44 svinj.

Kupil bi, pa denarja ni!

Prejeli smo precej takih-le dopisov iz vrst naših naročnikov, ki bi si radi kupili znameniti Kmetški žepni koledar za leto 1931, pa nimajo denarja. Okrog Velike noči pa se bo dalo nekaj zaslužiti. Zato je uprava »Slovenskega Gospodarja« izposlovala pri Tiskarni sv. Cirila, da lahko naročniki »Slovenskega Gospodarja« naročijo Kmetški žepni koledar sedaj, plačajo pa — a šele okrog Velike noči. Koledar stane 10 D in poština 1 Din. Pišite samo dopisnico na Tiskarno sv. Cirila v Mariboru in napišite: Kot naročnik »Slovenskega Gospodarja« naročam Kmetški žepni koledar. Plačam ga okrog Velike noči. Moj natančen naslov je:

Ime:
kraj:
pošta:

Januš Golec:

Guzaj.

Pikre opazke so letele na orožnike, ki so bili uverjeni, da je na delu organizirana banda. Eden izmakne, izroči drugemu in tretji že baranta in kupuje z ukradeno svoto. Količkaj sumljive beračice so prijemale, jih preiskavali do golega, zopet izpuščali, ker niso našli nič. Proti večeru, ko so se sejmarji že napili, so očito zmerjali orožništvo, ker najbrž drži s pravimi uzmoviči, pesti le nedolžne malharje, ki niso nikdar nastopali na šentjurskih sejmih kot tatovi. Žandarmerija se je raje umaknila drznemu alkoholu v kasarno, le Dobrajčev Anza, ki je vršil službo občinskega redarja, se je še upal po trgu in med razkačene pivce. Nad njim si ni hladil niko svoje jeze, ni imel posla ob sejmskih dneh z nepoštenostjo, ampak je le pobiral stojnino od

kramarjev. In baš ta liki jagnje pohlevni Anza je sledil previdno že v mraku ženski, ki je stopala umerjenih korakov iz trga navzdol proti Anderluhovi krčmi, kjer so se še prepirali vinjeni sejmarji kar zunaj na cesti. Redarju se je dozdevalo, da ima baba preveč po moško urezan korak. Kaj — grom in strela, če ni to v žensko preoblečen moški in eden izmed taistih, za katerimi so danes zastoj stikali žandarji. Pospelšil je korak in pred Anderluhom, kjer je videl več ljudi, se je upal že toliko, da je zaklical: »Baba, stoj, če je poštenje v tebi!« Pozvana ni postala, ampak jo ubrala skoro v teku mimo gruče ljudi na cesti in preko ceste po polju z vso naglico. Anza je bil sedaj prepričan, da je na pravi sledi, pa po bližnjici povprek, da bi zajel baburo od strani. Skrivnostna ženska je uvidela, da jej je odrezal preganjalec pot in da je nemogoče uteči brez spopada. Za slučaj, da bi jo občinski sluga res zagrabil, bi začel upiti na pomoč in na mah bi mu prihitel na odpogaganje celi že itak razburkani trg. Postala je, se obr-

Lepe tiskovine

za trgovce, obrtnike, urade, kakor tudi večbarvne razglednice, barvotiske in druge v svojo stroko spadajoče tiskanice v latinici in cirilici

izvršuje

hitro, solidno in po najnižjih cenah

Tiskarna sv. Cirila

v Mariboru

Koroška c. 5

Cekov. račun št. 10.603

Telefon interurb. št. 2113

