

**Odgovor:**

Ako komu darujete več vina (nad 5 litrov) naenkrat, gotovo. Ako pa povabite svoje prijatelje na kupico vina doma ali v kako drugo sobo ali na polje, pa ste seveda trošarine prosti. — Glede Prosvetnega društva pa se obrnite na Prosvetno zvezo, pa bolj določeno vprašajte.

**I. S. v Sv. J.**

Ali je res, da bo denar zopet »falil« in to s 1. aprilom? In bodo oni izgubili, ki ga imajo v posojilnicah?

**Odgovor:**

Smo nalašč počakali na 1. april, da sami vidite, kako prazne so take govorice. Denar ne bo »falil«, pripravlja se samo, da bo naš denar še večje in stalno veljavo imel v primeri z drugim denarjem, doma pa ostane vse kakor je. Tisti, ki imajo denar v hranilnicah, so najbolj pametni. Spomnite se na 20% bonif! Kdo jih je imel? Samo tisti, ki je imel denar doma! Vsi, ki so ga naložili, so bili prosti in neoškodovani ter jim ni bilo treba toliko let čakati na izplačilo bonov. Prav pa je, da naložite denar v močnih in solidnih denarnih zavodih, saj vam jih »Slov. Gospodar« priporoča.

**L. P. v Sv. T.**

Kje se dobijo dobri domači zajci?

**Odgovor:**

Vidite, takih le stvari pa mi ne vemo!

**J. K. v G.**

Moji predniki nad 50 let in jaz sam nad 16 let že imam korist od gozda ob meji mojega sosedja. Sedaj pa sosed trdi, da je njegov. Kaj naj storim?

**Odgovor:**

Uživajte mirno dalje korist gozda, ker je že nad 30 let vaš. — Glede oprostivne učenke napravite pismeno vlogo na šolsko upravo, kolek 5 Din, zoper nepovoljno rešitev pa se pritožite na srezkega šolskega nadzornika, zopet kolek 5 Din.

**J. F. v St. J.**

Ali moram res plačati neki banovinski davek, ko sem les prodal?

**Odgovor:**

Res. Na občini naj vam pokažejo banovinski proračun, pa boste videli, koliko ste dolžni plačati. — Glede otroka pojdite na sodnijo, ki je varuhinja otroka, tam se bosta z varst-

venim sodnikom vse domenila, da bo za oba prav!

**F. H. v K.**

Posestvo bi rad kupil, pa nimam denarja. Kje bi ga dobil? In Nj. Vel. kralja bi rad zaprosil za botra, kako bi to naredil?

**Odgovor:**

Marsikdo bi rad posestvo kupil, pa — nima denarja! Ako svojega nič nimate, ne bo nič! Polovico kupnine morate sami imati. Za drugo polovico pa prosite kako domačo posojilnico, imate najbolj nizke obresti. — Kar se pa botra tiče, pa nam ni znano, zglasite se enkrat na srezkem načelstvu.

**Pojasnila o Nitrofoskala.**

Od naših čitalcev smo dobili vprašanja glede Nitrofoskala-Ruše s prošnjo za pojasnila, kako se ima uporabljati.

Zanimanje je zelo veliko, posebno v krajih, kjer so že v teku zadnjih let uporabljali naši kmetje Nitrofoskal z zelo dobrim uspehom. V onih krajih pa, kjer se umetni gnoj še ni uporabljal, oziroma uporabljali samo enovrstni umetni gnoj, se kmetovalci vprašujejo: Kaj je Nitrofoskal? Hočemo na kratko odgovoriti na to vprašanje.

**Odgovor:**

Rastlina rabi za svoje življenje in za dober pridelek v glavnem štiri hranilne snovi in sicer: dušik, fosforno kislino, kalij in apno. — Hlevski gnoj je vsled tega tako dober, ker v malem vsebuje vse te snovi. V naprednih državah so vsled tega začeli kmetovalci zahtevati, naj se tudi umetni gnoj izdeluje tako, da bo vseboval vso rastlinsko hrano. Kajti z vsakoletno žetvijo se zemlja izčrpa na vseh štirih snoveh. Največji del kmetovalcev pa le prepogostokrat pače v pogreško, da kupi »umetni gnoj« brez ozira, kakšne hranljive snovi vsebuje. Nitrofoskal-Ruše vsebuje vso rastlinsko hrano in se lahko uporabi za vse poseve in vse zemlje. V 100 kg Nitrofoskala se nahaja 4 kg čistega dušika, 8% fosforne kisline, 8 kg kalija in 33 kg apna. Torej z uporabo Nitrofoskala se zemlji doda v odgovarjajočem razmerju vsa potrebna hrana. Uspeh gnojenja z uporabo Nitrofoskala-Ruše je mnogo sigurnejši. Ako se stalno uporablja mešano gnojilo, potem se ne more zgoditi to, kar se je dogodilo premnogokrat z uporabo samo enovrstnih gnojil. — Nitrofoskal je rav-

no vsled svoje vsestranske vsebine na rastlinski hrani zelo dober za vse poseve. Ako se ozimnim žitom (pšenici, rži, ječmenu) ni dovoljno gnojilo v jeseni, potem se lahko z Nitrofoskalom gnoji zgodaj spomladi. Zitna polja se morejo v tem slučaju prvo pobranati, nato pa trositi gnoj po celi površini. Za krompir se naj gnoji na sledeči način: najivo pred oranjem pobranati, nato trositi Nitrofoskal in ga zacerati do 15 cm globoko. Isti način spravljanja Nitrofoskala v zemljo velja tudi za vse druge poseve. Pravilo bodi: Nitrofoskal v zemljo pred setvijo in sicer, če mogoče ga zacerati do 15 cm globoko. Globeje ni dobro. Za lan takoisto dobro deluje. Travnike moramo takoj, ko niso več prevlažni, dobro pobranati, nato trositi Nitrofoskal in spet branati v povprečni smeri na prvo brananje. — Nitrofoskal čim prej, to je pred setvijo, v zemljo in istega čim boljše zmešati s slojem zemlje, iz katere rastlina črpa potom svojih korenin hrano, je pravilno in da najboljši uspeh.

\*

**Gostoljubnost.**

Starim Slovanom je bila gostoljubnost sveta dolžnost. Sprejeli so popotnika-tujca, mu nudili kruh in sol ter ga s tem vzeli v varstvo kot gosta, kateremu se ni smelo, dokler je bival pri njih, skriviti lasu. Delili so z njim to, kar so imeli, sadeže polja in plen lova.

Običaj, sprejeti gosta s kruhom in soljo, se je ohranil preko stoletij do dandanes. Gostoljubnost so podedovali Slovenci po svojih pradedih. Kar mu da domača gruda, s tem pogosti prijatelja in tujca.

Ne prideš mimo zidanice ali vinskega hrama, da te ne povabijo na kupico vinčka in prigrizek. Na planinah ti postreže prijazna gospodinja z latvico mleka in domačim kruhom.

Januš Golec

**Guzaj.**

15

Prav gotovo si imel že tudi sam srce za kako žensko in boš dobro razumel, da hčerkin ljubljenec ne more vreči njeni lastni materi k nopenca krog vratu in jo zadržati kot hudodelko. Česar ne bom in ne morem jaz, bodo drugi in ti boš prišel še to spomlad, ki je pred nami, na svoj račun. Stara je poslala že dvakrat dobro rejene vole na sejem v Rogatec in Lemberg, a jih ni mogla prodati. Pogostoma je izjavila, da jih bo postavila sama na sejem v Podčetrtek 17. marca, tjekaj pride dovolj kupcev za rejeno živino iz Hrvaške in od drugod. Ta dan zjutraj bo odgnal vole naš pastir. Gospodinja bo peljal z našim konjem sosed, jaz sem le hlapec, ki je uslužben za delo in ne za kočiranje po svetu. Eden od tvojih naj kupi vole. Pije naj likof z

babnico izven Podčetrška pri »Hrovatu«, kjer zavije ena cesta proti Loki pri Žusmu, tamkaj je itak tvoje lovišče. Kakor veš sam, ženska rada pije in ga bo gotovo potegnila tudi tokrat iz veselja, da je prodala vole tako dobro. S pijano babnico boste imeli lahek posel, saj voznik bo šleva bojazljiva, ki bo zadovoljen, da bo odnesel na Rodne zdrave pete.

To je bila na kratko vsebina dolgega Boštletovega pisma. Guzaj je odložil pri Drobnetu nerodno počorgani papir, se zamislil, zopet čital in bil resnega mnenja, da je opravil in svetoval Franček dobro, dasi je igral v maščevalni zadevi vlogo Pilata. Ni mu zameril, da ne bo pripeljal zlodejeve ženske sam, ker je baš sedaj uvideval, kaj je udano ter zvesto deklislo srce tudi za podivjanega roparja. Frančekov načrt mu je ugaljal, izvršitev je bila malenkost in se bo maščeval poprej, nego je pričakoval. Razmišljanju o vseh podrobnostih osvete bi se bil udal z večjim zanimanjem ter naslado, da ga ne bi motila ljubezen, ki mu je bila sedaj več nego maščevanje. Prise-

**Vsak mesec****Din 13:-**

bo plačal vsak kdor hoče brati zanimive epise

**KARL MAYA**

ki bodo za jesen in zimo izhajali vsak mesec en velenimiv zvezek

**po Din 13:-**

Naročajte

v Tiskarni sv. Cirila, Martber. Koroška 3

Lepa in plemenita je gostoljubnost, če se jo prav razume. Vedno in povsod se ravna po načelu: ne premalo ne preveč. Ni lepo biti skop, koristna pa ni prevelika radodarnost. Saj imamo mnogo slučajev, da je prevelika gostoljubnost pognala na boben marsikatero graščino in pogoltnila nepregledna žitna polja in gozdove.

Povabi gosta le ob izrednih prilikah v obsegu, ki ti ga dovoljujejo gmotne razmere.

Sprejmi vsakega prijazno domače, prisrčno, vljudno, spoštljivo, kakor pač to zahteva njegov stan in tvoje razmere do njega. Tudi nepričakovan gost naj bo deležen dobrega sprejema. Vedno mora imeti gosj odinja toliko časa, da pozdravi in primerno pogosti prišlega. Zelo neumestno, da skrajno žaljivo in nedostojno je, če gospodinja že v prvem hipu z besedo ali dejanjem da čutiti, da je gost prišel nezaželjeno.

Mnogi se ob vsakem neznatnem obisku takoj vznemirjajo, kaj bo na mizo, s čim se postavim pred gostom. Samo nobene nervoznosti! Največkrat ni v toliko merodajno kaj, temveč kako daš na mizo. Ozirati se je na osebo.

Predvsem pelji gosta v sobo, da odloži prtljago. Posadi ga na odlično mesto za mizo, poleti povabi v senčno vrtno utico. Prijazno, nevsiljivo vprašaj od kod, kam in kako in nato postreži s tem, kar imaš in česar je gost potreben. Ne delaj si preglavic. Polič vina ali sadjevca, otrokom skodelico sladkega ali kislega mleka, strd, sadje in domač kruh utešijo žejo in glad, kozarček žganja, lonček kave ali čaja pozimi pregreje premrte ude, in vsakdo se bo rad poslužil, če mu ponudiš najskromnejše prijazno, neprisiljeno, okusno in snažno. Pokramlaj z gostom, če ti je pa čas odmerjen, tega ne prikrivaj. Tvoje vznemirjanje si gost lorda tolmači tako, da ti je ne ljub vsiljivec in najizbranejša gostitev ne pride do prave veljave. Postreži gostu, povej mu pa odkritosrčno, da te kliče to ali ono neodložljivo delo

in prosi, naj ti oprost. Pameten človek ti tega nikdar ne bo zameril, nasprotno bo uverjen, da ti je bil čeprav kratek čas vendar ljub gost. Kdor bi pa zameril, pokaže nevidenost in precejšnje lastne osebe.

Ko povabiš goste ob svečanih prilikah za krst, godovanje, koline ali drugih, premisli dobro, koga povabiš in s čim postrežeš.

Skrbno in pravočasno pripravi vse tako, da najdejo povabljeni v redu pogrnjeno mizo in ne pogrešajo gospodinje ves čas pri mizi. Nič kaj dober utis ne napravi hišna mati, ki vsa zbegana in zaripla teka iz kota v kot, išče po vseh omaraš potrebni prt, namizno posodo, jedilni pribor in pomiva v zadjem trenutku še čaše. Medtem se v kuhinji že kaj pripali, prekipi ali si komunistično navdahnjeni stri-muc prilasti mastno klobaso. Vsem takim mučnim dogodkom se izogneš s skrbno točnostjo.

Ne bilo bi umestno, če postrežeš povabljene tako pičlo, da se zrcali iz vsake sklede tvoja skopost. Ne pretiravaj pa s preobilnostjo. To je bahavost, ki poseže prekomerno v tvoj žep in vsa hvala devetih far ne zakrpa lukenj v tvoji mošnjki. Ali ni to krivica, da morajo potem domači otepati teden za tednom zmesno župo, ker so ljubi sosed, spoštovani botri in prijazni strici prisiljeno pojedli skorajda celega prašiča in popili par veder najboljšega vina, samo da je rešila hiša svojo čast pred opravljivci. Hvala Bogu, da so taki slučajji že dokaj redki, upajmo pa, da izginejo popolnoma. Zapoved zmernosti v jedi in pijači ni za postne dni, ampak predvsem za take posebne prilike.

Preydarina gospodinja ve, kako daleč sme iti gostoljubnost. Prijazno bo sprejela vsakega gosta, postregla mirno s tem, kar premore, ali nikdar preko svojih razmer. Iz srca vesel bo vsakdo ljubeznive, zgovorne, a ne vsiljive gospodinje in odšel bo z zavestjo, da je bil in še bo dobrodošel.

### Ocvrte miške.

Rabi se: 1 liter pšenične moke, 1 žlica strnjene surovega masla ali masti, 3 velike žlice sladkorne sipe, dobro sekana ali oribana lupina pol limone, 2 jajca, 3 deke kvasa, mleko in sol.

V skodelici mlačnega mleka žvrkljaj kvas, dodaj pol male žličke sladkorja in toliko moke, da nastane redko testo, katero pusti, da vzide na gorkem. Iz malo pogrete moke, mlačnega mleka, sladkorja, jajc in mlačnega raztopljenega masla, soli, limonove lupinice in vshajanega kvasa umešaj srednje gosto testo, katerega vtepaš z leseno kuhalnico toliko časa, da je gladko in se loči od kuhavnice. Ko na toplem dobro vzide, odloči s kovinasto, v vrelo mast pomočeno žlico vedno ob steni posode žličnike ter jih spuščaj v vročo mast in scvri počasi zlatorumeno. S stolčenim sladkorjem potrese postavijo na mizo.

### Jabolčni hren.

Zmešaj nariban hren in naribana kisla jabolka z razredčenim kisom, soli in sladkaj po okusu. Lep bel ostane hren, če najprej pokaplaš hren in jabolka z limonovim sokom.

Če je hren zelo hud, nalij na nariban hren par žlic vode ter ga postavi v skodelico na vročo ploščo štedilnika, da izgubi oster okus. Zavreti ne sme. — Hladnemu dodaj potem potrebno.

### Kuhan hren.

Iz moke in masti napravi prav svetlo prežganje, prilij par žlic vode, da se prežganje razpusti. Dodaj nariban hren, zalij z mastno govejo ali kurjo juho, dodaj malo kisa, sladkorja in soli, kuhaj četrt ure, poskusi ter dodaj po okusu še hren ali drugo, kar morda manjka.

### Kisel hren.

Na nariban hren nalij malo kisa, dodaj sladkor, razredči z mlačno govejo juho ali vodo ter soli po potrebi.

Ste naročeni na list

**NEDELJA**

?

Izhaja vsak teden.

Prinaša vsakokratni nedeljski evangelijski in razlago ter druge podučne verske članke, razen tega pa resničen dogodljiv iz braziljanskega pragozda: »Mladostna prijateljica in mišna zgodba za decu.

Stane mesečno samo 2 Din, celoletno 24 Din. Če danes si naročite NEDELJO po dopisni celi na spodnji naslov:

Uprava NEDELJE, Maribor, Slomškov trg 20.

gel je bil pri nebu in zemlji, bil mu je to prav za prav življenski cilj, bo napravil obračun z ničvrednico, potem se bo držal glede žensk povsem drugega mnenja. Omenjeni maščevalni načrt je razložil ob priliki Mačkovemu Janezu z naročilom, naj se pripravi s par tovariši za 17. marca, voli bodo namreč njihovi. Babnico morajo pripeljati živo na Rudniški vrh, kjer se bo vršila sodba in nje izvršitev v njegovi osebni navzočnosti.

Od izdaje ravnokar omenjenega povelja do njega izvršitve so pretekli tedni in meseci. Poglavar je še nadziral kake manjše tatvine ter rope, sicer so mu bili glavno — da, vse — obiski ter kramljanja v tiho mirnem mlinu ob žuboreči Bistrici. Dasiravno se Guzaj za naročilo večkrat na videz niti zmenil ni, pozabil ni nanj, preklicaval ni rad svojih besed in tega so se zavedali njegovi tovariši.

Mačkov Janez je bil pred meseci določenega dne pripravljen s svojo kompanijo brez posebnih ponovnih obvestil. Ko je pričela živinska-

kupčija na dan 17. marca v Podčetrtku, so bili tolovaji tolikanj čuječi, da so že čakali na Klakočarčin prihod. Njeni voli s pastirjem so bili na sejmišču med pitano živino. Par mesarjev je uprašalo fanta za ceno, ki jim je bila znatno previsoka in so se le smejali cenitvi. Med številnimi sejmskimi posetniki bahave Rodničanke ni bilo mogoče zgrešiti, ako se je kedo le količkaj držal njenega opisa. Še le krog pol desete ure predpoldne je pridrdral njen koleselj navzdol po trgu po stari strmi cesti pod gradom. Na enouprežnem vozu je sedela zadaj debelušasta, na pol gosposka mamca, da so se nagibal vzmeti pod njeno težo sem ter tja. Kočiral je suhljat možiček skrivljenih nog in že bolj v letih. Kot očitno stara znanka je pustila izpreči na dvorišču Nikole Staroveškega v spodnjem trgu, ki je bogati teti postregel takoj s predjužnikom ter pijačo. Po temeljiti okrepitvi je odracala proti sejmišču, ki je skoro ob Sotli na koncu trga. Ob obeh straneh ceste so bili kramarji, lončarji in prodajalci vsakoake suhe



**Grebenčki na goveji juhi.**

Vgneti in razvaljaj testo kakor za rezance. Nato pripravi sledeči nadev: Kos kuhane govedine ali ostanke pečenke seseklaj z nožem na deski prav drobno. Na vročo mast vrži malo fino seklane čebule in zelenega peteršiljčka ter seklano meso. Prepraži vse skupaj par minut, shladi, dodaj 1 do 2 jajčka, malo popra in potrebno sol ter dobro premešaj. Razvaljeno testo razreži na 3 do 4 prste široke trake. Na sredino vsakega traka daj v razdalji 3 do 4 prstov male kupčke nadeva. Krog vsakega kupčka potegni s prstom ali čopičem, katerega si pomočila v raztepen jajčni beljak, krog. Nato pregani testni trak po dolgem tako, da pride rob na rob. Pritisni testo s prstom v polukrogu kupčkov. Izreži te polkroge s koleščkom za testo ali z nožem ter jih zakuhaj v vrelo govejo juho. Odpadle testne koščke zreži na male krpice, posuši in porabi prihodnji dan.

\*

**Cene in sejmska poročila.**

**Mariborski trg.** Na mariborski trg v četrtek dne 2. aprila so pripeljali šeparji na 28 vozeh 52 komadov zaklanih svinj, 1 voz krompirja in 3 sena. Svinjsko meso je bilo po 10 do 26 Din, špeh 13 do 15, krompir 0.75 do 1.50 seno 90 do 100. Pšenica 1.75 do 2, ječmen 1.50, oves 1.25 do 1.50, kuruza 1.50, ajda 1.50, ajdovo pšeno 4 do 4.50, proso 2.75, fižol 2 do 2.50, kokoš 30 do 45, piščanci 30 do 80, puran 60 do 100, kozlič 90 do 100. Čebula 2.50 do 3, česen 18 do 200, zelje glava 3 do 5, kislo zelje 4 do 5, kislja repa 2, jabolka 6 do 12, suhe slive 10 do 12. Mleko 2 do 3, smetana 12, surovo maslo 36 do 4000. jajca 0.75 do 1, med 12 do 20.

**Mariborski živinski sejem dne 31. III. 1931.** Prignanih je bilo 9 konj, 12 bikov, 106 volov, 170 krav in 20 telet, skupaj 317 komadov. Povprečne cene za različne živaleke vrste na sejmu so bile sledeče: debeli voli 1 kg žive teže od 7.50 do 8 Din, poldebili voli od 6 do 6.50 D. plemenski voli od 4.50 do 5.50 Din, biki za klanje od 4 do 5 Din, klavne krave debele od 4.25 do 6.50 Din, krave za klobasarje od 2 do

3 Din, mlada živina od 6 do 7.50 Din, telata od 9 do 11 Din. Prodanih je bilo 152 komadov, od teh za izvoz v Avstrijo 14 komadov.

**Mesne cene v Mariboru.** Volovsko meso I. vrste 1 kg od 18 do 20 Din, volovsko meso II. vrste od 14 do 16 Din, meso od bikov, krav in telc od 10 do 12 Din, telečje meso I. vrste od 22 do 35 Din, telečje meso II. vrste od 12 do 20 Din, svinjsko meso sveže od 14 do 25 Din.

\*

**Črni princ.**

V umobolnici v italijanskem mestu Ankona je umrl zadnje dni v visoki starosti in od vseh pozabljen Henrik Noel.

Kedo je bila imenovana osebnost? Znani raziskovalec Afrike in zdravnik Gerhard Rohlfs se je lotil leta 1866 eks pedicije proti Bornu v afriškem Sudanu. Na potovanju se je zavzel za bolanega domačina. Ker je odklonil nagrado za zdravljenje, je prejel v darilo kot odškodnino od trgovca s sužnji lepega, a popolnoma izstradanega zamorca iz Sudana, katerega je pripeljal s seboj v Berlinu je vzbudil zdravnikovi črni sluga dopadenje vladarskega para. — Raziskovalec je odstopil zamorca brez vsega vladarju. Na dvoru so prekrstili Abela el Tarady v Henrika Noela. — Vzgojili so ga na stroške dvora in ga razvadili na vse mogoče načine kot sudanskega princa. Zamorec pa ni izpolnil vladarjevih nad ne glede napredovanja kot oficir in tudi ne v družabnem življenju. Vedno je hodil najlepše oblečen, posedal je dovolj denarja in se je udajal razsipnemu življenju, ki je postalo kmalu spodtikljivo. Delal je škandale, da so ga morali krog l. 1870 poslati v Egipt.

Javnost je nato pričela govoriti o Henriku Noelu, ko mu je bilo naročeno, da naj spremlja zdravnika in prvega svojega gospodarja Rohlfsa k sultanu v Wadai. Že pred odpotovanjem na otoku Malta je moral Rohlfs ugotoviti, da bolega njegov nekdanji zamor-

ski gojenec na nepopisni domišljavo-sti. Od tedaj ga je napolnil berlinski dvor v umobolnico v Ankono in je skrbel tamkaj zanj.

Zamorec je popolnoma vbvladal — nemščino, francoščino, italijanščino in arabščino.

Tako se glasi v kratkih obrisih romanu zamorca, katerega je osvobodil slučaj suženjskih verig, dokler ga ni dovedel do stopnic proti prestolu in slednjič ga je le potisnil za zidovje — umobolnice, kjer je preživel pol stoletja.

\*



**Limbuš pri Mariboru.** Po komaj 40letni starosti življenja je legel po dolgem, mukepolnem trpljenju, katero je vdan v božjo voljo z največjo potrpežljivostjo prenašal, v hladnem grobu Franc Tarkuš, železničar v pokoju. Bolezen, kostna jetika, ga je spravila v mnogo prezgodnji grob. Bil je blaga in dobra krščanska duša. Prisrčno je ljubil svojo ženo in dva otročiča, za katere je dal vse, magari tudi svojo srčno kri. V svojih mladih letih je dalje časa služboval v limbuškem župnišču in poleg župnišča je tudi v zadnjem času stanujoč zatisnil svoje trudne oči. Počivaj v miru dragi Franc in večna luč naj ti svetli!

**Limbuš pri Mariboru.** Po več kot triletni, mukepolni boleznin in trpljenju, katero je z največjo potrpežljivostjo in vdanostjo v božjo voljo prenašala, je dne 18. marca ob treh popoldne mirno v Gospodu zaspala blaga mamica gospa Kunigunda Šumandi, posestnica v Limbušu. Bila je vdova več kot 18 let in je dosegla starost 69 let. Zapustila je sina in tri hčerke, od katerih je ena (Antonija) učiteljica v Vučjigomili v Slovenski krajini. Pokojnica je bila zelo blaga in nadvse dobra žena. Ko so za časa svetovne vojske nesrečni primorski begunci, ki so morali zapustiti svojo ljubljeno domovino, tavalji po svetu kot izgubljenec ovce, je prišla k njej tudi taka nesrečna

robe, katero rabita Štajerc ter Hrvat pri gospodarstvu in gospodinjstvu. Klakočerca je nakupila precej glinaste posode, kuhelj, lesenih krožnikov, rešet ter dve rodoseji. Še le po opravljenih postranskih poslih se je spustila z voznikom na sejmišče ter poiskala pastirja z neprodanimi volli. Gonjač je omenil povpraševanja mesarjev ter njih obnašanje, ko so zvedeli za ceno. Gospodinja je bila mnenja, da bo tokrat oddala živino, četudi bo treba najbrž znatno popustiti. Ni se še prav ozrla po okolici, kjer so bili privezani njeni volli, ko jo je uprašal postaven možakar, za koliko je blago naprodaj. Po temeljitem ogledu od vseh strani še na zobe, po otipavanju glede debelosti je pričelo živahno barantanje z običajnim kričanjem ter z zbijaanjem cenitve navzdol. Ko je kupec z dvema mešetarjema ogorčen radi pretirane cene in nepopustljivosti lastnice odšel dvakrat, je prišlo v tretje do kupčije z odštetjem denarja in z izgovorom likofa že bolj pozno popoldne pri Hrovatu ob omenjenem križišču cest. Voli so bili

kupljeni kot klavna živina za Šmarje pri Jelšah. Pastir jih je moral gnati še do Hrovata in počakati tamkaj na likof in na napitnino.

Klakočerca je bila vesela, da se je iznebila blaga. Kosila je pri Staroveškem in še imela popoldne dovolj nakupovanja pri usnarju, klobučarju in v apoteki. Je že bilo pozno popoldne, ko se je zibal njen koleselej zopet navzgor po cesti, po vrhu pod gradom mimo »štoka«, nekdanjih grajskih žitnic in naravnost navzdol baš pri Hrovatu na cestno križišče na likof. Kupec z mešetarji je že čakal. Pastir je prejel napitnino in vole je odtiral drugi. Likof na srečo je moral biti izdaten, ker so bili volli plačani dobro in je to uvidela Klakočerca na tihem ter sama pri sebi. Ni se upirala plačevanju za jed ter pijačo. Pivci krog kolesija so bili tako zabavni, da se jej ni mudilo prav nič proti domu, akoravno je silil voznik na odhod radi teme in nevarne vožnje po samotni cesti pod Sv. Petrom na Medvedovem selu. Klakočerca je plačevala vesela družba je bila ter zbijala šale, da je šlo

**Mostin,** moštova esenca za napravo zdrave domače pijače se dobi v drogeriji Kañc-Wolfram, Maribor, Slovenska ulica. 379

**Cepljene vinske trte** nudi I. trsničarska zadruga v Sloveniji, pošta Juršinci pri Ptuj, žel. postaja Moškajnci. Trte so vskladiščene pri načelniku Jan. Segula v Hlaponcih, kjer se tudi dobijo sadna drevesa, posebno bobovec. Za trte zahtevajte cenik, ki je brezplačno na razpolago. Kratek naslov za pismo: Trsničarska zadruga, p. Juršinci 303

**Inserirajte!**