

(pred 20. novembrom) oproščeni državne, banovinske in občinske trošarine na preostanek dne 20. novembra vsakega leta zatečene pijače, četudi je ta postala vino.

Vsaka privatna oseba si po teh določbah nabavi vino za lastno uporabo na ta način, da si sedaj nabavi grozdje in ga sama spreša ali da si nabavi vinski mošt.

Najnovejša naredba kr. banske uprave dne 8. oktobra 1931, VII No. 21.654-1, pa določa, da banska uprava na prijavo pri pristojnem občinskem uradu odobri, toda zopet le samo za sebnikom (ne točilcem ali trgovcem), da je vino prosto banovinske trošarine (ne pa tudi državne) za vsa ona vina, nabavljena od vinogradnikov v črnomeljskem in metliškem okraju, ki jih dajejo v zameno za poljske pridelke kmetovalcem v domačem okraju in v okrajih Kamnik, Kočevje, Kranj, Radovljica in Logatec. Če pa občinski odbori sklenejo, da na taka vina ne pobirajo občinske trošarine, je kr. banska uprava že priobčila, da bo take sklepe potrdila. Naj bi kmetovalci gorenjskih okrajev posegli po tej ugodnosti vsaj v toliko, da se rešijo poplave špirta.

Nadalje je še važno omeniti, da je transport vinskega mošta, četudi mošt ni zavezan trošarin, treba kriti s transportno listino, ki jo izda finančna kontrola v vseh onih primerih, kadar se prenašajo količine čez 25 litrov.

Kdor vino, ki je bilo prejeeto še v stanju mošta, odtuji na drugo osebo (proda, podari, zamenja itd.), plača državno trošarino odtujitelj, banovinsko in občinsko pa prejemnik.

Oni vinogradniki, ki hočejo svoj pridelek vinske pijače prepeljati iz one občine, kjer je vinograd, v ono občino, kjer stalno živé, naj prošnje predlože potom pristojnega oddelka finančne kontrole in dravska finančna direkcija izda potrebno dovoljenje.

Pri vseh točilcih (kramarjih) se na dan 20. novembra ugotovi zaloga nove vinske pijače, nato pa se pobere državna, banovinska in tudi občinska trošarina, v kolikor slednja še ni pobrana.

*



Vzgoja k značajnosti.

Prva naloga naših gospodinj je vzgoja, za tem pride ona skrb za gospodinjska opravila. Slovenska žena in mati vzgaja v veliki večini značajne ljudi. Njen vpliv se pozna vsepovsod in da imamo lepe vrste značajnih mož in fantov, je zasluga naših žen in mater.

Vzgojiti koga k značajnosti, se pravi tako navezati njegov razum in voljo na prava načela, da značajen človek nikdar ne omahne. Značajen človek pa ne le priznava prava načela, ampak gleda tudi na to, da jih uveljavlja, pa naj pride, karkoli.

Slomšek je dobro povedal, kateri dve glavni točki mora vsak Slovenec držati kot svoji največji svetinji, da se mu more reči, da je značajen. On je dejal: »Sv. vera bodi nam luč, materni jezik bodi nam ključ do edino zveličavne narodne omike.« Žena in mati, ki zna v srcu onih, ki žive ob njej, prižgati to luč vere in vcepiti ljubezen do materinega jezika, ta vzgaja k značajnosti.

Rešena poroka.

Anica čaka na svojega ženina. Za poroko določena ura je že prošla, ženina pa še ni. Končno pohiti eden izmed sorodnikov k Stankotu, ženinu, ki se nahaja v obupnem položaju. Vsled glavobola mu je bilo nemogoče, se tudi ene misli poprijeti. Stankotov prijatelj ne izgubi trenutka s tem, da bi popraševal po popraševal po vzroku glavobola, ampak takoj raztopi dve Aspirin tabletli, katere je imel vedno pri sebi, v pol čaše vode in jih da ubogemu Stankotu izpiti. Sela po poroki je mladi sooprogram izdal svoja ozdravljenje in pripomnil: »Glej, da bodo v našem gospodinjstvu vedno Aspirin tablete.

Razna so srečstva, s katerimi se ta vzgoja vrši, ali najboljše sredstvo je — dober zgled. Ta vleče. Če pogledamo v našo zgodovino, bomo videli, v kolikih slučajih je žena s svojo značajnostjo celo osramotila moške, istočasno pa vzbudila v njih ponos, da so zaradi te značajnosti tudi sami postali dobri in značajni ljudje. Spominjamo se pred vojsko dogodko, ko je naš narod vodil težke boje za svojo svobodo. Tedaj je zavedno slovensko ženstvo s svojim značajnim nastopom tudi moške in fante dvignilo iz mrtvila, da so bili neustrašeni in zavedni, značajni.

Taki dogodki se večkrat v zgodovini ponavljajo. Treba je samo, da so v vseh takih slučajih dovolj pozorni, da morejo in znajo važnost časa razumeti. Dandanašnji čas je tak čas. Zahteva značajne moške in fante. V tej značajnosti jih morajo tudi žene podpirati. Mevzasti ljudje, ki so kot šlape, s katerimi lahko vsak počenja kar hoče, ljudje, ki so suženjskega duha in strahopetni, se nikakor ne morejo imenovati značajni. Ženske moramo odločno protestirati zoper to, da take moške nazivajo in psujejo z našim imenom, da so — ženske, babe. Ženske smo in bomo značajne in hočemo tudi od naših mož in sinov, da so taki. Gospodinje in matere, zastavimo ves svoj vpliv tudi v današnjem času, ki še posebno potrebuje značajev.

Žličniki na goveji juhi.

Eno žlico trde masti mešaj s kuharico v porcelanasti skledici ali na krožniku, dodaj eno jajce in prav dobro umešaj. Prideni sol in toliko moke, da nastane srednje trdo voljno testo. Namочи kovinasto žlico v precejeno vrelo juho. Odloči z žlico male kepice od testa in jih položi v vrelo juho, katera naj nato počasi vre 5—7 minut.

Žličniki z jajcem.

Žličnike iz gorenjega testa zakuhaj v vrelo slano vodo. Kuhane polovi z lukničasto zajemalko in daj v ponvo na vročo mast. Čez nje vlij raztepeno jajce, rahlo premešaj in ko se jajce strdi, naloži žličnike v skledo. Jed je lahka, a vendar tečna.

Jabolčni zavitek iz krkhega testa.

Rabi se: 30 dek bele pšenične moke, 20 dek dobrega surovega masla, 1 malo žličko stolčenega sladkorja, ščep soli, 1 celo jajce in 2—3 žlice sladke smetane. Na suho desko ali mizo vsuj moko, sladkor in sol. Nanj položi maslo ter ga razreži v moki z nožem na male koščke. Nato razdrobi vse skupaj s pr-

sti v male kosmiče (kakor farfelce). Dodaj jajce in smetano ter vdela prav hitro gladko testo. Podvizaj se z gnetenjem in delaj v hladnem prostoru, da se testo vsled toplote ne začne topiti. Ako se to vseeno pripeti, daj testo za pol ure na hlad. Nato razvaljaj testo enakomerno na pol prsta debelo podolgovato krpo. Po sredi naloži nadev, zagri od obeh strani testo proti sredini, tako da segajo konci za en prst navskriž. Nadev mora biti popolnoma zakrit. Če se pa testo kje pretrga, zakr-kaj luknje, kar je zelo enostavno, ker lahko testo s krpo ob roboh stisneš skupaj. Ta štrukelj prevrni na suho pločevino (pleh), ali v emajlirano podolgovato pekvo, tako da pride gladka, do sedaj spodnja stran navrh in navskriž dani robovi spodaj. Pomaži struško z raztepenim jajčkom in speci v precej vroči pečici. Hladno zreži na dva prsta široke rezine in potresi s stolčenim sladkorjem. — Nadev: za en krožnik kislih, na tanke liste zrezanih jabolok naloži po sredini testa, potrosi s 4 pestmi sladkorja, malo cimeta, par rozinami in če hočeš, položiš tu in tam za lešnik velike kepice masla.

Popravek.

V navodilo za »jabolčno juho« v zadnji številki lista se mora glasiti v 4. vrsti mesto »vode in moke« — pravilno »podmetek iz mleka in moke«.

Misanje perutnine.

Vsako jesen, predno nastopi hladni zimski čas, obnovi perutnina svojo pernatno obleko. V tej življenjski dobi kaj hitro izpade staro perje in kokoši nehajo nesti. Naloga gospodinje je, da se doba misanja kolikor mogoče skrajša, ker se s tem prepreči prehlad in doseže, da kokoši kmalu zopet začno nesti jajca. Treba je predvsem zavarovati živali pred prehladom, pokladati jim pa močno hrano. Najboljša zrnata krma je kuzuza, poleg tega je pa potrebno dajati ribjo moko (do 2 dek dnevno na žival), laneno seme ali lojne ocvirke.

Opazite kurniko

pravočasno pred nastopom zime. Kokoši, ki zmrzujejo in ozebejo, ne dajo pričakovane haska v kljub zadostni krmi. Take živali ne neso in ne uspevajo.

*

Cene in sejska poročila.

Mariborski svinjski sejem dne 16. IX. 1931. Na ta sejem je bilo pripeljanih 340 svinj, cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5—6 tednov stari komad od 40 do 75 Din, 7—9 tednov stari od 80 do 100 Din, 3—5 mesece stari od 150 do 250 Din, 5—7 mesecev stari 300 do 400 Din, 8—10 mesecev stari od 450 do 500 Din, 1 leto stari od 580 do 900 Din, 1 kg žive teže 7—8 D, 1 kg mrtve teže 9—11 Din. Prodanih je bilo 154 svinj.

Mariborski živinski sejem dne 13. IX. 1931. Prignanih je bilo 19 konj, 13 bikov, 181 volov, 476 krav in 18 telet, skupaj 707 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste so bile sledeče: debeli volli 1 kg žive teže od 4.25 do 6 Din, poldebeli volli od 3 do 3.75 Din, piemenski volli od 2.25 do 2.75 Din, bikli za klanje od 4.50 do 5 Din, klavne krave debele

od 3 do 3.50 Din, plemenske krave od 2.50 do 2.75 Din, krave za klobasarje od 1.50 do 2 Din, molzne krave od 3 do 3.50 Din, breje krave od 3 do 3.50 Din, mlada živina od 3.50 do 5.50 Din. Prodanih je bilo 341 komadov, od teh za izvoz v Italijo 29 komadov.

Mesne cene v Mariboru. Volovsko meso I. vrste 1 kg od 14 do 16 Din, II. vrste od 10 do 12 Din, meso od bikov, krav in telic od 6 do 8 Din, telečje meso I. vrste od 18 do 22 Din, II. vrste od 10 do 12 Din, svinjsko meso sveže od 12 do 25 Din.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 17. t. m. so pripeljali špeharji 99 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 13 do 14, slanina 14 do 16. Kmetje so pripeljali 7 voz sena po 80 do 90 Din, 6 otava po 75 do 80 Din, 1 voz slame po 75 Din. Pšenica 2, rž 1.75, ječmen 1.50, oves 1 do 1.50, kuzuza 1.50, proso 2, ajda 1.50, fižol 1.50 do 2, luščen grah 10 do 12. Kokoš 30 do 45, piščanci 25 do 65, raca 16 do 25, gos 40 do 70, puran 35 do 65, divji zajec 20 do 30, fazan 18 do 22. Celi orehi 6, luščeni 28 do 30. Kislo zelje 4, repa 2, gobe 1, grozdje 2.50 do 5, hruške 3 do 5, jabolka 1.50 do 4. Mleko 2 do 3, smetana 12 do 14. Surovi kostanj 1 do 1.50, pečeni 4 do 6, med 12 do 20, slive 2 do 5 Din.

*

Robinzon.

Majhen otok na južnem koncu Južne Amerike, Juan Fernandez, na katerem prebiva danes nekaj ribiških družin in katere obiskuje parnik vsakih 14 dni, spada med najbolj znane otoke. Prevladuje prepričanje, da je stopil na omenjeni otok Robinzon Cruzoe in živel na njem samotarsko življenje, ki je prepleteno z raznimi doživljaji, dokler se ni preselil na večji otok Mas-a-Tierra. Na baš omenjenem otoku se je naselil v novjšem času nov Robinzon. Ta samotar se piše Hugon Weber. Med svetovno vojno je bil vržen na otok, je živel tamkaj nekaj časa, pa se je pozneje zopet vrnil, da bi na otoku ostal do smrti. Seve so danes življenske razmere povsem drugačne, kakor so bile v časih prvega Robinzona.

Mas-a-Tierra spada k južnoameriški državi Čile, ki ga je uporabljala nekaj let kot kazensko kolonijo.

Hugon Weber se je podal v notrajnost otoka, kjer skuša živeti življenje, ki bi naj bilo prepleteno z doživljaji.

Fr. Ks. Meško:

Črna smrt.

»Naš poklic, naša dolžnost, gospod pisar. A tudi vi pri mestni gosposki ste imeli opravka dovolj in preveč.«

»Resnica. Posebno ker je tudi moj tedanji predstojnik in prednik v službi, gospod pl. Bizansky — blag mu spomin! — ležal dolge tedne bolan. In jaz — dva otroka v nežni starosti mi je kruta morilka ugrabila.«

Preprosto je rekel to, kakor bi to ne bilo zanj najhujše iz tistih časov.

Toda redovnik je dobro vedel, kako globoka in skeleča je bila rana Sagadinova tedaj in da še sedaj mnogokdaj zapeče. Pa je mehko potolažil: »V miru počivata in v Gospodu. Nič trpljenja tega sveta nista okusila.«

»Mir jima!« je vdano zaželel pisar in je umolknil. Zmagovalo ga je ginjenje ob misli: »Samo enega še imam, najmlajšega, ki pravkar stopa v življenje. Da bi bila sreča in blagoslov vsaj s tem!«

Perilo, ki ima duh po smrečju.

Po gozdu dišeče perilo ... in čisto, kakor mora biti ... in vendar previdno oprano s terpentinovim milom Gazela. Njegova obilna, mehka pena tolikanj obilnejša, ker mu je pridruženo najboljšo terpentinovo olje -pere hitro ... in zares čudovito.

TERPENTINOVNO MILO
GAZELA
pere zares čisto

Možje so prekoračili dravski most. Oče gvardian in gospod pisar sta se ustavila, da bi se poslovila. A se je videlo, da se jima nič posebno ne mudi nazaj v mesto. Ko pa je bilo v mladi prirodi božji tako tršno! In so prsi s tako slastjo vdihavale mlačni, poživljajoči pomladni zrak!

Tako so stali pred mostom in s toplimi pogledi strmeli čez pokrajino, proti Halozam dol, preko proti Donački gori, proti Pohorju gor. Nad Pohorjem je visel visoko z neba dol za vrhove gorovja zastor sivih oblakov. Nalahko se je zibal, nekako podrhteval, kakor bi za njim globoko dihal Nevidni in bi ga s tem valovil. In prav tedaj je za zaveso skrita roka polagoma in previdno odgrinjala prečes v zastoru. In je skozi tako nastalo okence pogledalo rdečelično večerno solnce, da, preden leže k pokoju v skrite nebeške pernice, še enkrat pozdravi svet, za slovo poljubi zemljo. Mehka povodenj blede-rdečkaste luči se je razlila čez polje, da je vse zardelo. Še velike, rjave zaplate, nanovo zorane njive — neprestano in boječe za kruh skrbeči kmetje so se bili lotili oranja, brž ko je sneg za silo skopnel — so v trenutku oživele, se v ogromnem naročju polja nekako zazibale.

Sem izza polja so prijazno pozdravljali haloški griči. Ob pobočjih jih je že krila sence temotna odeja, za noč čez zemljo sprostrta, a tudi sama vlažna in hladna. Vrhi pa so se v zahajajočem solncu svetlikali,

Japonski modri nasveti.

Bodi dosti na prostem. Solnči se in se dosti gibaj. Dihaj globoko in pravilno.

Mesa jej malo. Hrana naj obsega jajca in zelenjavo, sadje in sveže kravje mleko.

Kopljí se vsak dan in idi večkrat v tednu v parno kopel, če imaš zdravo srce.

Obleka bodi udobna; boljše je, da je prevelika, kakor pa premajhna.

Zgodaj v postelj ter zgodaj iz nje.

Spi pri odprtem oknu v povsem temni in mirni sobi. Spati moraš najmanj šest, največ sedem ur. Zenske naj spijo po osem ur.