

glave v vrste druga poleg druge in zakopljejo globoko v suh pesek do glave, pri zeleni gledajo samo srčki iz peska. Ko nastopi mraz, se pokrije jarek s smrečjem, ali se pa položijo preko jarka fižolovke in čez nje slama ali trstje. Ob lepem toplenem vremenu je jarke odkriti, ker bi sicer zelenjava segnala.

Ako je zemlja težka in ne prepušča vode, je potrebno, da se izkoplje krog in krog nekoliko globokejši jarek, ker bi sicer povrtnina v svojem prezimovališču utegnila utoniti. Za težko zemljo je priporočljivo, da se povrtnina zasuje na 1½ široki gredi, krog katere se nameče 40—50 cm visok nasip zemlje.

Zelje in ohrovt se prezimi tudi sledeče: Vzame se s koreninami vred iz zemlje. Nato se korenine odrežejo, ker vlečejo vlago. Kocen pa mora brezpo- gojno ostati, ker iz njega dobiva glava hrano, vsled česar ostane sveža in sočna. Z dolgo slame se zvezeta po dva kocena skupaj in glave obesijo v hladni zračni kleti ali drugem pred mrazom varnem prostoru čez napeto vrvo ali drog, tako da se glave ne dotikajo.

Korenje, pesa, redkev se vloži v kleti v suh pesek v vrste, torej: pesek, nato korenje itd. Le zelena se sme vlagati v samo eno vrsto.

Karfijola, ki še nima rože, se dvigne z nekaj zemlje iz tal in posadi v vlažen pesek v svetlem, pred mrazom varnem prostoru.

Pozno endivijo je najbolje pustiti nepovezано na gredah. Ko nastopi mraz, jo je pokriti z listjem. Tako se ohrani preko Božiča.

Peteršilj in drobnjak se presadi v lonce in sicer toliko kolikor se potrebuje po zimi zelenja. Lonci se postavijo v klet in nato po potrebi v topel svetel prostor, kjer kmalu rastlina poganja. Peteršiljeve korenine pa se zakopljejo v kleti v pesek.

Česenj in čebula se hraneta v hladnem prostoru, kjer ne zmrzuje.

Klet, kjer se spravi povrtnina za zimo, mora biti suha, vzorno čista ter

hladna, vendar pa varna pred hudim mrazom. Datl se mora dobro zračiti. Zato hla klet je za prezimovanje popolnoma neodgovarjajoča, ker se tvorijo v njej plesen in pospešuje gniloba. Vedno in vedno je treba zračiti in tudi ob hudem mrazu od časa do časa v opoldanskih urah odpreti okna.

### Jabolčna juha.

Kiselasta jabolka olupi in razreži na krhle. Kuhaj z malo vode, da postanejo mehke, nato jim dodaj podmetek iz vode in moke, soli in kuhaj pri mallem ognju, da se juha zgosti. Postavi na mizo z zabeljenim fižolom.

### Jabolčni štrukelj z orehi.

Kiselasta jabolka olupi in naribaj na ribež za repo. Potresi s par žlicami sladkorne sipe, primešaj par pesti pomletih orehov in primerno toplene smetane, en jajček in malo cimeta. S tem nadevom namaži tanko raztegneno testo za štrukelj (1 liter bele pšenične moke, 1 jajček, malo mlačne vode in sol), zavij, položi v primerno namazano pekvo, pomaži površ s smetano in speci v srednje vroči pečici. Še topli štrukelj zreži na štiri prste dolge kose, naloži na krožnik, potresi s stolčenim sladkorjem in postavi na mizo.

### Jabolčna potica iz kvašenega testa.

Napravi kipneno testo iz 1½ l bele pšenične moke, 2 rumenjakov in 1 cellega jajca (ali 2 celih jajc), 2 velikih žlic trdega masla, 3 žličke sladkorja, 3 dkg kvasa in potrebnega mleka. Testo naj bo voljno in ne pretrdo. Ko vzide, ga razvaljaj za prst debelo, namaži prav tanko s češpljevo marmelado, nato nadevaj eno vrsto jabolčnih rezin (kislja jabolka olupi in nareži za nožev hrbet na debelo), potresi s sladkorno sipo in cimetom, črez polij toplene smetane, zavij, položi v omaščen lončen model ali v pekvo, pusti da vnovič kipne, pomaži površ s smetano ali raz-

tepenim jajčkom in speci v krušni pečici ali pečici.

### Buče z mlekom in orehi.

Bučo olupi in strebi. Nato jo zreži na prst debele kocke in kuhaj v toliko vode, da ravno pokrije kocke. Ko so mehko kuhane, ocedi nekaj vode, ako imaš pa dovolj mleka na razpolago, pa ocedi vso vodo. Zalij buče z mlečnim podmetkom, kakor je pač potrebno. V slučaju, da odcediš vso vodo iz buč, mora biti podmetek redek, sicer pa primerno gost. Soli in pusti ob mallem ognju kuhati, da se jed zgosti. Končno primešaj par pesti zmletih orehov ter par žlic smetane.

### Buče kot prikuha.

Olupljeno in strebljeno bučo zričaj na ribež za repo. Napravi svetlo prežganje z malo seklano čebulo, dodaj zribane buče, hitro premešaj in takoj poškopri z dobrim vinskim ali sadnim kisom. Dodaj kumine in malo soli. Premešaj in pusti, da se pari ob mallem ognju. Ne prilivaj vode, ker jo buče same spustijo. Po okusu lahko dodaš fino seklanega zelenega peteršilja, za nožev špico rudeče paprike in vršiček janeževnega stebelca. K tem bučam postavi na mizo krompir v poljubni pripravi, v kosih, pražen, pečen ali kuhan v oblicah.

\*

## Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 3. oktobra so pripeljali 92 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 13 do 14 Din, slanina 14 do 16. Kmetje so pripeljali 6 voz sena po 80 do 95, 4 slame po 70 do 75, škop 1.50, 2 voza detelje po 90 do 100. Pšenica 1.75 do 2, rž 1.75, ječmen 1.50, oves 1.25 do 1.50, kuruza 1.50, proso 2.50, ajda 1.50, fižol 1.50 do 2, luščeni grah 10 do 12. Kokoš 30 do 45, piščanci 25 do 50, raca 18 do 22, gos 40 do 60, puran 40 do 60, divji zajec 25 do 30, fazan 17 do 22, srnjak 10 do 16, jerebice 10 do 12.

V visokoraslem, vitkem duhovniku v dopetnem, črnem, z belo vrvico prepasanem talarju je takoj spoznal očeta Aleksandra, učeneša, vsepovsodi spoštovanega minoritskega gvardiana. Postarni gospod z dolgo, ob robéh in spodaj že močno posivelo brado je bil Filip Sagadin, ptujski mestni pisar, mestnemu sodniku desna roka, malone istotako mogočen in ugleden kakor sodnik sam. Poznal ga je vsak otrok v mestu, kako ga ne bi skoro petdesetletni Aron Izerlin! Saj je imel le prepogosto opravke pri sodišču; z dolžniki, ki mu niso redno plačevali in so mu le preradi odtrgovali s čudno opravičbo, da jih je tako in tako prevaril in ociganil in jim zaračunal grešno visoke obresti. Prav tako mu je bil znan cve-toči mladenič v družbi: pisarjev sin Dominik. Tudi četrti mož v kmetski obleki, a bogati, z velikimi srebrnimi gumbi na telovniku in s srebrnimi zaponkami na plahetajočem plašču, mu ni bil tujec. Saj ni bil od daleč. Janez Rajavec, bogat kmet na Hajdini, hajdinskemu župniku brat, je bil.

Še počasneje je korakal Aron čez trg. Pozorno je škilil proti samostanu, lakotno vlekel na uho, kaj gospodje govore.

Videl je, da se je Dominik takoj pred samostanom od družbe poslovil. Spoštljivo je očetu gvardianu poljubil roko. Rajavcu je segel v roko in mu toplo naročal:

»Pozdravite mater in Rozko, stric.«

Aronu je bilo znano, da je Dominikova mati Rajavčeva sestrična; zato so pač Rajavca pri pisarjevih klicali kar za strica.

»Pozdravim, lepa hvala. A pridi kaj k nam. Zenske bo veselilo.«

»Pridem, brž ko mi bo mogoče. Morda že jutri.«

»Sporočiti materi, da kmalu pridem. Do onstran Drave spremim strica«, je naročeval gospod Sagadin sinu. S tihim zadovoljstvom in neprikritim ponosom je zrl za odhajajočim, ki se je šele pred nekaj dnevi po dovršenih pravnih študijah vrnil v domače mesto, da nastopi tu službo pri mestni sodnji. Da postane prej ali slej naslednik mestnemu sodniku, je na tihem upal mladenič, je bil trdno prepričan oče.

»Pravijo, da bo Rajavčeva Sagadinova nevesta«, je pomišljal Aron. »Ni si izbral napačne neveste. Krasotica — »Roža Ptujkega polja« ji pravijo. Tudi denarja bo gotovo precej. Rajavčeva edinica je.«

Spet so mu zagorele oči v čudnem blesku, ko je pomislil na bogastvo kmetovo in na svoje zaklade, na zlato in na hčerko Rahelo.

»Ah, beračija bo to proti doti, ki jo dobi moj otrok! Kneza ji lahko kupim, če si ga poželi.«

Praden je zavil ob cerkvenem voglu v ozko stransko ulico, je postal. Ozrl se je še z dolgim, malo prijaznim pogledom za troico, stopaiočo čez trg v

gospodična! Ona: »Ja, da?« On: »Da, dal mi slin, če bi zazlehal, bi si morali usta pokriti z obema rokama.«

Vrnil ji je. Ona: »Ko sem te vzela, sem mislila, da si korajžen mož.« — On: »Tako so mislili tudi vsi drugi!«

Mu je zasolil. Kelvišar: »Kadar kaj zelo globoko razmišljam, Kopsar: »Potem pa si prižgem cigaro. — gotovo ne zakadiš dosti!«

V neželjo je gospod župnik na prižnici zelo ostro bičal pregrehe ljudi. Ravnokar je v cerkev vstopila stara ženica. Prišla je nepozno in gledala, da pride do svojega sedeža. Tu pa povzdigne

Celi orehi 6, luščeni 32. Hran 12, kislo zelje 4, repa 2, buče 0.50 do 1, gobe 1 do 2. Grozdje 3 do 5, jabolka 8 do 4, breskve 4 do 6. Mleko 2 do 3, smetana 12 do 14, surovo maslo 28 do 32, med 12 do 20, slive 3 do 5, surovi kostanj 2, pečeni 6 Din.

**Mariborski živalski sejem dne 29. IX. 1931.** Prignanih je bilo 7 konj, 9 bikov, 65 volov, 231 krav in 4 teleta, skupaj 318 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste na sejmu so bile sledeče: debeli voli 1 kg žive teže od 4.25 do 6.75 Din, poldebeli voli od 3.50 do 5.50, plemenski voli od 2.75 do 4, biki za klanje od 3 do 4.50, klavne krave debele od 2.75 do 3.75, plemenske krave od 2.75 do 3, krave za klobasarje od 1.50 do 2.50, mlada živina od 3.50 do 6 Din. Prodanih je bilo 219 komadov, od teh za izvoz v Italijo 24 komadov.

**Mariborski svinjski sejem dne 2. okt. 1931.** Na svinjski sejmu je bilo pripeljanih 400 svinj in so bile cene sledeče: Mladi prašiči 5 do 6 tednov stari komad 40 do 80 Din, 7-9 tednov stari 90 do 100 Din, 3-4 mesece stari 150 do 250 Din, 5-7 mesecev stari 300 do 400 Din, 8-10 mesecev stari 450 do 500 Din, 1 leto stari 550 do 750 Din, 1 kg žive teže 7 do 8 Din, 1 kg mrtve teže 10 do 12 Din. Prodanih je bilo 155 svinj.

**Mesne cene v Mariboru.** Volovsko meso I. vrste 1 kg od 14 do 18 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 24 Din, II. vrste od 10 do 12 Din, svinjsko meso sveže od 12 do 25 Din.

\*

## Vprašanja in odgovori.

**H. A. v L. v.**

Bil sem pri ljudskem štetju 14 dni popisovalec in nisem nič za to dobil. Ali lahko kaj zahtevam?

**Odgovor:**

Po zakonu ne. Pač pa se spodobi, da vam občina za to nekaj da, če ste imeli škodo in ste morali drugega najeti.

**A. G. v B.**

Imam sod od laškega olja, kako ga očistim za mošt?

**Odgovor:**

To gre zelo težko, ker se je les olja navžil, pa je treba sod vzeti narazen in ga izobličiti.

**J. V. v S.**

Imamo skupno pašo. Domačini posedujemo tri četrtilne pašnikov. Ostalo so kupili sosedje, ki sedaj ne puste pasti. Kaj naj storimo?

**Odgovor:**

Ako ste prodali in si niste s pogodbo zagotovili pravice pasti tudi po njihovih travnikih, ne bo vam uspelo. Take pravice naj bodo vknjižene, potem držijo.

**St. L. v St. V.**

Ali bom res kaznovan, ker sem prodal les kupcu, ki nima obrtne pravice? — Kdo je odgovoren za redno dostavo pošte, pošta ali občina?

**Odgovor:**

Kaznovan bo kupec, vi pa ne, ker vi smete vsakemu svoj les prodati. — Za redno dostavo pošte je odgovorna pošta, ne pa občina. Pritožbe zoper pošto je nasloviti na ravnateljstvo pošte v Ljubljani.

**J. T. v C.**

Kako izvzam za bivališče osebe, ki že dve leti prebiva neznano kje v naši državi.

**Odgovor:**

Če veste za mesto ali občino, bo lahko šlo. Vsak mora biti na policiji ali pri občini prijavljen. Če pa tega ne veste, potem pa je samo to sredstvo, da daste v one časopise inšerat, o katerih mislite, da jih dolžni gotovo čita.

**M. K. v O.**

Stanujem v koči, ki jo je mladoletni podedoval. Mačehi gre šele po petih letih tukaj stanovanje in prevzitek, hoče me pa že sedaj ven spraviti. Kako se naj branim?

**Odgovor:**

Ako je lastnik hiše mladoletni, potem odloča varuh. On bo ščitil korist mladoletnega, če kaj za stanovanje plačujete in vas bo pustil notri.

**A. L. v O.**

Leta 1918 sem kupil posestvo in sedaj dognal, da ga je 10 arov manj kakor je prodajalec trdil. Tudi mi je zamočal, da gre čez posestvo služnostni pot. Ali lahko zahtevam odškodnino?

**Odgovor:**

Vi ste pa zelo pozno začeli gledati, kaj ste kupili. Zapomnite si: Predno se kupi, je treba vse pregledati, tudi zemljiško knjigo in izplačat šele, ko je vse urejeno.

**N. J. v M.**

Kdaj se začne v Mariboru trgovski tečaj?

**Odgovor:**

Se je že začel. Morda vas naknadno še tudi sprejme. Pišite na Legatovo trgovsko šolo v Mariboru.

**M. M. v P.**

Moj sin je vojni invalid in sedaj že dve leti ne dobiva več podpore. Kam se naj pritožim?

**Odgovor:**

Nekaj se ne ujema. Ako je leta 1925 služil v Macedoniji in ozebel, da so mu prste porzali, ni vojni invalid, ampak je sedaj v vojaški službi postal invalid. Ker ste dve leti molčali, bo sedaj težko kaj doseči. Svetujemo vam, da pišete na dvor kralju, kjer razložita celo zadevo.

**K. I. v St. L.**

Lani sem kupil s posojilom drago posestvo, letos pa cene padajo. Kaj se bo zgodilo z menoj?

**Odgovor:**

Enak strah in skrb navdaja tudi še mnogo drugih. Kaka bo rešitev, danes ne moremo še povedati. Položaj je preveč nejasen.

**J. F. v R.**

Leta 1922 sem posodil denar. Ali ga res sedaj ne smem več izterjati?

**Odgovor:**

Posojilo ni račun. Vi lahko zahtevate celoten kapital in obresti za zadnja tri leta, ako ga med tem niste nič terjali. Če ste ga pa, potem pa tudi vse obresti.

**M. L. v V. v.**

Imam zanimivo tiskano povest, ki bi jo naj »Slovenski Gospodar« prinašal. Tudi razne nagrobne napise imam, če bi se jih natisnilo.

**Odgovor:**

Kar je že enkrat tiskano, sme ponatisniti ali lastnik ali založnik. Vi pa niste pisec povesti in mi ne založniki. Zato ne smemo. Nagrobnih napisov žal ne moremo ponatiskovati.

**I. B. v G.**

Imam ženo in otroka, pa moram za 18 mesecev k vojakom. Kako si naj pomagajo?

gospod župnik glas in zakličje: »Da, da, odkod pa prihaja ta pregreha?« — »Oh, iz Zabajje vasi, gospod!« je vsa preplašena vzkliknila ženica. Mislija je v zmedii, da pridigar nanjo kriči.

**Radi ščurka.** Gospod svetnik: »To je škandal! V golažu sem našel ščurka.« — Gostilničar: »Nič se ne jezite, gospod svetnik, tega vam itak ne bom zaračunal!«

**Globok mislec.** Star kmet: »Najbolj dobro se je pač ljudem godilo, ki so živeli v času (dobi), ko še ni bil noben človek na svetu, to sem že nešteto krat premišljal in premišljal.«

smeri proti Dravskemu mostu, proti takozvanim Štajerskim mestnim vratom.

»Kako živahno se razgovarjajo ti sicer tako hladni možje. Kaj, če je nosil danes brat kletar na mizo najstarejšega haložana? Mnogo ga baje hranijo v samostanskih kletih. Da so sodi od starosti že čisto plesnivi in zeleni, pravijo ljudje. Tako jim leži tudi v kletih premoženje brez obresti. Škoda!«

A se je zelo motil Aron Izerlin. Gospodov ni razgrevaj ogenj težke vinske kapljice, važne in zlovešče novice so jih vznemirjale.

»Ne gre mi iz glave, kaj nam je pripovedoval vaš z Dunaja došli mladi sobrat, oče gvardian. Ako so njegova sporočila resnična, nas čakajo morda hudi časi«, je zamišljeno govoril mestni pisar.

»Da je brat Bernardin govoril resnico, ne dvomim. Vem, vem, tudi vi ne, prijatelj«, je miril redovnik, videč, da hoče gospod Sagadin vznemirjen ugovarjati.

»Saj tudi dvomiti ne moremo, ko so pa nesreče, kuga, vojska in lakota že stalni gostje v naši domovini. Koliko zla so že prizadele našemu mestu! Malo da nam niso že čisto upropastile vse trgovine in s tem vsega blagostanja mesta. In če divja kuga že na Dunaju in v Dunajskem Novem mestu, težko in malo verjetno, da ne bi našla poti tudi k nam. Pozna pot v naše kraje že iz prejšnjih časov.«

»In prav letos«, je pripomnil k tem zloslutnim besedam menih, »so kaj čudni časi. Iz severnih, nemških dežel prihajajo vesti o nezaslišno hudi zimi in strašnih viharjih. Prebivalce Brabanta in z njimi vso Evropo je silno prestrašil krvav dež, padajoč v Brabantu od 22. do 24. januarja. Kaj pomenjajo ta nenavadna znamenja z neba? Kaj dobrega in ugodnega? Malo verjetno. A kaj nam je storiti? Saj se braniti tako ne moremo. Čakati moramo, božjemu usmiljenju se priporočati. Kuge, lakote in vojske, reši nas, o Gospod!«

»Reši nas, o Gospod!« sta kakor v cerkvi po božno ponovila in zaprosila za menihom pisar in kmet.

Pomolčali so. Vsem so se usiljevale temne misli in jim srce s skrbmi navdajale.

Pa je povzel spet oče gvardian:

»Upam, da nam Bog prizanese z najhujšim in nas ne udari kakor annis Domini\* 1623, 1624 in 1625, ko je bilo zaradi kuge naše mesto od sveta povsem odrezano. Kakor da smo živeli na otoku mrtvih sredi morja.«

»In vi očetje minoriti ste bili, ki ste v tistih hudih časih najbolj skrbeli za ljudstvo in se žrtvovali. Še mnogo žalostneje bi bilo tedaj v mestu, ako vas ne bi bilo.«

(Dalje sledi.)