

Gospodarstvo

ZITNI TRG

Tendencija v pšenici je pri malenkostnih oscilacijah stanovitna. Zanimanje mlinov se trenutno razteza za Maniobio 2, plavajočo argentinsko pšenico in na madžarsko vagonsko blago. Prve argentinske pošiljke za Trst se pričakujejo koncem tekočega meseca. Velike oscilacije zaznamuje koruza. Povpraševanje konsuma je nasičeno in to dejstvo vpliva na nizanje cen romunskega blaga. Naša dežela se trenutno obrača k cenejšim turlanskim vrstam. Zanimanje za bližnje pomladanske mesece je popolnoma odreklo. Vzroke je treba iskati v visokih cenah. Romunska koruza stane za takoj brez vreč L 92-93, za februar, marec in april L 93-94, in za maj, junij L 91-92. Se višje cene prakticira za našete mesece Jugoslavija. Iz navedenega sledi, da Romunija nima mnogo blaga na razpolago. Oferte Romunije niso prav nič v skladu z argentinskimi. Laplatska koruza stane pri stalni tendenci za junij, julij in avgust komaj L 82.50-83.

SEMEENA IN KMETIJSKE POTREBŠČINE

Tržaška kmetijska družba v Trstu ima v svojih zalozah sledeče kmetijske potrebščine: Semena: Vse vrste zelenjadnih semen, kakor spinat, mesečno redkev, vrtno ali solatno peso, izbrane vrste graha, zgodnje kole-rabo, Erfurtski karfiol, zelja, vrzot, razne vrste glavate solate, radica itd. Vsa imenovana semena razun radiča so dospela iz Nemčije, z jamčeno zadnjega pridelka in s polno kaljivostjo.

Razne vrste fižolov za strošje nizke in visoke vrste, ki ne napravljajo niti smo prišli tudi iz Nemčije.

Čebulček za sajenje. Dospela nam je nova pošiljka ter se dobi v obeh naših skladiščih.

Deteljina semena. Letos je družba skrbela, da je naročila ob pravem času izbrano vrsto deteljinih semen kot lucerno in domače detelje, za katero jamči, da je brez pridelnice in seme od zadnjega pridelka.

Umetna gnojila. Pripravljen mešanica za travnike, za krompir, in stročnice, ter posamezna, kakor superfosfat, kalijev sol, žveploeno kislj amonijak in čilski soliter.

Razna krmlila za živino in ptičjo krmo; orehove tropine, klajno apno, laneno seme, svetlika, proso, ogortica ali raviton, luščen oves, konoplja, solčnica ter pripravljena mešanica za ptice.

Čebelarstvo orodje in potrebščina. V zalogi ulica Torrebiana imamo vse vrste čebelarstvih potrebščin in orodja, posamezne kovinske dele A.-Z. panje in ostale čebelarstve potrebščine.

MODRA GALICA. Sprejemamo še vedno naročila za angleško modro galico tudi posamezna manjša naročila. Zadruga ki želijo imeti pravo angleško modro galico valjamo, da čimprej prijavijo svoja naročila.

TRŽAŠKA KMETIJSKA DRUŽBA V TRSTU
ulica Torrebiana št. 19 in Raffinaria 7 Telefon 44-39.

RAZNE ZANIMIVOSTI

Stari ljudje pri Batakih. Znanstveno se je ugotovilo, da postanejo ljudje dandanes starejši, kakor v prejšnjih stoletjih, to pa radi tega, ker živimo v boljših higijenskih razmerah kot v prejšnjih časih in ker je medicinska veda neverjetno napredovala. Pomlajevanja, kopeli v penah in telovadba za ohranitev vitkega telesa nimajo onega vpliva, ki ga od njih navadno pričakujemo. Na vsak način ne opazimo mi, da se staramo, to opazijo vedno drugi. Težko je dopovedati moškemu, da se stara, še težje ženski. V tem oziru imajo, kakor poročajo neki holandski popotnik, Bataki, malajski praprebivalci otoke Sumatre, zelo preprosto sredstvo, da izvedo, se li izplača nadaljno življenje ali ne.

Mnoga plemena so nomadi, ki svoje šotore sedaj tu, čez nekaj mesecev zopet drugod postavljajo. V tem slučaju so stari ljudje in bolniki večkrat veliko breme, pomenjajo pa tudi nevarnost za celo plemo. Ko gre za to, poiskati si novih lovišč ali ko se pričakuje napad sovražnega plemena, se reši na zelo enostaven način vprašanje, ali naj se vzamejo stari ljudje na pot. Mož, o katerem se sumi, da ni več pri telesni moči, mora splezati na mlado drevo. Ako mu plezanje dela kolikaj težav, je vse polno prijaznih rok na razpolago, ki mu pomagajo navzgor. Kajti plezanje ni glavna stvar. Ko je dospel mož visoko gori na drevo, se postavi njegovi soplemenjaki pod drevo in ga stresejo z vsemi silami. Prizadevajo si na vsak način, da stresejo moža z drevesa.

To je zelo mučen izpit za starostnega kandidata. Ako se mu posreči vzdržati se v vejah, je to to zadostni dokaz, da je še dovolj krepak in močan in da lahko potuje s svojim plemenom dalje. Če pa pade na tla, je to pač njegova smrtna obsodba. Dajo mu

odejo, na katero leže, dajo mu hrane za nekaj dni, sulico, da se ubrani divjih zverí in potem se prepusti svoji usodi. Plemo potuje dalje brez njega. Vse to se vrši s slavnostnimi obredi in z javkanjem. Vsi se poslavljajo od njega, ki se je bil že vdal s fatalistično mirnostjo v svojo usodo. Saj je bil tudi on nekoč mlad in je tudi sam sodeloval in krepko stresal deblo, katerega se je oprijel v smrtnem strahu kak stari mož njegovega plemena visoko gori med vejami. Sedaj je prišla vrsta nani. Izpita ni bil na pravil. Usoda, ki se ne da odvrniti. Saj je vedel, da pride tako. Za drevesi je izginila zadnja postava, sedaj je sam...

Rokopisi v Arhangelsku

Dragocena zbirka rokopisov v Arhangelsku (Rusija), ki šteje okoli 1100 kosov, med temi evangeliji iz leta 1339. in evangeliji sedemnajstega stoletja z zanimivimi slikami, se prenese na ukaz ruskega ljudskega komisarja za ljudsko izobrazbo v leningrajsko akademijo znanosti.

Filmska ekspedicija

Paroplovna družba Hapag, črta Hamburg - Amerika, je odposlala s svojim parnikom "Resolute" filmsko ekspedicijo, broječo štiri strokovnjake, z naročilom, naj potujejo po svetu in spravijo življenje raznih narodov v njegovih najrazličnejših pojavih na filme in naj proučujejo tudi glasbo teh narodov. V načrtu ima ekspedicija obisk tridesetih dežel na štirih delih sveta.

Zadnji ostanki sicilijanske mafije

Posrečilo se je varnostni oblasti prijeti dve zločinski družbi, eno v Altavilli Milici, drugo v Bagherii v palermski pokrajini. Sodi se, da so to zadnji ostanki zloglasne sicilijanske mafije in da je s tem dosegel prefekt Mori v boju z njo popolno zmago. Prijeti in zaprti je bilo devdeset zločincev, od katerih samo v Altavilli pet in šestdeset, med njimi odvetnik Stefan Caruso, bivši altavillski župan, odvetnik Angel Caruso in poštar Stefan Crimi.

Milijunska dediščina po ameriškanski teti

Italijanska vlada je bila primorana opozoriti prebivalstvo, naj ne verjame preveč vestem o milijonskih dediščinah nepoznatih stricov in tet iz Amerike in Argentini. Povod temu svarilu je dal sledeči slučaj: Nenadoma se je raznesla po Neaplju vest, da je sprevodnik cestne električne železnice Vechione podedoval po neki v Ameriki umrli teti 350 milijonov lir. Ko gre za dediščino iz Amerike, se govori vedno o milijonih. Vechione je nato lepo odpovedal službo. Dobil je vse polno prijateljev, ki so mu drage volje posojali denar, da je lažje čakal na dediščino. Toda v Neaplju je mnogo Vechione-jev. Vsi so se manj ali več veselili velike dediščine in vsi so se začeli na račun tega bogastva zabavati, dokler ni prišlo iz Washingtona od italijanskega konzula poročilo, da se tam prav nič ne ve o kaki taki dediščini. Kako je pa mogla kar tako maglo nastati taka vest, ki je vedela točno za priimek in za stan dediča in za vsoto dediščine? V nekem ljudskem romanu, od katerega izhaja vsak teden po en zvezek in je teh zvezkov navadno sto, je bilo pisano, da je sprevodnik Vechione podedoval 350 milijonov. Dve ženski sta si pravili vsebino romana, tretja je poslušala in ker ni vedela, da gre za izmišljeno povest, jo je naprej povedala kot resnico. Slučaj je hotel, da je bil Vechione v resnici sprevodnik, kar ni nobeno čudo, ako se pomisli, da je Vechione zelo navaden priimek v Neaplju in okolici. Najbolj obžalovanja vreden je seveda Vechione, ki bo moral vračati izposojene vsote.

Zedinjene države in alkohol

Nedavno je došla na ameriški carinski urad pošiljatev raznih porcelanastih figur. Carinski uradniki bi jih bili gotovo brez vsakih težav spravili naprej, če bi ne bili prej obveščeni po nekem skrivnostnem pismu, da so vse figure votle in da se nahaja v votlini alkohol. Uradniki so razbili eno figuro, v njej je bil v resnici alkohol, in sicer konjak, razbili so drugo, tretjo, v vsaki je bila kaka obojna pijača. Slednjič so pobili vso pošiljatev kakih 4000 takih figur. Tvrdka iz Kanade, ki je poslala te predmete v New York, ni dobila zanje nobene odškodnine, ker so uradniki ugotovili v njih alkohol. Kmalu nato je došla iz Meksike podobna pošiljatev za več kot 30.000 dolarjev porcelana. Uradniki na carini so se špumnili pošiljatev iz Kanade, obenem jih je zopet skrivnostno pismo opozorilo na dejstvo, da se nahaja v figurah alkohol. Uradniki so razbili eno figuro, o alkoholu ni bilo ne duha ne sluha, razbili so drugo, tretjo, nikjer nič alkohola, nadaljevali so delo, dokler niso razbili vseh figur, a alkohola ni bilo v nobeni figuri. Uradniki so na ta način postali žrtve prebrisane narčarke. Ker niso našli alkohola,

bodo morali povrniti škodo. Tako je razpečala meksikanska tvrdka v najkrajšem času in brez vsakega poslednega trgovanja vse precej neuporabne porcelanske predmete.

Vrsta

V Genovi so dobili v nekem vozu pocestne električne železnice pod klopjo večjo škaflo, ki jo je bila pozabila kaka oseba. Ko so odprli škaflo, so dobili v njej še krvaveče srca, ki je bilo na več mestih prebodeno z iglami, ovitimi z ženskimi lasmi. Na dnu škafle je ležala fotografija približno petdeset let starega moža. Policijska preiskava je ugotovila, da gre za srce jantke. Škaflo je pa pozabila v vozu 55-letna vdova Karolina Costa, ki bi morala na nasvet vedeževalke pokopati škaflo na pokopališču. Kajti le na ta način bi mogla vdova zopet pridobiti ljubezen svojega nezvestega, 53-letnega Avgusta.

Od admirala do trgovca

Veliko senzacijo je vzbudil pred tedni govor ameriškega admirala Plunketta, arnalskega poveljnika, da je vojna med Zedinjenimi državami Vse. Amerike in Anglije neizogibna, to pa radi trgovačtekmovanja obeh držav. Zadnja poročila iz New Yorka pravijo, da bo zapustil s 15. februarja admiral Plunkett poveljniško mesto v arsenalu in se posvetil trgovačemu stanu. V dobro poučenih krogih se sodi, da se je admiral spotaknil ob lastnem predolgem jeziku.

Japonska princeznina letalka

Japonska mejna grofica Kaho, rojena princeznina Hanin, je že izurjena in izprašana letalka, čeprav ima komaj osemnajst let. Pripravlja se sedaj, da poleti čez Tihi ocean v Sev. Ameriko. Svoj namen misli izvršiti prihodnjo spomlad. Spremljal jo bo na tem poletu njen mož, in sicer kot krmitelj.

Nenavadno slanje

V Caroni, mali vasič tinskega okrožja v Švici, sta obhajala te dni svojo diamantno poroko 98-letni Jakob Bernardoni in njegova 93-letna žena Lucija. Oba imata skupaj 191 let.

Za pristojbino

Meseca marca l. 1926. je umrla vdova ustanovitelj Standard Oil Comp., Ana Harkness. Zapustila je premoženje v znesku sto in treh milijonov dolarjev, kar je največja vsota, ki se je bila naznanila državnemu zakladnemu uradu v obdavčitev. Dediči so morali odšteti osemnajst milijonov dolarjev za davke.

Starorimska kuhinja in klet

Ko so se bojevali stari Rimljani še za prostor na solncu, so bili preprosti kmetje, pastirji, lovci in vojščaki. Komaj med veliko borbo s Kartago, ko je šlo za lastnino žitne Sicilije in za gospodarstvo nad Sredozemskim morjem, je legla zelo tenka plast grške kulture na trdo jedro rimskega naroda. V tem času, približno dve sto let pred Kr. r., je živel rimski državnik, vojskovodja in učenjak, ki je bil ob enem izvrsten kmetovalec, Marcus Porcius Cato. Ta mož je predvideval nevarnost pomehuženja, ki je grozila od prevelikih stikov z mehko kulturo Vzhoda. Spisal je malo, strogo stvarno knjigo "De agricultura" (O kmetijstvu), v kateri daje svojim sodržavljanom točna navodila k vestnemu, pravilnemu obdelovanju posestva. Ta knjižica vsebuje tudi celo vrsto kmetijskih kuhinjskih navodil. Po teh si lahko napravimo sliko, kaj so jedli Rimljani v oni dobi.

Meso je bila prazniška jed. Žival, ki je vlačila plug in bila delovni tovariš človeka, ubiti in uživati, je bilo dolgo časa zločin in radi tega nedovoljeno. Samo bogovom so se žrtvovali govedo, ovce, koze in prašiči. Ob taki priliki je prišla tudi občina od toli začeljene, mastne hrane. Prašičje meso je postalo kmalu zelo priljubljeno. Najnavadnejša kmečka jed je bila slanina in bob. Pri tem je bila vedno v veljavi vegetarska hrana: kumare, dinje, česen, čebula, sočivje in ohrovt. Mnogo znamenitih imen se je izvajalo iz sočivja. Lentuli so bili leča-ki, veliki diktator Fabius Maksimus bi se po naše imenoval Veliki Bob v nasprotju z Bobičem, in znamenitem govorniku in državniku bi rekli Grah-li!

Za ohrovt se je stari Cato v svoji prej omenjeni knjižici še posebno navduševal. "Ohrovt prekaša vso drugo zelenjad," pravi na nekem mestu, "naj se zauživa sirov ali kuhan, je zelo prebaven in napravlja dobro presnovo. Kdor hoče pri večjem obedu mnogo piti in s temkom jesti, naj zaužije pred obedom sirovega ohrovt s kisom kolikor mu drago, a tudi po obedu naj si privoščiti nekaj listov. Ohrovt vpliva, kakor da bi se ne bilo prav nič jedlo in pije se nato, kolikor se hoče." Pred kuhanjem naj se ohrovt zmečka v olju in soli, pozneje naj se kuha z natronom, da se mu ohrani zelena barva. Kot salata je bila priljubljena endivija, beluš (špargelj) se ni mnogo cenil, ker nima hranilne

vrednosti, prav tako ne malva, ne repa.

Glavna hrana je seveda obstojala iz kruha. V najstarejši dobi se je uporabljala ječmenova moka. Pozneje se je užival, posebno v premožnejših hišah, fin kruh iz pšenične moke.

Cato navaja tudi v svoji knjižici, kako se izdelujejo močnate jedi. Preden se zamesi kruh, treba si dobro umiti roke, a tudi vintija bodi čista. Pod ilnato skledo, ki se je pokrila z vročim pepelom, se je pekel kruh. Kolač (libum) se napravi iz dveh funtov zdrobljenega sira, enega funta pšenične moke in enega jajca, ne ki drug kolač (placenta) pa iz pšenične moke, omehebanih ječmenovih zrn, testo se namaže z oljem in medom in potrese s finim ovčjim sirom. Tudi cmoke zna Cato kuhati, in sicer iz sira, ječmenovih zrn z maslo, vse to se namaže z medom in potrosi z makom. Za šibkejše osebe bi se priporočal amulum iz moke in mleka.

Žeja se je utečala z vodo in sadjem, le ob redkih prilikah se je pilo vino. Ženske, če so hotele veljati za poštene, niso sploh smele piti vina. Gorje rimski gospodinj, ki je dišala po vinu. Moč se je lahko radi tega ločil od nje.

Preprosta kuhinja, ki jo je zagovarjal Cato, ni imela v Rimu dolgotrajnega obstanka. Okus je postal od dne do dne finejši, razvada večja in končno se zahtevne niso dale več omejiti. Grški vpliv je zmagal na celi črti. Veliki pisatelj komedij Plautus je zasmehoval z odra ljudi, ki žro zelenjavo kakor volje.

Po zadnji punski vojni je začela postajati rimska hrana razkošnejša. Bolj in bolj je rastlo zaničevanje do vegetarijancev in ljubezen do mastnih mesenih jedi. Pitali so se prašiči in perutnina, a tudi zajci in polži. Gosi so se s sladkimi figami, prašiči z ječmenom in bobom tako opitali, da niso mogli ne stati ne hoditi. Zelenjava se je ohranila le kot prikuha, a še kot taka se je pripravljala na zelo rafiniran način. Posebno radi so jedli nežno, mlado zelenjavo, namočeno v soli. Tudi beseda "kompot" izvira od starih Rimljanov. "Compositum" so imenovali vloženo medeno ali okisano sadje, ko so vdevali olive z oljem, kisom, koriandrom, kuminom, timusom in drugimi dišavnimi rastlinami v male sodčke.

Pod grškim vplivom je naraščala ljubezen do rib. Ribe so se pripravljale na nešteto načinov in posebno redke so se plačevale se-

veda neznansko drago. Posebno priljubljena in zelo fina jed je bila sledeča: ena plast pšeničnega kruha, na tem mlada perutnina, tetelina, na tenko zrezane kumare in čebula. Bogati sladkosnedci poznejše dobe so jedli pred vsakim obedom ribe in perutnino. Perutnino so ljubili nadevano, tudi pavo, flaminge in noje. Zelo fin nadev pri perutnini je obstojal iz omehebanih ječmenovih zrn, dobro zrezanega mesa, kuhanih možganov, jajc, orehov in dišav.

Gavius Avicius, sloviti sladkosnedec iz Neronove dobe, je spisal obsežno kuharsko knjigo, ki kaže velikanski napredek, ki so ga napravili Rimljani od časa Catona v kuharski umetnosti. Prednost se daje mastnim, dobro začinenim jedem, katerim se bolj in bolj dodaja vino in med in to tudi pri mesnatih jedeh. Avicius navaja tri in dvajset različnih načinov za pripravo svinjine, štirinajst za jagnjetino in kozlovino, trinajst za jajce. Krona vseh mesnih jedi je pa bila brez dvoma tako zvana "trojanska svinja", t. j. pečen prašič, v čigar notranjščini so se nahajale najrazličnejše dobrote, kakor kokoši, drozgi, polži, čebula, zelena, kuhan ohrovt, jajca, orehi, datelji itd. "Trojanska svinja" je dobila ime po trojanskem konju ki je hranil v sebi tudi najrazličnejše junake.

Pri takih obedah so se pila žlahtna vina, domača in grška. Med italijanskimi vini je veljalo cekubersko kot najfinjša znamka, za njim je prišel takoj albanec in falernec. Pri cesarskih obedah je prišel na mizo tudi žlahtni traminec.

ZDRAVNIK

dr. Franc Gruden

ordinira

v Trstu V/a S. Lazzaro 23/II
(zraven kavarnu Roma)
od 10.30 do 13

V Nabrežini ordinira samo popoldne
od 14-18 (na lastnem domu)

FERRO CHINA PIGATTI

Okrepčevalno sredstvo, predpisano od zdravniških avtoritet proti MALOKRVNOSTI, BLEDECI in za OKREVANJE

LEKARNA ZANETTI - TRST - Via Mazzini

Samo 15 dni
velika izredna
prodaja po
inventarnih cenah
G. Paulatto & Ci

Via Mazzini TRST Via Dante

Govori se slovensko

Oglejte si naša izložbena okna

Najvišje cene plačujem za

KOŽE



kun, zlatc, listc, dihurjev, vider, jazbec, mac, veric, krto, divjih in domaćih zajcev itd. itd. pošiljajte po pošti.

D. Windspach - Trst

Via Cesare Battisti 10, II. nad., vrata 18
Telefon int. 36-65.

ZLATARNA AIBER! Povh

Trst, Via Mazzini 46
Kupuje zlato, srebro in krone. Popravlja in prodaja zlatenino. — Cene zmerne.

Tržaška posojilnica in hranilnica

registr. zadruga z omej. poroštvom
uraduje v svoji lastni hiši
ulica Torre bianca 19, I. n.

Sprejema navadne hranilne vloge na knjižice, vloge na tekoči račun in vloge za čekovni promet, ter jih obrestuje

po 4%

večje in stalne vloge po dogovoru.

Sprejema "Dinarje" na tek. račun in jih obrestuje po dogovoru.

Davek od vlog plačuje zavod sam.

Daje posojila na knjižice, menice, zastave in osebne kredite.

Obrestna mera po dogovoru.

Na razpolago varnostne celice (zafo)

Uradne ure za stranke od 8.30 do 13 in od 16 do 18.

Ob nedeljah je urad zaprt.

Štev. telef. 25-67.

Najstarejši slov. denarni zavod