

nejšo obliko, toda zato bo še bolj uspešen glasnik našega mladinskega pokreta. Kadar bodo boljši časi, bomo zopet drugače naredili, za sedaj pa je tako najbolje! »Slovenski Gospodar« je s tem res za vso družino! Za gospodarja in gospodinj, za mladino in deco! »Slovenski Gospodar« z »Našim domom« v vsak naš dom!

Zdravnik dr. Rudolf Lovrec je otvoril v Mariboru, Strossmajerjeva ulica 8/I svojo prakso. Ordinira od 10. do 12. in od 2. do 4. ure. Ob istem času sprejema tudi kot banovinski zdravnik za združeno zdravstveno občino Maribor okolica levi breg.

Obrtniki, ali poznate obrtni zakon? Vsak obrtnik mora vedeti, kake pravice in kake dolžnosti ima glede svojega obrta. Sedaj je izšel novi obrtni zakon. Dobite ga v prodajalni Tiskarne sv. Cirila v Mariboru po Din 20.— in poština. Naročite ga, ker je zaloga majhna!

Če imaš vsaj malo več denarja, da si lahko kupiš več knjig, tedaj ti priporočamo roman v treh knjigah: Winnetou. Tega boš bral kar naprej, tako je zanimiv! Vse tri knjige obsegajo 12 zvezkov po Din 13.—. Vezana knjiga stane vsaka po Din 65.—, celo platno Din 70.— in z barvano sliko na prednji strani po Din 75.—. Knjižnice in čitalnice ne bodo imele za to zimo lepše knjige kakor je Winnetou. Naj poizkusijo, bodo videli, kako jo bodo ljudje radi brali! Zato naj vsa društva, ki še niso te knjige naročila, brž pišejo po njo, sedaj je že na razpolago. Člani društev zahtevajte v svojih knjižnicah roman Winnetou! Knjiga se naroča pri Tiskarni sv. Cirila v Mariboru.

Velika izbira za žene in neveste: sukno, svila, platno itd. v Tekstilnem bazarju, Maribor.

Kmetiskim gospodarjem in gospodinjam toplotno priporočamo koledar, ki je izšel res za nje. Za gospodarje je Kmetiski koledar, za gospodinjne pa Gospodinski koledar. Vsak stane s poštino vred samo 10 Din. Najceneje je za vas, da pošljete znamke v pismu naprej z naročilom Tiskarni sv. Cirila v Mariboru.

Na prvi pogled je simpatičen človek, iz čegar fine kože na obrazu in rokah brez lišajev in gub se da sklepati na snago in nego. Skrbni ljudje uporabljajo zato samo medicinsko zanesljiva sredstva kot so: Fellerjeva Elsa-pomada za zaščito lica in kože ter Fellerjeva Elsa-pomada za rast las (2 lončka brez daljnih stroškov 40 Din), dalje Fellerjeva Elsa-mila zdravja in lepote (5 kosov franko 52 Din). Naroča se pri lekarnarju Eugen V. Feller, Stubička Donja, Elsatrg 341, Savska banovina.

Dve najnovejši iznajdbi.

Podmornica na kolesih.

Znameniti ameriški graditelj podmornic Simon Lake je zopet presenetil javnost z novo iznajdbo: podmornico na kolesih. Nova podmornica bo tako močno zgrajena, da se bo lahko upala v največje globine. Razlikovala se bode od dosedanjih podmornic. Izumitelj S. Lake je popolnoma opustil navado, da bi podmornico povečal ter razširil. Po njegovi trditvi nima nikakega smisla, da bi se zgradile vedno večje podmornice, ker je možnost naglega premikanja pod vodo s povečanjem čolna prav znatno pristržena. Lake povdarja, da imajo bodočnost le čisto majhni čolni, v katerih bo imelo prostora kvečjemu pet mož, stroji bodo avtomatični in se bo čoln lahko z največjo brzino kretal na vse strani. V teh »podvodnih bolhah« vidi Lake najbolj nevarno orožje bodočih pomorskih bitk.

Novi Lakejev čoln je zgrajen po zgoraj opisanem načinu in je nekak plavalni tank. Ako je dosegel čoln morskno dno, se lahko pomika naprej s pomočjo verig, kakor tank na suhem. Doline in hribovi na dnu morja niso zanj nobena ovira. Živali na morskem dnu se bodo čudile tej iznajdbi. Nova podmornica je dolga 7 m in 3 m široka. Ni pa ta iznajdba važna samo v vojaškem oziru, ampak bode služila tudi v znanstvene svrhe za raziskovanje morskih globin.

Letalo za najvišje višine.

Amerikanec Daynes iz mesta Buffalo je zgradil letalo za najvišje višine. Prostor za pilota in potnike je skrbno obdan od oklepov. Znotrajnost je bogato opremljena in je prostora za 6 potnikov. Aeroplan bo frčal v povprečni višini 14.000 m in z brzino 750 km na uro. Preletel bo razdaljo Newyork — San Francisco, za katero rabijo navadna letala 11 ur, v 4 urah. Iznajdba je trokrilnik, kojega peruti se dajo prestaviti. Aeroplan bo nekaka dvoživka. Lahko se bo dvignil v zrak s suhega in iznad vode, istotako bode lahko pristal na oba načina. Gonila ga bosta dva motorja. Potrebni kisik bo motor avtomatično dovajal.

Kakor kažete ti dve najnovejši iznajdbi, še ni dosegla prometna tehnika svojega vrhunca.

*



Kokošerejcem v vednost. Kraljevska banska uprava v Ljubljani bode oddajala od 3. marca 1923 po znižani ceni (1 Din komad) za nasad jajca selekcionirane štajerske kokoši. Kdor se za rejo te kokoši zanima, naj čimprej naroči jajca pri svoji domači kmetijski organizaciji, ali kjer takih organizacij ni, pa pri svojem občinskem uradu. Ravno tako sprejema prijave do 4. januarja 1932 Zadruga za rejo perutnine v Mariboru. V to svrhu se naj stranke zglase v trgovini gospoda Dadiue Alojzija v Mariboru, Aleksandrova cesta 1. Obenem z naročilom je takoj vnaprej plačati za jajca pripadajoči znesek ter podpisati tozadevno obveznico, ki je tamkaj razporežena.

*

Kuluk obvezen le za davkoplačevalce.

(Piše kmečki fant.)

V smislu zakona o ročnem delu (kuluku) je županstvo neke občine v celjskem okrožju klicalo na kuluk tudi kmečke sinove nedavkoplačevalce. K vsakemu zakonu izide tudi pravilnik, kako je tolmačiti zakon. Tako je tudi izšlo par okrožnic k temu zakonu. Ena izmed teh okrožnic ima tudi tabelo, kako se naj postopa po tem zakonu ter določa, da se kot podlaga za tri dni dela računi državni davek od 1 Din do

200 Din. Torej ta okrožnica dovolj jasno določa kot osnovo državni davek najmanj 1 Din. Potemtakem je kuluk obvezen le za davkoplačevalce. To okrožnico je prejelo, mislim, večina županstev. Dotično županstvo pa se izgovarja, da takšne okrožnice ni prejelo.

Županstvo je nam kmečkim sinovom nedavkoplačevalcem predpisalo vsakemu po tri kuluke, in to na takšni cesti, po kateri se malokateri enkrat na leto s kolesom pelje, za pešhojo pa je sploh ne potrebujejo. No, kuluk je bil, mislim, radi volitev preložen, potem nas je županstvo ponovno klicalo na kuluk, dočim so sosedne občine kmečke fante nedavkoplačevalce v smislu dotične okrožnice izpustile od kuluka.

Celo zadevo sem natančno opisal in poslal uredništvu »Slovenca« s prošnjo, da ono odgovori v tej zadevi v oddelku pravnih nasvetov. In pravni referent mi je odgovoril v »Slovencu« v nedeljo dne 6. decembra in sicer sledeče: »Če županstvo tako postopa, ne dela prav, ker je kuluk obvezen samo za davkoplačevalce. Povejte tako županstvu. Če županstvo ne odneha, se pa pritožite na okrajno načelstvo (glavarstvo).«

Iz tovariške ljubezni do vas fantov sem napisal gornje vrstice, da se boste vedeli ravnati, ako bi še katero županstvo tako postopalo.

*



Lecet.

Odelaj v skledi gostotekoče testo iz sledečega: obilno tri četrt litra moke (ržene ali pšenične) štiri zvrhane žlice sladkorja, šest žlic medu, eno jajce, eno osminko do četrt litra mleka, zličko zmletega cimeta, pol žličke zmletega gvirca, pol nastrganega oreška, drobno zrezano lupino od pol limone in eden pecilni prašek (Pekin dobiš v špecerij-ski trgovini). Pekin stres v suho moko in precej skupaj skozi sito.

Gostotekoče testo vlij v omaščeno in z moko potreseno pekvo tako, da sega do dve tretjini visoko. Speci v precej vroči pečici. Popolnoma shlajeni lecet zreži drugi dan na dva prsta široke in pol pedi dolge rezme.

Medeni keksi.

Vgneti srednje trdo testo iz: pol litra ržene moke, treh žlic sladkorja, dveh žlic medu, dveh jajc, pol pecilnega praška, po okusu malo cimeta in zmletih nageljevih žbic. Testo razvaljaj na deski za nožev hrbet na debelo, izreži z modelčkom za krofe, kozarcem ali z modelčki za kekse razne oblike, položi na omaščeno in z moko potreseno pločevino, pomaži z raztepenim jajcem ter speci v vroči pečici.

Vinska omaka

(h kuhani govedini).

Napravi srednje rujavo prežganje iz ene žlice masti in dveh žlic moke, pri-