

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 gospodinjo, 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 majhnosti!

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 hribi 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 predstaviti. 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 »Slovenca« 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, žličko 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-

lij lahkega vina ali dobrega jabolčnika ter če je vino premočno nekaj vode. Soli in sladkaj po okusu. Čim več vina — tem več je treba sladkorja. Dodaj malo cimeta in če imaš tudi košček prav tanko odrezane limonove lupine. Pusti počasi kuhati četrto ure.

Sekani mesni hlebčki.

Seseklaj ali zmelji v stroju prav drobno na dva dela masne svinjetine (trebušino) in en del borove govedine. Dodaj nekoliko na masti zarumenele fino sekane čebule in zelenega peteršilja, ščep fino zrezane limonove lupine, sol, poper, malo majarončkovih plev, na vodi namočen in nato iztisnjen beli kruh ali žemlje in jajce. Na 1 kg mesa vzemi eno malo žemljo ali toliko kruha in eno jajce. Vse skupaj dobro premesi kakor za klobase. Oblikuj male, za dlan velike in dva prsta debele hlebčke, povaljaj jih v moki, položi v pekvo na vročo mast ter speci obojestransko, da dobijo lepo rujavkasto skorjico. Nato potresi ob strani v mast malo moke, pusti da zarumeni, prilij par žlic vode, malo pokuhaj, obrni hlebčke, prilij če treba še vode, pokrij in pari še nekaj časa ob strani štedilnika. Hlebčke naloži na krožnik, prelij z omako, obloži s parjenim rižem ali polovičnim pečenim krompirjem ter postavi na mizo s solato (k rižu) ali kislim zemljem ali repo (k krompirju).

Banovinska kmetijsko-gospodinjstva šola v Sv. Juriju ob južni žel. opozarja vse, ki se zanimajo za vstop v prvi sedemmesečni tečaj na tozadevni razpis kr. banske uprave, po katerem veljajo za sprejem isti pogoji kot za vse kmetijske šole: Tako ni predpisano zdravniško izpričevalo, ker preišče zavodni zdravnik sprejete ob vstopu. Tudi dovoljuje kr. banska uprava revnejšim gojenkam četrtinski, polovični do tričetrtinski popust mesečne vzdrževalnine, katera znaša sedaj na vseh banovinskih šolah po 400 Din mesečno. Zato naj priložijo one, ki prosijo za znižanje oskrbovalnine, ubožno spričevalo z navedbo gospodarskega stanja, višine davkov in obsega posestva staršev. Lastnoročno spisano prošnjo je treba vposlati na vodstvo šole takoj ter priložiti domovnico, krsni list, zadnje šolsko izpričevalo in navsivno izpričevalo, obvezo starišev, da krijejo stroške ter premoženjski izkaz, izstavljen od občine. Šola se otvori dne 18. januarja. Prosilke se takoj po rešitvi prošnje obveste glede sprejema ter glede potrebščin, katere si prineso s seboj. Ker je internat preskrbljen z vsem potrebnim, mora imeti vsaka le potrebno obleko, obuvalo, telesno perilo, zimsko odejo in par rjuh, dočim si bodo ostale potrebščine, predpasnike in drugo lahko oskrbele, oziroma napravile gojenke same v internatu. — Vodstvo.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na trg v Maribor so pripeljali špeharji 24. decembra 95 komadov zalanit svinj. Svinjsko meso je bilo po 8—12, špeh po 10—14. Kmetje so pripeljali 50 vreč krompirja po 1—1.50, 31 vreč čebule po 5—6 (mesen 10—16), 22 vreč zelja po 2—3 (1 kg 0.75), 1 voz sena po 90, 1 otave po 70, voz ovsene sime po 65. Ječmen 1.50, oves 1.25—1.50, koruza 1.50, prosa 2.50, ajda 1.0, ajdovo pšeno

Zopet dva izplačila po Din 1000.—!

Tik pred prazniki smo še izplačali zavarovalnino po Din 1000.— sledečima:

Jožef Beričnik, Graška gora, pošta Sv. Miklavž pri Slovenjgradcu in Jožef Nedeljko, Selce 44, pošta Sv. Rupert v Slov. gor.

Ob tej priliki razložimo tudi točko pravilnika gled. previsokega zavarovanja:

Zgodilo se je, da je imel posestnik hišo zavarovano toliko preko vrednosti, da ni dobil celotne zavarovalnine izplačane, ker je imel previsoko zavarovano. Zato v takem slučaju ne dobi izplačila zavarovalnine Slov. Gospodarja. Kdor pa ima pametno, primerno in pošteno zavarovano, dobi od zavarovalnice in od nas vse izplačano.

»Slov. Gospodar.«

4.50—5, fižol 2—2.50, celi orahi 5—6, luščeni 20—24, kokoš 25—35, piščanci 25—65, raca 20 do 30, gos 60—85, puran 50—110. Domači zajec 10—30, divji 20—35. Hren 12—14, kislo zelje 4, repa 2, radič 12, hruške 3—5, jabolka 2—5. Mleko 2—3, smetana 10—12, surovo maslo 24 do 32. Med 15—20, suhe slive 8—12 Din.

Mariborski sejem dne 22. decembra 1931. Pripeljanih je bilo 8 konj, 6 bikov, 88 volov, 229 krav in 7 telet, skupaj 338 komadov. Cene živemu mesu so bile sledeče: debeli voli 1 kg 3 do 3.75 Din, poldebili voli 2.50 do 2.75 Din, plemenski voli 2 do 4 Din, biki za klanje 2.50 do 3.25 Din, glavne krave debele 2.50 do 3.50 Din, plemenske krave 2 do 2.50 Din, krave klobasarice 1 do 1.25 Din, molzne krave 3 do 3.50 Din, mlada živna 2.50 do 3 Din, teleta 4 do 5 Din. Prodanih je bilo 149 glav, od teh za izvoz v Italijo 30 komadov. — Mesne cene v Mariboru: volovsko meso I. vrste 10 do 12 Din, II. vrste 7 do 8 Din, meso bikov, krav in telet 4 do 6 Din, telečje meso I. vrste 10 do 14 Din, II. vrste 6 do 8 Din, sveže svinjsko meso 8 do 15 Din.

*

Potopljen zaklad.

V najnovejšem času pripravljajo ekspedicijo, ki bo poiskala potopljeni zaklad malteških vitezov. Leta 1798 je potopil angleški admiral Nelson v takozvani Nil-bitki Napoleonovo glavno ladjo »L'Orient« v zalivu Abukir. Ladja je hranila poleg zlata v vrednosti 4 milijonov še tudi cerkvene zaklade in razne umetnine. Ko so zasedli Francozi Malta-otočje, so izropali tudi cerkev malteških vitezov v Valetti in so naložili zaklade na že zgoraj omenjeno bojno ladjo.

Sedaj se pripravlja od angleške strani ekspedicija, da poišče potopljeno Napoleonovo ladjo. Angleži se že pogajajo z egipčansko vlado, da jim da dovoljenje za dvig ladje. Župnik Spencer A. Woollard je podedoval od enega od prednikov, ki se je bil udeležil pod Nelsonom Nil-bitke, načrt lege potopljene

ladje in seznam zakladov. Skupno s svojim nečakom, Claudejem L. Woollard, ki je bil kapitan angleške vojne mornarice, bi se lotil na lastne stroške dviganja ladje. Vlada v Egiptu je naklonjena načrtu, nerazporazumljenje je še edino le glede udeležbe Egipta na najdbi. Župnik Woollard je obljubil, da bo vrnil cerkvi na Malti ugrabljene dragocenosti in umetnine.

*

Vsem svojim cenjenim odjemalcem, dalje vsem, ki hočejo to postati, kakor vsem, kateri si kot odjemalce želim,

voščim prav srečno novo leto.

Anton Macun, Maribor, Gosposka ulica 10. 10



Sv. Lovrenc na Dravskem polju. Na praznik Brezmadežne nam je Kat. prosvetno društvo s sodelovanjem dekliške Marijine družbe in šolske mladine priredilo lepo misijonsko slavnost. Dve mični uprizoritvi »Klic božje ter »Umiranje zamorca« sta nam ganljivo pokazali nekaj misijonskih poljan in požrvalnost onih, ki slede misijonskemu klicu. Bili so veseli, pa tudi resni, ganljivi prizori, za katere smo prirediteljem hvaležni.

Katoliško prosvetno društvo »Zarja« pri Sv. Lenartu v Slov. gor. priredi na Kraljevo, dne 6. januarja 1932 po večernicah v dvorani »Narodnega doma« (gostilna Matjažič) pri Sv. Lenartu v Slov. gor. šaloigro v treh dejanjih »Izgubljeni in zopet najdeni mož« ter prosto zabavo z godbo.

Sv. Trojica v Slov. gor. Naše Katoliško izobraževalno društvo priredi dne 1. januarja 1932 v samostanski dvorani po večernicah gledališko predstavo »Mlinar in njegova hči« K obilni udeležbi vabi odbor.

Sv. Anton v Slov. gor. Prosvetno društvo priredi na Novega leta dan igro: »Mala peyka«.

Velika Nedelja. Prosv. društvo je proslavilo šestdesetletnico pisatelja Finžgarja z uprizoritvijo njegove lepe kmečke igre »Veriga« s petjem, deklamac. in slavnostnim govorom g. učitelja Kotnika. Prirediteljevi nudila obilo zabave in pouka.

Sredšče ob Dravi. V nedeljo dne 27. decembra se je vršila ob 7. uri zvečer v Društ. domu krasna nova igra: »Mlinarjev Janez« v 6 dejanjih. To novo delo je izredno posrečena dramalizacija istoimenske slovenskemu narodu tako priljubljene povesti iz junaške dobe plemenitih Teharčanov. Polna je prizorov, ki morajo izvesti vsakemu solze iz oči, vsa prepletena z lepimi narodnimi pesmimi. Tudi avtor igre gospod Vinko Pivec, kaplan v Cirkovcih se je udeležil predstave. To je tretja uprizoritev te igre na odru. Kdor jo je videl, jo bo hotel pogledati še v drugič, zato se bo ponovila na Novega leta dan, 1. januarja 1932, ob isti uri v Društvenem domu.

Vsem zadrugam!

Te dni bomo poslali vsem zadrugam zavoj koledarjev. Blagovolijo naj jih sprejeti, če tudi jih niso naročili. V posebnem dopisu jim itak vse razložimo! Toliko v vrednost naprej, da ne bo kdo pošiljke brez potrebe zavrnil! Tiskarna sv. Cirila v Mariboru.