

gnojenje z gnojili, ki so težko raztopljiva in ki učinkujejo šele v prihodnjem poletju, kakor n. pr. Tomaževa žlindra, apno, kostnata moka itd.

(Dalje sledi.)

*



Gospodinjski koledar.

Ne le moške gospodarji, tudi naše gospodinjice, žene in dekleta, potrebujejo svoj koledar, ki jim služi celo leto za vse potrebne beležke v gospodinjstvu. Tudi ves pouk o gospodinjstvu mora imeti neko stalno podlago, ki naj jo tvori ravno **Gospodinjski koledar**. Zato je izšel letos prvič in bo doslej izhajal redno.

Vsebina gospodinjskega koledarja.

Koledar.
Poštne pristojbine.
Žena in država.
Žena in združništvo.
Čistote, cvetja in petja v naše domove.
Gospodinjska izobrazba.
Krščanska ženska zveza v Mariboru.
Razvoj gospodinjskega šolstva pri šš. sestrah.
Ustanovitvev gospodinjsko-nadaljevalne šole.
Seznam gospod.-nadalj. šol od leta 1929—30.
Gospodinjsko-nadaljevalne šole v Mariboru.
Mlekarstvo v kmetiskem gospodinjstvu.
Tabela: Prodaja mleka.
Tabela: Poljska molznja.
Gospodinja v kuhinji.
Kuhinjski recepti.
Tabela: Poraba jaja.
Tabela: Valjenja.
Tabela: Promet z mlinom.
Gospodinja v vrtu.
Tabela: Sejanja.
Nekoliko besed o pravilnem pranju.
Kako ravnaj z gobami.
Prva pomoč v neurečih.
Domača zdravila.
Koledar brežosti.
Koledar prejemkov in izdatkov.

Pranje, ki prihrani gospodinji veliko denarja...

Slednja gospodinja si želi:
"... dobro oprati, pa vendar tako prati, da se perilo ne trga."
S terpentinovim milom Gazela je to mogoče! Ker mu je prirejano terpentinsko olje, pero milo Gazela lepo, da je veselo... in vendar vzame z lahko dolgo ostane vse kakor novo — v veselje varčne gospodinjice.

TERPENTINOVNO MILO
GAZELA
pere zares čisto

Zapisnik delavcev in plače.
Zapisnik živalskega prirastka.
Prazen papir za beležke, 60 strani.

Kako je bil potrčen!
To je bilo prvo, kar smo prejeli kot odgovor od onih gospodinj, ki so ga že videle. Vsa dela,

Fr. Ks. Meško:

Črna smrt.

»Črna smrt! Pomagaj, o Marija!« je bolešno zdihi in se zbudila. Drgetala je od groze. Ko je po nekaj trenutkih spoznala, da so bile samo sanje, si je globoko oddehnila.

»O, da bi bile res prazne!«

Vse dopoldne ji je minevalo v nemiru in pričakovanju. Popoldne je na vrtu gredice prekopavala. Drago ji je bilo to delo. Drag ji bil vrt, ki bo v kratkem ves ozelenel in se razcvetel. Tem dražji danes, ker je videla z njega daleč dol proti Ptuj.

In glej, ko se je spet zravnila od dela in pogledala dol po polju, je zagledala na cesti jezdeca.

»O Marija, res, Dominik!«

Vse popoldne je Dominik ostal pri Sagadinovih. Ni se mogel načuditi in se ne dovolj naradovati, kako se je deklica zadnje čase razvila. S ponosom in s srečo v srcu si je govoril: »Ne imenujejo jo Ptujčani zastonj 'Rožo Ptujkega polja'!«

Prenaglo, kakor v sladkih sanjah, je ljubečima tas hitel. Le ko je mati v pogovoru mimogrede

omenila prikazni, ki jo je videl oče prejšnji večer, se je vseh nenadoma polastil nemir in je na vse leglo kakor hladna senca. Rajavcu je bilo neprijetno, da je žena pred gostom o prikazni spregovorila. Dominik je postal pozoren, in mu je moral doživljaj vsaj na kratko pojasniti.

»Morda pa vas je zmotil mrak, stric. Mogoče, da je bil samo oblak tako nenavadne in čudne oblike.«

»Tudi jaz bi mislil tako. Gotovo ni bilo tako strašno, kakor sem si domisljal snoči. Bil sem pač preveč zatopljen v spomin črne smrti in njene strahote pred dvajsetimi leti. Odtod bo to.«

A v srcu je bil prepričan o nasprotnem, o resničnosti privida. A je prvotno pripoved namenoma zabrisaval in ublaževal, da ne bi dragim kalil sreče in radosti. In je res precej razpršil oblak skrbi in težkih slutenj, ki je bil vsem legel na misli in srce.

Pred odhodom je stopil Dominik še v župnišče k Rozkinemu stricu. Oglasil se je tudi pri kaplanu Petru Juriju Hauptmanu, zelo učenem in vsestransko omikanem možu, ki so ga Ptujčani zaradi teh lastnosti zelo cenili. Dominik je vedno z veseljem in užitkom občeval z njim; duhovnikova ljubeznivost in duhovitost ga je pri vsakem snidenju nanovo navdajala s spoštovanjem do njega.

Maščevanje.

Služabnik je ubil svojega gospodarja, ker je sam hotel biti vitez. Ubil ga je v temnem gozdu in je mrtvega vrzel v globoko reko. Služabnik si je nadel vitežev oklep in je zajahal njegovega konja. Konj je takoj čutil, da ne nosi svojega pravega gospodarja, in ko je služabnik jezdil preko mosta, se je konj ustavil. Služabnik se je potrudil na vse pretege, da bi spravil žival na oni breg. Ko ves napor ni nič zalegel, je zasadel konju svoje zlato ostrogo v telo. Ta pa se je dvignil na zadnje noge tako visoko, da je jezdec zadržal s sedla in padel preko ograje v reko. Skušal se je re-

ki jih ima gospodinja v kuhinji, v vrtu, na njivi, v hlevu, pa tudi v sobi in v javnem življenju, obravnava in daje za nje navodila. Razni gospodinjski tečajji, o katerih je v koledarju tudi prvo popolno poročilo za zadnji dve leti, so usposobili toliko vrlih gospodinj, da nujno potrebujejo knjigo, ki jim omogoča njihovo gospodinjsko znanje tudi praktično uveljaviti doma. In za to v popolni meri dobro služi gospodinjski koledar, posebno ker je trpežen, vezan v celo platno.

Kje se dobi?

Naroča se pri Tiskarni sv. Cirila v Mariboru in stane 10 Din s poštnino vred. Poslati je denar ali znamke v pismu naprej. Najbolje pa je, ako razne ženske organizacije koledar kar skupaj naročijo, dobijo tudi popust. Naročajte hitro, ker se ga ni veliko tiskalo!

*

Pitanje gosi.

Martinova nedelja se običajno praznuje v znamenju novega vina in gosje pečenke. Pitana gos — v peči lepo rumeno pečena kakor zlato vince v čaši, krhka in sočna, da se kar topi na jeziku — to je edina vredna družica novokrščenemu vinu na praznični mizi na god sv. Martina.

Pitanje gosi se vedno izplača, naj si bo za domačo mizo ali za prodajo. Zateva pa to delo od gospodinj ne samo trud in čas, ampak tudi v doberšni meri neko izvežbanost, pazljivost in potrpežljivost. Pitana gos doseže lahko težo do 14 kg. Predpogoj za to je zdrava, vobče dobro razvita žival.

Najprimernejši čas za pitanje sta meseca oktober in november ter traja tri tedne. Uspešno in ceneno pitanje je tako, da se pusti gosi pasti na požetih njivah, zraven tega se jim pa poklada dnevno dvakrat mehka piča iz otrobov, krompirja, pese (runkelna) in koruznega šrota.

Drugi način je zopet tak, da se gosi zapró v primerno velik, mračen, suh in dobro nastlan hlev. Tri do petkrat na dan se krmi, ali se pa poklada toliko,

da lahko žro po mili volji celi dan. Piča obstoji iz mešanice otrobov, šrota, krompirja in pese (runkelna), dajati se pa mora tudi zrnje, to je koruzo, ječmen ali oves. Zadnji teden pitanja se poklada samo oves ali pol koruze in pol ovsa, če se želi več masti, samo koruzo pa tedaj, če se hoče zrediti več — mesa.

Ves čas morajo imeti živali dovolj sveže pitne vode. V posodo z vodo se vrže nekaj čistega peska in par koščkov lesenega oglja.

Najtežje gosi se zredi s prisilnim pitanjem (šopanjem). Šopa se dnevno 3—5krat, vselej enako število svaljkov. Začne se s 6 do 7 svaljki. Čez nekaj dni se daje pri vsakem obroku po en svaljk več. Na primer takole: prve tri dni štirikrat dnevno po 6 svaljkov. Četrty dan štirikrat po 7, peti dan štirikrat po 8 in tako naprej, do 14. dne, ko se da štirikrat po 17 svaljkov. Do 70 svaljkov na dan se sme dajati, seveda če žival prebavi. Ako ima gos v golši še neprebavljeno pičo, se en obrok preskoči. Zadnjih 8 dni šopanja se število svaljkov polagoma zmanjša za 10 komadov na dan.

Med pitanjem je treba živali dobro opazovati, ker marsikatera nikakor ne prenese tega prisilnega krmljenja. Če gos stresa z glavo, če se ji cede slinice iz kljuna ali da lovi sapo, potem brez obotavljenja pod nož ž njo, predno sama pogine.

Pri šopanju se sedé vzame gos med noge, da se ne more ganiti. Da ne frfota in otepa s perutnicami, se ji vrže kos žaklja ali krpe preko hrbta in peroti, konce krpe se pa stisne z nogami gosi vred med noge. Z levo roko se goski odpre kljun, z desno pa porine svaljke globoko v goltanec. Ko je žival eden svaljk pogoltnila, se jo pusti piti iz že pripravljene posode. Tako se ji da potem svaljk za svalikom. Potrpežljivosti je treba. S silo in hitenjem se živali samo muči, ne doseže pa ničesar, razven da se gos še morda zaduši.

Za vsakokratni obrok se pripravi potrebno število svaljkov, skodelica s tekočino za namakanje svaljkov ter posoda s pitno vodo. Vsak posamezen svaljk se pomoči sproti v tekočino, t. j. vodo, mleko ali olje, in nato šele porine gosi v goltanec. Mleko je boljše kakor voda, najboljše je olje. Če se hoče zrediti gos z velikimi jetrami, se mora rabiti samo olje. Gosje jetrce so izvrstna slaščica ter se drago plačujejo. Ko je žival dobila določeno število svaljkov, se jo spusti, da se sprehodi. Sedaj jo je treba opazovati. Če razprostre peruti, zafrfota in se pregiblje, je dobro. Če pa postaja odrevenela in klaverna naokoli, stresa z glavo, cedi slinice in lovi sapo, pa kakor že povedano, to ni dobro znamenje in kar pod nož!

Došopano gos je zaklati kmalu, ker se ali zajé ali pa shuda.

Svaljki se pripravijo sledeče: Zmes iz enega dela koruznega šrota, enega dela ječmenovega šrota, enega dela dobrih pšeničnih otrobov, ščepa soli ter popra, se popari z vrelo vodo, ali še bolje z vrelim mlekom. Iz tega grobega testa se napravijo prst debeli in 5 cm dolgi svaljki, kateri se posušijo. Pri pitanju se jih sproti namaka s pripravljeno tekočino.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 24. oktobra so pripeljali špeharji 111 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 14—16 Din, slanina 13—16. Kmetje pripeljali 6 voz sena po 70 do 95, 2 voza otave po 75 do 80, 1 voz ržene slame 65, 23 voz krompirja po 0.90 do 1.50, 4 čebule po 4—5. Cesaen 10—12. 26 voz zelja po 1—2. Pšenica 2, rž 1.75, ječmen 1.50, oves 1—1.50, koruza 1.50, proso 2.50, ajda 1.25, ajdovo pšeno 5, fižol 2 do 2.50. Kokoš 30 do 45, piščanci 15 do 65, raca 16—30, gos 40—60, puran 25—65. Kislo zelje 4, repa 2. Gobe 1—2, grozdje 3.50—6. Hruške 4—6, jabolka 3—4. Mleko 2—3, smetana 12—14, surovo maslo 20—22. Suhe slive 12—20. Sveži kostanj 1.50—2, pečeni 4—6.

Mti iz vode, a težki je klen oklep ga je pritisnil pod vodo, da se je utopil.

Življenske resnice.

Če imaš zaprte žepe, ž ne bo nikoli nihče storil kaj za ljubo. Roka mora roko umivati in če hočeš sprejemati, daj!

Če komu kaj daš, naj te nihče ne vidi. Daj iz usmiljenja in pozabi, ko si dal.

Kar storiš dobrega, zapiši si v pesek, kar pa dobiš, zabeleži si na skalo od marmorja.

Ako storiš kaj dobrega, vrzi to v morje, če tega ne vidiš riba, videl bo Gospod.

Prijatelji v nesreči.

V neki vojni med Francozi in Nemci se

Danes ga je našel zamišljenega in zelo resnega. Vendar sta se pozdravila prav pristrčno.

»Ave, domine laureate.* Torej spet doma?»

»Da, predvčerašnjim sem se vrnil, reverendissime**.«

»In veste, odkod sem pravkar prišel?»

»V Ptujju ste bili, mi je pravil gospod župnik.«

»A kaj sem v mestu slišal, ne veste.«

»Ne vem. Povejte, reverendissime.«

»Minoriti so mi pravili, da na Dunaju razsaja kuga.«

»Sem tudi že nekaj slišal.«

»In če pride sem k nam?»

»Mogoče. Mogoče ne. Dunaj je daleč.«

»A takega mesta ni mogoče tako zapreti od sveta kakor so pred leti naš mali Ptuj. Tako jo bodo raznesli. In kuga jezdi naglo.«

Že je hotel Dominik kaplanu prikazen Rajavčevo razodeti. A ko je videl njegov zamišljeni, skrbni polni obraz, si je rekel, da je bolje, ako molči.

»Že izve od drugih. In kdo ve, kaj in kako je s tem čudnim prividom.«

* Pozdravljen, gospod doktor.
** Velečastiti.

Dolgo senco je risala po trati med Rajavčevo hišo in med cerkvijo stara lipa, ko se je Dominik od Sagadinovih poslovil.

Ko je odjezdil, je Rozka odhitela na vrt. A bolj ko plela, je gledala za mladim jezdecem.

Nenadoma pa je vsa vztrepetala in prebledela.

Glej, ne jezdi li dol po cesti še drug jezdec, velik in mračen. Zdaj, glej, je povsem zakril Dominika! O Bog, ali vara domišljija, ali se motijo oči, ki so ji silile vanje solze, ker se je čutila preveč srečno? — Ne, ne, resnica je. Saj ne vidi na cesti nikogar razen strašne prikazni.

»O Jezus, pomagaj!«

Naslonila se je ob zid hiše, da se ni zgrudila. Z rokami si je zakrila oči, da ne bi gledale te grozote. Glasno in bolno je zaihtela.

Oče, ki je na njen prestrašeni vzrok prihitel na vrt, jo je napol nezavestno odvedel v hišo.

Ponoči jo je mati slišala govoriti v spanju in sanjah o groznem jezdecu, ki se je vrnil med njo in Dominika. Polna sočutja z nemirom hčerkinim ter polna temnih slutenj je pomišljala: »Kaj nas pač čaka vse? In kaj tebe, ubogo moje dete?«

— — —