

torej lovski zakon potreben spremembe, je jasno. Veliko zakonov v naši državi se je že prenovilo, mi kmetje želimo, da bi se tudi ta zakon na merodajnem mestu vzel v pretres in uredil tako, da bomo kmetovalci bolj zavarovani proti vsem škodljivcem sadjarstva in vinarstva.

*



Velikonočne potice.

Za testo rabiš 1 in pol litra bele moke, prilično pol litra mleka, 2 jajci, 2 veliki žlici surovega masla ali trde masti, 3 deke kvasa, 6 žlic sladkorne sipe, drobno seklano lupinico od pol limone in ščep soli.

Raztopi kvas v skodelici mlačnega mleka, dodaj pol žličke sladkorja in toliko moke, da nastane redko testo, katero pusti, da vzide. Iz pogrete moke, mleka ter drugih pridatkov in kvasa vmešaj in vtepi gladko testo, ki se mora ločiti od kuhališnice. Pusti, da vzide, nato ga razvaljaj za na pol prsta debelo, pomaži z nadevom, potresi z rozinami, zavij, deni v model, pusti, da znova dobro vzide, pomaži na vrhu z raztepenim rumenjkom ter speči v primerno vroči peči.

Orehov nadev.

En liter zmletih orehov skuha na mleku v prav gosto kašo. Hladni dodaj 4 do 5 žlic sladkorja, 2 jajčka, 1 četrt do pol litra tople (prigrete) smetane, drobno seklano ali naribano limonovo lupinico od pol limone, pol male žličke zmletega cimeta in če imaš pri roki še eno žlico ruma ali domače slivovke.

Orehov nadev z medom.

Mesto sladkorja in smetane dodaj gorenjemu nadevu četrt litra kuhane meda.

Makov nadev.

Tričetrt litra zmletega ali phanega moka skuha na mleku v prav gosto kašo. Hladnemu dodaj cimet, limonovo lupinico, 6 žlic sladkorja, četrt do ½ litra stoplene smetane ali pa 4 velike žlice (osminko kile) surovega raztopljenega masla in par pesti rozin. Če dodaš kuhan med, odpade sladkor ter polovico smetane.

Rozinov nadev.

Mešaj četrt kg surovega masla v porcelanasti skledi s kuhališnico ali metlico za sneg tako dolgo, da postane penasto. Dodaj 6 velikih žlic stolčnega sladkorja, mešaj par minut, primešaj zaporedoma 3 do 5 rumenjakov, pazi pa, da ne postane zmes sirasta, in končno dodaj še par žlic sladke smetane, in primešaj na lahko sneg iz belakov in fino seklano limonovo lupinico. S tem nadevom pomaži razvaljano testo, potrosi prav nagosto rozin (vsaj četrt kg), zavij ter pusti, da potica dobro vzide. Za testo vzemi malo več kvasa, kakor gori navedeno.

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 21. marca so pripeljali šepharji na 105 vozov 329 komadov zaklanih svinj, kmetje 7 vozov krompirja, 3 čebule, 12 sena; 4 otave in 4 slame. Svinjsko meso je bilo po 10 do 24 Din, slanina 13 do 17, krompir 0.75 do 1.50, čebula 2.50 do 3, seno 90 do 95, otava 80 do 95, slama 60. Kozlič 90 do 110. Pšenica 2, rž 1.50, ječmen 1.50, oves 1.25 do 1.50, koruza 1.75, ajda 1.50, ajdovo pšeno 4.50, proso 1.50, fižol 2 Din. Kokoš 30 do 45, piščanci 40 do 90, raca 30 do 40, gos 70 do 90, puran 70 do 110. Česen 18 do 20. Jabolka 6 do 10, suhe slive 10 do 12. Mleko 2 do 3, smetana 10 do 12, surovo maslo 32 do 40, med 12 do 20, jajca 9.75 do 1 Din.

Mariborski svinjski sejem dne 20. marca. Pripeljanih je bilo 229 svinj, cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5 do 6 tednov stari 120 do 150 Din, 7 do 9 tednov stari 180 do 250 Din, 3 do 4 mesece stari 280 do 350 Din, 5 do 7 mesecev 400 do 500 Din, 8 do 10 mesecev stari

560 do 630 Din, 1 leto stari 880 do 960 Din, 1 kg žive teže 8 do 9 Din, 1 kg mrtve teže 10 do 12 Din. Prodanih je bilo 44 svinj.

*

Polet med nebotičniki.

Amerikanci in posebno še Nemci gijo v zadnjem času polete v takozvanih jadrih letalih (Segelflugzeuge). So to letala brez motorjev, katere dviga ter nosi menjava zračnih plasti. Poleti v jadrih letalih so povsem mirni, pa vendar so vsi tozadevni poskusi še le v razvoju.

Amerikansko časopisje je v zadnjem času polno obširnih poročil ter opisov o drznem činu jadnega letalca Jakoba O'Meare, ki se je lotil kljub najostrejši prepovedi njujorške zračne policije jadnega poleta nad morjem stavb v mestu Newyorku.

Vse je prepričano, da je izreden slučaj, da se O'Meare s svojim letalom ni raztreščil kje na vrhu kakega nebotičnika.

O'Meare se je dvignil v zrak na ta način, da je bilo njegovo jadno letalo prvotno privezano za motorni aeroplan. Njegov pojav je vzbudil pozornost cellega Newyorka. Ko se je ločilo jadno letalo v višini 400 m od motornega, je zasledovalo več milijonov ljudi z največjo napetostjo napeti prizor. Po prometnih ulicah je zastal promet, ker so postali ljudje na sredini za vozila odkazanih cest ter upirali pogled v nad-sve vrtoglavega letalca.

Koj za tem, ko je bilo jadno letalo odvezano od motornega, ga je dvignil zračni vrtinec v višino 750 m, a kar za tem je padlo nižje. Bliskoviti dvig gor in padec navzdol sta se ponovila petkrat, dokler ni nastopila od zračne policije predvidena nevarnost: letalec je zašel v višino nebotičnikov in sedaj je začel polet med najvišjimi stavbami amerikanskega vele mesta. Videti je bilo, da mora O'Meare smrtno ponesrečiti in strmoglaviti na tla. Gledalci so pričakovali vsako sekundo konca, a ka-

Ste naročeni na list

NEDELJA

?

Izhaja vsak teden.

Prinaša vsakokratni nedeljski evangelij in razlago ter druge podučne verske članke, razen tega pa resničen dogodljaj iz brazilijskega pragozda: »Mladostna prijateljstva in mične zgodbe za deco.

Stane mesečno samo 2 Din, celoletno 24 Din. Še danes si naročite NEDELJO po dopisnici na spodnji naslov:

Uprava NEDELJE, Maribor, Slomškov trg 20.

ljubeznivost in jo prosil, če jo še sme ogovoriti, ko ga bo vodila pot večkrat tod mimo po opravkih. Barbka se mu je smehljala dobrodušno in mu zaupala, da je mlodane vedno doma, ker mora opravljati že staremu in od dela izmučenemu očetu čisto sama celo gospodinjstvo, delo na par njivah in v hlevu. Lovec je pohvalil njeno delavnost, ljubezen ter skrb za očeta, odlomil preko nizkega plota iz vrta vršič rožmarina in si ga utaknil z njenim sramežljivim privoljenjem za klobuk. Čebljala sta še nekaj časa, da je poznal vse prilike pri Amonovih in je zavil razigrane volje od mlina navkreber proti Dobju. S hriba se je ozrl še enkrat na žuboreči gorski potok in na mlin, ki ga je vabil sicer osamljeno, a prisrčno po ljubki legi in po veselem ženskem bitju, ki ga je oživljalo ter ogrevalo. Priznati si je moral, da še ni naletel na deklino, iz katere bi bilo kipelo toliko mladostnega življenja, veselja in odkritosrčnosti, kakor ravno iz te Barbke. Nekaj ga je vedno vlekel, da je postajal, se obračal in zrl v dolinico proti mlinu, kjer je raz-

vešala Barbka med petjem perilo. Ko se je vračal v noči mimo mlina nazaj na Košenco, je bilo v mlinu temno ter tiho. Hčerko in očeta je zibal brezskrbni — trdi senj. Ni se upal postopati ter prisluškovati krog voglov, zdel se mu je ta kraj presvet, da bi ga onečastil s ponočnjaškimi običaji. Od prijatelja Drobnetja je zvedel o Amonu in hčerki vse najboljše ter najlepše. Dobro mu je dela pohvala, bila je resnična, v katero je verjel trdno tudi on Guzaj, ki je tiščal človeka v brezno laži, pokvarjenosti in hudo-bije. Sanjalo se mu je o samotnem mlinu ob Bistrici in o ljubki Barbki. Vstal je dobre volje in si priznal, da pleše ter vriska po njegovem srcu in da pravijo ljudje taki srčni razigranosti prva žrjavica ljubezni ali zaljubljenosti. A naj je pre-mišljaj, kar je hotel, vedno mu je stala pred očmi Barbka na hrbtu prekrižanih rok in s smehljajočim zagotovitom: »Le zataknete si vršič rožmarina za klobuk, ga imam dovolj in vam ga podarim z veseljem.« Kako lepo in v srce segajoče so prižuborele te besede iz ust nedolžnega