

in volneno. Med odbiranjem pregledamo kos za kosom, odvežemo morda zavazane trake, odpremo zapete gumbice in izpraznimo žepe. Male kose kakor ovratnike in zapestnice napelujemo po več komadov skupaj na trak. Večje luknje spnemo, da se pri pranju še ne raztrgajo bolj.

Posebne madeže, kakor oljnato barvo, kolomaz ali smolo odstranimo s primernim čistilom najpoprej, ker se pri kuhanju, oziroma pranju v vroči vodi vžgo madeži v blago.

Glavno za brezhibno belo perilo je namakanje, ki ima namen, da se omaznija omehča in tako olajša pranje. Za namakanje perila je najboljša mlačna mehka voda, t. j. deževnica.

Zvečer pred pranjem zmočimo perilo z mlačno vodo, nato pa namilimo kos za kosom ter se pri tem oziramo prav posebno na bolj umazana mesta, kakor ovratnike in zapestnice pri srajcah. Med rokami zmečkamo vsak posamezen kos, da se milo speni, nakar ga izvijemo in vložimo v žehnik, vedno tako, da pride bolj umazano perilo na dno, manje umazano pa na vrh. Na namiljeno perilo vlijemo toliko mlačne vode, da je ravno pokrito. V to vodo pa pridamo na škaf po eno žlico salmijakovca in ravno toliko terpentinovca.

Žepne rutice splaknemo najprej v hladni vodi in nato šele jih namilimo in vložimo v žehnik. Perilo s krvavimi madeži zmočimo s hladno vodo, namilimo dodobra in vložimo v posebne posode s hladno vodo.

Barvasto perilo, ki ne pušča barve namočimo le za par ur v hladno vodo. Ze temne debele tkanine pa uporabimo lahek lug.

Pranje samo je eno najnapornejših gospodinjskih plačil. Le prava razdelitev dela olajša. Posodo s perilom postavimo tako visoko, da nam pri pranju ni treba stati sklonjen pri žehniku, temveč stojimo neprisliljeno ravno pri delu.

Drugi dan zjutraj: Počenši z manj umazanij perilom, operemo kos za kosom namočenega perila, madeže pa posebej namilimo in operemo. Nato izplaknemo perilo v topli vodi, ga znova namilimo in kuhamo v vreli vodi 20 minut. Iz kotla vložimo perilo v žehnik, nekoliko shlajeno, toliko da roke zdržijo kos za kosom izperemo, nato polijemo z vročo vodo, zopet izperemo in konečno izplaknemo v hladni vodi do čistega.

Sirovi cmoki

Umešaj s kuhalnico eno žlico trde masti in tri jajca, dodaj za globoki krožnik dobro iztisnjenega sira ter tri pesti pšeničnega zdroba, zmešaj in pusti pol ure stati, da se zdrob naboti. Testo mora biti bolj trdo. Oblikuj iz tega testa na z moko potrošenih dlanih srednje velike cmoke, kuhaj najprej enega, di vidiš, če se ne razleti med kuhanjem v katerem slučaju dodaj še zdroba. Cmoke kuhaj 15 minut v slanem krogu. Postavi jih z ocvirki ali s krušnimi drobtinami zabeljene na mizo.

Gospodinjska šola šol. sester v Ptuj. V Mladiki v Ptuj se začne pod vodstvom šolskih sester s 1. oktobrom štirimesečni gospodinjski tečaj in celoletna gospodinjska šola. Sprejemajo se deklice, ki so dovršile obvezne šole in ki se žele praktično in teoretično izobraziti v gospodanjstvu. Natančnejša pojasnila daje vodstvo samo.

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto, 8. julija so pripeljali šeparji 21 komadov zaklanih svinj, kmetje tri vozove krompirja, dva čebule, 18 sena, štiri slame in tri škopa. Svinjsko meso je bilo po 14 do 15, špeh 12 do 15. Krompir 1.50, čebula 6, česen 14, kumarec 1 do 5, seno 55 do 85, slama 50 do 65, škop (komad) 1.25 do 1.50. Pšenica 2, ječmen 1.50 do 1.75, oves 1.50, koruza 1.50, ajda 1.25, proso

1.75 do 2, fižol 2 do 2.50, fižol v stročju 3 do 5, grah 8 do 10. Kokoš 30 do 45, piščanci 25 do 70, raca 15 do 25, gos 30 do 50, puran 30 do 50, domači zajec 8 do 30. Sveže zelje 4, buče (komad) 3 do 4, gobe 2, črešnje 3 do 6, hruške 14 do 16, suhe slive 9 do 12. Mleko 2 do 3, smetana 12 do 14, surovo maslo 30 do 36, jajca 0.75, med 12 do 20.

Mariborsko sejmsko poročilo. Na svinjski sejem je bilo pripeljanih 312 svinj. Cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5-6 tednov stari komad 60-90, 7-9 tednov 100-140, 8-10 mesecev 160-250, 5-7 mesecev 350-400, 8-10 mesecev 450-500, 1 leto 600-700 Din. Mladi prašiči 1 kg žive teže 7-8, mrtve teže 9-10 Din. Prodanih je bilo 190 svinj.

Mariborski živalski sejem dne 30. VI. 1931. Prignanih je bilo 8 konj, 18 bikov, 129 volov, 207 krav in 22 telet, skupaj 384 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste so bile sledeče: debeli voli 1 kg žive teže od 5.25 do 7.50 Din, poldebili voli 4 do 4.75 Din, plemenski voli 3 do 3.50 Din, biki za klanje 4.50 do 5 Din, klavne krave debele 3.50 do 5 Din, plemenske krave 3 do 3.25 Din, krave za klobasarje 1.75 do 2.50 Din, molzne krave 3.50 do 3.75 Din, mlada živina 5 do 7.50 Din, teleta 6 do 7 Din. Prodanih je bilo 237 komadov, od teh za izvoz v Avstrijo 28 komadov.

Mesne cene v Mariboru. Volovsko meso I. vrste 1 kg od 16 do 18 Din, II. vrste od 12 do 14 Din, meso od bikov, krav in telic 8 do 10 Din, teleče meso I. vrste 25 do 35 Din, II. vrste 12 do 18 Din, svinjsko meso sveče od 14 do 25 Din.

*

Viničarski vestnik.

Vsi viničarji bližnje mariborske okolice se vljudno vabijo na sestanek »Strokovne zveze viničarjev«, ki bo v nedeljo 12. julija 1931 ob 8. uri v gostilni g. Prah na Lajteršperški cesti. Razpravljali bomo o svoji stanovski organizaciji, o podpornem in posmrtninskem skladu ter o pravicah, ki nam gredo po viničarskem redu. Torej vsi viničarji in viničarke, pridite! Sloga jači, nesloga tlači! Dajmo enkrat začeti delati in misliti na svoje stanovske interese.

jih ljubi, čeravno jih pozna le malo. Prijateljem, ki njega prav sodijo, naj rodi zemlja prav obilno, žitno polje ter vinske gorice naj razveseljujejo njihova srca, ker so poštene in veselja ter radosti vredni.

Nato svari požigalce pred požigi in tatovom daje tale dober nauk: »Vse tate prosim, ne kradite pri ubogih ljudeh. Jemljite le takim, ki imajo dovolj, ali pa hudobne jezike. Pridnim, ki tatov toliko ne sovražijo, ne kradite, pustite jih pri miru!«

V tem pismu zmerja ponovno duhovščino in ščuje nad njo vse pravoverne tatove in požigalce. Ko si je zill jezo nad »farjia«, prisega, da je njegov trden sklep: Oblasti ga ne bodo dobile v roke živega, branil se bo do zadnje kaplje krvi, saj njegovi sovražniki niso Turki ali Rusi, ampak »Fanghundi«, ki nimajo pasjih nosov. On se še upa bivati na Štajerskem celih 10 let, pa ga ne bodo dobili.

Naštava, kje vse se zadržuje dnevno, vendar za ne morejo zvohati, ker so celo tako neumni,

da jim lahko svobodno sedi na njihovih petelinovih klobukih.

Podčrtava čenče o skrivanju pod ženskimi krili in pride na opis prave ljubezni dekleta do fanta. Svari fante pred zapeljivimi obljubami deklet in jim navaja kot svarilen vzgled pred ženskim medom samega sebe, katerega je tako bridko prevarila enkrat v življenju babnica.

Kljub prvotnemu razočaranju v ljubezni je vendar le naletel na žensko rožico. Le žal mu je, da ni našel v tem velikem svetovnem vrtu te rožice že pred 20 leti. Ona ga kratkočasi v žalostnih in veselih urah. Vredna je zlata in draga kamena. Izmed milijon deklet ni takega, kakor jo ima sedaj ravno on. Pri pogledu na to zvesto ljubico ga žalosti zavest, da je kljub ljubezni vendar le nesrečen, ker se ne sme gibat po svetu pošteno in prosto po svoji volji. Prva Guzajeva stopinja na pogubonosno pot je bila ženska, druga pa njegovi sovražniki, ki so ga primorali do tolovajstva. Sovražnikov ne bo pozabil. Škodo jim je želel in škodo jim dela.

Eni pravijo o njem, da je dobrega srca, gorje

na meni ter me je hudo ranilo!

Sreča ji odgovori: »Prav ti je! Čemu tečeš od Sreče stran?«

Pri zdravniku.

Zdravnik otroku: »Tu imaš na nogi veliko rano, tu te je gotovo udaril konj.«

Otrok: »Ne, gospod zdravnik!«

Zdravnik: »Tedad je bil pač vol, ker se pozna udarec od kopita.«

Otrok: »Tudi vol ne, gospodi!«

Zdravnik: »Potem je bila krava.«

Otrok: »Da povem resnico, niti ne krava.«

Zdravnik jezen: »Jaka pa potem?«

Otrok: »Kobila, gos pod zdravnik, kobila.«