

Kaj bo s kmetijskimi vinotoči?

Teža gospodarske stiske pritiska danes vse stanove, zlasti kmeta. Kar proizvaja industrija, je deloma tudi izgubilo svojo vrednost in ceno, deloma pa ne, ker zaščitne carine zabranjujejo prehod padec cen gotovim industrijskim izdelkom. Obrt se že težavneje bori za ohranitev cene svojim izdelkom. Najtežavnejši pa je brez dvoma in po vsesplošnem priznanju položaj kmeta. On nima nobenega sredstva, da bi zaščitil padec cenam svojih pridelkov, ki znaša ne samo 50, marveč 100, 200% in še več. Nima nobene možnosti, da bi spravil v denar svoje pridelke. Zadovoljiti se mora, če sploh kdo kaj kupi od njega po ceni, katero kupec sam določi.

V vinorodnih krajih je beda primeroma še večja nego v drugih, kjer je večje razpolaganje z živili. Vinogradniki so si vsaj deloma pomagali s tem, da so vino lastnega pridelka, ki ga sploh niso mogli prodati ali pa za skrajno nizko ceno, da pridelovalni stroški niso bili kriti, prodajali po lastnih vinotočih. Ta možnost je vsled novega obrtnega zakona, ki je stopil v veljavo 5. marca 1932, jako ogrožena. Ta zakon namreč vsebuje v členu 437 to-le določbo: »Točenje vina lastnega pridelka za potrošek v lastnikovih prostorih ali zunaj njih smejo opravljati v okviru dosedanjih predpisov samo vinogradniki na osnovi posebne pooblastitve, ki jo izdajo občinska upravnna oblastva prve stopnje po zaslišanju pristojne združbe. Ta pooblastitev se sme izdajati samo v krajinah, kjer je tako točenje doslej bilo v navadi in po veljavnih predpisih dovoljeno. V pooblastilu se odredi tudi rok točenja. Ban se pooblašča, da predpiše pogoje o izdajanju te pooblastitve. V teh pogojih se sme določiti, da se naj izda pooblastitev samo siromašnim vinogradnikom in za kraj, kjer se je vino pridelalo.«

Po določenih navedenega zakona bo dovoljenje za vinotoč dalo sresko načelstvo, toda po predhodnem zaslišanju pristojne združbe, to je, krajevne gostilničarske zadruga. Da ta organizacija vinotočem ni naklonjena, je jasno, ker je gostilničarjem konkurenca vinotočev neljuba. Posledica tega bo, da bo pravica do vinotočev tako omejena, da dejansko ne bo več obstojala. Kaj to pomenja za vinogradnike, ni treba šele povedati. O ceni mošta in vina v letošnjem nakupu donaša »Kmetovalec« v svoji številki z dne 15. marca te-le podatke, ki se nanašajo na ljutomerski okraj: »Nakupovali so vinski mošt po 8 par stopnja po klosterneuburški moštni tehtnici, tako da je gostilničar, oziroma vinski trgovec nakupil 20%ni vinski mošt po 1.60 Din. Plačevali so pa mošte celo izpod 1 Din liter. Kdor je dosegel za sortirani mošt 2.50 do 3 Din za liter, je bil lahko srečen. V gostilnah se je pa pred 20. novembrom točil mošt, vsake trošarine prost, po 6—8 Din liter. Danes pa se vino toči po 8—12 Din liter v Ljutomeru!«

Noben ne more ničesar imeti proti temu, da vsak stan brani koristi svojih

SLABOST, UTRUJENOST

izčrpanost, prevelika občutljivost so pogosto samo posledice pomanjkljive cirkulacije krvi. Tu se zmiraj dobro obnese masaža s Fellerjevim Elsafliumom, preizkušnim domačim sredstvom in kozmetikom. Poskusna steklenica 6 Din, dvojna steklenica 9 Din povsod. Po pošti 9 poskusnih ali 6 dvojnih ali 2 velike specialne steklenice 62 Din franko pri lekarnarju Eugen V. Feller, Stubica Donja, Elsatrg 341, Savska banovina.

članov. Da to dela obrtni stan, mu omogočajo njegove organizacije. Kmet takšnih organizacij nima. Ako bo v bodoče dovoljenje vinotočev odvisno od pristanka gostilničarske zadruga, bi se lahko zgodilo, da bo isto pravico zahtevala mesarska organizacija za dovoljenje zakola živine, ki ga kmet izvrši, da more meso razprodati, ker živina nima cene in ni za njo kupcev. In organizacija trgovcev bi mogla imeti želje, kakor jih je svojčas imela, ko je kmetijske zadruge smatrala kot trn v peti, da bi se namreč samo preko njenih članov vršila prodaja kmetijskih pridelkov in dobava kmetijskih potrebščin. Kakšna prihodnost bi se potem obetala kmetom?!

Kot tolmači želja in zahtev našega kmetijskega ljudstva smatramo za potrebno poudariti, naj bi v naših krajih postopanje glede na vinotoče ostalo staro. Ako se je v prejšnjih časih, ko so gospodarske razmere bile veliko ugodnejše nego sedaj, dala kmetom-vinogradnikom možnost, da so po vinotočih spravili lastni vinski pridelki v denar, se v sedanjih nadvse težavnih gospodarskih prilikah ta možnost ne bi smela omejevati. Kako naj kmet v vinorodnih krajih sploh pride do kakšne prodaje svojega vina in sploh do kakšnega vinarja? Kako naj krije svoje potrebščine ter plačuje davke in razne dajatve? In kaj bo z viničarji in njihovimi družinami, ako bi vinogradniki morali opustiti obdelovanje svojih vinogradov, ki so jim od leta do leta bolj v izgubo nego v hasek? Vinotoči — to je treba poudariti — ne spadajo v obrtni zakon; kmetom-vinogradnikom se mora dati prilika, da svoje vino spravijo po primernih cenah v denar po takozvanih vinotočih pod vejo. To je starodavna pravica, ki naj bi se ščitila, pa ne kršila.

★

O vinu „izabela“

V večini vseh občin celjskega in slovenjegraškega sreza pridelujejo ubogi, siromašni vinogradniki vino izabela. Kakšno je to vino? Lahka in neškodljiva pijača, ki se prideluje, prodaja in toči v teh krajih že 50 let. Štejejo izabelo v isto vrsto samorodnih trt, kakor šmarnico, otelo, direktorja itd., kar pa ne odgovarja dejstvenosti, ker je izabela že večinoma precepljena na ameriški podlagi in to daje lahko in našemu zdravju neškodljivo pijačo. S 1. januarjem t. l. pa je prodaja in točenje izabele zakonito zabranjeno. Vinogradniki omenjenih krajev zaradi tega svojega pridelka ne morejo vnovčiti, beda raste z dneva v dan, mnogi si ne morejo več kupiti prepotrebne živine in obleke. Obrnili so se potem občin-

skih uradov in tudi privatnikov na kr. bansko upravo v Ljubljani in preko narodnih poslancev na ministrstvo. Žalibog brez uspeha! Ponovno apeliramo in prosimo merodajne činitelje, da se za zadevo zopet nujno zavzamejo, da bi se v celjskem in slovenjegraškem srezu dovolila vsaj za časa trajanja te hude gospodarske krize, prodaja in točenje vina izabela. Pomagajte, beda je velika!

Prizadeti vinogradniki.

★



Mladi prašiček pečen.

Pujsek, star 4—8 tednov, da izvrstno pečenko, le prav pripraviti jo je treba. Zaklanega oharaj, prereži po trebuhu od glave do repa, iztrebi in umij iz več vod; posebno še glavo, ki ostane cela zraven. Nato ga položi v dovolj veliko pekvo, v kateri je za dva prsta vroče vode. Postavi na ogenj, da voda vre in obračaj pujska tako, da se koža krog in krog malo obkuha in da razreza.

Vzemi ga iz pekve na desko ter mu začni narezovati kožo od glave proti repu. Ko si celega narezala povzdolž, ga nareži še počez krog in krog. Istotako sprednje in zadnje noge. Glavo nareži, počeni na sredini rilčka, navzgor na čelo na obe strani enakomerno in nato še počez. Samo ušesa in repček pusti nerazrezana. Zareze napravi v razdalji največ pol prsta širine. Čim manjši in enakomerniji so četverkotniki, tem lepša bo pečenka. Pazi, da zarežeš le kožo in ne vrežeš v meso.

Tako okinčanega pujska nasoli odzunaj in odnotraj ga razen s soljo naribaj še s kumino in česnom. Ušesa in repček zavij v pergamentni papir in ga pritrdi z nitko. Namaži celega prašička z mastjo in položi v pekvo na trebuh. Naravnaj ga tako, kakor bo ležal, sprednje noge naprej, glava na njih. Na dno pekve nalij nekaj vode. Peci v precej vroči peči, tako da je več gorenje vročine. Tako se prav lepo krhko zapeče narezana kožica. Med pečenjem tuhtam polj z mastjo iz pekve in nato, če potrebno, prilij malo vode, da se mast ne žge.

Pečenega — biti mora mehak, pa ne tako, da bi razpadel — razreži tako-le: odreži glavo, nato plečeta in gnjati. Trup razreži počez na dva do tri prste široke kose. Vse dele sestavi na krožniku skupaj, kakor so se držali poprej skupaj, da izgleda, kakor bi bil cel prašiček. Lahko pa postaviš celega na mizo in si odreže vsak sam po svoji volji zaželeni kos.

Zraven postavi na mizo zeljno salato, kisle zelje, krompir.

Jetrce lahko pražiš, ocvreš ali spečeš, pljučke in srce porabi za juho.

Dober tek!

Delo na vrtu.

Letošnja dolga zima je kriva, da so se zakasnila skoraj vsa dela na vrtu. Vsa zaostala opravila so se sedaj oh

nastopu lepših dni nakopičila. Urno bo treba nadomestiti zaostalo delo. — Kmetje, ki bi jih sicer izvršili že koncem svečana in v prvi polovici sušca, bodo treba najprej spraviti v zemljo.

Vrtne jagode bo treba presaditi v kolikor jih že v jeseni nismo. Jeseni presajene pa je pritisniti v zemljo, če jih je tekom zime dvignil mráz.

Lepotično grmičevje obrežemo, jagodino sadje otrebimo.

Paradižnike sejemo v cvetlične lončke ali v zabojček med solnčnim oknom. Istotako sejemo verbene, betonike, begonije in nagelj. Mak in ostrožnik bomo pa takoj, ko bo zemlja dovolj osušena, sejali na prostem.

Nekaj o semenskih rastlinah.

Dokaj semen si gospodinja lahko doma pridela. Posebno priporočljivo je to za ona semena, katerih se potrebuje večja količina, kakor seme salate, repinčija, kreše, rdeče pese, runkelna in korenja, repe, zelja, ohrovti i. dr. Omenim tu le rastline, katere je treba že pomladi nasaditi kot semenske rastline.

Ker so si pa nekatere rastline v sorodu, se sme od teh sorodnih si rastlin vedno samo ena saditi za seme v istem vrtu, ker se sicer ob času cveta križem oplodijo. Iz takega semena zrastejo nič vredne rastline, bastardi. V razdaljenosti več sto metrov se pa tudi sorodne rastline lahko sadijo za seme.

Kdor hoče pridobiti dobro, plemensko čisto seme, mora biti zelo previden pri izbiro prostora za semenske rastline. Saj tudi soseda lahko nasadi tik ob tvojem vrtu ali v nevarni bližini sorodne semenske rastline in koncem koncev imate obe za nič semena. Torej pazite!

Tako n. pr. se sme od kapusnic vsako leto samo ena vrsta semena gojiti. Ker so pa ta semena kaljiva 4—5 let, je stvar lahko izvedljiva. V sorodu so si tudi čebula, česen in pore, redkev, repa in kolerabice, korenje in peteršilj, runkel in rdeča pesa.

Semenske rastline je odbrati že jeseni in sicer samo zdrave, krepko razvite rastline.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski dne 24. marca so pripeljali speharji 41 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 10—12, špeh po 10—11 Din. Kmetje so pripeljali 28 vreč krompirja po 1.50—1.75, 16 vreč čebule po 6 (česen 12—14), 9 vreč zelja po 3—5 Din. Ječmen 1.50, oves 1.25—1.50, koruza 1.50, proso 1.50—2, ajda 1.50, ajdovo pšeno 3.50—4, fižol 1.75—2.50, celi orehi 4.50—5, luščeni 16—18. Kokoš 25—35, piščanci 25—65, raca 20—30, puran 50—80. Hren 12—14, karfižola 6—12, kiselje 3—4, repa 2, ohrovt 3—5, jabolka 4—6. Mleko 2—3, smetana 10—12, surovo maslo 22—32, jajca 0.60—0.75, med 14—20, suhe slive 8—12 Din.

Mariborski živinski sejem dne 22. III. 1932. Na ta živinski sejem je bilo prignanih 7 konj, 13 bikov, 250 volov, 317 krav in 5 telet, skupaj 592 komadov. Cene so bile sledeče: debeli volji 4—5 Din, poldebelti 3—3.75 Din, plemenski

DEKLE, NE LE PUŠELJC,

če hočeš, da bo fant ostal pri vojaki pošten, kupi mu knjigo

»Moj tovariš«,

nabožna knjiga za fante vojake. Cena 16 Din, z zlato obrezo 20 D. Zastonj dobiš poleg knjige

»Domoljubni pevec«,

Pošlji naročilo Tiskarni sv. Cirila v Mariboru.

volji 2—3.40 Din, bikji za klanje 2.50—3.75 Din, glavne krave debele 2.50—3 Din, plemenske krave 2—2.50 Din, krave klobasarice 1.25—2 Din, molzne krave 4—4.25 Din, breje krave 4—4.25 Din, mlada živina 3—4.50 Din, teleta 4—5 Din. Prodanih je bilo 195 komadov.

Mesne cene v Mariboru so bile sledeče: volovsko meso I. vrste 10—12 Din, II. vrste 6—8 Din, meso od bikov, krav in telet 4—6 Din, telečje meso I. vrste 7—12 Din, II. vrste 6—8 Din, svinjsko meso 8—16 Din.

*



Marja Brezje pri Mariboru. Pevski odsek Prosv. društva Hoče priredi v nedeljo dne 3. aprila, ob 4. uri popoldne, pevski koncert pod vodstvom organista g. Furlana. Ob enem se bo igrala igra »Zob za zob«, ki bo polna smeha. Prireditve se bo vršila pri g. Zupanu pri Mariji Brezje.

St. Peter pri Mariboru. Na belo nedeljo, popoldne po večernicah, se vrši občni zbor fantovskega krožka z običajnim dnevnim redom. Po občnem zboru je zanimivo predavanje. — V nedeljo dne 10. aprila, popoldne se vrši vinčarsko zborovanje, katero sklicuje skupina Sirokovne zveze vinčarjev in na katerem bo poročal tajnik zveze Peter Rozman. Vinčarji, pridite!

Ruše. Katoliško prosvetno društvo priredi na belo nedeljo dne 3. aprila t. l., ob pol 8. uri zvečer v stari šoli Gogoljevo veseligr »Zemlje«. Igra je polna smeha. Zato vabimo vse, ki se radi smejijo, da ne zamudijo prilike, da se nasmejajo do siteda. Vstopnina običajna. Vstopnice pa si priskrbite v predprodaji v kaplaniji, da ne bo pri dnevi blagajni prevelike stiske. Na svidenje!

Sv. Lovrenc na Pohorju. Na cvetno nedeljo se je vršil popoldne po večernicah v Društvenem domu redni letni občni zbor kmečkega bralnega društva. Občni zbor je vodil predsednik g. Roman Pušnjak ob navzočnosti 34 članov in članic. Kot otvoritev občnega zbora je krepko zadonel polnoštevilni tamburaški zbor pod vodstvom g. Petruna. Iz poročil posameznih odbornikov se je spoznalo, da so se zavedali dolžnosti in res s pravo gorečnostjo in požrtvovalnostjo hodili pot dela. Društvo se je v minulem poslovnem letu veliko gibalo v dramatik. Vprizorilo je več iger. Rekord pri številu gledalcev je odnesla »Miklova Zala«, katera se je vprizorila o priliki blagoslovitve Društvenega doma po prevz. pom. škofu g. dr. Ivanu Tomažiču, in sicer nad 400. Vkljub hudi zimi so pripomogli, da so se razevele na odru »Bele vrtnice«. Na pustno nedeljo pa so pokazali igralci svojo dovršenost v lepi stari igri »Revček Andrejček«. Predvsem gre priznanje g. Štefanu Pušnjaku,

ki je dovršil glavno vlogo Andrejčka do pičice. Izpopolnil se je gledališki oder s kulisami za srednjeveške igre. Oder sam pa zakriva nov zastor, ki na gledalce kaj dobro vpliva. Kakor je iz tega razvidno, ni čuda, da je imelo društvo pretečeno leto nad 20.000 Din prometa. Blagajniške posle vodi skrbno gospa Petrun. Na dnevnem redu so bile tudi volitve odbora, ki so se popolnoma lepo izvršile. Dobro sestavljena kandidatna lista je bila soglasno sprejeta. Celotni odbor se sestane takoj drugi dan k seji, da izdela načrt za bodočnost. Prav tako!

Negova. Naš fantovski odsek Katoliškega prosvetnega društva priredi v nedeljo dne 3. aprila krasno igro »Pri kapelici« v treh dejanjih. Začetek točno ob 3. uri popoldne. Na sporedu je petje in tamburanje. Pri Negovi se bo lušno, fantje se pridno vežbajo v tamburanju ter zraven tega se še vežbajo tudi za pleh-godbo.

Sv. Marjeta niže Ptuja. Po daljšem času smo pri nas spet imeli eno prireditev. Praznik sv. Jožefa so naši fantje hoteli posebno proslaviti. Pri pozni sv. maši je fantovski odsek imel skupno sv. obhajilo, popoldne po večernicah je pa priredil akademijo. Vkljub skrajno slabim potem je prišlo na prireditev še precej ljudi, pa zadovoljni so tudi bili menda, posebno razna Jožice in Jožeki, ko jim je govornik v imenu društva čestital. — Bog živi!

*



Prevalje. Tiha žalost nam skoraj ni dopustila spregovoriti o žalostnem dogodku, ki je pred nedavnim pretresla vso Mežiško dolino. Mlada, nadvse skrbna gospodinja na Dobrovnikovem domu Pavla Kordež je postala žrtev poroda. Božja previdnost jo je poklicala k sebi, da ji pokloni za njeno tiho in bogu vdano življenje po zadnji, težki in trpljenjapolni preizkušnji večno plačilo. V globoki žalosti so komaj prenesli težko izgubo njen soproga, ki se je moral tako kmalu in nepričakovano ločiti od svoje življenske spremljevalke, v času, ko je bila vez ljubezni najožja, in čirno sorodstvo, svaštvo Kotnikov in Kordežev. Toda vsi so, da si stiri radi bridke izgube, vdani v voljo božjo, prenesli najhujši udarec. Pokojna je bila iz znane rodbine Kotnikov (po domače Jugovih) iz Dobrij pri Guštanju. Vsi člani rodbine so se že dolgo odlikovali kot požrtvovalni delavci pri prosvetnem društvu, Marijini družbi, tamošnji hranilnici. Najmlajši sin končava VII. gimnazijo v Mariboru. Pokojna je prinesla bogat zaklad odličnih kreposti tudi na svoj novi dom nad Prevaljami. Mir, ki je seval z njenega obraza, je pričal o njeni življenja poti pod varstvom nebeske, a tudi njene matere Marije. Tiha delavnost, s katero je znala družiti, nadaljevati in poglobljati domu že od nekdaj lastno složno sožitje, je pričala o njeni boki, neomajni religioznosti. In kar je glavno, srce ji je bilo polno ljubezni. Z njo ni znala samo spojit moča v nad vse srečno zakonsko življenje, marveč čutili so jo tudi vsi, ki so prišli v njeno bližino in jo vzljubili. Dom nad vasjo je postal dom tihe sreče. S podvojeno voljo in delavnostjo, z mladostno energijo sta mlada gospodarja začela korenito gospodarstvo v očigled vsej strahotni