

GOSPODAR-SKI LIST

IZHAJA VSAKEGA PRVEGA V MESECU
Cena inseratom po dogovoru
CENA: 100 Din letno, inozemstvo 200 Din
V POUK IN ZABAVO

Uredništvo in uprava Maribor, Slomškov trg št. 20

Naše gospodarstvo je bolno.

To je sodba sedanjega finančnega ministra dr. Milana Stojadinoviča, ki jo je izrazil v svojem govoru na seji upravnega sveta Narodne banke v Beogradu v petek, 18. januarja. V tem svojem govoru je poudaril pglavitno naslednje misli: Aprila 1926 je bil dinar stabiliziran v vrednosti 9.12 švicarskih frankov za 100 Din. Leta 1931 je prišlo posojilo za zakonsko stabilizacijo dinarja v višini 2 milijard Din, leta 1932 pa ni bilo 100 Din več vredno 9 švicarskih frankov. Nato je postopno in stalno vrednost dinarja padala in naposled se je dinar v zadnjem času stabiliziral na temelju 7 švicarskih frankov. Da se vzdržuje zakonsko stabiliziran tečaj dinarja, se je uvedel dodatek 28%. Dejanski položaj je torej ta: V Curihu je dinar 7 švicarskih frankov mesto 9.12. Zlata podlaga za dinar se nahaja deloma zastavljena v inozemstvu in je vsled tega vrednost zlate podlage dejansko manjša za 314 milijonov francoskih frankov, na katere se plačajo 3 in pol % obresti. Ta resnica še doslej ni prišla odkrito na dan. In vendar je treba odkrito priznati sedanjo stvarno vrednost dinarja. Nekateri mislijo, da bi se dale mnoge težave premagati, če bi se znižala vrednost dinarja, ali pa če bi se zatekli k inflaciji. Kdor to veruje, veruje obenem, da je denar vzrok vse gospodarske krize in da je potem takem v denarju zdravilo za to krizo. Temu pa ni tako. Saj je gospodarska kriza v državah z zlato in s papirnato valuto. Tisti, ki predlaga inflacijo, misli samo na dolžnike, pozablja pa varčevalce, ki so morda z največjimi žrtvami hranili svoje imetje v vložnih knjižicah. Pozablja na tiste, ki so kupovali državne papirje, pozablja na delavce in uradnike. Znižati vrednost dinarja pomenja pomagati enemu sloju v škodo drugega. Države srednje Evrope se borijo z največjimi težkočami strahotne gospodarske krize, toda nobeni izmed njih ni prišla na um inflacija.

Naše gospodarstvo je bolno, boleha o več boleznih. Zato ne moremo vanj zanašati nove bolezni, ki bi bila inflacija. Zato je vladina politika: ohranitev sedanje vrednosti dinarja. Ni pa potrebna nobena izmišljava. Zato je odredil, da se smejo v domačem tisku svobodno objavljati tečaji dinarja v Curihu. Tudi ni treba izmišljave o visoki stopnji kritja za dinar okoli 60%, čeprav je dejansko veliko manjše. Za ta gospodarski blesk plačamo inozemstvu

na leto okoli 30 milijonov v devizah (menicah). Narodna banka torej mora odkrito ugotoviti svojo bilanco po današnjem dejanskem stanju. Posojilo 314 milijonov frankov v inozemstvu mora Narodna banka likvidirati, s tem si bo prihranila okoli 30 milijonov na leto, če tudi se na videz zdi, da se stopnja kritja zniža s 35 na 25%, oziroma pri zlatu s 25 na 20%. Treba je pokazati resnično stanje. Politika Narodne banke v bodoče mora biti ta: kritje mora po možnosti biti samo v zlatu in v devizah, zlato pa mora ostati v tresorju Narodne banke, ne pa v inozemstvu. Svoto 30 milijonov dinarjev, ki jih bo Narodna banka prihranila na leto, naj ne odstopi svojim delničarjem niti je ni treba položiti v državno blagajno, marveč naj jo odstopi v prid narodnemu gospodarstvu. Obrestna mera Narodne banke po 6.5% spada danes med najvišje v Evropi. Tako visoka obrestna mera zelo pritiska gospodarsko delovanje v državi. Obrestna mera naj se zniža od 6.5% na 5%. Ako se ta predlog sprejme, bo minister za trgovino in industrijo znižal obrestno mero v vsej državi. Na ta način bo za narodno gospodarstvo prihranjenih ne samo 30 milijonov, temveč še večkrat po 30 milijonov. — Po govoru finančnega ministra je upravni odbor Narodne banke sklenil, da Narodna banka počenši s 1. februarjem zniža lombardno mero s 7.5% na 6%, eskontno mero pa s 6.5% na 5%.



Mariborski okrajni cestni odbor je zgradil tekom zadnjih štirih let 15 novih cest.

Enodnevni tečaj o rezi v vinogradu se vrši v ponedeljek dne 11. februarja t. l. na banovinski Vinarski in sadjarski šoli v Mariboru. Pouk je teoretičen in praktičen ter traja od 8.—12. in od 14.—18. ure.

Nova določitev obrestne mere. S 1. februarjem stopi v veljavo ministrska uredba, ki določa najvišjo obrestno mero pri denarnih zavodih na 10%, za vloge pa 4%, vezane za 3 mesece 5%.

Dva jubileja v eni družini. Zadnjo nedeljo je bila v mariborski frančiškanski baziliki zlata poroka Antona in Marije Majhen iz Počehove pri Mariboru. Jubilanta imata še šest živih otrok in sta oba pri močeh. Istočasno s staršema je obhajal njun sin Janez

s svojo ženo Matildo srebrno poroko. K dvojnemu jubileju naše iskrene čestitke!

Nesreča. Kuperti Franc, hlapec pri veleposestniku Hedlu v Marenbergu je delal rezanico za živino. Ko je bil stroj na vodni pogon v polnem teku, ga pokliče uslužbenka k malici. Za bežen hip se ozre, kdo ga kliče. In že zgrabijo zobje levico. Kot bi trenil, mu jo noža odrežeta kos za kosom do podlakti, narkar je stroj obstal. Dokler mu niso trdno vkleknjene roke oprostili iz zobov valjev, ki vlečeta rezanko pod noža, je ležal na stolu rezilnega stroja, drugače bi bil omedlel. Zdravi se v slovenjgrški bolnici.

Viničarija pogorela. V Rošpohu pri Mariboru je pogorela Mavrenčičeva viničarija.

Občutna požarna škoda. Na nepojasnjen način je izbruhnil v zgodnjih jutrajnih urah požar v velikem gospodarskem poslopju župnišča v Poljčanah. Poslopje, ki je bilo dolgo 25 m in široko 12 m, je zgorelo do tal. Ogenj je uničil še 12.000 kg krme, slamoreznico na električni pogon, 3 vozove in cirkularko. Rešili so živino. Škoda znaša blizu 100.000 Din.

Ogenj pri Konjicah. Radi vnetja saj je izbruhnil dne 25. januarja ogenj na spodnjem koncu Prevrata pri Konjicah in objel poslopja posestnika Jožefa Gošnika, katera so pogorela. S poslopji je uničenih 100 stotov sena, precej slame, slamoreznica in razno orodje. Škoda znaša 150.000 Din, zavarovalnina le 26.000 Din.

Dve avtomobilski nesreči eno jutro. Dne 23. januarja je trčil na Bregu pri Ptujtu tovorni avto iz Maribora v voz posestnika Rudolfa Murko iz Svetinjecev pri Sv. Urbanu. Vsled trčenja je bil hudo poškodovan konj. Isto jutro se je zgodila večja avtomobilska nesreča v Borovcih pri Ptujtu. Tovorni avto g. Krajca iz Framja je srečal enovprežni voz posestnika Ivana Hebar iz Osluševcev. Ker je konj plašljiv, je stopil Hebar z voza in di l konja. Pri izogibanju pa je avtomobil sunil voznika tako močno v prsa, da ga je prepeljal šofer omenjenega avtomobila nezavestnem stanju v ptujsko bolnico.

Podlegel poškodbam. Zgoraj poročamo, kako je bil prepeljan kot žrtev avtomobilske nesreče v Borovcih v ptujsko bolnico I. Hebar, posestnik v Osluševcih. Hebar je podlegel notrajnim poškodbam dne 25. januarja.

Pri padcu v vodnjak si zlomil tilnik. Jožef Bogolin, posestnik v Zadovineku pod Leskovcem pri Krškem, je zajemal iz domačega vodnjaka vodo. Pri dviganju vedra mu je na poledenelih tleh

spodrsnilo, padel je v vodnjak, si je zlomil tilnik in je bil takoj mrtev.

Smrt planince pod plazom. Zadnjo nedeljo zvečer je zasul plaz poštnega upravnika Fr. Eiletza iz Slovenjgradca pri Ravnjakovem vrhu pri Guštajnu. Smrtno ponesrečeni zapuščala žena in dva otroka.

Obsodba vlomilcev. Dne 28. januarja so bili obsojeni v Mariboru trije vlomilci, katerim je očitala obtožnica 20 tatvin in vlovov po Slovenskih goricah in na Dravskem polju. Gre za 23letnega posestniškega sina M. Damiša brez stalnega bivališča, ki je bil obsojen na 11 let ječe, za brezposelnega delavca Antona Tomažiča, brez stalnega bivališča, ki je dobil 20 mesecev ječe, in za viničarja Janeza Grašiča iz Cerovca, ki je bil obsojen na 2 leti in 6 mesecev ječe.

Smrtna nesreča v rudniku. V nedeljo dne 27. januarja t. l. se je dogodila v rudniku Podgorci pri Sv. Lenartu pri Veliki Nedelji smrtna nesreča. Okrog 10. ure ponoči je zasulo mladega rudarja Petra Žižek iz Podgorce. Tovariša, ki sta bila v bližini, sta mu priskočila na pomoč, toda bilo je prepozno, ker je nesrečnik že izdihnil, predno so ga odkopali. Domačim naše iskreno sožalje!

Škedenj je pogorel dne 26. januarja Francu Vovku, posestniku na Viču pri Ljubljani. Škoda znaša 20.000 Din, varovalnina je malenkostna.

Domačija je pogorela v noči od 23. na 24. januarja v Škocjanu na Kranjskem posestniku Fr. Moletu. Domačini in gasilci so oteli v naglici iz gorečega doma, kar se je dalo.

Tovarna pogorela. V Kočevju v starem gospodarskem poslopju Auerspergove graščine je pogorela dne 27. januarja tekstilna tovarna in je sedaj 400 delavcev ob kruh. Škoda je milijonska. Gasilo je 11 gasilskih organizacij. Požar je nastal radi kratkega stika.

Vlomilci na delu. V Mariboru na Tržaški cesti so obiskali vlomilci stanovanje Zelenkove rodbine in so zginili z denarnico, v kateri je bilo 4300 Din in 14 čeških kron.

Žalosten zaključek fantovske podivjanosti in vročekrvnosti. Fantje iz Stojncev pri Ptuj in oni iz Male vasi si niso nič kaj posebni prijatelji. Lani 11. novembra na večer so se podali fantje iz Stojncev v Malo vas na obisk, ali na takozvano vasovanje. Z Malovaščani so držali tudi nekateri Gajevčani. Ko je prišlo do omenjenega vasovanja, je bil koj sklenjen dogovor med Malovaščani in Gajevčani, da vasovalcev ne bodo sprejeli prijateljsko, ampak jim bodo zakurili pod pete. Alojzij Janžekovič in Martin Janžekovič iz Gajevcev in Janez Svenšek in Franc Fošnarič iz Gajevcev so se pripravili ter oborožili za obisk Stojnčanov z ročicami ter koli. Prišlo je res do spopada, v katerem je obležal nezavesten Franc Čuš, ki je tudi podlegel poškodbam v ptujski bolnici. Pred sodnijo je hotel prevzeti krivdo uboja prvotno nas. Janez Svenšek, ki se je pa premislil in izdal še sokrivce. Pred mariborskim senatom dne 23. januarjem ni hotel nobeden od obtoženih biti krivec smrti Čuša in so se obdolženci prerekali o krivdi do izreka sodbe, ki je zelo stroga in se glasi: Janez Svenšek 6 let in 2 meseca robije, Alojz Janžekovič 5 let strogega zapora, Janez Fošna-

rič 5 let strogega zapora, Martin Janžekovič 5 let in 8 mesecev robije.

Tatovi okradli hotelirja. Ptujskemu hotelirju Koserju so odnesli neznani tatovi iz stanovanja 3400 Din gotovine, zlato zapestno uro in siv moški plašč. Skupna škoda znaša 6000 Din.

Brezuspešen vlom v davkarijo. V noči na 25. januarja so vlomili neznanci v prostore davkarije v Slov. Bistrici. Prišli so do blagajni, katerih niso mogli odpreti in so morali oditi brez zaželjenega denarnega plena.

Tat odnesel trgovcu 70.000 Din. V Ljubljani na Dolenjski cesti ima trgovino mlad trgovec Karl Češnovar, kateremu je odnesel dne 24. januarja tat iz omare železno blagajno s 70.000 Din. Dopoldne omenjenega dne malo pred 11. uro je bila trgovčeva žena v spalnici trgovčevega stanovanja v I. nadstropju, nato je odšla le za nekaj minut v trgovino, ki je v pritličju. Kratko odsotnost trgovčeve soproge je uporabil neznan tat, ki je smuknil v spalnico, odprl omaro in odnesel iz nje železno blagajno, v kateri je bilo 70.000 Din gotovine, katero je imel trgovec pripravljen za poravnavo raznih naročil. Natančna preiskava je ugotovila, da so morale biti tatu dobro znane hišne razmere in je čakal kje skrit, da je izrabil najugodnejšo priliko za drzno tatvino.

Prijeta uzmoviča. V Ljubljani v delavskem stanovanju na Zaloški cesti so opazili, da je odnesel tat 4 delavcem obleke za 2000 Din. Tatove so hitro izsledili in predali roki pravice. Gre za 23letnega Ivana Ježek in njegovega 25letnega tovariša Milana Berzan.

Nevarno obstreljen od divjega lovca. 45letni lovski čuvaj A. Kuhar, uslužben pri g. Gassnerju v Tržiču in doma iz Loma, je pregledoval okoliš na Tolstem vrhu. Pri tem poslu mu je izstrelil lovski tat celi naboj šiber v trebuh. Nevarno ranjenega so prepeljali v ljubljansko bolnico.

Roparski napad. V Šalski vasi je pobil do nezvesti 80letno Marjeto König posestniški sin Viljem Stimetz in ji oropal 470 Din. Starka se je zavedla in orožniki so zaprli roparskega napadalca.

Samomor. V Zavodni pri Celju se je ustrelil s flobertovko v srce 26letni zidarski pomočnik Anton Koren.

Izreden način samomora. V Novem mestu v cerkvi je izpila večjo količino lizola 22letna služkinja Francka Ljubi iz Ždinje vasi pri Novem mestu. Nesrečno deklino so spravili iz svetišča v bolnico, kjer je izdahnila v hudih mukah.

Tolovajska drznost. V bližini mesta Dortmund v Nemčiji so ustavili maskirani lopovi vlak. Z revolverji so ustražovali vlakospremno osobe ter odnesli iz poštnega vagona 9500 mark gotovine.

*

Slovenska Krajina.

Črensovci. V nedeljo dne 13. januarja smo imeli volitve v cerkveno občino. Iz vsake vasi smo izvolili dva odbornika, tako da šteje odbor skupno 14 članov. Odbor je izvoljen za dobo šestih let.

Žižki. Tudi letos so imele naše sestre gospodinsko nadaljevalni tečaj. Vseh prijavljenih niso mogle sprejeti, ker se jih je preveč prijavilo. Skoraj polovica jih je bilo iz Polane. Tečaj se je vršil tedensko trikrat. V četrtek dne 17. januarja so nam tečajnice pokazale, kaj so se naučile. K sklepu so bili povabljeni tudi starši tečajnic. Izpit, ki se je vršil ob tej priliki, so tečajnice dobro prestale. Tudi nekaj zabave so nam nudile in seveda izvrstno pripravljene obede, katerega so se tudi udeležili: g. župnik s kaplanom in predsednik občine. Sestram k takemu uspehu čestitamo! Le delajte tako dalje in naj vas ne vznemirjajo različni nevoščljivci. Naj drugi manj govorijo in več delajo, pa bodo tudi oni imeli take uspehe. Tudi tečajnicam čestitamo, da so se tako dobro naučile kuharske in gospodinske umetnosti.

Dolnja Bistrica. Ker je na naši šoli za dvo-razrednico preveč otrok (160), se je že dalj časa delalo na tem, da bi se razširila v trirazrednico. Zdaj smo to dosegli, le učilnico, ki bo v privatni hiši, bo treba opremiti in imenovati še eno učno moč in otroci bodo imeli zopet redni pouk. Dne 11. januarja je našo šolo prevzel g. Križman z gospo učiteljico. Želimo prijaznemu gospodu in gospej, da bi se s svojimi otroci dobro počutila med nami!

Turnišče. Umrla je pri nas Nemec Helena, po domače Nemčova, v starosti 73 let. Pokojna je bolehal le sedem dni. Pokojna je bila zelo pobožna in je udano prenašala vse križe in težave življenja. Izgubo svojega sina, ki je padel v vojni, je udana v božjo voljo prenašala. Pokoj njeni duši, ostalim naše sožalje!

Strehovci. Kakor smo že na tem mestu poročali iz naše vasi glede umora 14letne Anice Horvatove, moramo še dodati, da je bila Bara Horvatova izpuščena po zaslišanju na svobodo, toda je bila dne 19. januarja ponovno aretirana in odgnana v zapore okrožnega sodišča v Mariboru. Aretacija se je izvršila radi tega, ker je morilka pisala grozilno pismo materi ubite deklice. Radi tega je prišlo do ovadbe in se je izvršila aretacija.

Sobota. Samaritanski tečaj, ki se je vršil tri mesece, se je zaključil dne 20. januarja. — Umrl je pri nas v M. Soboti Gjörfi Vincenc v starosti 71 let. Pokoj njegovi duši! — Društvo »Šola in dom v Soboti« je imelo svoj ustanovni občni zbor v ponedeljek dne 21. januarja, ker je banska uprava potrdila njegova pravila. Ustanovitev tega društva je bila nujno potrebna, ker bodo tako starši učencev na državni realni gimnaziji v Soboti stalno v zvezi profesorji. — Na šahovski simultanki SK Mura je igral g. Nemec proti 27 igralcem. Dobil je 18 partij, 5 je remiziral, 4 zgubil. Vsekakor je uspeh g. Nemeca lep. Veliko pozornost je vzbudilo dejstvo, da so nekateri vodilni soboški šahisti med prvimi kapitulirali.

Za 100.000 Din dragoc osti je bilo ukradenih z dvakratnim vlonom grofici Ernestini Bathiany v okraju Murska S. bota. Obmejne čete so aretirale in preduale v zapore v M. Soboti dva osumljenca, pri katerih so našli več predmetov, ki so last grofice.

Sejmi. Dne 21. januarja se je vršil v Beltinju p i seje v letošnjem letu, prav tako tudi dne 25. t. m. v Lendavi. Sejmi so bili bolj slabo obiskani.

Razgovor s sezonskim delavcem v Franciji. Srečal sem delavca, ki se je vozil iz Francije, kjer je bil na šestmesečnem poljskem delu. Stavil sem mu sledeča vprašanja:

»Kako ste potovali in kako ste se imeli, predno ste prišli v Aisne na stajo?

»Potovalo nas je okrog 400 delavcev v Francijo. Nekateri so bili veseli, nekateri so pa bili žalostni, ker so morali od doma. Doma nihče ne občuti tega, kar občuti človek, ko zapušta svoj domači kraj. Težko nam je bilo šele, ko smo drveli z vlakom onstran meja naše lepe domovine po tujini. Povsod so nam šli na roko. Ko smo prispeli v Francijo, smo se v Toulou mudili dva dni. Tu smo se razhajali na vse strani. Dvajset nas je potovalo skupaj v Aisne, na stajo Sereancourt. V začetku nam je bilo težko, ker nismo razumeli jezika. Kuhali smo si sami in tudi prali. Dogodilo se nam je tudi, da smo ob nedeljah tudi delali. V cerkev smo hodili v bližnji Aisne. Končno smo se razdelili v skupine po osem in tako smo ostali do odhoda domov.«

»Kaj ste govorili in slišali, ko so umorili v Marseille-u našega blagopokojnega kralja?«

»Ta vest nas je zelo pretresla, zlasti še, ker smo se bali nemirov v domovini. Francozi so govorili o našem pokojnem kralju kot o junaku, o velikem borcu za mir, o ljubitelju svoje domovine. To nam je zelo veselilo in smo po poteku dveh tednov bili popolnoma mirni.«

»Je bil gospodar prijazen z vami?«

»Upravitelj in arafa je bil dober, toda zelo strog. Za vsako lelo je zahteval natančnost in red. Sicer smo pa dobro izhajali pri njem.«

»Koliko ste zaslužili na dan?«

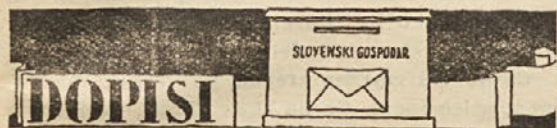
»Na dan smo zaslužili povprečno 20 do 25 frankov. Delali smo od 5. ure zjutraj do 12. ure in od 2. do 7. zvečer poleti; v jeseni od pol 6. ure zjutraj do mraka.«

»Ali se hoste vsi vrnili v Francijo, če vam bo mogoče?«

»Vsekakor. Zasluži se tam res srednje dobro, toda človek je le siguran. Doma pač nimamo potrebnega dela, zato tudi nimamo zaslužka. Seveda bi raje ostali doma, saj je povsod lepo, doma pa najlepše.«

Poslovil sem se in šel. In v tem razgovoru sem videl vso tragiko našega kmečkega sezonskega delavstva.

Fr. H.



Javorje pri Črni. Dne 20. januarja se je vršila na naši šoli božičnica, pri kateri je bilo obdarovanih 22 ubožnih otrok s čevlji in obleko. Zahvaljujemo se tem potom banovini, Kolu jug, sester in Podmlaku RK v Črni za prispevke, posebno pa š. u. Kuharju in njegovi soprogji za ves trud. Ker je tu vsled visoke lege (1156 m) in velike oddaljenosti od prometa prebivalstvo ubožno ter vsled krize po večini ne zmore stroškov za primerno obleko otrok, je bila ta pomoč tem bolj dobrodošla. Bog plačaj vsem dobrotnikom!

St. Ilj v Slov. goricah. V nedeljo dne 20. jan. je preminul tukajšnji trgovec s sadjem g. Jožef Lilek. Pred letom se je za vedno poslovil od nas njegov najmlajši brat Ferdinand, absolvent kmetijske šole, ki mu je nesrečna jektika utrgala nit življenja in ga šele 17 let staro, preselila v boljše domovino. Hito za tem je na isti boleznj začel hirati starejši brat Jožef, katerega pogreb je bil pretekli torek izpred hiše žalosti na domače pokopališče. Žalosten je bil prizor, ko je uboga mati, strla od bolelosti in tuge, naslanjajoč se na tretjega sina Francina, ki tudi boleha, spremljala svojega Jožeta na zadnji poti. Pogreba se je udeležila velika množica ljudstva od blizu in daleč. Kot ustanovitelj tukajšnjih gasilcev ga je spremljala tudi gasilska četa. Pogreb je vodil doma-

či gospod župnik E. Vračko ob asistenci kaplana g. Ravšina. Cerkevni moški zbor mu je pod vodstvom g. Rakuša zapel na domu, kakor tudi na pokopališču ganljive žalostinke. Dragi Joško, počivaj v miru!

Sv. Rupert v Slov. goricah. Staro leto je odšlo v zaton. Ob koncu starega leta se navadno delajo računi. V letu 1934 je naraslo prebivalstvo naše fare za 97 rojenih, umrlo jih je 61, med temi 4 v bolnici, poročilo se je 27 parov. Bog jih blagoslovi! — Dne 1. novembra so srečno prišli od vojakov naši fantje in to so: Čuček Alojzij iz Sele, ki je služil pri 20. polku v Zaječaru; Rola Adolf, Voličina; Zorko Lovrenc, Spodnja Voličina; Belšak Anton, Podvinca; Pulko Joško, Starše; Milan Prešeren, Pobrže; Črgul Anton, Maribor; Jarc Franc, Hoče. — Tudi pri nas se zbirajo člani za bratovščino jeruzalemskega osla. Seveda za članke se sprejemajo posebni »bogaboječniki«, ki se Boga tako bojijo, da ob nedeljah in praznikih med službo božjo in pridigo ostanejo zunaj cerkve in se pogovarjajo.

Sv. Rupert v Slov. goricah. Po daljši boleznj previden s tolažili sv. vere, je dne 14. januarja za vedno zatisnil svoje oči pri svoji hčerki poročni Ploj v Mariboru, Kocenova ulica 10, v 88. letu svoje starosti g. Martin Malek, bivši posestnik v Gočovskem vrhu pri Sv. Rupertu. Rajni je bil pokrivač, po svoji obrti daleč naokoli znan. Pogreb blagopokojnega se je vršil dne 16. januarja na frančiškansko pokopališče na Pobrežju pri Mariboru. Na zadnji poti ga je spremljala Huterjeva godba, ki mu je zaigrala žalostinke. Sveti mu večna luč! Vsem sorodnikom naše sožalje!

Ljutomer. Predpust je čas, ko mnogi mislijo na ženitev in gostijo. Mnogi samo mislijo, nekateri si pa to stvar v resnici privoščijo. V današnji krizi pravzaprav to ni šala. Zato imamo dosedaj samo šele 9 parov oklicev. Pa pravijo, da se jih v dolgem predpustu malo poroči, ker nekateri predolgo zbirajo, nazadnje pa nič ne zberejo. Polaničev Joško iz Babinec je izbral, gotovo prav dobro, namreč Trojnerjevo Anico na Cvenu, pridno Marijino družbenko in igralko na katoliškem odru. Tudi Paničev Vanek iz Stročje vasi je izbral, gotovo tudi prav dobro, namreč Husjakovo Toniko s Slamnjava. Vaneka pozna cela ljutomerska fara, že veste zakaj. Štiri leta je bil prednik naše fantovske Marijanske kongregacije. Jošku in Anici, Vaneku in Toniki želimo vsi prijatelji obilo božjega blagoslova v življenju! — Tudi sosedov Jurček ima že leta morda že tudi izbrano, pa pravi, da bo rajši čakal boljših časov. N denarja, pa vina smolani premalo pridelali. Jurček je tega mnenja, da se naj letos poročijo vsi oni, ki že več let kar tako skupaj živijo. Jurček pravi, da imamo tudi take v naši fari. Ti se pa lahko poročijo. Se že dobro poznajo, ne rabijo venca za nevesto, nobene pogodbe in nobene gostije in najbolj so gotovi, da se bodo srečno poročili, ker se že sedaj dobro razumejo. Tudi meni se zdi, da ima Jurček prav. — Ako se vse ženi, zakaj se pa Matiček ne bi in njegova Nežka. Tudi ta dva sta se zmenila. Dobila pa sta dovoljenje, da se bosta lahko dvakrat poročila, namreč na Svečnico popoldne ob pol štirih in na nedeljo dne 3. februarja, tudi popoldne ob pol štirih, pa ne v cerkvi, ampak v Katoliškem domu na odru. Prva poroka bo na Svečnico popoldne, drugi dan ob istem času pa ponovitev poroke na istem prostoru. Imata namreč toliko žlahte, da bi ju vsi ne mogli istočasno videti, kako bosta oblečena. To pa ljudje radi vidijo. Tudi muziko in pevce bosta imela med gosti. Vsi ste vabljeni na to

gostijo, morda drugje ne boste vabljeni. Purane in slične dobrote pa Matiček in Nežka hvaležno odklanjata. Ne rabiš za to gostijo drugega kot vstopnico, katero kupi že prej v okrepčevalnici Vinarske zadruge. To bo najbolj poceni gostija. Prijazno vabita Matiček in Nežka.

Štrigova. Štrigova se od časa, odkar je odcepljena od savske in pripojena dravski banovini, prav lepo razvija in lepo napreduje. — Dobili smo pred kratkem večjo trgovino z mešaninam blagom, ki jo je odprl g. Senčar iz Ljutomer, ter eno nakupovalnico jaje in perutnine, ki sta jo odprla gospod Šumak iz Ljutomer in Vajda iz Čakovca. Novi trgovci ali nakupovalci se kar dobro počutijo pri nas, ki bodo v kratkem času, kakor so se prejšnji, tudi obogateli. — Kakor je že poročal »Slovenski gospodar«, se gradi nova cesta, ki se bode imenovala banovinska cesta II Štrigova—Ljutomer, katera bo torej po najkrajši trasi vezala Štrigovo z Ljutomerom, s sedežem našega sreza in sedežem našega skorajšnjega sreskega sodišča, ker bomo v najkrajšem času padli pod sresko sodišče Ljutomer. — Je že bila od nekdanj vroča želja našega prebivalstva, zd užiti se s Slovenijo, od katere nas je čez stoletja ločila bivša ogrska meja, pa je kljub temu naše ljudstvo v večjem številu posečalo sosedne kraje, posebn pa Ljutomer. Četrtna naših staršev so dali šolati svoje otroke v slovenskih šolah v Ljutomeru, obiskovali cerkev in trgovine v Ljutomeru, kar je že takrat bil predpogoj za popolno združitev s Slovenijo, z današnjo dravsko banovino. Imamo sicer v sam Štrigovi nekoliko takih, ki niso z današnjim stanjem zadovoljni, ki bi raje ostali še pod savsko banovino, toda na take se ne bomo ozirali.

Velika Nedelja. Že smo mislili, da ne bo nič. Prvo nedeljo po Božiču nič, drugo in tretjo nedeljo nič in že smo se bali, da se bo pri nas uresničil stari pregovor, ki pravi: »Dolgo do pusta, ne boš še ne esta, uboga Justa.« Danes pa, ko to pišemo, je bilo že osem parov na oklicih. To dejstvo dokazuje, da so tudi naša deklela vredna hvale in ne samo ona iz Cvetkovec in Polenšaka. Cvetkovski dopisnik nas prijazno vabi v lukovo deželo. Res so nekdanji naši fantje radi hodili tja gor po neveste, a to je bilo v tistih dobrih časih, ko je imel še luk zlati rep, kajti vsak je bil prepričan, da ne bo priženil samo dobre žene in gospodinje, temveč med balo tudi precej srebrnih kebrov. Sedaj pa, ko luk tudi nima cene, se naši ženini povečini rajši zadovoljijo z domačimi nevestami. Na Polenšak bi sicer nekateri radi šli, pa se bojijo nevihte, ki rada pride iz te smeri.

Sv. Lovrenc na Dravskem polju. Zlata gostija, kako redki zakonci jo morejo obhajati! Dne 26. januarja sta obhajala kmet Janez Kozderc, po domače Botrec, iz Župeče vasi in njegova žena Marija rojena Peršuh svojo zlato poroko. Oba sta dočakala to slavnost še v krepkem zdravju. Naj jima ga Bog ohrani še dolgo, da bosta mogla storiti še dosti dobrega v Njegovo čast in blišnjim, zlasti potrebnim, v pomoč!

Sv. Kunigunda na Pohorju. Žalostno in tužno so zapeli zvonovi dne 16. januarja in nam naznanjali vest, da se je preselil iz te solzne doline daleč na okrog znani in priljubljeni stari oče Franc Sodek, po domače Gornji Smrekar. Bil je mož, skoz in skoz značajan, neumorno delaven in ni poznal ne prepira in ne sovraštva med sosedi. Koliko spoštovanja in priljubljenosti je pokojni užival med svojci in sosedi, je najbolj živo pokazala mnogobrojna množica za njegovo z mnogimi lepimi venci

okrašeno krsto. Stari oče je zapustil svojo ženo, s katero je živel 52 let v najlepši zakonski slogi in zvestobi. Lahko rečemo, da nima naša župnija več zakonskih parov, ki bi tako dolgo živela v zakonskem stanu, kakor ravno ta zakonski par. Počivaj v miru, dragi krščanski oče! Ženi in njegovim sinovom naše iskreno sožalje!



Sušenje in škrobljenje perila.

Nadaljevanje.

Ko je perilo skrbno izprano v čisti vodi ter dobro ovito, ga damo sušiti. Marsikatera perila ga rada poplavi. Vendar je treba to zelo pazljivo delati, da ni preveč modro, kar ni prav nič lepo. Vzamemo čisto malo plavila, da se nam zdi perilo le bolj belo, a vendar ne modro. Nato ga moramo takoj razvesti.

Tudi na sušenje perila je treba paziti. Najprej ga dobro ovijemo, strepljemo ter ga nato tanko razgrnemo po vrvi. Poleti nam sušenje ne dela preglavic, a veliko težje je pozimi, ko sušimo po podstrešjih. Vsak kos perila obrnemo narobe in ga obesimo, da se nam ne zamaže. Vrvica mora biti vedno čista. Če jo pustimo na podstrešju od enega pranja do drugega, se nam rada napraši in potem imamo na perilu neljube sledove umazanosti. Zato jo je bolje sproti spraviti ali pa skrbno obrišati.

Če sušimo zunaj, je treba vsak kos dobro pripeti, da nam ga veter ne zmeče na tla. Na plotove in drugod ni dobro obešati, ker se lahko raztrga, obenem pa se zelo rado zamaže.

Ako ni sonca, suši perilo tudi preprih. Čim močnejši je, tem preje je suho, ker veter hitreje odnaša hlapec.

Često opazimo, da ta ali oni kos perila ni tako lepo bel, temveč je potemnel, oziroma porumenel. Treba ga je obeliti. To storimo s sončno svetlobo. Mokro perilo razgrnemo po čisti travi, da delujejo nanj sončni žarki. Ves čas mora biti vlažno, zato ga škropimo. To delo moramo seveda prihraniti za pomladni oziroma poletni čas.

Nekatero perilo pa je treba škrobiti: moške ovrtnike, srajce, zavese, prtiče in podobno. Škrob kupimo ali ga pa pripravimo doma iz krompirja ali kostanja. Zadnji je boljši.

Krompir olupimo in nastržemo. Stresemo ga na sito ter polijemo z mrzlo vodo. Polivamo ga, dokler pobarva vodo belo, ako ga stisneš. Vodo, ki se je natekla skozi sito, pusti, da se usede škrob na dno. Nato jo odlij, naliž zopet sveže ter počakaj, da se škrob znova usede. Ponavljaj, dokler ni voda čista. Potem jo odlij ter škrob posuši. Presej ga skozi fino sito.

Istotako napraviš škrob iz divjega kostanja. Surovega olupiš, zmelješ in polij z mrzlo vodo. Zlij ga na sito in ravnaj z njim kot s krompirjevim. Za uporabo ga razmoči v mlačni vodi.

Perilo, ki ga nameravaš škrobiti, dobro preje posuši. Mokro perilo ostane namreč mehko. Pomoči ga v škrob, ovij in streplji. Zavij ga v platneno rjuho in ga čez kakšno uro zlikaj.

tem, da perilo škrobiš, postane trdo, se lep sveti in se ne zamaže tako hitro.

Česa potrebuješ v kuhinji?

Predpustni čas je tu. Marsikatero dekletu stoji na pragu novega življenja. Ni tako enostavna odločitev, kajti zakon zahteva žene, pripravljene na vse, karkoli jo more doleteti.

Precej težko je danes pripraviti staršem svoji hčeri-nevesti primerno balo. Malo jih je, ki to zmorejo. Na drugi strani pa zopet vsak moč želi, da mu mlada žena prinese vse potrebno k hiši, da si z njo opomore in na novo zagospodari.

Ker je prvi posel vsake žene gospodinjstvo, ji tudi prvi prostor njenega delovanja kuhinja. Vsaj ta naj bi bila po možnosti urejena, da ne bo treba gospodinjici za vsako malenkost teči k sosedu, če mora to ali ono pripraviti.

Najpotrebnejše kuhinjsko pohištvo, to je mizo, par stolov, omaro, štedilnik, ima že itak vsaka hiša. Vprašanje je le, v kakšnem stanju je. Morda je treba še kakšnih popravil, da bo vse v redu.

Težje pa je vprašanje o posodi in orodju. Vsaka kuhinja bi morala biti preskrbljena z najpotrebnejšim. Pripomnila bi le, da je pri nabavi posode bolje izdati nekaj več, da je trpežnejša, kakor pa poceni kupiti slabo blago.

V vsaki kuhinji naj bi bilo: nekaj loncev in v različni velikosti, 1 plitva železna ponev za jajca, zrezke in podobno, 1 podolgasta pekača za pečenko, nekaj lončenih modelov za potice, nekaj globokih porcelanastih krožnikov, nekaj plitvih krožnikov, nekaj majhnih porcelanastih krožnikov, nekaj skodelic za kavo in čaj, par lončenih in porcelanastih skled, 1 lesen krožnik, 1 deska za meso, 1 deska za testo, 1 lesen valjar, nekaj boljših žlic, žličic, vilic in nožev, nekaj navadnih žlic, žličic, vilic in nožev, par zajemalk, par kuhinjskih nožev različne velikosti, 1 vilice z dvema rogljema, kuhališnice, lesene žlice, 1 lopatica za cvrtje, 2 cedilki za čaj in za juho, 1 rešeto za solato, 1 večja skleda za pranje solate, mlin za kavo, mlin za orehe, 1 strgalnik za kumare in repo, 1 lij, leseno kladivo za meso, 1 kolesce za testo (flancate), 1 model za krofe, nekaj peharjev, nekaj steklenic razne velikosti, nekaj kozarcev, par škafov za pomivanje in pranje, krtača za ribanje, metla in smetišnica, omelo za moko, vevnica za moko, lopatica za pepel, likalnik, lavor, par prtov, nekaj brisač za roke, nekaj brisač za posodo, nekaj cunj za brisanje prahu in podobno.

Treba bi bilo še marsičesa, a navedla sem le, kar je nujno in kar bi težko pogrešala vsaka gospodinja. Skrbeti je le, da bo vse svetlo in čedno in na pravem mestu v zadovoljstvo vsem, ki imajo stik z našim domom.

Kuhinja.

Goveja juha. Če hočeš imeti dobro govejo juho, deni oprano meso (ki ga pa ne smeš dolgo namakati) in kosti v mrzlo vodo, kjer naj hitro zavre. Če pa želiš okusno in sočnato meso, ga daj v lonec, ko voda že vre. Juho takoj osoli, ker se meso bolj zmehča. Ko zavre, prideni sledečo zelenjavo: petršiljevo koreninico, vršček zelene, polovico čebule, kos rumene kolerabe, paradižnik in par zrn popra. Če hočeš juho zarumeniti, deni na mast par rezin korenja, čebule, košček jetre in to zarumeni ter stresi v juho. Juha naj vre počasi 2—3 ure.

Vliti rezanci. V dve raztepeni jajci zmešaj tri žlice moke, da je testo gladko tekoče. Vlivaj ga v vrelo juho, da se delajo prav tenki rezanci. Ko je z njimi juha pokrita, jih poberi v drug lonec in vlivaj testo dalje. Potem stresi vse v lonec, da prevre.

Pražen krompir. Operi krompir, ga skuhaj in odcedi ter olup. Zreži ga na tenke rezine in daj na mast, kjer si poprej zarumenila kosce čebule. Krompir osoli in nekaj časa praži.

Čebulna omaka. Razbela žlico masti in stresi nanjo žličico sladkorne sipe. Ko se zarumeni, prideni drobno zrezano čebulo, jo opraži ter potresi z žlico moke, ter jo zarumeni. Prilij juhe ali vode, da je omaka primerno gostota. Kuhaj približno četrte ure. Omako pretlači skozi sito, jo osoli in prideni žlico kisa ter pusti, da še dobro prevre.

Trijet. Bele kruhove rezine opeci nekoliko ter jih naloži v skledo. Potresi jih s sladkorjem in še tople polij z vinom. Prideni skorjice cimeta, rezine obrni ter pokrij. Ko so dobro prepojene z vinom, jih daj na mizo.

Praktični nasveti.

Če ti zmrznejo cvetilce v sobi, jih ne smeš prenesti kar hitro na toplo, ker jih s tem popolnoma uničiš. Daj jih na hladen prostor in jih poškropi z mrzlo vodo, da se polagoma odtajaajo.

Plesen na kislem zelju odpraviš, če ga umiješ ter parkrat polagoma polivaš z dobrim tropinovcem. S tem plesnoba izgine, a zelje dobi prijeten okus in se dobro ohrani.

Da imaš pozimi dovolj jajc, daj valiti zgodaj, februarja ali marca, ker je znano, da najboljše neso mlade kokoši, izvaljene od začetka marca do konca aprila prejšnjega leta.

Krmljenje kokoši pozimi. Kokoši krmimo z žitom, z mehko ter z zeleno krmo. Izmed žit je najboljši ječmen. Kot mehko krmo jim damo kuhan krompir, ki ga nekoliko osolimo, zmešamo z otrobi in z mlačno vodo. Vendar pa ne smemo prezreti zelene krme. Brez te nam bodo kokoši slabo nesle. Najbolj jim ugaja pozimi krmna pesa, katero klujejo z velikimi veseljem. Če je pa ni več v zalogi, jo lahko nadomestimo s korenjem ali repo, in z preostanki razne zelenjave: zelja, ohrovtu in drugega. Namesto da gniyejo zeljnati storži po vrtovih in zelnikih, jih raje spravimo in jih dajamo kokošim. Porabna je sredica storžev ter sploh vsi mečki deli.

Če kokoši zmrzne greben, ga večkrat nadrgni z glicerinom. Če pa tega nimaš, vzemi kos ledu in nad njim drži smolnato gorečo jelovo trsko. Nad plamenom drži kos slanine, da bo sta kapljali mast in smola na led. Iz tega zmešaj z roko mazilo in namaži z njim kuri greben.

Pika pri kokoših nastane navadno vsled prehlajenja, prepiha, dima, od umazane vode in posebno pa še od prevroče hrane. Naše gospodinjice jo često zdravijo tako, da živali »piko izdrejo«. S tem pa kokoši seveda mučimo. Mesto tega jih spravimo raje na topel prostor in jim dajmo piti nekoliko olja. (Najbolje je ribje olje.) Če ima kura gnojne nosnice, jih je treba očistiti in namazati z vazelinom ali z oljem. Isto je storiti z gnojno ustno votlino.

Če te muči nadloga ščurkov, jim nastavi piya. Tega se napijejo in ker ne morejo zlezti iz posode, jih lahko pokončaš. Isto lahko napraviš tudi s pomočjo medu. Na posodo nastaviš trščice, po katerih golazen spleza. Bolj priporočljiv pa je prašek, ki ga dobiš v drogeriji ali tudi v trgovini, prašek za bolhača »Rekord«. Z njim potrosiš pred razpokami in počakaš, da pridejo omoteni ščurki na svetlo. Tam jih lahko pokončaš. Na ta način ti je mogoče v par dneh pokončati vso zalego.