

Naj si bo moška, ženska ali otroška obleka tudi stara in obnošena, nič zato, če je le čista in cela, čeprav zakrpana. Spretna roka jo napravi tako, da se krp ni treba sramovati.

Pri moški suknji se masten ovrtnik očisti takole: v skledo čiste vroče vode se vlije žlica salmijakovca, nakar se s to vodo in krtačo drgne ovrtnik. Krtačo je pridno spirati v tej vodi. Ako nimamo salmijakovca, vzamimo vročo vodo in milo. Očistijo se tudi drugi madeži iz blaga. Nato se suknjič lepo naravna in še napol vlažen od leve zlika. Manjkajoče gumbice in sparano podlogo ne pozabiti prišiti. Scefrane rokave in hlačnice so obrobijo z ozkim trakom enakega blaga.

Raztrgana mesta zakrpaj z enakim blagom. Vstavi ga lepo po vzorcu in šivaj z malimi vbodi, da se čim manj pozna. Ako nimaš enakega blaga, žrtvuj telovnik. Nosi se lažje drug telovnik k obleki, kakor pa z drugim blagom zakrpana obleka. Krpana mesta zlikaj z leve strani.

Tudi perilo je treba ob pravem času zašiti in krpiti in tako zdrži še enkrat tako dolgo. Če se strga srajca že tako, da je manjka skoraj polovica, tedaj je zguba velika. Tudi perilo krpaj z enakim blagom in vstavi rižaste ali vzorčaste krpe natančno po vzorcu.

Posteljne rjuhe se obrabijo najbolj v sredini. Predno nastanejo luknje, se take že tanke rjuhe prerežejo po sredi navzdol, ali če je sešita iz dveh delov, se razpara. Nato se sešijeta dosedanjí stranski dolžini skupaj in nove stranice se po potrebi zarobijo. Tako popravljená rjuha zdrži še marsikatero leto brez krp in izgleda prav dobro.

Spretna ženska roka ustvari iz skoro nerabnega dokaj čedno oblačilo in lepo postavljene krpe so njej samo le v čast. Mož in otroci bodo veseli nosili čisto in celo obleko in mož ne bo imel ob pogledu na luknje in scefrane rokave neprestano pred očmi težo sedanjega časa. Tudi tukaj, kakor v nešteti drugih ta-

kih slučajih ublaži in izdijiva, pridna roka matere dokaj gorja.

Za koline. Stisnjena klobasa.

V slani vodi skuhaj precej mehko 2 dela svinjske glave in 1 del kož od špeha. Kuhano zreži na 2 prsta široke kocke ter zmešaj v primerno veliki posodi s pol toliko krvi, kakor je bilo kož (na 1 kg kož pol litra). Dodaj od juhe, kjer se je kuhala glava in kože, da postane zmes redka, primerno soli in popra, ščep majarončkovih plev in malo zmletga gvirca. Vse to napolni v svež prašičji želodec, katerega si poprej na eni strani sešila. Nadevanega dobro zašpilji in sešij, nato pa 2 in pol uri prav počasi kuhaj. Klobasa je kuhana, ko ne teče več iz nje kri, če jo zbodeš z iglo. Kuhano klobaso deni med dve deščici in jo poteži s kamnom. Čez nekaj ur pa postavi shlaženo še na hlad. Na mizo daj klobaso narezano na tanke rezine, oblito s kisom in oljem, čez pa potrosi drobno zrezano čebulo.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 2. januarja so pripeljali špeharji 119 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 10 do 12 Din, špeh po 12 do 14 Din. Kmečke so pripeljali 19 vreč krompirja po 1 do 1,50, 12 vreč čebule po 5—6 (česen 10—16), 1 voz sena po 80 Din. Rž 1,50, ječmen 1,50, oves 1,25 do 1,50, koruza 1,50, proso 1,75 do 2, ajda 1,50, ajdovo pšeno 4—4,50, fižol 2—2,50. Kokoš 30—40, piščanci 28—65, puran 70—80. Celi orehi 5—6, luščeni 16 do 20. Hren 12—14, karfižola 4—12, ohrovt (glava) 2—3, kiso zelje 3—4, repa 2. Hruške 2, jabolka 2,50—5. Mleko 2—3, smetana 10—12, surovo maslo 24—32. Suhe slive 8—12, med 14—20.

Mariborski živinski sejem dne 29. XII. 1931. Na ta živinski sejem je bilo prignanih: 4 konji, 12 bikov, 54 volov, 183 krav in 1 tele, skupaj 254 glav. Cene so bile sledeče: debeli voli 1 kg žive teže 3,25 do 3,55 Din, poldebili voli 2,25 do 2,75 Din, plemenski voli 3 do 4 Din, biki za

klanje 3 do 4 Din, klavne krave debele 2 do 4 Din, plemenske krave 2,50 do 3 Din, krave za klobasarje 0,75 do 1,25 Din, molzne krave 3 do 3,25 Din, breje krave 3 do 3,25 Din, mlada živina 2,50 do 4,25 Din, teleta 4 do 6 Din. Prodanih je bilo 146 glav. — Mesne cene so bile sledeče: volovsko Ia 10 do 12 Din, IIa 7 do 8 Din, meso od bikov, krav in telet 4 do 6 Din, telečje meso 12 do 14 Din, IIa 8 do 10 Din, in svinjsko meso sveže 8 do 14 Din za 1 kg.

*

Deske za silo.

Kako hitro ginejo razni lepi in predvidevni stari običaji v našem narodu svedočijo »deske za silo.«

Pred najmanj 60 do 70 leti je še vladal v nekaterih krajih pri nas takorekoč tihi predpis, da je morala imeti vsaka uglednejša kmetija doma vedno najmanj 5 do 6 suhih desek, katere so bile namenjene za krsto, ako je kdo v hiši nepričakovano umrl. Slabo gospodarstvo na kmetiji so označevali sosedje le s prezirljivo opazko: »Kaj pa ti, ki niti ne glešajo več desek za silo!«

Osebnost sem čul v življenju kot ljudskošolec na rojstnem domu samo enkrat ta izraz. Nekoč je prišel zgodaj v jutru v visokem snegu sosednji mizar k očetu s prošnjo, naj mu posodi desek za eno krsto, ker mora to brzo izdelati za nekega mrliča v Halozah in v mesto ne more po nje v tem metežu. Oče so mu nato rekli: »Dobiš jih, ker si poštenjak, pa to so naše deske za silo; moraš jih čimprej in tudi suhe vrniti!« — Mizar je nato pridjal: »Kaj, kakor Vas vidim tu, ste vi zdravi, kakor riba v vodi; pri Vas ne bo tako hitro mrliča. Vrnem Vam pa deske takoj, ko bo pot v mesto boljša!«

V poznejših letih sem se povodom dopustov rad pogovarjal z nekim prevžitkarjem, kateri je že štel mnogo nad 80 let, ki je pa imel izboren dar za opazovanje vsega, kar se je v življenju godilo krog njega. K temu sem šel vedno s svojimi vprašanji narodnopsne in jeziko-

»Si bil na velosejmu v Ljubljani?« — »Bil sem!« — »Kaj si pa prodajal?« — »Zijalal!«

Razočranje. Mlada žena uide svojemu možu. Kmalu ji je pa žal in se vrne baš v času, ko moža ni bilo doma. Na stanovanju opazi polno cvetic. »Moj mož je gotovo vedel, da se bom vrnila!« nagovori služkinjo. — »O ne,« odgovori ta, »svetlice so mu poslali prijatelji, čim so zvedeli, da ste pobegli!«

Izredno sposoben. — Pred naborno komisijo je stal mož, ki je zdravniku pojasnjeval: Nisem sposoben, ker ne spim po cele noči. — Zdravnik se je razveselil: »Ravno na vas smo čakali, takih mož

Januš Golec:

Trojno gorjé.

Ljudska povest o trojnem gorju slovenskih in hrvatskih pradedov.

Novi gospodar ga je poznal kot izvrstnega orožarja in ga namestil za vodjo kovačnic v Lesičnem.

Ob prihodu v Lesično je bil Pavel Šterc star 32 let, visoke, lepe ter krepke postave in prijazno prikupljivega obraza. Že na zunaj mu je bilo poznati, da je služil vojake in imel posla z najbolj imenitno gospodo. Kljub samozavestnemu obnašanju ni bil ošaben, ampak nasprotno — gostobesedno postrežljiv napram vsakemu, ki je imel opravka v grajski delavnici. Ker je bila lesička orožarna obenem tudi kovačnica, je bil nje vodja v stalnem stiku s tamošnjimi kmeti, ki se niso mogli načuditi njegovi neprisiljeni domačnosti. Vsakemu kmetiču je segel v roko, mu obljubil popravilo ali novo naročilo in še izpraševal ga je, kako se mu godi in kako je kaj zadovoljen z grajsko gospodo.

2

Kmalu si je pridobil zaupanje podložnikov daleč na okrog. Lesička kovačnica je bila polna ljudi, ki so dali zaluzka, a zvedeli marsikatero novo izbojev s Turki in iz tedaj že živečega kmečkega gibanja po drugod. Prijazni grajski kovač je znal ter videl veliko, bil je precej daleč po svetu in je znal podati doživljaje revnim domačinom kot rojen Žusemčan v njihovem materinem — slovenskem jeziku. Radovedni Pilštajnčani so kar migali z mustačami, ako jim je pripovedoval Pavel, kako so podili Turke po Ogrskem in Bosni in kaj je skusil v veliki državni orožarni v Kaniži. Še bolj nego s pripovedovanjem o podivjanih Turkih si je znal prikleniti nase srca tlačanov s slikanjem prebrideke usode Tahovih kmetov iz območja Stattenberga pri Slov. Bistrici in zagorskega Podsuseda. Pri poslušanju trinoških zgodb so kmetje škripali z zobmi, dvigali pesti in prisegali, da bi bili oni že davno zaplesali s Tahom, ako bi bil njihov grajski gospod!

Po celi dolini Bistrice so pripovedovali ljudje od osebe do osebe, kaj počenja s tlačani krvoloč Tahu, ki mora imeti volčje srce ter vražjo glavo.