

vico. Prošnja je letos završena. Kaj naj napravim?

Odgovor:

Poglejte na občini, kdaj ste jo vložili in kdaj jo je občina naprej poslala in kam ter pod katero številko svojega zapisnika. Potem pojdite tja, kamor je bila prošnja poslana in ugotovite, kdaj je tja prišla in kje je obšla. Nato napišite vse to na svoj vojni okrog v Celju (kolek 5 Din) in prosite, da se vam krivica popravi.

A. C. v Z.

Zgodila se mi je nesreča, kot hlapec sem prišel pod voz in mi je nogo večkrat zlomilo. Zavarovan nisem bil. Kako naj si pomagam?

Odgovor:

Trgovec, ki prevaža les, mora imeti ljudi zavarovane, sicer sam odgovarja za škodo. Ako se je bolezen poslabšala, pojdite k uradnemu zdravniku na srezko načelstvo, ki vam bo dal potrebna navodila, da dobite pomoč.

M. S. v S.

Za mejo sva s sosedom v sporu, ker je drugačna kot kaže občinska mapa. Sosed trdi, da jo že 30 let tako drži, ali on sam še ni 30 let posestnik. Kaj naj storim?

Odgovor:

Ni treba, da bi on sam bil 30 let posestnik, zadostuje, ako je njegov prednik tudi užival tako mejo. — Najbolje: sporazumita se in si postavita sama mejnike. Nekoč bosta še oba imela preveč zemlje!

*



GOSPODINJE

(Dalje.)

Kuhanje in kuharica.

Po temeljiti vestni predpripravi pristavimo očiščena, prebrana, oprana in namočena hranila k ognju, da jih kuhamo ali pečemo, kakor to pač zahtevajo posamezna jedila.

Pristavimo jih v primerno velikih posodah. Ni prav, če je posoda nakičena n. pr. s krompirjem, stročjim fižolom ali sličnim, češ, saj se povre.

Cecilijino društvo v Mariboru (stolni pevski zbor)

priredi v nedeljo dne 10. maja 1931 ob priliki svojega izleta v baziliki v Rajhenburgu

koncert

cerkvenih pesmi.

Začetek ob 3. uri popoldne.

Vstopnina: sedeži 10 Din, stoj. 5 Din.

Vstopnice naročite pri župnijskem uradu v Rajhenburgu.

Pred in po koncertu ugodne železniške zveze.

Jed se v natrpanem loncu kaj rada pri smodi in prekipi, vsled česar postane jed neokusna in manjvredna, kuhinja pa je polna nepotrebne sopare. Tudi se kvarijo s prekipevanjem lite želatinske plošče štedilnika in posoda sama. Kuhajmo torej v dovolj velikih loncih tako, da sega vsebina največ dva prsta pod rob.

Poslužujmo se vedno pokrovk. Prvič prepreči pokrovka izhlapevanje tekočine in nam prihrani vedno zalivanje. Zadržuje pa tudi aromatične (dišeče) snovi, ki bi sicer ubežale s soparo. — Znano je dejstvo, da je mesna juha vse bolj krepka in okusna, če se kuha v pokritem loncu prav počasi, medtem ko postane juha brezokusna ter prazna, če valovi v odprti posodi in jo je treba zalivati.

Drugič je pa pokrovka potrebna radi snage, ker brani, da ne zaidejo v jed nepotrebni dodatki, kakor n. pr. muhe, smeti, lasje i. dr.

Jestvine pristavimo ali s hladno vodo, ali jih pa denemo v vročo vodo, kakor to pač zahteva jed. Če kuhamo meso in nam je v prvi vrsti za dobro juho, tedaj pristavimo meso s hladno vodo. Nasprotno ostane meso sočno, a juha pa prazna, če damo meso kuhati v vročo, nekoliko slano vodo.

Krompir, fižol, korenje, sladka ter

kisla repa, kislo zelje i. dr. pristavimo s hladno vodo.

Presno zelje navadno najprej poparimo s kropom, da izgubi oster vonj, nato ga ožmemo in damo v lonec z vročo vodo, ali v kozico na vročo mast.

Ohrovt in špinačo damo v vročo vodo in pustimo, da prevre. Nato ocedimo čez sito in splaknemo zelenjavo s hladno vodo, nakar nadaljujemo s pripravo.

Testenine, rezance, makarone, cmoke, žličnike in štrukeljce zakuhamo s vrelo vodo ali z juho.

Pri peki kruha pazimo na sledeče: peč mora biti o pravem času vroča, da testo ne prekipi. Kadar nečemo testo v modelnu, namažemo model z maslom, da se necivo ne prime na posodo. Testo za praženec vlijemo vselej na vročo mast. Za krape mora biti mast dovolj vroča, ker se sicer ne dvigne testo in vzraste toliko, da krapl plavajo.

Meso pečemo na odprtem ognju na ražnju ali pa v pečki v pečici. V tem slučaju pridenemo borovemu mesu — kakor: govedini, teletini in kuretni — nekoliko masti, prilivamo pa toliko vode, da se mast ne žge. Svinjetina in bravina navadno ne potrebujejo dodatka masti, potrebna je pa voda. Da ostane meso sočno in se ne izsuši, ga pridno polivamo z lastno omako iz pečke.

Nežno meso mladih piščančkov, zajčkov in kozlička se pri pečenju preveč izsuši. Da je izdatnejše, soljeno meso povajamo v moki, nato v raztepenem jajcu in konečno v suhih krušnih drobtinah, nakar ga cvremo v kozici v vroči masti primeren čas, da se meso prepeče skozi in skozi. Tudi teletina in mlada svinjetina je primerna za tako pripravo.

Vse vrste svežega mesa lahko pečemo (dušimo) na ognju v pokriti kozici. Prilijemo zraven masti dovolj vode, da se meso duši v pari in tako omehča.

Na tanke krpe razrezano in stolčeno meso vseh vrst spečemo na masti kar na hitro kot zrezke.

je prosil. Izpis je bil takoj gotov, pozni prišlec se je zahvalil in gospod mu je odprl glavna hišna vrata z običajnim: »Lahko noč in Bog s Teboj, če si res Guzaj!«

Kolikokrat je razlagal pozneje, da ga še ni kmalu kdo tako panal s svojim glasom nego ravno ta duhoven, ki je bil na glasu, da je svetnik in dobričina, ki bi razdal več, nego sploh ima. Na dušo se je zaklinjal, da temu gospodu ni hotel skriviti niti lasu, moral je imeti oni listič in niti na misel mu ni prišlo, da bi bil privijal župnika za denar ter imetje, katerega itak ni imel. O Ribarju je razlagal večkrat: »Orjak sivolasi, ozrl se ni, niti glasu ni spremenil, celo z vso mirnostjo sva šla sama v uradno sobo, da si je znal dobro, kedo in kaj da sem. Za njegov mirni in junaški nastop ga zavidam.«

Pri Sv. Miklavžu na Polju je bil za Guzajvega paševanja dolga leta župnik Kozovinc, ki je bil razkričan, da skriva cele vreče suhega zlata ter srebra. Pri njem se je oglasil lovsko napravljeni Guzaj pri belem dnevu. Ustrahoval ga

je z revolverjem, da si je pustil zvezati roke na hrbtu in zamašiti usta, da ne bi kričal na pomoč. Guzaj ga je tiral z naperjenim samokresom po celem župnišču ter pretaknil vse skrivne kote — nikjer nič. V razkačeni jezi je odmašil staremu gospodu usta in ga nahrulil: »Ako mi ne izdaš, kje so žaklji zlata in srebra, te bom zadalil počasi in ne ustrelil, ker si skopuh in ljudski oderuh!« Gospod župnik mu ni odgovoril, ampak mu je pokinil, naj odpre ta in ta predal stare črvice pisalne mize. Ko je tolovaj ubogal, je privlekel mesto denarja zveženj skrbno prevezanega papirja, katerega je razmotal in preletel z očmi par pol. Na več nego desetih polah je stalo zabeleženo, koliko sporoča blagi gospod župnik za šolanje revnih dijakov. Vso njegovo razboznano zlato ter srebro je bilo naloženo v dijaške podpore, katere so uživali revni študenti do prevrata. Po prepričanju na lastne oči je obstal tolovaj osramočen. Vtaknil je revolver v žep, dobrotniku dijaštva je razvezal roke in se odpravil kakor psica z gostije brez plena. Radi



Naročite za fantje, ki se odpravljajo k vojakom, knjižico:

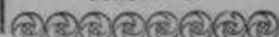
Moj tovariš.

Molitvenik za mladeniče in še zlasti zavojske.

Cena z rudečo obrezo 16 Din, z zlato obrezo 18 Din. Po pošti 1 Din več.

Starši, botri in zlasti ve botrice! Vaš fant bo vajnik, ki si jih težava prihrani, vojaki pa morajo kupiti molitvenika. Kupite mu ga vi ter ga mu podarite kot pobožen spominek, ki naj ga obvaruje v tuji vsega hudega. — Tako se vam priporoča:

Tiskarna sv. Cirila, Maribor.



Prekajena svinjetina se največkrat kuha, ker se porabi tudi suha juha, ki je z ječmenčkom, kašo, rižem ali močnikom (farfelci) prav okusna in tečna jed. Gnjat ostane mnogo bolj sočna, če jo pečemo v krušnem testu. Napol prekajena svinjetina nam da prav izvrstno pečenko.

Vsaka jed, katero postavi gospodinja na mizo, mora biti že na zunaj tako pripravljena, da se je razveseli naše oko. Prijeten duh nam vzbuja tek ter pravimo, da se nam kar sline cedijo. Tako hrano izrabí tel. vse drugače nego ono, katero zavžijemo po sili brez pravega teka. Hrana ne sme biti samo za oko in za usta, marveč ona mora predvsem koristiti telesu, ki črpa iz nje rast in moč. Dalje sledi.

Cene in sejmiska poročila.

Mariborski trg v soboto dne 2. maja 1931.

Na trg so pripeljali špeharji na 17 vozeh 42 komadov zaklanih svinj, kmetje 16 voz sena, 4 otave, 8 slame, 2 skopa, 26 kozličev in 1 jagnjet. Svinjsko meso je bilo po 10 do 24 D. špeh 14 do 18, krompir 1 do 1,50, čebula 3,50 do 5, česen 18. Pšenica 2, ječmen 1,50, oves 1,25 do 1,50, koruza 1,50, ajda 1,50, proso 1,75 do 2, grah 4. Kokoš 30 do 45, piščanci 40 do 90, race 30 do 40, gos 60 do 70, puran 60 do 90. Seno 150 do 160, otava 160, slama 60 do 65, škop (komad) 2. Kozliček 60 do 100, jagnje 80 do 200. Hren 16, kislo zelje 4,50, gobe 1 D. Jabolka 12 do 14, suhe slive 9 do 12. Mleko 2 do 3, smetana 12 do 14, surovo maslo 36 do 40, med 12 do 20.

Mariborski živalski sejem dne 28. 4. 1931.

Prignanih je bilo 15 konjev, 14 bikov, 159 volov, 339 krav in 15 telet. Skupaj 542 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste so bile sledeče: debeli voli 1 kg žive teže 5.50 do 6.50 Din, poldebeli voli 4.25 do 5 Din, plemenski voli 5.50 do 6 Din, bikji za klanje 5 do 6 Din, klavne krave debele 3.50 do 6 Din, plemenske krave 4.50 do 5 Din, krave za klobarje 2 do 2.50 Din, mlada živina 5.50 do 6.50 Din, teleta 9 do 10 Din. Prodanih je bilo 260 komadov, od teh za izvoz v Avstrijo 7 komadov, v Italijo 7 komadov.

Mesne cene v Mariboru. Volovsko meso I. vrste 1 kg 18 do 20 Din, volovsko meso II. vrste 14 do 16 Din, meso od bikov, krav in telic 9 do 12 Din, telečje meso I. vrste 22 do 35 Din, II. vrste 12 do 20 Din, svinjsko meso sveže 14 do 25 Din.

Vzgleđi pisateljske plodovitosti.

Wallace.

Najbolj čitani pisatelj je v današnjih časih Wallace, ki je svetovno znan po svojih detektivskih povestih. Wallace izda na leto povprečno 30 romanov po 250 strani vsak. To neizmerno delo zmore pisatelj na ta način, da dela istočasno na več povestih, ker razpolaga z izrednim spominom. Poleg tega še napiše vsako leto nekaj gledaliških iger, precej manjših povesti in člankov za časopise.

Ako pa obrnemo v slovstveni zgodovini nekaj listov nazaj, bomo se prepričali, da je delovni Wallace pravzaprav revež, kar se tiče rekorda proizvodva v primeri z nekaterimi pisatelji iz starejše dobe.

Dumas.

Na Francoskem izsledimo v prejšnjem stoletju Dumasa starejšega, ki je ustvaritelj z industrijskimi sredstvi ustvarjenega romana. Seznam njegovih književnih del vsebuje 400 raznih naslovov in povrh je še ta seznam zelo pomanjkljiv ter nepopoln. Moramo še pomisliti, da je pisal Dumas komaj 10 let povesti, le tako dolgo, dokler so ga oboževali čitatelji. Za pisateljemanje se je lotil z isto marljivostjo ter vztrajnostjo ustanovitve tvornice za porcelan. Dokler je pisateljaval, je n. pr. napisal leta 1845 preko 60 povesti. Treba še pomisliti, da so bili romani v Dumasovih časih veliko obsežnejši nego današnji. Največ Dumasovih povesti smo mi prečeli v znatno skrajšani obliki. Prvotno so obsegali Dumasovi: »Trije mušketirji« 64 zvezkov in nje-

gov znameniti »Grof Monte Kristo« pa 90 zvezkov. Ko je postal Dumas kandidat za zbornico, je zaupal svojim volilcem, da je zaposloval z izdajo svojih spisov tri tiskarne, 80 stavcev in 300 gledališčnih igralcev.

Dumas je priznal, da je mogoča tako čudovita pisateljska rodovitnost le z natančno razdelitvijo dela. Na enem Dumasovih romanov je delalo in se trudilo 5 oseb. Dumas je napravil lastnoročno le načrt, idejo in naslov, ostalo je prepustil drugim. Eden od njegovih pomagačev je opisoval značaje, — drugi takratne časovne razmere, tretji je slikal pokrajine, četrti ljubezenska prizore in peti je moral vse to preplesti z napetimi ter čitateljevo pazljivost vzbujajočimi opisi ter presenečenji. — Zopet šesti nastavljenec je brskal po vseh mogočih knjižnicah, po katerih je stikal za vsem mogočim gradivom. Dumas je osnoval prvo na svetu večjo tvornico za povesti. Milijone, katere mu je nesla ta fabrika je znal Dumas razmetati, kakor malokdo in slednjič je umrl v ubožtvu.

Scott.

Eden najbolj plodovitih pisateljev je bil Škot — Sir Walter Scott (1771 do 1832). O njem pripovedujejo, da je pisal na dan le po 4 ure in sicer od ene ure čez polnoč naprej. V teh 4 urah je zaupal papirju 40 tiskanih strani. Založnik Scottovih del je prejemal od pisatelja vsako leto 12 zvezkov. Na ta način vsebuje seznam njegovih del 200 naslovov. Eden roman v Scottovi dobi je obsegal najmanj 1000 strani. Za njegova dela je hotel založnik izkupiti denar — knjige so bile tedaj mnogo dražje nego danes. Ako je kupil kedo knjigo za drag denar, je tudi zahteval, da je bila obširna po vsebini.

Slovstveni zgodovinarji so dolgo časa dolžili Scotta, da je ustvarjal romane industrijskim potem kakor Francoz Dumas. Tega osumljenja so ga oprali njegovi poznejši življenjepisci in je V. Scott pravi čudež pisateljske lastnoročne plodovitosti.

**Sveta
mati Ana.**

Molitvenik za
žene in matere.

Cene: 32, 33, 34, 35,
52 Din.

Razlika cene je v vezavah knjige. Cenejšje so za vsakdanjo obrabo, dražje pa za darove mladim ženam, in še zlasti nevestam, za katere je najdragocenejše ravno še komaj dobro dovolj!

Za naročbe se priporoča:

**TISKARNA
SV. CIRILA, MARIBOR**

krivice, s katero je oplazil tega gospoda, je bil večkrat hud na ogleduhe, ki so videli kupe zlata ter srebra; a je imel župnik naloženo celo premoženje za reveže v hranilnici, ki je izplačevala le obresti hvaležnosti in nič drugega!

Na Bizeljskem je bilo tedaj jasno kot beli dan, da mora imeti fajmošter težko gotovino kar pri rokah. Saj je kupoval vinograde, tržil z vinom, sploh se je sukal s prav srečno roko v trgovini, sam zase pa živel v največji skromnosti. Torej na Bizeljsko se je odpravil Guzaj, da bi olajšal zapuščine župnika, ki je bil po govoricah več trgovec nego pastir zaupanih mu ovčic. Že pri prestopu farovškega praga ni imel sreče, zvedel je, da župnika res ni doma. Odpeljal se je na koleslju kar sam po opravkih. Zvečer bo sigurno v Sušici pod cerkvijo pri Pečniku, kjer bodo kvartali, so mu razložili v župnišču. Poizvedoval je še okrog po najbližji sosesčini in ugotovil, da govorice o izdatnem premoženju tega gospoda ne bodo prazne pene. Sosedje so priznali skrbno oblečenemu gozdariju, da njihov gospod

ne hodi v denarni zavod, ampak izplača vsak nakup takoj. Tukaj bo šlo, je mislil Guzaj in čakal potrpežljivo v krčmi pri Pečniku, kjer se je zglašal g. župnik redno na karte. Dobro je večerjal, pil in še povedal marsikatero zabavno zbrani tovarišiji, ki je čakala na fajmoštra. Slednjič je vendar le zaropotal na dvorišču voz in v sobo se je prikazala dolga, suha postava z bičem v roki, katero so pozdravili čakajoči z: »Dober večer, g. župnik, nocoj vas dolgo ni bilo.«

Nagovorjeni je odložil kmečko težki bič v kot, postavil stol k mizi in sedel s pripombo: »Nič nisem prave volje. Najrajši bi šel kar spat.« Prijatelji so bili radovedni, kaj bi naj bilo danes šinilo v gospoda, ki je bil sicer pripravljen ob vsaki uri za kartanje. Silili so vanj s povpraševanjem po vzroku nerazpoloženja tako dolgo, dokler ni priznal med vzdihom: »Oh, danes se mi je obesil lisjak!«

(Dalie sledi.)