

VEČ PROSTEGA ČASA



imate, ako perete. Vaše perilo po Schichtovi metodi. Tu imate jedva kaj opraviiti: zvečer namočiti perilo v raztopini Ženske hvale, zjutraj ga izkupati s Schichtovim terpentinovim milom.



TO JE CELO DELO PRI SCHICHTOVI METODI

kjer ga je prepoznal Lobnikov zet Al. Rečnik. Rečniku še ni bilo znano na velikonočni pondeljek, da je Mohorko osumljen petkratnega roparskega umora, pač pa je vedel, da ga zasleduje orožništvo kot dezerterja in radi udeležbe pri nekaterih prejšnjih roparskih napadih. Obvestil je orožnike v Račjem, ki so res zgrabili tolovaja na velikonočni pondeljek zvečer na cesti od

za pas, a so ga pazniki še pravočasno rešili in ga spravili k življenju.

Mohorkov pomagač.

Mohorkov pomagač bi naj bil Ludvik Hriberski, rodom iz Pregrade v hrvaškem Zagorju, nezakonski sin, po poklicu poljski delavec, hlapec in po celi mariborski okolici znani in že večkrat kaznovani kurji tat. Ker je Mohorko označil bivališče pomagača, se je podal mariborski detektiv v Avstrijo, kjer je Hriberskega kmalu izsledil v Sulcu pri Lipnici. Bival je pod krivim imenom Franc Zunec. Stanoval je pri viničarki Alojziji Vajgel. Mariborskega detektiva je spremljal avstr. orožnik, ki je pozval Hriberskega na predajo. Pozvani je skraja slušal orožnika, ko je pa zagledal njemu dobro znanega detektiva iz Maribora, je hotel pobegniti, kar se mu pa ni posrečilo, ker ga je udaril avstrijski orožnik dvakrat s sabljo tako, da se leči sedaj v bolnici v Gradcu. Hriberski odločno taji vsako krivdo na jelovškem klanju. Viničarka Vajgel, kjer se je osumljeni zadrževal, je izpovedala, da je šel z doma na veliko soboto kmalu popoldne in se vrnil na veliko noč v delavski obleki, kakor je bil odšel. Hriberski se izgovarja, da je prebil ta čas pri svoji ljubici Štefariji Kos na Sulcu, kar je ona tudi potrdila. Ko bo Hriberski okreval, bo prepeljan v Maribor in bo predstavljen Mohorku, takrat se bo že izkazala njegova krivda ali nedolžnost. Ni izključeno, da hoče Mohorko z ovadbo Hriberskega kot starega znanca samega sebe razbremeniti.

Oba nevarna človeka sta padla oblasti hitro v roke in bosta po dokazani krivdi prejela tudi zasluženo plačilo.



Sekira, s katero je ubijal Mohorko.



Morilec Rudolf Mohorko.

Lobnikove krčme proti Slivnici. Zasluga izsleditve nad vse nevarnega tolovaja gre le Rečniku, ki je spoznal lopova, dasi ga je videl zadnjič, ko je imel Mohorko komaj 6 let.

Po aretaciji.

Žandarmerija je pripeljala Mohorka po aretaciji v Maribor, kjer so pričeli z zasliševanjem. Priznal je strašno dejanje in izpovedal, da je imel sopomagača v osebi Ludvika Hriberski, ki se je po zločinu zatekel v Avstrijo. Po Mohorkovi izpovedi bi naj bil on sam ubil le dve osebi, ostale tri pa Hriberski, s katerim sta si po krvavem poslu razdelila denar in se razšla. Nadalje je Mohorko priznal, da je sokriv roparskega umora posestnika Kanclerja na Šobru nad Kamnico, roparskega napada v Puščavi in še več drugih zločinov. Mohorko se je hotel v sredo 8. aprila v noči v zaporni celici obesiti

da bo enkrat konec roparskih napadov v mariborski okolici in ob severni državni meji.

*



Vinarsko društvo za Dravsko banovino v Mariboru ima V. redni letni občni zbor, III. vinarski kongres in prvo banovinsko vinsko razstavo z vinskim sejmom dne 9. do 12. maja t. l. v Mariboru.

Sv. Jurij v Slov. gor. Živinski in kramarski sejem se vrši dne 23. t. m. Prodajalci in kupci se uljudno vabijo. — Zupanstvo.

Izvleček iz banovinskega proračuna.

Finančni minister je odobril proračun Dravske banovine za leto 1931-32 v iznosu 116.4 milijona Din. Novi proračun je nižji od prejšnjega, ki je znašal 136.1 mil. Din. Znižanje novega proračuna je nastalo na ta način, da se je zmanjšal proračun oddelka za socialno politiko in narodnega zdravja od 41.4 do 27.3 mil. Din, ker je prevzela država tri ljubljanske bolnice. Istočasno pa je znižala tudi država podporo od 30.9 na 11.9 mil. Din.

Primerjava proračunov za leto 1930-1931 in 1931-1932.

I. Banska uprava	11.9	12.4
II. Kmetijski oddelek	14.3	15.7
III. Prosvetni oddelek	8.9	6.8
IV. Tehnični oddelek	31.0	35.4
V. Odd. za soc. poli. in narodno zdravje	41.4	27.3
VI. Odd. za trg. in ind.	3.5	3.2
VII. Agrarne operacije	0.8	0.8
VIII. Banovinski dolgovi	11.0	8.0
IX. Razni izdatki	13.3	6.8
	136.1	116.4

Banovinski davki. Banovinski davki, ki so se lani pobirali, ostanejo tudi letos v veljavi, pri čemer pa so bile v stopnjah posameznih davščin uvedene nekatere spremembe. Nove pa so letos naslednje davščine: taksa za šoferske

legitimacije, trošarina na pnevmatiko, trošarina na brezalkoholne umetne pijače, prispevek avtobusnih podjetij za prekomerno uporabo javnih cest in od kup osebne dela na banovinskih cestah (kuluk).

Za kmeta važni banovinski davki.

Na vse neposredne davke se pobira 35% banovinska doklada, preteklo finančno leto se je pobiralo 40%.

Taksa za živinske potne liste. Višina banovinske takse za živinske potne liste ostane nespremenjena (za drobnico 3 Din, za veliko žival 6 Din). Olajšava pa obstoji kedar v tem, da se sme po novih predpisih proti plačilu enkratne takse (3 Din) vpisati na en živinski potni list največ 6 prašičkov do 10 tednov starih, ali pa tri prašiče do 6 mesecev, odnosno 3 koze ali 3 ovce. Ta taksa, ki so jo doslej pobirala srezka načelstva ob prodaji tiskovin, se bo v bodoče plačevala v banovinskih kolih pri občinskih upravah.

Taksa za sečnje gozdov. Banovinska taksa za sečnje gozdov znaša kakor že doslej 2% od prodajne cene lesa ali od vrednosti posekanega lesa. Za manjše gozdne posestnike pa je važno, da so odslej oproščeni te takse oni posestniki, katerih izkupiček za posekani les v enem koledarskem letu ne presega 10.000 Din (doslej le 5000 Din). Nova je tudi določba, da plača lastnik (ne kupec) takso, če enkratna prodaja ne presega 10.000 Din in da ima v takem primeru le lastnik dolžnost prijave.

Banovinska trošarina na vino in na alkoholne pijače ostane nespremenjena in znaša 1 Din od litra. Trošarine na mošt, ki je doslej znašala 0.60 Din od litra, pravilnik ne omenja več. Nova pa je določba, da more banska uprava oprostiti plačila banovinske trošarine ono vino, ki ga vinogradniki v srezih Ptui, Ljutomer, Murska Sobota dajo v zameno za druge pridelke. Tudi na ostale vrste alkoholnih tekočin ostanejo trošarinske stopnje nespremenjene in znašajo na žganje 5 D od hektolitrske stopnje.

Davek na šmarnico. Banovinska davščina na šmarnico se pobira od vsakega trsa po 0.10 Din (0.5 Din). Ta stopnja je bila že v lanskem pravilniku predvidena za tekoče leto v tej višini, dočim bo znašala prihodnje leto 0.15 Din. Osebe, ki plačujejo zemljarino od zemljišča, zasajenega s šmarnico, morajo do 15. septembra vsakega leta prijaviti občinskemu uradu, v čigar okolišju je vinograd, število šmarničnih trsov, plačati pa morajo davščino do 15. decembra.

Banovinska taksa od prenosa nepremičnin se pobira skupno z državno takso še 1% banovinske takse.

Nova je trošarina na umetne brezalkoholne pijače in znaša 10 par od vsakega decilitra vsebine. Plačujejo jo proizvajalci. Naravne mineralne vode in brezalkoholne pijače brez dodatka kemikalij so proste trošarine.

Predno kupite blago za sebe in za birmance, priporočamo, da se potrudite v manufakturno trgovino 675

M. ŠEPEC, Maribor, Grajski trg 2, kjer Vas postrežejo z trpežnim novim blagom po najnovejših nizkih cenah.

Franjo Rudl:

Pomen sadne trgovine v Jugoslaviji.

Konec.

Potreba svežega sadja.

Potreba svežega sadja postaja vedno večja in ustvarja v vrednosti naraščajoče in neizogibno potrebno sredstvo. Pravilno dozorelo sveže sadje izpodri-va umetno pripravljene nadomestke, ker rabi človeška narava sveža, ter oživljavača hranilna sredstva, da se ohrani zdrava in čila.

Svežo sadje hrani v sebi dlje, milo kisle vitamine, ki so za človeka poleg kruha, mesa ter masti neizogibno potrebna hrana, katero lahko nadomeščajo s 50%. V očigled jabolki ter slivi še ni grozd kot namizni sad v severnem delu Jugoslavije daleč prehranjevalno sredstvo. Zakaj ne? Namizno grozdje je mnogo predrago.

Naša trgovina s svežim grozdom.

Vinogradnik je zahteval za 1 kg grozdja 8 Din, pozneje je izkupil za 1 liter vina 2 do 4 Din, mesto da bi bil prejel kot spekulant baš nasprotno. Z grozdom ne proda le polnega soka, ampak tudi jagodo ter pecelj. In najvažnejše pri zgorajni prodaji je: vinogradnik prejme takoj denar in ne rabi sodov.

Pri grozdu, kakor pri vsakem svežem sadju igrata kislina ter zrelost glavno ulogo, ki naj bo označena v naslednjih številkah: 5—8 pro mite kisline in 10—16% sladkorja tvorita najboljšo robo. Označeno zahtevo izpolnita pri nas žlahtnina ter portugizec.

V Dravski banovini posedamo 19.709 hektarjev vinogradov in 22.438 hektarjev sadonosnikov.

Pri številu prebivalstva 1.2 milijona in pri 2000 kg povprečne grozdne žetve na hektar pride 32 kg grozdja na osebo. Če odpade od tega 60% na pridelavo vina, zavzije ena oseba letno 12 kg svežega grozdja.

Ako bi se vršila pri nas trgovina z grozdom v vsakem šolskem poslopiju in v vsaki vasi na prostem trgu, bi bila kriza za vinske producente ublažena za 30%.

Kar še ni bilo pred leti samo po sebi razumljivo, to je danes mogoče pri prometu s tovornimi avtomobili, namreč najhitrejša nabava svežega sadja.

Črešnje, breskve, grozdje, ki je bilo včeraj popoldne sveže ohrano, mora biti drugo jutro na trgu in ostane tudi producent pri nagli prodaji v neprestanem stiku s konsumentom.

Omenil sem našo trgovino z grozdom, ker je ta v očigled drugim pokrajinam še v povojih.

Trgovina z grozdom na Holandskem.

Holandska se dviga glede izvoza grozdja. Leta 1905 je iznašal grozdni izvoz komaj 14.000 kg; leta 1925 že 2.940.000 kg; leta 1926 3.520.000 kg; leta 1927 4.180.000 kg; leta 1930 7.410.000 kilogram.

Holandci pridelajo omenjene količine grozdja na 400 ha pod steklenimi

strehami. Od steklenih poslopij jih je 70% kurjenih, druga so mrzla.

Kako marljivo vestna je kultura holandskega namiznega grozdja, je razvidno iz dejstva, da vzgojijo na kvadratnem metru skoro 2 kg grozdja za izvoz, v resnici pa najmanj 4 kg, slično kakor svoj čas na Južnem Tirolskem v Boznu in Meranu.

Dravska banovina in Dunaj.

V Jugoslaviji posedamo namizne vrste grozdja, ki bi lahko vrgle pri dobri negi od avgusta do oktobra najboljšo tržno blago. Žalibog se ta plat grozdne kulture ni gojila doslej v Dravski banovini.

V smeri proti Dunaju smo iz Dravske banovine 600 km bliže nego krajji krog Smedereva ali po Banatu in vendar ne zalagamo Dunaja niti s tisočinko grozdja. In zakaj? Hočemo pač prodajati le vino in nikdo se ne briga za nego namiznega grozdja. Ako se ne bodo javili glede pridelave namiznega grozdja najbolj izkušeni strokovnjaki, bo padlo vinogradništvo v Dravski banovini samo po sebi za 50%.

Zimske hruške.

Na ugodnih tleh ima pri nas bodočnost pridelok namiznih — zimskih — hrušk, ki sploh manjkajo na evropskem trgu in jih izvažajo le ameriška Kalifornija.

Ob koncu še nekaj o štajerski jabolki.

Spomlad 1931 bo stavila sadjarjem marsikatero nalogo in prvič onim, ki pričakujejo letos obilo sadja in drugi onim, ki so se veselili v preteklem letu sadne žetve in je letos ne pričakujejo. Kateri od obeh boče letos sadno drevje škropil in mu gnojil? Mogoče nobeden in vendar bi morali to storiti obe skupini, ker sicer se pregrešita na telesu sadnega drevesa, če pričakujeta sad, ne da bi mu privoščili nego.

Sadna drevesa s potrebna gnojna in škropljenja, da vzredijo močno listje ter dobro sadje. Kjer lazi ter se giblje po sadovnjakih mnogo sadnih škodljivcev, tamkaj je treba škropiti deblo ter tla s 5—8%nim karbolinejem za sadno drevje. Smrdeči vonj karbolineja prežene mnogo sadnih škodljivcev, in ostudi glodalcem tek.

Pridelek in nega zdravih ter lepih jabolk sta predpogoj za cvetočo sadno trgovino. Treba še posebno pozdraviti sklep Sadjarskega in vrtnarskega društva, da se bo vršil letos 3. in 4. maja v Mariboru kongres sadjarjev, na katerem se bo razpravljalo o važnosti sadjereje, ki mora prodreti in se razširiti med našim ljudstvom.

*

Vprašanja in odgovori.

I. N. v Kunovi.

Imam vino, ki je v jeseni povrelo, bilo sedaj preočeno, a se nikakor ne čistiti.

Odgovor:

Letošnja vina se v nekaterih slučajih splošno težko čistijo. Vzroki za to so različni.

Najbrž je v vinu še precej sladkorja, to je, da vino ni popolnoma pokipečlo, ali pa je v vinu še kakih snovi, ki se ne marajo izločiti.

glasi sluznin. V obeh slučajih potrebuje vino zraka. V obeh slučajih moramo vino pretočiti in pri pretakanju močno prezračiti.

Prezračimo pa vino na način, da pritrdimo na pivo razpršilnik, ki je podoben razpršilniku pri zaživalnih škropilnicah. Tako prši vino iz pipe v finih curkih v škatlo in se v obilni meri nasrka zraka. Ali pa si pomagamo tudi tako, da denemo v škatlo, podstavljen pod pipo, kako metlico, košek, rešetko ali kaj podobnega, kar povzročuje, da se vino močno zrača. Pri pretakanju vino, če je že popolnoma pokopelo in ne sladi več, zažveplamo (1 azbestno žvepleno trščico, ki tehtja 3-4 g, na 3 hl). Če pa ima vino še večjo množino sladkorja, ga ne bomo žveplali, ker bi to preprečilo doklepanje. V tem slučaju moramo poskrbeti tudi za primerno temperaturo v kleti, to je 12 do 15 stop. C.

Nadaljni slučaj je lahko ta, da vino nateguje barvo, se zgosti, postane rjavo ter dobi neprijeten okus. V tem slučaju je vino istakoj pretočiti, a tako, da pride čim manj mogoče z zrakom v dotiko (najbolj z vinsko sesaljško). Sod, kamor to vino pretakamo, moramo močno zažveplati (na 1 hl 1 azb. žvepl. trščico). Žveplo pa moramo še le neposredno pred pretakanjem v sodu zažgati, ker se sicer žveplov dim (žveplov dvokis) prej izkadi, oziroma v sodu izpremeni, preden pride z vinom v dotiko.

Če se zdravo vino tokom enega meseca tudi po drugem pretakanju zadostno ne očisti, potem se priporoča, čiščenje pospešiti umetno. To se zgodi s tem, da ga čistimo s kakim čistilom, ali pa da ga precedimo (filtriramo).

Je lahko še vse polno drugih vzrokov, da se vino noče čistiti in to največ pri pokvarjenih, bolanih vinih. Najprej je treba dognati vzrok motnosti in še le po tej ugotovitvi se mora ukreniti vse nadaljnje za čiščenje vina.

S. D., Ponikva ob juž. žel.

Kako ozdraviti vino, ki ima duh in okus po plesnobi?

Odgovor:

Če dobi vino kak tuj duh ali okus, potem ta duh na različne načine lahko odpravimo. Najprej je treba, da vino takoj pretočimo v drugo, dobro in snažno posodo in ga pri tem dobro zažveplamo. Že prezračenje pri pretakanju in žveplanje povzroči, da slab duh vsaj deloma iz vina izpuhti.

Drugo sredstvo je čiščenje vina. Večkratno, bolj močno čiščenje z želatino, pri slabih vinih s sirnino ali z mlekom, vzame vina tuj duh ali okus, če ni že preveč razvit. Bolj močan duh, zlasti po plesnobi, se pa z navadnim čiščenjem ne da izlahka odpraviti. Zato se v takih slučajih jemlje Eponit za čiščenje vina, ki ga lahko dobite pri Kmetijski družbi po 50 Din za 1 kg.

Eponit je očiščen ogljen prah, ki se mora spraviti na suhem kraju, najbolje v dobro zaprtem kozarcu, da ne potegne kakega slabega duha iz okolice na sebe. Če vinu primešamo tega ogljenega praha, mu vzame ves tuj ter seveda deloma tudi fini vinski duh, ki se pa sčasoma, vsled ležanja, vinu zopet povrne. Eponit odvzame obenem tudi barvo, zato moramo na ta način čiščeno in zdravljeno vino pozneje zrezati z bolj visokobarvnim vinom, ali pa ga barvati s sladkorno barvo (sladkor ni kuler).

Za odvzete tujega duha iz vina se navadno potrebuje okrog 20 do 200 g tega praška na 1 hl vina; pri zatočnem vinu manj (20 do 50 g), pri plesnivem več (100 do 150 g). Najbolje je poskusiti najprej v malem, da se dožene, koliko praška je za odstranitev slabega duha potrebno.

Ugotovljena potrebna množina praška se odtehta in se najprej vmeša z nekaj vina v škatlo v redko kašo. Potem se ta črna tekočina vlije v sod in se tam z vsem vinom dobro premeša. Mešanje je treba po 5 do 6 dni vsak dan vsaj enkrat ponoviti, sicer sredstvo ne učinkuje, ker se prehitro usede. V tem času potegne sredstvo tuj duh nase, potem pa moramo ogljen prah iz vina odstraniti. Ogljen prah se lahko in najbolj enostavno odstrani iz vina s filtrom; če filtra nimamo, pa s čiščenjem z želatino. Ko se vino učisti, se pretoči v drug, nekoliko zažveplan sod; pri tem je dobro, da se pomeša z drugim, dobrim vinom, da dobi bolj svež okus.

Močno plesnivo vino se pa ne da več popraviti.

F. P., Gerč vrh 22, Mirna peč.

Ali je res, da moramo skrbiti vse nasade od šmarnice in drugih samorodnih trt?

Odgovor:

K skupini takozvanih samorodnih ameriških trt in njih križank prištevamo: izabelo, katarobo, york madeiro, otelo, huntington,

nova (šmarnica), delaware, elviro, braut, jakvez in druge.

Ko je trina uš svojočasno pustošila naša vinograde, so začeli uvažati v Evropo navedene samorodne trte, ker so mislili, da bo mogoče z njimi vinariti kljub trdni uši. Izkustvo pa je dokazalo, da iz večine ne morejo docela kljubovati trdni uši in da njih grozdje malinastega okusa (okus po jagodah, po stenicah) nudi vino manj vredno kot naše domače sorte. Vinski poznavalci odklanjajo šmarnico in druge samorodnice, ker jim je že njih okus zoperen. Znano je dalje, da vsebuje vino od šmarnice kakor od drugih samorodnih trt večje količine metilnega alkohola (lesni spirito), ki je hud strup za človeški organizem. Znano je tudi, da vina od teh samorodnic, posebno od šmarnice, v večjih množinah zavžita, ljudi docela zmešajo, jih poživijo in povzročijo toliko pokoljev in nesreč med našim narodom.

Z ozirom na to, ker so vsa ta samorodna vina tako kvarna ljudskemu zdravju in ker kvarijo na domačih tleh kakor na inozemskih trgih sicer dober sloves naših slovenskih vin, ker tedaj škodujejo vinski trgovini, obstoječi zakoni omejujejo in obdavčujejo šmarnično nasade. Nikjer ni zapovedano, da morate izkrciti šmarnico. Lahko obdržite šmarnične nasade še naprej, toda davek za šmarnične trte bo predvidoma vsako leto večji, tako da se vam trdovratno držana nadaljnja kultura šmarnice tudi iz tega vidika ne bo več izplačala.

Če hočete na vsak način še naprej vinariti in če je vinogradiška lega za to tudi primerna in prvovrstna, tedaj precepitate šmarnico, ali če je že starejša, jo izkrcite in zasadite tamošnji svet s takimi zlahkami evropskimi trtami, ki vam bodo obilo rodile, dale izborno in zdravo domačo pijačo, pa tudi še kak preostanek za odprodajo.

J. M. v Savcih 38, Sv. Tomaž pri Ormožu.

Kako lahko dobim prispevek za nabavo cepljenega trsa za šmarnične nasade, v katerih se je izkrcila šmarnica?

Odgovor:

V smislu razglasa kr. banske uprave dravske banovine v Ljubljani se za slučaj, da se ne bo porabil ves razpoložljiv kredit za zelece precepitanje šmarnice, podeljuje iz ostanke kredita tudi prispevek za nabavo cepljene-

Januš Golec:

Guzaj.

16

Eno krepko moško strašilo jo je močno podprlo pod levo, drugo pod desno pazduho in že je šlo navkreber preko gladine v gozd, kjer je vlekel težko ženšče le eden, drugi jo je porival od zadaj, eden spredaj je svetil, ostali so se zabavali od daleč, postajali ter pili žganje iz steklenice, katero je pripeljal od Ilrovata Mačkov Janez.

To je bila za debelušasto mamco križeva pot po ozki gozdni stezi, ker jo je eden vlekel, drugi potiskal, da je šlo hitreje. Kap bi jo bila zadela pred ciljem, da se niso večkrat ustavili, da se ji je vsaj nekoliko umirila od strahu, razburjenja in nagle hoje preveč razburkana kri in liki kovaško kladivo nabijajoče srce. Dobro uro je bilo treba krepko stopiti od Tinskega potoka, predno

so bili na Rudniškem vrhu. Že od daleč jim je puhtel pod nos vzduh po dimu. Na vrhu zbrani so kurili ogenj in dim se je valil proti dolini. Ko so oznanili s tajinstvenimi žvižgi svoj prihod na cilj, so spustili težki plen v krog moških postav ob svetlo plapoločem ognju. Ženska je kar padla po tleh, ko jo je izpustil izpod pazduhe njen krepki spremljevalec. Zmakali ter drgnili so jo z vinom ter žganjem, da je razločila položaj in lahko prepoznala, kje in v kaki družbi da se nahaja. Neznanci so jej veleli, da mora sestiti na štor ob ognju, da pride glavar, sodniki so že zbrani. Ko je slišala to-le zadnje pojasnilo, so ji še le zagomazeli mravljinici smrtne groze po vsem telesu. Jasno kot beli dan je bilo, da je zašla v past Guzaja ter pomagačev, od koder ne bo živega izhoda. Niti ni utegnila več uravnati vseh misli, ko je nekdo zažvižgal, močje v krogu so hušnili po koncu, med nje je stopil primeroma bolj majhen človek v čedni lovski obleki — Francelj Guzaj. Stisnil je vsakemu roko, sedli so. Stopil je pred smrtne srage pre-

**Vsak mesec
Din 13:-**

bo plačal vsak kdor hoče
brati zanimive spise

KARL MAYA

ki bodo za jesen in zimo izhajali vsak mesec
en velezanimiv zvezek

po Din 13:-



Naročajte

v tiskarni sv. Cirila,
Maribor. Naročka 5

ga trsja za šmarnične nasade, v katerih se je izkrcila šmarnica pozimi letošnjega proračunskega leta. V ta nam naj vložijo posestniki šmarničnih nasadov s 5 Din kolekovane prošnje za prispevek, da si nabavijo cepljeno trsje za izkrceno šmarnico, preko srezkega načelstva pri banski upravi.

Prispevek za vsak trs znaša Din 1.50, kakor je cena trsja v lanovinskih trsnicah. Podpora se dovoli le tedaj, če je prošnja potrjena od pristojnega občinskega urada, ki se je prepričal po svojem zastopniku na licu mesta, da je prošnik izkrcil v resnici navedeno število šmarničnih trsov in da bo zasadil na istem prostoru odgovarjajoče število cepljenega trsja, v neprimernih položajih pa sadno drevje, oziroma da bo uvedel drugo poljedelsko kulturo. Prošnji je priložiti originalni račun za naročeno trsje, sadno drevje, oziroma za naročeno semensko blago. Prispevki se izplačujejo po redu, kakor so vložene pravilno opremljene prošnje in do višine še razpoložljivega kredita.

C. v Pišecah.

Kako vinogradu najbolje gnojim z Nitrofoskalom?

Odgovor:

Važno je, da se vinograd gnoji ob pravem času, to je najbolj v jeseni. Čez zimo se gnoj presnavlja v druge oblike, da je spomladi sprejemljiv za korenine. Če iz kakega vzroka ni mogoče gnojiti jeseni, potem gnojimo zgodaj spomladi. Nitrofoskal se po vsem vinogradniškem svetu, ne samo okrog trte, enakomerno potrosi, poseje in pri takoj sledeči kopu primerno globoko do 20 cm podkoplje in z zemljo pomeša.

Enakomerno trošenje velja pri uporabi vseh trdnih gnojil za najboljši način gnojenja. Tako redivo enakomerno razdelimo, gnojilo se z drobci in zrnci zemlje bolj drži in zato se tudi hranilne snovi bolj raztapljajo, gnoj se temeljiteje presnavlja.

Za 1 ha vinograda je potrebno 800 do 1000 kg Nitrofoskala. Za 100 trsov je potrebno 9 do 19 kg Nitrofoskala. Te količine veljajo za Nitrofoskal-Ruše, ki vsebuje 6% dušika, 8% fosforne kisline in 8% kalija.

Dobro je, če vsako četrto leto gnojimo vinograd s hlevskim gnojem, ki ga vzamemo 400 meterskih stotov na 1 ha. V tem slučaju prvo leto ni treba gnojiti z umetnim gnojilom. Na-

slednja tri leta gnojimo z Nitrofoskalom, vsako četrto leto pa s hlevskim gnojem zaradi pomnožitve neobhodno potrebnega humusa v zemlji.

F. D., Kunsperg 26, Sv. Peter pod Sv. gor.

Kje in kako dam lahko vino preiskati glede na njegovo pristnost?

Odgovor:

Vina preiskuje in izdaje preiskovalne vede banske kmetijska poskusna in kontrolna postaja v Mariboru (Vrbanova ulica). V svrhu analize določite tej postaji 2 litra spornega vina s pisмено prošnjo, kolekovano z 20 in 5 Din. Analiza vina stane 150 Din.

*



Gospodinjska opravila v mesecu aprilu.

Ob nastopu toplejših dni pregledamo suho meso in klobase ter spravimo na varno pred muhami. Navodilo za to najdeš v »Slov. Gospodarju« z dne 7. januarja t. l., stran 8.

Da obvarjemo volneno obleko, pletenine in kožuhovino pred molji, prezračimo in pretepemo te reči in jih zavijemo v platno ali pa v časopisni papir. Vmes potrosimo močno dišeče tvarine n. pr. tobak, naftalin itd.

Puram, ki kočejo, priredimo gnezda v svetlem in zračnem prostoru, kjer ostanke lahko tudi kasneje s purčki in od koder imajo vsak čas prost izhod. Če vali hkrati več pur v istem prostoru, ne sme druga druge videti, ker so te živali sila ježljive uhajajo iz gnezda in se kavsajo.

V drugi polovici aprila ne polagamo več gosi jajc za valjenje, ker živali iz poznih gnezd ne uspevajo.

V vrtu sejemo vse enoletne cvetlice, kakor: mak, lapucinke, rezedo. Nadalje sejemo redkvico, špinačo, grah, solato, zelje, ohrovt, kolerabice, karfijol, koncem meseca pa tudi že sadimo fižol in buče. Sadimo tudi krompir. Na

prosto presajamo sadike solate, kolerabice, karfijola, pora, zelene, ranega rdečega in belega zelja in ohrovt. Na solnčni gredici vsadimo gomoljke georgin in gladijol. Sedaj je tudi najugodnejši čas za presajanje cvetlic v lončkih.

Setve redkvice in vseh kapusnic, t. j. zelja, ohrovt, kolerabice, karfijola, je vedno dobro zalivati, zato da boljše ne uničijo sadik.

Domač vinski kis.

1. V snažen sodček od kisa ali večjo steklenico-pletenko vlijemo nekoliko dobrega kisa (na 30 l vsebine $\frac{1}{2}$ l). Posodo napolnimo do tričetrt s pogretnim domačim vinom. Dodamo košček mehkega, toplega, s par poprovimi zrnci pretaknjene kruha. Le-ta služi za to, da se napravi oblak (Essigmutter). Zamašimo posodo s platneno, s soljo napolnjeno vrečico. Sodček postavimo na gorko mesto v bližino peči (15–18° R). Steklenico tudi lahko postavimo v solnce.

Hitreje se napravi kis, če vina ne napolnimo na enkrat, temveč prilivamo dnevno po eno steklenico na solcu ali peči pogretega vina.

Od časa do časa odtočimo kis v steklenico in prilijemo pogreto vino. Enkrat v letu, najbolje spomladi, izpraznimo kis v čisto posodo, oblak pa previdno v skledo. Posodo od kisa dobro očistimo, oblak umijemo s svežo vodo ter ga nato damo s kisom vred nazaj v posodo. Star in trd oblak odstranimo, ker je neraben. Hud kis razredčimo šele pred uporabo z vodo.

2. V trilitersko steklenico nalijemo 1 liter vode in 1 liter domačega vina. Dodamo 1 dkg domačega na liste zrezanega kruha in 1 žlico kisa. Vse to dobro premešamo ter pustimo rahlo pokrito stati 2 do 3 tedne na topli peči ali na solcu.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg v soboto dne 11. 4. 1931. — Na mariborski trg v soboto dne 11. t. m. so

Ste naročeni na list

NEDELJA

?

Izhaja vsak teden.

Prinaša vsakokratni nedeljski evangelij in razlago ter druge podučne verske članke, razen tega pa resničen dogodljaj iz braziljanskega pragozda: »Mladostna prijateljica« in mične zgodbe za deco.

Stane mesečno samo 2 Din, celoletno 24 Din. Še danes si naročite NEDELJO po dopisnici na spodnji naslov:

Uprava NEDELJE, Maribor, Slomškov trg 20.

livajočo ujetnico, prekrizal roke na hrbtu in uprašal prezirljivo: »Me li poznaš, gospa Ana Klakočer?« Uprašana je prikimala, nakar je nadaljeval: »Ti nisem prisegel, prokletnica, v sodni dvorani celjskega okrožnega sodišča, da se še bova srečala in tedaj bom sodil jaz po pravici!« Obtoženka je še prikinila, nakar je sedel tudi glavar in ponovil vpričo zbranega tolovajskega sodnega dvora, zakaj je dal privedi Ano Klakočer na zatožno klop na Rudniški vrh pod mlo nebo v temni noči. Dasi znana obtoženka, je napravila globok utis na navzoče in pretresla obtoženo do šklebetanja z zobmi. Zavedala se je, da sta obračunali z njo na tem svetu usoda in roka pravice. Na vsa od groznih nočnih sodnikov stavljena uprašanja je le kimala pokorno, govoriti bi ne bila mogla, ako bi jej tudi kurili pod petami. Na vse očitke le pritrdjevanja, radi tega je bilo treba le še sodbe in njene takojšnje izvršitve.

Tolovaji so si molče namignili; poglavar se je odstranil. Še nekaj skrivnostnega šepetanja,

dvig rok vseh moških prikazni in iz ust vseh glasni: »Tako je in po naši postavi se naj izvrši!«

Krepke roke so dvignile onemoglo obsojeno s štora, jo vlekli navzdol z vrha ter jo spustile na tla ob mogočni bukvi. Rablja sta jej zamašila usta, jo zravnila ob deblo in pritrdila trdno za na hrbtu zvezane roke, noge in vrat k bukove-mu križu. Strahoten obračun s človeškim življenjem se je doigraval v nekaj minutah brez besede pritožbe ali krvniškega pojasnila.

Klakočerica je ostala sama ob debelu, luč rabljev se je oddaljila proti vrhu, odkoder ni bilo več slišati glasu in ne koraka. Obsojena je ostala čisto sama v temno mrzli noči pri polni zavesti, da je izpolnil priseženo maščevanje nekdanj pošten mož in katerega je pahnila njena zloba v razbojniški brlog. Radi zavrnjene ljubezenske vsiljivosti kriva prisega, krivična večletna obsodba in zdaj strašna kazen za vso to hudobijo na bukovem križu, v temni noči pod milim nebom in bogznaj v čegavem gozdu. Z milostjo ni