



Mecsove šlake in štafelne za preše in prešne koše, lepe krajnike in vsake vrste rezan les prodaja Gailšek, Maribor, Razlagova ul. 25.

Plemenski sejem v Ormožu. Zveza selekcijskih društev za pincgavsko govedo v Ormožu, priredi dne 29. avgusta ob 9. uri dopoldne plemenski sejem za pincgavsko govedo. Zveza nudi 100 bikov pincgavske pasme do 12 mesecev starih, večje število telic in krav na prodaj. Zveza obstoja komaj leto dni in je med tem časom priredila že štiri plemenske sejme z velikim uspehom. Na teh sejmih je bilo prodanih nad 200 glav plemenske živine in po večini v južne kraje naše domovine. Govedo je čistokrvno od uvoženih bikov iz Solnograške, kjer se ta pasma goji več kot petdeset let na področju zveze. Ta pasma je popolnoma zdrava in ne nagnjena k tuberkulozi. Sposobna je za delo in daje zelo užito meso. Krava daje povprečno 2100 litrov mleka, ki vsebuje 3,8% masti. Tele ima po štirih tednih do 60 kg žive teže. Ta pasma je prikladna in priporočljiva za one kraje, kjer je dovolj paše. V naši kraljevini pridejo v poštev Dravska, Vrbska in Drinska banovina.

Sr. Jurij ob j. Z. Sadjarska podružnica vabi vse svoje člane in sadjarje na strokovno predavanje o spravljaju sadja, ki se vrši v nedeljo dne 30. t. m. v osnovni šoli ob 8. uri dopoldne. Ker se bo dalo dobro vnovčiti le pravilno spravljeno sadje, je gotovo v interesu vseh sadjarjev, da se tega predavanja v obilnem številu udeležijo.

Leški okraj. Dopis v 33. številki »Slovenskega Gospodarja« glede mesnih in živinskih cen popravljamo v toliko, da se je cena mesu sedaj znižala od 14 na 12 Din kg, a žal, da je cena živini zopet padla od 5-6 Din kg žive teže na 4-5 Din. Le samo prvovrstna živina ima malo boljšo ceno, a slabša živina pa še nižjo, torej je še meso vedno razmeroma drago, ako se primerja s cenami živine. Kmetje si bomo morali pomagati na ta način, da bomo klali živino doma in prodajali meso v mesto. Nam kmetom živinorejcem posebno ugaja misel ali nasvet, kateri je bil priročen v 32. številki »Slovenskega Gospodarja« pod naslovom: »Boj zoper mesarje ali zoper kmete.« Živinoreja je glavni dohodek slovenskega kmeta in vendar so cene padle v teku enega leta za polovico, a meso samo za tretjino, druge potrebščine, katere rabi kmet, pa so ostale na isti ceni. Davki, ako štejemo kuluk pa so precej večji. Ako je bilo mogoče določiti ceno za pšenico, je mogoče tudi za živino, kar pa se preda v inozemstvu po nižji ceni, pa naj država doplača kakor pri pšenici. Tudi, ako se določi za prvovrstno živino 8-9 Din žive teže, bomo kmetje zadovoljni. Možnost bo podana, da bo kmet v stanu plačati davke, kupiti obleko in druge potrebščine in bodejo drugi stanovi primerno zaslužili. Obubožanje našega kmeta pa pomeni tudi obubožanje drugih stanov. Zato pa naj merodajni činitelji o tem razmišljajo. Deset let se že z različnimi zaščitnimi carinami varuje in neguje industrija večkrat na škodo kmeta, naj se s primernimi zakoni varuje tudi kmet, kateri tvori večino v državi. Zaščita in varstvo kmeta pomeni varstvo države.

Ne uničujte vinogradnika!

V listu »Večernik Jutra«, ki izhaja v Mariboru, smo pretekli teden čitali, kako dokazuje neki vinogradnik, ki je tudi gostilničar, da stane vinogradnika pridelovanje 1 litra vina samo 75 par. Ta trditev je tako gorostasna, da je vinarsko društvo moralo poslati popravek. S tem pa seveda zadeva ni popravljen. V gotovih krogih se menda našaš kujejo take novice in poročila, ki naj kmetu škodujejo. Drugače namreč ne moremo razumeti take vrste pisanja gotove vrste časopisja. Zdaj pa k trditvi sami. Pridelovanje 1 litra stane kmeta veliko več kakor samo 75 par. Kaj je tisti znameniti »vinogradnik« gostilničar zaračunal za teh 75 par, je povedal: prav vse, tudi davek, tudi odstotke itd. Mora biti zelo slab računar. Ni zaračunal ne stroškov za kletarjenje, ne usušenja, ne drugih slabih letin, ne stroškov za obrabo starih nasadov in pripravo novih in še polno drugih stroškov, ki slonijo na 1 litru pridelanega vina. Da se kmeto delo pri tem sploh ne računa, smo kmetje že kar navajeni. Po pravici rečeno, pride pridelovanje uže do 3 Din na liter, ker tudi kmet ni dolžen zasloni delati. Pa tudi ta račun drži samo tedaj, kadar je zelo obilo vina. Če ga pa ni, ali le zelo malo, pa se pradelovalni stroški zvišajo na ogromno škodo vinogradnika. Odločno zavračamo take račune »Večernika Jutra«, s katerimi uničuje že itak skoro čisto uničenega vinogradnika.

*

Resno svarilo onim, ki tlačijo ceno živine navzdol.

Zopet so prijeli mesarji povelje, da znižajo ceno mesa. Ze so se pri nas pokazale posledice. Za tele se je prejšnje prejšnji teden 8-9 Din za kg, danes le še 6-7 Din za kg žive teže. Isto se pozna pri odrasli živini.

Ni čuda, da je zavladała povsod na deželi velika nevolja. Kmet namreč vidi, da ga takšno stanje pelje v popolno uboštvo; sovražiti je začel vsakogar, ki na račun njegovih žuljev in njegovega oboževanja prepoceni uživa meso. Vidi tudi, da je le kmet tisti, ki je vedno najbolj tepen. Da si ne bode kdo mislil, da je živina, ki v hlevu sama zraste s sedanjjo ceno dovolj plačana, podam račun, koliko kmeta stane 500 kg težek vol, oziroma kg žive teže.

Da doseže vol 500 kg, mora naš kmet istega rediti najmanj 3 leta.

Stroški za vzrejo so naslednji:

1. leto:

	Din
a) junčevina in dogon h biku	20=
b) mleko za tele 110 dni po 8 litrov po 2 Din, t. j. 880 litrov (16 tednov)	1760=
c) do pol leta, t. j. za 72 dni:	
1. Dnevno 3 kg sena po 1 Din	216=
2. dnevno 3 kg ovsu ali otrobov po Din 150	324=
d) kastracija	20=

3. od pol leta do 1 leta, 183 dni po 6 kg sena	1098
2. leto:	
e) krma drugega polleta dnevno 8 kg po 1 Din	1464=
f) pol leta paša	200=
3. leto:	
g) tretje leto pol leta, 182 dni po 15 kg	2730=
h) pol leta paša	300=
i) strežba dnevno 1 Din za 3 leta ali 1095 dni	1095=
j) sol, svečava in zdravila	150=
k) amortizacija hleva letno 100 Din	300=
l) stelja, obraba orodja je vrednost gnojla	=
Skupaj	9677=

Bohodi:

Tri leta dela vol; pol leta se pase. Delo drugega pol leta se ne more več računati kot 2500 Din 2500=

ostane 7177=

ali kg žive teže Din 14,35.

Strokovnjaki računajta!

*

Ne verjamite mesarjem!

Nekateri mesarji so začeli znano mariborsko obsodbo izrabljati v to, da begajo ljudi in jim ponujajo smešno nizke cene za živino! Cena živini pa dejansko raste! Na ljubljanskem sejm pretekli teden ni bilo nič mestnih mesarjev, ker raje hodijo po hišah in tam ljudi pregovorijo za nižjo ceno. Na sejm pa se opazi, po kaki ceni kupujejo. Toda vkljub temu so kmetje vztrajali na povišanju cen. Izpod 4 Din za kg se ni prodajalo najslabše govedo ali krava. Srednje pa 5-6, najboljše po 7 Din in še več. Izvedeli smo, da posamezni mesarji ponujajo take cene, da bi najraje imeli živino zaslonj. Kmetje, ne dajte se varati, držite cene! Nadzirajte tudi, po kaki ceni prodajajo dotični mesarji meso vašega goveda, ako vam je to mogoče. Mesarjem pa še enkrat tole besedo: Kmetje živinorejci vam pustimo pošten zaslužek, uničiti pa se ne damo. Zato priznajte višjo ceno živini, sicer preidemo proti vam v ofenzivo, ki bo vas uničila: začeli bomo sami prodajati meso v mestih!

*



Priprava domačega kvasa.

Pri vsaki peki ostavljeno, na gorkem hranjeno testo povzroči sicer vzhajanje kruha, a mu da neko kislobo, to je, odvzame mu slast. Zategadelj pripravljajo domači kvas tam, kjer ni dobili umetno izdelanega kvasa, ali kjer morajo trikrat obrniti vsak dinar, predno ga izdajo. Domač kvas napravljajo iz vinskih droži in prosene moke. Vinskih droži se ne dobi povsod, kakor tudi ne prosene moke. Zato izdelujejo suhi domači kvas tudi iz koruzne moke in umetnega kvasa. V litru mlačne vode raztopi za pest umetnega kvasa in mu primešajo nekaj pšenične ali ržene moke, da nastane maža, gostotekoča. To se

napravi zvečer v veliki posodi, skledi in se pusti do drugega jutra, da vzhaja. Zjutraj zmešamo med te tolike koruzne moke, da se testo zmesa. Iz testa napravijo male, približno 1 cm visoke in 5 cm v krogu široke hlebčke. Te hlebčke posuše na solcu. Hranijo jih na suhem kraju. Pri postavljanju kvasa računajo na 2-3 kg moke 1 hlebček. Če se zmeša med 2-3 kg moke tudi 5 do 6 komadov lepih kuhanih in popolnoma stlačenih krompirjev, ostane kruh dolgo vlažen in je prav slasten.

Kako preženem uši pri živini in kokoših?

Dobro sredstvo je zmes petroleja in vode, v kateri je raztopljeno milo. Kokošek mila pusti zavreti v litru kapnice. Vrelo vodo vlij v posodo, v kateri je 2 litra petroleja. Zmes mešaj 5 minut in jo pusti, da se ohladi. Kadar hočeš tekočino uporabiti, jo moraš vzeti samo eno desetino, devet desetlin pa vode in s tem se žival opere.

Kako zatrem žitnega žuška?

Po kaščah, mlinih in včasih tudi drugod, kjer se žito shranjuje, se zaredi žitni žušek. Ta živalica je zelo nadležna in se hitro množi. Žitni žušek sovraži luč, zato imej svetle žitnice, sovraži snago in išče prahu, zato imej žitnice snažne, hoče mir, zato zrači žitnice in žito večkrat premešaj, hoče toploto, zato posebno spomladi glej, da ga izročiš hladnemu vetru in prepihu. Žito, ki je že črvido, vsebuje jajčeca žuškova. Zato ga hitro spravi s pota, da se ne zaradijo. Žito dobro segrej v krušni peči in ga daj v malin. Če so žuški že v žitu, je treba žito presejati in žuške pokončati. Ako jih hočeš iz žitnice skupaj zbrati, položi na žito v cunj zavit segret kamen ali opeko, pa jih dobiš in zmečeš ven. Žuška pokončuješ spomladi, ko so se hrošči prebudili iz zimskega spanja, poleti v juliju, ko se prikaže njegov zarod in v septembru, ko je dozorel drugi zarod.

Blato na obleki je gotovo škodljivo. Pokvari pa se obleka tudi tedaj, ko se snaži, ako se to pravilno ne napravi. Pusti, da se blato posuši. Nato ga izmencaš in izkrtajš. Potem vzemi krompir, ga prereži čez polovico in dobro pomazi z njim madež. Blago bo lep kot novo.

Pripravljanje mlečne hrane je danes gotovo važno, ker je mleka dovolj doma, pa tudi zato, ker ljudje vedno bolj uvidevajo, da je vendar le najbolj zdravo in hranilno mleko. Vseh navodil tukaj ne moremo dati. Pač pa priporočamo knjižico, ki je izšla te dni kjer se o tem vse natančno popisuje. V knjigi je tudi vse polno receptov, kako se na razne načine pripravijo mlečne jedi, da razlika miha. Cena knjigi je samo 3 Din in se dobi v knjigarni sv. Cirila v Mariboru.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto 22. avgusta so pripeljali špeharji 30 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 14 do 15, špeh 13-16 Din. Kmetje so pripeljali 16 voz sena po 90-95, 10 otave po 95, 5 slame 55-60, 4 zelja (glava) 1-3, 5 kumare po 0.50 do 1.50 Din. Pšenica 2, rž 1.25, ječmen 1.25, oves 1-1.25, koruza 1.50, proso 2.50-3, ajda 1.50, fižol 2-2.50, luščeni grah 10-12 Din. Kokoš 25-35, piščanci 18-40, raca 12-20, gos 40-50, puran 35-50 Din. Kislo zelje 5, buče 1-2, gobe 1-2, maline 4, grozdje 6-10, brusnice 7, hruške 3-6, jabolka 4-5, breskve 12 do 18 Din. Mleko 2-3, smetana 12-14, sirova maslo 28-32, med 12-20, slive 4-6 Din.

Svinjski sojem v Mariboru, 21. avgusta. Prignanih je bilo 180 svinj, prodanih pa komaj 99. Cene so bile sledeče: 5-6 tednov 60-80, 7-9 tednov 90-130, do štirih mesecev 150-200, 5-7 mesecev 350-400, 8-10 mesecev 420-500, 1 leto 500-700, 1 kg žive teže 5-8, 1 kg mrtve 9-11 Din za kg.

Resnica o višinskih raketah.

O naslednjem poskusu glede izstrelitve rakete v izredne zračne višine je »Gospodar« na kratko že poročal. Tokrat hočemo trditve ameriškega profesorja nekoliko natančneje spoznati.

Prvi poskus ameriškega profesorja z raketo.

Pred pol letom je bila raznešena v svet vest, da se mudi v Italiji že par let ameriški profesor Darwin O' Lyon, ki se ukvarja s pošiljko rakete v izredne zračne višine. Profesor se je bil nastanil v srednjem italijanskem pogorju, v Abrucih, kjer je delal poskuse z raketami. Profesor je sam oznanil javnosti, da so njegove poskušnje že izven otroških poveljev in bo izstrelil raketo, ki bo opremljena z merilnimi napravami in bo dosegla višino med zemljo in drugimi nebesnimi telesi. Ko so zaznali za to vest časnikarji, so se podali takoj v Abruce za profesorjem, a niso našli v označenem kraju ne njega in ne tolikanj čudne rakete. Profesor Lyon se je že bil preselil v italijansko afriško kolonijo v Tripolitanijo. Iz Afrike oznanja iznajditelj, da se bo povzpela od njega izdelana raketa 45.000 m visoko in bo odpasla v najkrajšem času.

Profesor Lyon je dal ostavko na svoje mesto na ameriški visoki šoli v Columbiju in je res delal v zadnjem času poskuse z raketami z vrha afriške gore Monte Redorta. Od vseh mnogoštevilnih poskusov se je posrečil le eden leta 1929. Takrat je dosegla od njega izdelana raketa 9500 m. Niso ga ugnale izjalovljene poskušnje, tudi ne dejstvo, da je pri eni izstrelitvi raketa predčasno eksplodirala in je ubila enega mehanika, profesorja samega pa težko ranila. Slednjič mu je uspela iznajdba sedanjega modela, a istočasno se je tudi prepričal, da niso italijanske zemlje-

Fr. Ks. Meško:

Njiva.

II.

Ulnjak je pel.

Nikoli v prejšnjih letih se ni zdelo Petru Korenu ta pesem tako krasna kakor to pomlad. Bilo je, kakor da mu je bolezen za polovico poostrišla sluh; kakor da razločuje posebni, svojstveni napev vsake posamezne čebelice, prihajajoče, bogato s strdjo obložena, s paše, z radostnim spevom dom in tovarišice pozdravljajoče; in vsake na pašo odhajajoče, s sladkim spevom od doma in prijateljic se poslavljajoče.

Zamišljen je strmел Peter za njimi. Pa je spet sklonil glavo k ulnjaku in pozorno, ves zamaknjen poslušal.

Smehtljal se je v tihi treči.

Kar je zaklical ob njem radešen otroški glas: »Ata, mama pecejo pogace. Takele, glejte!«

Bil je Ivanček, predzadnji — najmlajši še shodil ni — ki je princel očetu veselo novico. Govoril je le s težavo, ker je imel usta polna pogač, lica napeta kakor zoreča jabolka. Velik kos ajdinskih krapcev je držal v zavaljanih rokah. Zmagoslavno jih je molil očetu naproti.

Peter se je zbudil iz lepih misli, iz tople, usnjene sreče. Naglo je okrenil glavo proti sinčku.

V tistem trenutku ga je napadel kašelj. Vrgel se je nanj kakor gladna zver na svoj plen. Besno mu je zasadil ostre kremplje v suhi vrat, v upadle prsi. Grlo je hropelo, prsi so naglo, bolešno podrhtevale pod bodečimi kremplji nevidnega, strašnega sovražnika. Bledo lice je od napora in trpljenja zardelo.

Ko si je nekoliko opomogel in oddehnil, je pritisnil otroka z drhtečimi rokami h kolenom, kakor bi upal, da ga bo moglo nedolžno dete obvarovati ponovnega napada.

Vroče oči so mu s tiho boljo zrle sinčka.

»Skoro jih bom moral vse zapustiti!«

Kakor bi se hotel žalostne misli ohraniti, je obrnil oči od detka. A ko mu je pogled padel na ulnjak, ga je v prsih spet zapeklo, da se je nehote prijel zanje.

»Tudi tega bo treba pustiti. Kako dolgo mi bo pač še pel? Najbrž ne več dolgo.«

Zaprli je oči, kakor ne bi maral ničesar več videti, na nič misliti. Globoko je povsili glavo, težko od bolezni in žalosti.

Čez čas pa si je rekel kakor v opogumenje in tolažbo:

»Pa bo pel potem Mariji in otrokom. Ako čabele ne umro z menoj. Ako pa — Bog z nami!«

Mu ni zameriti. »Če me še enkrat poljubite, bom povedala očetu,« dejala je gozdarjeva hči mlademu možu. »Prazna groznja,« odvrne njen častilec in jo še enkrat poljubi. »Tako, zdaj pa povem očetu,« dejala je gozdarjeva hči. S temi besedami zapusti ona sobo. »Ti, papa, gospod Walter bi rad enkrat videl tvojo novo risnico,« lagala je predrzno. In gozdar še danes ne more doumeti, zakaj je gospod Walter skočil naglo skozi okno in izginil kot kafa, ko je on s puško v roki stopil v sobo.

Eđna skrb. Kmet (v kupeju): »Oh, ko bi le dame ne trčile ob drugi vlak!« Sprevedniti: