

plodove, ki so med tem časom že iz cvetja nastali. Ena ličinka uniči po več plodov. Ob luknjicah napadenih plodov se najde nekoliko ličinkinega blata in strjeni gumi slična kapljica soka. Napadeni plodovi v juniju odpadajo, nakar se ličinke pod drevjem v zemljo zarijejo, se tam zapredujejo in prezimijo. — Zatiira in uničuje se tega škodljivca na razne načine. Dobro učinkuje, ako v jeseni zemljo pod drevjem dobro poapnimo in jo na to globoko prelopatimo. Spomladi takoj po cvetju se priporoča škropljenje drevja z 1% tobačnim izvlečkom in mazavnim milom ali pa z Urania-zelenilom. Čez kakih 10 dni se naj to škropljenje ponovi. 1% škropivo tobačnega izvlečka se napravi tako, da na 100 litrov vode najprej raztopimo 1 do 1½ kg mazavnega mila in nato med neprestanim mešanjem še dolijemo 1 kg tobačnega izvlečka. Škropivo Urania-zelenila se pripravi pa takole: odtehta se 120 gramov Urania-zelenila in 1 kg svežega apna. Nato se oboje zmeša in z dodatkom nekoliko vode dobi kašasto zmes. Tej zmesi se po malem priliva 90 do 100 litrov vode in — škropivo je gotovo. Pred vsakokratnim polnjenjem škropilnice je potreba tako tekočino tobačnega izvlečka kot Urania-zelenila dobro premešati. Pri škropljenju je paziti, da plodove dobro poprskamo in tako njih uničevanje preprečimo. Omeniti še je, da se od grizlice napadene plodove mora otresti in takoj sežgati.

*



KRANJE.

Rad velike porabe delovne obleke na kmetih je potrebno, da se vsaka žena in delavec nauči, kako se krpa obleka, perilo in nogavice. Ako se temu delu posveča dovolj pažnje, se prihrani mnogo denarja, ki bi se sicer moral izdati za nabavo novih oblačil.

Krpe na obleki in perilu niso nikaka sramota. Nasprotno pričajo o dobri gospodinj, ki ima čut in red za skrbi, da ne pojde ničesar v lvar, ker se ne preprečljive poškodbe ob pravem času popravijo. Vsi vemo, da nobena zemeljska reč ni večna in da se vsaka še tako močna tkanina tekom časa obrabi ali raztrga. Posebno radi prikukajo na svetlo komolci in kolena. Hlačke fantičev s pa na zadnji plati kaj rade votle.

Krpanje ni za odlašati. Čim dalje še tako delo odriva, tem sitnejša je in škoda večja.

Krpa naj bo iz istega blaga kakor je obleka. Če pri nakupu blaga je treba misliti na krpanje in kupiti kakšno ped blaga več. To ni izmetavanje denarja, kakor bi marsikdo mislil, ampak štedenje. Zakaj neki? Če ima za krpanje enako blago in tega lepo vstavim, se krpa itni osti ne pozna. Obleka ostane čeprav je zakrpana še vedno lepa in uporabljiva za boljša dela. Če ni enakega blaga, se vzame blago vsaj iste barve. Rožnato ali vzorčnato blago se vstavi vedno po vzorcu, torej tako, da teko črte v isti smeri.

Majhne luknje in razpoke, posebno na boljšem blagu se ne krpaajo, ampak

mašijo z enakobarvnimi bombažnimi ali najbolje z izpuljenimi nitkami istega blaga.

Scefrane hlačnic obšijemo ali obrobimo z ozkim trakom istega blaga.

Ni lepo, če se krpa našije na zunanji strani. Bolje jo je podložiti, in sicer sledeče: Nekaj večji kos blaga kakor je poškodovani del položimo in uravnomo na levi strani tako, da se ujema morebitni vzorec. Krpo pritrdimo najprej z iglicami, nato pa z velikimi vbodi, da se ne more premakniti. Rob podvijemo in pošijemo z enakobarvnim sukancem z gostimi malimi vbodi, ki pa na pravi strani niso mnogo vidni. S škarjami izrežemo vso staro in lozno blago za dober prst široko od šiva, podvijemo in prišijemo z gostimi malimi vbodi. Konečno zlikamo na levi strani.

Po vsakem perilu je pregledati kos za kosom, če kaj je potrebno popravila in če ne manjkajo gumbi. Jako slab utis napravi človek, ki je vsled manjkajočih gumbov vst v svojo srajco ali prebadanje blaga z zaponko ga le uničuje. Kjer je gumb preboden za zapevanje, tam ne sme manjkati. Šivanje gumbov je delo žensk in se je treba naučiti to delo tako, da niso moški primorani uporabljati svojo pri vojakih pridobljeno izurjenost. Razumljivo, da jih spravi tako delo v slabo voljo. Za otroke tudi ni dober vzgled in vse prej kakor navajanje k redoljubnosti.

Dokaj krpanja zahtevajo nogavice. Večinoma se prikažeta najprej peta in palec, pri potnih nogah se prelukna celo stopalo. Vsako najmanjše luknico je treba nemudoma zakrpati z nitko iste barve in kakovosti, torej volnene nogavice z volneno, bombažne z bombažno nitko. Prepotene nogavice je dnevno zamenjati in oprati, ker jedki pot razjeda pletenino bolj kakor se obrabi. Doma pletene nogavice se vedno izplača poplesti.

Gospodinjska opravila v mesecu marcu.

Vsa dela, ki so nam ostala iz prejšnjega meseca nadaljujemo in izvršimo. V solnčnih zavarovanih legah sejemo zelje, kolerabice, ohrovt za gojitev sadik, repo in sadimo rani krompir. V lončke ali zabojček sejemo paradižnike.

Vrtno jagode presadimo, v kolikor tega še nismo storili v jeseni.

Izvaljena piščeta varujemo pred mokroto in mrazom. Kokoši najdejo na polju za plugom obilo črvov, ličink i. dr. Preobilna taka hrana je pa mnogokratv zrok, da kokoši izlivajo jajca. Pazimo torej.

Sedaj je tudi čas za belenje platna. Razprostremo mokrega na solnčni trati ter ga vselej, ko se posuši, škropimo do dobrega z vodo. Tudi vinske in sadne madeže obledi pomladansko solnce.

Mešana juha I.

Očisti in razreži na male za šibico debele rezance: eno za prst debelo korenino peteršilja, eno srednje debelo zeleno, en srednji koren in polovico poreja ter kuhaj v dveh litrih vode

pol ure. Dodaj šest srednjevelikih na male kocke zrezanih krompirjev, en lorbejev list, polovico potrebne soli ter kuhaj, da postane vse lepo mehko. Zmečkaj z ostalo soljo tri olupljene česnovne štroke in sesekljaj prav drobno nekaj zelenega peteršiljčka. Dve žlici belih krušnih drobtin pusti zarumeneti na eni žlici masti, dodaj česenj in peteršiljček, da vse skupaj samo en hip začvrči, nato pa zabali s tem juho.

Mešana juha II.

Zreži na drobne rezance po eno zeleno, peteršilj, koren, pore in pol glavice ohrovt, dva do tri krompirje pa na male kocke. Prepraži vse to na masti, dodaj 2—3 pesti opranega riža, praži še par minut, prilij 2 litra vode, soli in skuhaj mehko.

Drugi gospodinjski tečaj pri Sv. Juriju ob Ščavnici. V pondeljek smo zaključili I. gospodinjski tečaj z uspehom, kakor ste ga videli na razstavi. — Takoj nato se pa začne II. gospodinjski tečaj v istih prostorih in pod istimi pogoji, t. j. 10 Din na teden in živila. Trajal bo zopet tri mesece. Ker so se iz domače župnije že prijavila dekleta, ki se mislijo tega tečaja udeležiti, in je še nekaj prostora, pozivamo dekleta iz bližnjih krajev sosednjih župnij, naj se nemudoma priglasijo v kaplaniji, ali pa v gospodinjski šoli sami pri g. Dermoti. Očetje in matere, privoščite svojim hčer kam malce gospodinjske izobrazbe, saj so je zelo potrebne, četudi se vam zdi, da ne! Najbolj potreben izobrazbe je ravno tisti, ki si domišlja, da mu je ni treba!

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 14. marca so pripeljali špeharji na 90 vozeh 275 zaklanih svinj, kmetje 6 voz sene, 3 otave in 4 slame. Svinjsko meso je bilo po 10 do 25 Din, slanina 13 do 17, seno 80 do 100 D, otava 95, slama 60 do 65, krompir 0.75 do 1.50, čebula 2.50 do 3, zelje 3 do 4. Pšenica 2, ječmen 2.50, oves 1.25, koruza 1.50, ajda 1.25, ajdovo pšeno 4.50, proso 1.75, fižol 2.50 do 3 Din. Kokoš 30 do 45, piščanci 40 do 75, raca 30 do 40, gos 60 do 80, puran 70 do 90 Din. Česen 18 do 20, jabolka 6 do 10, suhe slive 10 do 12 Din. Mleko 2, smetana 12, surovo maslo 32 do 40, jajca 0.75 do 1, med 12 do 14 Din.

Mariborski svinjski sejem dne 13. III. 1931. Na svinjski sejem je bilo pripeljanih 61 svinj, cene so bile sledeče: Mladi prašiči 7 do 9 tednov stari 165 do 250 Din, 3 do 4 mesece stari 280 do 350 Din, 5 do 7 mesecev 400 do 500 Din, 8 do 10 mesecev 550 do 600 Din, 1 leto 900 do 1100 Din, 1 kg žive teže 8 do 9 Din, 1 kg mrtve teže 10 do 12 Din. Prodanih je bilo 25 svinj.

Mariborski živinski sejem dne 18. 3. 1931. Prignanih je bilo 15 konj, 16 bikov, 345 volov, 374 krav in 13 telet. Skupaj 763 glav živine. Povprečne cene za različne vrste živine so bile: debeli voli 1 kg žive teže 7.50 do 8.50 Din, poldebili voli 6.50 do 7 Din, plemenski voli 4.50 do 5.50 Din, bikli za klanje 6 do 7 Din, klavne krave debele 5.50 do 6.50 Din, plemenske krave 4 do 5 Din, krave klobasarike 2 do 2.75 Din, mlada živina 5 do 7 Din, teleta 8 do 9 D. Prodanih je bilo 280 komadov, od teh za izvoz v Italijo 14, v Avstrijo 23 komadov.

Mesne cene v Mariboru. Volovaško meso I. vrste 18 do 20 Din, II. vrste 14 do 16 Din, meso od bikov, krav in telet 10 do 12 Din, telečje

meso I. vrste 22 do 35 Din, II. vrste 12 do 20 Din, svinjsko meso sveže 14 do 25 Din.

Prva zavarovalnina v tem letu izplačana! Dne 5. marca t. l. je pogorela stanovanjska hiša celoletnega naročnika Franca Horvat, Hošnica pri Makolah. Ravno teden dni prej je poslal celoletno naročnino. Zavarovalnino je že dobil izplačano. — Uprava »Slovenskega Gospodarja«.

Zahvala »Slov. Gospodarju«! Podpisani se najiskrenejše zahvaljujem za znesek 1000 Din, katerega ste mi nakazali ob priliki moje požarne nesreče kot naročniku Vašega lista. — Franc Horvat, Hošnica pri Makolah.

Nov otok.

Kapetan Olsen, komandant morskega broda »Zlati orel«, je odkril v Tišem Oceanu nov otok, kateri ni do sihmal zabeležen še v nobeni zemljepisni karti. Novi otok se nahaja na samem ekvatorju, na južnem delu Tihega Oceana ter pripada grupi Hilbertovih otokov, a odkrit pa je na sledeči način: Kapetanu Olsenu je bilo zaukazano, da izkrca petero izgnancev na kakšnem oddaljenem otoku, odkoder se ne bi mogli lahko vrniti v Evropo. Ko je ladja prišla na pol milje pred otok, se je morala ustaviti vsled gostih skupin visokih koralov. S čolnicem se je bilo istoko nemogoče približati obali, zato so se kapetan, njegova posadka in kaznjenci slekli ter jeli gaziti po plitvi vodi, vlečoč za sabo čolne s prtljago. Iznenada, na obali tega otoka so se pojavili ljudje temne barve. Moški so bili visoke rasti, žilavi in lepe zunanosti, a ženske tankega in vitkega stasa, ošabnega in ponosnega vedenja. Skraja so izsledali vznemirjeni zbog nepričakovanega pojava belokožcev z ladje, toda ko jim je kapetan dal znak s kazanjem, da se jim ničesar ni treba bati, so postali mirni in zelo zvedavi. Imenovani otok je dolg 22 kilome-

trov, a širok vsega en kilometer. Vzdi-gnjen je iznad morske površine samo nekoliko metrov, vsled česar je ob vsaki burji preplavljen razen najvišjega griča, na katerem je zgrajena naselbina teh ljudi. Na otoku se drži okoli štiri tisoč prebivalcev, koji so po svoji lepoti in zdravju izredno značilni. Preživljajo se samo s kokosovimi orehi in ribami. Iz teh pridelkov so pripravili obiskovalcem zelo okusen obed, ob koncu pa godbo in ples. Kapetan je bil na povratku spremljan z največjo častjo, a izgnanci so ostali na otoku gotovo prav zadovoljni.

*



Vnebovzetje v Dravogradu.

Dne 12. aprila 1931 (na belo nedeljo) popoldne ob 4. uri bo v cerkvi v Dravogradu izvajalo Slovensko pevsko društvo »Maribor« veliko glasbeno delo: »Marijino Vnebovzetje«.

Nastopijo: trije solisti in sicer gospa Lovšetova, g. Živko in g. Neralič, do 90 članov močan mešan zbor »Maribor« in pomnožena vojaška godba 45 članov.

Za koncert vlada po Dravski dolini in po celem slovenjgraškem in prevalljskem okraju veliko zanimanje.

»Stabat Mater«, to lepo pasijonsko igro priredi na Marijin praznik dne 25. marca t. l., ob pol petih popoldan v dvorani Zadržne gospodarske banke Poselska zveza v Mariboru. Ne zamudite si ogledati slikovito versko igro.

Marija Snežna. Dekliška Marijina družba priredi dne 25. t. m. ob treh popoldan prostavitev »Materinskega dneva« z igro »Sv. Cita«. Ker bo igra zelo lepa, se matere in drugi va-

To je ljubka ženska



počuti se sveža, oči so ji bistro, zdrava je, vitka, ves njen pojav je utelešen v plemenitosti, stasitosti in lepoti, z eno besedo utelešeni tip elegantne svetovne dame, a njena tajnost: kako je dosegla toliko ljubkosti in lepote, to si-jažno, nežno, baržunasto polt??

Ona pije vsak dan »PLANINKA« čaj iz alpskih zdravilnih rastlin, to deluje pri nje čudovito.

Neznane so ji prebavne težave, utrujenost in slabost, potrlost in glavobol, ona ni podvržena nerazpoloženju in muhavosti, počuti se vedno čista kot riba v vodi, ona je idealna ženska, ki je po pravici ponosna na svojo vitko linijo.

Zlasti zdaj spomladi ni mogoče dovolj priporočiti 8 do 12-tedenskega zdravljenja s »PLANINKA« čajem, ki sestoji večinoma iz domačih alpskih rastlin.

Začnite tudi Vi še danes s

»PLANINKA« čajem Bahovec!

Očarani boste. Dobi se v lekarnah. Odklonite potvorbe in zahtevajte izrecno »PLANINKA« čaj Bahovec v plombiranih zavojih po 20 Din in za napisom proizvajalca

Lekarna
Mr. Bahovec
Ljubljana.



bite v obilnem številu! Prireditev se vrši v društveni sobi (v stari šoli).

Sv. Ana v Slov. gor. Kat. prosvetno društvo priredi dne 25. marca »Materinski dan« z deklamacijami, govorom in igro »Junaške Blejke«, zgodovinska igra. K obilni udeležbi vabi odbor. Začetek popoldne ob treh.

Januš Golec:

Guzaj.

12

Proti koncu Deseniča se je preganjala med seboj le osmorica guzajcev, ki so se pa že tudi umirjali, ker se jim je sijajno posrečilo, kar so nameravali. Komaj je bila ta predstava končana, je pričela druga. Hrvati so se vrnili nazaj proti sredini sejmišča in videli, da so kolci prazni in oni za pravo ter poštenost uneti kumeki ob ljudsko veselje — batinanje. Križem kraž so frčala razburkana uprašanja: »Kje je pandur, kje je vražja kukavica, ki je pomagala kranjskim lopovom s kolov v prostost?« Ko je prišvadjal pandur na svoje mesto in opazil začudeno kole brez kaznjencev, je seglo po njem bogznaj koliko desetih moških in ženskih rok. Do pobešnosti razkačena množica bi bila linčala čisto nedolžnega, da mu ni priskočila na pomoč

žandarmerija, ki ga je otela iz krempljev smrti s puškinimi kopiti. Komaj ter komaj rešeni berič je utekel iz sejmišča na občino in se ni upal ta istega dne več na svetlo.

Opisani razburljivi prizori so nudili zagorskim kumekom in kumam toliko zanimanja, zabave in tvarine za glasen prepir za ter proti, da je bila sejmska barantija za tokrat odveč. Sejmarji so se razkropili po gostilnah in točilnicah, kjer so se naprej prepirali, lasali in gladili s palicami radi krajnskih lopovskih gadin in radi domače kukavice — prokletega pandurja.

Guzaj je že bil davno v krčmi v Deseniču pri Blažeku. Takega teatra še ni bil doživel. Za vse še tolikanj surove ter razburkane prizore mu ni bilo žal, je spoznal vsaj obnašanje in dušo hrvatskega Zagorca. Uvidel je, da bi bilo potreba prijeti Hrvata čisto drugače za žep nego Štajerca. Praksa je pač najboljša učiteljica in to še posebno pri tatvini ter ropu!

V kotu za mizo pri Blažeku so sedeli trije na dolgo potegnjeni Zagorci, po obrazih presojeno,

Vsak mesec Din 13:-

bo plačal vsak kdor hoče brati zanimive epise

KARL MAYA

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

po Din 13:-



Naročnajte

v Tiskarni sv. Cirila, Maribor, Koroška 5