

(Kdor ima slabe zobe) dobi večkrat zobobol. Lahkomi-
selno bi bilo, v zdravih dneh ne na te neprijetne, moteče bolečine
misliti, in jih ne preprečiti. Svetujemo tedaj svojim čitateljem na-
ročiti v ta namen Fellerjev bolečine odpravljajoči rastlinski esen-
čni fluid z zn. „Elza-fluid“. Ta vpliva pri hipoma nastopivšem zo-
bobolu ne samo takoj bolečine odpravljajoče, temveč prepreči tudi
zopetni prihod bolečine, ako se zobe vsak dan z njim čisti. Njegov
demitikujoči vpliv ter njegova dobra dišava vzamejo tudi slabi
duh iz ust. 12 steklenic tega tudi druge bolečine odpravljajočega
domačega sredstva pošlje vsespodsko franco za samo 6 kron le-
karnar E. V. Feller, Stubica, Elza-trg št. 241 (Hrvatsko). Kdor ima
slabe zobe, ta prebavlja večidel tudi slabo, ker ne more dovolj
griziti. Pri prebavnem motenju naj se vzame mlo odvajajoče
Fellerjeve Rhabarbara-kroglice z zn. „Elza-kroglice“. 6 skatljice
4 K 40 vin. franko in priporočamo, da se jih naroči obenem
z „Elza-fluidom“, da se ima ta dva zdravniško priporočena prepa-
rata vedno v hiši. Kdor hoče imeti na sprehodih, potovanju in na
prostem takoj vplivajoče sredstvo pri roki, temu priporočamo
steklenico Elza-fluid. To stori dobro. (v)

Izpred sodišča.

Navijanje cen.

Ptuj, 16. oktobra. Pred tukajšnjo okrajno
sodnjo se je imela zagovarjati posestnica Neža
Schaffer iz Novevasi. Prodajala je na sej-
mišču eno glavico češnja po 10 vinarjev. Za to
navijanje cen bila je obsojena na 48 ur za-
pora z enim trdim ležiščem. — Posestnik
Štefan Nakast prodal je par 680 kil težkih
volov za 1.700 kron. Bil je obsojen na 200
kron denarne globe. Soobtoženi Anton Bel-
šak, ki je vole kupil, bil je oproščen, ker
jih je za se in ne za kupčijo kupil. — Posest-
nik Franc Rezek iz Starevasi je dne 7. sep-
tembra par volov za 2406 kron kupil. Deset
dni pozneje prignal jih je zopet na ptujski se-
jem in zahteval zanje 2700 kron. Hotel je torej
v dobrem tednu 300 kron zaslužiti. Zaradi tega
navijanja cen bil je obsojen na 8 dni zapo-
ra in 40 kron denarne globe.

Obsojeni dalmatinski časnikarji.

Gradec. Urednika narodnjaških listov
„Zastava“ in „Sloboda“ v Spljtu dr.
Oskar Tartaglia in jurist Čulić bila sta
v Gradcu po večdnevni razpravi zaradi zločina
hujškarije na 5 in 1 in pol leta težke
ječe obsojena.

Veleizdajalci.

Sarajevo, 5. oktobra. Pred tukajšnjim
okrožnim sodiščem bila je danes obravnava proti
predsedniku srbskega upravnega in šolskega
sveta Gregoriju Jeftanović in njegovemu
sinu Dušanu Jeftanović zaradi kaljenja jav-
nega mira. Obtožba je temeljila na raznih ve-
leizdajalskih pregreških, katerih dokazi so bili
lani izkopani v obtoženčevem hlevu. Gregorij
Jeftanović bil je obsojen na eno leto ječe
in na izgubo komturskega križa. Franc Jožefo-
vega reda. Njegov sin dr. Dušan Jeftanović
je bil obsojen na 6 mesecev ječe in na iz-
gubo doktorata.

(svinjski sejem); v Imenem (svinjski sejem), okr.
Kozje.

Dne 28. oktobra pri Mauriciju, okr.
Frohneiten; v Koprivnici**, okr. Kozje; v Gleis-
dorfu; v Windschachtmannsdorfu, okr. Gleisdorf;
v Judenburgu; pri St. Janžu am Tauern**, okr.
Oberzeiring; na Muti**, okr. Marenperk; v Gais-
hornu**, okr. Rottenmann; v Slov. Bistrici**;
v Čmureku**, pri Sv. Tomažu**, okr. Ormož;
na Bregu pri Ptuj (svinjski sejem); v Fürsten-
feldu**, v Donnersbachu**, okr. Irnding; v Ed-
lingu*, okr. Eisenerz; v Gleinstätten**, okr.
Arvež; pri Sv. Lovrenču**, okr. Bruck; v Voits-
bergu**, pri Sv. Petru*, okr. Oberwölz; pri St.
Jurju ob juž. želi, okr. Celje; v Gornjem gradu**;
v Gradcu (s klavno živino).

Dne 29. oktobra v Gradcu (sejem z za-
klano živino)

Dne 30. oktobra v Brežicah (svinjski
sejem)

Dne 31. oktobra v Kumbergu, okr.
Graška Okolica; na Ptujski gori, okr. Ptuj.

Dne 1. novembra na Ptujski gori, okr.
Ptuj; v Allerheiligen, okr. Kindberg.

Dne 2. novembra v Deutschlandsbergu**;
v Eggersdorfu, okr. Gleisdorf; v Breitenfeldu,
okr. Feldbach; pri St. Vidu, okr. Lipnica; v
Radgoni*; v Ormožu (svinjski sejem); v Celju**;
v Ptuj (konjski in govejski sejem, kakor tudi
z žrebeti); v Gradcu (sejem s porabno živino).

Dne 3. novembra v Pišecah**, okr. Bre-
žice; v Hartbergu am Lebing*, okr. Hartberg;
pri St. Ožbaldnu**, okr. Oberzeiring; v Lučanah
(sejem z drobnico), okr. Arvež; v Imenem (svin-
jski sejem), okr. Kozje; v Ptuj (svinjski sejem).

Dne 4. novembra v Steina n. A*,
okr. Gröbming; v Konjicah*; pri St. Pavlu pri
Preboldu*, okr. Celje; na Bregu pri Ptuj (svin-
jski sejem); v Gradcu (sejem s klavno živino).

Dne 5. novembra v Rogatcu (svinjski
sejem); v Gradcu (sejem z zaklano živino).

O pripravljanju sadjevca.

Na ta način vporabljanja sadja je nam mogoče,
da pripravimo v kratkem času iz morebitnega preostan-
ka na svežem sadju prav okusno in prijačo ter osve-
žujočo pijačo, ki jo bo pri sedanjih visokih vinskih cenah
in pri potrebni omejitvi izdelovanja piva še bolj ko do-
sedaj uvaževati.

Glavne točke, na katere se je ozirati pri izdelo-
vanju sadnega mošta, naj podamo v sledečem.

Sadje. Nabranega sadja za prešanje ali za ta
namen odbranega, manj dobro razvitega namiznega
sadja se ne sme takoj prešati, temveč ga je približno
skozi eden teden zložiti na zračnem prostoru, če ne gre
drugače, na prostem v meter visoke kupe, da se na
ta način pospeši dozorevanje in izviša kakovost mošta.

Sadove, ki so deloma ali docela gnili, ter dele
sadnih vejic in listje je treba poprej skrbno odbrati.

Najboljši mošt dobimo iz uporabe pravih mošt-
nih vrst. Vrstam sadja, ki imajo malo kisline, je dobro
pridati nekoliko kislih. Če vporabljamone fineše vrste,
priporočamo pridate tretjine lesnik, ki imajo obilo
čreslovin in kislobe.

Za napravo 600 litrov sadnega mošta potrebujemo
9 do 10 meterskih stotov sadja.

Umivanje sadja velja v splošnem kot nepotrebno
opravilo, ki je pa zelo potrebno, če hočemo dobiti
okusno, svitlo sadno pijačo. Umivanje sadja je najpri-
mernejše izvršiti v večjih kadeh, v katerih se sadove dobro
premeša ter izmenjuje vodo tako dolgo, da postane
čista.

Zdrobljenje (tolčenje) je najbolj pripo-
ročljivo s pomočjo sadnih mlinov, v katerih se sadovi
najprej raztrgajo in nato s kamenitimi valjarji zdrobijo.

Drozga mora stati. Zdrobljena jabolka je
pustiti pri hladnem vremenu 10 do 12 ur stati v kadeh.
S tem privzame sok dragocene okusne snovi iz jabolčne
kože in se da lažje izprešati.

Pri hruskah ali primesti hrusk je pa takoj po zdro-
bljenju nadaljevati s prešanjem, ker je pri tej drozgi
nevarnost, da dobi okus po jesih. Pri toplim vremenu
ali v toplih prostorih se iz tega vzroka ne sme pustiti
stati jabolčne drozge, temveč se jo mora takoj izprešati.

Dotika z železom škoduje. Pri napra-
vljanju mošta je strogo nato paziti, da pride mošt koli-
kor mogoče malo v dotiko z železnimi deli, ker postane
sicer pozneje rad črn. S preveliko z lakom za železo je
lahko odstraniti to nevarnost.

Prešanje. Tukaj je postopati prav tako, ko pri
izdelovanju vinskega mošta; pri visokih kufah priporo-
čamo vložiti eno ali več vlog, spletenih iz olupljenih,
vrbovih šib, da sok lažje oteka.

Pridatek vode? Isti naj bi, če le mogoče
izostal, ker se s pridatkom vode zmanjša vsebina na

sladkorju in kislini in postavimo mošt v nevarnost, da
postane bolan.

Kdor hoče dobiti lahko sadno pijačo, naj prime-
ša vodo šele pri vporabi.

Vrenje. Sadovni mošt ne vre tako burno ko
vinski; da pa popolnoma dovre, rabi dalj časa, ko
slednji, kar je tako razumljivo, da ima sadjevec manj
kvasnih redilnih snovi.

Poraba vrelnih nastavkov je iz tega vzroka še bolj
potrebna, ko pri vinskem moštu, ker je pri daljšem
vrenju večja nevarnost, da postane mošt bolan.

Kako je ravnati z moštom? Ravnanje s
sadjevecem je bolj enostavno ko pri vinu; vendar je
po dokončanem vretju sadjevca prej pretočiti, ko je
običajno.

Tudi je treba sode večkrat doliti. Sadni mošt se
naj privkuri pretoči po zimi in ga do prihodnjega leta
ni treba več pretakati. Če se ga prebogosto pretaka,
izgubi sadjevec na dragoceni svežosti, ker pri tem ni
mogoče preprečiti izgube na ogljikovi kislini.

Pri pretakanju se ne sme sodov tako močno tre-
plati ko pri vinu. Če porabimo dvojce tankih žveplanih
kosov — ali enega debelejšega — zadostuje to popolnoma
za 600 litrov sodove vsebine.

V velikih sod h ostane sadjevec dalj časa svež in
okusen ko v malih sodih; na to je treba tudi gledati.

Pri vseh delih pa je paziti na to, da je mogoče
dobiti finookusnega in čistega mošta le tedaj, če skrbimo
za največjo snainost.

Mezga iz zelenih tomat.

Po prvih, nekoliko bolj strogih mrazovih odpade
tomatom (rajsko jabolko) listje; na vejicah ostanejo pa
še nezreli, zeleni sadovi, ki dajo zelo okusno mezgo, ter
se jih da na ta način prav dobro vporabiti.

Nezrele tomat raztrgamo v več kosov, jih damo
ne da bi prilili vode, v lončeno ali emajlirano posodo, ki
jo pristavimo k ognju, ter pustimo, da se sad razkuha.

Nato se precedi celo maso skozi debelo lasno sito, da
odstrani semenje in lupine se prida na 1 kilo tomatne
mase 1/2 kile sladkorja in kot dišavo nekoliko zdrob-
ljenega ingverja, ter se jo med pridnim mešanjem v
ploščnati posodi iz kamence ali emajla tako dolgo kuha,
da postane gosta mezga, ki se jo še vročo napolni v
pripravljene steklenice. Da te slednje ne počijo, jih je
treba oviti z mokro cunj.

S pergamentnim papirjem pokrite steklenice po-
stavimo kakor vse vrste mezg (zalz) na zračen, suh
kraj.

Jesensko kopanje v vrtu za zelenjavo.

Vse vrtno grede, ki bodo sedaj proste, na katere
hočemo posejati špinac in motovilac ali nasaditi zimsko
solato, začasno zunaj prezimujejo zgodnje zelje, zgodnji
ohrovt ali zgodnje čebule, se bodo kakor hitro mogoče
izkopale in v neobdelani zemlji po zimi pustile ležati. V
nobenem slučaju se naj ne bi pustile grede nedotaknjene
ležati z ostaniki rastlin, ki so rasle nazadnje na njih,
ker se bo prav kmalu nadležni plevel razširil in zemlji
brez potrebe odtegnil redilne snovi.

Vrtnim gredam se že zdaj lahko z najboljšim vse-
pom da gnoj, ki je odločen za prihodnje leto. S preko-
pavanjem v jeseni dosežemo, da mraz najboljši poljedlec
napravi zemljo prav krho in da dobimo v zgodnji spo-
mladi za sprejem semen in rastlin najbolj pripravno
zemljo.

Toda kopanje v jeseni ima še nadaljne koristi.
Ako prekopamo pred zimo grede, ki postanejo začasno
proste, se delo razdeli tako, da ne moti drugih obratov
poljedelstva, med tem ko se začne v spomladi delo na
vseh koncih in krajih i tako postane vrt čestokrat ko
oškodovan pastorek.

V jeseni se tudi lahko brez škode kopa tudi tedaj,
ako postane zemlja nekoliko mastna. Pri tem torej nismo
tako odvisni od vremena kakor v spomladi, ko se sme
kopati samo tedaj, kadar je zemlja zadostno osušena. V
jeseni prekopane grede privajajo rastlinam za njih rast
tako dragoceno zimsko vlago bolje kakor grede, ki se
v spomladi kratko pred obdelovanjem zrahljajo in se
morejo, ker jih ni treba še enkrat prekopavati, bistveno
bolje obdelovati kakor druge še ne pripravljene vrtno
grede.

Vse navedene koristi naj nas privedejo do tega,
da se bomo bolj zanimali za jesensko kopanje gred v
vrtu za zelenjavo.

Oton Brüders,

strokovni učitelj in vodja poizvedovalnega mesta za na-
sad zelenjave in krompirja pri c. kr. namesništvu.



Mladiči!

Pokažite svoje navdušenje za cesarja in
domovino in stopite v vrste

c. k. prostovoljnih strelcev.

Naznanila sprejema poveljništvo c. kr. strel-
cev v Ptuj, rotovž, I. nadstr.



Špeharski sejmi v Ptuj se vršijo vsaki petek