

ju mnogo dela in truda, poleg tega pa predstavlja najsigurnejše sredstvo v boju proti zimskemu pedicu.

(Nadaljevanje sledi.)

*



Ponekod so letos sila bogato obrodile češplje (pozne slive). Pretežni del tega zdravega sadja se bo porabil za žganje. Na gospodinji je ležeče, da se ohranijo slive kot neskvarjena sladka dobrot družini, predvsem otrokom.

Nikar ne mislite, da je to le nekaka slaščica ali priboljšek. Prav ohranjene in pripravljene so slive v vsaki obliki dobra, zdrava in tečna hrana.

Cešplje sušimo. To je najcenejši in enostavnejši način ohranitve. Paziti je le treba, da jih ne sušimo pri hudem ognju tako, da konečno ostane od sada samo koščica in koža.

Iz češpelj napravimo mezgo in marmelado.

Dokler pa imamo svež sad, ga porabljammo kolikor se da za razna jedila. Majhen trud bo gospodinji obilo poplačan z zadovoljstvom in zdravjem družine.

Cešpljeva juha: Zrele češplje operi, razpolovi in odstrani koščice. Kuhaj jih v toliko vode, da stoji leta malo preko sadja toliko časa, da postanejo mehka. Dodaj podmetek iz mleka in moke, (potrebna moka se razžvrklja v mleku) soli in pusti počasi vréti še vsaj 20 minut, da se jed primerno zgosti. Pazi, ker se jed rada pripali. Po okusu lahko malo sladkaš.

K češpljevi juhi postavi na mizo zabeljen fižol; najboljši je sveže izluščen.

Tudi iz suhih sliv lahko napraviš juho, seveda treba suhe slive primerno dolgo kuhati.

Cešpljevi cmoki: Napravi krompirjevo testo iz 1 kroznika kuhanega prelačenega krompirja, pol žlice trde masti, dveh jajčkov, soli in toliko moke, da na-

stane gladko, ne preirdo testo. Na pomočniki deski oblikuj testo v debelo klobaso in razreži na prst debele reznice. V sredini vsakega kolobarčka položi oprano, razpolovljeno češpljo, koščico nadomesti s pol kocke in pol žličke sladkorja. Zavij testo enakomerno krog češplje, stisni dobro, da se pri kuhanju ne razpoči. Kuhaj cmoke v plitvi posodi, kostroli, v slani vodi 15 do 20 minut. Polovi jih z lukničasto zajemalko iz kropla, naloži v skledo, zabeli z v maslu razrumenelimi krušnimi drobtinami ter potresi s stolčenim sladkorjem in po okusu s cimetom.

Cešpljev štrukelj: Napravi testo kakor za sirov ali črešnjev štrukelj. Raztegni prav tank list, potresi z na maslu ali masti zarumenelimi drobtinami, položi nanj razpolovljene češplje, potresi s sladkorjem in cimetom, zavij in speci v omašeni kostroli v srednje vroči pečici.

Cešpljeva potica: Napravi kvašeno testo kakor za šartelj ali buhteljčke. Ko vzide ga razvaljaj za prst debelo, položi na omaščeno pločevino ali pekvo. Na testo naloži prav gosto razpolovljene češplje drugo zraven druge tako, da gleda notranja stran navzgor. Potresi s sladkorjem in cimetom ter peci začetkom v precej vroči, nato srednje vroči pečici.

Cešpljeva mezga brez sladkorja (povidl). Močno zrele češplje operi, razpolovi in odstrani koščice. V posodi, od katere se ne lušči emajl, kuhaj slive brez vsakega pridatka tako dolgo, da postane mezga gosta in temne barve. Kuhaj pri malem ognju in mešaj, da se ne prismodi. Pazi na roke, ker zmes med kuhanjem močno brizga. Ker se povidl kuha 8 do 10 ur, ne moreš zgotoviti v enem dnevu, temveč kuhaj zaporedoma nekaj dni. Vselej pa polagoma segrevaj. Šele ko je povidl tako gost, da stoji žlica v njem, je gotov. Shlajenega napolni v čiste, popolnoma suhe kozarce ali lošeno lončeno posodo. Čezenj položi v rum ali žganje namočen čist papir, posode pa dobro zaveži s pergamentnim papirjem.

Cešpljeva marmelada. Dobro zrele češplje vrzi za par minut v vrelo vodo, toliko, da zlahka potegneš z njih ko-

šico. Obenem odstrani koščice. V nepokodovano kostrolo daj na 1 kg očiščenih češpelj pol do tričetrt kg sladkorne sipe. Čim zrelejše so češplje, tem manj rabijo sladkorja. Premešaj in pusti stati 2 do 3 ure, da se sad s sladkorjem prepoji. Segrej polagoma na malem ognju, previdno premešaj iz kotov sladkor, ki se sicer rad prismodi. Pusti, da vre pol do 1 uro. Še vročo marmelado napolni v čiste, popolnoma suhe in dobro segrete kozarce. Popolnoma hladne zaveži s pergamentom. Ako je marmelada tudi bolj redka nič ne dene, ker se zgosti v kozarcih. Pazi, da se ne v že napolnjene kozarce kaj ne natepe in predvsem suho, čisto žlico in ne liži!

*

Cene in sejmska poročila.

Mariiborski trg. Sobotni trg je bil tako bogato založen kot letos še malokateri. Na Glavnem trgu je bilo 27 mesarjev, 3 prekajevalci in 3 vamparji. Mesne cene so bile sledeče: govedina 6 do 14 Din, teletina 10 do 16, svinjina 10 do 16. Branjevec je bilo 40, 1 mlinar in 1 oljar. 1 liter bučnega olja 13 do 16 Din. Jajec v izobilju po 1 do 1.25 Din komad, novi orehi za 1 Din 18 do 22 komadov, kostanj 1 kg po Din 2.50 do 3, povrtnine zelo veliko, cene neizpremenjene. Perutnine je bilo 1202 komada po sledečih cenah: kokoši 30 do 35, piščanci par 30 do 50, gosi 40 do 60, race par 50 Din, purani 40 do 60, domači zajci 8 do 35. Sadja je bilo 16 voz po starih cenah: na Vodnikovem trgu je bilo 16 voz krompirja po 1-1.50, čebule 5 voz 3-5 Din, zelja 8 voz po 0.75 do 1. Na senenem trgu je bilo 6 voz sena po 75 do 85 Din cent, 7 voz otave po 70-85 Din in 1 voz ržene slame po 70 Din. Na Vojašniški voz ržene slame po 70 Din. Na Vojašniški 10-12 Din, 1 tele po 10-12 Din in 6 prašičev. Vnovčevalnica za prašiče, za druga naših špeharjev z Dravskega polja: 28 članov je pripeljalo na trg 68 prašičev. Cene so bile neizpremenjene. Kot velk napredek, ki ga ta zadruha beleži; moramo omeniti tovorni avto, katerega si je nabavila ter prevažala z njim prašiče od posameznih špeharjev v mariiborsko klavnico.

X.

V Karpatih.

Trojica mož, ki so plezali drug za drugim na strmino, na katero bi se še v lepem poletju celo koza s težavo povzpela, je čutila in vedela: »Pot na življenje in smrt je.« Ne samo od topečih se snežink, bolj od telesne in duševne napetosti so jim tekale po licih vroče, umazane srage.

Plezali so polagoma. Slednji naprej strleč kamen je bilo treba najprej mehkega snežnega ovoja očistiti, poskusiti, drži li ali ne. Šele potem je bilo mogoče polagoma, previdno splezati nanj, ali naglo, z vo silo, s skrajnim napetjem vseh mišic in vse dušne volje nanj se zavihteti. Ob enem je bilo treba paziti na vse strani, zlasti navzgor, dasi se je v temi in metežu videlo le za silo korak naprej, paziti, se li ne bi kje zgenilo, pojavila se kje izza bele kučme molčečih skal sovražnikova glava, pokazala se kje sovražnikova puška.

Skoro do polnoči je snežilo — že tretji dan. Proti polnoči je prenehalo. Ne dolgo potem se je izvil iz fantastično raztrganih, kakor po strelah razcefranih oblakov polni obraz lune. Še nikoli ni bila brž tako blede kakor to noč. A se je prav kmalu spet skrila, kakor ne bi mogla teh grozot na zemlji gledati. A čudna radovednost jo je prisilila, da je še enkrat pomolila polovico bledega lica izza temotnega zastora

Nikoli v zadregi. Noberg pride kmalu po poroki k ženitbenemu posredovalcu in reče: »Vi goljuf, vi slepar, rekli ste mi, da je moja gospa grbasta in da žepa, a da ima 500.000 Din dote, in sedaj se je izkazalo, da nima niti vinarja.« »No, no,« odvrne ženitbeni posredovalec, »le nikar se tako ne razburjajte, pri doti sem se mogoče malo zmotil, a ono pa se sendar ujema!«

V opojnosti. Major: »Vi, črnovojnik, stojte. Zakaj ne izkažete časti? Ne veste, kdo sem jaz?« »Ne vem.« »Jaz sem vaš major.« Črnovojnik (vinjen in prijazno): »To je lepa služba; le dobro se držite, gospod.«

daj vse otroke. Vsi bi naj stali z njo pred hišo, vsi bi naj s svojo nedolžnostjo in svojim siromaštvom prosili: »Usmili se nas, sirot! Vrni nam, kar je našel.«

Okoli polšestih je Matija res prišel iz koč. Težek kovčeg je nesel na rami. Ko je prišel do njive, ga je snel z rame, vzel ga v roko. Kakor bi se hotel še enkrat po njivi razgledati, razgledati se laže in prosteje.

Tedaj je Marija opazila, da se je ozrl sem proti njenemu domu. Moral jih je videti, zakaj nenadoma je obstal.

»Zdaj pride sem in poreče: 'Marija, odpusti! Vzemij, kar je tvoje.' A saj sem mu že odpustila. To Matija dobro ve!«

A srce ji je zadrhtelo od presenečenja in boli, ko je Matija čez trenotek stopil naglo naprej. Hitel je, kakor bi se mu silno mudilo, ali kakor bi se bal, da bi ga vendar njegov dobri angel še pregovoril.

Spodaj ob ovinku ceste se je šele ustavil in se ozrl.

Marija je dvignila desnico, kakor bi ga namerala s prosečo kretnjo poklicati nazaj.

A se je že odvrnil od nje. V naslednjem trenutku je izginil za ovinkom, za hribom.

Kakor od kapi zadeta se je Mariji roka povescila.

»Jezus, Marija, s smrtnim grehom odhaja. In če gre morda v smrt!«