

pje ali pa na skorjo vejic 200 do 300 jajčec. Jajca prezimujejo ter so vsled njih trde prevlake proti mrazu zavarovana. V zgodnji pomladi, ko začne popje brsteti, se izležejo iz jajčec gosnice, ki zapredejo popje in perjice, ter isto objedajo. Dostikrat se zgodi, da gosnice drevje objejo do golega, uničijo torej popolnoma pridelek in ogromno škodijo drevju samemu. Tekom junija se spuste gosnice po nitkah na zemljo, kjer se zabubijo.

Zmrzlikar napada najraje jablane, pa tudi črešnje, loti se pa tudi ostalega sadnega drevja. Na črešnjah n. pr. gosnice izjedajo mladi sad.

Pokončavanje.

Predpogoj uspešnega pokončavanja je pred vsem, da se isto vrši po celokupnem prebivalstvu. Kaj pomaga, če se napreden sadjerejec loti z vso vne- mo obrambe, ako njegovi sosede ne sledijo temu vzgledu. V skupnem nastopu in v skupnem boju leži tudi uspeh.

Pred vsem je torej potrebno, da v jeseni, v dobi sočnega miru sadnega drevja, isto dobro osnažimo, raskavo skorjo z nalašč za to pripravljenimi strguljami in krtačami odstranimo, da postane skorja gladka, drevo obrežemo, kjer je vejevje prečesto in se križa, rane zamažemo ter pazimo posebno na to, da skorjo, katero smo tako odstranili z drevja, nabereemo v razprostrti rjuhah okoli debla (zadostuje tudi papir, katerega razprostremo po tleh okoli debla) ter zažgemo, ker bi bilo sicer celo delo brez pravega uspeha. Večina škodljivcev bi se ponovno vrnila na deblo ali pa zarila v zemljo. V višini enainpol metra nato okoli debla pritrdimo lepljivi drevesni pas. Pripomnimo pri tej priliki, da so v zadnjem času že izgotovljeni drevesni pasovi z lepilom znamke »Rekord — mrtvaška glava« na razpolago, katerih pritrditev na deblo nam ne dela nikakih sitnosti in gre hitro od rok. Lepljivi pas na obeh prostih straneh zgoraj in spodaj dobro privežemo z vrvice tako, da se pas povsod dotika skorje

debla. Ako ima deblo na dotičnem mestu večje razpokline ali pa raskavo skorjo, ki jo ne moremo odstraniti, je dobro, da te neenakosti zamažemo z ilovico in nato šele deblo opašemo. — Lepljivi pas mora preprečiti vsak prehod škodljivcem na drevo.

Važno pa je pred vsem, da lepljivost drevesnega pasu drži najmanj 5 mesecev. Že izgotovljeni drevesni lepljivi pasovi n. pr. »Rekord« se odlikujejo še zlasti vsled tega, ker jim je pridjana primes specifičnega vonja, ki privleče škodljivce nase. Z mrčesi polne pasove je treba sneti in sežgati, debela pa opasati z novimi. Pasove moramo uporabljati skozi celo leto.

Poleg pasov priporočamo baš v zimskem času škropljenje drevja z že prizanimi in preizkušenimi škropili — drevesnimi karbolineji kot n. pr. »Bol K«, Arborin, Dendrin itd. in sicer v razmerju, kot je pri posameznih kemičnih sredstvih točno predpisano. Škropljenje vršimo s škropilnicami, ki jih ima n. pr. v Mariboru Kmetijska združnica na razpolago.

(Dalje prih.)



Dobra gospodinja je predvsem varčna, ker samo z varčevanjem se pride do blagostanja. Štediti pa je treba na pravem mestu. Varčevati se ne pravi, samo denar nalagati v hranilnico. Tudi ni varčevanje, če se denar ne izdani za najpotrebnejše. Prava varčnost je to, da se denar in blago pravilno uporabita, ne da bi se pri tem skopuharilo v škodo drugih ter da se ohrani vrednost predmetov s pravo nego in skrbjo.

V gospodinjstvu je danih nešteto možnosti za štedenje in razumna žena tudi štedi v malem in velikem.

Predvsem mora imeti gospodinja pravi pojem o vrednosti denarja in bla-

ga, da je tako v stanu, presoditi vrednost predmeta pri nakupu in prodaji. Le tako ji je mogoče, dobro kupiti in prodati ter prihraniti manjše ali večje svote.

Kupi se naj le to, kar je potrebno. Zelo nespametno je, razmetavati denar za nepotrebne stvari. Še predno gre gospodinja nakupovat, mora dobro premisliti, kaj je potrebno in kakšno blago bi bilo primerno. Delavna obleka zahteva močno, trpežno blago. Najcenejše blago ne more imeti teh dobrih lastnosti. Zato je bolje, da se ne gleda samo na najnižjo ceno, temveč na kakovost blaga. Kdor kupuje najcenejše, ne kupuje najboljšo, in tako ne prihrani ničesar.

Gospodinja, ki kupuje na sejmu ali v trgovini na slepo to, kar se ji ravno dopade ne glede na potrebo, zmanjka gotovo denar za najpotrebnejše. Ona pred nakupom ni premislila, kaj prav za prav potrebuje. Taka gospodinja ne zna denar pravilno porabiti, ne zna — varčevati.

Varčuje se pri obleki, ako se jo drži vedno v redu. Obleko je treba čistiti, prati, krtačiti, da prah, nesnaga ali molji ne razjedajo blaga ter ga uničijo pred časom. Raztrgana obleka se naj pravočasno zakrpa, kar prihrani gospodinjino delo in denar.

Tudi v kuhinji je treba štediti in tukaj lahko pokaže gospodinja — svoje zmožnosti.

Dobra gospodinja štedi v prvi vrsti s tem, da vedno prav odmeri jedila. Ne preveč in ne premalo. Znat mora odmeriti potrebno količino za razne prilike. Kakor ne sme postaviti na mizo tako pičlo odmerjeno jed, da pojde družina lačna od sklede, tako ne sme skuhati toliko, da bi se jed zametavala. Varčno ni eno in ne drugo. Varčuje se s pazljivostjo, da se ne žge mast, ne pripalijo jestvine, ne kurijo po nepotrebnem drva. Red v prehrani tudi pomaga varčevati.

Varčna gospodinja pazi na posodo, da se ne razbije ali okruši, ravna s vsakim predmetom previdno, da se ne

Vsak mesec

Din 13:-

bo plačal vsak kdor hoče
brati zanimive spise

KARL MAYA

ki bodo za jesen in zimo
izhajali vsak mesec
en veleznimiv zvezok

po Din 13:-



Naročajte

v Tiskarni sv. Cirila,
Maribor. Koroška 5

Tudi Boltažar Ribl je prejel zaslužen plačilo za to, ker se je hotel maščevati nad svojim gospodom ter ga prodati za sto cekinov. Že to, kar je sam priznal v gostilni »Pri slonu«, je zadostovalo, da so ga obsodili.

Zaželjenih sto cekinov, katere je upal dobiti za izročitev spisov, sicer ni dobil, pač pa je bil obsojen na pet let ječe. Za kazen je tudi moral stati vsak teden po en dan na sramotnem kamnu pred rotovžem v Gradcu v občen zasmeh vseh mimoidočih.

Kdor je šel mimo, ga je zaničljivo pogledal, se mu rogal, ta in oni mu je tudi pljunil v obraz. »Ha, glej ga zvestega sluga grofa Tatenbaha. Bil si mu pomagač, nazadnje si ga izdal. Mislil si postati bogat, ha, ha, tu imaš sedaj pravično plačilo.«

Tako so ga zasmehovali, drugi pa so se mu krohotali.

Ribl je gledal ves bled in upadel v tla. Ni se upal pogledati nobenemu v obraz. Sam si je moral priznati, da je to zaslužil.

Po prestani kazni je moral zapustiti avstrijske dežele, kot tuji lastnini nevaren človek.

Minulo je pet polstoletij. Bojevniki za svobodo slovanskih dežel, ki so morali skloniti svoje glave pod meč sile in nasilja, so že davno bili našli svoj mir.

Mir so našle kosti grofa Tatenbaha pri cerkvi sv. Andreja. Noben križ, noben kamen, noben napis ne spominja, kje spi večno spanje nekdanj tako mogočni grof Erazem Tatenbah. Zemlja se je že davno zravnila nad njegovim grobom in ljudje hodijo po njem.

Drugače pa je s kostmi grofov Petra Zrinjskega in Frana Frankopana.

Bila sta pokopana v skupni jami pri cerkvi sv. Mihaela na Dunajskem Novem mestu, ki je stala poleg stolnice, to je ob sedanji mestni župni in proštjski cerkvi. Do leta 1802 je ostal grob nedotaknjen. Takrat pa so razpadajočo cerkvico sv. Mihaela spremenili v žitnico. Izkopali so vse mrličke okoli cerkve ter prenesli kosti na pokopališče pri Ferdinandovih vratih.

Kosti Zrinjskega in Frankopana so našli ter jih kot take ugotovili, zakaj dobili so pri njih srebrne gumbe z obleke ter banov robec z znamko P. C. Z., napravljenim iz zlato vezene (Peter Comes Zrinjski — Peter grof Zrinjski).

pokvari. Nadomestek stane denar ali pa delo. Varčna gospodinja ve za vsako najmanjšo stvarco pri hiši ter pazi da se ne pokvari ali izgubi.

Pametna gospodinja štedi prav povsod ter navaja s svojim vzgledom tudi družino k štedenju.

Žena, ki zna s štedenjem na pravem mestu uravnati svoje gospodinjstvo tako, da zadovolji družino, a kljub temu ne potroši več, kakor ji razmere dovoljujejo, temveč še prištedi nekaj denarja kot rezervo za slučaj večjih izdatkov, zasluži, po vsej pravici, da se jo imenuje dobro gospodinja.

Za božične praznike!

Šartelj ali bider.

V osminki litra mlačnega mleka raztopi malo žličko sladkorja, 3 dkg kvasa ter pridaš toliko moke, da nastane redko testo, katero pusti vshajati. — Med tem, ko kvas kipi, deni v skledo 3 žlice surovega masla ter ga mešaj z leseno kuhalnico, ali še bolje s kovinasto metlico za sneg tako dolgo, da postane maslo mehko in voljno kakor smetana, prideni 6 žlic stolčnega sladkorja ali sipe ter to dvoje prav dobro mešaj, da se sladkor raztopi. Nato prideni 1 liter bele pšenične moke, 2 jajca, 2 pesti zbranih rozin, fino zaseklane lupinice od 1 limone, limono olup prav tako, samo rumeno lupino, z ostrim nožem, premešajo vse skupaj s kuhalnico ter prideni med tem že vshajeni kvas ter toliko mlačnega mleka, da nastane bolj mehko testo, katero udeloš s kuhalnico ali pa z roko tako dolgo, da postane prav gladko. Testo vsuj v z mastjo namazan lončen ali pločevinast model, pusti, da z nova vshaja ter speči v primerno vroči peči.

Biskvit.

3 jajca in 8 žlic stolčnega sladkorja ali sipe mešaj v skledi iz porcelana z leseno kuhalnico tako dolgo, da postane zmes gladka, gosta pena. Nato primešaj prav na lahko 8 žlic fine pšenične moke, stresi testo v z mastjo ali z maslom namazano in z moko potroše-

no emajlirano ali pločevinasto pekvo ali kastrolo, ter speci v ne preveč vroči pečici. Pečeni biskvit stresi previdno na leseno deščico. Shlajeno razreži na prst široke rezine ter daj namesto kruha h kavi, čaju ali vinu. Zelo lahka jed za bolnike.

Nadev za pečeno kuretnino (purana ali kokoš).

Pečena kuretnina je mnogo bolj izdatna, ako se jo nadeva. Meso ostane bolj sočno in nadev je zelo priljubljena in okusna jed.

Pripravi se sledeče:

Kuretnini se pri čiščenju ne napravi prevelikih odprtih, ker se sicer težko zašijejo. Kuretnina se samo od zunaj nasoli, znotraj pa napolni s sledečim nadevom:

3 žemlje (50 par) ali prilično toliko belega kruha razreži na male kocke, polij s 3 žlicami vroče masti, premešaj, polij z nekoliko mlačnim mlekom ali prigrēto smetano, tako da se kruh napoji (ne sme pa biti tekoče). Primešaj 3 jajca, surove na drobno seklane puranove jetrce, ščep soli, popra in za nožev špico zmetega cimeta. Napolni notranjost purana do tričetrtine s tem nadevom, sešij z močno belo nitjo odprtine pri vratu in zadaj, polij purana v pekvi z vrelo mastjo, prilij nekaj vode ter peči purana počasi med večkratnim polivanjem z omako iz pekve. Prilij pa na dno pekve vselej toliko vode, da se mast ne žge. Ta nadev je za srednje velikega purana. Za velikega vzemi primerno več od vsega, za kokoš ali petelina pa tretji del zgoraj navedenega.

Črno obleke in predpasniki iz črnega kloba ali listra

se brez mila in sode prav lepo operejo v prekuhani kavini gošči. Hranj v čistem loncu kavino goščo nekaj dni, da se je dovolj nabere. Prekuhaj goščo v par litrah vode ter namoči obleko v to še vročo zmes. Gneti blago med rokami, posebno madeže, ter izplakni v topli vodi. Tako oprano črno blago ne

Samo 290 Din

obleka iz bombažaste tkanine!

Samo 380 Din

trpežna suknena obleka!

Samo 580 Din

zimsko suknja iz debelega sukna! 1004/5

Razpoložljiva

Trgovski dom Štermek, Celje st. 24

Kar ne ugaja, se zamenja ali vrne denar.

Zahtevajte takoj novi, veliki, ilustrirani cenik z več 1/2 ož ali kami, katerega dobite popolnoma zastonj!



postane lisasto, kakor pri pranju z milom ali sodo.

Gospodinja! Zelo sem vesela, da je »Slovenski Gospodar« začel redno objavljati tudi za nas potrebno čtivo. Takoj sem si začela recepte izrezovati in jih shranjevati! To svetujem tudi drugim! Svojo hvaležnost »Slovenskemu Gospodarju« pa pokažimo s tem, da bomo agitirale za naš list »Slov.Gospodar«. — Naročnica.

*

Cene in sejmska porečila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 13. decembra so pripeljali špeharji na 83 vozeh 246 komadov zaklanih svinj, kmetje 31 voj krompirja, 2 čebule, 9 zelja, 6 sena, 5 otave in 6 slame. Svinjsko meso je bilo po 10—26, špeh 15—20, krompir 0.75—1.25, čebula 2.20—2.80, zelje 0.50—1.50, seno 65—90, otava 80—85, slama 50—55. Pšenica 2.50, ječmen 1.75, oves 1.25—1.50, koruza 2, ajda 1.50, ajdovo pšeno 4.50—5, proso 2.50, fižol 2.50—3. Kokoš 30—45, piščanci 30—70, raca 30—40, gos 60—90, puran 60—120. Česen 16. Kislo zelje 4, kislja repa 2, gobe 2. Jabolka 3—8, hruške 6—8, suhe slive 10—12. Mleko 2—3, smetana 12—14, surovo maslo 36, jajca 1.20—2.

Mariborsko sejmsko porečilo. Na svinjski sejm se je pripeljalo 216 svinj, cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5 do 6 tednov stari

Hrvatje so prosili cesarja Franca I., naj jim prepusti te predmete v spomin, dobili so jih. Gumbe so razdelili nekaterim hrvatskim rodbinam, budimpeštanskemu in mestnemu muzeju v Dunajskem Novem mestu, kjer shranjujejo tudi meč, s katerim se je izvršilo obglavljenje. Robec je tudi dobil ta muzej, pa ga je nekdo izmaknil.

Od leta 1802 do leta 1885 so počivale kosti v posebnem grobu ob prejšnjem južnem zvoniku. V tem letu pa so podrli oba zvonika proštjske cerkve. Takrat so izkopali tudi kosti hrvatskih mučenikov. Nekaj časa so jih shranili v mrtvašnici, na višji ukaz pa so jih morali zagrebati v skupen grob. Naročeno je bilo celo, naj jih raztresejo po grobu. Rodoljubnim Hrvatom pa se je posrečilo pregovoriti grobarja, da jih je položil skupaj na dogovorjeno mesto neposredno pod vrhovno plastjo. Leta 1907 so jih iznova izkopali, jih položili v dve krsti ter djali v nov grob.

•••

Minula je dolga doba od časa, ko so zarotniki proti tujerodni nasilnosti morali žrtvovati svoje življenje. Takrat se je zdelo, da so Habs-

buržani tako močni, da ni misliti na to, da bi se mogel kedaj zrušiti njihov prestol.

Zgodovina pa uči, da so izginili narodi, ki so si osvojili veliko sveta ter svojemu jarmu podvržili druge narode ter da so izginili vladarji, ki so pahnili druge vladarje s prestola. Nekdaj vse-mogočni so morali poslednje dni premišljevat, da sta moč in sila na tem svetu jako nestalna gosta.

Ta zgodovinska resnica se je naposled obistinila tudi na Habsburžanih. Zgradbo svoje države so zgradili ne na zaupanju narodov, marveč na sili, ki ni hotela posameznim narodom dati njihovih pravic. Vsled tega se je ta na videz močna stavba začela rušiti, dokler se ni končno popolnoma razsula.

Že dolgo pritajena nevolja je nazadnje izbruhnila z elementarno silo ter razdrobila prestol, pod katerim so zdihovali podjarmljeni narodi.

Narodi so postali svobodni, sami svoji, prišel je dan, po katerem so saman hrepeneli zarotniki proti vladi cesarja Leopolda.

Razsežna Avstrija je razpadla v neodvisne države, osnovane na temelju narodnostnega principa.

Ste naročeni na list

NEDELJA

?

izkaja vsak teden.

Prináša vsakokratni nedeljski evangelij in razlago ter druge poučne verske članke, razen tega pa resničen dogodljaj iz misijonov »Mladostni navihane« — postane redovnik in mišne zgodbe za deca

Stane mesečno samo 2 Din, celoletno 24 Din. Se danes si naročite NEDELJO po dopisnici na spodnji naslov: Urova NEDELJE, Maribor, Slomškov trg 29.