

Potem pa so sadonosniki zapuščeni in sadjarji so zaposleni skozi tedne v skladiščih svojih zadrug, katere so jim izplačale nekaj na račun oddanega sadja. Tam delajo od ranega jutra do poznega večera po strogo zarisanim načrtu: po skrajno točnih in strogih predpisih se sadje še enkrat presortira, zapaka in odpremi. Vsako jabolko, ki ni v vsakem oziru popolnoma brezhibno, mora brezpogojno v sadni mlin za sadjevec ali marmelado.

Vsaka krajevna organizacija je včlanjena v zvezi, ki ima diktatorično oblast. Slednja, ki je stalno v najtesnejših odnosih s poljedelskim ministrstvom, ima dvoje nalog: da plasira žetev na ameriškanskih in evropskih sadnih borzah po najboljših cenah in da ugotovi in določi najzlahnejše in najprikladnejše vrste jabolk, upoštevajoč pri tem zemljo in lego posameznih sadonosnikov.

In pri nas?

Predaleč bi šlo, če bi hoteli navesti in raztolmačiti vse posameznosti tega ameriškanskega načina gojitve in prodaje sadja. Zato sta poklicani pri nas v prvi vrsti sadjarsko in vrtnarsko društvo s svojimi podružnicami ter naša Štajerska sadjarska zadruga v Mariboru, ki je s svojimi propagandnimi in poučnimi tečaji ravno letos znatno prispevala k povečanju zanimanja naših sadjarjev za negovanje sadonosnikov in resnično se je letos škropilo v naših sadonosnikih veliko več kot prejšnja leta in blagoslov tega dela ne bo izostal. Zanimanje za naše sadje je letos veliko, vprašanje je le, če nam bo denarna kriza in devizne odredbe omogočile izkoristiti letošnjo dobro konjunkturo doma in na inozemskih tržiščih. Kadar se bodo naši sadjarji vsi kot en mož oklenili svoje edine pravilne organizacije za prodajo svojega sadja ter ji s tem tudi omogočili, da bo vršila svoje delo v korist in procvit našega kmeta, takrat nastopijo tudi za naše sadje časi, da bomo tudi pri največji konkurenci naše sadje prodali z lahkoto in po veliko boljših cenah kot sedaj.

*



Kako peremo?

Umazano perilo najpreje namakamo. Namakanje ima ta namen, da olajša in pospeši čiščenje. V mlačni vodi namoči perilo. V to vodo je dobro viliti malo, eno žlico terpentina. Vroče vode nikdar ne vlivaj na perilo, dokler je umazano. Pisano perilo ne namakaj preje, kakor nekaj ur pred pranjem, v mrzlem, ne premočnem lugu. Perilo, ki ima slabe, nepristne barve, namoči le v mlačni vodi in ji prilij nekaj jesiha.

Po namakanju perilo operemo v vročem lugu, ko smo ga primerno z milom na straneh namazali. V posebnem kotlu nato perilo kuhamo. Predolgo perila ne smeš kuhati, da se ti ne zažge, zadostuje četrt ure. Pusti nato kotel, da se perilo v njem shladi. S čisto vodo nato perilo izplakni in ga ovijaj, da gre vse milo iz njega. Ako je perilo porumenilo, ga beli, in sicer tako, da ga položiš na sonce, ga sušiš, zmočiš in obrneš in zopet sušiš. Ako hočeš, da se perilo bolj blešči, napraviš to z modrilom, ki ga kupiš v prodajalni in raztopiš v vodi. V tej vodi perila ne namakaj, ampak kos za kosom izplakni.

Perilo daj sušiti po možnosti na soncu. Imej za to snažne vrvi, ne obečaj perila na droge in hlode in ne vem, kam še, kjer se ti umaže, predno je sploh suho. Perilo pritrdi v lesenimi preklanimi klinčki. Pisano perilo pa ne suši na soncu, da ne obledi, pač pa na podstrešju ali sicer pod streho, pa kjer ni prepib.

*

Kako uničim črešnjeve črve? Črešnje napade poseben črv črešnjeve muhe. Sedaj, ko bodo črešnje, posebno črvice odpadale, jih uniči in ne pusti, da tam ležijo. Črvički zlezajo v zemljo in spomladi se kot metuljčki zopet zaplodijo. Drugo leto prekoplji zemljo pod črešnjo, da pridejo črvički bolj globoko in se zadušijo.

Ali piti v vročini škoduje? Škoduje samo tedaj, ako potem razgreta počivaš, ako pa naprej delaš, ne škodi. Seveda ne smeš piti premrzle pijače. Kdor je veliko na vročini in se veliko poti, mora celo piti, seveda zadostuje tudi voda, ker sicer se mu vsled vročine začne kri strjevati in se nazadnje vnamejo možgani od vročine.

*

Remšnik. Drugi gospodinjiski tečaj se je otvoril na Remšniku; obiskuje ga premalo deklet iz Remšnika. Lahko je vsaki žal, ki je zamudila lepo priliko najcenejše izobrazbe v teh hudih časih. Ne samo staro je kaj vredno, ampak kar čas zahteva od nas in to je danes vsestranska izobrazba posebno v gospodinjstvu in izoblikovanje srca. Gotovo bo tečaj imel uspehe posebno pri onih dekletih, ki se zavedajo načela: po trdem delu gremo in prišle smo navzgor!

*

Cene in sejmiska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto, dne 11. junija so pripeljali špeharji 16 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 13 do 14 Din, slanina pa po 12 do 13 Din. Kmetje so pripeljali 32 voz sena po 60 do 90 Din, šest voz slame (škopa 1.50 do 1.75 komad), štiri voze krompirja po 1.50 do 2 Din (novi italijanski 5 do 5.50 Din). Čebula 5 do 5.50 Din, česen 10 do 12 Din, kumarce 2 do 3 Din. Pšenica 1.75 Din, rž 1.50 Din, ječmen 1.50 Din, oves 1.25 Din, koruza 1.25 do 1.50 Din, proso 1.75 Din, ajda 1.25 do 1.50 Din, fižol 2.50 do 3 Din, v stročju 6 do 7 Din. Kokos 20 do 30 Din, piščanci 22 do 65 Din, gos 50 do 60 Din, kozliček 60 do 80 Din, jagnje 80 Din. Čeli orehi 5.50 do 6 Din, luščeni 16 do 18 Din. Hren 8 do 10 Din, karfiola 1 do 4 Din. Kislo zelje 3 do 4 Din, repa 2 Din. Glavnata solata (komad) 0.25 do 1 Din, gobe 1 do 2 Din, jagode 8 do 12 Din, črešnje 6 do 12 Din, jabolka 12 Din. Mleko 2 do 3 Din, smetana 10 do 12 Din, surovo maslo 24 do 30 Din, jajca 0.50 do 0.75, med 14 do 20 Din, suhe slive 8 do 12 Din, špargelj 3 do 5 Din.

Mariborski svinjski sejem. Na svinjski sejem, dne 10. junija tega leta je bilo pripeljanih 209 svinj in ena ovca; cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5 do 6 tednov stari komad 60 do 90 Din;

Tekma med letalom in golobom.

V Nordwicheu na Angleskem se je vršila zadnje dni zanimiva tekma. Šlo je za razvozljanje vprašanja: Ali je sigurnejši naravni nagon goloba ali človeška razsodnost glede krajevne presoje? Pilota Reo, starega ter preizkušnega letalca, so posadili v zaprti avtomobil z zavezanimi očmi in so ga prepeljali v kraj, ki je oddaljen od Nordwichea 150 km. V istem avtomobilu se je vozil tudi kmet s poštnim golobom. Ko je došel avto na cilj, so takoj izpustili goloba. Letalcu so dali po izstopu na razpolago aeroplan brez kompasa in drugih pripomočkov za določevanje smeri.

Januš Golec:

Trojno gorjé.

Ljudska povest o trojnem gorju slovenskih in hrvatskih pradedov.

25

(Dalje.)

Sredi aprila je prišel Hasan paša z delom vojske v Petrinjo. Ukazal je ondi popraviti most čez Kolpo in če mogoče, narediti še enega preko Odre. Vse je kazalo, da se bliža napad na Sisak.

S strahom so hodili Siščani gledat graje nje mostu in turške ognje, ki so žareli vse noči od Vinodola do Krastovice. »Poskrbite za nas,« sta pisala upravitelja trdnjave zagrebškemu kapitulju, »da vsi skupaj ne poginemo.«

Vendar velika turška armada še ni bila zbrana. Zato je bila določena Kostajnica kot zbirališče, kjer so se tudi vršile vse priprave za obleganje Siska. Že 20. maja so znali v Zagrebu, da vozijo po Savi proti trdnjavi velike topove. Kmalu potem so dohajale vesti, da se zbirajo pri Kostajnici tudi drugi turški poveljniki s svojimi četami. Siški sandžag beg Ibrahim je stal z veliko

vojsko pri Zrinju ob Drinu; zborniški sandžak Memi beg se je utaboril pri Strigovlju, kliško-hrvatski sandžak Apardi beg pri Savi in na Bilajskem polju.

Pilštajnski orožarji so se lotili v ožigled silnemu turškemu navalu z vso vnemo pregleda orožja, streliva in topov. V trdnjavi je bilo 300 mož posadke, ki je bila po mnenju nemških strokovnjakov precej preskrbljena za krajšo obrambo. Treba je bilo še marsikaj popraviti. Predvsem so morali spraviti topove na prava mesta in jih osigurati po možnosti pred sovražnimi krogli.

Siščanom so se prikupili Nemci koj prve dni. Bili so mirnega obnašanja, trezni, marljivi ter vestni pri delu in vzgled celi posadki glede izpolnjevanja verskih dolžnosti. Udeleževali so se z vzgledno pobožnostjo vsake kanonikove svete daritve s poveljnikom vitezem Pavlom na čelu.

Za pregledom ter popravo orožja in topov so prišli na vrsto trije obrambni stolpi. Stolpe so po-

* Sandžak je bil upravitelj sandžaka. Berglerbegluki so bili v Turčiji razdeljeni na sandžake.