

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 dobroti 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 prelachtenega 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!«

Mariborsko sejmsko poročilo. Prignanih je bilo 20 konjev, 18 bikov, 220 volov, 475 krav in 14 telet. Skupaj 747 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste na sejmu so bile sledeče: Debeli voli, 1 kg žive teže od 5—6,50, poldebili voli 2,75—3,25, plemenski voli 2,50—3, biki za klanje 3,50—5, klavne krave debele 3,75—5,50, plemenske krave 2,50 do 3, krave za klobasarje 1,50—2,50, mlada živina 4—6, teleta 5—6 Din. Prodanih je bilo 463 komadov, od teh za izvoz v Avstrijo en konj, v Italijo 71 goved.

Mariborsko sejmsko poročilo. Na svinjski sejem dne 25. septembra je bilo pripeljanih 358 svinj. Cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5—6 tednov stari komad 45—80, 7—9 tednov 90—100, 3—4 mesece 150—200, 5—7 mesecev 300—400, 8 do 10 mesecev 450—500, 1 leto 550—700 Din. 1 kg žive teže 7—8,50, 1 kg mrtve teže 10—12 Din. Prodanih je bilo 114 svinj.

Mesne cene v Mariboru. Volovsko meso I. vrste 1 kg 12—14, volovsko meso II. vrste 10—12, Meso od bikov, krav, telic 6—8, telečje meso I. vrste 18—24, telečje meso II. vrste 8—12, svinjsko meso sveže 12—24 Din.

*

Ljubi Bog na Poljskem.

Na poštne uradu Adamuka v Voliniji so našli med oddanimi poštami pošiljkami pismo, ki je bilo naslovljeno na ljubega Boga. Pismo je bilo opremljeno z domačo poljsko znamko, toraj bi naj prebival Ljubi Bog na Poljskem. Ker pa niso vedeli v Adamuki natančnega božjega naslova, so odposlali pismo v Varšavo. Tudi tukaj si niso znali pomagati nižji poštni uslužbenci in so poslali zadevo ravnatelju glavnega poštne urada. Ta je naslovil pošiljko na poštno ministrstvo. Minister je hotel poslati pismo nazaj, ker ni bilo nanj naslovljeno, a mu je svetoval ministerjalni svetnik, naj odpošlje pismo papežu. Slednjič se je izmotal g. minister iz zagate na ta način, da je izročil pisanje ob priliki avdijence pri maršalu Pilsudskem njemu kot vrhovnemu gospodarju Poljske. Pilsudski je odprl pismo in čital:

»Ljubi Bog! Podpisani Vladislav Kaczinsky, po poklicu krojač, se je, kakor ti je znano, silno zadolžil radi prevelikih davkov, katere so mu naložili. Ker jih nisem mogel plačati, so me rubili včeraj. Ljubi Bog, jaz sem resnično v največji stiski in prosim Te, usmili se me, si ne znam drugače pomagati in moram z družino vred stradati. Pošlji mi takoj 1000 zlotov! Ta znesek bi zopet osrečil hišo tvojega že v naprej hvaležnega Vladislava Kaczinsky.«

Maršal se je dobrohotno smejal mišljenju krojača. Pustil mu je nakazati 500 zlotov s sledečim pismom:

»Gospod Vladislav Kaczinsky v Adamuki! Tvoje pismo sem sprejel. Pošiljam ti 500 zlotov in upam, da boš ostal vedno dober državljani moje države.«

Pilsudskijev odgovor je bil napisan na obrazec z nadpisom »Grad Belvedere«. Čez par dni je prejel maršal odgovor od krojača iz Adamuke, ki se je glasil:

»Ljubi Bog! Zahvalim se Ti, da si skazal milost in usmiljenje ubogemu krojaču. Znano mi je, da si poln dobrot in usmiljenja in nisi pozabil na izstradanega siromaka. Če mi boš poslal še enkrat denar, potem ga ne nakazuj preko Belvedere, tamkaj si namreč pridržujejo kar polovico za vojaške zadeve! Tvoj Vedno hvaležni Vladislav Kaczinsky!«

*



Mariborska Krščanska ženska zveza vabi članice k cerkvenim govorom v stolni cerkvi od 5. do 9. oktobra.

Št. Peter pri Mariboru. V nedeljo dne 4. oktobra popoldne po večernicah se vrši v dru-

štvenih prostorih sestanek fantovskega krožka. Fantje so prijazno vabljeni. Zadnjo nedeljo oktobra po večernicah se vrši redni občni zbor prosvetnega društva »Skala« združen s poučnim predavanjem. Govornik pride iz Maribora.

Sv. Lenart v Slov. gor. »Katoliško prosvetno društvo Zarja« pri Sv. Lenartu v Slov. gor. priredi dne 4. oktobra po večernicah v dvorani »Narodnega doma« (gostilna Matjašič) vinsko trgatavo z godbo ter šaloigro »Navaden človek« v treh dejanjih. Pridite od blizu in daleč, da se iz srca nasmejete. Bog živi! Odbor.

Remšnik. Tujec, ki je v nedeljo dne 23. septembra obiskal Remšnik, se je začudeno vprašal, kaj se tukaj godi. Cvetlice, venci, slavaloki, zastave, ubrano pritrkavanje zvonov, mnogo ljudi, domačih in tujih. Napis na slavaloku pri cerkvi je povedal, da slavita v Remšniku obe Marijini družbi, mladeniška in dekleška, 25 letnico svojega obstoja. Tridnevna, ki jo je vodil č. g. misijonar Zelič od Sv. Jožefa pri Celju, se je zaključila s slovesnostjo v nedeljo. Slovesno sv. mašo z asistenco je opravil velečastni g. Am'on Podvinski, dekan v Zavrču, ki je pred 25. leti kot župnik remšniški ustanovil tukaj Marijino družbo za mladeniče in mladenke. Imel je ganljiv cerkveni govor, v katerem je poudarjal veliko važnost Marijinih kongregacij v današnjih razburljivih in nevarnih časih. Glavno sveto opravilo je bilo jutraj, drugo ob 10., tudi s pridigo in slovesno sv. mašo, pri kateri je lepo prepeval moški zbor. Vmes je bilo še več sv. maš. Slovesnosti so se udeležile sosedne družbe iz Brezna in Kaple, tudi marijanska kongregacija iz Marenberga je bila zastopana, mladeniška in dekleška, ki imata vsaka svojo lepo zastavo in bodeta v štirih letih tudi slavili svojo 25 letnico. Popoldne je bila slovesnost v cerkvi, nato na ovenčanem prostoru zunaj cerkve slavnostna akademija. Pozdravni govor je imel domači g. župnik Vid Pavlič, nastopili so fantje in dekleta z govori in deklamacijami, vmes pevski zbor. Domači fantje in dekleta so uprizorili dve igri, dekleta resno, fantje šalivo burko, tako da je bilo za gledalce nekaj resnopoučnega, nekaj za smeh. Usoda Evrope, zlasti še našega malega

na ogromnem oknu veselstva. Kar je videla, je bila morija. Kar je iz zemlje gor proti nji in nebu puhtelo, je bila kri, vroča, grešna in nedolžna kri.

Tako se je vse te grozote prestrašila, da se je naglo spet skrila.

In kakor bi samo nebo nad vso to strašno žalostno zemljo nanovo zajokalo, so se spet vsule nanjo bele, od hladne boli strnjene solze, velike plešoče snežinke.

Matiji Petku, desetniku, ki je plezal zadnji med trojico poizvedovalcev, so se snežinke na rokah sproti tajale. Tudi na obleki. Bila je že do zadnje niti premočena. Visela je na njem, kakor bi bil zavrt v premočen papir.

Dva dni in dve noči je že neprestano v snežnem metežu in v ognju. Oči ves ta čas ni za pet minut zatislil. Užil je le nekaj skorje prepečenca, s snegom si hladil žejo. Navrh neprestana napetost duha ob neusmiljeno vstajajoči misli: »Živ ne pridem iz tega pekla!« Oddih in okrepčilo mu je bilo, ko je dobil povelje, naj gre s praporščakom in četovodjo na poizvedovanje.

Zdaj, ko leze na te divje višine, mu v glavi šumi in bobni, kakor bi drveli z vseh gorskih višin krog njega bobneči veletoki in slapi v nizine. Vmes posamezni, še močnejši gromi, kakor bi se v presledkih krušili z vrhov ogromni plazi in bi drveli z groznim

bobnenjem navzdol. Trese se zemlja pod njimi, gorovje poka.

Matiji se včasih zazdi, da vse pod njim popušča, se pogreza, drsi v globočino, pada, pada v brezdanja brezna, v večnost. A se iz omame in prevare spet zave: »Samo veliki topovi so!«

Vmes prasketa, neprestano in naglo. Škrebeta, kakor bi naglo udarjalo ob led drobno kamenje. Matiji se za trenutke zazdi, da prihaja to živce trgajoče prasketanje izpod snega, iz globine zemlje. Kakor bi se bil zbudil duh Karpatov, Repoštev, o katerem ve četovodja, ki pleza nekaj korakov pred njim — bivši študent — toliko in tako nazorno pripovedovati. Morda ga je šum in grom po gorah iz stoletnega spanja zbudil? In zdaj hoče na dan. S svojo silno močjo se upira ob gorovja kamenite stene in svode. In se zibljejo, tresejo in pokajo na vseh koncih in krajih s tako groznim šumom, da vse telo spreletava, da skoz kri in kosti reže, reže noter do srca. A se hipoma spet zave, pomisli iz utrujenosti in meglenih sanjarij in prividov jasneje in trezneje: »Strojne puške!«

»Ssss — rrrrč« — zašvistne nenadoma skozi zrak, skozi tiho padajoče kosmiče, kakor bi bil nekdo z drobno, prožno palico krepko po zraku zamahnil in bi se bila palica v zamahu s hreščečim jekom prelomila.

V istem trenutku je Matija začutil, da mu ie des-

»Vi še vedno žalujete za svojo ženo. Kako ste plemeniti! Ali je ne morete pozabiti?« Vidovec: »Ne, nikoli je ne bom pozabil. Preveč je pustila dolgovi pri šiviljah!«

Alli je mogoče vse prodati?

V Parizu so se pogovarjali v neki družbi, ali je mogoče vse prodati, kar kdor hoče. Nekdo je menil, da se more prodati vse, samo ako je cena primerena. Drugi so temu ugovarjali. Nazadnje je rekel neki gospod svoje-mu prijatelju, da stavi z njim, da ne bo mogel prodati v eni uri na trgu sto novih pravih bankovcev od sto fran-