

dje previdno obral. Previdno in pravilno obriranje, ne otepavanje drevja s koli itd., se gotovo izplača in jalov je izgovor onega sadjarja, ki misli, da bo za obitolčno blago dosegel isto ceno kot za lepo.

Ako pa želi sadjar doseči za svoje sadje čim ugodnejše cene, kar mu bo mogoče le pri lepem, dobro razvitem in pred vsem zdravem sadju, je prvi pogoj, da bo sadno drevje obvaroval pred škodljivci, ki so najhujši sovražniki.

Marsikateri sadjar bode zopet dejal: »Pa nisem do sedaj ničesar napravil. In je kljub temu obrodilo.« Žal, da se baš ta izgovor le prepogosto sliši, največ pa radi tega, ker si večina sadjarjev še vedno ni svesta usodnih posledic takega ravnanja. Sadno drevje, ki ga zanemarjamo in dopustimo, da se na njem razpasejo škodljivci, ne more uspešno kljubovati, polagoma hira, ne obrodi in ako obrodi, sad ni dobro razvit, ni zdrav in tudi ne lep.

In kaj ima sadjar od takega drevja? Prav nič! Ali ni škoda, da umira kapital v sadnem drevju, ki bi lahko pripomogel marsikateremu sadjarju do blagostanja? Vsi naporji merodajnih faktorjev in vse hvale vredna inicijativa poedincev bo ostala brez pravega uspeha, ako se sadjar ne bo zavedal dolžnosti, da je treba sadno drevje tudi negovati, ako želi, da mu bo doneslo denarni uspeh.

Sadjar bi moral torej uporabljati vsa moderna in preizkušena sredstva, da obvaruje svoje drevje pred škodljivci. Imamo na razpolago nebroj škropljenih sredstev, preizkušenih in izbornih, cenejših in dražjih. Omenil bi pri tej priliki sredstvo, ki se je v zadnjem času prav dobro obneslo in ki se izdeluje pri nas doma v Celju, to je: »Garkon.« Zadnji komisijonelni ogledi škropljenih sadovnjakov po strokovnjakih n. pr. v konjiškem srezu, so dokazali, da smo dobili z Garkonom izborno in učinkovito sredstvo. Drevje

n. pr., ki je bilo lansko leto do polovice črvido, napadeno torej po zavijaču, kakor tudi drevje, ki je močno trpelo po fuzikladiju (škrlupu), je po dva- do trikratnem škropljenju z Garkonom v letošnjem letu ne samo krasno obrodilo, sad je ostal tudi popolnoma zdrav in močno razvit in lep. Škropiti pa je treba v pravem času. Z Garkonom n. pr. bi priporočali škropiti enkrat pozno v jeseni, ko je drevje že golo, ker lahko škropljenje obavljamo v močnejši koncentraciji škropila, spomladi pa pred cvetenjem in po cvetju.

Za škropljenje sadnega drevja se pa mora sadjar posluževati škroplilnice. Škroplilnice za sadno drevje so ponajveč samodelne in delujejo z močnim zračnim pritiskom. Slednje je vsled tega v prvi vrsti potrebno, ker vporablamo pri visokodebelnem drevju bambusove cevi, da dosežemo najvišje vrhove. Samodelno škroplilnico bi si moral danes omisliti vsak napreden sadjar. V samodelnih škroplilnicah imamo danes celo vrsto inozemskih fabrikatov, omeniti pa hočemo posebej, da se izdelujejo škroplilnice tudi v naši državi od domače tovarne »Kovina«, ker smatramo, da je pri isti kakovosti blaga treba dati prednost domačemu izdelku. Poleg tega imajo škroplilnice »Kovina« še to prednost, da avtomatično zaprejo dohod određene količine škropila, da torej ni treba šele škropila odmeriti. Za večje nasade pridejo prevozne škroplilnice v poštev s 60 litri vsebine. Te se lahko vozijo med nasadi in istočasno omogočajo škropljenje z dvema odvodni. (Nadaljevanje sledi.)

Pri bescerodolni bolezi, zapatenju, nategnjenih črevih, obsestih, tesnobi v prsih, hudem srčnem utripanju, napetih emocijah prinaša uporaba naravne »Franz Josefove« grenčice vedno prijetno olajšanje, čisto tudi popolno ozdravljenje. Strokovni zdravniki za notranje bolezni svetujejo v mnogih slučajih, da naj pijejo teki bolniki vsak dan zjutraj in zvečer pol čaše »Franz Josefove« vode. »Franz Josefova« grenčica se dobi v vseh lekarnah, drogerijah in specializiranih trgovinah



PREZIMOVANJE POVRTNINE.

Sledeče povrtnine je možno ohraniti dalje časa sveže: belo in rdeče zelje, ohrovt (kel), rožni kupus, kolerabice, rdeče in rumeno korenje, zelena, črni koren, redkva, pesa, por, čebula in solata. Popolnoma neobčutljiv proti mrazu je črni koren. Skorajda neobčutljivi so solata, por, kel in rožni kupus, ki rabijo v zelo hudi zimi brez snega le lahko kritje s smrečevjem ali s slamo. Ravno tako je ravnati z gredicami z zimsko špinačo in solato.

Prezimovanje povrtnine je zelo enostavno. Da se pa dobro obnese, je pred vsem predpogoj, da je povrtnina dobro razvita in zrela ter da je prostor v vsakem oziru odgovarjajoč. Radi nevednosti se vsako leto pokvarijo velike množine dobre zimske zelenjave bodisi da zmrznejo ali segniyejo.

Najprimernejši čas za vlaganje ali vkletenje je oktober in november, ko nastopi mraz in preneha rast. Spravlja se le ob lepem in suhem vremenu, ker se s tem prepreči gniloba. Malce mraza zviša trpežnost zelenjavi, le zelena je občutljiva in jo je treba pravočasno pospraviti na varno. Najboljše se drži zelenjava na prostem v jarkih, med tem ko v kletih vsled toplote pogosto segniye. Poškodovane, počene ali slabo razvite rastline niso za hraniti ter jih je treba najprej porabiti.

Vso za zimo odloženo povrtnino se izruje s koreninami vred iz zemlje. Pri zeljnih in kelovih glavah se odstranijo vsi veliki zunanji listi. Korenje, pesa in redkev se odtrga, pri zeleni se srček pusti.

Nato se izkoplje 1½ m širok in 30 cm globok jarek. Izkopana zemlja tvori krog njega zaščitni nasip. Ta je pokrit s tanko plastjo šibla, da voda lažje odteka. Nato se vložijo zeljne in druge

Nežnočutno. V neki berlinski zakotni krčmi so se vsak večer zbrali skupaj različni delavci, da malo pokramljajo. Nekoč here eden od njih v časniku: »Fric Sulc je umrl včeraj!« Enoglasno so vsi vprašali: »Je li to naš tovariš Sulc?« Seveda!« odvrne oni, »že 14 dni ga ni bilo semkaj!« Vsi utihnejo in se žalostno spominjajo umrlega tovariša. Kar se naglo odpro vrata in Sulc vstopi vesel v krčmo. Vsi osupnejo in ga začudeno gledajo. Kar sapo jim je vzelo. Le eden je bil toliko miren, da je tiho rekel: »Psi! Otroci, on še tega ne ve!«

Smola. On: »Čudovito majhna usta imate,

žena Estera in hčerka Rahela, roža v Izraelu, si želita imenitnejše in svetlejšee.«

Sklonil je glavo z dolgo, ob robih že belo cetočo brado. Zazibal se je v razmišljanje, ne bi li vendar kazalo ugoditi srčnim željam ženinim in hčerkinim.

»Če bi odkupil palačo kateremu mestnih trgovcev? Mislim, da bi jo dobil še dovolj poceni. Saj so mi ti ošabni gojimi« skoro vsi dolžni. Ali bi naj vendar sezidal nov dom? A Bog Abrahamov, ko so pa ljudje tako pohlepni in gladni po tem našem uboštvi! Kdo ve, koliko zlata bi jim moral odtehtati.«

Kakor bi odganjal te nadležne misli in skušnjave, je stresel glavo. Ostri pogled se mu je spet in spet vsesaval v visoko stavbo samostansko in v monumentalno, umetniško okrašeno pročelje hiše božje.

»Koliko tisočakov leži zazidanih v teh zidovih! Mrtvi kapitali! In bogastvo v cerkvi! Brez koristi se stara in plesni. Ne razumejo gospodarstva ti gojimi! Tudi očetje ne, dasi so učeni možje. Ti še najmanj! Kako bogati so, si pravijo ljudje. Večjo veljavo jim daje pri ljudeh to namišljeno bogastvo. Pa vem, da je namišljeno. Ko pa ne znajo denarja vsejati in oplo-diti, da bi se jim množil in bi jim rodil stotero in tisočero. Ah, zahvaljen Gospod, Abrahamov Bog,

* Kristiani.

Aron Izerlin je modrejši. In bogatejši, dasi stanuje z Estero, punčico svojega očesa, in z Rahelo, svojega življenja solncem, v nizkem, vlažnem domu.«

V skoro divji radosti in mogočnem, samozavestnem ponosu so mu zagorele oči ob teh mislih. A že se je mešal v veselje srd: »Zaničujejo nas gojimi. A kaj nam morejo? Z zlatniki in srebrniki potlakam široke hodnike samostanske — in mi še ostanejo! Naj store isto očetje, če morejo. Naj izrujejo kamenje po hodnikih...«

Dolgi, suhi prsti so se mu v razburjenju skrčili. Upale prsi so mu krčevito zadržtele, kakor bi ga dušil silen, z vsemi močmi zadrževan in le s težavo premagovan kašelj.

In se je res moral s silo krotiti, da ni glasno kriknil. In da se ni zmagoslavno zasmejal ob sladkih mislih na svoje bogastvo in ob bridkih, kako ga gojimi zaničujejo in sovražijo. A njegovemu zlatu se vendar klanjajol

V teh sladko-grenkih mislih so ga zmotili štirje možje, ki so prav tedaj stopili iz samostana.

Toliko da jih je Izerlin zagledal, se jim je kar od srede trga odkril in se jim ponižno in globoko poklonil.

Dobro je poznal vse štiri. In je vedel, da njih osebe pomenijo bogastvo in moč. To pa je bilo zanj na svetu edino uvaževanja in spoštovanja vredno.

glave v vrste druga poleg druge in zakopljejo globoko v suh pesek do glave, pri zeleni gledajo samo srčki iz peska. Ko nastopi mráz, se pokrije jarek s smrečjem, ali se pa položijo preko jarka fižolovke in čez nje slama ali trstje. Ob lepem toplém vremenu je jarke odkriti, ker bi sicer zelenjava segnila.

Ako je zemlja težka in ne prepušča vode, je potrebno, da se izkoplje krog in krog nekoliko globokejši jarek, ker bi sicer povrtnina v svojem prezimovališču utegnila utoniti. Za težko zemljo je priporočljivo, da se povrtnina zasuje na 1½ široki gredi, krog katere se nameče 40—50 cm visok nasip zemlje.

Zelje in ohrovt se prezimi tudi sledeče: Vzame se s koreninami vred iz zemlje. Nato se korenine odrežejo, ker vlečejo vlago. Kocen pa mora brezpo- gojno ostati, ker iz njega dobiva glava hrano, vsled česar ostane sveža in sočna. Z dolgo slame se zvežeta po dva kocena skupaj in glave obesijo v hladni zračni kleti ali drugem pred mrazom varnem prostoru čez napeto vrv ali drog, tako da se glave ne dotikajo.

Korenje, pesa, redkev se vloži v kleti v suh pesek v vrste, torej: pesek, nato korenje itd. Le zelena se sme vlagati v samo eno vrsto.

Karfijola, ki še nima rože, se dvigne z nekaj zemlje iz tal in posadi v vlažen pesek v svetlem, pred mrazom varnem prostoru.

Pozno endivijo je najbolje pustiti nepovezano na gredah. Ko nastopi mráz, jo je pokriti z listjem. Tako se ohrani preko Božiča.

Peteršilj in drobnjak se presadi v lonce in sicer toliko kolikor se potrebuje po zimi zelenja. Lonci se postavijo v klet in nato po potrebi v topel svetel prostor, kjer kmalu rastlina poganja. Peteršiljeve korenine pa se zakopljejo v kleti v pesek.

Česenj in čebula se hraneta v hladnem prostoru, kjer ne zmrzuje.

Klet, kjer se spravi povrtnina za zimo, mora biti suha, vzorno čista ter

hladna, vendar pa varna pred hudim mrazom. Dati se mora dobro zračiti. Zato hla klet je za prezimovanje popolnoma neodgovarjajoča, ker se tvorijo v njej plesen in pospešuje gniloba. Vedno in vedno je treba zračiti in tudi ob hudem mrazu od časa do časa v opoldanskih urah odpreti okna.

Jabolčna juha.

Kiselasta jabolka olup in razreži na krhle. Kuhaj z malo vode, da postanejo mehke, nato jim dodaj podmetek iz vode in moke, soli in kuhaj pri malém ognju, da se juha zgosti. Postavi na mizo z zabeljenim fižolom.

Jabolčni štrukelj z orehi.

Kiselasta jabolka olup in naribaj na ribež za repo. Potresi s par žlicami sladkorne sipe, primešaj par pesti pomletih orehov in primerno toplene smetane, en jajček in malo cimeta. S tem nadevom namaži tanko raztegneno testo za štrukelj (1 liter bele pšenične moke, 1 jajček, malo mlačne vode in sol), zavij, položi v primerno namazano pekvo, pomaži površ s smetano in speci v srednje vroči pečici. Še topli štrukelj zreži na štiri prste dolge kose, naloži na krožnik, potresi s stolčenim sladkorjem in postavi na mizo.

Jabolčna potica iz kvašenega testa.

Napravi kipneno testo iz 1½ l bele pšenične moke, 2 rumenjakov in 1 celega jajca (ali 2 celih jajc), 2 velikih žlic trdega masla, 3 žličke sladkorja, 3 dkg kvasa in potrebnega mleka. Testo naj bo voljno in ne pretrdo. Ko vzide, ga razvaljaj za prst debelo, namaži prav tanko s češpijevo marmelado, nato nadevaj eno vrsto jabolčnih rezin (kislá jabolka olup in nareži za nožev hrbet na debelo), potresi s sladkorno sipo in cimetom, črez polij toplene smetane, zavij, položi v omaščen lončen model ali v pekvo, pusti da vnovič kipne, pomaži površ s smetano ali raz-

tepenim jajčkom in speci v krušni pečici ali pečici.

Buče z mlekom in orehi.

Bučo olup in strebi. Nato jo zreži na prst debele kocke in kuhaj v toliko vode, da ravno pokrije kocke. Ko so mehko kuhane, ocedi nekaj vode, ako imaš pa dovolj mleka na razpolago, pa ocedi vso vodo. Zalij buče z mlečnim podmetkom, kakor je pač potrebno. V slučaju, da ocediš vso vodo iz buč, mora biti podmetek redek, sicer pa primerno gost. Soli in pusti ob malém ognju kuhati, da se jed zgosti. Končno primešaj par pesti zmletih orehov ter par žlic smetane.

Buče kot prikuha.

Olupljeno in strebljeno bučo zričaj na ribež za repo. Napravi svetlo prežganje z malo seklano čebulo, dodaj zribane buče, hitro premešaj in takoj poškopri z dobrim vinskim ali sadnim kisom. Dodaj kumine in malo soli. Premešaj in pusti, da se pari ob malém ognju. Ne prilivaj vode, ker jo buče same spustijo. Po okusu lahko dodaš fino seklanega zelenega peteršilja, za nožovo špico rudeče paprike in vršiček janeževega stebelca. K tem bučam postavi na mizo krompir v poljubni pripravi, v kosih, pražen, pečen ali kuhan v oblicah.

★

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 3. oktobra so pripeljali 92 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 13 do 14 Din, slanina 14 do 16. Kmetje so pripeljali 6 voz sena po 80 do 95, 4 slame po 70 do 75, škop 1.50, 2 voza detelje po 90 do 100. Pšenica 1.75 do 2, rž 1.75, ječmen 1.50, oves 1.25 do 1.50, koruza 1.50, proso 2.50, ajda 1.50, fižol 1.50 do 2, luščeni grah 10 do 12. Kokoš 30 do 45, piščanci 25 do 50, raca 18 do 22, gos 40 do 60, puran 40 do 60, divji zajec 25 do 30, fazan 17 do 22, srnjak 10 do 16, jerebice 10 do 12.

V visokoraslem, vitkem duhovniku v dopetnem, črnem, z belo vrvico prepasanem talarju je takoj spoznal očeta Aleksandra, učenega, vsepovsodi spoštovanega minoritskega gvardiana. Postarni gospod z dolgo, ob robéh in spodaj že močno posivelo brado je bil Filip Sagadin, ptujski mestni pisar, mestnemu sodniku desna roka, malone istotako mogočen in ugleden kakor sodnik sam. Poznal ga je vsak otrok v mestu, kako ga ne bi skoro petdesetletni Aron Izerlin! Saj je imel le prepogosto opravke pri sodišču; z dolžniki, ki mu niso redno plačevali in so mu le preradi odtrgovali s čudno opravičbo, da jih je tako in tako prevaril in očičgal in jim zaračunal grešno visoke obresti. Prav tako mu je bil znan cve-toči mladenič v družbi: pisarjev sin Dominik. Tudi četrti mož v kmetski obleki, a bogati, z velikimi srebrnimi gumbi na telovniku in s srebrnimi zaponkami na plahetajočem plašču, mu ni bil tujec. Saj ni bil od daleč. Janez Rajavec, bogat kmet na Hajdini, hajdinskemu župniku brat, je bil.

Še počasneje je korakal Aron čez trg. Pozorno je škilil proti samostanu, lakotno vlekel na uho, kaj gospodje govore.

Videl je, da se je Dominik takoj pred samostanom od družbe poslovil. Spoštljivo je očetu gvardianu poljubil roko. Rajavcu je segel v roko in mu toplo naračal:

»Pozdravite mater in Rozko, stric.«

Aronu je bilo znano, da je Dominikova mati Rajavčeva sestrična; zato so pač Rajavca pri pisarjevih klicali kar za strica.

»Pozdravim, lepa hvala. A pridi kaj k nam. Zenske bo veselilo.«

»Pridem, brž ko mi bo mogoče. Morda že jutri.«

»Sporoč materi, da kmalu pridem. Do onstran Drave spremim strica«, je naročeval gospod Sagadin sinu. S tihim zadovoljstvom in neprikritim ponosom je zrl za odhajajočim, ki se je šele pred nekaj dnevi po dovršenih pravnih študijah vrnil v domače mesto, da nastopi tu službo pri mestni sodnici. Da postane prej ali slej naslednik mestnemu sodniku, je na tistem upal mladenič, je bil trdno prepričan oče.

»Pravijo, da bo Rajavčeva Sagadinova nevesta«, je pomišljal Aron. »Ni si izbral napačne neveste. Krasotica — »Roža Ptujkega polja« ji pravijo. Tudi denarja bo gotovo precej. Rajavčeva edinica je.«

Spet so mu zagorele oči v čudnem blesku, ko je pomislil na bogastvo kmetovo in na svoje zaklade, na zlato in na hčerko Rahelo.

»Ah, beračija bo to proti doti, ki jo dobi moj otrok! Kneza ji lahko kupim, če si ga požel.«

Preden je zavil ob cerkvenem voglu v ozko stransko ulico, je postal. Ozrl se je še z dolgim, malo prijaznim pogledom za troico, stopajočo čez trg v

gospodičnata. Ona: »Ja, da?« On: »Da, dal mi slin, če bi zazlehal, bi si morali usta pokriti z obema rokama.«

Vrnil ji je. Ona: »Ko sem te vzela, sem mislila, da si korajžen mož.« — On: »Tako so mislili tudi vsi drugi.«

Mu je zasolil. Kelvišar: »Kadar kaj zelo globoko razmišljam, Kopsar: »Potem pa si prižgem cigaro. — gotovo ne zakadiš — dosti!«

V neželjo je gospod župnik na prižnici zelo ostro bičal pregrehe ljudi. Ravno kar je v cerkev vstopila stara ženica. Prišla je prepozno in gledala, da pride do svojega sedeža. Tu pa povzdigne