

ali cedrino je s ščetjo pomočeno v drevesni karbolinej ali pa v 15 odstotno raztopino tobakovega izvlečka in ko se rane osuše, zamažejo s cepilnim voskom ali pa s katomom. — Preden začno jablane poganjati, naj se poškopek z naslednjo raztopino: V 100 l vode naj se zlije milnica napravljena iz mazavega mila (vzame se naj 3 kg mazavega mila in raztopi v vreli vodi) in prilje tej raztopini še 1 l petroleja. Raztopina naj se nato s kakšno metlico, napravljeno iz vejevja, tako pretepe, da zadobi nekako mlečnato barvo. — V poletnem času naj se poškopek jablane z raztopino mazavega mila in tobakovega izvlečka in sicer s takšno, v katero se že zlilo na vsakih 100 l vode 2 kg v vreli vodi raztopljenega mazavega mila in 1 kg tobakovega izvlečka.

Zeleno gnojenje po vinogradih. — Našim kmetovalcem, osobito pa vinogradnikom, navadno primanjkuje hlevskega gnoja, zato pa si je treba pomagati, da se spravi v zemljo humus in sicer ne le po njivah ampak tudi po vinogradih na kak drug način. To se doseže z zelenim gnojenjem. V mesecu avgustu se namreč poseje, najbolje o vlažnem vremenu, po vinogradu laško ali inkarnatno deteljo. Na vsako njivo prostora (1000 kv. sežnjev) se poseje 4 do 5 in pol oluščenega semena. Ko se seje, je treba paziti, da se seme enakomerno posuje po celi površini. V tem letu se detelja šibko razvije. Dobro je, če se raztrasi v jeseni po ti setvi na vsako njivo površine po 2 do 2 in pol Tomaževe žlindre in 1 do 130 kg kaljive soli. Ker ima ta detelja kakor druge detelje to lastnost, da vrskava potrebuje duševje iz ozračja, zato spravimo v zemljo, če to deteljo spomladi pokosimo in podkopljemo, duščenato in organsko snov. Prva služi v hrano trtan, druga pa da humus, kateri dela zemljo rahlo.

Kako se napravi povidel? Povidel imenujejo čehi vkuhanje češplje, ki se pripravlja na tače način. Popolnoma zrele češplje se s prsti razpolovičijo in dejejo s koščicami vred kuhat v snažen bakrenast kotel. Ko se češplje popolnoma skuhajo, tako da postane iz njih nekak redek močnik, se ta močnik precedi skozi močno, iz pocinjene žice napravljeno sito. Precejeni sok oziroma močnik se potem znova kuha tako dolgo, da se popolnoma zgosti. Močnik mora postati tako gost, da če pomočimo žlico vanj in jo potem potegnemo iz njega se ne sme močnik scediti iz nje, marveč mora obvistiti na njej. Med kuhanjem naj se neprehemoma meša, sicer se močnik lahko prismodi. To se prepreči pa še lažje s tem, da se namaže kotel, preden se dene močnik vanj, z malo količino masla. Ko se je močnik dodobra zgostil, naj se ga napolni v lonco. Ako bi začel povidel pozneje plesneti ali se kvaril na kak drug način, naj se dene vse sumljive lonec v krušno peč, kajti z vročino se umore vse stvarice, ki so ga začele kvariti. Boljši povidel se zadobi, ako se češplje pred kuhanjem olupi in jim doda nekoliko sladkorja. Čim več sladkorja se doda, toljkor boljši bo povidel.

Da se ohrani grozdje več časa, se morajo vzeti popolnoma razviti grozdi z zrelimi jagodami. Najbolje se ohranjo takšni grozdi, ki imajo na redko stoječe jagode. Nezrele in pokvarjene jagode naj se previdno odščipne škarjami. Nato naj se grozd ne odreže s trte kakor navadno marveč s koščekom lesa vred. Grozdi naj se pobira o lepem, suhem vremenu in opoldanskem času, da ne bo na njem nič mokrote. Pobrano grozdje naj se obesi ali priveže v kakem suhem, hladnem prostoru na dobro napeto žico ali vrviču tako drugo poleg drugega, da se grozd grozda ne dotika. Prostor za branjenje grozdja mora biti brez vsega duha in bladen ter zavarovan pred mrazom. Tako spravljeno grozdje naj se od časa do časa natančno pregleda in plesnive jagode takoj otrebijo. Če grozdje uvene, to nič ne de, sicer pa je najbolje, da se ga uporabi preden uvene.

Da se ti maslo čimprej vmete, treba je pred vsem primerne topline. Če hočeš vnesti sladko smetano poleti, poskrbi da bo imela 11 do 13, pozimi sladka in kisela smetana 15—17, a kislo mleko pa 17—19 stopinj Celzija. Ako je toplina višja od prejnavedenega, vmete se maslo sicer hitreje, to maslo pa je mehkeje in ker ostane v njem mnogo mleka, se ne da zlepa ohraniti zdravo. Pri nizki toplini vmete se maslo sicer bolj počasi in dobi se ga tudi manj, to maslo pa je bolj trdo in se ne da vdelati zlepja.

Paradižnike za zimsko uporabo shrani tako-le: Razkroji popolnoma zrele paradižnice, ter jih vrži v kotel, v katerem se nahaja nekoliko vode. Nato kuhi jih tako dolgo, da nastane nekak močnik iz njih, ali da se popolnoma razkuhajo. Razkuhane paradižnice potem precedi (pasiraj) skozi primerno gosto žičnato sito tako, da ločiš od mesa lupine in seme. Dobljeni redek močnik kuhi dolgo, da postane tako gost, da ti vanj vtaknjena žlica stoji skoraj pokonci. Med kuhanjem ta močnik tudi osoli in ga ves čas pridno mešaj. Dodobra vkuhan paradižnikov močnik pusti ohladiti, nakar ga spravi v steklenice, katerih neprodruzapri z zamaškom in zamaško načo še z vrviču trdno priveži. Vkuha ne bo tako zlepa splesneta in se pokvarila, če naliješ vrh nje v steklenico nekoliko finega olja.

Rožni vohrvot je zeljnica, katera se šele v jeseni popolnoma razvije, namreč takrat ko nastopijo hladnejši dnevi in dolgi noči. Rožnatni vohrvot raste še v novembру in se celo skozi celo zimo, ako je ta mila. Če se pri eni ali drugi sadiki glavičice še niso povoljno razvile, naj se taki sadiki vrhnja glavica oziroma glava proti koncu meseca septembra odščipne. To naj se izvede v prvi vrsti pri takih sadikih, katerih glavičice so

komaj debele kot lešniki. Ako se vrhnja glavica prezgodaj odstrani, posebno pa pri takih sadikih, ki sploh še niso nastavile glavic po steblu, potem vdarijo iz katki listov namesto glavic špičasti izrastki, ki se več ne zaprejo, marveč ostanejo odprtji, naj si bo vreme za rožni vohrvot še tako ugodno. Sajenice rožnega vohrvota, zaostale v razvoju, naj se zlije vsak teden po enkrat z gnojnicico, ker jim to tako ugaja, nasprotno pa se ne sme zalivati z gnojnicico takih sadik, ki so že nastavile glavice.

Letni in živinski sejmi na Štajerskem.

Sejni brez zvezdice so letni in kramarski sejmi; sejni, znamenani z zvezdico (*) so živinski sejmi, sejni z dvema zvezdicama (**) pomenijo letne in živinske sejme).

Dne 11. septembra na Bregu pri Ptiju*; v Hirschegg-Reinu**, okr. Voitsberg; v Rogatcu (sejem s ščetinarji); v Gradcu (z zaklano klavno živilo); v Feldbachu*.

Dne 12. septembra v Brežicah (svinski sejem); v Mauternu**; v Cerkenjaku**, okr. Sv. Lenart v Slov. Gor.

Dne 13. septembra v Glashütte**, okr. Deutschlandsberg.

Dne 14. septembra v Dobovi*, okraj Brežice; pri Sv. Janžu pri Spodnjem Dravogradu**, okr. Slovenj Gradec; v Golobinjaku**, okr. Kozje; v Ivnici**; v Judenburgu (sejem z žrebeti); v Gaalu**, okr. Knittelfeld; pri Št. Štefanu**, okr. Leoben; pri Sv. Ani na Kremsbergu**, okr. Cmurek; v Rogatcu**; v Petrovčah*, okr. Celje; v Vitanju*, okr. Konjice; v Gasenu**, okr. Birkfeld; v Weizu**; v Spitalu na Semmeringu**, okr. Mürzzuschlag; v Stainzu*; v Gnasu**, okr. Feldbach; v Ilzu (sejem z hmeljem), okr. Fürstenfeld; v Waldu**, okr. Mautern; pri Sv. Marjeti na Dravskem polju**, okr. Sv. Lenart v Slov. Gor.; v Krakauhintermühlens*, okr. Murau; v Braslovčah**, okr. Vrantsko; v Šmarju pri Jelšah**; v Mozirju**, okr. Gornjigrad; v Luki*, okr. Laško.

Dne 15. septembra v Zdolah**, okraj Brežice; pri Št. Vidu na Vogau**, okr. Lipnica; pri Št. Mihaelu nad Leobnom (sejem z žrebeti); pri Sv. Jakobu*, okr. Bruck; v Arvežu (sejem z drobnico); v Ljutomeru**; v Radgoni*; v Ormožu (sejem s ščetinarji); v Gradcu (sejem z rabno živilo); v Ptaju (sejem s konji in govedom).

Dne 16. septembra v Imenem (sejem s ščetinarji), okr. Kozje; v Ptaju (svinski sejem).

Dne 17. septembra v Kapelah**, okraj Brežice; v Šmarju pri Jelšah**; v Unterdorf-Stanzu*, okr. Kindberg; na Bregu pri Ptaju (svinski sejem); v Dobni, okr. Celje; v Gradcu (sejem s klavno živilo).

Dne 18. septembra v Rogatcu (sejem s ščetinarji); v Gradcu (sejem z zaklano klavno živilo).

Dne 19. septembra v Öblarnu*, okraj Gröbming; v Brežicah (svinski sejem).

Dne 20. septembra pri Sv. Erhardu, okr. Bruck.

Dne 21. septembra v Lienzu (sejem s konji in žrebeti); v Angerju**, okr. Birkfeld; v Gleisdorfu**; v Podsredi**, okr. Kozje; v Ilzu**, okr. Fürstenfeld; v Fehringu**; v Hartbergu na Lebing**, okr. Hartberg; v Weisskirchen**, okr. Judenburg; v Oberzeiringu**; v Lučanah**, okr. Arvež; pri Sv. Jurju na Stieflingu**, okraj Wildon; v Framu**, okr. Maribor; v Ormožu**; v Ligistu**, okr. Voitsberg; v Murau**; v Laškem**; v Langenwangu, okr. Mürzzuschlag; pri Sv. Florjanu**, okr. Deutschlandsberg.

Dne 22. septembra v Mürzzuschlagu**; v Triebennu*, okr. Rottenmann; v Deutschfeistritzu*, okr. Frohnleiten; v Trojachu*, okraj Murau; v Marijinem Celju*; v Ormožu (sejem s ščetinarji); v Gradcu (sejem z rabno živilo).

Dne 23. septembra v Lassing*, okraj Rottenmann; v Imenem (svinski sejem, okraj Kozje; v Mariboru*; v Ptaju (svinski sejem).

Dne 24. septembra v Remšniku**, okraj Marenberk; v Feldbachu**; v Ernovžu**, okraj Lipnica; pri Sv. Trojici, okr. Sv. Lenart v Sl. Gor.; v Slovenski Bistrici**; v Modriachu**, okr. Voitsberg; v Oberwölzu**; v Stanzu*, okr. Kindberg; v Trofaiachu**, okr. Leoben; na Bregu pri Ptaju (svinski sejem); v Gradcu (sejem s klavno živilo).

Zadnji telegrami.

(C. k. kor. in brz. urad.)

Belgia pod vodo.

K.-B. Kopenhagen, 10. septembra. — Belgijci hočejo vso svojo deželo južno od Antwerpena pod vodo postaviti, da zabranijo Nemcem vhod.

* * *

Vjet knezoškof.

K.-B. Dunaj. Rusi so vjeli luvovskega nadškofa grofa Andreja Szepetyckiego.

* * *

Uničenje Timok-divizije.

Budimpešta, 10. septembra. — Zdaj se šele izvè, da so Srbi prekoračili naše meje istočasno na štirih krajin i. s. pri Mitrovici, pri Rači, Klenaku in Kupinovem. Povsod so jih pustili naši vojaki mirno čez Savo priti. Šele tedaj so jih sprejeli z morilnim ogrom; končno jih je še napadla infanterija. Na ta način je bila vsa Timok-divizija obenem na štirih krajin uničena.

* * *

Velika bitka pri Lvovu.

Velikanska bitka zahodno od Lvova se je včeraj na celi črti pričela. Naglašati je, da je pričela z avstrijsko ofenzivo. Kakor že povdarjano, je to ena od očilnih borb za vso vojno. V trenutku, ko zaključujemo uredništvo lista, še ni došlo nobenega poročila, ki bi označil napredovanje v tej bitki. Ali splošno se sodi da mora končati ta orjaška borba z našo zmago. S to zmago pa bi bila tudi polovica vojne odločena.

* * *

Boji okoli Pariza.

Pariz, 10. septembra. — Okoli Pariza vnela se je zopetna grozovita bitka med vso francosko in napredajočo nemško armado. Francoske armade so dospele od severne meje in napadle nemške predstrelje. Manjši nemški oddelki so morali v prostoru Pariz-Meaux-Montmeral dva dni strastne napade francoske večine vzdržati. Ko so dospele še večje francoske kolone, vzel je nemško vodstvo svoje vzhodno krilonazaj, da ne bi je obšli. Zdaj šele se je pričela velikanska borba, ki bude na Francoskem zadajo odločitev prinesla. Ako Nemci zdaj zmagajo — in to je skoraj brezvonomo — potem je Francoska na tleh in se mora kmalu podati.

Pozor!

K okrajnemu načelniku v Ptju g. Ornigu in tudi v naše uredništvo prihaja kako veliko žena, katerih može so morali v vojsko in kateri bi rade tozadenvno postavno pomoč dobile. Mi v mestu seveda temu ne moremo pomagati. Vsakdo, ki ima v zmislu postave zahtevati podporo za kako pod orožje poklicano osebo, naj se zglaši pri svojem občinskem predstojniku. Ta ima dolžnost, da ukrene vse potrebno!