

ali čdrgejšo s ščetjo pomočeno v drevesni karbolinei ali pa v 15 odstotno raztopino tobakovega izvlečka in ko se rane osuše, zamažejo s cepilnim voskom ali pa s katramom. — Preden začno jablane poganjati, naj se poskrope s 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 prilije tej raztopini še 1 l petroleja. Raztopina naj se nato s kakšno metlico, napravljeno iz vejave, tako pretepe, da zadobi nekako mlečnato barvo. — V poletnem času naj se poskrope jablane s raztopino mazavega mila in tobakovega izvlečka in sicer s takšno, v katero se je zilo 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 gnojja, 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 oluščene semena. Ko se seje, je treba paziti, da se seme enakomerno poseje po celi površini. V tem letu se detelja šibko razvije. Dobro je, če se raztrosi v jeseni po ti setvi na vsako njivo površine po 2 do 2 in pol Tomažev žindre in 1 do 130 kg kalijeve soli. Ker ima ta detelja kakor druge detelje to lastnost, da vsrkava potrebni dušič iz ozračja, tako spravimo v zemljo, če to deteljo spomlad pokosimo in podkopljemo, dušičnato in organsko snov. Prva služi v hrano tistim, druga pa da humus, kateri dela zemljo rahlo.

Kako se napravi povidel? Povidel imenujejo Čehi vkuhanne češplje, ki se pripravijo na tale način. Popolnoma zrele češplje se s prsti razpolovičijo in denejo s koščicami vred kuhat v snažen bakrenast kotel. Ko se češplje popolnoma skuha, tako da postane iz njih nekaj redek močnik, se ta močnik precedi skozi močno, iz pocinkane 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 obviseti na njej. Med kuhanjem naj se ne prenehoma mešati, sicer se močnik lahko prismoči. 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 dobro zgostil, naj se ga napolni v lonce. Ako bi začel povidel pozneje plesniti ali se kvaril na kak drug način, naj se dene vse sumljive lonce v krušno peč, kajti z vročino se umore vse stvarce, ki so ga začele kvariti. Boljši povidel se zadobi, ako se češplje pred kuhanjem olupijo in jim doda nekoliko sladkorja. Čim več sladkorja se doda, tolikor boljši bo povidel.

Da se ohrani grozdje več časa, se morajo vzeti popolnoma razviti grozdi z zreliimi jagodami. Najbolje se ohranijo takšni grozdi, ki imajo na redko stoječe jagode. Nezrele in pokvarjene jagode naj se previdno odščipne s škarijami. Nato naj se grozd ne od reže s trte kakor navadno marveč s koščekom lesa vred. Grozdje 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 vrvico tako drugo poleg drugega, da se grozd grozda ne dotika. Prostor za hranjenje grozdi mora biti brez vsega duha in hladen 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 toplote. Če hočeš vnesti sladko smetano poleti, poskrbi da bo imela 11 do 13, pozimi sladka in kisla smetana 15—17, a kislo mleko pa 17—19 stopinj Celzija. Ako je toplota višja od prejšnavedene, 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 toploti vmete se maslo sicer bolj počasi in dobi se ga tudi manj, to maslo pa je bolj trdo in se ne da vdolati zlepa.

Paradižnike za zimsko uporabo shrani tako-le: Razkroji popolnoma zrele paradižnike, ter jih vrži v kotel, v katerem se nahaja nekoliko vode. Nato kuhaj jih tako dolgo, da nastane nekaj močnik iz njih, ali da se popolnoma razkuha. Razkuhanne paradižnike potem precedi (pasiraj) skozi primerno gosto žičnato sito tako, da ločiš od mesa lupine in seme. Dobljeni redek močnik kuhaj 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. Dobra vkuhan paradižnikov močnik pusti ohladiti, nakar ga spravi v steklenice, katere neprodušno zapri z zamaškom in zamaške nato še z vrstico trdno priveži. Vkuha ne bo tako zlepa splesnela in se pokvarila, če naližješ vrh nje v steklenico nekoliko finega olja.

Rožni vohrovit je zeljinka, katere se šele v jeseni popolnoma razvije, namreč takrat ko nastopijo hladnejši dnevi in dože noči. Rožnati vohrovit raste še v novembru in še celo skozi celo zimo, ako je ta mila. Če se pri eni ali drugi sadiki glavičice še niso dovoljno razvile, naj se taki sadiki vrhnja glavica oziroma glava proti koncu meseca septembra odščipne. To naj se izvede v prvi vrsti pri takih sadikah, katerih glavičice so

komaj debele kot lešniki. Ako se vrhnja glavica prezgodaj odstrani, posebno pa pri takih sadikah, ki sploh še niso nastavile glavice po stebelu, potem vdarijo iz zakotnih listov namesto glavice špičasti izrastki, ki se več ne zaprejo, marveč ostanejo odprti, naj si bo vreme za rožni vohrovit še tako ugodno. Sajenice rožnega vohrovita, zaostale v razvoju, naj se zalije vsak teden po enkrat z gnojnico, ker jim to jako ugaja, nasprotno pa se ne sme zalivati z gnojnico takih sadik, ki so že nastavile glavice.

Letni in živinski sejmi na Štajerskem.

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

Dne 11. septembra na Bregu pri Ptuj^{ju}*; v Hirscheegg-Reinu^{**}, okr. Voitsberg; v Rogatcu (sejem s ščetinarji); v Gradcu (zaklano klavno živino); v Feldbachu*.

Dne 12. septembra v Brežicah (svinjski sejmi); 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. Slovenji Gradec; v Golobinjaku^{**}, okr. Kozje; v Ivnicah^{**}; v Judenburgu (sejem z žrebeti); v Gaalu^{**}, okr. Knittelfeld; pri Št. Štefanu^{**}, okr. Leoben; pri Sv. Ani na Krembergu^{**}, okr. Cmurak; v Rogatcu^{**}; v Petrovčah*, okr. Celje; v Vitanju*, okr. Konjice; v Gasenu^{**}, okr. Birkfeld; v Weizu^{**}; v Spitalu na Semmeringu^{**}, okr. Mürrzuschlag; v Stainzu^{**}; v Gnasu^{**}, okr. Feldbach; v Ilzu (sejem z hmeljem), okr. Fürstenfeld; v Waldnu^{**}, okr. Mautern; pri Sv. Marjeti na Dravskem polju^{**}, okr. Sv. Lenart v Slov. Gor.; v Krakauhintermühlen*, okr. Murau; v Braslovčah^{**}, okr. Vransko; v Šmarju pri Jelšah^{**}; v Mozirju^{**}, okr. Gornji-grad; v Loki*, 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 živino); v Ptujju (sejem s konji in govedom).

Dne 16. septembra v Imenem (sejem s ščetinarji, okr. Kozje; v Ptujju (svinjski sejmi).

Dne 17. septembra v Kapelah^{**}, okr. Brežice; v Šmarju pri Jelšah^{**}; v Unterdorf-Stanzu*, okr. Kindberg; na Bregu pri Ptujju (svinjski sejmi); v Dobni, okr. Celje; v Gradcu (sejem s klavno živino).

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

Dne 19. septembra v Öblarnu*, okraj Gröbming; v Brežicah (svinjski sejmi).

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 Podserju^{**}, okr. Kozje; v Ilzu^{**}, okr. Fürstenfeld; v Fehringu^{**}; v Hartbergu na Lebing^{**}, okr. Hartberg; v Weisskirchenu^{**}, okr. Judenburg; v Oberzeiringu^{**}; v Lučanah^{**}, okr. Arvež; pri Sv. Jurju na Stiefing^{**}, okraj Wildon; v Framu^{**}, okr. Maribor; v Ormožu^{**}; v Ligistu^{**}, okr. Voitsberg; v Murau^{**}; v Laškem^{**}; v Langenwangu*, okr. Mürrzuschlag; pri Sv. Florijanu^{**}, okr. Deutschlandsberg.

Dne 22. septembra v Mürrzuschlagu^{**}; v Triebenu*, okr. Rottenmann; v Deutschfeistritzu*, okr. Frohnleiten; v Frojachu*, okraj Murau; v Marjinem Celju^{**}; v Ormožu (sejem s ščetinarji); v Gradcu (sejem z rabno živino).

Dne 23. septembra v Lassing*, okraj Rottenmann; v Imenem (svinjski sejmi, okraj Kozje; v Mariboru*; v Ptujju (svinjski sejmi).

Dne 24. septembra v Remšniku^{**}, okr. Marenberk; v Feldbachu^{**}; v Ernovžu*, okraj Lipnica; pri Sv. Trojici, okr. Sv. Lenart v Sl. Gor.; v Slovenski Bistrici^{**}; v Modriču^{**}, okr. Voitsberg; v Oberwölznu^{**}; v Stanzu*, okr. Kindberg; v Trofaiachu^{**}, okr. Leoben; na Bregu pri Ptujju (svinjski sejmi); v Gradcu (sejem s klavno živino).

Zadnji telegrami.

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

Belgija 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 lvovskega nadškofa grofa Andreja Szeptycki.

* * *

Uničenje Timok-divizije.

Budimpešta, 10. septembra. — Zdaj se šele izvè, da so Srbi prekoračili naše meje istočasno na štirih krajih 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 ogujem; končno jih je še napadla infanterija. Na ta način je bila vsa Timok-divizija obenem na štirih krajih 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 odločilnih 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 napredujočo nemško armado. Francoske armade so dospale od severne meje in napadle nemške predstraže. Manjši nemški oddelki so morali v prostoru Pariz-Meaux-Montmerai dva dni strastne napade francoske večine vzdržati. Ko so dospale še večje francoske kolone, vzelo je nemško vodstvo svoje vzhodno kril nazaj, da ne bi je obšli. Zdaj šele se je pričela velikanska borba, ki bode na Francoskem zadnjo odločitev prinesla. Ako Nemci zdaj zmagajo — in to je skoraj brezdvomno — potem je Francoska na tleh in se mora kmalu podati.

Pozor!

K okrajnemu načelniku v Ptujju g. Ornigu in tudi v naše uredništvo prihaja jako veliko žena, katerih možje so morali v vojsko in katere bi rade tozadevno 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 zglaš pri svojem občinskemu predstojniku. Ta ima dolžnost, da ukrene vse potrebno!

Pravo domače platno (echte Hausleinwand) Brata Slawitsch, Ptuj.

za plahte in obleko se dobi v trgovini