

Bekrača. Daleč naokrog je znano, da nam je naš hudournik povzročal mnogo škode in skrbi, zato smo banski upravi tembolj hvaležni za pozornost in naklonjenost, da nam ga je dala popraviti in nam s tem obvarovala pred uničenjem mnogo rodovitne zemlje.

Konjiški okraj

Frankolovo. Lani smo dobili poštni urad s telefonom. Imamo tudi gospodarsko zadrugo, ki preskrbuje v sedanjem času občinstvo z živili in drugimi potrebčinami. Sedaj gradimo veliko skladišče za poljedelske pridelke. Družba Prizad nam je dala v ta namen 100.000 din podpore. Zgradili smo tudi moderne občinske ceste, kakor Frankolovo-Kolarjeva hiša, potem v Rakovo stezo, Stražico, Lindek. Moderno urejena je cesta v Jesenici z novimi brvmi. Tu se lahko vidi, kaj se z dobro voljo da vse doseči in urediti. Delo naše gospodarske zadruge in občinske uprave naj bo narodu za zgled. Mnogo je še takih, ki so skrajja kritizirali delo naše zadruge in občine.

Šaleška dolina

Smartno ob Paki. Letos spomladi se je na pobudo g. župnika in duhovnega svetnika Franca Čas ustanovil poseben gradbeni odbor za povečanje in popravilo farne cerkve sv. Martina. Odbor je šel takoj na delo ter so te dni zidarji že končali svoje delo, tako da je cerkev že skoraj gotova. Manjka še samo notranja oprema. Največ zaslug, da se je cerkev tako lepo prenovila, ima sigurno rajni g. dekan Karel Presker, ki je daroval v ta namen okrog 80.000 din. Velike zasluge ima pa tudi g. župnik Čas Franc, kakor tudi ves gradbeni odbor, posebno pa še cerkvena ključarja. — Na Martinovo nedeljo, novembra meseca, bo slovesna blagoslovitev prenovljene cerkve, kakor tudi blagoslovitev tukajšnjega Prosvetnega doma. Ta dan bo za Pačane vsakakor velik praznik, na katerega se že sedaj pripravljamo ter vabimo vso bližnjo in daljno okolico, da se teh naših slavnosti v obilnem številu udeleži! — V nedeljo, dne 15. septembra, sta Fantovski odsek in Dekliški krožek na rednem občnem zboru poлагala račune o svojem delu. Iz podanih poročil je razvidno, da sta društvi pridno delali. Nova odbora, ki so si jih izbrali fantje in dekleta, naj delo nadaljujeta z vsemi močmi in dobro naše katoliške prosvete! — Fante in dekleta čaka drugo leto vseslovenski mladinski tabor v Ljubljani, za katerega se bodo morali že sedaj pridno pripravljati, da bomo tudi Pačani čimveč prispevali k temu taboru in k zmagi naše misli ter našega katoliškega prepričanja. Bog živi!

Smarski kraji

Pristova-Bezovica. Prvi del naše ceste je končan, sedaj se bo pričelo z gradnjo drugega dela od Sv. Tomaža na Bezovico, oziroma Dramlje. Prosimo cestni odbor, naj se v bodoče ozira na sledeče: 1. Zaposlijo se naj oni, ki so siromašni, imajo majhno posestvo, ki jih ne more preživljati, pa obilno družino. 2. Oni, ki so sicer neoženjeni, a ne zapravljivi, ki bi že v naprej se zadolževali za pijačo, kakor se je to že godilo. 3. Na

delo naj se ne sprejemajo sinovi z velikih posestev, ki imajo doma dovolj dela, torej samo bolj siromašne odstranjujejo. Mislimo, da bo v bodoče

tudi delavec zavzemal vidnejše mesto. Izrekamo vso hvaležnost g. senatorju Mihelčiču za njegovo posredovanje na višjih mestih.

Za kaj se da uporabiti sladki jabolčnik?

Hmelova dobra domača pijača

Sadja je letos malo in tako tudi sadjevca ne bo. Zopet bodo razni »kmečki prijatelji« ponujali vse mogoče izvlečke (ekstrakte) za napravo domače pijače. Vočigled temu nam je dopisnik iz Savinjske doline poslal sledečo notico, kako se da napraviti res dobra pijača, pa brez vsakih kemičnih sredstev, vendar pa je nujno, da je vsaj nekaj sadja.

Dela se na sledeči način: V sod se nalije nekaj več kot polovico sadnega mošta, ki še ni povrel. Na ta mošt nalijemo vode, tako da je sod skoro poln, kot za običajno vretje. V večjem loncu pa damo kuhati nekaj hmelja. Za vsak hektoliter sode prostornine vzamemo pest hmelja in dva litra vode, tako da je v loncu gošča. To naj vre dobro uro, da dobi voda grenak okus po hmelju. Vodo nato ločimo od hmelja in še vročo izlijemo v sod. To pustimo potem, da povre in v teku zime je pijača godna za pitje.

Nikdo ne bo opazil, da je bilo dodano toliko vode, ne občuti pa se tudi ne okus po hmelju. Ta pijača je dobra in zdrava in jo morem priporočati iz lastne izkušnje. Paziti pa se mora, da je sadnega mošta najmanj 60% — najbolje dve tretjini mošta in ena tretjina vode. Tako si poceni pomagata do dobre in zdrave pijače.

Sadni likerji

Likerje vedno bolj uporablja današnje gospodinjstvo. Posebno ob priliki raznih obiljav je v navadi, da se gostom postreže z likerji. Temu ni morda kriva gospodinja, ampak današnja vseobča navada, preko katere gospodinja ne more, kajti sicer bi prišla v zamedo. Radi tega se nam zdi primerno, da tudi v našem listu povemo, kako se lahko napravi dober liker, in to iz naravnega sadja. Liker iz naravnega sadja je okusnejši kot vsi ostali načini naprave likerjev, opisani po kuharskih knjigah. Opisali bomo napravo likerja iz sadnega soka, to je iz sladkega jabolčnika ali hruševca.

Za napravo enega litra te vrste sadnega likerja je treba vzeti 2 decilitra sladkega sadnega soka (jabolčnika ali hruševca), ki ga je precediti skozi gosto domače platno, potem 3—4 decilitre špirta (alkohola) in 40—50 dkg sladkorja. Najprej je treba skuhati s pol litra vode sladkor, da se tako dobi raztopljen sladkor v obliki sirupa. Izprešan sadni sok je, kakor rečeno, precediti skozi krpo. Sok se najprej pomeša z alkoholom, ta mešanica pa nazadnje z ohlajenim sladkornim sirupom. Tako dobljen liker se potem pusti na toplom mestu 14 dni, nakar se prelije v drugo steklenico in hrani do porabe na hladnem mestu.

Kmečka trgovina

Jedilno olje

Oljarne v Sloveniji delajo že dalj časa v zmanjšanem obratu, ker pač ni dobiti bučnic za izdelovanje olja. V Slavoniji pridelovalci bučnic iste sicer še imajo, pa oblasti na Hrvaškem ne dovolijo izvoza bučnic s področja banovine Hrvatske. Radi tega jedilnega (bodisi bučnega, bodisi sončničnega ali laškega) olja povsod zelo primanjkuje. Ljudje, predvsem pa trgovci dajejo oljarnam denar za olje kar naprej, da bi ja pozneje dobili olje. Seveda oljarne še svojim stalnim odjemalcem ne morejo ustreči, o izvozu olja (kot prejšnja leta) pa sploh ni govora, saj olja še domači trgovci ne dobe. Cena bučnega olja znaša 24 din za liter, kdor ga pač more dobiti.

Ker smo v Sloveniji glede jedilnega olja precej odvisni od uvoza bučnic z juga, je prav posebno v sedanjih časih paziti na vsako pest bučnice, da ne pridejo v izgubo. Zato naj nihče ne krmi kar celih buč svinjam, ampak naj vsako bučo iztrebi, bučnice posuši in predela v olje. Tako se bodo vsaj kmetje, če že ne popolnoma, pa vsaj do neke mere oskrbeli z bučnim oljem.

Po uredbi ima v naši državi Prizad monopol (izključno pravico) čez oljnata semena. V poštev

pridejo predvsem sončnice, ki jih na jugu države zelo veliko pridelajo. Olje od sončnice se poleg solate uporablja še namesto masti (muslimani, ki masti ne marajo) in se po okusu prav nič ne razlikuje od bučnega. V Sloveniji olje od sončnice prav za prav ne pride v poštev, ker se sončnice, ki zemljo močno izčrpajo, zelo malo prideluje. Kljub temu so tega olja naše oljarne izdelovale v velikih količinah in smo ga tudi mi precej pojedili, kar je pa malokdo opazil. Privilegirana izvozna družba je letos določila za seme sončnic 300 din za 100 kg. Lani je bila 155 din in je torej letos poskočila kar za 96%. Cena olja iz lanskega pridelka sončnic je znašala na veliko 13,50 din liter, letos pa bo cena poskočila za 4,50 din, tako da bo cena na debelo (ki jo bo še določil urad za kontrolo cen) okrog 18 din liter.

Kar se tiče količine sončničnega semena, pravi kmetijsko ministrstvo, da bo znašal pridelek okoli 8000 vagonov, kar bi dalo okoli 2500 vagonov olja. Tvornice olja pa trdijo, da bodo lahko dobila samo 5000 vagonov in da bodo lahko proizvedle samo 1250 vagonov olja, kar pa je premalo za domačo potrebo (za okrog 44%). Letos pa bo potrebnja olja še znatno večja, ker bo industrija mla namesto kokosovega olja porabila mnogo

Nesrečen sem. Bog me je hudo kaznoval, pa me je tudi po pravici. Z Bogom sem se spravil. Tu se mi je našel dober, vnet duhovnik, ki mi je pokazal pot nazaj k Bogu. Zavest, da mi je Bog odpustil, me tolaži in krepi. Zdaj moram prositi še Tebe, da mi odpusti, kar sem Ti huđega prizadel. Odpusti mi, če moreš! Če mi ne moreš, Ti tudi ne bom zameril. Enega pa Te prosim: ne zaničuj me več! Ljuba Tilka, najhujše, kar me je zadnje mesece zadelo, je bilo to, ker sem čutil, kako me zaničuješ. Zameriti Ti tudi tega ne morem, kajti videz je bil res tak, kakor da sem Tvoje zaničevanje zaslužil. Kakor mi je doktor Silan povedal, sem vsaj najhujše sramote opran, ko je prišla moja nedolžnost zaradi onega otroka na dan in ko je celo sodnijsko dognana in potrjena. Hvala bodi Bogu za to! Zdaj me ne smeš več smatrati za nezvestega moža in mi moraš verjeti, da sem Ti bil ves čas, tudi v najskritejših mislih, vedno zvest.

Velika sramota se me sicer še drži zaradi konkurza, ki je marsikaterega mojega upnika oškodoval. Priznam svojo krivdo, bil sem preveč površen, preveč lahkoveren in sem se preveč zanašal na špekulacije. Toda ogoljufati ali oškodovati nisem nameraval nikogar. Najbolj obžalujem, da sem doktorju Hudniku tako slepo zaupal in si ga izvolil za glavnega svetovalca v svojih trgovskih zadevah. Ta človek me je nesramno ogoljufal. Šele zdaj pri preiskavi se mi je razjasnilo, da je poneveril celo vrsto velikih zneskov denarja, ki sem jih vrnil za dolgove.

Meni pa je govoril, da je vse v redu, da ima potrčila shranjena. Zal mu goljufij ne morem dokazati.

Kar prestrašila me je vest, da so Ledine šle za tako nizko ceno. Za toliko sem jih vendar sam kupil pa sem zadnja leta vendar toliko prizidal, popravil in na novo uredil. Nikoli si ne bi bil mislil, da pojdejo izpod sto tisoč kron. Tako seveda rastejo moji dolгови brezkončno.

Morda tudi veš, da me dolžijo, češ da sem hotel zbežati in uiti kazni. Na to še v sanjah nisem mislil. Resnica je tale: Lansko leto me je obiskal star prijatelj izza vojaških let, neki gospod Hojnik iz Grada. Ker mu je na Ledinah zelo ugajalo, je hotel, da mu prodam planino, da bi si uredil lovišče. Jaz nisem bil voljen, da bi grunt razkosal; zato mu tudi nisem ustregel, čeprav mi je za samo planino ponujal trideset tisoč kron. Ko sem na vigrəd videl, da sem na kantu in da mi ne ostane nobeno upanje več, sem hotel v Gradec k prijatelju in sem mu hotel ves grunt ponuditi, naj ga kupi. Imel sem namen, zahtevati sto dvajset tisoč kron in sem bil tudi prepričan, da jih bo Hojnik plačal, ker je zelo bogat. Doktor Hudnik pa, ki o vsakem človeku misli, da je tak kakor on, me je od onih mal, ko sem ga iz hiše nagnal, dal nadzirati in tako so me na postaji v Kapli prijeli, ko sem se ravno hotel v Gradec peljati. Še zdaj menijo, da sem takrat res hotel zbežati.

Zdaj veš vse, Tilka, in prosim Te ponovno, ne zaničuj me, le pomiluj me!

(Dalje sledi)

obeh zadnjih vrstah dežja nosi vsaka poedina kaplja velik nabož s seboj, pri navadni vrsti dežja pa le majhne naboje. Velike dežne kaplje so pozitivno nabite, razpršene kapljice pa negativno. Spodnja stran oblaka je negativno, zgornja pa pozitivno nabita. Električni nabož se izmenjava v oblaku samem. Zemlji dovajajo razne vrste padavin, in seveda tudi snežinke, toča, sodra itd., pomembne količine pozitivnih ali negativnih nabojev.

Gradbeni rekord v Ameriki. V eni uri že stoji hiša. Na temelje postavijo železno ogrodje, vanj vlagajo stene brez žebeljev, okna, vrata in drugo. Stene so iz betona, asfalta in klobučevine ter ne prepuščajo vode. Hiše stanejo 2500 dolarjev.