



**Za kumare** napravi na gredi 20 cm globok in ravno toliko širok jarek ter ga napolni z gnojem. Dobro steptanega zagrni z izmetano zemljo in tako nastalem grebenu napravi v razdalji po 40 cm globeli v katere plitvo posadi 3—4 zrna ali pa kumare, ki so vskalile v vlažnem žaganju. Ko odeženejo četrto pero, vršiček odščipni, da nastanejo stranski poganjki, ki so bolj rodni kot glavni. Ker porabijo kumare v snovanje ploda veliko vode, zato jih zlasti ob času suše pogosto in obilno zalivaj z vodo. Ne prilivaj preblizu korenin, da ne odplahneš iz njih zemlje, kar bi imelo za posledico zastoj razvoja. Da izkoristiš prostor, posadi med mlade kumare solato, ki bo že dorastla preden bodo prepregle kumare gredico. Podobno kakor s kumarami, postopaj tudi z jedilnimi bučami. Pri vršičastih odščipni vršiček za četrtim listom, pri grmičastih pa tega ne smeš storiti, ker ne poženejo stranskih poganjkov.

**Veliko premalo upoštevamo** pri nas paradižnik. Poleg tega, da ga lahko uporabljamo pri raznih jedilih in nam prinese prijetno spremembo jedilnika, vsebuje tudi dragocene snovi, takozvana dopolnila (vitamine), ki so po zdravniških izjavah nujno potrebne za življenje.

Paradižnikov ne sadi na gredo pred 15. majem. Če je vreme ostro, rajši šele proti koncu meseca. Posadi jih v dobro pregnojeno in prerahljano zemljo precej globoko, 60 cm vsaksebi in jim daj za oporo močne kole, h katerim jih po potrebi privezuj. Rastlini pusti le 2—3 vrhe; vse stranske izrastke vedno vsak teden odstrani, ker zadržujejo nastavek in razvitev ploda. Zelo napačno pa ravnajo oni, ki potrgajo rastlini liste, češ, da more solnce do plo-

da. Listi so poleg korenin prehranjevalni organi rastline in se brez teh plod ne more pravilno razviti in dozoreti. V dobi razvoja in cvetenja daj rastlini obilo vode in razredčene gnojnice. Ko nastavi plod, prestani s preperelim gnojem. Taka gnojna odeja se more uporabljati tudi pri drugih nasadih in varuje zemljo izsušenja.

**V maju** sej za poznejšo saditev ohrovt, rožno ali glavčasto zelje, karfijolo in v tritedenskih presledkih solato, da jo posadiš na izpraznjene grede, ali kot vmesni sadež med kapusnice in paradižnike. Tako boš preskrbljena z njo do jeseni, ko pride na vrsto endivija. Posebno bujno raste solata, če jo posadiš v jamice, ki si jih pred sajenjem zalila z gnojnico in nato še z vodo. Poznejše zalivanje z gnojnico ni priporočljivo, ker pospešuje gnitje. Važno je, da solato, kakor tudi drugo zelenjad, ko se je ukoreninila globoko okopamo. Pozneje rahljamo samo vrhno plast zemlje. Solati, ki prva napravi glave, postavi količke in jo pusti za seme. Istotako pusti za seme prve kumare in paradižnike, če so lepe oblike. Za prvo setev spomladi uporabljaj krhko ledenko in mehko majniško kraljico ali trdoglavko; pozneje sej parizarco, ki lažje kjubljuje vročini in štrucarco, ki je posebno dobra za prikuhe.

**Maja je še čas**, da poseješ za prihodnje leto nageljnov, zvončnic, naprstkov, orlic in ostrožnikov. Nekoliko odrastle rastlinice presadi, da se močneje ukoreninijo.

**Maja in junija** je tudi čas, da vzgajimo mlade oleandre. Vršičke denemo v steklenico vode s širokim vratom. Ker poženejo hitreje korenine, če se spodnji del ne dotika tal posode, zatlačimo med posamezne vršičke v vratu papir, ki brani, da ne zdrsnejo posamezne vejice k tlom. Ko se pokažejo korenine, jih posadimo v lončke, zemljo pomešano z drobnim peskom. Oleander hoče

solnčno lego in obilno vode. Tudi zalivanje z gnojnico mu prija.

**Kuhanje zelenjadi in sočivja.** Navadno odlijemo vodo, v kateri smo kuhali zelenjad v pomije, ker nam ne prija njen ostrodišeči okus. S tem jo pa oropamo njene najvažnejše sestavine, rudninskih snovi, ki delajo zelenjadi njeno visoko vrednost. S primerno pripravo moremo večini zelenjav ohraniti rudninske snovi in obenem omiliti okus. Tako mehčamo zelje in ohrovt v pari. Na masti, ki jo mislimo porabiti kot zabelo, zarumenimo čebulo in pomešamo pripravljeno zelje ali ohrovt in pokrito parimo. Po potrebi prilivamo vode, da se nam ne pripali in obenem solimo. Ko je zelje mehko in voda izparjena, potresemo z moko, premešamo in čez nekaj časa zalijemo. Med parjenjem moramo pridati zelju olupljene krhlje kislih jabolk ali olupljenih iz semena iztrebljenih paradižnikov, kar okus znatno izboljša. Zelenjad denemo kuhat z malo izjemo v slan krop in imamo posodo tako dolgo pokrito, da začne iznova vreti. Potem kuhamo odkrito. Vodo, ki se je nabrala na spodnji strani pokrova, moramo tako pri parjenju kakor pri kuhanju otresti snovi. Tudi mora zelenjava nepretrgoma vreti, dokler se ne zmehča, sicer trpi okus in barva.

**Krompir v solati** je okusnejši in ne otrdne, če vročega in zrezanega na listke, polijemo z oljem in par zajemalkami vrele juhe ali vrelega slanega kropa. Pokritega hranimo v bližini peči, da se polagoma shladi. Kis, poper in čebulo primešamo preden ga damo na mizo. Na isti način kot krompirjevo solato pripravimo tudi stročji fižol. Namesto popra in čebule ga lahko potresemo z naribanim hrenom.

**Dobra solata** je tudi iz mehko kuhanih glavic ohrovt. V kose razrezane polijemo še vroče z oljem in kisom, ter primerno solimo in popramo. Uporabljamo hladno.

— Pustite me! — je jecljal. — Prisegam, da se vam ne zgodi nič žalega.

Dübell ni odgovoril.

— Ako me pustite, s čolnom odpeljem vas in ono žensko do mesta, kjer se zliva reka Paragvaj. Reka je ponekod nevarna.

Dübell ga je še bolj stiskal. Raoul ni bil človek, da bi mu smel zaupati.

— Ako me pustite pri življenju, vam dam vse zlato, ki sem ga našel — je obupno javkal Casas.

— Za vse zlato na svetu vas ne spustim. Vaš greh je prevelik. Razen tega pa vam tudi ne zaupam. Vaša usoda je zapečatenjena za vedno.

Argentinec se je naenkrat začel tresti. Truplo se je močno sključilo, parkrat je močno sunil z nogami — in potem se ni več zganil.

Dübell je bil prost. Vzel je Raoulov revolver.

Sedaj je Miguel na vrsti — oborožen in poln sovrašva.

Henrik je stopil k odprtini, se zgrabil za skalo in se z močnim zaletom dvignil.

Pred njim je stal Miguel, ki je prišel, da bi videl, kaj se je zgodilo z gospodarjem. Dübell je naglo dvignil revolver.

— Roke kvišku!

Miguel je zakričal in se vrgel na tla. Po vsem telesu se je tresel in vzdihoval k svetnikom.

Dübell je pristopil k njemu in ga pošteno brcnil.

— Vstani! — mu je ukazal.

Miguel je napol obrnil glavo, potem pa jo je zopet skril v pepel. Tresel se je. Gotovo je mislil, da ima opravka z bitjem iz drugega sveta.

Dübell se je šele sedaj zavedel, da ima na glavi masko, katere Miguel ne more poznati. Odtod njegov strah. Razen tega pa ni mogel doumeti, kako je prišel živ iz jame, ki je polna strupenih plinov.

Henrik je vzel z glave masko in zopet dal breo Miguelu. Ta se je s strahom ozrl navzgor.

Novo presenečenje in nov strah. Dübell je meril na njega z revolverjem in mu gotovo ne prizanesel, ker ve, da mu je prisegel smrt.

— Vstani, lopov! — je zakričal Dübell. — Toda prej poženi proč nož in drugo orožje, ki ga imaš.

Miguel je s strahom ubogal. Dübell mu je pritisnil revolver na čelo in mu je preiskal vse žepe in pas. Ko se je prepričal, da nima orožja, mu je ukazal, da ga prepelje na drugo stran.

Miguel je brez besede ubogal. Ko sta priplula na

Ne delajte si stvari za BIRMSKO DARILO!  
Lep molitvenik, pa en rožnovenec  
je poleg navadnih spominčkov najlepši spomin.  
V današnjem „Gospodarju“ najdete cenik TISKARNE SV. CIRILA