

vanja šibic, kateri uživa od vsake neznatne šibice svoj dobiček, proti temu; s pomočjo denarja je dognal tajnosti iznajdbe pri patentnem uradu in je onemogočil patentiranje. Kaj bi dal danes vsaki za to, ako bi izhajal z eno šibico znabiti 30 dni, in če bi za to moral tudi dati 1 Din, bi si prištedil samo pri šibicah mesečno — 9 Din!

Drugi slučaj: Znano je, da potrebujemo pri električni luči mnogo žarnic; često odpove že pri prvi porabi. Nek elektrotehnik v Nemčiji je pa izumil žarnico, katera ostane skoro neomejeno porabna. To ni ugajalo znanemu kartelu »Osram«, kateri izdeluje žarnice s kratkim življenjem; odkupil je iznajdbo, pa ne za to, da bi jo uvedel v svrhu omiljenja gospodarske krize, nego da iznajdbo uniči, ker bi se z uvedbo take žarnice kartel sam uničil. Trgovsko načelo je torej: naj trpi ves svet, samo da kartel uživa!

Mnogi izumi bi nam prihranili denarje v žepu, ali morajo ven iz žepa, ker je pohlep po visokem zaslužku na račun ubogega ljudstva prestrasten.

Kaj pa, ko bi se kmetje kartelirali in določili kot ceno 10 Din za 1 kilogram krompirja? Če stane 1 kg petroleja, ki iz zemlje priteče, 7 Din, krompir pa moramo saditi, okapati, ogrebatl itd., bi to nikakor ne bila pretirana cena; poskusimo! Bi to omililo splošno gospodarsko krizo? Gotovo tudi ne! — Karteli delajo naravnost na splošno zaslužnje gospodarstva; to vedi kmet in ne verjami časopisom, kateri hvalijo kartele, ker so k temu potom podkupa primorani. Kmetu je samo treba, da začne že tudi misliti s svojimi možgani!

*

RODOVNIŠKO POROČILO ŽIVINOREJSKE ZADRUGE SLOVENJGRADEC.

Na predlog g. kmet. referenta Werniga se je pred poldrugim letom tudi pri nas začelo gibanje za uvedbo mlečne kontrole ter voditi za kontrolirane živali tudi rodovnik. Med članstvom naše živinorejske zadruga je postalo za to delo veliko zanimanje, nakar se je na sestanku iste v Zadrugnem domu izvolil ozir. pooblastil odbor štirih članov iz gg. Lobe, Vertnik, kmet. absolventa Karner in Schön-dorfer, kateri je delo začasnega vpisa krav izvršil od 29. do 30. decembra 1930. Ker so pa potem nastale ovire, ki jih je bilo treba premostiti, kar se je tudi energično zgodilo, smo mogli potem šele čez 5 mesecev, to je bilo po obnem zboru živinorejske zadruga živino pravilno zmeriti in vpisati v rodovnik. Vpisali smo v rodovnik 95 krav, katere merijo po sledeči meri: višina vihre najvišja 143 cm, najnižja 118 cm; višina križa najvišja 148 cm, najnižja 120 cm; prsna širina najvišja 52 cm, najnižja 72 cm; kočna širina najvišja 51 cm, najnižja 38 cm; prsna globina najvišja 72 cm, najnižja 55 cm; dolžina trupa najvišja 164 cm, najnižja 127 cm ter enega glavnega bika, ki je star 3 leta, teža 720 kg in ima mero: višina vihre 138 cm, višina križa 138 cm, prsna širina 59 cm, kočna širina 57 cm, prsna globina 74 cm, dolžina trupa 164 cm, kateri se po oblikah lahko kosa z vsakim originalcem iz Avstrije. Kupljen pa je bil od pokojnega g. Robiča iz Limbuša. Pri vseh kravah se je vodila mlečna kontrola ter izkazuje sledeči letni zaključek: Najnižja mlečnost 948 litrov, najvišja 4058 litrov letno. V odstotkih sledeči izkaz: do

2000 litrov 26%, od 2000 do 3000 litrov 42%, od 3000 litrov naprej 27%. Pripomniti moram posebno, da izkazujejo mlečnost nad 2000 litrov krave onih posestnikov, kateri imajo že po večini dobro urejena gnojlišča in gnojnične jame, med tem ko posestniki krav z mlečnostjo izpod 2000 litrov s kravami vozijo in tudi nimajo še urejenih gnojšč in gnojničnih jam, in je s tem tudi krma veliko slabša. Upam, da se bo mlečnost še znatno dvignila, čim se spravi v obrat mlekarna, ki je takorekoč že na vidiku.

Lahko smo ponosni na izkaz letošnjega zaključka mlečne kontrole, ni se nam potreba skrivati pred inozemstvom, ni nam treba hoditi v tujo državo kupovat drago plemensko blago, katero si lahko sami vzredimo. Z veliko radostjo moram pripomniti, da se nahaja v našem okolišu nekaj takšnih živinorejcev, ki vedo, da se plemensko blago boljše proda, kakor za mesarja. Saj lahko rečemo, da se je k nam svojčas po zaslugi pokojnega g. Jelovška, g. živinorejskega inšpektorja Zidanška, in g. višjega veterinarskega svetnika Pirnata uvozilo toliko originalnih bikov in krav, da bi lahko rekli, da ima slovenjgraški okraj samo originalno marijadvorsko živino, katere je še tudi precej in iz katere si moremo izrediti lepo plemensko živino. Moje geslo je: manj živine, pa tisto lepo v mladosti odgojiti, da bo živina lepa po obliki pa tudi izrazita po mlečnosti, potem smemo upati, da se bo plemenski material iskal tudi pri nas, da postane naš slovenjgraški okraj jugoslovanski marijadvor (Mariahof).

Vodja rodovnika: Anton Apat.

*



Mlinci.

Višek slovenske kuharske umetnosti.

Zlaganje drv »na mlin« je obče znano. Nekaj sličnega vidimo tudi pri izdelavi najznamenitejše in najdražje močnate jedi, katero poznajo pa samo kmetje Gornjedravskega polja in Haloz ter jo označujejo kot »mlinci«. — V dobro loščeno glinasto, s surovim maslom izmazano posodo se naloži nekaj vrst prej kuhanih širokih rezancev »na mlin«, t. j. navskriž. Na te pride plast z vrhnjem in grozdijem mešane skute. Temu sledi zopet vrsta rezancev »na mlin« in plast omenjene skute, in se vrste te plasti tako do vrha posode, katera pride potem v peč. Da pa te vrste niso tako enostavne, napravijo častihlepne in izumljive kuharice za vsako plast rezancev kako drugo vmesno sestavino, kakor stolčene orehe ali lešnike s strdjo, rozine in razno južno, v jeseni tudi razno domače žlahtno sadje itd. Seveda se pripravi taka trudapolna jed samo takrat, kadar se pričakuje kak posebno znameniti gost. Ako vprašate kako imovito kmetico za šalo, kedaj bode zopet pekla »mlince«, dobite navadno kot odgovor: »Kadar bodo zopet prišli škof.« — Wolf-Pleteršnikov slovar omenja sicer neko močnato jed kot »mlince«, toda ta je nekaj popolnoma drugega, kar razvidimo tudi iz opisa Jože Pajka v zbirki: »Črtice

iz dušnega žitka štajerskih Slovencev« (1884). — Izraz »mlinci«, kateri se rabi izključno le v množini, se torej naj usloviri pri prihodnji priložnosti.

Posnemanje mleka.

Mleko lahko posnemamo na dva načina. Prvi in najstarejši način je naraven, ker se maščoba iz mleka izloči sama. Ta način se uporablja še dandanes v večini na srednjih in malih kmetijah. Izvrši se tako, da se sveže mleko nalije v primerne posode, pusti na miru stati določen čas, nakar se maščoba kot najlažja sestavina mleka sama izloči in nabere na vrhu kot plast smetane.

Drugi način posnemanja je umeten in se vrši s strojem, takozvanim posnemalnikom ali separatorjem. Stroj izloči iz sveže namolženega mleka maščobo skoraj docela in zelo hitro. Pri tem dobimo sladko smetano, prihranimo si mnogo dela, posode, prostora in časa. Zato je posnemalnik neobhodno potreben na velikih kmetijah, kjer se redi mnogo krav.

Prvo omenjeno naravno posnemanje pa zopet lahko vršimo na dva načina in sicer glede kakovosti smetane, ali naj bo kisl ali sladka.

Prvi način, s katerim dobimo kislno smetano, je sledeči: sveže namolženo, precejeno mleko nalijemo v široke, plitve posode — latvice. Le te pustimo stati na miru, nakar se izloči smetana. Važna je toplota prostora, kjer stoje latvice, kjer sta od nje odvisna kakovost in količina smetane. Najprimernejša toplota je plus 10 do plus 15 stopinj Celzija. To je nekaka srednja toplota prostora po zimi in dokaj hlad v vročem poletju. Ker pa tako hladen prostor poleti težko dobimo, si pomagamo s hlajenjem. Najprej postavimo žetlar z mlekom v kad prav mrzle vode in vodo po 1. tre i spremenimo. Tudi latvico ohladimo v mrzli vodi. Latvico nato napolnimo in postavimo v mlečni shrambi na kamenita tla, katera smo tudi polili z mrzlo vodo. Tudi je dobro, če postavimo latvice z mlekom v moker pesek, ki smo ga v ta namen razgrnili po tleh mlečne shrambe. Tako si s hladno vodo uravnamo temperaturo, ki je potrebna mleku.

Mlečna shramba pa mora biti brezpogojno res samo za mleko in mlečne izdelke, nad vse snažna in zračna. Ker se mleko navzame vsacega duha, ne sme biti v takem prostoru razno korenje, kisl zelje, kis in zelenjave, ki rade gnijejo. V taki shrambi bo smetana vedno imela zaduhel, plesniv okus, ravno tako tudi iz nje pripravljeno surovo maslo.

Ako stoji mleko za posnemanje določeno v pretoplom prostoru, se preveč hitro zgodi, kar ima za posledico, da se ne izloči vsa maščoba, ker obtiči v gošči. Dobimo torej mnogo manj smetane.

Velikost in oblika latvic pa sta tudi merodajni za količino smetane. Zato jima moramo posvečati posebno pozornost. Latvica naj bo štiri prste visoka, stene morajo biti navpične, premer posode naj ne bo manjši ko dve pedi.

Poleti napolnimo latvice nekaj čez polovico, pozimi malo več. Postavimo jih v primerno toplem prostoru, ki ne smejo biti nizke, ker sicer ne pride dovolj svežega zraka do mleka in mleko dobi zatohel okus.

Prvi čas za posnemanje je tedaj, ko se smetana na prime prsta, če z njim potipamo smetano. To bo po preteku 30 do 36 ur, odkar smo nalili mleko.

Mnogokatera gospodinja zamudi pravi čas za posnemanje, ker je mnenja, da se mora napraviti debela kosmata mast. Pa to ni sama smetana, ampak dokaj sira primešanega, vsled česa ima taka smetana grd pl-sniv in grenak okus. Seveda tudi maslo iz takega kóžuha ni mastno in ne okusno.

Za posnemanje se poslužimo ploščate kovinaste žlice, katero namočimo pred uporabo v hladno vodo.

Tudi moram opaziti, da se vsebina latvic in med posnemanjem smetane čim manj pretresa.

(Dalje prihodnjič.)

Ptuj. V dekliškem zavodu šolskih sester v Mladiki v Ptujju se prične dne 7. marca t. l. trimesečni gospodinjinski tečaj. Natančneje podatke daje vodstvo samo.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto 9. januarja so pripeljali špeharji 147 svinj. Svinjsko meso je bilo po 10—14, špeh 12—14. Radi deževnega vremena ni bilo na trgu sena in otave. Kmetje so pripeljali 50 vreč krompirja po 1—1.50, 38 čebule po 5—6 (česen) 10 do 15, dva voza zelja po 2—3. Ječmen 1.50, oves 1.25—1.50, koruza 1.50, proso 1.50—2, ajda 1.50, ajdovo pšeno 4—4.50, fižol 2—2.30. Kokoš 25—35, piščanci 25—65, puran 60—85, domači zajec 8—30, divji 20—30, fazan 25. Celi orehi 5—8, luščeni 16—20. Hren 12—14. Radič (1 kg) 12—14 Hrušk 3—5, jabolka 3—5. Mleko 2—3, smetana 10—12, surovo maslo 24—32. Jajca 1—1.50, med 14—20. Suhe slive 8—12 Din.

Mariborsko sejmsko poročilo. Na svinjski sejem dne 8. januarja je bilo pripeljanih 69 svinj. Cene so bile sledeče: Mladi prašiči, 5 do 6 tednov stari komad po 50—80, 7—9 tednov 90—100, 3—4 mesece 120—200, 5—7 mesecev 350—400, 8—10 tednov 450—500, 1 leto 650 do 700 Din. 1 kg žive teže 5—6.50, r-tve teže 8—10 Din.

*

Nlastanje za zakladi.

Svetovna kriza, pomanjkanje denarja ter brezposelnost vabijo po vseh pokrajinah do poskusov: dvigniti stare zaklade in se prikopati do zlata. V Parizu, Londonu, Berlinu, Newyorcu, po vseh velemestih pripravljajo ekspedicije, ki se bodo lotile nekje na svetu iskanja skritih zakladov, ki bi naj obogatili domovino in jej pomagali iz vsestranske stiske. Vsa ta poročila o zakladih se glasijo kakor mične bajke, a vendar so istina 20. stoletja. Iznajdbe tehnike in znanosti služijo v naših časih v to, da so opremljeni moderni iskalci zakladov z najnovejšimi potapljaškimi opremami, letali, hidravličnimi svetri in z električnimi čarodejnimi šibami. Vprašanje pa je, če bo sploh katera od odposlanih ekspedicij zadela na toliko zaželjeno — skrito, zakopano in v bajne globočine potopljeno zlato.

Zaklad morskih roparjev.

Znani dirkač Campbell je vzel na muho Kokos otočje in pripravlja tjakaj novo ekspedicijo. Kokos otoki se nahajajo v Tihem Oceanu in jih vedno obiskujejo iskalci zakladov. Vodnebje na otokih je skrajno neugodno. Belokožec ne more dalje zdržati pri kopanju kakor le par ur in vendar goni ljudi neprestano nekaj na otoke, da bi tamkaj dvignili in se polastili zlatih zakladov, katere so zakopali svoj čas — morskí roparji.

Knjige o zakladih.

Kako zelo se zanima svet za skrite zaklade, nam dokazuje dejstvo, da je

izšlo letos za božične praznike v raznih državah mnogo knjig, ki razpravljajo o znamenitih starih zakladih in njihovih skrivališčih.

Parnik »Egipt«.

Skoraj gotovo je, da bodo dvignili na pomlad 1932 zlate milijone, ki so se potopili s parnikom »Egipt« pri rtu Finisterre (na Novi Gvineji v Tihem Oceanu). Italijanski potapljači so že prodrli do zlata in ga tudi ugotovili. Viharji so onemogočali zadnje tedne dvig zaklada, ki se bo gotovo posrečil pri bolj tihem vremenu in z zboljšano potapljaško opremo.

Zakladi v jezeru.

Tudi v Novi Scotiji (na severu Kanade) so pričeli iskati zaklade. Pripovedujejo, da je tamkaj jezero, v katerem bi naj bili pogreznjeni bajni zakladi. Jezero že izpraznjujejo, da se bodo lotili iskanja zakladov po izsušenem dnu. Izsuševalna dela zalaga z denarjem bogata banka. Podlago za podjetje tvori stara karta, na kateri je zarisano jezero in označeno mesto, kjer ravno se — skrivajo zakladi.

V Atlantskem Oceanu

so pridno na delu, da bi dvignili potopljeni tovor parnika »Merida«. Dvigalna dela vodi znani iskalec zakladov Bowdoin.

Zaklad Inka kraljev.

Lansko leto v oktobru se je raznesla po južnoameriški državi Ekvador vest, da je odkril iskalec zakladov Julij Torres bogastva Inka kraljev po dolgoletnem in trudapolnem isk nju. Skrivnost o zakladih Inka kraljev je bila Juliju Torres zaupana od neke Indijanke.

K znamenitim iskanih zakladov

pristevajo Karla Driscolla, ki se je vozil veliko let med severnim in južnim tečajem in je obiskal vse kraje, ki so mu bili označeni, da prikrivajo bogastva.

Dobra hčerka.

Možu se je zgodila nesreča. Po naključju je prišel z nogu pod avtobus in ta mu je nogu zdrobil. Tožil je podjetje in sodišče mu je priznalo odškodnino 30.000 Din. Ta denar je dal svoji starejši hčerki, da se je sedaj mogla omožiti. Pri poročni pojedini je pa pristopila mlajša hči k očetu in mu je proseče govorila na uho: »Kaj ne da, oče, sedaj b te mislili pa še tudi na mene!«

Pojasnilo.

Učitelj: »Kako je to, da je tvoji materi ime Kovač, tebi pa Gruden?«

Učenec: »Ker se je moja mati v drugič omožila, jaz pa še ne.«

Januš Golec:

Trojno gorjé.

Ljudska povest o trojnem gorju slovenskih in hrvatskih pradedov.

Pri pogledu na človeka je utekla lisica kmetu med nogami in hotela uiti skozi planke na dvorišču. Novak tudi ni bil len in hajdi za drznico, katero je ujel baš za rep, ko se je rinila z vsemi silami skozi plot. Kmet je držal zajeti rep z vso močjo, lisica je hotela za vsako ceno v svobodo, je pač popustil rep in ostal v Novakovih rokah. Kako se je maščeval Novak iz Stare vasi nad lisico, se je razneslo kmalu po celi okolici. — Pozneje je baš stari Tabi ustrelil lisico brez repa in se čudil tej prikazni. Grajski lovec mu je rekel, če še hoče imeti rep v koži, ga mora tirjati od Novaka, ker on ga še vedno hrani. Radi izpulenja lisičjega repa je moral odnesti Novak na Stattenberg vse kure in še s palico jih je dobil, da ni mogel hoditi dalje časa na delo, ker je izmaknil drzno kradljivi divjačini rep.

V grajski kovačnici v Lesničnem, ki je že bila

3 tabor kmečke zveze in prekipevajoč lonec ljudske nevolje na gospodo, se je zgodila na mah sprememba. Na Hartenštajn sta prijezdila oba graščakova sina Žiga ter Adolf s celim spremstvom plemičev. Plemiška mladina si je ogledala v delavnici izdelano orožje in se čudila Pavlovi izredni spretnosti o tedaj tolikanj iskani ter čislani obrti. Ko je videla mladež v delovodnji nekaj več nego obrtnika, ga je povabila skoro za stalno na grad. Le tu in tam je še prišel pogledat v Lesično in dal nova povelja za izdelavo viteške opreme.

Ljudje so zvedeli kmalu, da je postal njihov ljubljenec iz Lesične kar celi vitez in učitelj mladih grofov v rabi orožja in v boju na konju. Po cele dneve je odmeval iz grajskega dvorišča živket orožja, peket konjskih kopit, krik ter navdušeno ploskanje z rokami.

Včasih so prijezdile na Hartenštajn kar celo čete do ušes oborožene plemenite gospode. Ob prilikah večjih posetov je bilo na grajskem dvorišču posebno burno in celo v noči ob plamenih gorečih bakelj so se zaganjali plemiči na konjih eden proti drugemu in se suvali s topimi sulicami.