

pažaj, ker zastane pozneje izvoz in kmet ima že potrjana nedozorela jabolka, kakor na primer pisani kardinal, jesenske rambure, namesto, da bi dotična jabolka še na drevju porastla in se razvila ter za vžitek zadostno dozorela. Blago se na kolodvorih nakopiči, tako da pridejo kmet, izvoznikar in inozemski odjemalec v zadrego.

Neodpustljiva napaka je bila letos, da so mnogi rano sadje prezgodaj, še nezrelo in nedoraslo spravili v promet. V interesu naše sadne trgovine bi bilo, da se v bodoče zabrani to na vsak način z vsemi sredstvi.

Meseca septembra in oktobra je bilo letos silno povpraševanje po lepem in prikupljivem pisanem kardinalu, in kje je še slučajno bil, plačala se je izredno dobra cena.

Od 20. septembra naprej se je začela živahna trgovina in izvoz kanadske renete za Italijo, Francijo, deloma Švico. Pokupila se je vsaka množina, brez izjeme kraja, kje in koliko je bilo na razpolago. Vendar pa se je izkazalo, da hrvatske kanade ne morejo nadomestiti štajerskih kanad, posebno dotične, katere so rasle v vinorodnih bregih, zlasti pa v savinjskih in pohorskih solčnih legah.

Ravnotako so se izčrpale »zlate parmene«, za katere je bil trg tudi letos v Nemčiji, dasiravno je bilo tam preobilno domačega pridelka jabolk in se je splošna cena navadnih trganih namiznih jabolk za vagonске množine plačala samo po 20 do 30 para za kg, dočim so dosegle naše zlate parmene desetkratno ceno, torej 2 do 3 Din za kg franko Monakovo. Isto ceno doseže in se vedno prodaja »Gravensteinc«.

Do konca novembra je bilo mogoče izvažati vsako množino kanadskih renet in je bilo vedno pomanjkanje te vrste.

Za kanadsko reneto in zlato parmeno bo treba v bodoče izvajati posebno tehniko spravljjanja in konzerviranja, da se brezhibno ohranijo vsi od narave čisti in zdravi plodovi in da ne trpijo vsled trganja z drevesa, prevoznje, nakladanja itd. poškodbe. Na ta način bomo vedno lahko dosegli najvišje cene za te vrste jabolk, in jih bomo tudi lahko prodali brzo in vsako količino.

Za mošancelj je bilo letos v početku njegove sezone veliko povpraševanje, toda vsled črvičnosti in mnogo drobnega ploda je kupčija zaostala. Mošancelj ima pa vedno svoje dobro tržišče na Dunaju, Češkem in v Budimpešti. Na Madžarsko letos ni bilo mogoče spraviti niti enega vagona mošanck, ker je bil denarni promet zabranjen.

Na Baumanovi reneti in na zvezdnato-rdeči reneti (Stern-Reinette), kakor na Berner Rosenapfel je tudi letos bilo veliko pomanjkanje in vedno povpraševanje po njih, toda za domači trg in za zimsko prodajo ne ostane nobena zaloga istih.

Za dolensko voščenko v inozemstvu sploh ni zanimanja in ne pride za izvoz v poštev.

Za pogačarko je vedno sigurni izvoz, ako ima najmanj 7 cm premera, kakor za vse debele ramburje raznih oblik je trg do meseca oktobra-novembra, in

Nadgeomater Adolf Götzl

obl. aut. civ. geomater

je preselil pisarno v

Aleksandrovo cesto 19

nasproti Cvetlični ulici.

sicer za takozvane »Štrudlerje«. Koncem novembra, ali pa, ko dobijo rjavo usnjato barvo in grenki okus, ne odgovarjajo več in izvoz je nemogoč.

Zelo priljubljena jabolka za izvoz je rdeča žlahtnica (roter Edelapfel) iz rogaškega okraja, kakor tudi rdeča Vivanka iz ptujskega okraja in se vsako leto prodajo v vsaki množini.

Splošno se lahko prodajo vsako čisto, debelo, rdečo jabolko, samo da ima nekaj dobrega okusa. Istotako debele »puhovke« (grosser Welschbrunner), knežak, Londonski peping, Bojkovo jabolko, ovčji nos in krivopecelj.

Vse te navedene vrste imajo vsako leto sigurni trg in kupca za izvoz, dočim vse ostale vrste ne pridejo v poštev in imajo vrednost samo za domačo uporabo. Zato tudi vsi sadjerejci, kateri letos niso imeli teh vrst jabolk na razpolago, razun tega pa so imeli morda od toče natolčena ali pa črviva jabolka, ne morejo biti s svojo prodajo jabolk in z gmočnim izkupičkom zadovoljni, ker za vse druge slabe vrste jabolk sploh ni bilo kupca.

Naj se to važno vprašanje pri sadnem izboru za bodoče strogo vpošteva, ker drugače sadjerejci ne pridejo do svojega zaželjenega gmočnega uspeha.

Končno bi omenil še bobovec. Letos se je izvažal bobovec v prvi vrsti na Češko, dočim druge države, ako imajo dovolj drugih vrst jabolk, bobovca ne upoštevajo. Izjemo ima renski krivopecelj. Bobovec, kateri raste na lepi solčni legi, da pridobi zadostno rdečo barvo in svojo debelost pa najmanj 6 cm premera, se je lahko prodal. Drobnji zelenkasti bobovec pa velja samo za moštno sadje, oziroma za zimsko in spomladansko domačo uporabo.

(Drugi del prihodnjič.)

*

Fr. Wernig:

Domača ali tuja živina?

Zopet se je posamezno začelo v zadnjem času razmotrivati o tem vprašanju. Moje mnenje je, da z ozirom na slovenske kmečke razmere trenutno ni priporočljivo za našo kmečko splošnost stavljanje omenjeno vprašanje.

Za slovensko kmetijsko splošnost pride večinoma v poštev le reja in izboljšanje domače avtohtone živine, in sicer iz naslednjih razlogov:

1. Kdor živi med našim kmečkim ljudstvom, ve, kako pomanjkljive so še prilike vzreje mlade živine.

2. Vsa reja, krmljenje in oskrbovanje, dandanes v naših kmečkih prilikah še daleč ni prikladno za uspevanje kake žlahtne, predvsem montafonske pasme.

Z našimi rejskimi prilikami, in deloma tudi z danimi naravnimi pogoji (kislja krma, pomanjkanje pašnikov in tekališč itd.), bi dosegli pri uvedbi ka-

kih montafoncev za kmečke prilike le degeneracijo in jetiko. Ako pa nudimo naši domači živini tiste rejske pogoje, kakor na primer montafoncem (skrbno vzrejo telet, krmljenje s samim senom in tečnimi krmili), dosežemo iste, če ne boljše rejske uspehe, kakor pri montafoncih in to brez nevarnosti jetike. Mlečnast marjadvorcev, naše bele štajerske živine je deloma v tu- in inozemstvu že pokazala posamezne uspehe, ki najmanj ne zaostajajo za montafonci. Razen tega pa nam domača živina, predvsem marjadvorci nudijo nedosegljivo dobro kakovost mesa in ta okolščina bo prihajala vsled naraščajoče nadprodukcije v mleku kmafu do posebne veljave. Torej z eno besedo: Dokler imamo še deloma kiselaste travnike, dokler ne vzrejamo pravilno in ne dajemo teletom najmanj 5-6 mesecev, ali do enega leta mleko in tečno krmo, dokler ne krmimo predvsem plemenski živini samo finega sena in otave — brez slame — nikakor ni umestno govoriti v naših kmečkih prilikah o kaki tuji živini, ker se s tem ljudi samo bega. Ko pa bomo že v našem okolišju ugotovili te ugodne rejske prilike, potem pa bo že domača živina potom izbire v živinorejskih organizacijah mogoče na višji stopnji, oziroma celokupno dobičkanosnejša, kakor vse različne tuje pasme.

Ne bomo menda kmalu še tako daleč, da bo naš kmet rekel: Slama spada pod žival, ne pa v žival. Rezanica je trenutno v zimski dobi še vsesplošna krma našega goveda. Posebno letos, ko vsepovsod primanjkuje krme, vsled znatne letošnje suše. Ko bo pridelovanje krme v naših razmerah tako razvito, da ne bomo odvisni od globokih pretresljev vsled suše — neglede na krizo — potem bo naslovno vprašanje tudi v splošnem postranskega značaja.

*



Divji zajec.

Ta dolgouhi nepridiprav v naših sadovnjakih se sme streljati le par mesecev. Ves drugi čas ga ščiti lovski zakon. Sedaj v pozni jeseni je zajec tudi najbolj rejen in zato nam da prav izborno pečenko.

Zajca se sleče iz kože in iztrebi. Drobovina se previdno izloči, posebno še jetra, da se ne razlije žolč. Potem ko je meso v več vodah dobro oprano, se odreže glava, vrat, sprednje noge s plečeti, prsa pa pri polovici reberc tam, kjer se začnejo debele meso hrbta. Z ostrim, špičastim nožem se prereže sklepna kost med bedrami, da se tako pride do kanala, v katerem leži črevo. Ta kanal se mora zelo dobro iztrgati in očistiti, ker sicer morda zaostala nemarkščina osmradi meso. Prav previdno, da se čim manj reže hrbet, se odločijo zadnje noge tako, da imamo tri kose mesa: hrbet in dva stegna. Ti trije kosi so najboljši od cele živali.

Pravijo, da ima divjačina po devet kož. Prav toliko jih menda ni, vendar pa nekaj. In te kože se morajo odstraniti iz vseh delov, posebno pa iz reber in hrbta. Paziti se mora na to, da se meso ne poškoduje ali celo s kožo vred potegne.

Tako pripravljeno meso se lahko porabi sveže ali pa se položi v kvašo, kjer ostane 1 do 2 dni, v prav hladnem prostoru, brez škode tudi 4 do 5 dni. Kvaša je priporočljiva za meso starih živali, ker se to omehta, medtem ko se mlado meso preveč izluži. V kvašo se lahko vložijo vsi deli razun jeter, pluč in srca.

Kvaša za divjačino.

Na dva in pol litra vode prilij četrt litra močnega kisa. Če kis ni dovolj hud, vzemi manj vode in več kisa. Tekočina mora biti precej kislata. Dodaj na liste zrezano: srednje velik koren, par korenin peteršilja, pol srednje debele zelene, srednje čebulo, nadalje 20 zrn popra, 10 zrn gvircica, 3 lavorjeve liste, mali šopek timijana in če imaš tudi par zrn brinja ter tri koleščke limone. Vse to skupaj kuhaj pol ure, nato dodaj 1 žlico soli in shladi.

S hladno kvašo prelij pripravljeno meso v glinasti ali porcelanasti posodi in postavi na hlad. Kvaša mora stati čez meso.

Kvašen zajec v smetanovi omaki.

Kvašeno meso, posebno hrbet in zadnje stegno, pretakni (špikaj) prav na gosto s slanino. Ako mesa iz kakoršnegakoli vzroka ne moreš špikati, nareži slanino v tanke krpe in le te položi na meso. V kostroli prepraži na eni žlici masti sledeče na liste zrezano: pol čebule, srednji koren, pol zelene in par korenin peteršilja. V to položi špikane ali s slanino obloženega zajca, prilij par žlic kvaše ali vode ter peci v pečici. Medtem ga večkrat polivaj z lastnim sokom in prilivaj potrebno tekočino, kvašo ali vodo, da se koreninje ne smodi, pač pa enakomerno pari.

TRGANJE V SELEPIH

je začetek revmatičnega obolenja. Lokalno zdravljenje obolelega dela telesa zdravi se z obložki Pistyanskega blata na domu. Dobi se v prikladni formi v drogeriji Gregorič, Prešernova ulica 5, Ljubljana. 1684

Ko je meso prilično dovolj mehko, ga vzemi iz kostrole na topel krožnik. Če sok ni čist, to se pravi na sami masti, ga pusti toliko čase še prekuhati, da vsa voda izhlapi. V čisti sok potresi tri žlice bele moke, praži vse skupaj par minut, ali med tem dobro premešaj iz dna. Zalij s potrebno količino vode in če hočeš, lahko dodaš pol kozarčka belega ali rdečega vina ter nastrgaj malo oreška. Pusti malo pokuhati, prilij po potrebi malo kvaše. Omaka naj bo srednje gosta.

Sedaj položi meso nazaj v omako in kuhaj po malem še dober četrt ure. Par minut predno postaviš zajca na mizo, dodaj omaki četrt litra dobre kisle smetane in pusti, da enkrat prevre. Hrbet zreži na dva prsta široke kose, naloži vso meso v skledo, čez pa pecidi na luknjičasti zajemalki omako.

Kot prilogo daj pražen riž, široke rezence ali krušne cmoke.

Divji zajec (nekvašen) v smetanovi omaki.

Sveže pripravljeno meso špikaj in pokropi s kisom. Prepraži v masti na lističe zrezano: pol čebule, koren, peteršilj in zeleno. V to položi meso in speci skoraj do mehkega. Polivaj ga večkrat s sokom ter prilivaj potrebno vodo. Nato vzemi meso iz soka, pokuhaj sok do čistega, dodaj tri žlice moke ter prepraži med mešanjem. Prilij vodo in kozarček vina, dodaj 20 zrn popra, 10 zrn gvircica, lavorjev list, ščep timijana, par zrn brinja in kolešček limone. Dodaj, če treba še malce kisa, da je omaka kiselasta in ostra. Vloži nazaj meso, kuhaj četrt ure, tik predno postaviš na mizo dodaj četrt litra kisle smetane ter pusti enkrat prevreti.

Cene in sejmska poročila.

Na mariborski svinjski sejmu 4. decembra je bilo prignanih 94 svinj. Cene mladih prašičev so bile sledeče: 5—6 tednov 50—80, 7—9 tednov 90—100, 3—4 mesece 150—200, 5—6 mesecev 300 do 400, 8 do 10 mesecev 450—500, 1 leto stari 560—850 Din. 1 kg žive teže 5—6 Din, 1 kg mrtve teže 7—9 Din. Prodanih je bilo 60 svinj, oziroma prašičev.

*

Marnbreg.

Naravno je, da se je v neposredni zvezi s krajevnimi premiki po svetovni vojni dvignil klic po naši starejši zgodovini, češ, naj ta doseže, kdo je prej ali prvotno tu ali tam stanoval, ker je naravno, da je ta na podlagi svojega lastnega jezikovnega zaklada tudi poimenoval oni kraj po svojem vtisu. To načelo nam bodi tudi alna opora pri ugotovitvi kakor obnovljenju nekdanjih naših krajevnih imen!

Takoj po prevratu se je v našem časopisju vnel boj, kako se na primer naj preimenuje ime trga »Marenberg« v novem položaju. Da je to »Marnbreg« je bilo sicer vsakomur jasno, kajti za nemški »Berg« imamo svoj »breg« in »maren« je itak slovenski izraz za »obmejni«, slično kakor je »omara« od vseh strani zasigurana ali omejena shramba. Vemo pa tudi, da so se nemški doseljenci šele v 10. do 12. stoletju začeli pomikati iz Dolnje Avstrije čez Semerink v takratne slovenske pokrajine. Toda naš narodni ponos ni bil tako silen, da bi bil zmagal nad Nemci. Uvedlo se je uradno ime »Marenberg« mesto »Marnbreg«.

Slovenski bojevnik se namreč niso mogli sprijazniti s slovensko obliko, ker so živeli stoletja pod nemškim vplivom in pritiskom ter so se končno pobotali po vzgledu onih dveh vinskih bratcev, katera nista medsebojno pristavila, da plaha drug drugemu »ceho«, nakar sta jo ostala dolžna — oba, kar

Fr. Ks. Meško:

Črna smrt.

»Bolna?« se je trudil, da bi zbral blodne misli, a jih je lovil le s strašnim naporom in silno počasi. »Bolna? Aha, tedaj umrje. Vsi umirajo, vsi bomo umrli . . . A počaj! Pa nisem nekomur nekaj obljubil, če Rozka zbolí? . . . A komu? Počaj — ali ne gospodu Sagadinu?«

Nejasno mu je blisknilo skozi težko, neurejeno razmišljanje, da bi brž moral krese zakuriti. A jasno se ni zavedal.

»Kaj, če bi vendar šel in zakuril? Škode ne bo!« A ko je vstal, je takoj brez moči padel nazaj na klop.

»Pa sem tako pijan?« se je čudil. Ni še verjel, da že stoji tik ob njem črna smrt, ga že drži s svojo težko roko in ga nikdar izpustila ne bo. Nikoli več ne bo kresov kuril!

Mrak se je že povsem v noč zgostil, kar je nastal v vasi vik in krik. Goreli so obsežni hlevi in gospodarska poslopja turniške graščine. Poslopja so bila polna snopa in sena. Veličastno-pošastno je razsvetljeval ogenj vse polje.

Ljudstvo, tako že vse zbegano, je požar še huje razburil in preplašil. Znanilec še večjih nesreč se jim je zdel.

To se je zdel tudi župniku Rajavcu.

V mraku je poslal brat ponj. Sel je takoj in vzel s seboj zdravila. Na deželi so jih imeli in delili bolnikom večinoma duhovniki. Kajti zdravnik ni mogel k vsakemu bolniku, k mnogim bi prišel tako nepozno.

»Pošlji takoj po mestnega fizika v Ptuj«, je ukazal župnik bratu.

»Ali se naj oglasi hlapec tudi pri Sagadinovih?«

»Ne!« je odločno odbil župnik. »Kaj hočeš sedaj s tem tukaj? To bolnico le vznemiri. Pomagati pa ji tako ne more.«

Čez nekaj minut je hlapec odjezdil. Po poldruguri se je vrnil s sporočilom:

»Gospod fizik je v Turnišču. Graščakinja je na porodu, pred časom, prestrašila se je tako. K nji je moral. Pride pa ali še ponoči ali jutri zjutraj.«

Duhovnik se je prestrašil. — »Glej, z ognjem nam je Usoda posegla vmes. Zdaj vem, da je dopolnjeno. Prepozno bo prišel zdravnik, umrla bo.«

Nedolgo potem je prišel še kaplan Hauptman. Ves dan je hodil po vaseh, spovedoval, svetoval, dajal pogum bolnim in umirajočim, delil tolažbo še zdravim, a vendar trpečim, ker je trpelo vse, vse

Večni potnik.

Ahasver, večni potnik, je pripovedoval:

»Prišel sem v neko mesto in sem vprašal moža, ki je delal na vrtu, od kdaj je to mesto tukaj. On je nadaljeval svoje delo ter menil, da je bilo mesto vedno tukaj na tem kraju in bo tu vedno ostalo.

Čez pet sto let sem prišel na isti kraj. O-samljen pastir je pasel tu svojo čredo, o mestu ni bilo več sledu. Vprašal sem ga, od kdaj ni več mesta. Odgovoril je, da že vedno pasejo na tem kraju in da rastline vedno enako rastejo in venejo.

Čez pet sto let sem bil zopet tu. Našel sem morje, ki je valovilo