

javi navede, koliko sadja (koliko zabojev po 20 kg) bo razstavil in koliko takega sadja ima še doma v zalogi. Sadjarji, v Vašem interesu je, da se v veliki množini udeležite tega sejma.

Sadni sejem in sadna razstava. Sadni sejem, ki ga poredi v dneh od 25. do 27. oktobra t. l. Sadjarsko in vrtnarsko društvo na ljubljanskem velesejmu, bo po svoji organizaciji ob enem tudi razstava sadja in to po svojem aranžmaju kakor tudi po razstavljenem sadju, ki bo enotno pakovano v zabojih ameriškega tipa, ki drže povprečno po 20 kg sadja. Na to razstavo so pripuščena jabolka le tistih sort, ki so pri nas ripoznana kot namizno blago in ki so prišla tudi v trgovini do dobrega slovesa. Vsa prireditelji bo že po svoji vnanjosti napravila vtis skrbno vpriporjene razstave, ki se bo vršila v paviljonu »G«, ki obsega skupaj za več vagonov jabolk in drugega sadja.

Sadjarsko društvo Gornja Penikva. V nedeljo dne 18. oktobra ima zgorajšnje društvo sadno razstavo v šolskih prostorih. Po sv. maši predava g. Goričan, potovalni učitelj iz Vojnika. Ob enem nam tudi sortira sadje. Popoldne pa ima isto društvo v istih prostorih bogato tombolo. Uljudno vabljeni domačini in sosedje!

Ptuj. V nedeljo, 11. oktobra, je bila otvoritev sadne razstave.



Vzgoja k značajnosti.

Prva naloga naših gospodinj je vzgoja, za tem pride ona skrb za gospodinjska opravila. Slovenska žena in mati

vzgoja v veliki večini značajne ljudi. Njen vpliv se pozna vsepovsod in da imamo lepe vrste značajnih mož in fantov, je zasluga naših žen in mater.

Vzgojiti koga k značajnosti, se pravi tako navezati njegov razum in voljo na prava načela, da značajen človek nikdar ne omahne. Značajen človek pa ne le priznava prava načela, ampak gleda tudi na to, da jih uveljavlja, pa naj pride, karkoli.

Slomšek je dobro povedal, kateri dve glavni točki mora vsak Slovenec držati kot svoji največji svetinji, da se mu more reči, da je značajen. On je dejal: »Sv. vera bodi nam luč, materni jezik bodi nam ključ do edino zveličavne narodne omike.« Žena in mati, ki zna v srcu onih, ki žive ob njej, prižgati to luč vere in vcepiti ljubezen do materinega jezika, ta vzgoja k značajnosti.

Razna so srečstva, s katerimi se ta vzgoja vrši, ali najboljše sredstvo je — dober zgled. Ta vleče. Če pogledamo v našo zgodovino, bomo videli, v kolikih slučajih je žena s svojo značajnostjo celo osramotila moške, istočasno pa vzbudila v njih ponos, da so zaradi te značajnosti tudi sami postali dobri in značajni ljudje. Spominjamo se pred vojsko dogodko, ko je naš narod vodil težke boje za svojo svobodo. Tedaj je zavedno slovensko ženstvo s svojim značajnim nastopom tudi moške in fante dvignilo iz mrtvila, da so bili neustrašeni in zavedni, značajni.

Taki dogodki se večkrat v zgodovini ponavljajo. Treba je samo, da so v vseh takih slučajih dovolj pozorni, da morejo in znajo važnost časa razumeti. Dandanašnji čas je tak čas. Zahteva značajne moške in fante. V tej značajnosti jih morajo tudi žene podpirati. Mevžasti ljudje, ki so kot šlape, s katerimi lahko vsak počenja kar hoče, ljudje, ki so suženjskega duha in strahopetni, se nikakor ne morejo imenovati značajni. Ženske moramo odločno protestirati zoper to, da take moške nazivajo in psujejo z našim imenom,

da so — ženske, babe. Ženske smo in bomo značajne in hočemo tudi od naših mož in sinov, da so taki. Gospodinje in matere, zastavimo ves svoj vpliv tudi v današnjem času, ki še posebno potrebuje značajev.

Žličniki na goveji juhi.

Eno žlico trde masti mešaj s kuhalnico v porcelanasti skledici ali na krožniku, dodaj eno jajce in prav dobro umešaj. Prideni sol in toliko moke, da nastane srednje trdo voljno testo. Namочи kovinasto žlico v precejeno vrelo juho. Odloži z žlico male kepice od testa in jih položi v vrelo juho, katera naj nato počasi vre 5—7 minut.

Žličniki z jajcem.

Žličnike iz gorenjega testa zakuhaj v vrelo slano vodo. Kuhane polovi z lukničasto zajemalko in daj v ponvo na vročo mast. Čez nje vlij raztepeno jajce, rahlo premešaj in ko se jajce strdi, naloži žličnike v skledo. Jed je lahka, a vendar tečna.

Jabolčni zavitek iz krkhega testa.

Rabi se: 30 dek bele pšenične moke, 20 dek dobrega surovega masla, 1 malo žličko stolčnega sladkorja, ščep soli, 1 celo jajce in 2—3 žlice sladke smetane. Na suho desko ali mizo vsuj moko, sladkor in sol. Nanj položi maslo ter ga razreži v moki z nožem na male koščke. Nato razdrobi vse skupaj s prsti v male kosmiče (kakor farfelce). Dodaj jajce in smetano ter vdela prav hitro gladko testo. Podvzaj se z gnetenjem in delaj v hladnem prostoru, da se testo vsled toplote ne začne topiti. Ako se to vseeno pripeti, daj testo za pol ure na hlad. Nato razvaljaj testo enakomerno na pol prsta debelo podolgovato krpo. Po sredi naloži nadev, zagrni od obeh strani testo proti sredini, tako da segajo konci za en prst navskriž. Nadev mora biti popolnoma zakrit. Če se pa testo kje pretrga, zakrčaj luknje, kar je zelo enostavno, ker

En dan na teden bo di posvečen popolnemu miru.

Ogibaj se strasti. Ne jezi se. Ne brigaj se za neprilike, ki šele bodo. Ne pripoveduj o nesrečah, niti ne poslušaj takega pripovedovanja.

Zmerno uživaj kavo in čaj. Ogibaj se alkohola in tobaka.

Kdo ga bo spoznal.

Popotnik se je zopet vrnil iz tujih krajev. Ker je bil dolgo časa odsoten, se je v obraz silno spremenil. Preden je stopil v mesto, si je mislil, kdo ga bo pač najprej spoznal. Pri vходу v mesto je stal mitničar, ki mu je bil nekoč dober prijatelj, ali sedaj ga ni

kakor bi iz vinogradov plamteli tihi ognji. V goricah so že pridno delali. In je puhtela in kipela iz njih tajna mlada moč, moč rodeče zemlje, moč v novo življenje se prebujajočih trt — saj očetu gvardianu se je tako zdelo, ko je z božajočimi pogledi objemal griče, noseče tudi obširne samostanke vinograde. In mu je zadrhtela v srcu in skozi misli bežna skrb: »Kaj prinese poletje, kaj jesen? Obrode? Ne bo nesreč?«

A se je naglo otresel težeče misli in je vzplamtel iz vseobčnega molka: »Pa ni lep, ta naš kraj? In poln zgodovine je, poln slave izza davnih, rimskih in predrimskih dni. Koliko ljudstev je gledal v teku stoletij! Koliko hrumečih vojsk se je v divjih tokih čezenj valilo! Šotorišča so stavili tod sebi, svetišča in žrtvenike svojim bogovom.«

»A tudi bridko trpel je ta s slavo blagoslovljeni kos zemlje. Kelti, Rimljani, Mohamedani — koliko gorja so mu prizadejali!«

»Res«, je pritrdil gospodu pisarju redovnik. »A so tudi mnogo za naše kraje storili. Rimljani so mesto do pomembnosti in slave povzdignili. Ceste so nam gradili.«

»Vem. Ne vem pa, če ni bilo gorja več ko dobrega in koristnega.«

»Pri Turkih gotovo«, je precej trdo pripomnil Rajavec.

»Priznavam. In daj Bog, da nas ne bi obiskali nikoli več! Letos, ko na severu groze Švedi, bi bila za nas turška šiba še usodnejša. Naj nas varujejo nebesa, kakor so nas pred štirimi leti, ko so neverniki pridivljali do Ljutomera, a jim je menda sam Vsemogočni nadaljnjo pot zaprl. Zakaj nendoma so se obrnili in se vrnili v domovino. Proti pričakovanju so jih bili naši kraji kakor čudežno rešeni.«

Hudih časov se je spominjal oče gvardian, še vedno z ljubeznijo in tiho zamaknenostjo motreč pokrajino. Mehak miru mu je bil razlit čez dobrotno, dasi resno lice. Iz velikih oči mu je sevala mistična, na znotraj obrnjena toplota, kakor bi v srcu goreče prosil Boga, naj milostno obvaruje te kraje vsega hudega.

»In da bi odvrnilo nebo od nas istotako grozno strahoto, ako nam res preti kuga«, je s počasnim slovesnim glasom zaželel in zaprosil gospod pisar.

»Naj dobrotno odvrne! Amen!« — je istotako svečano in pobožno ponovil redovnik.

II.

Ločili so se. Mestna gospoda sta krenila nazaj čez most. Rajavec se je zamišljen napotil proti domu, proti Haidini.

lahko testo s krpo ob roboh stisneš skupaj. Ta štrukelj prevrni na suho pločevino (pleh), ali v emajlirano podolgovato pekvo, tako da pride gladka, do sedaj spodnja stran navrh in navskriž dani robovi spodaj. Pomaži struško z raztepenim jajčkom in speci v precej vroči pečici. Hladno zreži na dva prsta široke rezine in potresi s stolčnim sladkorjem. — Nadev: za en krožnik kislih, na tanke liste zrezanih jabolk naloži po sredini testa, potrosi s 4 pestmi sladkorja, malo cimeta, par rozinami in če hočeš, položiš tu in tam za lešnik velike kepice masla.

Popravek.

V navodilo za »jabolčno juho« v zadnji številki lista se mora glasiti v 4. vrsti mesto »vode in moke« — pravilno »podmetek iz mleka in moke«.

Misanje perutnine.

Vsako jesen, predno nastopi hladni zimski čas, obnovi perutnina svojo pernatno obleko. V tej življenski dobi kaj hitro izpade staro perje in kokoši nehajo nesti. Naloga gospodinje je, da se doba misanja kolikor mogoče skrajša, ker se s tem prepreči prehlad in doseže, da kokoši kmalu zopet začno nesti jajca. Treba je predvsem zavarovati živali pred prehladom, pokladati jim pa močno hrano. Najboljša zrnata krma je koruza, poleg tega je pa potrebno dajati ribjo moko (do 2 dek dnevno na žival), laneno seme ali lojne ocvirke.

Opažite kurnike

pravočasno pred nastopom zime. Kokoši, ki zmrzujejo in ozebejo, ne dajo pričakovanega haska vkljub zadostni krmli. Take živali ne neso in ne uspevajo.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 10. oktobra 1931 so pripeljali špeharji 97 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 13 do 14 Din, slanina 14 do 16. Kmetje so pripeljali 5 voz sena po 85 do 95, 10 otave po 75 do 80, 1 voz slame po 70. Pšenica je bila po 2, rž 1.50, ječmen 1.50, oves 1.25 do 1.50, koruza 1.50, proso 2, ajda 1.50, fižol 1.50 do 2, luščen grah 10 do 12. Česen 18, čebula 3 do 5, zelje 1 do 2. Kokoš 30 do 45, piščanci 25 do 65, raca 18 do 25, gos 40 do 60, puran 30 do 60, fazan 18 do 20, srnjak 10 do 12. Orehi celi 6, luščeni 28 do 30, kisló zelje 4, repa 2, gobe 1—2, grozdje 3 do 5, hruške 3 do 5, jabolka 3—4, breskve 4—5. Mleko 2—3, smetana 12—14, surovo maslo 28—32. Med 12—20. Slive 3 do 5, surovi kostanj 1.25 do 1.50, pečeni 6 Din.

Mariborski svinjski sejem dne 9. X. 1931. Na ta svinjski sejem je bilo pripeljanih 309 svinj, cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5—6 tednov stari komad 40—75 Din, 7—9 tednov stari komad 80—100 Din, 3—4 mesece stari komad 150—250 Din, 5—7 mesecev stari komad 300—400 Din, 8—10 mesecev stari komad 450—500 Din, 1 leto stari komad 550—700 Din, 1 kg žive teže 7—8 Din, 1 kg mrtve teže 9—12 Din. Prodanih je bilo 131 svinj.

*

Robinzon.

Majhen otok na južnem koncu Južne Amerike, Juan Fernandez, na katerem prebiva danes nekaj ribiških družin in katere obiskuje parnik vsakih 14 dni, spada med najbolj znane otoke. Prevladuje prepričanje, da je stopil na omenjeni otok Robinzon Cruzoe in živel na njem samotarsko življenje, ki je prepleteno z raznimi doživljaji, dokler se ni preselil na večji otok Mas-a-Tierra. Na baš omenjenem otoku se je naselil v novejšem času nov Robinzon. Ta samotar se piše Hugon Weber. Med svetovno vojno je bil vržen na otok, je živel tamkaj nekaj časa, pa se je pozneje zopet vrnil, da bi na otoku ostal

do smrti. Seve so danes življenske razmere povsem drugačne, kakor so bile v časih prvega Robinzona.

Mas-a-Tierra spada k južnoameriški državi Čile, ki ga je uporabljala nekaj let kot kazensko kolonijo.

Hugon Weber se je podal v notrajnost otoka, kjer skuša živeti življenje, ki bi naj bilo prepleteno z doživljaji. Naselil se je na 250 m visokem prostoru, ki je zavarovan od skal. Najpoprej je moral na tem prostoru posekati drevesa in izkopati visoko travo s koreninami. Ta košček zemlje, katerega je iztrgal divjini, je pričel obdelovati.

Novi Robinzon je živel nekaj časa pod šotorom. Sklenil pa je, da si postavi hišo, kar je zahtevalo mnogo truda in znoja. Najprej je izkopal stavbeni prostor in je postopal pri gradbi hiše ravnotako, kakor je opazoval domačine. Zmešal je zemljo, slamo in posušeno travo z vodo. Iz te zmesi je postavil zide, ki so se utrdili na solncu kakor bi bili iz kamenja.

Na otoku je vse polno divjih koz. Koze so morali nekoč pripeljati ljudje na otok, a so se živali na otoku zelo pomnožile in s časom podivjale. Nikakor ni lahko podivjane koze vloviti, ker poseda izredno tenak sluh.

Na Mas-a-Tierra ni ne kač, ne želv, pač pa zelo mnogo divjih golobov in na tisoče najlepših čisto malih ptičkov, katerim pravijo kolibri.

Po skalah ob obali otoka so še vidne votline, po katerih je iskal zavetišča prvi Robinzon. Danes uporabljajo te izdolbine ribiči kot shrambe za mreže.

Življenje otočanov je zelo miroljubno. Nobeden ne plačuje davkov in se ne pritožuje radi javnih bremen. Jadrnica iz Valparaíso prinaša otočanom razne potrebščine. Vse je srečno in zadovoljno. Pripovedujejo celo, da je bilo udobno na otoku tudi tedaj, ko so bivali na njem kaznjenci.

Nemec Hugon Weber ne čuti niti najmanjše potrebe, da bi se preselil iz

Tudi nanj, ki je od mladih nog živel in rasel na ti zemlji, je pokrajina s svojo mladostno, nevestinsko krasoto mogočno vplivala.

»Ako oče gvardian, ki je vendar sin Slovenskih goric, tako toplo ljubi naše polje, kako ga ne bi jaz, ko pa je vendar moj dom?« je razmišljal. In mu je v srcu postajalo toplo in svečano. — »Da je gospod Sagadin v svo dušo navezan na to zemljo, ni čudno: saj je tukaj rojen. A topleje je ne ljubi ko jaz. Mati mi je, zvesta rednica.«

Ne samo vesel je bil te zemlje. Nekako pomlajenegega, močnejšega se je čutil, ko je tako samotni, a odločno-krepak stopal po nji in je njena krasota korak za korakom šla ob njem in z njim.

Pa se je med tihim, vase pogreznjenim razmišljanjem še enkrat obrnil in se razgledal proti mestu, kakor bi ga bilo mesto potihoma, a odločno poklicalo. S pravim užitek je gledal, kako ga je zahajajoče solnce ne le kropilo, ampak ga naravnost preplavljalo s svojimi žarki. Zlasti mogočni grad na hribu, da je s svetlimi očmi, velikimi okni, mežikal dol v deželo, kakor bi jih solčna svetloba silno pekla in ščemela. Morda resni, molčeči zidovi težko čakajo, da bo legla nanje noč. Da bi v nje objemu mirno in pokojno zadremali, preutrujeni od mnogih veselih in žalostnih dogodkov — gorje le, da je bilo število zadnjih večje ko prvih — ki so jih v teku

stoletij gledali v sebi, v mestu pod seboj, v deželi krog sebe. Morda žalujejo, ker jim je pred tremi leti umrl gospodar. Edini sin njegov pa je oblekel resni habit jezuitski in dela v ostrem redu sinov sv. Ignacija v Gradcu pokoro za mnoge grehe grofovske hiše Thanhausenske. Ob enem pa se pogaja z očeti jezuiti v Zagrebu, ne bi li oni prevzeli gradu in ga uredili za samostan svojega reda . . . Istotako živo in jasno so se odbijali solčni žarki od mnogih oken veličastnega dominikanskega samostana ob vznožju grajskega griča, a visoko gori nad Dravo. Ta je čuval mesto na zapadni strani, kakor ga je varoval na vzhodni, v predmestju Kaniži, leta 1630 dozidani, med ljudstvom posebno priljubljeni kapucinski samostan, ki ga pa od tukaj oko ni doseglo. Na južnovzhodni strani pa je mejil mesto minoritski, čigar streha in visoko v zrak kipeči zvonik sta vsa blestela v večernem solncu. Iz srede mesta pa je kipel mogočni, očrneli, rimski opazovalni stolp; jasno in ostro se je odražal od sinjega neba v ozadju, kakor s črnim naslikan na modro platno.

»Lepo, lepo«, je razmišljal kmet in se je obrnil, da nadaljuje pot domov. »A saj imamo tudi mi tu zunaj na deželi lepo.«

Nenadoma se je zdrznil iz svoje zadovoljnosti, prebudil se v hipu kakor iz lepih sanj. Kar odrevel in z grozo v široko odprtih očeh zastrmel gor

spoznal. Iz nekega okna je gledala njegova sestra, katera je tam stanovala s svojim možem. Pozdravil jo je, ona pa mu kot tujcu ni niti odzdravila. Zalostnega srca je stopal dalje, ker je videl, da prihaja od cerkve sem njegova mati. Rekel je samo: »Dober dan!«, a mati je vzkliknila takoj: »Sin moj!« in ga je kar na cesti objela. Čeprav je bil povsem izpremenjen, materino oko ga je takoj spoznalo.