

vini. Res, da je sirjenje umetnost, a naprava enostavnega domačega sira pa je prav enostavna. V naslednjem kratko navodilo za napravo prav. do- brega, tečnega, domačega sira:

Določeno množino svežega, sladkega mleka segrejemo v čistem pločevinastem in emajliranem loncu ali drugi primerni posodi na 35 stop. C. Da moremo meriti toploto, potrebujemo toplomer; najboljši je mlekar- ski toplomer, katerega dobimo za 15 Din v vsaki drogeriji ali podobni trgovini, in katerega itak često rabimo v gospodinjstvu. V čaši mlačne vode raztopimo potrebno količino sirišča ter je primešamo mleku, segretemu kakor omenjeno. Sirišče dobimo za mal denar v lekarni, drogeriji ali trgovini. Ker pa je na odmerjeno količino mleka vedno primešati tudi odmerjeno količino sirišča, in ker se v kmečkih hišah navadno siri iz malih količin mleka, je najboljšo kupiti sirišče v tabletah; danes že dobimo tablete za 5 litrov mleka in te so za kmečke potrebe najpripravnejše. Ko smo primešali mleku sirišča, pustimo stati 40 minut, pri čemur pa moramo paziti, da ostane toplota stalno 35 stop. C.

Ko se je mleko usirilo, po 40 min. torej, razrežimo sir na vzdolž in povprek z lesenim nožem, nato pa ga s sirarsko harfo, trnačem ali velikimi lesenimi vilicami dobro razmešamo na približno velikost žitnih zrn. Nato stresemo sir na že pripravljene čist platnen prt, pogrnjen čez kako posodo; dočim ostane sir na prt, odteče sirotka skozi prt v podstavljeno posodo. Ko je sirotka odtekla, vložimo sir, zaviti v prt, v posebno oblikovala. Najboljša oblikovala so valjci iz pocinkane pločevine, 7 cm visoki in 15 cm v premeru, s precej gostimi luknjicami po cellem obodu za odtek sirotke. Uporabljajo se sicer tudi glinasta oblikovala, ki pa niso primerna, ker vpijajo sirotko in se tudi sirotka iz njih ne more dobro izcejati. Tako ploče-

vinasto oblikovalo nam napravi klepar za malo dinarjev.

V tem oblikovalu moramo zdaj sir stiskati 6 do 8 ur tako, da položimo čez sir v prtiču najpreje v oblikovalo lepo prilagajočo desko in na to uteži; začnemo z 1 kg, vsako uro potem previjemo sir v nov, čist, suh prtič, ga obrnemo in položimo 1 kg uteži več; po sedmih urah bo torej na siru uteži za 8 kg, ter v osmih urah stiskanje končano. Ta teža je računana za 1 kg sira, oziroma za sir iz približno 10 litrov mleka. Za večje sire vzamemo sorazmerno več, odnosno za manjše sorazmerno manj uteži.

Po končanem stiskanju se položi sir v zračno klet na kako primerno polico, pusti 12 ur ležati, nato pa se prične soljenje. Solimo sir na ta način, da gornjo stran sira potrosimo s čisto soljo, zavijemo sir v čist platnen, v slani vodi (na 1 liter vode 20 dkg soli) namočen prtič in položimo zopet na polico, to storimo vsakih 24 ur ter vsakokrat sir obrnemo in namažemo s soljo drugo stran sira. V 8 do 14 dneh je na ta način soljenje končano. Ako pa si hočemo to soljenje prihraniti, osolimo že mleko, še predno smo je usirili; v tem slučaju damo na vsakih 10 l mleka 3 dkg, oziroma na 1 l mleka 3 g soli.

Po končanem soljenju, oziroma če smo osolili že mleko, po končanem stiskanju, mora sir še zoreti. Zorenje se vrši najbolje v bolj vlažni kleti, ovit v prtič ali pa tudi gol. Vsekakor pa je treba sir tekom zorenja večkrat obračati, najboljšo vsak dan, ter češče umiti s slano vodo. Po 5 do 8 tednih je tudi zorenje končano in s tem sir gotov.

Kakor iz gornjega razvidno, je naprava tega sira prav enostavna. Razen oblikovala in toplomera ni treba nobene posebne priprave, ker primeren lonec, lesen nož in vilice ter platnene prtiče imamo itak v vsakem gospodinjstvu. Oblikovalo in toplomer si moramo nabaviti le enkrat, pa to nas vse skupaj ne stane niti

30 Din. Sirišče moramo pač vedno kupovati, ali tudi to je prav poceni, ker tableta za 5 litrov mleka stane le pol dinarja. Izdatki so torej prav malenkostni, delo enostavno in ako se sirjenje udomači v naših kmetijskih gospodarstvih, bodo gospodinje dostikrat rešene skrbi, kaj dati delavcem in družini za malo južino ali malico.

Približno iz 10 l kravjega ali pa iz 5 l ovčjega mleka dobimo 1 kg sira.

Mleko lahko tudi preje posname- mo in šele iz posnetega mleka napravimo sir, ki bo tudi dober, dasi- ravno seveda slabši, kakor iz neposnetega. Naprava sira iz posnetega mleka pride v poštev zlasti za one kmetovalce, ki posnemajo s posne- malniki in delajo iz smetane maslo; ti na ta način mleko res popolnoma izkoristijo.

Seveda najbrže ne bo vsak takoj pri prvem poskusu napravil prvo- vrstnega sira, vendar zato ni treba obupati, ker nekaj vaje je tudi tu- kaj treba. Glavno pa je paziti, da ni mleko kislo, da je pravilna toplota 35 stop. C) mleka, paziti nadalje na zadostno stiskanje in na največjo snago in čistočo potrebnega orodja. Po kratki vaji in morda par pone- srečenih poskusih bo sirjenje vsake- mu igrača.

Dolinar.

Kako sem se vozil prvič v aeroplanu.

Med Beogradom in Zagrebom vozi redno vsak dan poleg železnice tudi aeroplan za navadne potnike. Iz Zageba vozi letalo zjutraj okoli 6. ure, a iz Beograda (Zemuna) ob 4. uri popoldne. Ko sem v torek, dne 3. julija, bil po poslanskih opravkih v Beogradu, srečam tam g. Welleja, industrijca iz Krčevine pri Mariboru. Vpraša me: »Ali se pelješ danes v Maribor? Poskusiva se peljati z aeroplanom!« Mislil sem si: Korajža

»Agata, oj moja Agata,« zakliče naenkrat Herberstein z glasom, ki je izrazil vso bol ločitve ter privije svojo nevesto k sebi in nasloni njeno glavo na svoje prsi.

»Povej vendar dragi, kaj ti teži srce, vem, da mi moraš nekaj razodeti, o ne muči me, vse hočem vedeti, ker vidim, da trpiš.«

In pogledala ga je tako milo in solza je zaigrala v njenih očeh.

»Ljubljena Agata, saj veš, da si mi najdražje bitje na svetu in ker te ljubim, hočem tudi tvojo srečo. A zapreke se nama delajo, zato moram sedaj ravnati, a odločno in hitro.«

Friderik Herberstein je držal Agato, za desnico, ki se je tresla od razburjenja, z drugo pa je gladil njene krasne lase, ki so se vsipali v dveh močnih kitah nad tilnikom navzdol.

Povedal ji je vse, kar se je zgodilo med njim in njegovo materjo, ki hoče preprečiti na vsak način njuno zvezo in kaj je določil z župnikom Morenusom.

Agata je zaihtela globoko, ko je zvedela, da se mora njen zaročenec posloviti. Nagnila je svojo glavo na prsi svojega izvoljenca in dolgo ni spregovorila.

»Pomiri se Agata,« jo tolaži Friderik, »ko sva

poročena, ti nikdo nič ne more, dokler se ne vrnem, potem pa greš z menoj na grad Hrastovec kot mlada graščakinja.

»O moj Friderik, drzno je tvoje početje, bojim se, da ne bi imelo to hudih posledic, tvoja mati me ne trpi, bojim se najhujšega.«

»Ne misli na to; dokler sem jaz pri tebi, se ti ne more nič zgoditi, ostali čas pa si pri očetu v mirnem zavetju.«

Agata se je pomirila pri teh besedah, nasmehljala se je in srčno stisnila svojemu ženinu roko, kakor bi se hotela zaupati njegovim zaščiti.

»Čas hiti, dragica moja, pogovoriti se moram še s tvojim očetom zaradi poroke.«

»Ali sanjam, dragi, da se vrši že jutri poroka, čisto nisem pripravljena na to.«

»Ni treba nobenih priprav,« meni Herberstein, »glavno je, da obvestiva tvojega očeta, da se vse izvrši po načrtu.«

»Čisto sem razmišljena, kar misliti ne morem, da je vse to res; da, pogléd v hišo, oče je gotovo v sobi, še ravno prej sem ga videla.«

Rekli prime svojega zaročenca za roko in oba stopata proti gradiču. Večerno solnce je ravno pošiljalo svoje zadnje žarke, ki so se odbijali od

Sadje v gospodinjstvu!

Sadje najbolj zdrava hrana! Gospodinje in dekleta, kupite v Tiskarni sv. Cirila. Knjiga stane 24 - Din.

velja! Tovariša Bedjanič in Vrečko se že dolgo časa pripravljata na zračno potovanje, zakaj pa bi ju jaz ne prehitel! Kupim si karto, katero so mi dali za polovično ceno in popoldne ob treh se peljem s parnikom iz Beograda preko Save in Donave v Zemun, kjer je na velikem travniku pristanišče za zračne ladje aerodrom. V velikanski lopi je pripravljenih deset velikih železnih ptičev, ki vozijo na vse strani. Za nas so določili zrakoplov imenovan »Skoplje«. Ta zrakoplov je podoben veliki ribi, v njenem trebuhu je prostor za potnike. Zračna ladja je sprejela samo 5 potnikov. Sedeži so tako urejeni kakor v avtomobilu. Prtljago shranijo v poseben oddelek. Sediš pa čisto udobno. Mislil sem, da nas bodo privezali, da v slučaju, če bi se zračna ladja preokrenila, ne pademo na zemljo. Ali vsega tega ni nič. Prostor, v katerem sediš, je popolnoma ograjen, a na vse strani imaš mala okna, da vidiš, kje se voziš. Ko je začel motor delovati in ropotati — so nas spravili v kabino. Neka ženska, suha kot trta, je stala zraven letala in si je brisala oči. Vprašam, kaj ji je. Pilot (vodja letala) mi pravi: »Ta da ma hodi vsak dan skozi celi teden k aeroplanu, ali kadar bi morala vstopiti, pa ji mine korajža.« Kdor nima dobrih živcev in nima korajže dovolj v svojih magacinih, naj raje ne hodi na to pot!

Točno ob štirih popoldne smo sfrčali kakor ptica v zračne višine. Polet je bil brez pretresljajev in brez nagibanja. Mirno, naravnost prijetno je bilo to plavanje proti nebu. Kazalec na uri, ki kaže višino, nam je povedal, da smo bili v petih minutah že 500 m visoko, čez par minut pa smo viseli nad 900 m v zraku. In tako smo plavali vedno do Zagreba do 900 do 1250 m nad zemljo. Sam sebi sem se čudil, ker se niti za trenutek nisem razburil. Ko sem gledal iz zračnih višav na zemljo, mi srce ni nič drugače »kucalo«, kakor na-

vadno. Zračna ladja je drvela z velikansko brzino 170 do 190 km na 1 uro. To je dva- do trikrat hitrejše, kot drvi brzovlak med Pragerskim in Mariborom! Če pa vzameš brzino konjiškega, prleškega in prekmurskega vlaka, potem je frčala naša zračna ladja desetkrat hitreje! Človeška pridnost in pamet skupno s Previdnostjo božjo res ustvarja čudeže!

Vožnja po zraku ob tako sijajno lepem vremenu, kakor smo ga imeli tokrat, je nekaj nepopisno lepega in božanstvenega! Kamor ti zre oko, povsod vidiš lepoto naše zemlje. Ako nikjer drugod, visoko v zraku se pa moraš nehote spomniti Stvarnika, ki je oblagodaryl zemljo z mnogimi krasotami. Človek, kako mali si v primeri z vsem tem, kar samo tukaj vidiš! Brezverci, skrijte se! Pomislite, kdo je bil v stanu, da je vse to ustvaril!

Pod nami so se razprostirala nepregledna bogata žitna polja Srema in Vojvodine, pšenica je dala s svojo zlato-rumeno barvo poseben sijaj širni okolici. Sava se vije kot velika kača na meji med Sremom in Bosno, na drugi strani vidiš v daljavi Donavo, malo višje Dravo. Lep je pogled in razgled z visoke gore, ali niti od daleč se ne da primerjati razgledu, ki ga imaš z višine 1000 m v zraku! Pod nami so se vile ceste in železnice. Vlak je izgledal, kakor da bi dirjala miška po cesti.

A ni bilo vsem potnikom tako lepo! Z nami se je vozil Hrvat, ki je že kmalu, ko smo se dvignili v zrak, postal smrtno blede. Njegova narava je bila prešibka za zračne višine. Želodec se mu je spuntal. Prijela ga je morska-zračna bolezen. Na zadnjem delu zračne ladje je prostor, ki je že določen za take slabiče. Revež je vse čas bruhal, dočim smo vsi drugi bili zdravi kot ribe v vodi. Prijatelj Weletu pa se je zgodila mala nesreča. Pri okencu je podržal svoj lep nov slamnik iz ladje. Silna brzina, ki je rezala zrak, pa mu je odtrgala

gornji del klobuka, ki je sfrčal nazaj v smeri proti Beogradu. Žalostno je njegov lastnik gledal za njim v bojazni, da bo doma od svoje Karoline dobil primerno pokoro.

Kmalu po 6. uri smo že bili v bližini Zagreba. Daljava med Beogradom in Zagrebom znaša okoli 400 km, to je dvakrat tako daleč, kakor je iz Maribora preko Ljubljane do italijanske meje pri Rakeku. Aeroplan je frčal v ravni črti Beograd, Sremska Mitrovica, Brod ob Savi, Pakrac, Zagreb. Kakor je bil miren polet ob začetku vožnje, tako sijajno mirno in brez guganja se je letalo »Skoplje« v velikih kolobarjih spuščalo k tlam. Bilo je točno pet minut čez četrt na šesto uro, ko smo pristali na zagrebškem zrakoplovnem pristanišču. Dasiravno smo bili potniki cel pot izvanredno korajžni, se smo vendar čutili prav varne šele, ko smo stali na trdih tleh majke zemlje. Vsi smo kakor na komando vskliknili: Hvala Bogu! Proti koncu vožnje se je tudi potniku Hrvat želodec poboljšal. Vodja zrakoplova, kateremu smo se zahvalili za brezhibno vodstvo zračne ladje, nam je pripovedoval, da smo imeli ves čas močan veter in da je radi tega moral voditi zrakoplov izredno visoko. — Kako hitro smo se vozili, se vidi samo iz tega: Brzovlak vozi iz Beograda do Zagreba 10 do 12 ur, a mi smo rabili samo 140 minut!

Družba, čije last so aeroplani, nas je z avtom zapeljala v Zagreb na Jelačićev trg. Z vlakom sem se kmalu odpeljal v Maribor. Dočim rabimo z brzovlakom iz Maribora do Beograda 16 ur, sem bil v Mariboru iz Beograda v 8 urah. Od skrbne žene sem bil seveda v obilni meri pokaran za svojo drznost, da sem brez njenega dovoljenja bil v zraku. Hotela je, da ji obljubim, da tega nikdar več ne storim, ali jaz sem si na tistem mislil: Če bo le količkaj prilika, pa se zopet peljemo po zračnih višavah

Franjo Žebot.

belih hramov po Zavrhu in cerkvah Sv. Antona in Andraža.

Friderik in Agata sta stopila skoz prostrano vežo v visoko dvorano, ki je služila kot sprejemnica in obednica.

Štefan Nürnbergger je sedel pri mizi ter pregledoval spise o vodstvu gospodarstva. Že so se mu začeli beliti prvi lasje na glavi in na obrazu so bile videti gube. A kljub temu je bil videti še čvrst in pri najboljši moči.

»Kaj pa vaju privede sem,« meni Nürnbergger prijazno z lahkim nasmehom, zloži spise na kup ter vpre svoj pogled na ravno vstoplo dvojico.

»Morava govoriti z vami, dragi oče,« odgovori Herberstein celo resno.

»Kaj pa tako važnega,« vpraša Nürnbergger, ki je videl Herbersteina sicer vedno veselo razpoloženega, danes pa naenkrat zamišljenega.

»Oče, moj ljubi oče,« povzame besedo Agata razburjena, »moj Friderik mora v vojsko takoj in jaz ostanem sama.«

»Da, dragi oče, tako vaš imenujem odslej, ti moram, a urediti hočem še prej vse in zato sem prišel.«

»Vsedi se vendar,« pozove Nürnbergger in primakne stol, »ti pa Agata prinesi malo okrepčila,

ker zunaj je velika vročina in grlo je postalo suho.«

»Agata je urno vzela ključ ter izginila iz sobe, ne da bi pozabila pogledati še enkrat na svojega zaročenca, ki je sedel med tem poleg svojega bodočega tasta.

»Kdaj tedaj moraš odriniti,« vpraša Nürnbergger po daljšem molku.

»Pojutrišnjem zjutraj, pripravljeno je že vse, treba je samo zasesti konja, a urediti hočem še zadevo zaradi Agate.«

»Kako misliš to, saj Agata ostane pri meni in je na varnem.«

»To je ravno njena sreča,« meni nekako veselo Herberstein, »a jaz ji hočem dati tudi svoje ime, mislim se poročiti z njo jutri ponoči.«

»To mi je novo in nepričakovano,« meni Nürnbergger, »pa kako misliš to izvesti, ko vendar veš, da ti nasprotuje mati?«

»Ravno to je, kar me sili že zdaj k temu koraku,« odvrne Herberstein ter razloži Štefanu Nürnbergger vse, kakor je določil z župnikom Mornusom.

Dalje bo sledilo.

Plakate za veselice in priveditve naročajte v Tiskarni sv. Cirila v Mariboru.