

Lep prostor pred njo in med dekanijskim dvorcem, kaplanijo in Gajšekovo trgovino pa je isti dobrotnik odstopil občini za povečanje trga pred cerkvijo. Od lepo urejenega hotela Habjan se dviga cesta med Wagnerjevo trgovino, Tančičevo in občinsko hišo ter šolo proti zapadu in gre v lahmem loku poleg železne ceste, dokler je pri Sv. Vidu in pozneje zopet pri Grobelnem ne prekriža. Na desno tje preko postaje in pokopališča vidiš okusno prenovljeno kapelo lurske Gospe, ki prijazno pozdravlja ljube romarje iz sladkegorske strani in tam onkraj Grobelšeka precejšnjo skupino hiš na Dvoru, katerih ena je rojstni dom rajnega braslovškega dekana Stoklasa in njegovega nečaka, župnika v Zabukovju. Dvor šakova hiša je imela primicijanta-kapucina skoraj istočasno, ko je obhajal svojo novo mašo p. Bogomir, brat sedanjega cerkovnika pri Sv. Roku. Na levi strani se ti divi oko nad Sv. Rokom in njegovimi svetišči, ki so znana pač menda vsem Slovincem in mnogoštevilnim slatinskim gostom, malo naprej proti zapadu pa že nad 500 let gospodarja sv. Barbara v sredi pridnih sosedov. Tudi grad Jelše je vreden pogleda. Bil je nekdanj last barona Gödl, ki je zastopal našo slovenske pravice na Dunaju, prešel je potem v roke graških Artensov, po prevratu pa si ga je pridobila hrvatska družba, ki je hudo iztrebila gozdo v Ločnecu in strašno razdrapala cesto Sv. Stefan—Ješovec—Šmarje, in ima sedaj zopet slovenske lastnike iz bele Ljubljane. Mimo Tržaškega Janeza in Senoviškega Toneta na desni in na levi mimo rojstnega doma davčnega nadupravitelja g. Stumpergarja v Brežicah ter dr. Roka Jesenko v Sevnici in njegovega strica pokojnega župnika od Sv. Kungote na Pohorju Antona Slatinšek, prideš na naš breg, na lepo posestvo Karola Šketa, p. d. Halerja, brata dr. Šketa in svaka rajnega dr. Zabukoška. Krasen razgled se ti nudi odtod tje proti Sv. Lovrencu v gozdu in Sv. Miklavžu na hribu in še posebe tje doli na Boč in Gabernik, na Donačko goro in hrvatsko Zagorje ter na prijetno dolinico pod teboj, v kateri milo in ljubo kraljuje »Marija na jezeru«. Dragi popotnik, potrudi se okoli Velike maše zopet v ta kraj in gledal boš našo romarsko cerkev znotraj in zunaj popolno prenovljeno ter se je z nami veselil!

Pišee. Mesto venca na grob preminule Marije Pleteršnik je darovala gospa Terezija Gerec, trgovka in veleposesnica v Pišecah, 100 Din za dijaško semenišče v Mariboru.



Rešitev ugank: Najbolj prefrigan tat ne more vkrasti — utežev pri solnčni uri. — Polovica je ravno toliko, kakor celota — pri večnosti. — Poleti so dnevi daljši kot pozimi — zaradi toplote, ki stvar nategne. — Preje je Veliki šmaren kakor Mali šmaren.

Nove uganke: Kateri mesec daje največ svetlobe? — Katera žival se že lahko preje zavžije, kakor sploh na svet pride? — Iz kosa pohištva napravi neprijeten letni čas! — Kaj beži brez nog in se nikoli ne povrne? (Poslal Oto Srabotnik.)

Točno: Tujec: »Koliko časa vozi vlak od vaše postaje v mesto?« — Kmet: »Dokler ni tam!«

Na pomoč! Sosed vpije: »Na pomoč, na pomoč, moja žena hoče skočiti skozi okno!« — Sosed iz nasprot

ne strani ulice: »Kaj pa naj pomagam?« — Prejšnji: »Okna ne moreva odpreti!«

Ne in ja! Sosed je potrkal pozno ponoči pri sosedu: »Ali že spite?« — Sosed notri: »Ne še. Kaj pa je?« — Sosed zunaj: »Posodi mi 200 Din!« — Sosed notri: »Ja, že spimo!«

Dvakrat se je zmotil. Hotelir pokliče slugo in ga krega: »Danes ste pa menda znoreli. Najpreje ste enemu gostu vrnili en rumen in eden črn čevelj. To bi že odpustil, a da ste to storili še njegovemu sosedu, v tem tiči vsa vaša zloba!«

Med znanci. Prvi: »Ti, kaj praviš, ali mi bo krojač Šivanka naredil obleko?« — Drugi: »Ali te pozna?« — Prvi: »Ne!« — Drugi: »No, potem ti jo bo že naredil!«

Huda beseda. Znanec zdravniku: »Kdo pa je ta gospod, ki je odšel od tebe?« — Zdravnik: »Moj klient! Ze 20 let je v moji zdravniški oskrbi.« — Znanec: »Ta človek je pa zelo trdne narave!«

Strah pred ženo. Ječar pridè po jetnika: »Vaša žena je v čakalnici, pojdite ven!« — Jetnik: »Prosim vas, le bodite tako prijazni in recite moji ženi, da me ni doma!«

Ima pravi Ravnatelj slugi: »Kje si bil tako dolgo?« — Sluga: »Dal sem si ostriči lase!« — Ravnatelj: »In sedaj ob uradnih urah?« — Sluga: »Pa saj so tudi zrastle ob uradnih urah!«

Pretopl. Tujec. »Zakaj pa se vaši kmetski fantje ob nedeljah tepejo?« — Domačin: »Ob delavnikih vendar ni časa zdaj po leti!«

Dober izgovor. Mož je rekel ženi, ki je hotela nov klobuk: »Zopet hočeš nov klobuk! Pa čemu rabiš toliko klobukov? Ti si čisto brez glave!« **Franček-pijanček ne vel.** Po mestu je hodil, kakor da je meščan, naš Franček-pijanček. Pa ga je ustavil tuj gospod: »Ali bi mi vi mogli povedati, kje bi jaz kupil prazne steklenice?« — Franček-pijanček: »Tega pa jaz ne vem! Jaz kupujem le polne steklenice!«

Lep sprejem. Misijonar pride k poglavarju ljudožrcev in ga povpraša: »Ali ste kaj videli mojega prednika?« — Poglavar: »Videl, videl! Šel je v notranjost . . .« in pri tem se je obližnil ter pogladil po trebuhu.

Kdo je kriv? Avto je povozil kmeta in mu zlomil nogo. Šofer: »Jaz nisem kriv, jaz vozim že deset let!« — Kmet: »Jaz pa še manj, jaz hodim že nad 50 let!«

Dobro znamenje. Trgovec je imel sledeč samogovor: »No, ta dolžnik je že v boljših gospodarskih razmerah! Zdaj je že dal znamko na svoje pismo!«

Nemogoče! Sodnik: »Priznajte, da ste gospodu P. ukradli suknjo! Pri hišni preiskavi so jo dobili pri vas!« — Tat: »To pa ni mogoče!« — Sodnik: »Zakaj ne?« — Tat: »Ker imam suknjo na sebi!«

Kakšne zdravnike imajo Kitajci. Neki tujec na Kitajskem je vprašal, če imajo Kitajci dobre zdravnike. In Kitajec je odgovoril: »Dobre, dobre! Doktor Han Kan je rešil življenje mojemu očetul!« — »Kako to?« — Ki-

tajec: »Oče bolan. Jaz poiškatil doktor Sang Ling. On dati medicín. Oče več bolan. Nato jaz vzeti doktor Tšun Tšang, on dati medicín, oče še več bolan. Tedaj jaz poklicati doktor Han Kan. On ne imeti časa, nič priti, nič računati, a oče v treh dan zdrav biti! Dober doktor, ta doktor Han Kan!«



Cene in sejmska poročila.

CENE TUJEMU DENARJU.

Zadnje dni se je dobilo na zagrebški borzi v valutah: 1 ameriški dolar za 56.50 Din.

Dne 12. julija pa v devizah:
100 avstrijskih šilingov za 7.996—8.026.
100 italijanskih lir za 297.50—299.50.
100 madžarskih pengov za 9.9164.
1 ameriški dolar za 56.765—56.965.
100 francoskih frankov za 168.07—168.87.
100 nemških mark za 13.5650—13.5950.
100 čehoslovaških kron za 223.02.

Sejmi od 15. do 31. julija 1928:

15. julija: Sv. Marjeta pri Rimskih topl., Beltinci (Prekmurje).
16. julija: Oplotnica, Dobje pri Planini.
17. julija: Muta, Sv. Filip (Verače).
18. julija: Velenje.
20. julija: Vitanje, Loka pri Zusmu.
22. julija: Slivnica pri Celju (Sv. Urban), Strigova (Medžimurje).
25. julija: Zalec, Dobrovnik (Prekmurje), Slov. Bistrica, Sv. Urban pri Ptuj, Ormož, Kozje.
26. julija: Teharje, Sv. Križ pri Ljutomeru, Fram.
28. julija: Dolnja Lendava (Prekmurje).
31. julija: Laško, Konjice, Marenberg, Sv. Lovrenc v Slov. gor., Zagorje.

Mariborsko sejmsko poročilo z dne 16. julija 1928. Prignanih je bilo: 21 konj, 17 bikov, 232 volov, 397 krav in 24 telet, skupaj 691 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste so bile sledeče: debeli voli 1 kg žive teže od 7.50 do 8 Din, poldebeli voll od 6 do 7 Din, plemenski voli od 5 do 5.75 Din, biki za klanje 8 Din, klavne krave debele od 7 do 8 Din, plemenske krave od 5.50 do 6.50 Din, krave za klobasarje od 5 do 5.25 Din, molzne in breje krave od 6 do 7 Din, mlada živina od 6 do 8 Din. Prodalo se je 326 komadov, od teh za izvoz v Italijo 13 komadov, v Avstrijo 79 komadov.

Mesne cene v Mariboru. Volovsko meso in meso od bikov, krav in telic od 10 do 18 Din, teleče meso od 13 do 22.50 Din, svinjsko meso sveže od 15 do 30 Din.

Mariborsko sejmsko poročilo. Na svinjski sejem dne 6. julija 1928 je bilo pripeljanih 222 svinj in 2 kozi in so bile cene sledeče: mladi prašiči 5 do 6 tednov stari komad 120 do 135 Din, 7 do 9 tednov stari 180 do 225 Din, 3 do 4 mesce stari 350 do 450 Din, 5 do 7 mescev stari 450 do 650 Din, 8 do 10 mescev stari 550 do 650 Din, 1 leto stari 1000 do 1300 Din, 1 kg žive teže 10 do 12.50 Din, 1 kg mrtve teže 15 do 17 Din. Prodalo se je 185 komadov.

Mariborski trg dne 7. julija 1928. Na trgu je bilo 19 s svinjino, 4 s krompirjem in zelenjavo in 27 s črešnjami naloženih vozov. Tudi drugače je bil trg dobro založen in obiskan. Cene mesu so bile skoraj neizpremenjene, one zelenjavi in sadju pa so prav znatno padle. — Perutnine in drugih domačih živali je bilo okoli 600 komadov na prodaj. Tudi tu so šle cene nazaj, ker se že

vedno več letošnje perutnine prinaša na trg. Tako se je lahko dobilo piščance po 10 do 15 Din, mlade race in gosi pa po 30 do 50 Din in domače zajce po 7 do 17.50 Din komad. — Krompir, zelenjava, druga živila, sadje, cvetlice: Cene so bile: krompirju poznemu 0.75 do 1.25 Din, letošnjemu 4 Din, čebuli 4 do 5 Din, česnu 8 do 12 Din, zgodnjemu zelju 6 Din, paradižnikom 16 Din, zeleni papriki 20 Din, grahu v stročju 8 D, fižolu v stročju 10 do 14 Din, solati 1.50 do 2.50 Din, hrenu 5 do 8 Din, kislemu zelju 3.50 Din za 1 kg, kolerabi 0.50 do 1 Din, ohrovtu 2 do 4 Din, karfižolu 2 do 6 Din za komad, sadju: črešnjam 1 do 3 Din, slivam posušenim 9 do 12 Din, marelicam 16 Din, breskvam 18 Din, hruškam 12 Din za kg, ribizlju 4 Din, borovnicam 2.50 do 3 Din, jagodam 12 Din za liter, breskvam svežim 28 Din za kg, oranžam 1 do 3 Din, limonam 1 do 1.50 Din za komad, dateljem 24 do 26 Din, orehom 36 Din, maku 16 do 18 Din za kg. Cvetlicam 0.50 do 5 Din, z lonci vred 10 do 50 Din za komad. — Lončarska in lesena roba se je prodajala po 1 do 10 Din, brezove metle po 2.25 do 5 Din, lesene grablje po 6 do 7 Din, vile po 7 do 8 Din, cepci, držala za kose in sekire po 10 do 12 Din komad. — Seno in slama: V sredo, dne 4. julija, je bilo 12 vozov sena, 6 slame, v soboto, dne 7. julija, pa 17 vozov sena in 12 vozov slame na trgu. Cene so bile senu 60 do 80 Din, slami pa 35 do 45 Din za 100 kg. Slami tudi 1.50 do 2 Din za snop. Cene senu in slami padajo od tedna od tedna, ker se kaže, da bo letošnje krme v obilici.

Cene lesu in poljskim pridelkom. Ljubljana: Les: Tendenco neizpremenjena. Zaključeni so bili trije vagoni tramov, monte, franko vagon nakladalna postaja po 230. — Deželni pridelki (vse samo ponudba slovenskih postaj, plačljivo v 30 dneh, dobava promptna): pšenica baška 78—79 kg 2% 392—395.50, nova za julij 319—312.50, avgust 305—310, moka 0 g, vagon bl. franko Ljubljana, plačljivo po prejemu 525—530, koruza nova 332.50—335, oves bački 307.50—310. Tendenco slaba. Zaključeno 5 vagonov pšenice. — Novi Sad: Pšenica bačka 277—282, bačka potiska 245—250 nova, banačka 255—260 nova, sremska 250—255, ječmen bački 200—205, banački 290—295, sremski 194—202, koruza bačka 295—300, sremska 295—300, moka 00 gg 460—470, št. 2 440—450, št. 5 430—440, št. 6 415—425, št. 7 340—350, št. 8 230—240, otrobi bački in sremski 205—210, banački 200—205. Promet: pšenice 75 vag., koruze 71 vag., otrobov 6 vag., skupaj 152 vagonov. — Budimpešta: Tendenco čvrsta. Pšenica oktober 29.08, 29.12, zaključek 29.12, 29.14, marec 31.28, 31.34, zaključek 31.36 — 31.38, rž oktober internacionalna 28, oktober 25.04, 25, marec 26.96, 27.08, zaključek 27.08—27.10, koruza julij 28.80, 28.86, majnik 25.17, 25.22, zaključek 25.22, 25.24.

Gospodarska obvestila

Pogoji za sprejem učencev v oblastno dvoletno vinarsko in sadjarsko šolo v Mariboru. Novo kot 57. šolsko leto 1928-29 začenja sredi septembra. Šolanje traja dve leti. S šolo je v zvezi internat za gojence. Zavod ima namen, da izobrazuje kmečke sinove, ki ostanejo po končani kmetijski šoli doma na kmetijskem gospodarstvu. Kolkovane, lastnoročno, na celo polo pisane prošnje (kolek 25 D) za sprejem je poslati ravnateljstvu obl. dvoletne vinarske in sadjarske šole v Mariboru do 1. avgusta 1928. Prošnji se morajo priložiti: 1. krstni list, 2. domovnica, 3. odpustnica, odnosno zadnje šolsko spričevalo, 4.

spričevalo o nramnosti pri onih prosilcih, ki ne vstopijo v zavod neposredno iz kake druge šole, .: izjava staršev, odnosno varuha, s katero se zavežejo plačevati stroške šolanja; 6. obvezna izjava staršev ali varuha, ki reflektirajo na kako podporo iz javnih sredstev, da bo njih sin ali varovanec ostal pozneje na domači kmetiji, v nasprotnem slučaju pa povrnejo zavodu sprejete zneske pod pore iz javnih sredstev; prav tako, ako učenec samovoljno predčasno ostavi zavod; študent, ki nepovoljno napreduje, izgubi študentsko. Za sprejem je potrebna starost najmanj 16 let ter najmanj z dobrim uspehom dovršena osnovna šola. Sprejme se tudi nekaj eksternistov (izven zavoda stanujočih učencev). O sprejemu v šolo odloča tudi uspeh sprejemnega izpita iz slovenščine (ali srbohrvaščine) in računstva, katerega so oproščeni samo absolventi vsaj dveh razredov meščanske ali kake srednje šole. Ob vstopu v zavod preišče mladeniče zdravnik zavoda; ako njih zdravstveno stanje ni povoljno, se odklonijo. Oskrbnina za mladeniče iz mariborske oblasti znaša do preklica 150 Din. Plačuje se vnaprej. Izključenim in samovoljno izstopivšim učencem se vnaprej plačana oskrbnina ne vrne. Pridnim sinovom ubožnih posestnikov se po možnosti dovoljuje popolnoma ali do polovice prosta mesta v internatu. V tem slučaju je treba podpreti prošnjo z uradno (ob občinskega in davčnega urada) potrjenim spričevalom ubožnosti ali izkazom premoženja z navedbo družinskih in gospodarskih razmer, predpisanih davkov itd. itd. Podrobnejša pojasnila daje ravnateljstvo obl. dvoletne vinarske in sadjarske šole v Mariboru. Prošnje za sprejem se rešujejo pisмено. — Ravnatelj: Andrej Žmavc.

Vzgojne nagrade za vzrejevalce plemenskih bikov. Da se povzdigne veselje do smotrenega rejskega dela v okvirju živinorejskih udruženj in ob enem proizvodnje po notranjih vrtilinah in zunanjih oblikah prvovrstnih bikov za potrebe splošne živinoreje, namerava oblastni odbor odslej priznavati vzgojne premije po 500 Din ob sledečih pogojih: 1. bicek mora biti vsaj eno leto, a največ 1½ leta star; 2. izvirati mora od čistokrvne rodovniške krave in istotakega bika; 3. dokazati je materino mlečnost, ki mora znašati najmanj 1800 litrov mleka na leto; 4. v to pristojna komisija mu mora priznati z ozirom na zunanjo obliko vsaj 24 točk. Premije se bodo izplačale le rejcem, ki so včlanjeni v govedorejskih organizacijah (zadruga in odseki).

Kmetijska podružnica Maribor in okoliš priredi v nedeljo, dne 22. t. m. zelo aktualno predavanje. Predaval bo v šolski sobi vinarske in sadjarske šole veččak o hmeljarstvu, ravnatelj srednje kmetijske šole, inž. g. Vinko Sadar, ter razložil vse, kar je hmeljarju-novincu treba znati. Vabljen je vsak, ki se za stvar zanima. Začetek ob 9. uri dopoldne.

Kmetijsko-gospodinska šola šolskih sester v Melju v Mariboru začne novo šolsko leto s 1. oktobrom t. l. in traja štiri mesce. Vse potrebne informacije daje predstojništvo šolskih sester v Melju v Mariboru.

Občni zbor in predavanje kmetijske podružnice Sv. Rupert v Slov. g. Dne 15. julija se vrši občni zbor kmetijske podružnice Sv. Rupert po rani sv. maši v šoli. Ob tej priliki bo predaval o živinoreji g. živinorejski referent Wenko. Vabijo se vsi člani in nečlani, da se podučnega predavanja v obilnem številu udeležijo. Zlasti se vabijo napredni živinorejci, da podajo svoje mnenje o napredku živinoreje, kakor pomoč pri oboleli živini itd.

Izvelčki iz plačilnih nalogov o dohodnini za davčno leto 1928 za cenilni okraj Maribor mesto bodo razgrnjeni na vpogled davčnim zavezanecem od 14. do všteti 27. julija 1928 med uradnimi urami pri davčnem okrajnem oblastvu v Mariboru, v sobi št. 67.

Stanje hmelja v Savinjski dolini. Žalec, dne 7. julija 1928. Zelo lepo po letno vreme povzročuje, da se lepi nasadi normalno razvijajo, v katerih so skoro vse rastline dosegle visokost drogov, oziroma žičnega ogrođa. Rastlina ima obilo panog. Po hmeljski stenici zelo opustošeni nasadi se niso vidno izboljšali in bodo dajali le pičlo letino. Ako bo vročina, ki je nastala zadnje 14 dni, še naprej vplivala na kulturo, se bo letina še zmanjševala, ker rastlina že sedaj trpi vsled vročine. Tmeljito premočenje zemlje bi bilo nujno potrebno. Stenice so se poizgubile. Od peronospor ne sledi! V zadevi kupčije ni kaj zabeležiti.

Nova naredba o ribarstvu v sladkih vodah. V Sarajevu izhajajoči »Ribarski list« je v br. 1—2 t. l. obelodanil načrt nove, za celo kraljevino veljavne naredbe o ribarstvu. V načrtu je vpoštevano mnogo modernih zahtev športskih ribarskih društev ter bodo ribarski krogi to naredbo gotovo z veseljem pozdravili. V čl. 5 načrta je predvidena razlastitev fevdalnih ribolovnih pravic v korist države, oziroma oblastnih samouprav brez odškodnine, na kar interese posebno opozarjamo. Naredba bo šele po objavljenju v službenem listu stopila v veljavo ter bodo z njo prenehali vsi dosedanji v raznih pokrajinah veljavni tozadevni zakoni.

Domači sir.

Često se lahko opazi kmetovalca, ki je prišel slučajno v mesto, da gre v trgovino in si kupi za par dinarjev sira za kosilo, da, čisto ga celo zanese tudi domov. Pri tem pa mora, da doma prodaja mleko za smešno nizko ceno, ali ga pri pomanjkanju odjemalcev celo hrani svinjam. Poedini kmetovalec si lahko sam napravi doma prav dobrega sira, morda boljšega kakor pa ga dobi v trgo-

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 mlekarški 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 pripravljen 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 posnamevmo in šele iz posnetega mleka napravimo sir, ki bo tudi dober, dasiravno seveda slabši, kakor iz neposnetega. Naprava sira iz posnetega mleka pride v poštev zlasti za one kmetovalce, ki posnemajo s posnemalniki in delajo iz smetane maslo; ti na ta način mleko res popolnoma izkoristijo.

Seveda najbrže ne bo vsak takoj pri prvem poskusu napravil prvovrstnega sira, vendar zato ni treba obupati, ker nekaj vaje je tudi tukaj 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 ponesrečenih poskusih bo sirjenje vsakemu igrača.

Dolar.

Kako sem se vozil prvič v aeroplanu.

Med Beogradom in Zagrebom vozi redno vsak dan poleg železnice tudi aeroplan za navadne potnike. Iz Zagreba 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.