

posojilnica v Velikovu tožila našega urednika g. Linhart, češ da ta nekega mu baje poslanega „popravka“ po § 19 ni objavil. Tožba je bila že naprej za prvake izgubljena, kar bi moral vsakdo vedeti, ki ima le količjak soli v glavi. Ali prvaški dohtarji (dr. Rosina in dr. Brejc!) so tožili naprej. Prišlo je do dveh razprav. Seveda je bil urednik oproščen. Ali prvaki še niso imeli dovolj: vložili so rekurz. Prizivno sodišče je seveda urednika Linhart tudi oprostilo. Tako je ta zadeva za prvake smešno končala. Slovenski dohtarji seveda ne izgubijo ničesar. Ali posojilnica mora vse troške plačati. Od kje dobi posojilnica denar? Od svojih vložnikov! Ti naj se zahvalijo tistim, ki znajo tuji denar na tako brezvestni način zapravljati!

Iz Rožne doline se nam piše: Borovelski sodni okraj proglasila je oblast za okuženega, kjer se v Svecih kuga na gobcih in parkljih pojavila. Iz Svec se ne sme živino izvažati, mački in psi ne smejo prosti okoli letati, tudi posle iz Svec se na zunanjih posestvih ne sme sprejemati itd. To je vse prav in pri pametnem skupnemu delu bi se kugo kmalu zatrla. Ali kaj se brigajo klerikalci za to gospodarsko nevarnost! Na Štefanovo so imeli v Svecih „shod“ z neko bedasto „igro“. Prišlo je tudi mnogo duhovnikov s svojimi podrepaniki (tudi šolskimi otroci!) iz sosednih krajev. Ni čuda, ako bi se bolezen na ta način razširila. Kaj pa pravi oblast k temu? Seveda, kaplan v Svecih nima nobene živine v hlevu in se njemu ne more škoda zgoditi. „Teater“ političnih farjev je važnejši nego gospodarstvo! Kaplan ima pač premalo dela, da je postal teater-direktor. Čudimo se, da dovolijo kmetje svojim hčerkam, da postanejo pri kaplanu „igralka“. Raje naj bi materi pomagale, ne pa za mladim farjem letale. Pri takih razmerah mora „vera“ pešati!

Umrli je v Celovcu bivši župan g. cesarski svetnik Neuner. N. p. v m.!

Zmrznil je v Celovcu 50 letni delavec Kindlbacher.

Pogorela je pri Celovcu vojaška šupa. Baje je nekdo zažgal.

Z nožem težko ranjen je bil v Celovcu neki Anton Kahler.

Požar. V šupi farovža v občini Klein St. Paul je prišel ogenj, ki je napravil za 19.000 K škode. Neki hlapec je bil pri rešilnem delu težko poškodovan.

Mrtvo našli so mati čevljarja Gaggl v Beljaku. 80 letna ženka je menda na cesti zmrznula.

Zaprl so v Angsdorfu kmeta Joh. Kreidl. Dolži se ga, da je lastno svojo hišo zažgal.

Pijančeva smrt. V Prevalju so našli mrtvega delavca Giovanni Giusti. Umrli je zaradi preobilo vžite pijače.

Velika železniška nesreča. Pri Beljaku sta trčila dva vlaka skupaj. Obe mašini in 9 vozov je bilo popolnoma razbitih. Kondukter Ling je mrtev, 4 drugi železničarji pa so težko ranjeni. Kdo je nesreče kriv, bode preiskava dognala.

Po svetu.

Duhovnik-morilec. V Zadru so obsojili župnika Tomaževiča iz Polešnika na 5 let težke ječe, ker je zaradi „erbijske“ nekega tolovaja nagovoril, da je ta župnikovo teto umoril. Njegova ljubica, ki je iz spodnjega Štajerskega doma in se piše Ostrič, bila je obsojena na 10 let težke ječe. Takšni so politikujoči duhovniki.

Železniška nesreča se je zgodila pri Kirkby Stephen na Angleškem. Ekspresni vlak je zadel v polni hitrosti v osebnega. Vozovi so pričeli takoj goreti. 9 oseb je v plamenih življenje izgubilo.

Rudarska nesreča v Pretoria-jami v Bolbonu je veliko večja, nego se je to v prvem hipu mislilo. Doslej se je namreč iz jame 150 mrtičov potegnilo. Skoraj izključeno je, da bi se od 200 v jami zaprtih knapov le enega živega rešiti zamoglo.

Grozna nesreča. V Rogent le Notron povozil je ekspresni vlak voz, na katerem je bilo 9 oseb. 6 oseb je bilo ubitih, ostale pa so težko ranjene.

Kako naj svinjam klajo kuhamo.

(Popis brzoparilnika „Alfa.“

(Zapisal Vičanski Škerlec pri Veliki Nedelji.)

Ker sem zadnjič obljubil cenjenim bralcem „Štajerca“, da opisem nekatere važnejše lastnosti o brzoparilniku, v katerem se hrana svinjam

s soparom kuha, sem dobil v pretečenem tednu veliko poročil od tovarišev kmetovalcev naj brže izpolnim obljubo. Dovolim si torej, da opišem kako se ravna z brzoparilnikom, kako in kaj se v njem kuha oziroma pari in da je hrana kuhana s parom tudi veliko bolj tečna, prebavljiva in zdrava, kakor ako jo kuhamo v vodi in odprti posodi, pri čem izpuhtijo pri vretju redilne snovi v zrak. Oglejmo si n. pr. repo, katere ima okoli 90% vode v sebi; potem ji še dodamo vodo, ako jo kuhamo v takozvanih repnih loncih (kropjačah) ali pa v navadnih kotlih. Ko se po tem načinu repa skuha, nimamo drugo, ko samo grenko (bridko) vodo; ona trohica redilnih snovi pa se je popolnoma izgubila in pri tem pa še se skuri drv, da je groza. Samoumevno je, da taka grenka repa ni tečna, kakor tudi zdrava ne. Ne bodem našteval dalje ene in druge izgube, ki jo imamo pri navadni kuhi, ker to bode vsak izprevidel in veroval še le tedaj, ko bo s parom v brzoparilniku „Alfa“ eno in drugo reč kuhal.

Znanstva o brzoparilniku sem se priučil kakor sem zadnjič povedal, v deželni vinorejski šoli v Mariboru, ko sem bil meseca januarja 1909 v živinorejskem tečaju. Naročil sem si brzoparilnik „Alfa“ pri delniški družbi Alfa Separator na Dunaju XII./3. (ki uraduje tudi slovenski) Wienerbergstrasse številu 31. za 105 kron na obroke s pocinkanim kotlom, z dimnimi cevi vred in potrebni dve koleni zraven, ter je vse prav močno in solidno urejeno, s vsebino 70 litrov in tehta 95 kg. Seveda se dobijo tudi večji naprimer: 110 l., 170 l., 225 l., 300 l., 400 l., kakor tudi z 50 litri. Kazalo bi, da zahtevate cenik, ki obsega o tem jasna in natančnejša navodila itd.

Brzoparilnik se postavi lahko zunaj na prostem, v kuhinji ali kje koder. Na dnu pod parni ventil (Dampfventil) se vlije potrebna voda kakih 6 litrov pri velikosti kotla 70 l. vsebine. Ta patentiran parni ventil je ena 26 cm. dolga cev, ki stoji na dnu kotla in to je vsa umetnost, ter nima kuhanje brez te cevi pravih in povoljnih uspehov. Kotel se napolni do vrha, ali pa se nasiplje tudi manje. Potem se pokrov trdno zaključí z ono pripravo, ki je nalašč za to pripravljena na pokrovu. Voda se v kratkem času spremeni v paro, ter se kuhanje v brzoparilniku „Alfa“ vrši 15—20 minut, kakoršno je ravno kurivo oziroma ogenj. Za kurivo se rabi vsaka goriva snov. Kakor sem izračunal, ker imam že ta brzoparilnik „Alfa“ čez leto dni, imam na kurivi okoli 70% dobička; je torej sprevidno, da se brzoparilnik „Alfa“ že iz prištedka pri kurivu v prav kratkem času sam od sebe poplača. Da me bodete bolje razumeli; 70 l. velik brzoparilnik „Alfa“ prejme 5 repnih loncev (kropjač) ter rabim za eno kuhanje 5 navadnih polen drv 55 cm dolgih, torej na vsak taki repni lonec repe, krompirja ali kaj druga pripada eno poleno drv. Morda vprašaš; kaj vse se da kuhati oziroma pariti v takem brzoparilniku „Alfa“? Na to ti odgovorim in svetujem: perilo vsake vrste, ajdo za pripravljanje pšena, zel ali zelenje, korenje, peso, repo, buče, zrnje, krompir, za pripravljanje gorke vode, sadje, za izkuhanje čebelnega voska, v kuhanje čespljevca, kuhanje mesa itd. Kuhaš tudi lahko slanino, obvarjaš pšenine klobase (kolone) in ako želiš napravljati žganje iz tropin, sliv ali droži, naroči klobuk od iste števil, ki jo ima kotel. Razume se, da to potem naznaniš pri tvoji finančni straži. Tukaj omenim, da vsak ki naroči brzoparilnik zahteva s pocinkanim kotlom, ker dragače mu pride rja v dotiko z onimi reči, ki jih kuha. Zelo priporočljivo tudi je meškalcno zraven naročiti, s katero se klaja enakomerno, hitro in brez truda razdrobi.

Z parenjem v brzoparilniku „Alfa“ zamorejo se tudi manj vredni pridelki porabiti in napraviti užitnim n. pr.: nagnit krompir, zaduhlo zrnje, plesniva detelja, seno i. t. d., zamorejo se živini brez vsake škode za njeno zdravje v brzoparilniku „Alfa“, kajti vroči par uniči strupene glivice ki gnolobo in plesnobo poljskih pridelkov povzročajo. Kdor torej ljubi svojo živino, naj ne poklada nevarjene krme ali klaje. Ako se poklajajo živini nezreli pridelki, črni ali nagnit krompir itd. je parjenje neobhodno potrebno, ker se zamore pripetiti, da zbolí in pogine vsa živina celega hleva. Ravno tako iztira tudi par

grenkost ali brijavo, ki se nahaja v repi, ter je repa parjena v brzoparilniku „Alfa“ bela ko sneg, veliko bolj okusna, kakor tudi vsaka druga klaja bolj tečna.

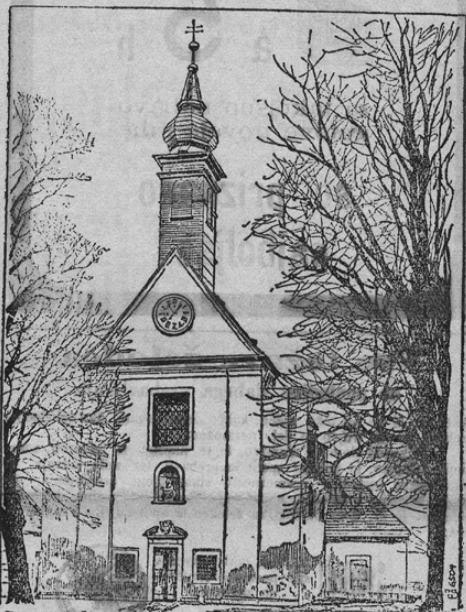
Preiskusil sem ta brzoparilnik „Alfa“ skozi leto dni na vse načine, in ne morem zadosti njegovih dobrih lastnosti popisati in pohvaliti, posebno moja žena, ki ima opravke z njim, ima pri tem veliko veselja.

Po navedenem načinu je izprevidno, da se tak brzoparilnik „Alfa“ rabi ne samo v zimskem času, ampak skozi celo leto: Ob koncu še pristavim, da so si naši kmetovalci to novost natančneje pri meni ogledali, ter so si naročili te brzoparilnike „Alfa“, ki so jih za najboljše spoznali in sedaj jih tudi oni ne morejo zadosti pohvaliti.

Želim Vam zdravo, srečno in veselo novo leto!

Romarska cerkev.

Naša slika kaže krasno romarsko cerkev v fari Frauenhofen. Skozi stoletja že je ta cerkev cilj



Zum 250. Jahr. Jubiläum d. Wallfahrtskirche i. Frauenhofen.

tisočeri pobožnih duš. Letos praznuje ta cerkev 250 letnico svojega obstoja. Slavnosti vodi neki višji duhovnik iz Dunaja.

Gospodarske.

Kako se napravlja kisllo zelje in kisllo repa. Odberejo se bolj trde kapusove glave in puste ležati 8 dni, da postanejo bolj mehke. Nato se glave na drobno zribajo, zelje posoli (za vsakih 15 glav se vzame 1/4 kg soli) in pusti par ur pri miru. Na dno posode, v katero se ima spraviti zriban kapus, naj se dene nekoliko kapusovega listja, zriban kapus nato plastasto vlaga in obenem s kimljem potrosi ter sproti dobro stlači. Ko se je spravlil ves kapus v kad, naj se dene na vrh čista rjuha, vrh te primerno velik lesen pokrov in obteži končno s kamni. Posoda ali kad, v kateri se nahaja zriban kapus, naj se pusti nekaj dni v kuhinji (t. j. dokler ne začne dišati kapus po kisle in ne nastavi mehurcev) nato pa naj se prenese posoda v klet. Po 3 tednih se kapus skisa, na kar naj se voda z vrha s kako zajemačo pobere in vse dobrobora posuši s cunjami. Ko se je vodo pobralo, pobere se iz kadi kamne in pokrov, obeje se dobro omije in dene nato pokrov na mesto in zopet obteži s kamni ter nalije na zelje sveže vode. Kisllo zelje mora biti pod vodo. Na enak način se napravlja kisllo repa.

Kdaj je treba podložiti koklji? Marsikaka gospodinja podloži kokljo celo še pozno poleti, ker se nadeja, da piščeta do jeseni še dorastejo. To je sicer mogoče, pa le tedaj, če je jesen prav topla in suha in če je na razpolago gorak kurnik ali kak drug prostor. Če pa nastopi oktobra ali novembra mokro vreme, pozno izvaljena piščeta večinoma poginejo in marsikateri ugiba, zakaj so poginili. In vendar je to popolnoma naravno. Vsaka kura se namreč v prvem letu starosti dvakrat oskubi. V prvih tednih po izvalenju zgubi namreč mah in zraste ji perje, kar navadno nima zlih posledic. V drugič premenja perje za 3 ali 4 mesece kasneje, oskubo se torej pozno poleti izvaljena piščeta o najbolj neugodnem letnem času, vsled česar jih potem mnogo pogine. Vsaka gospodinja pri poskrbi toraj, da se izvale piščeta kolikor mogoče zgodaj. Najboljši čas za valenje je doba od početka marca pa do polovice maja. Piščeta, ki se izvale kasneje, naj se rede le za meso in čimprej zakoljejo.