

Bratkoč, Ptuj 10, hotel Deutinger, Gradec 10, Saper-komp. 3/13, Feldpost št. 292 14/25, Anton Dräger, Ptuj 15, Auto-centrale Sandler, Gradec 10, dr. A. Lutenberger, mestni župnik, Gradec 5, Curat Beneficium Elisabethiner, Gradec 5, Usmiljeni bratje, Gradec 5, župnik Gscheitl, Gleisdorf 5, dekan dr. Johan Pauli, Murau 5, Johan Segala, Hlapec 5, Odörfer, Gradec 5, dekan Alois Sakowitsch, Straden 5, opatja Seckau 5, dekan Franc Winkler, Oberwölz 4, J. Siretz, Spodnji Breg pri Ptuj 4, župnijski urad Krieglach 4, Hubert Medlener, Lipnica 2, dekan Sowadina, Pöls, ob Judenburg 2, župnik Franc Friedl, Wildon 2, župnik Michael Platzer, Lieboch 2 K. Skupaj K 145.121-95.

Razne vesti.

Italijanska „človečnost.“ Genf, 27. septembra. „La Feuille“ razglasi dve od italijanske cenzure necenzurirani pismi iz province Neapel na tukajšnje italijanske prebivalce. V teh pismih se piše, italijanska vlada kaznuje svoje dezerterje z aretacijo njihovih žena.

Kam gre naš sukanec (cvirn). Budimpeštska policija aretirala je nekega krojača, pri katerem se je našlo 200 tucatov viteli sukanca v vrednosti 150.000 kron. Krojač je rekel, da je bil ta sukanec (cvirn) vtihotapljen iz Avstrije v Budapešt.

Neizumno sleparstvo s krušnimi kartami. Pred porotniškim sodiščem v Berlinu stoji 19 oseb radi skupnega ponarejanja krušnih kart. Ustanovili so si lastno tovarno za krušne karte, v katerej so natisnili prve tedne po 3000, potem po 12 do 13.000 krušnih kart na teden.

Surov in nezasišen umer. Bozen, 27. septembra. Pred porotniško sodnijo vršila se je obravnava proti hlapcu Antonu Marchio, ki je v marcu t. l. 72-letno oskrbnico Katarino Terzer umoril. Po nekem pričanju jo je najprej zadavil potem pa jo je polil z vrelo vodo, da se prepriča, če je že mrtva. Nato ji je skočil s svojimi okoranimi čevlji na trebuh in ji zadal še nekaj brc. Obsojen je bil na smrt na vislicah.

Poročka romunskega prestolonaslednika. O poroki romunskega prestolonaslednika Karla z generalno hčerko Cici Lambrino se poroča: Prestolonaslednik se je pripeljal z gospodično preko meje v Odeso, kjer se je v hotelu vpisal kot Karl Ferdinandovič, gospodična pa kot Cici Lambrinowska. Avstrijske oblasti so takoj izvedele, kdo je ta gospod in so zahtevale, da mora romunski prestolonaslednik takoj mesto zapustiti. Princ je prosil za 24-urni odlog, češ, da bi bil rad pri poroki gospodične, katero poroči neki njegov prijatelj. Tej prošnji so avstrijske vlade ugodile. Po preteku 24 ur pa je princ javil, da se je on poročil z gospodično. Avstrijske oblasti so to brzojavile romunski vladi, ki je poslala v Odeso tri generale s pismom, da se more princ takoj vrniti. Princ tega ni hotel storiti, šele ko so mu generali zaklicali: „Gospod oberst, trije romunski generali vam zapovedujejo, da se morate vrniti!“, se je udal. Princ nikakor neče dovoliti, da bi se njegov zakon z gospodično Lambrino razglasil za neveljanega, zato ni izključeno, da izgubi prestolonasledstvo. Zanimivo je, da gospodična Lambrino, sedanja soproga romunskega prestolonaslednika, nikakor ni lepa: je zelo majhne postave in ima zelo velik nos. Kljub temu je imela že več čestilcev, ki so se potegovali za njeno roko.

Španska bolezen se kužno širi. Na Francoskem dobiva španska bolezen zelo resen značaj. V Parizu je že prava epidemija. V Budimpešti so zaprli radi te epidemije šole. V Felvideki Ujsag ni mogel iziti časopis, ker so oboleli vsi stavci in vsi uredniki. Na Danskem je umrlo na tej bolezni že 8000 oseb.

Sladkor se podraži! Recept za izdelovanje sladkorja. Sladkorna repa, tista dolga, bela repa, naj se opere, na kosce zreže in v vodi kuha. Bele pene, ki pri kuhanju nastanejo, se morajo z žlico odstraniti. Ta masa (tvarena) se mora tako dolgo kuhati, dokler ne postane prav gosta. Na to se vlije potem vroča voda in se vse skupaj še enkrat kuha. Pri tem nastale pene se mora zopet odstraniti. Ta množina se naj potem tako dolgo kuha, da postane prav gostotekoča, tako, da se jo lahko precedi in spravi potem v lonce ali glaze za marmelado. In izvrsten sladkor je gotov.

Der Zucker wird teurer! Rezept zur Bereitung des Zuckers. Zuckerrüben werden rein gewaschen, geschnitten, mit Wasser zum Kochen aufgestellt. Wenn es zu kochen beginnt, muß der weiße Schaum abgeschöpft werden. Die Masse muß eingekocht werden, bis selbe dickflüssig wird. Nun wird kochendes Wasser daraufgegossen und noch einmal zum Kochen gebracht. Der sich bildende Schaum wird wieder abgeschöpft. Man kocht nun die Menge so stark ein, bis sie so dickflüssig wird, daß man selbe gerade noch durchsiehen kann und erfüllt selbe dann in Töpfe oder Marmeladegläser und ein vorzüglicher Zucker ist fertig.

Ozimni ječmen.

Brezdvomno se je ozimni ječmen nekdanj na Štajerskem bolj čislal nego danes. V času pred vojno, ko je bilo vsega obilno, ga je izpodrinilo drugo zrnje. Danes se pa moramo zopet spominjati starega znanca. Pridelovanje ozimnega ječmena nam nudi celo vrsto prednosti, ki so zlasti važne. Glavna prednost je pač v okolnosti, ker se obdelovanje tega ploda ugodno porazdeli. Poseje se pred drugo ozimno in pozanje tudi. Delo se razdeli na daljšo dobo in to pomeni mnogo v sedanjih časih. Ker rano zori, dobimo zgodaj živilo, ki ga dandanes težko pričakujemo. Ječmen je krušen plod in kruha primanjkuje zdaj povsod, ne le v mestu. Zgodnja žetev ozimnega ječmena dopusti, da se lahko nasadi za njim strniščen plod, celo zelje in burgundska repa. Ozimni ječmen tudi ugodno upliva na vmes vsejano deteljo, ker se ječmen rano pozanje in se detelja lahko dobro razvije. Tudi ne smemo pozabiti, da je ječmen redilnejša krma kot koruza in oljnice tropine (prga). S pridelovanjem krmnega ječmena, torej tudi ozimnega ječmena si lahko pomagamo, da nam ni treba uvažati drugih krmil, ki so navadno jako slaba. Dasi je ječmen danes v prvi vrsti krušen plod, vendar moramo že zdaj misliti na prehodno in mirovno gospodarstvo. Potrebno bo, da zopet hitro zvišamo število živine, zlasti svinj. Na uvoz tujih krepilnih krmil se raje ne zanašamo. Sejanje ječmena nam more pomagati. Dela se pa moramo pravočasno lotiti, ker je boljše, da se nam ni treba zanašati na seme, tujega izvira.

Tudi v severnih in višjih legah, kjer ni več moč gojiti strniščnih plodov, ima sejanje ozimnega ječmena dosti dobrega. V teh krajih je zlasti dober predplod za drugo ozimino. Med žetvijo ozimnega ječmena in sejanjem ozimne je dovolj časa, da se zemlja dobro obdela. Sledeča pšenica ali rž dobro uspeva, se lahko pravočasno razvije in kljubuje zimskemu mrazu. Ozimni ječmen pa ni pomenljiv samo radi sebe, temveč zamore pri pravilnem pridelovanju povzdigniti tudi splošno poljedelstvo, kakor v drugih krajih nekatere rastline n. pr. sladkorna repa.

Ako je pa ozimni ječmen res tako koristen plod, zakaj se pa ni že prej boljše gnojil? vtegne kdo vprašati. Glavni vzrok, ki se navaja proti pridelovanju ozimnega ječmena, je, ker baje zahteva dobro zemljo in obilo gnojla. To pa ni res. Baš za manjvredne, plitve, pa spnovite zemlje je ozimni ječmen siguran plod. V takšni zemlji zgori navadno jari ječmen ali oves ob suši, ozimni ječmen pa dobro uspeje, ker dobi potrebno vodo iz zimske ali spomladne vlage. Ozimni ječmen se že klasi, dočim se ne more razviti jari ječmen ali oves. Vsaka slaba zemlja pa ni dobra za ozimni ječmen, suhi, pesek že celo ne.

Baš tako prazna je trditev, da ozimni ječmen slabo prežimuje in zato le v toplem podnebju uspeva. Ta trditev velja pač samo za vrste, ki so se že porodile. Imamo pa danes takih vrst ozimnega ječmena, ki kljubujejo zimi kakor pšenica ali rž. Skoduje pa ječmenu, ako je v hudih zimah malo snega in mrzla spomlad.

Da ozimni ječmen dobro obrodi, vseje se v dobro zemljo, ki se še pognoji.

Hlevski gnoj se dobro obnese in sicer se gnoj obilnejše nego pri drugem žitu. Ker raste dolgo dobo, ne poleže lahko. To velja zlasti za lahke zemlje. Ako se more poleg hlevskega gnojla dodati še fosforove kisline in kalija, se pokaže uspeh pri zrnju in ječmen ne poleže tako lahko. Pred ozimnim ječmenom se priporoča sejati deteljo, zeleno krmno ali ogrščico. Važno je, da se predplod pravočasno spravi. Prvi pogoj je in ostane dobra pripava zemlje. Zlasti se naj rabi za ozimni ječmen godna zemlja, ki se mora rano zorati.

Ravna setev je tudi pri ozimnem ječmenu pravilo. Pa tudi nekoliko poznejša setev ni brez uspeha. Čim lažja in slabša je zemlja, tem preje se naj seje. Na boljši zemlji ozimni ječmen rad preraste in po zimi segnije. Na vsak način se pa mora že v jeseni dobro razviti. Seje se torej v drugi polovici septembra, pa tudi prvi teden oktobra je še pripraven čas.

Naseje se na 1 hektar z roko 150 do 200 kilogramov, s strojem 130 do 170 kilogramov. Krepka zemlja, močno gnojenje in zgodnja setev zahtevajo manjše množine, lahke zemlje, slabo gnojenje in pozna setev pa večjo mero semena. Od prave množine semena je uspeh zelo odvisen, ker pri prereditvi sejanju zraste preveč plevla, dočim pri pregostem sejanju žito poleže.

Po sejanju se naj pazi, da ne dobi zemlja skorje. Pri pravilnem obdelovanju se to redko pripeti. V slučaju se zemlja pavalja ali zlahko brano povlači.

Spomladi je treba pozorniosti. Ako je bila premrznila, se pravočasno pavalja.

Od ozimnega ječmena imamo na Štajerskem mačega semena. Zal se pa že zvečine dorodil treba čakati, da se poboljša.

Na Štajerskem se je dobro udomačil ozimni ječmen »Friedrichswerter«, ker uspeva tudi v višjih legah je dovolj trden proti zimi.

Fr. Witzany, Grottenbach

Gospodarske stvari.

Uredba prometa s sadjem.