

cesinje Chimay, ki je nastopala po orfejih v kostumu Eve, med tem prav nič zmanjšala. Francoski pikantni listi pozdravljajo princesinjo navdušeno.

Iz ljubosumnosti je v Pasteni neki iz Amerike došli Gaetano Longo umoril svojo ženo, dva moška, ki ju je imel za ljubimca svoje žene, petero drugih oseb in ranil težko dvoje oseb. Nato je usmrtil še sebe na pokopališču. Tako je bilo torej umorjenih devetero oseb in dvoje ranjenih.

Umor. Dne 15. septembra našli so blizu vasi Lazec občina Draga na Kranjskem s smrečjem in steljo pokrito truplo neke ženske. Razen velike rane na vratu, katera ji je bila najbrže z orožjem prizadeta, ni bilo opaziti težkih telesnih poškodb. Po obrazu jo niso mogli takoj spoznati, pač pa se je po obleki in novih škornjih dognalo, da je 22letna hči Petra Modica, trgovca in posestnika v Dragi. Pogrešali so jo že tri tedne. Bila je omožena, ženska lepe, srednje postave ter zapustila 1 leto starega otroka. Umor se je izvršil baje že koncem avgusta, toraj v času, ko so bile v Cerknici vojaške vaje. Šla je moža obiskat, kateri je bil takrat tudi pri vajah in bila domu grede napadena. Kdo je storil ta grozni zločin, pokazale bodo preiskave. Komisija je že prišla na lice mesta.

Izgubljena hči — ciganka. Iz Szabadke poročajo: Nekako pred 18 leti je izginila dve leti stara hči posestnika Martina Hintersehra. Vse iskanje je bilo zaman. Te dni pa je prišla v mesto karavana ciganov. Neka ciganka z dvema otrokoma je prišla v Hintersehrovo hišo prosit miloščine. Gospa je spoznala v ciganki svojo dvajsetletno hčer ter se prepričala o tem še s tem, da je imela ciganka pod kolonom neko znamenje.

Masčevanje slona. Iz Verone poročajo: Pred odhodom Albrechtove menažerije v Roveredu je gnal na vodo menažerijski sluga dva slona. Neki italijanski pijanec, ki je slona srečal, pa je začel dražiti slona s kruhom. To je končno slona razjezilo tako, da je zgrabil pijanca z rilcem, ga dvignil visoko v zrak, ga vrgel z vso močjo ob tla, potem pa ga še pohodil. Pijanec je bil takoj mrtev.

Bojazljiva nevesta. V Gentillyju pri Parizu se je pripetilo nedavno pri poroki na županstvu, da je imela nevesta toliko tremo, da je pozabila reči „da.“ Ko je namreč župan vprašal nevesto, ali hoče pričujočega ženina za moža, se je začela tresti in v silni razburjenosti je dejala: „Ne, ne!“ Nastala je velika zmešnjava. Nevesta je jokala, ženin je stal kakor polit in svatje se od sramote niso vedeli kam obrniti. Tedaj pa se je nevesta vendar-le toliko zavedla, da je rekla: „Zmotila sem se; hotela sem reči: dà!“ Toda po zakonu se je morala vršiti poroka drugi pot in svatje so se morali za nekaj dni vrniti domov.

Poslednja „šala.“ Iz Chicago poročajo: Občeznani tukajšnji šaljivec Jakob Kobler je nedavno umrl z zadnjim dovtipom. Včeraj zvečer je zabil na obali Michiganskega jezera v zemljo kol, na katero je pritrdil 30 črevljev dolgo žico, za katero se

je privezal, šel v vodo in utonil. Na obrežju je ostavil svoj klobuk z listkom, s katerim je naznanil, da je na drugem koncu žice v vodi njegovo truplo. Ko so policaji našli njegov klobuk, mislili so, da je Kobler zopet napravil šalo, vendar, ko so izlekli žico iz vode, so našli šaljivca že mrtvega.

Grozen umor. Iz Chomutova na Češkem poročajo: Na železniški progi blizu Kopric so našli nedavno truplo mladega dekleta z odrezano glavo. Nedaleč na polju pa mladeniča z globoko rano na vratu. Mladenič je bil še živ, a nezavesten. Bržčas sta hotela umreti skupno, in je mladenič dekletu odrezal glavo ter se hotel zaklati še sam. Dekle se piše Franciška Schreikows, mladenič pa Jos. Fuchs.

Vojna v Južni Afriki.

Maršal Roberts je imenovan najvišjim poveljnikom vse angleške armade. Maršal Roberts je vojsko temeljito reformiral, saj se je prepričal tekom bojev z Buri, da angleška armada daleč zaostaja za armadami drugih držav. Južne Afrike pa Roberts vendar-le še ni zapustil, nego ostane še nekaj časa. Te dni je izdal nov ukaz, s katerim naznanja, da bo vsak Bur, katerega vjamejo v angleški uniformi, takoj ustreljen. „Morningpost“ naznanja, da je Barend Voster v okraju Zoutpansberg zopet uredil republiko. Botha z 2000 Buri se hoče Vosterju pridružiti v Pietsburgu. „Petit Sou“ pa piše, da se namerava večina Burov izseliti na Madagaskar, kjer ustanove novo republiko. Vrš se baje že pogajanja s francosko vlado. Z Londona pa se od 3. oktobra brzojavlja, da je maršal Roberts iz Pretorije sporočil, da je en oddelek z 22 vozovi pod varstvom 60 konjenikov odrinil proti Vryheit, a bil od 140 Burov pri Dejagerdrift napaden. 12 mož od Angležev je ušlo. Poslali so se prostovoljci, da bi pozvedeli kaj se je z drugimi vojaki zgodilo. Eno noč prej pa so Buri en vlak pripravili, da je skočil s tira, v kojem je bilo 4 kompanije vojakov. Pet mož je bilo vbitih, en častnik in 13 mož ranjenih. V Afriki torej le še nebo miru kakor Angleži mislijo, ampak kake male praske se bodejo še vedno godile, četudi je Angležev stokrat več kot Burov. Konečno bodejo Buri le podlegli. Angleži se pa svoje zmage nič kaj dosti veseliti ne morejo.

Gospodarske stvari.

Goreč petrolej pogasiti. Petrolej je povzročil že mnogo nesreč. Ako se razlije in zažge petrolej (kamenolje), pogasiš ogenj najlaže in najgotovješe s tem, da ga poliješ z mlekom.

Govedino dalje časa shraniti. Deni jo v kiselo mleko, kateremu si posnela smetano. Vsaki drugi dan moraš mleko spremeniti. Meso pa je treba prav čisto oprati, predno se pristavi k ognju. Tudi v ocetu (jesihu) more se meso več dni nepokvarjeno ohraniti. Nekateri tudi trdijo, da se ohrani govedina v pšenični moki 4—5 ali še več dni.

Dobro mazilo za peči. Za zamazanje lončenih pečij priporočajo sledeče mazilo: Zmešaj enake dele ilovice in presejanega pepela ter prideni malo stolčene kuhinjske soli. S to mešanico zamaži razpoke. Ta maža baje ne razpoka, kakor na pr. sama ilovica, sam pepel ali samo vapno.

Nekoliko migljajev o kavi. Kava naj se samo tako dolgo praži (žge), da postane nekoliko rujavkasta. Potem jo je zapreti v pripravno posodo, da se ne zdiši. Črno pražena ali še celó sežgana kava zgubi jako mnogo na svoji dobroti, ker izgine iz nje „kofein“, ki ji daje prijeten duh, in „kofein“, ki vpliva poživlajoč na živce. Kavo je hraniti v zaprtih pripravah. Pred vsakim kuhanjem naj se sproti zmelje, ker sicer se preveč zdiši.

Kako se odvzame novim sodom okus po lesu. Napolnimo sod z vapneno vodo ter pridenimo na vsak hektoliter 40 gramov pepelika (potošla). Čez en teden izpraznimo sod ter ga izmivajmo tako dolgo, dokler ne teče iz njega čista voda. S tem je delo končano in sod brez lesnega duha. — Ali pa tako-le: Vinsko posodo izplaknemo z vročo vodo, kateri smo pridjali en odstotek žveplene kisline. Potem jo pustimo nekoliko časa stati in slednjič jo pomijemo večkrat s čisto vodo.

Kako je ravnati z izpraznjenimi sodi. Ko je sod prazen, izplakniti in izmiti ga je s čisto vodo. Potem ga je zakaditi z žveplom in zamašiti. Žvepleni dim pokonča namreč glivice plesnobe, ki se morebiti nahajajo v zraku in posoda ne postane plesniva. Žveplanje naj se ponavlja vsakih šest tednov. Predno se sod napolni, naj se pomije s čisto vodo. Kdor z vinsko posodo ne ravna tako, tisti ima zoperno, po plesnobi dišeče in manj vredno vino.

Kako je zboljšati plesniv sod. Va-nj je dejati verigo in mrzle vode ter ga dobro pomiti. S tem se odpravi plesniv prah. Zatem se zmije z vročim lugom. Izpraznjeni sod je naliti s čisto vodo, kinaj stoji v njem 24—48 ur, da izvleče lug. Slednjič se mora sod v senci posušiti, žveplati in zabiti; pred rabo pa se opere s čisto vodo. Plesniv sod se ne sme od početka z vročo vodo pomivati, ker sicer dobi zaduhel duh. Dobro in umetno je, da se sod pred čiščenjem odpre in omete.

Kako čistiti petrolejeve sode. Sodu izbijemo dno in ga nalijemo do vrha z vapneno vodo; izbito dno pa denemo v drugo večjo posodo, ki je napolnjena z vapneno vodo. To pustimo namakati vsaj 8 dnij. Potem izpraznimo sod in posodo ter ju nalijemo s čisto vodo, katera naj stoji vsaj 14 dnij; še bolje pa je, ako denemo sod in dno v tekočo vodo. Ako ni še vse popolnoma čisto in brez duha, treba je isto še ponavljati.

Kako je hraniti moko. Moko je treba djati v

kako posodo, v kateri se more večkrat premešati. Ako pa se pusti stlačena v vrečah, zadahne kmalu in je slabija ter manj zdrava od pravilno spravljene.

Kako preskusimo mleko. Če se hočemo prepričati, je-li mleku voda primešana ali ne, kanimo eno kapljico na nohet. Ako kaplja ne razteče, je mleko čisto; ako pa se razlije po nohtu, tedaj je zmešano z vodo. Ali pa vtaknimo v tekočino čisto iglo; pomešano mleko obvisi na igli v podobi kapljice, čisto pa ne.

Dobrota mleka. Vtakni v mleko čisto noževo klinjo (rezilo). Čim bolje in mastnejše je mleko, tem bolj bela postane klinja, in narobe.

Surov krompir poskusiti, če je dober. Prereži krompir in drgaj oba koščeka drug ob drugega. Če se koščeka sprijemata in pene delata, sta dobra; če se pa vodenita in če se cedi iz njiju voda, je krompir slab.

Fižol hitro skuhati. Primešaj mu nekoliko sode, na pr. na en kilogram fižola eno slabo kavino žlico. Na ta način moreš tudi najstarejši fižol hitro skuhati.

Železo v les pritrditi. Raztopi 100 gramov kolfonije, 25 gramov žvepla ter primešaj nekoliko krede. S tem moreš na pr. snete nože, vilice itd. v platnice pritrditi.

Kako se pripravlja staro, trdo in odrevenelo suho svinjsko meso. „To meso je pa trdo kakor bikov rog“, jezi se marsikatera gospodinja, ker ji neče suha svinjetina omehčati se. Ali temu je pomoč lahka. Meso se ovije s cunjjo in se zakoplje en črevelj globoko v zemljo, katera ni niti prevlažna, niti pre-suha. Ko je ležalo meso 12—24 ur v zemlji, skuha se v poldrugi uri.

Nevarna cvetlica. Lepo rudečkasto cvetoča ljulika (Herbstzeitlose), koja sedaj najraje po travnikih cvete, je zelo strupena. Ker je to ljudem neznan, se opozarjajo, da je to cvetlico že nevarno v roko, dosta bolj pa še v usta vzeti. Posebno se naj ta nevarnost otrokom, kateri se radi na paši s cveticami igrajo, razloži. Najboljše pa je, da ljudje ljuliko sedaj v jeseni izkapajo, ker je ta rastlina sploh veliko na škodo.

Štajerska
ROGAČKA
KISELA VODA Gempel in Styria-vrelec
OSVEŽUJOČA PIJAČA. Nepresegljiva zdravilna voda.