

ne pobira puhlih besed, ki je sam meščan, obrtnik, posestnik in davkeplačilec, ki je sam skusil, sam čutil, sam zvedel, česa je meščanu, obrtniku trgovcu in posestniku treba, ki je sam uže več let ob raznih prilikah neprestrašeno se potegoval za koristi svojih someščanov. No, in takšen mož je g. Franc Bindlehner. V narodnih zadevah Slovencem vselej pravičen in djanski prijazen, v verskih zadevah priden katoličan, kot zasebnik nedotakljiv poštnjak, kot podpredsednik oskrbnštva za obrtniško šolo znan prijatelj poduka in šole, kot meščan velezaslužen za mesto Maribor in kot 12letni svetovalec graške obrtniške in kupčijske zbornice za celo spodnje Štajersko, je g. Bindlehner ravno pravi kandidat za državni zbor. To tem bolje, ker pride tukaj kmalu na vrsto krvavo vsem obrtnikom potrebna nova obrtniška postava (Gewerbegesetz) in ker je v svojem tiskanem programu izjavil, da hoče podpirati sedanjo vladu v pomirenji avstrijskih narodov. Zato zapišimo na svoje volilne listke ime: Franc Bindlehner ter pojdimo gotovo in vsi volit! Naš državni poslanec bodi gosp. **Franc Bindlehner!** Volivec mariborski.

Gospodarske stvari.

Kako si Angleži kumare solijo in vlagajo.

M. Bliža se zopet čas, v katerem naše pridne gospodinje skrbé za pozimske potrebe in ta izvrstni povrtni sadež solijo ali v jesih vlagajo. Tu jim hočemo povedati, kako Angleži to okusno zelenjavo za zimo vlagajo in hranjujejo. Brž ko se kumare z njive ali povrtne grede prinesó, se po svoji debelosti v tri kupe preberejo, v debele, srednje in drobne. To je zaradi tega treba, ker je na debele več soli potreba, ko pa na druge in ker je v kupčiji navada za vsaktero teh sort drugo ceno ponujati. Srednje in drobne kumare imajo najvišjo ceno, zato morajo tisti, ki jih za kupce potrgavajo, vso svojo skrb na to obračati, da je med kupljenimi kumarami kolikor mogoče najmanj debelih; in potrgovanje kumar o pravem času je tisti del posla, ki je med vsem najtežavnejši.

Kumare se vlagajo v sode, v katerih je bil sirup, olje, soljeno meso, sploh v trdne krepke sode, se solijo in na nje pokrov pokrije, ki pa ne zavzame popolnoma trdno, ki le bolj na kumarah samih leži, s kamenjem obteži, da se vse kumare vedno pod salamurjo držé. Salamurja se napravi tako močna, da krompir na njo položen, na nji plava. Po nekterih dneh so mora skozi pipo, ki je spodaj v sod vbita, odtočiti, da se zopet od zgoraj na kumare naliti more. Tako se salamurja dobro premeša in se zabrani, da gornje plasti salamurje s tem, da se vodenih delkov kumarinih navzamejo, slabe ne postanejo. Salamurja sicer nekoliko malega zavreje, vendar pa to nič ne de. Od časa do časa se morajo gornje kumare s solijo potrositi, da se ne skisajo. To se posebno pri

debelih kumarah ne sme zamuditi. Salamurja se mora vsakih 7—14 dni odtočiti in zopet od zgoraj naliti, in to sicer tako dolgo, dokler vroče vreme trpi. Brž pa ko hladnejše vreme nastopi, morajo vedno pod salamurjo biti, dokler da se ali prodajo ali pa posnejo. Kedar je treba kumare ali za prodajo ali za lastno porabo pripraviti, se morajo iz salamurje vzeti in z mrzlo čisto vodo politi, da črste postanejo. Z mrzlo vodo se morajo kumare tako dolgo polivati in v mrzli vodi puščati, dokler nimajo več po soli okusa. Brž ko se je to zgodilo, se soljene kumare v ono posodo vložé, ktera je za prodajo namenjena; na to se vlije na nje vinskega jesiha, seveda mrzlega in pridene se začimba, kakoršne okus vsakokratni in vsakokrajni zahteva. Poper, paprika, nagelči in nova začimba so zato najbolj v navadi.

Tako si napravljajo kumare praktični in rahlookusni Angličani, zato se tako napravljene kumare tudi angleški pikeljeji imenujejo. Kumare dobijo po soljenji neko temno žoltorjavo barvo. Nekteri, ki imajo rajši lepo zelene kumare, jih v bakrenem kotlu v topli vodi, v kateri ravno še roka se vzdrži, poparijo in tako dolgo v kotlu pustijo, da kumare lepo zeleno barvo na se vzamejo, ktero kumaran kuprene soli podati morajo. Vendar pa je ta način kumare barvati zdravju človeškemu škodljivo. Jesih je le močen dober vinski jesih priporočati.

Parmezanski sir in njegovo narejanje.

M. II. Brž ko se je smetena na mleku v koritih naredila, se posname in v puter zmede. Posneto mleko pa se vlije v kotel, ki ima podobo velikega prerezanega krogliča in prav veliko ustje. Kotel se zdaj obesi nad ogenj in mleko do 32 stopinj Celsija razgreje, pri čemur vedno lepo belo ostane in sirovino v sebi raztopljeno obdrži. Ko bi se mleko bolj ko na 32 stopinj razgrelo, bi se mlečni sladkor skisal, sirovina bi se vsirila in siradka bi plavkasto barvo dobila. Ko je mleko do povedane stopnje razgreto, potegne sirar kotel raz ogenj, da mleku sirilo ali siršnik pridene, ki se ga ne sme preveč na enkrat vzeti, da sir presilen ne postane. Za sirilo služi telečji želodec, tako imenovani sirišnik, kakor je to po drugod tudi znano in v navadi. Zdaj se vsa tekočina premeša in potem se pusti, da jedno uro pri miru stoji, da se vsiri. Vsirjeno mleko se s prva z dolgo palico, ki ima na enem koncu okroglo dleto, meša, potem z drugo, ki je na koncu z bodalec nataktnjena in slednjič s trnjasto metlo dobro predela. To delo trpi polno uro, na kar se nekaj siradke iz kotla vzame in sirovini v kotlu dobrega žafrana pridene, na 100 litrov mleka 1 gram žafrana. Zdaj se kotel iz nova nad ogenj postavi in njegova vsebina na 55 stopinj Celsija razgreje. Med razgrevanjem se vsa tvarina s trnjasto metlo neprestano premešava.

Brž ko se je sirar prepričal, da je vsa tvarina v kotlu primerno prekuhana, potegne kotel

raz ogenj in pusti, da se vse razhladi, da se sir vsede. Da se to bolj hitro zgodi, se prilije v kotel tista siradka, ki se je prej odvezla in se je med tem razhladila. Sirovina se v $\frac{1}{4}$ ure izloči. Vsirjen del se sred kotla nakopiči, v laneni plati zbira in potem v torilo ali kalup prenaša, da se tam vsa siradka odkaplje. Iz torila se sir v čedno platno zavije, in z debelo leseno ploščo preša, ki je s težkim velikim kamnom obložena. Brž ko se je vsa siradka odcedila, se platno s sitovilom nadomesti, novi kamni na sir naložijo, da se površje vzgladi. Ko se je to zgodilo se sir v solivnici s soljo potrosi. V solivnici ostane skozi tri nedelje in se večkrat obrne. Slednjič se prenese v sušivnico, kjer ga večkrat oščetajo in ostrugajo in slednjič z oljem pomažejo. Iz siradke se še nareja skrta. V ta namen se v kotlu neprestano premešava in na 80 stopinj Celsija razgreje. Po nekolikem času priplava skuta na vrh tekočine; sirar jo snema in v torila nadeva, kjer se strdi. Včasih prilije siradki še nekoliko sladkega mleka ali matude, kar skuto znatno vzboljša. Skuta se osoli in v krušni peči posuši. Skuta nadomestuje sir na mizi navadnega kmetovavca. Kisla siradka se svinjam porazklada.

Vremenski preroki nam prorokujejo milo zimo. Bodemo videli.

Dopisi.

Iz Ptuj. (Volitvenski shod). Čitali ste že po raznih novinah o volilnem shodu sklicanem po ptujskem mestnem županu g. Dr. Bresniggu. Kot kandidatje oglasili so se gg. Schmiderer, Reuter, Wiesthaler, želeči razvijati svoje programe. No kaj se dogodi? Mestni župan, brž ko ne vsled poduka dobljenega od nebodigatreba g. dr. Duhača, tega Reuterju in Wiesthalerju ni dovolil rekši: „jaz vama ne morem dati besede, ker je g. Schmiderer vsem Ptujčanom k sreči prirasel, no, če pa bo večina odločno zahtevala Vaju čuti, bom tudi vama dovolil govoriti; ali boljše bo, če se ne prikažeta, ker ptujsko grozdje je kiselo in šega, samo ednemu dati besedo, je v Ptuj kot praktična dokazana („practisch bewährt“). Malo potem pozvavši Wiesthalerja upije Reuter razkačen v dverano: „Ich bin ein Ehrenmann und kein Hausknecht, dass man mich hinauswirft“, t. j. jaz sem poštenjak, a ne kakov hlapec, da me tavun mečete. Potem takem odideta in g. dr. Mihalič, opazivši veliko nezadovoljnost nad takim strahovanjem pohiti kot samorad posrednik po razžaljena kandidata v gostilnico „k orlu“. No, neblago sprejet povrnil je se brez uspeha nazaj. Med tem g. Bresnigg (po g. Pisku) za predsednika predložen poprime se besede ter reče: „Zdajna večina državnega zbora je umetna; fortšritlerska stranka bo ujo v kratkem opet odtisnola.“ Ob enem hvali dr. Duchatscha, odkrije ude volilnega odbora ter pro-

glasi Reuterja in Wiesthalerja kot „für Pettau abgethane Grössen“, t. j. kot uže izdelani osebi, in g. Bindlehnerja kot „für uns nicht existierend“ kot človeka, kojega za nas še niti ni, priporočuje „liberalnega“ dr. Schmidererja, kojega so „liberalni“ gg. Walterskirchen, dr. Duchatsch, dr. Leonhard, ptujskemu „liberalnemu“ „fortschrittsverein“ kot korenjaka priporočili, ker ta mož ima pravijo: deutsche Bildung, deutsche Kraft, deutsches Wissen, kakor njegov predhodnik; naj tedaj vsi Ptujčani za njega lepo glasujejo!“ Tako je modroval bivši Breznik, a sedaj Wressssniggggggg. Dobivši besedo g. Schmiderer pravi: „ka bodo v državnem zboru zdaj pre vsa pitanja svoboščinska, narodno-gospodarstvena in podobna morala potihnoli, kajti najpoprej moralo bo se govoriti o nemštvu, ki je zdaj pre v strašanskej nevarnosti. Odkar je Strehmajer misleči: „za menoj naj bo makar občni potop“ izdal ono glasovito naredbo za česki jezik, občutimo to grozno pošast že tudi ob Muri in Dravi; pa ne bojmo se! Saj smo mi kelje v Avstriji, ki ima sicer tudi „etwas slavische Bevölkerung“. Schmiderer pre ne črti Slovanov, je poznavec njih jezika (menda kakor Duchatsch! Ur.) ima med njimi tudi prijateljev; no, pri vsem tem je itak prepričan, ka Avstrija postanka nema, če ne bode eden narod kladvo, drugi pa nakovalo, (die eine Nation muss der Hammer, die andere der Amboss sein). Naša fortšritlerska stranka hoče mirno zmago (klic: Hammer!) ne pa milijone metati v barbarske zemlje, nečemo dalje iti sprehajati se v Novipazar, Mitrovico in Solun, o čemer sanjajo naši vojaški krogi. Kandidatje obečajo volilec navadno to in ono, no, vse so gole besede; jaz pa, hvala Bogu! nisem takšen, ki bi vam obljubil spraviti vse, kar si želite, samo to edino vam obečam in bom vam zanesljivo tudi pribojeval, ka bo stranka, ktorej jaz pripadam, zadobila opet večino, ki njej in edino le njej pripada; potem bodo videle dežele „mit etwas slavischer Bevölkerung“: kaj je deutsche Arbeit, deutsche Beunruhigung, deutsche Cultur, deutscher Drang, deutscher Kitt, deutsche Kraft, deutscher Hammer — in Bog ve kaj še vse bo „in deutscher Zukunft“.

Ko je kladični mož svoj z gostim: oho! klicanjem presekani inace precej dobro na pamet naučeni govor bil dokončal, vzdigne se kar naenkrat orjaška oseba, g. grof Platz, ter zapita nemškega zagrizenca: „da li mu je znano, ka presvetli naš cesar želijo imeti mir med svojimi narodi ne pa večne svaje, šuntanja in bujskanja, kar si je, kakor se zdi, g. kandidat na svojo zastavo zapisal?“ Na to kakor tudi na profesor Hubadovo interpelacijo ali vprašanje zastran vojaške postave in državnega jezika siromak ni vedel prav kaj odgovoriti; nemško znanje pa ga je popolnoma zapustilo in nemški macelj padol mu je iz rok, ko ga je zgrabil gosp. sodnijski pristav Dr. Ferjančič s členom XIX osnovnih državljskih pravic in nekimi narodno-gospodarstvenimi rečmi, o kojih