

* **Blazen morilec.** Grozen zločin se je dogodil te dni zvečer v brzovlaku, ki odhaja ob polu 9. iz Pariza. V I. razredu so se vozili g. Janjou s svojo ženo in še dva gospoda. Janjou je spal, ko ga je zbulil preprič med gospodoma. V tistem hipu je videl, da hoče eden izmej gospodov ustreli družega. Planil je nanj, toda revolver je počil, in krogla je šla Janjou skozi možgane. Konduktorji so morilca zvezali in izročili sodišču v Dijonu. Tam pa se je izkazalo, da je morilec blazen.

Narodno gospodarstvo.

O izdelovanju sira.

Da bo naša sirarska obrt uspešnejša in se dvigne na višjo stopnjo popolnosti, se moramo veliko bolj kakor doslej ozirati na njene določene in gotove predpogoje. Ti predpogoji so: dobro opravljena sirarna s potrebnim orodjem, dobra studenčica v bližini, dobro mleko in v resnicu izučen in več sirar. — Kakor važno je dobro mleko, brez katerega se ne da narediti sir prve kakovosti, isto tako je važen več in priden sirar, ki svoj poklic do dobrega spozna, ki natančno opazuje lastnosti mleka kakor tudi vse pojave pri sirjenju; pri tem opaža različne uspehe, spoznava njih vzroke in jih pravilno presoja. Vsek sirar bi moral imeti knjigo, v katero bi zapisoval vsa strokovna opazovanja.

Današnje razmere ter vedno večja konkurenca in vsled večje zahteve trgovcev s sirom, oziroma konsumentov, otežuje položaj sirarstva; zato se mora smatrati za umetnost in pa tudi za srečo, ako kak sirar v teku enega poletja izdelal le dobre in nepokvarjene sire.

Naši siri glede okusa, enakomerne luknjčavosti, velikosti luknenj in finosti testa nikakor ne zadoščajo. Vsak izučen sirar dobro ve, da dober okus, oziroma dobra kakovost največ zavisi od pravilnega godenja sira in tvorjenja luknje v njem. Z godenjem dobi sir pravi duh, velike luknje pa nastanejo, če se godenje pospeši. To sirarja lahko zapelje, da godenje preveč pospeši, in vsled tega se hlebi pokvarijo, ker godenja ne more v pravem času ustaviti. Nadalje zahtevajo velike luknje zateglo in prožno testo, ki se ne trga rado in ne da razpoklega sira.

Poklic sirarja dandanes torej zahteva veliko več izkušenj in temeljitega znanja kakor poprej; dandanes ne zadošča več, če sirar zna zvršiti z rokama potrebna dela, ampak mora sodelovati tudi glava, t. j. sirar mora vedeti, zakaj dela to in ono. Veda mora biti združena s prakso.

Sirjenje ima tudi v tem svoje težkoče, ker ima razno mleko različne lastnosti in se v vsaki sirarnici ne more enako sirariti celo v eni in isti sirarnici, sirjenje ni vsak teden enako, da, celo z jutranjim mle-

kom je drugače delati kakor z večernim. Ob vlažnem in hladnem vremenu se tudi drugače siri kakor ob suhem in gorkem vremenu, in spomladi je delo drugačno kakor poleti, in zopet različno je jeseni ali pozimi. Glavna reč vedno ostane izdelovanje nežnega, prožnega in vendar zadosti suhega testa, ki ima v sebi dovolj sposobnosti za godenje (kipenje).

Izkusen in ob enem znanstveno naobražen sirar paži na vse pojave pri izdelovanju sira ter je natančnejši pri delu. Njegova opazovanja so bolj prenišljena in marsikak pojav, ki ga kak drugi sirar prezre ali ga niti ne zapazi, mu je dovolj važen, da ga upošteva in ga presodi glede na njegove posledice. Tak sirar je bolj gotov v svojem delu; on ne dela tja v en dan, temveč paži na predpogoje v sirarstvu, ki so mu vedno pravi kažipot. Dober sirar strogo zahteva le dobrega mleka, naredi pa tudi iz slabega mleka še vedno boljši sir kakor kak slab sirar iz dobrega mleka.

Sicer ima pa sirar tem večje veselje s svojim poklicem, ako ga temeljito pozná, ter ima manj jezev in skrbi, ker se ve varovali škode. Za naše sirarje je torej naboljno potrebno, da spoje svoje izkušnje z znanstvenimi nauki, kajti šele tedaj se nam je v sirarstvu nadelati dobrih uspehov in napredka.

„K.“

Razpis dražbe.

Dne 12. februarja l. l. se odda v občinski pisarni v Št. Andrežu pri Gorici od 10—12 ure predpoldne na javni dražbi gradnja tukajšnje nove cerkve. — Delo je cenjeno na 32.929 gld. 33 kr. — Gradbeni načrti in pogoji so razgrnjeni ob uradnih urah v obč. pisarni v Št. Andrežu do dneva dražbe. — Vsak vdeležitelj dražbe bode moral položiti dražbeni komisiji 10 od sto varščine.

Županstvo v Št. Andrežu,

22. januvarja 1900.

Župan:

Lutman.

Soliden, priden, izučen trgovski pomočnik,

droguist,

ne črez 24 let star, se sprejme pod jako vgodnimi pogoji v neki trgovini z barvili.

Ponudbe naj se pošljejo tvrdki

Adolf Hauptmann v Ljubljani.

„Narodna tiskarna“ v Gorici

ulica Vetturini št. 9.

je preskrbljena s povsem novimi črkami, okraski in finim papirjem. Izdeluje vsa dela v najkrajšem času po tako nizkih cenah, da se ne boji konkurence.

Tiska brošure, diplome, trgovske račune, pisma in zavitke s firmo, cenike, vabila na karton in papir, posetnice razne velikosti in oblike z zavitki, zaročnice in poročnice v elegantnih ter osmrtnicah v velikih in manjših oblikah.

„Narodna tiskarna“ tiska

„Gorico“, ki izhaja dvakrat na teden v dveh izdajah (zjutranje in večerno) ter stane na leto 8 kron, pol leta 4 krone.

„Narod“, ki izhaja vsako drugo soboto ter velja celoletno 1 krona in 60 vinarjev, polletno pa 80 vinarjev. Kdor naroči 10 iztisov pod enim naslovom, dobí 11. po vrhu.

Izdala je

„Narodni koledar“, ki obsega razen koledarskih podatkov in raznega drobiža, povedi poučne in zabavne vsebine ter oglase slovenskih trgovcev in obrtnikov iz mesta in dežele.

Začela je zalagati vsakovrstne tiskovine za duhovnije, županstva in dr. urade.

Že zdaj ima v zalogi sledeče cerkvene tiskovine:

1. Nota pro denuntiationibus faciendis;
2. Nota pro denuntiationibus factis;
3. Račun (3 pole) v slovenskem jeziku;
4. Testimonium status liberi;
5. Testimonium doctr., relig. et baptismi;
6. Fides matrimonialis;
7. Fides nativitatis et baptismi;
8. Fides mortis et sepulturae;
9. Status animarum;
10. Liber matrimoniorum;
11. Liber baptizatorum;
12. Liber defunctorum;
13. Spovedni listki.

Vse druge tiskovine so v tisku, na kar opozarjam sl. županstva in dr. urade.

Priporoča posetnice

Rojaki! Spominjajte se o vsaki priliki „Solskega doma“.

Dobiva
se povsod!

Najboljše in najcenejše voščilo (biks) svetá
je Ciril-Metodovo voščilo.
Dá brez truda hitro in najlepši blišč.
Kdor hoče obuvalo vzdruži usnje mehko.
naj krajje samo Ciril-Metodovo voščilo.
Glavni zalagatelj

IV. Drufovka v Gorici
na Travniku št. 5.
Podružnica v Sežani in Komnu.
Razposiljam na vse avstro-ugarske postaje franko.

Zahtevajte
povsod!

Prva kranjska tovarna testenin
Žnidarsič & Valenčič
v Ilirske Bistrici

priporoča svoje izborne testenine kot makarone, fideline, vrvice in različne vloge za na juho velespoštovanemu občinstvu.

Prvi sijajni vspeh najnih izdelkov je ta, da se ni v našem okraju v treh letih toliko testenin zavžilo, kot najnih v tem času kar jih izdelujeva. — Velespoštovana gospodinja! Sezite po tej jedi, katero pri nas s lastjo še oni zavživajo, ki dosedaj o testeninah še slišati niso hoteli. Najine testenine vdobe se v vseh boljših prodajalnicah jestvin; povsem zanesljivo najine pa so le one, ki se prodajajo v zavojih po 1/2 kg. z najino firmo.

Trgovcem pošiljava cenik zastonj in franko.

Se ne boji konkurence