

narja zaupala — in to vse je izpovedala kot priča pri sodnji — ako bi ji ne bil Watzlawek pravil, da so njegovi stariši v Celju bogati, da posedujejo eno hišo, da izvršujejo trgovino s steklom. Nadalje ji je pravil, da je štajerski namestnik njegov dobrotnik in da mu vselej pošlje denarja, kadar piše Watzlawek ponj, da ima mesečno 300 kron dohodkov (in sicer 200 kron od svojega delodajalca R.), da ima brilante v vrednosti 700 kron v zastavljalnici v Gradcu. Pravil je tudi nič hudega sluteči natakarcici, da lahko proda svoj list za več tisoč kron.

S timi slepili je natakarcico pripravil v to, da mu je zaupala. Watzlawek pa je vsak dan zahajal v gostilno, se najedel in napil ter potem odšel.

Dne 1. decembra pa je zvedla natakarcica od Watzlawekove stanodajnice, da ima Watzlawek le tedensko plačo v znesku 30 kron in da je tudi njej (stanodajnici) nekaj dolžen.

Ko je natakarcica to slišala, se ji ni zdelo vse v redu in postala je nezaupna. Dne 1. decembra je terjala Watzlaweka na odgovor. Watzlawek pa se je delal razaljenega ter izjavil, da bode denar še na večer istega dne v poravnavo svojega dolga poslal. Toda denarja, ki ji ga je Watzlawek obljubil, natakarcica ni videla; pač pa se je Watzlawek od istega dne izogibal gostilne kakor pes mačke.

Nekaj dnij pozneje je šla natakarcica sama v uredništvo in Watzlawek ji je obljubil, da bode njegov delodajalec R. vso terjatev in nekaj dneh za njega poravnal. Tudi to storjeno obljubo Watzlawek ni izpolnil in natakarcica je še nekaj dnij čakala na denar. Konečno pa ji je bilo le preneumno vse to obljubovanje ter se je napotila k policiji in napravila kazensko ovadbo.

(Naprej prihodnjik!)

## Schicht Stearin-sveče LEDA

najfinejša vseh mark! Apartni, elegantni zavoj!

Ne tečejo!  
Ne dišijo!

Ne kadijo!  
Ne delajo saj!

Gorijo s svetlim, mirnim plamenom. 872

## Novice.

### Obilo sreče

želi

# v novem letu 1911

vsem prijateljem in odjemalcem

uredništvo in upravništvo

„Štajerca“.

**Zopet prvaški polom.** Večkrat že smo izjavili svoje prepričanje, da se bode s prvaškimi posojilnicami ravno tako godilo, kakor svoj čas z nesrečnimi „konzumi“. In polagoma že pričanja ta od „Štajerca“ prorokovani polom. Iz Ljubljane poročajo listi zdaj zopet sledečo novico: „Dalje časa že se čuje, da je prišla (slovensko-narodna) „Glavna posojilnica“ v Ljubljani v denarne težave. Bržkone pride zopet do velikega poloma. V tem slučaju ne bodejo le v tej „glavni“ posojilnici združene zadruge hudo trpele, marveč tudi v prvi vrsti vložniki, ki so večinoma mali kmetje in posli. Tem vbogim ljudem bode prvaško brezvestno gospodarstvo bržkone vse njih krvavo prišparane denarje oropalo! Na čelu tej zavoženi slovenski „glavni posojilnici“ stoji znani prvaški advokat dr. Matija Hudnik, katerega poznamo tudi na spodnjem Štajerskem, kjer zna tako „lepo“ s poseviti špekulirati . . . Vbogi, nesrečni ljudje, ki so še tako neumni, da zaupajo svoje krvavo prihranjene denarje brezvestnim slovenskim posojilnicam!

**Hvala Bogu,** slovensko ljudstvo je zdaj rešeno . . . Iz Ljubljane se namreč poroča, da je neka fabrika pričela izdelovati lastne slovenske — karte za igranje. Na also! Zdaj je pa že vse dobro . . .

## Iz Spodnje-Stajerskega.

### Julius Rakusch †.

V Celju žaluje vso mesto, — in z njim žaluje ves okraj in vsa spodnja Štajerska . . . Kajti nepozabljivi naš Julius Rakusch je izdihnil blago svojo dušo. Kdor hoče pomembne može v naši domovini naštetih, ta mora pokojnega Jul. Rakuscha med prvimi imenovati. Bogata in plemenita, čista kot jasno sonce, bila je njegova duša! Bogato in plodnosno bilo je njegovo življenje! . . . Visoka ideja miru in dela na Štajerskem, ki jo mi zastopamo, našla je v tem možu uresničenje . . . Julius Rakusch je umrl, — dva, tri može še imamo na spodnjem Štajerskem, katerih smrt bi nas tako globoko pretresla. Kajti Rakusch je bil mož dejanja, — njegova usta niso poznala fraze, njegova roka ni poznala odpovedi, njegovo srce pa je bilo diamant . . . Rojen je bil pokojnik l. 1851. Prevzel je l. 1876 s svojim bratom železno trgovino svojega očeta, katero je spravil z neverjetnim delom na visoko stopinjo. Celi list bi lahko napolnili, ako bi hoteli le trohico njegovega gospodarskega dela popisati. Kot občinski svetnik, podžupan in župan celjski si je pridobil neveljivih zaslug. Primanjkuje nam prostora, da bi vsa njegova častna mesta popisali . . . Enega pa ne smemo pozabiti: Pokojnik bil je mož, katerega si niti najgrši nasprotnik ne upa psovati! Njegov grob je svetišče za vse, ki poštono čutijo in mislijo. In njegov pogreb je bil znamenje velikanske ljubezni, ki je silila vsem solze v oči . . . V groznem trpljenju — par dnij pred smrtjo, s svojimi nogami odrezali — končal je ta visoko čuteči mož svoje življenje. Svoje srce, svoje prepričanje, svojo ljubezen, pa tudi premoženju ednaki del svojega denarja, ves svoj vpliv podaril je Rakusch štajerskemu ljudstvu. In zato bode čulo njegov grob — štajersko ljudstvo! Lahka mu bodi domača zemlja, ki jo je tako vroče ljubil! Mi pa vemo, da nam ostane njegov spomin neizbrisno v ljubečem srcu zapisan.

\* \* \*

**Okrajni zastop ptujski** (nadaljevanje poročila od zadnje številke) — 7. Po daljšem razgovoru, kateri se tiče večidel cestnih zgradb, in v katerem daje predsednik zadovoljiva pojasnila, sprejme se okrajni proračun za l. 1911. Za pokritje stroškov se je sklenilo (kakor doslej) dviganje 40% nih okrajnih doklad. Vkljub žalostnim razmeram, ki so jih prvaški poslanci vsled obstrukcije v deželnem zboru zakinili, se torej okrajne doklade ni zvišalo. Seveda se bode moralo pri izdatkih zelo štediti. — Južnoštajerski žel. odbor je prosil, da naj okraj vse potrebno za detajlni projekt namerava železnice Ptuj-Rogatec sklene. Sprejelo se je: V ta namen se skleni, sprejeti posojilo 20.000 K pri ptujski šparksasi. Troški detajlnega projekta bodejo znašali k večjemu 34.000 K, od katerih mora rogaški okrajni zastop 14.000 K sprejeti. Poplačilo naložilo bode okraju komaj 1.200 K letnih bremen. Plačalo se bode obroke le toliko časa, dokler ne bode zgradbo izvršujoča korporacija proti povrnitvi stroškov stvar prevzela. Ta predlog se je sprejel brez debate. Ta akcija pravzaprav ne pomeni posojilo, marveč le garancijo do zgradbe železnice. — G. Slawitsch omeni, da se je v zadnjih letih od 4.136 sadnih dreves na okrajnih cestah 1.600 uničilo. Okrajno glavarstvo naj bi se obrnilo na župnišča in vodstva šol, da naj bi ta proti takemu pobalinskemu divljanju nastopala. Zastopnik vlade obljubi, da bode v tem oziru primerne korake storil. — Predsednik naznani nadalje delo na cesti v Klappendorf. G. Čuš se mu za to za tamošnjo prebivalstvo velevažno delo izkreno zahvali. S tem je bilo pomembno zborovanje končano.

**Trg Šoštanj** — mesto. Čuje se, da postane znani trg Šoštanj v Savinjski dolini v kratkem mesto. Merodajna oblastva so že dala dovoljenje.

**Okrajna hranilnica v Rogatcu** (stara šparksasa) obdržala je 20. p. m. svoj letni glavni zbor odbora, na katerem se je zopet darila v skupnem znesku 600 K za dobrotelne in splošno koristne namene dovolilo. Od tega se je določilo: za kmetijstvo 150 K, za pospeševanje obrtništva 130 K, v šolske namene 100 K, za dijaški stipendij 100 K, za čebelarstvo 40 K, za štaj. „Odilien“-zavod za slepe 10 K in za razne druge namene 70 K. Natančno izdelani računski zaključek preteklega leta, katerega prinašamo tudi v inzeratnem delu današnje številke, kaže prav jasno, kako lepo se je ta šparksasa vkljub slabim časovnim razmeram in malemu delokrogu v zadnjih 7 letih razvila. Medtem ko je glavni rezervni sklad začetkom l. 1903 po 28 letnem obstoju šparksase samo 18.417,33 K znašal, dosegl je koncom lanskega leta že svoto K 39.480,78; torej se je v tem času za dvojno svoto povzela in presega v pravih predpisano najmanjšo svoto za več kot 6000 K. Ako se premisli, da je ta vrla šparksasa poleg tega v istem času iz povišanih svojih sredstev v javno koristne in dobrotelne namene skupaj 4.263 K darovala, potem daje to pač izvrstno spričevalo o krasnem napredovanju in dobrotelnem značaju tega zanesljivega zavoda. Tudi uprava se ozira lahko z zadovoljstvom na uspehe zadnje preteklosti. Njenemu pametnemu in premišljenemu vodstvu, katerega je seveda vedno zaupanje prebivalstva podpiralo, grè polno priznanje in zahvala. Želimo iskreno, da bi ta šparksasa i zanaprej uspešno napredovala v blagor okraja in njegovih prebivalcev!

**Zgradba zdravilne hiše v Rog. Slatini.** V naši številki z dne 25. decembra smo objavili inzerat, ki se tiče oddaje del za to zgradbo. V današnjem inzeratu opozarjamo, da je treba tozadevne oferte do 5. novembra predložiti.

**Od smrti rešen** je bil v Mariboru delavec Povalec. Zastrupil se je s plinom. Rešilna družba je prišla takoj z zdravnikom dr. Urbaczek, kateremu se je posrečilo, da ponesrečenemu življenje reši.

**Samomor.** Zaradi nezdaviljive pljučne bolezni si je odprl mesar A. Plaskan v Zalcu žile. Našli so ga že kot mrliča.

**Prvaški tat.** V Ptujju so zaprli komija Johana Fritz iz Možganc, ki je pri trgovcu Fandlandu kradel kakor sraka. V Ptujju je policiji ušel, ali hmalu nato so ga v sv. Marjeti vjeli in zaprli. Fritz je bil sladki bratec in je bil vedno prijatelj prvaške hujskarije.

**Arretiral** je straževodja Marinz v Ptujju neko Jožefo Potočnik iz Leskovca zaradi sleparije.

**Hrvatski tatovi** ukradli so pri trgovcu Frese v bližini Brežic blaga za 1000 K. Kradli so tudi v drugih krajih, dokler niso te uzmoviče pregнали.

**Z nožem ranil** je težko Jaka Plavčak svojega brata in njegovega prijatelja Alojza Dolška. Oj ti neumni fantovski prepri!

**Sodomit.** V sv. Marjeti pri Celju so zaprli hlapca Franca Stropnik, kjer je pregoreče izkazal svojo spolno ljubezen do neke — krave.

**Ustrelil** se je v Mariboru eksekutor Franc Hambroš. Odpustilo so ga namreč zaradi nerednosti iz službe. Vsled tega si je vzel življenje. Nesrečnež zapuščal poleg vdove 5 nepreskrbljenih otrok.

**Ogrski tatovi** so povzročili v radgonski okolici celo vrsto vlomov in tatvin. Prebivalstvo je hudo razburjeno.

**Tatvina.** V Mariboru je bilo g. H. pl. Kramer ukradene precej zlatnine v vrednosti čez 500 K. Tatova še nimajo.

**Sodnji oddali** so v Rimskih toplicah delavca Naceta Lube, kjer je neko 19 letno deklo posilil.

**Lep sinček!** V sv. Jurju j. ž. napadel je fant Johan Vodusek svojega očeta z nožem. Oče je komaj ušel, fanta so pa orožniki na varno spravili.

## Iz Koroškega.

**Prijatelji na Koroškem!** Nabirajte nove naročnike, razširjajte naš list! V vsaki napredni hiši mora biti „Štajerca“!

„Štajerca“ opreščen. Poročali smo že svoj čas, da je slovenska hranilnica in



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 količkaj soli v glavi. Ali prvaki 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, ker se v Svečah kuga na gobcih in parkljih pojavila. Iz Sveč se ne sme živino izvažati, mački in psi ne smejo prosti okoli letati, tudi posle iz Sveč se na zunanjih posevkih 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 Stefanovo so imeli v Svečah „shod“ z neko bedasto „igro“. Prišlo je tudi mnogo duhovnikov s svojimi podrepniki (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 Svečah 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 Kindbacher.

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 pričel 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 zmrznila.

Zaprlji so v Augsburgu 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 obsodili 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 obsodena 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 mrličov potegnilo. Skoraj izključno 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 opišem 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, katera 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 kupal.

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 prištejka 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 češpljevca, kuhanje mesa itd. Kubaš tudi lahko slanino, obvarjaš pšenične klobase (koline) in ako želiš napravljati žganje iz tropin, sliv ali droži, narочи 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 drugače 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 poklajada živini nezreli pridelki, črni ali nagnit krompir itd. je parjenje neobhodno potrebno, ker se zamore pripetiti, da zboli in pogine vsa živina celega hleva. Ravno tako iztrja 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.

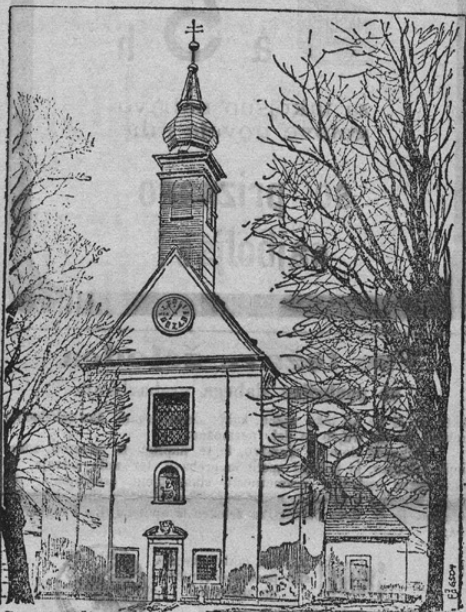
Preiskusil sem ta brzoparilnik „Alfa“ skozi leto dni na vse načine, in ne morem zadosti njegovih dobrih lastnosti popisati in pohvaliti, posebno moja žena, ki ima opravke z njim, ima pri tem veliko veselja.

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 250jähr. 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 kisló zelje in kisló 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 dao 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 sprivil 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 dobro 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. Kisló zelje mora biti pod vodo. Na enak način se napravlja kisló 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 poginila. 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, oskubajo se toraj pozno poleti izvaljena piščeta o najbolj neugodnem letnem času, vsled česar jih potem mnogo pogine. Vsaka gospodinja naj 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.