

Poraba svinje v gospodinstvu.

Svoj čas se je na t. zv. »kolino« še več držalo kakor dandanes; kadar se je svinjo zaklalo, bilo je to prilika za gospodinjstvo, da povabi sorodnike in prijatelje kot priče svoje spretnosti v izdelovanju klobas. Da bi zopet tako postalo! Težka jed je slabo pripravljena klobasa v človeškem želodcu. Zato pa je mnogo spretnosti treba, da se napravi dobre in fine klobase.

1. Pred klanjem.

Pred smrtjo se svinje ne sme razburjati, ker to škoduje dobroti mesa. 16 do 20 ur pred klanjem naj se ne daje svinji nobene krme, marveč samo čisto vodo. Sli se ne sme dati klanji živali 14 dni pred klanjem; kajti sol škoduje črevesju, tako da se rado trga.

2. Klanje.

V stanju počivanja so muskeli prosti od vsake kisline. Zato naj se žival v spanju presečeti, z udarcem na glavo omami in hitro zakolje. Pri preganjanju živali, vlačanju iz hleva, pri podaljšani smrti borbi, ako se žival ne omami, razvijajo se kisline v muskelih, ki prav neprijetno vplivajo na vzdržljivost mesa. Ker se kri preje nego mesni soki pokvari, doseči se mora popolnoma izkrvavenje, to pa s tem, da se mrtev žival stiska, dviga in tlači. Gorko meso se ne sme nikdar naprej izdelovati; zato se mora z delitvijo in izsekanjem počakati, dokler se meso ne shladi. Kri naj se, ko se svinjo zakolje, v ločeno posodo vjame, dobro pomeša; pusti naj se kri na prostem, dokler se jo ne rabi.

3. Kaj mora gospodinja pripraviti?

a) kahalno sol.

Po temu, kako dolgo se hoče napravljena jedila shraniti, potrebuje se tudi soli. Premalo soli izroči jedila pokvarjenju; preveč soli vzame jedilam dobri okus in manjša redilno vrednost. Računa se na 100 kil mrtve svinje 5 do 8 kil soli.

b) salpeter.

Salpeter se zato rabi, ker daje šunki in klobasam lepo, rdečo barvo. Preveč salpetera napravi meso trdo; ako se tako meso je, dobi se močno odvajanje. Zato tudi ni dobro, da se pri šunki one dele v bližini kosti s salpeterom nabaše, kajti potem pride preveč salpetera v meso. 60 do 80 gramov salpetera zadostuje za 100 kil mrtve svinje. Salpeter se mora pred rabo v možnarju jako fino zribati.

c) sladkor.

Sladkor napravi meso bolj sočno in okusno; za 100 kil mrtve svinje rabi se eno kilo sladkorja.

d) dišave in drugi dodatki.

Črni in beli poper, celi in zdrobljeni, je za nekatere vrste klobas neobhodno potreben. Nadalje potrebujemo čebule, česeni, majoran, olupke in sok citrone, zemlje, ajdo, kaša ali riž.

e) druge vrste mesa.

Ako se hoče napraviti kranjske klobase, frankfurtovke ali cervelat-klobase, naj se pripravijo tudi 2 kil krepkega govejega mesa (šerCEL) in 1 kilo telečjega mesa; ako se hoče napraviti posebno veliko jeternih klobas, naj se kupi tudi še ene telečje pluč.

f) fini dodatki.

Za jeterne klobase za trajanje dodaj se mnogokrat gosja jetrica ali gobice (Trüffeln); gosja jetrica se skuha; gobice se fino stehta. Tudi potrebujemo čašo dobrega belega vina.

4. Vrste svinjskega mesa in masti ter črevesje.

Na svinji razlikujemo: glava; za njo takoj tilnik (Kamm); v sredini hrbita rebrička in kotelet; med tem

in šunko bedra, belo ali ledično prato, sprednjo in zadnjo šunko, trebušno meso, noge in člene. Od vrst masti imamo trdi špeh na hrbitu, trebušni špeh in smer, ki se nahaja v trebušni votlini. — Od črev razlikujemo: kodraste, bele čreve, ki služijo za krvave, kašnate in jeterne klobase (za kuhati); široke, gladke čreve, ki služijo za izdelovanje trajnih klobas; ozke, gladke čreve za klobase za peč, oziroma za kranjske klobase; želonec za pres-klobase švarten-klobase in za shranjenje šmera. Ako se hoče frankfurterske ali kranjske klobasice napraviti, naj se raje nekaj ovčjih črev preskrbi.

5. Razdelitev svinje.

Popolnoma od potrebin gospodinstva odvisno je kako naj se svinjo razreže in razdeli. Gotovo je, da je najbolj prebavljivo svežo meso, pečeno ali pa kuhano. Ako se mora mnogo trajnih klobas napraviti, ostanejo za kajenje le šunke in reberca. Ako se manj klobas napravi, se lahko tilnik (Kamm), ko se ga je očistilo od masti in kože, zrola in po soljenju v mehur spravi ter zamaže; to je potem t. zv. »Rollschinken«. Pri manjši potrebi na klobasah ostane tudi trebušne masti, ki se jo naj raje ne izpusti, marveč tako porabi, kakor bomo pozneje popisali.

6. Čiščenje čreves.

Dokler so čрева še gorka, oddrgne se z ojutrim kosom lesa vsa na njih visečo mast. Potem se jih izprazni in pusti parkrat toplo (ne vročo!) vodo skozi čreve teči. Potem se čreve obrne, vzame sline proč, to pa zopet s kosom lesa in položi čreve v mrzlo vodo, kateri se doda toliko hipermangan-kislega kalija, da postane tekočina lahko rdečkasta (ne plava). V tej tekočini ostanje čreve pol ure. Potem je vsak neprijetni duh odpravljen. Čreve se potem v čisti, mrzli vodi opetovano izpere. Predno se jih rabi, da se jih za trenutek v župo na kotlju (ne vročo!).

7. Kaj pride v kotelj.

Trebušni špeh in mast, to pa po številu klobas, ki se jih misli napraviti, nadalje glava brez gobca in ušes, pljuč, oziroma tudi dokupljene telečje pljuč, srce, jezik, vravice, ledice (ne zrezati!) in za trajno jeterno klobaso 2 kil mesa od koteleta brez masti. Bolje je, ako se vodo v kotlju ne soli, marveč le vsebino klobas; kajti lahko se zmoti, ako se na dve plati soli. (Naprej prihodnjič.)

Letni in živinski seji na Štajerskem.

Sejmi brez zvezdice so letni in kramarski sejmi; sejmi, zaznamovani z zvezdico (*) so živinski sejmi, sejmi z dvema zvezdicama (**) pomenijo letne in živinske sejme.

Dne 9. decembra v Bučah - Vrensko - Gor*, okraj Kozje; v Dobovi*, okraj B ežice; v Ljutomeru*; v Sv. Egidiju*, okraj Maribor; Ormožu (sejem s ščetinarji); Rogatcu*.

Dne 10. decembra v Groß Kleinu (sejem z zaklano klavno živino); pri Sv. Jurju na juž. železnici, okraj Celje; v Mariboru*; v Ptuj (sejem s ščetinarji); Staddorf (svinjski sejem), okraj Kozje.

Dne 11. decembra na Bregu pri Ptuj (svinjski sejem; v Gradcu (sejem z rogato živino).

Dne 12. decembra v Rogatcu (sejem s ščetinarji); v Gradcu (sejem s klavno živino).

Dne 13. decembra pri Sv. Petru pri Kraljevcu**, okraj Kozje; pri Sv. Križu**, okraj Gornja Radgona; v Žalcu**, okraj Celje; v Zireh**, okraj Laško; v Brežicah (svinjski sejem).

Dne 15. decembra v Arvežu (sejem z drobnico); v Edelschrotu**, okraj Voitsberg.

Dne 16. decembra v Ormožu (sejem s ščetinarji); v Radgoni*.

Dne 17. decembra v Ptuj (konjski in govejski sejem, sejem s ščetinarji); v Staddorfu (svinjski sejem); okraj Kozje.

Dne 18. decembra v Bregu pri Ptuj (svinjski sejem); v Gradcu (sejem z rogato živino).

Dne 19. decembra v Rogatcu (sejem s ščetinarji); v Gradcu (sejem z zaklano živino).

Dne 20. decembra v Brežicah (svinjski sejem).

Cena deželnih pridelkov iz Štajerskega, Avstrije in Ogrske.

Mesto	Kil	Pšenični		Rž		Ječmen		Oves		Koruza		Prroso	
		K v	K v	K v	K v	K v	K v	K v	K v	K v	K v		
Celje	50	12	8	50	9	10	10	10	17	—	—	—	—
Ormož	50	9	8	—	8	—	7	50	7	—	9	—	—
Gradec	50	11	50	9	50	8	50	9	—	8	—	0	50
Ljubno	50	11	50	9	—	10	—	8	50	9	—	—	—
Maribor	50	9	50	8	25	7	25	8	50	9	75	11	50
Ptuj	50	9	50	8	—	9	—	9	—	9	—	—	—
Inost	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Celovec	50	10	75	9	83	—	7	80	—	—	—	—	—
Solnograd	50	10	10	8	40	—	7	80	9	—	—	—	—
Dunaj	50	11	—	8	80	8	10	8	12	9	50	—	—
Ljubljana	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Linc	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pešt	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Mesto	Kil	Ajda		Bob		Seno		Sladko		Seno		Ržna		Slama	
		K v	K v	K v	K v	K v	K v	K v	K v	K v	K v	K v	K v	K v	
Celje	50	11	—	11	—	3	—	2	25	2	80	2	20	—	—
Ormož	50	9	50	12	50	4	50	4	—	2	50	2	—	—	—
Gradec	50	12	—	16	—	6	38	5	—	3	75	2	80	—	—
Ljubno	50	—	—	20	—	6	—	5	25	4	—	3	—	—	—
Maribor	50	10	—	14	25	4	—	—	—	2	75	2	25	—	—
Ptuj	50	—	—	—	—	8	50	5	—	4	50	3	60	2	90
Celovec	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Zunaj huj!

in znotraj pfuj!

Tako izgleda dandanes marsikatera okleščena bazarska ura; zato ne vidite tukaj nobenih okinčanih slik, s katerimi se oko kupca večidel le preslepi in s katerimi se hoče mnogokrat le kevtemeljeno drage cene opravičiti.

Ne!

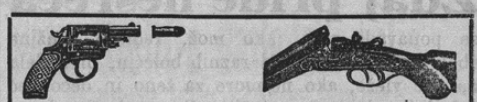
Ednostavna, ali izborna in solidna naj bode ura, zvesti spremljevalec! Zanesljivi prijatelj!

Ali hočete tako?

Potem ne glejte nikdar na zunanost, marveč le na kolesje in obrnite se ako rabite dobro, trajno ura, direktno na strokovnjaka, na fabrika, in sicer najbolje takoj na eno njsolidnejših švicarskih fabrik za ure. Pri tem nimate nobenih colninskih stroškov, kajti fabrična zaloga protokoliirane švicarske fabrike ur H. Suttner v Ljubljani št. 701. oddaja vsako ura po originalnih fabričnih cenah colnine prosto in ta firma ima tudi glavno zastopstvo fabrike ur »Zenith«. Svetovnoslavne so od firme Suttner izdelovane ure znamka »Iko«. Vi dobite zastojni in franko veliki krasni katalog o pravih švicarskih urah, od c. k. urada pregledanega in punciiranega zlatega ter srebrnega blaga, ako pišete karto na firmo Suttner. Storitve so takoj, čeprav zdaj nič ne rabite, kajti katalog, ki nudi tako bogato izbir, je vedno dober v hiši in ako se sam nič ne rabi, izkaže se prijatelj in znancom dobro službo, ako se jim v slučaju potrebe s tem zanimivim, zanesljivim katalogom na roko gre.

Mali izvleček iz kataloga H. Suttner, Ljubljana št. 701.

- Št. 410. Nikel-patent-Roskopf ura, grè 36 ur . . . K 4 10
 - Št. 1. Nikel-cilinder-remont 5—
 - Št. 719. Srebrna cilind-remont 7 80
 - Št. 723. Prva švicarska srebrna s fant. ciferno . . 11 70
 - Št. 865. Niklasta verižica s priveskom 1—
 - Št. 865. Srebrna verižica, 30 gr. težka 4 40
 - Št. 851. „ „ 50 gr. težka 6—
 - Št. 878. Dublé-zlato s priveskom 7 70
- Razpošiljatev po povzetju ali naprej-plaćilu svote. Kar ne dopade, se izmenja ali denar vrne. 976

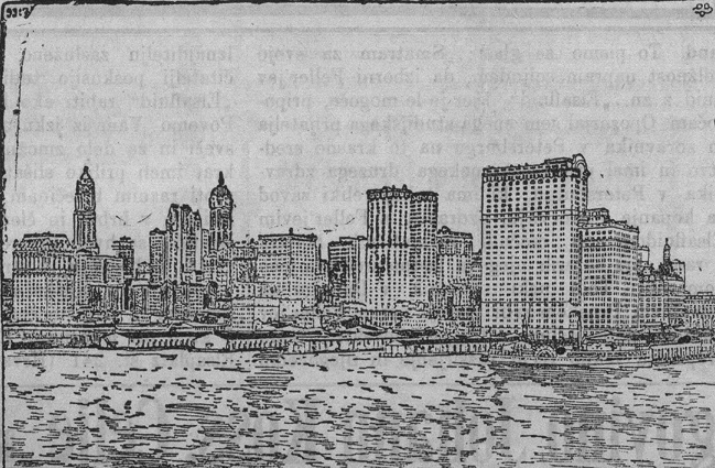


Trgovina z orožjem, c. k. zaloga smodnika

LECHNER ur JUNGL, GRADEC, Sporgasse 1
Priporoča po fabričnih cenah kot najboljše orožje za branitev autom. žepne pištole, precizno pristrojene v sistemu »Brownning«, »Steyr«, »Mauser« in »Bayard« Revolvri v najbogatejši izbiri se od K b-50 naprej. Flobert-puške in karabinerji, dvocevne Lancaster-lovske-puške od 86 K naprej. Patrone, ovitke patronov itd. Cenik zastojni in franko. 84

Iz Amerike.

V glavnem trgovinskem okraju ameriške prestolice Novi York zgradilo se je v zadnjih letih celo vrsto velikanskih poslopj. Splošno se imenuje ta izredno visoka poslopja, ki imajo 10—20 nadstropj, »Wolkenkratzer«. Ta poslopja spremenila so tudi pogled na pristan Novega Yorka. Naša današnja slika kaže v tem oziru najznamenitejši južni del mesta Novi York, ki stoji v okvirju nepretrganen vrste »dokov« in mostov za izkrčevanje. Razven mnogo poslopj borz in bank je tam tudi jako veliko trgovinskih hiš. Da se izrabi ozki in dragoceni prostor, zidana so poslopja izredno visoke, kakor stolpi. Poslepje »Park Row Building« n. p. ima 29 nadstropj in je 116 metrov visoko. Poslepje »Pulitzer Building« zopet ima 116 metrov visokosti ter šteje 22 nadstropj.



Die neuen Wolkenkratzer im New-Yorker Hafenviertel.