



Gospodarska obvestila.

»Rekord« lepljive drevesne pasove dobite v glavni zalogi I. Videmšek, Maribor, Koroševa ulica 36. 1497

Davčne knjižice. Nekateri davkarji se branijo izdati davkoplačevalcem davčne knjižice in v iste vpisati vsa plačila davkov. Da imajo davkarji dolžnost, na zahtevo strank izdati davčno knjižico, sledi iz določb paragr. 157 davčnega zakona, ki se glasi: Kot dokaz plačanega davka služi od davkarja izdana davčna knjižica, v katero se vknjiži predpisani davek in plačilo davka. Če se plača davek potom poštne položnice, služi kot dokaz tudi položnica, dokler se plačilo ne vpiše v davčno knjižico. Davčne knjižice se izdajo davkoplačevalcem po lastni ceni brez vsake takse. V smislu določb paragr. 150 davčnega zakona plačilo davkov izvrši neposredno (potem plačila pri davkarji) ali s pomočjo občinskih organov ali potom položnic poštne hranilnice.

Dvodnevni kletarski tečaj, na katerem se bodo obravnavala vsa važnejša kletarska opravila praktično in teoretično, se vrši v dneh 2. in 3. januarja 1931 na banovinski trsnici in drevesnici v Kapeli pošta Slatina Radenci. Oddaljeni posetniki tečaja dobe prenočišče in podporo za prehrano. Tozadnevne prijave je vpopslati čimprej na upravo zgoraj navedene trsnice in drevesnice.

Zanimivi podatki. Na Češkem se kolje letno okrog 3 milijone svinj, od teh se je leta 1929 iz inozemstva uvozilo nad 800.000 komadov. Goveje živine se kolje letno 710.000 komadov, uvoz iz inozemstva je znašal leta 1929 123.585 komadov. Velepombno bi bilo i za našo živinorejo, ako bi večino svinj in goveje živine, katero kupi Češka iz

inozemstva, kupila pri nas. Češka je glede uvoza svinj druga država na svetu, prva je Anglija.

*

Franjo Rudl, Maribor.

Rjavenje novega vina.

Preprečenje rjavenja pred vretjem.

Čim dohaja grozdje v dobo zrelosti, in začne mehčati, preti nevarnost, da po večdnevem dežju počne razpokanje jagodne kežice. Zrak pride vsled tega v dotiko z jagodnim sokom, kateri se spoji s kisikom zraka in sck jagode oksidira. Razven tega se naselijo na ranjenem mestu plesnobne glivice, kakor tudi osobito glivice »botritis cinerea«.

Nastopa po razpokanju jagodnih kežic lepo suho vreme, potem večinoma narava trsa zaceli te napake. Ako pa jesensko deževno vreme dalje časa traja, nastopi jednako gnitje grozdja, katero se lahko loti vsega zdravega grozdja. Tako grozdje je vsaj od zunaj že popolnoma rjavo.

Vodja trgatve mora pred prešanjem vso pažnjo posvetiti takemu grozdju, da prepreči nadaljno oksidacijo brozge.

V tem trenutku, ko se grozdje zmečka, je potrebno največje opreznosti glede čistote, oziroma razkuževanja vsakovrstne posode za grozdje in mošt, glede preše, sesalk, kakor tudi dovodnih in odvodnih cevi in to ne samo od početka sezone trgatve, ampak dnevno da se po mogočnosti opere vsa ta posoda z vročo vodo in s sodo, č. na tega v praksi ni mogoče, potem pa se razkuži posoda itd. z raztopljenim »natriumbisulfitom«, recimo ena mala peščica te soli na veliki škaf vode.

Po vsej Slov. Štajerski se godi povest, ki bo v bodoče izhajala v „Slov. Gospodarju“!

Vsaka malomarnost tega pripravljaj nega dela ima potem od kipenja naprej in v daljnem razvoju vina trajno slabe posledice.

Da se rjavenje vina že vnaprej prepreči, potrosimo po brozgi računano za polovnjak mošta približno dve deki Kalium-Metabisulfit ali pa Natriumbisulfit, in šele potem se počenja prešanje brozge. Prašek navedene soli se lahko vrže ali potrosi polagoma naravnost na grozdje pred grozdnim mlinom.

Vinski nezavreli tako pripravljaj mošt mora priti v sode s čisto vodo oprane, tako oprane, da so popolnoma čisti in jih ni treba več zažvepljati.

Velikokrat je vzrok malomarnosti kletarja, odnosno gospodarja, da pri velikih sodih ne osnaži pilčne doge, kjer se vedno nahajajo še ostanki (poprejšnjega leta) preteklega kipenja, da vino dobi vonj od drožja ali da porjavi.

Torej, ako vinegradnik ni izvršil zgoraj označene varnostne predpriprave, preti nevarnost njegovemu vinu s posebnim ozirom na mokro jesen, da mu porjavi.

Sicer ima v tem slučaju še mogočnost, da ozdravi taka vina, vendar pa nikoli niso več dotična vina v istini to, kakor pa, če je bil že mošt poprej proti oksidaciji in razmnoževanju boleznih glivic zaščen. Osobito velja to za sortirana boljša in finejša vina, ker njih fini vonj in dišeči okus je drugače popolnoma uničen in ga ne pridobi več.

Pri rjavenju vina treba razločiti dva slučaja

in sicer prvič, ako novo vino nagiba, odnosno odprte probe v sobi, to je, da stoji vino v čaši preko noči porjavi, torej ima nagnjenje do rjavenja in drugi slučaj, da je pretočeno vino v sodu porjavelo.

V prvem slučaju nagnjenja h rjavenju zadostuje dodatek 8—10 g Natriumbisulfit v raztopini dotičnega vina in dobro v sodu potom palice premešano. Nato počakamo, da se vino usede

DR. O. ILAUNIG:

TATENBAH

ZGODOVINSKA POVEST.

Ni čuda, da se je po razsulu potrudil vsak narod, da bi svoje najdražje svetinje, ki so ostale izven narodnega državnega ozemlja, prenesel v svojo lastno državo.

Tako so tudi Hrvatje želeli ter tudi dosegli, da so bili telesni ostanki narodnih mučenikov Zrinjskega in Frankopana, katerih prej niso mogli dobiti, prenešeni v našo jugoslovansko državo.

Bil je lep dan koncem meseca aprila 1919, ko je sopihal železniški stroj od Dunajskega Novega mesta naprej po ravnini. Nato se je spenjal vedno višje in višje v velikih ovinkih, se zaril včasih v zemljo, da kmalu zopet pogleda na drugi

53

strani zmagoslavno v planinski svet, ki se kaže tu v vsej lepoti. Naposled vendar dospe močno sopeč in premagujoč zadnje ovire na vrh. Še en pogled nazaj proti severu, potem pa se urno zavrtijo kolesa ter zdirjajo navzdol. Na Štajersko gre vožnja.

Hitro se pomika dolgi vlak proti ravnini skozi gorovje in ob šumečih valovih gorskih potokov, nazadnje reke Mure, ki se brzemu popotniku pridruži kot spremljevalka.

Naenkrat se raztrga meglina koprena, ki je prej pokrivala pokrajino. Najprej se tu in tam pokaže kos modrega neba, potem pa se razprši megla in zlato solnce vsuje svoje svetle žarke na vzbujajočo se naravo. In vlak, kakor bi dobil nove sile, potegne po ravnini, kratek ovinek in kmalu zapelje v postajo Gradec.

Resni so obrazi, ki gledajo iz odprtih oken posameznih vozov, skoro vsak potnik je črno oblečen. Vendar pa je čitati na obrazu vsakega neka tiha zadovoljnost, nek čut zmagoslavja.

Zadnji voz nudi posebno sliko: črno je prepleskan in s črnim prtom pregrnjen, v sredi nosi velik bel križ.

Lepe tiskovine

za trgovce, obrtnike, urade, kakor tudi večbarvne razglednice, barvotiske in druge v svojo stroko spadajoče tiskavnice v latinici in cirilici

izvršuje

hitro, solidno in po najnižjih cenah

Tiskarna sv. Cirila

v Mariboru

Koroška c. 5

Cekov. račun

štev. 10.602

Telefon interurb. št. 2113



in čisti in ga za nekoliko dni pretočimo v dobro oprani nekaj zažvepljani sod.

Za par dni po pretakanju napravimo zopet že opisano odprto probo v sobi glede rjavenja in če ponovno porjavi, potem se še enkrat doda 5—6 g natriumbisulfitu in povrhu tega čistilno sredstvo.

Ako je vino že pretočeno in je v sodu porjavelo, potem se mu doda najprej 8 do 10 g natrijevega bisulfitu in se še mora vino čistiti na sledeči način:

Na vsak hl se vzame 8 g »tanina«. Je to gorak rumen prašek, ki se dobi v vsaki drogeriji. Prašek se v litru vina raztopi, ter se čim najbolj meša s porjavelim vinom.

Istovčasno se v topli vodi raztopi računajoč na vsak hl vina 10 g »gelatine«, ki mora stati najmanj dva dni, ter se med tem časom večkrat dobro pretrese, da raztopina nastane čim bolj kolodijalna, ako je pregosta, pa se z vinom razredči. Torej tekom dveh do treh dni gremo na čiščenje ter od dotičnega soda vzamemo najmanj dva škafa vina, po velikosti soda tudi več.

Sedaj se pripravljeno čistilo vsiplje v škafo vina in se z olupljeno brezovo metlico jako dobro prešibi, nato se pripravljiva iz enega škafa v drugega, da postane čim najbolj penasto, sedaj se še le komaj vsiplje v sod ter se s pomočjo palice kar najbolj premeša. — Ostalo vino v drugem škafo se na to počasi dolije v sod, ter se med tem na njega potrkava z lesenim kladivom okoli pilke, da se pene vsedejo in po mogočnosti izpolni sod. Ako to ni mogoče, se drugi dan popolnoma dolije in na novo s kladivom potrkava okoli pilke, da se še na pilčni dogi držeče pene ločijo in istotako kot čistilno sredstvo vsedejo na dnu.

Čim boljše je čistilo v zgornji tretjini soda z vinom bilo premešano, tem lepši je uspeh čiščenja.

Pri dobrem uspehu tega čiščenja mora vino tekom treh dni najmanj do pol metra globočine biti čisto, tako da

je dotično vino tekom 10 do 14 dni sposobno za pretakanje.

Naobraženi kletarji napravijo

najprej v malem čistilne poiskuse in sicer v literskih steklenicah, še boljše pa v eprouvetah, v katerih se da natančno določiti za vsako vino posebej potrebna množina čistilnega sredstva.

V te svrhe rabimo menzuro, ki je razdeljena na najmanj od 1 do 10 kub. cm, poleg tega rabimo 1% raztopino tanina in 1% raztopino gelatine, vsako za se v posebni steklenici, recimo nastavljeno v literški flaši, ker ena deka enega ali drugega sredstva z 1% raztopino se bolj lahko čista, kakor pa posamezni gram. Vsi nadaljni poiskusi so naloga logičnega računanja.

V hektolitr vina imamo 100.000 kubičnih centimetrov vsebine. Ako torej računamo na 100 litrov vina 10 g gelatine, potem je to razmerje 1:10.000, oziroma 100:100.000, in ravno v istem razmerju treba, da se sestavi in napravi poiskusi v malem.

V praksi se to napravi, da eden kub. cm 1% raztopine gelatine ali tanina do damo na liter vina, torej na 1000 kub. cm vina, natančno 999 ccm in to odgovarja enemu gramu gelatine, oziroma tanina na hl vina in 10 ccm ove raztopine na 990 ccm vina, to je skupno 1000 ccm odgovarja 10 gramov gelatine oziroma tanina.

Na ta način se lahko napravijo poljubni poiskusi, da se dožene pravilno učinkujoča množina čistilnega sredstva ene ali druge kombinacije in vrste. Tako nastavljeni poiskusi že po 24 urah pokažejo, katera najmanjša množina enega ali drugega sredstva zadostuje, da se doseže čistilni uspeh in obenem ne ovira ali škoduje okusu vina. V tem smislu se napravijo različne

kombinacije, ker nekatera vina potrebujejo večjo množino tanina, oziroma, da že tanin sam brez gelatine učinkuje in nasprotno, da ni treba tanina.

Takšni poiskusi se lahko napravijo z najrazličnejšimi čistilnimi sredstvi, kakor z mlekom, krvjo, jajčnim beljakom in druge v trgovini priporočene snovi za čiščenje vina.

Vsak previdni kletar na ta način preiskusi učinkovitost nameravanega čistila, posebno pa pri dragocenem »rihjem kletju«, da ne šušmari z vinom.

Tudi kemiki v laboratoriju se poslužijo teh empiričnih poskusov in jih zovejo »tipkanje«, da doženejo natančno množino enega ali drugega čistilnega sredstva za hl vina.

V večjem kletarstvu ali v laboratoriju se ne delajo ti poiskusi v literskih steklenicah, marveč v tankih steklenih cevih, takozvanih »Eprouvettes«, z 120 ccm vsebine, v katerih se nastavijo poiskusi z 100 ccm vina, torej z litrom vina že lahko nastavi 10 poiskusov.

V tem slučaju se enostavno 1% čistilna raztopina razredči na desetkratno množino in zopet odgovarja razredčena raztopina že poprej omenjenemu razmerju za hl vina, to se pravi 1 ccm raztopljene snovi na 100 ccm vina odgovarja za 1 kg v hektu.

Take tanke razredčene raztopine, posebno pri gelatini, pa niso obstoječe, ker se tekom par dni razkrojijo, treba jih iz debelejšje napraviti, n. pr. najprej v razmerju 1:10, potem 1:100, iz tega zopet 1:1000 itd. V moji praksi sem točno dognal in videl reakcije gotovih snovi v razmerju 1:500.000.

*

Vprašanja in odgovori.

J. T. v Č.

Pri nas imamo vas, kjer so vaščani v dobi od 50 let do danes prodali eno uro in še več oddaljenim posestnikom 80% svojih travnikov. Mi oddaljeni posestniki pokosimo seno in olavo jesenske paše pa ne izrabljamo. Vaščani imajo 150 glav broječe čredo goved in konj, katero v jeseni pasejo po svojih in po naših pašnikih povprek. V letošnji in v vseh

Najzanimivejši čovek med razbojniki Štajerske: „Guzaj“. Povest o njem bo izhajala v „Slov. Gospodarju“.

Vsak mesec

Din 13-

bo plačal vsak kdor hoče brati zanimive spise

KARL MAYA

ki bodo za jesen in zimo izhajali vsak mesec en velezanimiv zvezek

po Din 13-



Naročajte

v Tiskarni sv. Cirila, Maribor, Koroška 5

Zemljan, ki je končal življenja težko pot ter mirno spi in sanja smrtne sanje, se vozi v njem. Kdo bi bil ta zemljan? Ni tako navaden človek, kakor jih je na tisoče in stotisoče na svetu.

Umetniško izdelana cinasta krsta leži sredi voza na lesenem podstavku. V njej se nahaja prvotna mala krsta, v kateri so shranjeni zemeljski ostanki mrtvega popotnika.

Cela krsta je pokrita z vencu in jugoslovanskimi trakovi.

Kdo je ta mrtvi potnik in kam ga pelje pot? To pove latinski napis na krsti: »Kosti Petra, nekdanj grofa Zrinjskega, bana Hrvatske, in Franja, nekdanj markiza Frankopana — 30. 4. 1671.« To sta torej popotnika, ki se po preteku 248 let vračata v svojo domovino.

Napočil je dan, ko je prej zaslužnjena Hrvatska in Slovenija vstala, se otresla težkega jarma ter visoko dvignila svoj narodni prapor v svetlem solncu svobodne Jugoslavije.

Domov potujeta domačina v deželo, katero sta toliko ljubila, za katero sta žrtvovala vse. Dolgo so počivale kosti narodnih mučenikov v tuji zemlji, še v grobu niso našle miru, še tam

bile so prekopane in premeščene ter celo policijsko stražene.

Zdaj pa je minulo prognanstvo, v domovino hitijo. Tukaj pod Schlossbergom se je ustavil vlak, kakor da bi se Zrinjski in Frankopan hotela posloviti od svojih dragih, katerih kosti počivajo v tem mestu strohnele in raztresene, kojih prah leži bogve kje in v katerem grobu.

Ana Katarina Zrinjska — danes gledaš v duhu iz sinjih višav, polna zanosa in zadovoljstva. Saj je danes prosta pot v domovino, v svobodno deželo.

Tvoje preroške besede v zadnji uri so se spolnile.

Slovo jemlješ od soproga, od brata, ki gresta dalje, tudi ti bi rada šla z njimi, da bi uživala mir v svoji domovini, pa tvoje kosti počivajo neznanu kje.

In Tatenbah! Tam pri cerkvi sv. Andreja si našel svoj mir, ni nobenega znamenja več, kje si imel svoj zadnji, tih dom. Danes sta se tvoja prijateljica in zaveznika ustavila v mestu, kjer počivajo tvoji zemeljski ostanki, da se poslovita

mokrih jesenih imamo tisti oddaljeni posestniki kar dvojno škodo: 1. za pašo ne dobimo nič in 2. dela se občutna škoda na prihodnjem pridelku. Oddaljeni posestniki zahtevamo, da naj pase vsak po svojem in se le z našim dovoljenjem drugi; vaščani pa stoje na stališču pravic iz graščinske dobe, toda graščina nima več nobenega vpliva in ne sodne moči in v nobeni kupni pogodbi ni zabeleženo, da bi si prejšnji lastnik obdržal pravico do jesenske paše. Za zasebno pašo nas je 80% posestnikov in tudi površina naših travnikov.

Odgovor:

Tisti posestniki, ki pasejo nepretrgano s posestniki predniki vred govedo in konje po vaših travnikih več nego 30 let, imajo pravico tudi še vnaprej pasti ne glede na spremembo lastnikov. Drugi pa, ki so pretrgali pašo ali pa sploh niso pasli 30 let, pa nimajo te pravice. Graščinska doba je brez veljave, ako ni v zvezi z gorenjimi navedbami. Ali je v kupnih pogodbah kaj pisano o pridržanih pravicah na stvari nič ne spremeni.

L. S. v M.

Kako najlažje odpravimo šeurke iz kuhinje?

Odgovor:

Kuhinjske šeurke lahko odpravite, ako držite kuhinjo v največji snagi in jim ne nudite prav nobene hrane. Treba je torej zvečer vse pomiti, čez nekaj dni pa napraviti iz moke srednjetrde žgance ter jih nastaviti po kuhinji sem in tje po tleh. V te žgance je treba namešati fosfor. Ker morate tudi odstraniti vodo, namečite po kuhinji lupinje, najbolje bi bilo od kumare, in uspeh je zagotovljen.

L. S. v M:

Ali res pride evidenčni uradnik zastoj merit, če se pravočasno prijavim?

Evidenčni uradnik pride merit, če je zadošči prijav, ne pa zastoj, ker mu gredo dijete. Čas za prijavo je poljuben. Ako se stranke ne zedinijo, da je geometrova mera obvezna, je pač treba nastopiti sodno pot, katere pa ne priporočamo, ker navadno sporni predmet ni toliko vreden, kolikor znašajo potem stroški.

J. P. v V.

V srezu Celje je prepovedano klati doma in na drobno prodajati svinje in teleta. Prosim ali velja to samo za srez Celje ali za celo banovino?

Odgovor:

Nadrobna prodaja zaklanih prašičev in telet pod vejo ni dovoljena brez obrti. Prodaja

se lahko samo zasilno zaklana živina, pa tudi to le z dovoljenjem sreskega načelnika. Ta zakon je za celo banovino enak. — Zanima nas, odkod imate informacijo, da je bilo to pod Avstrijo dovoljeno?

F. J. v S.

Ali smemo kune in dihurje pobijati brez dovoljenja lovskega najemnika?

Odgovor:

Kune in dihurje smete pobijati brez dovoljenja lovskega najemnika, pa le na svojem posestvu. Vendar pa morate ubite zverine takoj izročiti lovskega najemniku ali njegovemu pooblaščenцу — pazniku, da ne utrpí škode, ker ste drugače vi za njo odgovorni.

I. K. v Č.

Vozil sem pravilno, ali sem bil kaznovan. Kako si naj pomagam?

Odgovor:

Če ste pravilno vozili, ne razumemo, da bi zamogli biti kaznovani. Ako se vam krivica godi, se pritožite na sresko načelníštvo. Kar se tiče vaših očitaj napram orožniku, pa vam svetujemo, da molčite, ker ste lahko občutno kaznovani. Take stvari dokazati je težka stvar. Verjamemo, da ste obremenjeni kakor vsi drugi — so pač težke gospodarske razmere!

S. I. v T.

Slišal sem, da so družine, ki imajo po deset otrok, davka proste. Kako je to?

Odgovor:

O takem zakonu nam nič ni znano. Časopisi tudi niso nič priobčili. Ker pa mi vsako važno odredbo priobčujemo, vam samo lahko svetujemo, da čitate Koledar mariborske Kmetijske zveze, tam je priobčeno vse o davkih.

*

**Kako se kolje in snaži erutina.**

Ravnaj z živalmi usmiljeno. Ne muči živali pri klanju po nepotrebnem. Le neusmiljeno in surovo srce se veselí muk ubogih živali.

Večji perutnini, puranu, goski, stari raci ali petelinu se odseka glava, ker tako najlažje odteče kri in je žival že kmalu mrtva. Najbolj je, da koljeta

Samo 130 Din
rdeča ali rožasta odeja!

Samo 150 Din
krasna klot odeja!

Samo 43 Din
sivo vzorčasta flanel-odeja!

1004/7 Razpošilja

Trgovski dom Stermecki, Celje št. 24

Neodgovarjajoče se zamenja ali vrne denar.

Zahtevajte takoj novi, veliki, brezplačni ilustrirani cenik z več tisoč slikami!

večjo perutnino dve osebi. Prva prime krepko z eno roko zvezane noge živali, z drugo pa nad hrbet zavijne peroti, tako da žival njimi ne more otepati okrog sebe. Druga oseba prime glavo, jo položi na leseno klado ter z enim zamahom ostre sekire odseka glavo. Da kri lažje odteče, se dvigne žival z noge kvišku, držati je pa treba prav krepko, da se žival ne iztrga in ne frfota. Če kri ne odteče popolnoma, je meso temno in manj okusno.

Če kolje ena oseba, tedaj drži zvezane noge in perutnice krepko med kolene stisnjene, z levic drži glavo, z desnico pa sekirco. K je glav odsekana, dvigne z eno roko žival za noge kvišku, z drugo pa drži nekaj časa vrat, da kri ne brizga preč naokoli.

Pri klanju kokoši, mladih račic ali piščancev se stisnejo noge med kolena, z eno roko se držijo navzgor zavijane peroti in nazaj zasukana glava, z drugo roko pa preče z ostrim nožem vrat tik pod brado od ušesa do ušesa rav globoko do kosti. Nato se drži žival za noge kvišku, da zamore odteči kri.

Kolje se še na razne druge načine. Tako n. pr. z majhno zarezo tik za levim ušesom, ali s posebnimi škarjicami se prereže žila pod jezikom. Ako

od tebe. Tudi ti si ljubil njih domovino, zanjo si delal, zanjo si dal svoje življenje.

Prišla sta tvoja prijatelja, kakor da bi ti hotela še enkrat izreči zahvalo za tvojo zvestobo. Saj so se spolnile njune srčne želje, da gledata svobodno kraljevino, o kateri sta sanjala v svojih načrtih. Tvojim zemeljskim ostankom pa bodi mir v tuji zemlji!

Zdajci se zasliši rezek pisk, vrata vozov se zaprejo, zadnji pozdravi službujočih oseh. V železniškem stroju močno zabobni, kolesa se zasučejo, vozovi se pomikajo, začetkom počasno, a potem vedno hitreje. Tja dol po ravnini hitijo tihi vozovi. Še enkrat se pokaže Schlossberg; solnce razliva na strehe in sive skale svoje zlate žarke.

Zdi se, kakor da bi hotel tudi ta grič danes poslati svoje pozdrave. Nekdaj je bil priča tolikemu trpljenju in potoku bridkih solz vseh onih, ki so morali prebivati v njegovih temnih prostorih kot mučeniki za samostojnost domovine.

Otresel se je tistih neprijaznih celic, v katerih so zdihovali jetniki, marsikateri po nedolžnem. Prišel je od zapada, kakor silen vihar mogočni cesar Napoleon. ustvaril leta 1809 kra-

ljevino Ilirijo ter dal porušiti mogočno trdnjavo in z njo vse državne zapore.

Zdaj gleda Schlossberg, oproščen svojih strahotnih prostorov, prijazno na mesto in dalje proti bližnjim mejam Jugoslavije. V njegovem zvoniku še vedno visi poleg velike ure mali zvon, ki je zvonil na smrt obsojenim in dne 1. decembra 1671 tudi nesrečnemu grofu Tatenbahu na njegovi zadnji poti. Danes ta zvon molči, prišel je čas sprave.

Zdaj je mir. Minulo je vse žalovanje, minulo je trpljenje. Danes gleda Schlossberg za obema junakoma, katera hitita v naročje matere Slave, ki sta jo ljubila vedno in ki ju sedaj spoštljivo sprejema v večni počitek.

Tam iz daljave od juga pa se sliši grmenje topov, ki nalahno stresa ozračje — prvi pozdrav svobodne jugoslovanske zemlje narodnima junakoma.

Ana Katarina Zrinjska in Erazem Tatenbah sta po prahu svojega telesa ostala v tuji zemlji, njun duh pa plava nad njuno domovino. Za svobodo domovine in srečo naroda sta delovala v vzajemnosti in liubezni. Bridko sta okusila vse

Ste naročeni na list

NEDELJA

?

izhaja vsak teden.

Prinaša vsakokratni nedeljski evangelij in razlago ter druge poučne verske članke, razen tega pa resničen dogodljaj iz misijonov »Mladostni navihaneč — postane redovnik« in mične zgodbe za deca.

Stane mesečno samo 2 Din, celoletno 24 Din. Se danes si naročite NEDELJO po dopisnici na spodnji naslov: **Uprava NEDELJE, Maribor, Slomško trg 20.**

nima človek res izkustva . takem klanju, je boljše, da ga ne izvrši, ker žival pretrpi silne muke, predno konča, in noben krščanski človek ne bode povročal živali nepotrebnih muk.

Mrtvo žival pusti par minut ležati na miru. Nato se prične čiščenje. Živali, od katerih hočemo imeti suho perje ali puh, se morejo oskubiti, dokler so še tople. Hladna kuretina se ne da več skubiti suha. Tako žival, gos ali raco, pustimo pred zakolom, da se okopa v čisti vodi, nato jo pa spravimo na suh čist prostor, najbolje na svežo slamo. Mrtvo žival obrišemo še s krpo, predno jo začnemo skubiti. — Perje se previdno izpuli ter spravlja v zato pripravljeno vrečico. Nekatere gospodinje oskubijo celo žival kar suho, vendar tako čiščenje je zamudno.

Najlažje in najhitreje se vrši na sledeči način:

Stara kuretina se popari s kropom in obrača v vodi z drogom, da se na vse strani dobro omoči. Mlada kuretina, posebno piščanci, se ne smejo pokropati, ker se zaparijena koža olupi s perjem vred in meso ni okuzano. Krop se zlije v škaf ali drugo primerno posodo. Nato se prvo noge pomočijo v krop, da se gorenja koža lahko odstrani. Pišče se prime za noge ter pomaka v vročo vodo, tako da je od vseh strani dobera namočena, ne sme se pa pustiti ležati v kropu. Poskusi se populiti nekaj peresc na raznih krajih, in če se dajo rade izpuliti, je pišče dovolj zaparjeno. Sedaj za prvo potegni kožo z nog, nato pa primi z eno roko za nogo, z drugo pa začni pri kolenu po bedri navzgor skubiti perje. Potegni s palcem tik ob koži navzgor ter kar po vrsti izruj perje. Ne pusti ničesar za seboj. Čim natančneje se to dela, tem prej je delo končano in tem lepše je žival očiščena. Ko je bedra na zgornji strani do pod peroti očiščena, obrni ter oskubi še spodnjo stran do prsa. Na isti način očisti še drugo bedro, položi kuretino na hrbet, primi za rep, onipli prsa, počenši od repa čez vrat do glave, obrni ter očisti ravno-

tako hrbet. Nato šele odstrani perje na spodnji strani perotnic, nato na gorenji, izruj velika peresca perotnic in prav nazadnje šele peresa v repu.

Obara ali ajmoht iz kuretine.

Očiščena puranova glava se preseka na dvoje, vrat in perutnice pa na več koščkov. Vse to ter puranove jetrce in želodec, nadalje en košček svinjskega hrbitišča ali pa četrt kile borove govedine se pristavi z 2 litra hladne vode ter sledečimi začimbami k ognju: korenina peteršilja, za drobno jajce debe la zelena (opih) z zelenjem vred, eden srednje velik ostrgan in na štiri dele prerezan koren, 2 lorberjeva lista, 10 celih zrn popra, sol in malo muškato-vega cveta. Pusti vse počasi zavreti in kuhaj dve uri. Nato se napravi redko, srednjerjavno prežganje iz treh žlic moka in toliko masti, da se moka ne žge na suhem. Prežganje se previdno vsuje v juho, vse skupaj premeša, da se ne napravijo štrukelji ter pusti juho vreti počasi še pol ure. Med tem se jo lahko kisa z dobrim vinskim kisom ali za bolnike z limonovim sokom. Pusti se pa tudi lahko sladka — brez kisanja.

Koščke mesa polovi iz juhe ter daj v skledo, juho pa precedi na meso ter postavi na mizo s praženim rižem ali ocvrtim ruhom.

Lahko pa zakuhaš potem ko si juho že precedila, pač pa v lonec, par pesti prebrancev in opranega riža.

Še boljša je seveda obara, če se vzame cela na manjše kose razrezana — masna kokoška ali purica. Če ne zakuhaš riža, lahko postaviš obaro z vso zelenjavo vred na mizo. Vsak po svojem okusu!

Družinska profilka za leto 1931

s podobo Svete družine že dobite vsepovsod. Segajte pridno po njej, ker je res nekaj prav praktičnega. 1350

Ocvrt kruh.

V primerni skledi raztepi z vilicami jajce ter obrosi s tem na male kocke zrezane žemljice ali kruh. Nato vsuj ta kruh v ponvo ali kastrolo na vročo mast ter pridno meša, d. se ne pripali (ne preveč masti). Za dve mali žemlji zadostuje eno jajce.

Božični kruh iz suhega sadja.

Skuhaj suhe jabolčne krljce, slive, hruške in breskve, ne preveč mehko. Hladne razreži na male pol orehovega jedrca velike koščke. Košice od sliv se veda odstrani. Ravnotako razreži oprane suhe fige iz venca. Od vsakega zrezanega sadja deni v skledo po pol litra ter dodaj še 2 do 3 pesti opranih rozin, ravnotoliko razpolovljenih orehovitih jedrc in lešnikov, eno malo žličko zmletega cimeta, pol žličke zmletih nageljevih žbic, par žlic sladkorja (po okusu), par velikih žlic ruma ali slivovke, vse skupaj dobro premešaj, ter pusti stati na hladnem prostoru 24 ur.

Napravi iz eden in pol litra moka testo za kruh, prideni pa več kvasa kakor običajno, da potem lažje vshaja. Primešaj k testu dodobra (ali ne mesi sedaj preveč) sadno mešanico od poprejšnjega dne, oblikuj hlebček ali — štruco, pusti da močno vshaja ter peči v vroči peči nekaj dalje časa kakor navaden pšeničen kruh.

Tak saden kruh je dober šele čez 3 do 4 dni, drži se pa prav okusen tudi dva tedna in še več.



NAŠA DRUŠTVA

Izobraževalno društvo v Krčevini priredi dne 26. decembra, na praznik sv. Štefana ob treh popoldne gledališko predstavo: »Obljube božjega Srca« v društvenem domu v Krčevini. Godba Katoliške omladine.

Marija Snežna. Dekliška Marijina družba pri Mariji Snežni priredi na Štefanovo igro »Tri se-

Najboljša reklama

za trgovce, obrtnike in zasebnike

so lepe tiskovine,

kakor n. pr. pismeni papir, zavitki, računi, memorande, dopisnice, letaki, opisi, barvotiski, vecbarvne razglednice in priporočilnice

ki jih izvršuje

v najmodernejši izpeljavi, hitro in po najnižjih cenah

Tiskarna sv. Cirila

in Marijina, Horočka c. 5

strahovite udarce usode. Njuni duši, oproščeni zemeljskih spon in očiščeni vseh človeških slabosti in napak, uživata v sinjih višavah mir in blaženost.

Slovenski narod, kojemu sta pomagala, da bi prišel do svobode in samostojnosti, in ki je po dolgem času vendar dosegel zaželjeni cilj, blagoslavlja njun spomin, ki bo živel, dokler bo živel slovenski rod.

Slovisivo.

1. Erbhuldigungs Actus im Hertzogthumb Steyer.
2. Evgenij Kumičič: Urota Zrinjsko-Frankopanska.
3. Dr. Fr. Krones: Aktenmäßige Beiträge zur Geschichte des Tattenbachschen Processus.
4. Dr. Avguštin Stegenšek: Konjiška dekanija.
5. Jos. Mantuani: Peter Zrinjski in Fran Krištof Frankopan (DS. 1919).
6. v. Hammer-Purgstall: Die Gallerin auf der Riegersburg.

7. Janisch: Topografisch-statistisches Lexikon von Steiermark.

8. Dr. Gustav Puff: Marburger Taschenbuch für Geschichte, Landes- und Sagenkunde der Steiermark. III. Jahrgang 1859.

9. Dr. Proschko: Erasmus Tattenbach.

10. Dr. Josip Gruden: Zgodovina slovenskega naroda.

11. Maylat: Österr. Geschichte.

12. Josip Jurčič: Erazem Tattenbach — Bojim se te.

(Konec.)

Naša povest v prihodnjem letu:

Januš Golec: »Guzaj«.