

in Hercegovini, potrebni za ukrepljenje Avstrije, tudi g. dr. Schmiderer in Reuter. Takšni so mariborski politikarji, nemški liberalci! Prav dobro pa je bilo, da je predsednik g. dr. Sonns zavrnil nedostojno obnašanje mahrenberškega notarja Rudelna, ki je pehal za nenavzočim konservativnim kandidatom g. Bindlehnerjem rekoč: „ta gospod je dnes o poludne v Mahrenbergu med zvonjenjem vseh zvonov slovesno obhajal svoj vhod v tamošnji farovž“. G. dr. Sonns je to grajal in burkežu dal zasluženo breco. Sploh pa se je zbranim iz lic brala nekšna nezadovoljnost z govori in obnašanjem liberalno-nemških svojih kandidatov in drugi den je se po mestu govorilo o „fiasško“ itd. Tudi v „Tagespošto“ in druge liste niso poslali podrobnejših poročil. Edino znamenito je pa bilo to, da so zavrgli predlog profesorja g. Knobloha, ki je hotel, naj navzoči glasujejo, da bo razvidno, kateri kandidat bi utegnil dobiti največ glasov! G. baron Rast je ugovarjal rekoč, da je mnogo takih navzočih, ki niso volilci. Sklenolo je se naposled, da bodo kaj takšnega storili, kedar bodo volitvenski listki razdeljeni ter da imata tista 2 kandidata odstopiti, ki dobita najmanje glasov. Liberalci hočejo tedaj le enega kandidata postaviti. To kaže, da se bojijo našega konservativnega kandidata g. Bindlehnerja.

Gospodarske stvari.

Parmezanski sir in njegovo narejanje.

M. Parmezanski sir ima svoje ime od italijanske pokrajine Parme z enako imenovanim poglavitim mestom, kjer so začeli najprej to sorto sira narejati. Pa ne samo v Parmi tudi po drugod na Italijanskem izdelujejo ta sir, ki ni slabejši od onega v privatni njegovi domovini Parmi pridelanega. Naj imenitnejše lastnosti tega sira so: njegova mnogoletna trpežnost, lepa žolta barva, grbasti prelom, trda gostost in izpotivanje drobnih lahkih kapljic. Parmezanski sir se da 20 let in več hraniti in nič ne zgubi na svoji dobroti. Druge sorte sira grejo že po treh in manj letih pod zlo in se začno kvariti. Zarad te poslednje lastnosti ravno in pa tudi zarad te okoliščine, da je s pridelovanjem tega sira tudi pridelovanje putra in skute zvezano, se pridelovanje tega sira na Italijanskem vedno bolj širi. Puter je tam ravno tako, kakor parmezanski sir imenitno kupčijsko blago, ktereга se leto na leto mnogo in mnogo iz dežele izvzi in za drag denar porazproda. Tako je na primer Italija leta 1878 prodala na Francosko 1,830.096 kilo putra in 427.058 kilo ga je poslala skozi Francosko na Angleško. Da si moremo sploh domisliti, kolike važnosti je mlekarstva na Italijanskem je le treba opomniti, da ima sama pokrajina Parma 167 sirarij, ki so po 19 srenjah porazdeljene. Te so leta 1878 pokuhale 8,320.776 litrov mleka v sir, ktereга so naredile 26.091 hlebov, ki so vsi vkup vagali 421.507 kilogramov, tedaj okoli 8000

centov. Vrh tega so še naredile 3165 kilogramov sira, ki mu pravijo „strachino“, 1054 kilogramov sira „gorgoncola“, 850 kilogramov drugega sira, 147.301 kilogramov putra in 226.110 kilogramov skute. To so ogromne številke, posebno ako pomislimo, da je to pridelek le ene same pokrajine Parme, ki le šteje 62□milj z 256.000 prebivalcev, seveda ima dežele lepe ravnine polne najlepših travnikov, na katerih raste najsočnejša trava v preobilni meri.

Parmezanski sir se v združnih sirarijah prideluje, ker je posamezen kmetovavec le redkokrat in redkokateri v stanu toliko mleka na enkrat namolzti, da bi se jeden hleb sira iz njega narediti mogel. Znano je namreč, da hlebi Parmezanskega sira po 30—40 in več kilogramov vagajo, da se iz 100 litrov mleka le 5¹/₂ kilograma sira napravi, iz česar potem sledi, da je za jeden hleb tega sira najmanj 400—500 litrov mleka potrebno.

Sirarije, v katerih se na Italijanskem Parmezanski sir prideluje, so velike koč, ki imajo dve ali tri stene zidane. V njihovi sredini je ognjišče ali povzad postavljeno, nad katerim visi železna veriga s kavkeljnom na koncu, na katerem bakreni kotel za mleko visi. Sirar dobiva zvečer mleko in ga ulije ali v posebno za to pripravljeno korito ali pa v primerno golido, ki ima v sredi zmerjeno in z zarezi zaznamovano palico, po kateri je mogoče spoznati, koliko mleka je v posodi. Dobljeno mleko se na rovašu z zarezi zaznamuje, od ktereга polovico dobi tisti, ki je mleko oddal, druga polovica pa ostane v sirariji. Vsaka zarezaznamuje 21 litrov mleka, kar se na Italijanskem „sechia“ imenuje. Zmerjeno mleko se potem skozi žimnato sito precedi, da se tako vse nesnage očisti, na kar ga v široka, plitva korita vlijejo, ki so po posebnih polcah v sirarski koči razpostavljena. Tu se zdaj na mleku smetena nareja. Ravno tako se tudi dela z mlekom, ki je bilo drugo jutro namolzeno in v sirariji oddano.

(Konec prihodnjic.)

M. Kako Amerikanci jabelka razpošiljajo. Vsako leto se mnogo mnogo žlahtnih jabelk iz Amerike na Angleško razpošlje, kjer se to sadje ko pomizek zavživa. Da pa jabelka na lepem duhu in dobrem okusu med vožnjo nič ne pozgubijo, zavijajo jih vsako jabelko posebej v papir, ki je bil namočen v špiritu, v katerem se je nekaj salicilne kisline poprej raztopilo. Papir se posuši in v njega sad zavija.

M. Kako mlade krave privaditi, da se pustijo pomolzti. Da se mlade krave molže navadijo, treba jih je pred molženjem nekoliko izstradati in jim namesto navadne krme v jasli med molženjem precej veliko okroglo bučo, tikvo položiti. Krava si prizadeva bučo nagrizti in bučo po jaslih sem ter tje prekotava. Pri tem opravi živinče žebetanja, ki mu ga moljenje napravlja, pozabi in po dva-trikratnem takem poskusu pri molženju popolnoma mirno stoji.

M. Kako konjem bramor ali nakolerico ozdraviti. Popolnoma se ta bolezen, ki jo bramor ali nakolerico imenujejo, le takrat da ozdraviti, ako se še za pravega časa brž ko se je še le začela, skuša zdraviti. Zastarela se ne da nikdar več ne odpraviti; kajti vničene členkove ploščice se ne dajo nikdar več nadomestiti, in ravno tako malo koščene gumba odstraniti. Da pa bolezen hujša ne postane, se dajo vsakojaki pomočki rabiti ali mrzli obkladki, mazanje z ostro mažo, izžiganje z razbeljenim železom ali pa s tem, da se skozi gumbo žimnata vrv ali pa vrv iz dlake ali lasi potegne. Ti pomočki in njihova poraba se ravna po večji ali manjši zastarelosti bolezni. Večji del se posreči, da se po njih konj ozdravi, da je zopet za rabo. Seveda togost v nogah se ne da popolnoma odstraniti. Žgati in žimnato vrv skozi boleno koleno potegniti, to more le zveden živinski zdravnik. Ravno tako more le tudi on razsoditi ali se sme ostra maža rabiti ali ne.

M. Čista pitna voda perutnini. Čista, čvrsta pitna voda je perutnini neobhodno potrebna. Le če ima razna perutnina čiste, čvrste vode, da se je more napiti, bode tudi zdrava in lepo rastla. Kjer je perutnina prisiljena se iz gnojnice ali ktere druge smrdče kalužnice napivati, tam bode hirala in razne bolezni jo bodo davile, da ne bode nebene sreče pri perutnini. Kdor hoče toraj zdravo in lepo perutnino si prirajati, mora razun zdrave hrane ji tudi za dobro pitno vodo skrbeti. Posebno dobro dene pernat živali zelena paša po travi.

M. Lipovo listje. Zeleno lipovo listje je samo na sebi govedom, ovcam in posebno kozam izvrstna krma. Lipovo listje ima skoraj toliko redivega gnjilca v sebi, kolikor dobro travniško seno. Samo čisto mora biti, drugače ga živina ne mara.

Dopisi.

Iz Središča. (Volitva v državni zbor.) Štirje kandidati se nam na mesto g. dr. Duchatscha ponujajo; pa volitev le ne bo za nas težka, ker poznamo delovanje in želje vseh ponudnikov; ni nam mar za fortšritlerja g. dr. Schmiderer-ja, kateri je v neugodni zvezi z gospodarji „kreis-amta“, in ker njegova načela koreninijo v „Deutsche Zeitung“ in židovskih „Prešah“; ni nam mar za demokrata g. Wiesthaler-ja, ki bi vse pravne podlage socijalnega življenja rad kvišku obrnil; tudi nam ni mar za prusaka g. Reuter-ja, ki nam preveč ljubi prusko pikelhavbo; volili pa bomo vsi, to je po stari naši središki šegi polnoštevilno in jednoglasno, vladi prijaznega kandidata g. F. Bindlehner-ja, katerega častno ime že od nekinekdaj spoštujejo naši mariborski narodnjaki, ker nam je povsod pravičen bil; on bo vlado podpiral in ker je sedajna Taaffe-jeva vlada Slovanom pravična, jo bomo tudi mi Središčani z našimi glasovi podpirali ter jej zaupanje

skazali. Pa, dragi volilci, naši sovražniki niso le uni trije ponudniki, ki bi se radi po slovenskih plečah spinjali na višje stopnje državne vrednosti; mi imamo sovražnikov tu v Središči samem in pa na volišči v Ormoži; teh se je treba ogibati še bolj ko Reuter-ja, to so pa tisti nečimerni ljudje, ki nam pri volitvi naše glase (Stimmzettel) jemljejo, po svojem druga imena napišejo in nas tako spravijo ob naše državljske pravice: voliti po našem prepričanju, ne pa po njihovem; marsikdo izmed nas še se spomni, kako so se pri poštarji Grilci glasovi pokvarjali, kako so se potem v Ormoži tudi pri poštarji Martinceljnu novi listki izpisovali in stari nam iz rok pipali; ogibajmo se toraj posebno poštarjev in držimo se vsi vkupno našega očeta, častitega g. J. Kočevarja; kaj nam bodo oni svetovali, tega se držimo, kam nas bodo v Ormoži oni peljali, tam se zberimo vsi, celi volilni trg; oni so nam bili dober župan, dober gospodar, oni nam bodo tudi sedaj najboljši voditelj.

Še ena nepostavnost se je pri Duhačevi volitvi vršila: volilne listke (Stimmzettel) ima volilec izročiti le g. vladni komisar; ogibajte se toraj mestnega h Kukovca, ako bi Vam on, ali kdo drugi hotel vrinoti kak listek, kakor jih je zadnjič delil, posebno pa ako bi že ime kandidata bilo na njem zapisano. -- Le složno in odločno, pa zmaga bo naša! --

Od Savinje. (Slovensko uradovanje.) Toliko se je vže gledé slovenske enakopravnosti pisarilo, da o koristi in potrebi več dokazovati bilo bi zastonj; pa stara navada je železna srajca. Bolj nespametnega se ne da misliti, ko pri nas Slovencev nemško uradovanje. Tistim ljudem in uradnikom, ki slovenščine zmožni niso, se ni čuditi. Vse kaj družega je pa o tistih misliti, kterih več poznamo, ki se štejejo in veljajo kot narodnjaki, pa za slovensko reč nič ne storijo in vedno rajše bodi zasobna bodi javna pisma nemški pišejo. Med temi jih je več, ki so bili za župane in načelnike okrajnih zastopov izvoljeni, pa toliko boječi, da si ne upajo v svoje pisarne slovenščine uvesti. S takimi strahopetniki ne bodemo nič dosegli, ki se vsake megle bojijo! Po najkrajši poti bi se obče slovensko uradovanje doseglo, ako bi vsi naši župani začeli slovenski uradovati. Pred 20 letmi je več ko 20.000 Slovencev se za slovensko uradovanje podpisalo. Gotovo jih zdaj manje ni, ter vem, da po vsem Slovenskem sedijo v srenjskih odborih možje, ki imajo narodni čut v sebi in morajo na to delati ter ne popred odjenjati, naj velja kolikor hoče, da se v občinske pisarnice vvede narodni jezik. Ko je enkrat to doseženo, potem je vse doseženo. Na to morajo vsi uradniki neznajoči našega jezika pobrati šila in kopita ter iti kam jim drago; na njih mesto pa jih dobimo mož, ki imajo srce za nas in naš jezik. Tako pridemo „svoji k svojim“. Posameznikom to ni mogoče doseči, akopram od višjih oblasti