

Časopisje pozdravlja novega državnega kanclerja kot prvega meščanskega kanclerja, odkar obstoja Nemčija.

* * *

Nemška politika v tej svetovni vojni, ki je bila vedno miroljubna, se torej ne bode spremenila; še manj pa politika napram Avstro-Ogrski in njenim zaveznikom. Cilj je ostal enak: dosega miru, ki bode za vso bodočnost preprečil take krvave žaloigre, kakor jo tvori sedanja svetovna vojna.

Ozdravljene rane lahko še po daljšem času povzročajo bolečine in je raditega priporočljivo, da se ima za vse slučaje pri rokah bol lajšajoče sredstvo. Vsled tega priporočamo Fellerjev antiseptični bol lajšajoči fluid iz rastlinskih esenc z zn. „Elsa-fluid“. To staro domače preizkušeno zunanje zdravilo se rabi pri vseh vrst bolečinah z dobrim učinkom. Več kot 100.000 zahvalnic in zdravniških priporočil potrjuje njega dobre uspehe. Predvojnne cene: 12 steklenic pošlje na vse strani poštine prosto za samo 6 K lekarnar E. V. Feller, Stubica, Elsatrg št. 241 (Hrvatska). Kdor je občutljiv v spod. delu telesa, naj vzame pri zaprtju samo Fellerjeve lagodne učinkujoče odvajalne rabarbarske kroglice z zn. „Elsa-kroglice“. Iste so najprijetnejše odvajalno sredstvo, ne dražijo čreves in jih tudi ženske in otroci radi uživajo. 6 škatljic stane poštine prosto, ki se naroče na gori označen naslov, K 4 40. Med drugimi Elsa-izdelki, ki so zelo priljubljeni, opozarjamo naše bralce na izvršno in hitro učinkujoče sredstvo zoper kurja očesa: Fellerjeva tinktura za turiste, 1 steklenica 2 K in priložni Fellerjev „Elsa“-turistovski obliž v škatljah à 1 in 2 K. (ft)

Ador.



V Švici so se zgodile nekatere važne politične izpremembe. Kot naslednik dr. Arturja Hoffmanna bil je imenovan kot zvezni svetnik dr. Ador, katerega sliko s tem prinašamo.

Iz državnega zbora.

Primanjkuje nam prostora, da bi objavljali natančna poročila o sejah in razpravah naše državne zbornice. Zato bomo prinašali le utrinke o važnih dogodkih.

Odpustitev črnovojnikov letnikov 1865 in 1866.

K.-B. Dunaj, 13. julija. Danes je bil razdeljen v poslanski zbornici tiskan odgovor voditelja deželnoobrambnega ministerstva na vprašanja poslancev Pik, Modraček, Bechyně in tovarišev glede odpustitve vseh črnovojnikov, ki so prekoračili 50. leto svoje starosti. Odgovor pravi: Kakor znano, je bilo z Najvišjim lastnoročnim pismom 11. maja 1917. ukazano, da se imajo poslati na dopust črnovojniki letnikov 1865 in 1866. — z izvestnimi izjemami — najkasneje do 30. junija t. l. Za izvedbo teh dopustov je c. in kr. vojno ministerstvo sporazumno z ministerstvi za deželno brambo in šefom nadomeščevalnega urada za vso oboroženo moč izdalo že 8. junija podrobna navodila. Po teh dopustih se izloči največji del nad 50 let starih črnovojnikov do morebitnih nadaljnjih odredb iz vojaškega službovanja. Rabilo se je izraz „dopust“, ker pri teh že aktivno službojučih črnovojnikih ostane v veljavi črnovojniška dolžnost toliko časa, dokler ne bo razpuščena črna vojska.

Domobranski minister o oprostivah vojaške službe.

Domobranski minister fml. von Czapp je v obrambnem odseku odgovoril na vpra-

šanja o oprostivah vojaške službe, povdarjajoč, da razne zlorabe in vojaška potreba v interesu ustvaritve novega nadomestila za armado na bojišču, da se izvede omejitve oprostiv do meje dopustnosti, so podale potrebo kontrole oproščencev. Ker je bila izvršitev te akcije istočasna s najnujnejšimi kmetijskimi deli in novimi prebiranji, so nastale največje tehnične težkocje, sedaj pa je po njegovem mnenju ukrenjeno vse potrebno, da se vrši kontrolna akcija nadalje. Minister izjavlja: Moje načelo v zadevi oproščevanja bo vedno tole: Kakor je na eni strani potrebno, da se vojaški upravi pri njenih vedno rastočih osebnih zahtevah dajo na razpolago vse utrpeljive moči in strogo paziti na to, da se možnost oproščevanja na nikak način ne zlorabi, se mora na drugi strani skrbeti za to, da se puste v zaledju vse one moči, katerih potrebuje ono v težkem vztrajanju v vojni tudi s svoje strani.

Cenjeni naročniki!

Ob začetku polleta usojamo si uljudno cenjene naročnike vabiti na zopetno naročenje „Štajerca“. V lanskem letu kakor že preje je naš list dokazal, da je najboljši zagovornik ljudskih pravic, pa tudi najzvestejše glasilo avstrijskega mišljenja. Ni čuda, da si je „Štajerc“ i sedaj v vojni pridobil novih prijateljev in odjemalcev. Pa ne samo doma, tudi v vseh vojaških bolnišnicah in na vseh frontah, v strelskih jarkih ga čitajo z navdušenjem in veseljem. Prepričani smo tedaj, da bode imelo tudi letošnje vabilo za naročenje mnogo uspeha. Prosimo v prvi vrsti stare naše naročnike, da naj nam čimčimprej vpošljejo naročnino, ki jo je pri vsakem listu naprej plačati. Prosimo pa tudi vse prijatelje, da nam naj z neumorno agitacijo pridobivajo vedno novih somišljenikov in odjemalcev. „Štajerc“ ostal bode vedno zvest svojemu naprednemu, štajersko-koroškemu, avstrijskemu mišljenju!

Pouk o konzerviranju sadja brez sladkorja v gospodinjstvu.

Spisal Heinrich Pfeiffer, profesor na višji Šoli za vinarstvo in sadjarstvo v Klosterneuburgu.

V vsakem gospodinjstvu se da s priprostim sredstvi, ki so na razpolago, napraviti iz sadja tudi brez sladkorja trajno blago. To se doseže, ako se sadje posuši, ako se mu odtegne voda, ako se razgreje (sterilizira) in neprodušno zapre ter potem pravilno shrani.

Vsled obstoječega pomanjkanja sladkorja in dragocenosti sadnih plodov, naj se opustijo vsi negotovi uporabni načini, kakor tudi oni načini, pri katerih se potrebuje mnogo sladkorja, kakor napravljanje vina iz jagodičevja, ovočne žolice, posladkorjenih sadnih sokov in sirupa ter tudi parjenega sadja. Naj se da prednost onim načinom, pri katerih se rabi le malo ali nič sladkorja in katerih pripravljanje je priprosto, kakor sušenju, vkuhanju za sok in marmelade ter nesladkorjenim sadnim sokom. Večina sadja bi se morala vsekar posušiti in predelati v soku in marmelade. Sladkorni dodatek k sadnim konzervam služi v glavnem, da se zboljša njih okus, ker bi sicer nekatero vkuhanu sadje imelo omladen okus; za vzdržanje (konzerviranje) pa sladkor ni neobhodno potreben.

Zato se mora za okusno zboljšanje sadnih konzerv potreben sladkor dodati tudi šele malo časa pred rabo. To je pri sedanjem pomanjkanju sladkorja velika prednost, ker se pri vsakem gospodinjstvu lahko prihrani mala množina sladkorja, ki je pri vsakem obedu potrebna za sadno konzervo. Priporoč se, da se doda sladkor nekaj ur pred rabo, ker se dodani pesni sladkor potem sadnih kislin spremeni v sadni sladkor, s čemur dobe posladkorjene sadne konzerve ne le boljši okus, temveč so tudi lažje prebavljive.

Naj se ne pusti ničesar neporabljenega, porabi naj se tudi odpadlo sadje in divje jagode, bezgove jagode, borovnice, maline, robidnice, murbe itd. Ni potrebno, da se za napravo marmelad in sokov rabi vedno ena vrsta sadja, temveč naj se meša posebno kisló z zelo sladkimi in naredi takozvana mešana marmelada in sok.

Naj se ne zabí, da se lahko za povečanje množine prav dobro uporabi korenje, bučna mehčina in sladkorna pes; od teh se more dodati pri bolj sladkem sadju do ene tretjine, pri bolj kislem do polovice. Pri tem se prihrani tudi sladkorja, ker sta posebno korenje in sladkorna pesa že sami na sebi precej sladki. Vsa ta povečalna sredstva se sprejeto, očistijo, sladkorna

pesa se olupí, zreže na kose, posebej mehko sparijo, pretlačijo (pasirajo) in dodajo sadju in potem skupaj vkuhanjo.

Naj se pri sedanjih razmerah nihče ne vstraši, da poseže tudi po kemičnih sredstvih za konzerviranje, da se mu ne pokvari za lastno rabo pridelano sadje. To se more zgoditi, bodisi ker se gre za hitro predelavo večjih množin sadja, ali ker primanjkuje gumijevih obrobovk za neprodušni zatvor, takozvanih patentnih steklenic, ali vate za brezkalno prevezavanje navadnih steklenic za vkuhanje in ne v najmanjši meri, ker se vsi ti predmeti, vstevši pergamentni papir, vrvice za vezanje in konečno tudi kurivo za dosti drago vkuhanje dobe le težko in so zelo dragi.

Zelo priporočljivo sredstvo za konzerviranje je benzoekislí natron (natrium benzoicum, natriumbenzoat) 1 gram na 1 kg sadnega mesa ali na 1 liter sadnega soka zadošča, da se vzdržita. Pri tem se to množino sme meriti s očesom ali z žlico, temveč se mora natrium tehtati, ker bi premalo škodovalo stvari, preveč pa zdravju. Benzoekislí natron naj se pridene sadnim konzervam in dobro premeša šele po vkuhanju, ker bi s vkuhanjem zgubil nekaj svojega vzdržujočega upliva. Gospodine, ki so navajene, da svoje napolnjene steklenice pokrijejo s papirjem, namočenim v špirtu, rumu ali salicilni kislini, lahko tudi zato porabijo benzoekislí natronovo raztopino.

Pri rabi saharina, nadomestilni sladki snovi za sladkor, proti katerega rabi ni iz zdravstvenih ozirov nikakih pomislekov, naj se upošteva, da se izdeluje v različnih sladkostnih močeh (450-, 350- in 110-kratni). Množina, ki naj se doda, se mora torej ravnati po okusu. Naj se da rajši manj nego več, kajti sladčina se lahko doda tudi pozneje, dočim vzbuja prevelika sladkost neprijetno praskajoče ali celo grenek okus. Tudi glede saharina je bolje, da se doda šele po vkuhanju ali malo pred rabo. Kot eno najpriprostejših in najcenejših načinov konzerviranja zasluži sušenje sadja večjo pozornost nego dosedaj. Iz dobro posušenega in pravilno pripravljene sadja se napravljajo tako dobra jedila kakor iz svežega. Zato ni potreba drugih naprav, kakor praktičen in cen ognjiščni sušilnik, kakoršen se danes nahaja v vsaki večji trgovini s kuhinjsko posodo. Vsako sadje se lahko suši, biti mora le mesnato in zrelo. Preveč sočnato in nezrelo sadje da žilav, neokušen in ne lep pridelek. Tudi pegasto, črveno in nagnito sadje ni zato. Največ se suše jabolka, hruške in češnje.

(Konec prihodnjíc).

Ogled kobil za ptujski okraj.

C. k. družba za deželno konjerejo na Štajerskem priredila je ob priliki ogleda kobil premiranje, ki se je prav izorno obneslo. Za premiranje so bile določene sledeče nagrade: deželna 200 K, okrajna 600 K, 8 srebrnih medalj in ena medalja viteza pl. Haupt za najboljšo kobilo. Nadalje sledeče zasebne nagrade: v. Pongratz 60, grof Herberstein 50, R. Lippit 50, Irma Klammer 50, Jos. Ormig 50, v. Hellin 50, Konrad Fürst 20, M. Seilinschegg 20, K. Hintze 10, M. Leskoschegg 10, občina Breg pri Ptuj 30, občina Lancovas 20, občina Ternovec Sela 20, občina Vavreja 20, občina Sv. Lovrenc d. p. 10 kron.

Pri premiranju so bili navzoči m. dr. sledeči gg.: v. Pongratz, v. Hellin, Jos. Fürst, Kurzidim, Zavadišik, oberstlajtant v. Pfeiffer, vladni svetnik Eduard Januschke, ritmofjster Stransky v. Heilkron.

Razveseljiva vest tiči v tem, da je Njegov Veličanstvo naš cesar Karl I., ki je že kot prestolonaslednik imel protektorat nad konjerejsko družbo, tudi zdaj kot cesar to pokroviteljstvo obdržal. Pri premiranju je imel gospod vladni svetnik Januschke navdušenim nagovor na konjerejce; končal je s „hochklici na cesarja“.

Premiranje samo je imelo sledeči uspeh, ki je zaznamovan v kronah:

Bračič Jožef, Janžova ves (1. med.) 110 s. med., Letnik Mat., Ternovec 50, s. med., Pernat Anton, Sp. Jablink 45, Žunkovič Mat., Zakovce 45, Prosenjak Joh., Spuhlje 30, Schampa Jak., Juvance 30, Pernat Anton, Sp. Jablink 20, Mlaker S., Zakovce 20, Herga Jos., Bratislavce 20, Sirofnik Joh., Makovce 20, Valenko Martin, Mošgance 20, Trunk Mart., Formin 20, Klaneček Blaž, Hajdina 20, Scheudla Joh., Klapovce 20. Mlade kobile: Pernat Ant., Sp. Jablink 60, s. med., Nedelko Joh., Ternovec-gora 50, s. med., Koletnik Joh., Mala Varnica 35, Bežjak Franc, Mošgance 35, Bežjak Alois, Jiršovce 30, Scheschkerko Jos., 20, Kelenc Jos., Formin 20. 2-letne mlade kobile: Herga Jos., Blatislavce 60, s. med., Vrabel Jos., Sp. Velovek 40, s. med., Scheudla Joh., Klapovce 35, Pichler Anton, Sp. Velovek 35, Merkusich Ant., Zg. Pristova 20,