

nožem ter sekirno smrtno ranila. Vzrok tega divjastva doslej ni znan.

Srebrno poroko praznoval je v Slov. Bistrici mesar in gostilničar g. Štefan Fillipitsch s svojo soprogo Amalio. Čestitamo vrlému paru prisrčno!

Nepopoljšljiv tat je komaj 17 letni Jože Strahovnik iz St. Janža pri Soštanju. Komaj je prišel iz več mesečne ječe, ke je že zopet svojemu svaku Lesjaku 200 l vina, več steklenic žganja ter 3 šunke, nadalje pa še večjo svoto denarja ukradel.

Iz Koroškega.

Kaplja na Dravi. Piše se nam: Psovanje je tistemu potreba, kateri nosi jezo v srcu. Ali da se ta jeza sproži nad popolnoma nedolžnim, to zadnjim gotovo ne bode prav. Tako tudi v tem slučaju, ko je neki gospod, ki je začasa občinski volitev napredno mišljenje hlinaril, da bi prišel v napredni občinski zastop, ki pa na drugi strani slovensko-klerikalno šolsko društvo podpira in ki se mu je postavilo valed tega stol pred vrata, — vso svojo jezo pred svojimi posli in otroci strosil. Napadal je cele korporacije, pa tudi osebe, ki niso imele sreče, da bi (kakor on) podedovali masno posestvo, ki si morajo torej z oranjem in delom svoj kruh prislužiti, da skrbijo za se in za svoje. Ako dotični gospod o teh ljudeh meni, da nimajo časa niti za jesti, da bi prišli ja hitreje v gostilno, potem naj si zapomni, da nima vsakdo tako blagoslovljeni apetit, da bi snedel dva stara funta svinjske prate ali pa celega purana s solato; drugim ljudem morajo ravno manjše porcije zadostovati. Sicer pa ti ljudje tudi ne reflektirajo na tako telesno obsežnost, kakor ta gospod; veselje mu prav radi privoščijo, da pelje špaci-rati po svojem veleposestvu mogočno „pokopališče“ pečenih piščancev. Kar se pa tiče sedenja po krčmah, je itak znano, da ta gospod ravno ni sovražnik gostilne; samo zaradi tega ne privošči drugim gostilne, kjer mu je vaški gostilničar svojo hišo prepovedal. Končno pa opozarjamo še tega gospodeka, naj se ne norčuje iz besed „Bog ohrani“.

Bistrica v Rožu. (Stoletnica in razkritje spomenika). Pišejo nam: Lansko leto izvoljenemu odboru za vojni spomenik se je s pomočjo raznih visoko stoječih oseb posrečilo, uresničiti nov spomenik v Rožni dolini v spomin na slavne boje leta 1813. Razkritje tega spomenika se vrši dne 14. septembra 1913 dopoldne. Prvi boji za osvoboditev naše koroške domovine so se, kakor znano, v Rožni dolini vršili in so pričeli dne 29. avgusta 1813. Dne 6. septembra 1813 se je vršil krvavi boj čete hrabrih Avstrijcev proti več kot 10 krat močnejšemu sovražniku Francozu pri Bistrici v Rožu. Še danes se vidi sledove mnogoterih krogelj sovražnika, to pa zlasti na nežni, prijazni cerkvi sv. Križa v Bistrici. V bližini te cerkve, na daleč vidnemu griču, dviga se veliki križ, ki ga je postavil pred 70 leti nepozabni tovarnar Gustav grof Egger. Ta križ je tekem časa hudo trpel in se je zdaj ob stoletnici nanovo postavil. Hvala množestvilnim darilom, vsled katerih se je zamoglo z okoli 4000 kron izdatki trajen in lep spomenik postaviti. Delavni odbor se pošteno trudi, da priredi slavnost odkritja primerno in častno. Mnogo visokih funkcionarjev, zastopniki dotičnih vojaških oddelkov, mnogo domačih društev (tako bojnih društev, pevskih, gasilnih in strelskih društev) naznanilo je svojo udeležbo. Upati je, da se bode tudi vso prebivalstvo, katerega predhodniki so na teh poljih svojo srčno kri prelivali, te slavnosti udeležilo. Kajti s tem se bode častilo junaške branitelje domovine!

Bilčovs. V zadnji številki smo bili prisiljeni, sprejeti „popravek“ od g. župnika. Zdaj so nam dali naši zaupniki mnogo nadaljnega materiala na razpolago. Ker smo pa ob enem izvedeli, da bode ta župnik Bilčovs zastupil, ne bomo da sedaj tega materiala objavili; to pa sicer z nado, da nas župnik ne bode še naprej s „popravki“ zabaval.

Nezgoda. Hlapec Schannig v Keutsbachu padel je iz hruške na plot. Kol se mu je zadril v truplo in ga je težko ranil.

Zaprl so hlapca Johana Rock iz Sel na jezeru. Dolžijo ga, da je povzročil nalašč zadnji požar v Selah. Rock bil je že svoj čas enkrat

zaradi suma požiga v preiskovalnem zaporu. — Istotako so zaprli direktorja Moritscheve fabrike v Beljaku, ki je pred kratkim pogorela. Tudi njega dolžijo požiga. Govori se pa tudi, da je bila fabrika iz maščevanja zažgana.

Veliki požar se je zgodil v znamenitem romarskem kraju Maria-Saal. K sreči ni bilo vetra, drugače bi vsa vas, ki je deloma s slamo krita, pogorela. Goreti je pričelo v gospodarskem poslopju dr. pl. Weiss-Ostborn, ki je s hišo vred in drugimi poslopji pogorelo. Gasilci iz domače vasi in sosednih vasi ter tudi iz Celovca so vkljub pomanjkanju vode ogenj omejili in še večjo nesrečo preprečili. Sodi se, da je tudi tukaj nekdo iz maščevanja zažgal.

Veliki vlom. Iz zaprte pisarne advokata dra. Messiner v Celovcu ukradel je neznani tat okoli 1000 kron denarja in za 60 K kolekov.

Tat. Fabrikantu Hatheyer v Celovcu ukradel je njegov sluga Emil Moser 258 K denarja ter je potem zbežal.

Zaprl so v Beljaku še hudo predkaznovanega Julija Bader, ki je izvršil celo vrsto vlovov po Koroškem in Štajerskem.

Pobalinstvo. Pijani fantje metali so kamenje na poslopje opekarne kneza Porzia. Pobili so 87 šip in več peči.

Predrzi tat. V gostilno Maier v Lieserbrücke vlomil je neznani tat in pokradel mnogo zlatnine. Ko ga je domači hlapec zasačil, skočil je nanj z velikim nožem, tako da je moral hlapec zbežati.

Požar. V Lendorfu a. L. gorelo je pri posestniku Simonu Gratschnig. Gospodarsko poslopje je popolnoma pogorelo, z njim pa tudi vso žitje, krma, mašine in drugo orodje. Škode je za 12.000 kron, medtem ko je posestnik komaj za polovico zavarovan. Gasilci in vojaštvo rešili so sosedna poslopja. Zažgal je neki 13 letni deček, ki se je z užgalicami igral.

Moža umorila? V bližini Reiden-kovačnice v sv. Stefanu našli so kovača mrtvega. Ker se je mož v pijanosti rad prepiral, sodilo se je, da ga je neki vojak v prepiru zabodel in ubil. Napravilo se je strogo preiskavo med vojaštvom in zaprlo enega vojaka, ki je imel bajonet umazan. Zdaj se je dognalo, da je vojak nedolžen. Pes žandarskega stražmojstra g. Niederdorfer je namreč zasledoval sled, ki je vodila do hiše umorjenega. Tam so našli s krvjo oškropljeno suknjo kovačevega učenca, ki je bil medtem pobegnil. Sumi se, da je kovačeva žena s pomočjo učenca pijanega moža z klavirno ubila in v gozd zavlekla. Preiskava bode dognala, koliko je na tem sumu resnice.

Pobegnil je iz Beljaka agent Gustav Einöder; preje je 155 kron poneveril.

Ravnanje s hmeljem.

Hmeljar hoče — in ima tudi popolnoma prav — za svoj velik trud in mnogobrojna svoja dela v hmeljišču ne samo odvaliti veliki riziko, ampak tudi prodati pridelek za ugodno ceno, tako da bi se mu dobro izplačali stroški in trud. Na drugi strani pa se ravnotako ne sme odrekati kupcu pravico, da zahteva za svoj denar ponudbam primeren, dober produkt, — blago, ki je uporabno za nadaljno kupčijo in pivovarne. Kajti le tedaj, ako blago najde priznanje, osvosti si lahko svetovni trg; skoro bi rekel — glede Avstrije in Nemčije — obdržati svetovni trg. Nezadostno pa se uvažuje daleko-sežnost kakovosti hmelja. Marsikateri hmeljar podpira kupčijo s hmeljem in toliko premalo, da spravlja v promet tudi skvarjen pridelek. Po izkušnjah se dogaja seveda to le v pokrajinah, kjer si stojita nasproti pridelovalec in kupec liki sovražnima bratoma, ali pa vsaj ne sodelujeta tako, kakor bi trebalo.

Toda pustimo zadeve za barantači v stran! Opozoriti hočemo tukaj v kratkih stavkih na nekatere pomankljivosti pri spravljaju hmelja za prodajo. Ako se držimo poznej navedenih naukov, spoznali bomo, kako moremo priti v okoli v interesu hmeljarjev, kupecv in pivovarjev raznim nedostatom, ki še se žalibože zmiraj dogajajo.

„Ako hočemo, da nam pridelovanje hmelja donaja tudi dandanes še zadovoljive dohodke, baviti se moramo s tem delom po vseh pravilih izkazane tehnike in naukih znanosti“ (kakor se je izrazil dr. Wagner, profesor in naš konzulent v hmeljarstvu iz Weihenstephana v nekem članku o hmeljski kulturi v tedniku kmetijskega društva na Bavarskem), „ali pa pridelovanje te rastline naravnost opustiti.“ Žalibože je marsikateri hmeljar polovičar, žalibože pa so nekateri res opustili hmelj. Jaz za svojo osebo pa bom vkljub temu zmiraj zopet podzbujal kmetovalce k nadaljnemu pridelovanju hmelja, kajti poznam pokrajino — v svoji domovini na Bavarskem, v Hollerda — kjer ljudje še niso obžalovali, da so zamenjali zelenjadnik s hmeljiščem.

Že pri nabiranju hmelja se morajo takoj odstraniti

česulje slabe barve in one, ki niso doraščene. Običajno je treba, — če kontrola ni mogoča ali pa ni nič ne iz na drug način, eventualno na „najboljši način“, z givimi obljubami, — opozoriti na to, da se morajo tak česulje posebej nabirati. Po sušenju se morajo tudi ločeno od drugega hmelja prodati. Boljše je, dobiti utake vrste hmelji nižjo kupnino, za kvalitetno blago pa nasprotno tudi kvalitetne cene!

Hmeljski pridelek se žalibože dostikrat prežga, je hmeljev prašek, ker ga spravimo v prevelike temperature. Višje nego 35 celzijevih stopinj pri največ 4 stopinjah ne sme toplota iti v sušilnicah, kjer se kuče bi bile priprave za zračenje še tako izborne. Hmelje določi dostikrat tudi čas za sušenje prekratko. Napadno je domnevanje, da se hmelju hitreje in bolje odvzame voda z visoko temperaturo in primerno kratkim časom sušenja. Ravno zmerno toplot, toda mokrotnotopel zrak 26—35—40 celzijevih stopinj, ki pihajo po sušilnici, od vzame česuljam največ vode. Celó Linhartova sušilnica, ki mi je znana kot najboljša, potrebuje vkljub temu šest ur za sušenje, da dobimo najboljši hmelj. Večina drugih zistemov potrebuje 8—12 in še več ur. Več časa sušiti je toraj treba pri zmerni toploti hmelji zlasti pri sortah, ki imajo močne žilice; kajti iz teh ne spravimo tako hitro vode in bi slabo posušene pozneje neugodno vplivale na kvaliteto.

Razume se samoobsebi glede vsake sorte, da moramo po sušenju hmelji našpiti v tenke plasti in opotavano pregrebiti, tako dolgo, da so tudi žilice do dno posušene. Ako to delo zanemarjamo, naseli se v hmelj plesen, in česulje zgube svojo naravno lepo barvo in sijaj. Pomniti je tudi treba, da takega hmelja, ki se je dobro posušil in s katerim se ni racionalno ravnavo v plasti, ne smemo prezgodaj in na trdno nabasati in naphati v vreče, ker se hmelj že po nekaterih urah (5—16) začne segregati, in se potem dobrotu ura uro zmanjša, tako da je hmelj konečno res popolnoma neuporaben.

Gede vprašanja, ali se naj žvepla hmelj, povem svojo mnenje naravnost: Hmeljar bi se naj sploh ne pečal s tem. V takih krajih, v katerih do sedaj ni bilo običajno žveplati hmelj, sklenili bi naj hmeljarji soglasno, da bodo tudi v bodoče opustili to delo, in sicer posebno zaradi tega, ker si pridelovalci pridobijo ozna-ma utrdijo zaupanje pri kupcih, ako hmelj ponudijo v nakup v takem stanju, kakor je zrastle. Kupcu je po tem dana prihka, da lahko popolnoma poljubno pravi no zažvepla hmelj. Na vsak način pa je napadno, po-mešati deloma nezažveplano, deloma žveplano, tako-zvano „zbojšano blago“, kar še sploh radi storijo nekateri hmeljarji. Mešati hmelj boljše in slabšeje kvalitete nima nobenega smisla, pač pa škoduje slovesu dotične pokrajine. Na žveplanje polagajo ljudje preveliko nado, ali kakor pravim jaz, preveliko zdravilno moč. Nekateri hmeljarji so menja, da zbojšajo slabo posušeni hmelj z žveplanjem, toda ravno narobe! Z žveplanjem se povzroči kislo vretje, in hmelj dobi smrdeč duh in po-tem tudi ni za pivovarstvo. Tak hmelj je brez vsake do-brote, ker zgubi tudi barvo. Ako pa se hmelj že žvepla, držite se pravila: Pri žveplanju naj bo hmelj tudi dobro posušen, da bi se držal tudi brez žveplanja! Na-pačno je, hmelj sušiti na solncu, kar še je tudi po te-koč v navadi, kajti pridelek zgubi na solncu svojo lep-barvo in postane blede. Lističe česulj se zdi že posušeno, medtem ko so žilice dostikrat le zgolj na pol suhe posledice takega ravnanja sem opisal v prejšnjem članku.

Tudi shrambe puščajo ljudje preveč v nemar. Ako imamo potem tudi shranjen dobro spravljén hmelj na boljše letine, trpimo obšutno škodo. Če postane vreme deževno in mokrotno, moramo zapreti okna in okena pa tudi če pripeka skozi okena vroče sonce v shrambo, zapreti jih je treba. V prvem primeru se navadno hmelj preveč mokrrote, v drugem zgubi barvo.

V nekaterih krajih je običaj, prav šu hmelj pošpiti, predno se spravi v vreče. Toda prvič se potam hmelj v vreči močno segreje, drugič pa moramo vezati tudi pomisliti, da to ni prav, če kupec mora plačati vodo mesto hmelja. Ravno suhega hmelja ne smemo shranjevati v prostorih, ki lahko postanejo ali so že mokrtni; kajti posebno rad se navleče mokrrote in na-nega smrdu. Dostikrat se odpošlje prodan hmelj v slabem mokrotnem vremenu, čeravno bi se to delo la-ko preložilo na drug dan. Pred dežem, meglo in namo moramo varovati hmelj z dobrimi nepredodnimi pla-tami. Najboljše pa je, če sploh ne odpošiljamo v deševnem vremenu hmelja.

Se na nekaj hočem opozoriti hmeljarje. Opozoriti sem enkrat na znanem hmeljskem trgu to-le: na tpe se je prav živahno povpraševalo po hmelju pri dobri cenah. Hmeljarji pa so vsled tega kar uauenkati nas-vili kaj visoke cene. Kaj je bila posledica? Prodajalci so bore malo prodali, „judje“ pa jo udarili v druge se-sedne pokrajine in tam nakupili hmelj. Toraj pravda ne skleniti kupčijo!

Predprodaje so jako riskirane. Bodisi pridelovalci bodisi kupec, eden pa ima gotovo škodo; v mnogih primerih konzument. Kmetijski učitelj Steppes („Gosp. glasnik“).

Nikdo ne vé sam, ako diši iz ust, in drugi mu tega tudi ne povedo. Slab duh iz ust je mnogokrat posledica zobnega mesa, kaj bi se to zaradi tega vedno negoval s Fellerjevimi dobro-dicim želiščnim esenc-fluoidom z n. „Elafzudl.“ To sredstvo odpru-tudi zobohol, kakor sploh vse bolečine, ki si jih pridobimo v pre-prihah, mokrrote, prehlajenja itd. 12 steklenic stane le 3 k, edina v-franko. Ako prihaja slab duh iz zelodca, jemali se mora Fellerjev vin-vred, c odvaja le, prebavo pospešuje Rhabarbara-kroglice z n. „Zemina in goz-kroglice.“ 6 skaltije za 4 k rone polje istetako kakor fluid Rhabar-bar-ko E. V. Feller, Steubica, Elzaplatz št. 24 (Hrvaška).

Slabe letine kmetovalce lahko prepriči. V praksi se je znan. Naslov-kazalo, da so zimske setve, ki so se krepko gnojile s Tomatis-alkom, mnogo boljše prizemlje, sploh, da so se bolje upirale dš-

na vremenu i
maževo mo
na dosogo
hrvskim gn
risalo; o
ilja.

Slabe las

gradni tra
je toliko
krat opusi
samo op
opetovan
preba
kulzijo iz
in lah

Lo
radec, dn
st, dne

Lo
radec, dn
st, dne

Lo
radec, dn
st, dne

Lo
radec, dn
st, dne

Zanesljiv
njski hla
kajoj spre
kchet, spe

Zanes
domači
me se pri
Ptu

Penzije
vdo
K dnevne
ozeniti z
let staro, J
4000 K za
podarstvo.
„Entenzel“
gernd, J

MI
tojoj prod
pove upra

Prava za
leži, popol
jenja gosp
40 h. Naro
mor & Co.
v gor. — P
znaten p

Papirnat
po dosta mo
ndani ter ni
je lahko z nj
jenja gosp
40 h. Naro
mor & Co.
v gor. — P
znaten p

Prava za
leži, popol
jenja gosp
40 h. Naro
mor & Co.
v gor. — P
znaten p

Prava za
leži, popol
jenja gosp
40 h. Naro
mor & Co.
v gor. — P
znaten p

Prava za
leži, popol
jenja gosp
40 h. Naro
mor & Co.
v gor. — P
znaten p

Prava za
leži, popol
jenja gosp
40 h. Naro
mor & Co.
v gor. — P
znaten p