

Največe sadno drevo na Českem

je po poročilu časnika „Elbe-Zeitung“. 232 let stara hruška na posestvu g. Štef. Fischerja v Sebusenu ob Labi, ki je letos donesla 2800 litrov hrušek; po takem je to drevo kapital vreden 1000 gold. V prejšnjih letih se je uže tudi primerilo, da se je za hruške tega drevesa, če je sadje dražje bilo, skupilo na leto do 100 gl.

O nabiranju mravljinčjih jajc na Stajerskem

je ondašnja c. k. deželna vlada oklicala sledečo naredbo. Tisti, kateri hoče po tujih gozdih nabirati mravljinčjih jajc, mora imeti od dotične politične gosposke dovoljenje. To dovoljenje sme se mu dati le, ako gozda posestnik temu pritrdi in tudi nobeni gozdarski pomislili ne nasprotujejo. Tudi mora politični gosposki zbirati najaviti, za koga jih nabira. Kdor pa z mravljinčjimi jajcami tržuje, mora po §. 13. obrtniškega reda ovi obrt najaviti politični gosposki. Nekateri srenje dajejo nabiranje mravljinčjih jajc v najem. To smejo storiti le tedaj, če vsi gozdov posestniki privolijo. Najemnik pa potrebuje tega dovoljenja od politične gosposke.

Podučne stvari.

Nekaj za naše gospodinje.

J. — Kuhinja je kemičen laboratorij pri hiši, v katerem se s pomočjo mogočnih elementov, vode in ognja, različne živalske in rastlinske tvarine z nekaterimi rudninskimi pridevki tako spremenijo, da niso le prebavljive, temuč tudi okusne. Gospodinja mora tedaj nekako poznati kemijo, ako hoče z gotovostjo delati in svoje izdelke sami sebi, ne pa slučajju pripisovati.

Ker je najimenitnejši vzrok kuhanja hrana, jej mora biti najprej znano, kaj hrana zahteva. Marsikatera kuhinja, ki napravlja najokusnejša jedila, včasih le prav slabo hrani, med tem, ko navadna, na videz revna kuha zahtevam človekovim popolnem zadostuje.

Najimenitnejša oddelka našega živeža so tvarine za dihanje in tvarine za napravljanje krvi. Ako bi se človek le s prvimi hranil, na pr. s škrobom, mastjo, sladkorjem, pivom itd., bi dobival dosti gorkote, a prav nič krvi in bi tedaj vse eno lakote umrl, če bi bil tudi želodec njegov ves napolnjen s temi tvarinami. Če bi se pa nasprotno kdo le s tvarinami za napravljanje krvi hranil, na pr. z beljakom, sirnino, mesno vlaknino itd., bi se njegova kri prenovila, a gorkote ne bi več imel in bi tedaj popolno oslabil.

Ta izkušnja nas tedaj primora, si hrano jemati iz obeh teh oddelkov, in misleča gospodinja ima dolžnost, jedila umno mešati in kombinirati. Cela armada boleznin nastaja iz tega, ker ljudje preveč tvarin za napravljanje krvi uživajo, katere daje bogata kuhinja. A tudi revež boleha, ker preveč tvarin za dihanje uživa, ker so te veliko bolji kup. Pljuča vseh teh tvarin ne morejo predelati ter vsled tega oslabe. Tako je na priliko dobro, sočivje vpeljati v vsakdanjo hrano dobre kuhinje, ker se ne dá le na več načinov upotrebiti, temuč tudi zadostuje za kri in gorkoto (dihanje). Krompir spada med tvarine za dihanje, tedaj je posebno priporočati kot pridevek h krepkemu mesu.

Druga umetnost kuharice mora biti pa ta, jedila tako kuhati, da ne izgubi nič svoje moči in da se trebijo po vsi svoji vrednosti.

Zavoljo tega ni vse eno, ali pristavimo meso v mrzli ali vreli vodi k ognju. Mrzla voda vse, kar se le dá raztopiti, v mesu raztopi in vso redilno moč iz mesa izpluži. V vreli vodi se pa meso skrči, be-

ljakovina se strdi in mesni sok ne more izteči. Iz tega je razvidno, da moramo, ako hočemo imeti prav krepko juho, in mesa ne rabimo, pristaviti jo v mrzli vodi k ognju; če pa želimo nasprotno dobro in sočnato meso in ne rabimo krepke juhe, pristaviti je moramo v vreli vodi. To pravilo gospodinje le prerade v nemar puščajo. Ako hočemo imeti izvrstno juho, ki je vendar vedno eden prvih obstankov dobrega kosila, moramo meso zrezati na majhne koščke, kosti razbiti in vse v mrzli vodi k slabemu ognju pristaviti. Pri počasni kuhi bo voda meso tako izplužila, da ne bo imelo več toliko redilne moči kot slama ali pa žaganje.

Naprava pečenke je ravno taka. Da sok ostane v mesu, mora se kolikor mogoče hitro napraviti okolo pečenke trda skorija, da strjena beljakovina iztok soku zabrani. Peč mora biti tedaj zelo vroča in maslo uže razbeljeno, kedar se dene meso vanjo. Da se zunanji deli pečenke ne osuše, treba jo je s kako mastjo pridno polivati. Posebno pri pečenki je pa potrebna zelo huda vročina, kajti pečenka je toliko bolj sočnata, kolikor hitreje je pečena.

Kuha sočivja ima tisti namen, kot kuha mesa; sočivje naj je prebavljivo in tečno in naj ne izgubi dobrega okusa. Kakor pri mesu tudi tukaj ne moremo zabraniti, da nekatere redilne dele voda popolnoma izpluži, skrbeti moramo tedaj, da jih kolikor mogoče v rastlini obdržimo. Dobro je, ako se voda, v kateri se ima kuhati sočivje, uže prej osoli, da voda vse rastlinske soli ne izpluži, katera je pri rastlinah imeniten del redilnih tvarin.

Vso zelenjavo pristavimo v vreli vodi. Mrzla ali le mlačna voda ne more v rastlino in ne provzroči potrebne premembe v rastlini sami. To se more zgoditi le s vrelo vodo. Vse rastline imajo nekaj gumija v sebi, kateri stori, da se svetijo po površini, in ta gumi mrzla voda le težko in počasi stopi. To le vrelo voda ali prav za prav vroč sopar lahko provzroči. Krompir se mora pa nasprotno pristaviti v mrzli vodi zato, ker le mrzla voda podere v stanice in stopi škrob, ki se nahaja v njih. Ko bi se pristavil krompir v gorki vodi, bi to zabranila strjena beljakovina.

Stročnice, kakor na pr. fižol, leča, grah, bob, kuhamo v tako imenovani mehki vodi, ali pa pride nemo studenčnici košček sode, kateri apno, ki se nabere okoli lupine in jo strdi, stopi in vodi pritok odpre.

Omenimo naposled še eno za kuhinjo imenitno prikazen. Mi za kuho rabimo navadno vodo, katera, ako jo zgrejemo do 80° R., zavre. Višo stopinjo pa nikakor ne moremo doseči, če tudi še toliko drv požgemo. Kar je vročine preveč, služi potem le v to, da se narejajo soparji in voda izpuhti. Iz tega je razvidno, da pri kuhanju vode ali juhe potrebujemo le toliko kurila, da dospemo do gori navedene vročine.

Ravno tako je popolno krivo to, ako kuharica misli, da bode s pomočjo več vročine meso prej omehčala. Pri hudi vročini bi voda izpuhtela, treba bi bilo mrzle vode prilivati, ki bi včasih znižala gorkoto vode in tako bi meso še dalje časa potrebovalo, kot pri manji vročini. Da se pa voda čez 80° R. razgreje, stori kuharica včasih slučajno s tem, da jedila uže prej vsoli, ker se slana voda težje razbeli in več vročino za vretje potrebuje. Ako tedaj solimo jedila, ko jih pristavimo k ognju, vročina toliko bolj vpliva nanje.

Najdražja tvarina za napravo jedil je kurjava in tedaj bi morali ravno tu skrbeti, da kolikor mogoče drv prihranimo. Drva in šota, sožgana na odprtem ognjišču, so vrhunec zapravljanja; pa tudi pri najboljših ognjiščih še sedaj ni zabranjeno, da ne bi vsaj en del vročine izpuhtel skozi dimnik. Razen tega ima pa še večina kuharic to slabo navado, da peč veliko preveč razbeli,

tako, da bi se dale včasih na njih kar kovine topiti, akoravno vedó, da vsa vročina nad 80° R. izpuhti in mnogo redilnih in tečnih delov jedil sabo v zrak vzame. Za kuho kake malenkostne stvari včasih tako vročino napravijo, da bi se dala desetkrat večja reč na njej takoj, speči. Tedaj gospodinje, štedite pri peči!

Po „Landw. Zeitg. von u. für Oberösterreich“.

Versko-národne stvari.

Slavnostni govor.

Govoril Ivan Lavrenčič pri „Ciril-Methodijevi svečanosti“ v čitalnici vipavski 8. septembra t. l.

Slavna gospôda! Žalosti topí se srce moje, če se spominjam preteklih časov, ko so si podajali surovi národu naše. In to trpelo je dolgo! Jedva je opešal divji Hun in Ober, vzdigne se mogočni Grman — sreča mu je prijazna in podvrže si severne Bodrice in Lutice, o katerih ni kmalu niti duha ni sluha. A ko se bliža tudi drugim Slovenom národna smrt, razjasni se nebo in prikažeti se dve svitli zvezdi, oznanovalki zmage nad mnogobrojnimi sovragi. V staroslovenskem Solunu namreč rodila je soproga podpoveljnika cesarske čete Leva deci Methodija in Cirila, katera si je izvolilo nebó, da rešita naše očete. Zato obdari ju duševno bogato. Darovi nebeški razvijajo se krasno; Ciril imenovan je modrijanom in Methodij visokim svetnim dostojanstvenikom. A kmalu čuje se glas: „to ni vaju poklic; da rešita Slovena, je želja moja.“ Hitro zapustita svetni šum in tiha samota v samostanu Olimpskem pripravljata ju na ljuti boj. In ko sta pripravljena, vadita se dejanski: Ciril v Kozarih, Metod v Bolgarih; povsod pridobita si nezvenljivih lavorik. In ravno to je gojilo pogum v srcu svetih bratov in ljubezen Slovenov do rešiteljev svojih. Zato sprejmó ju prijazno in sijajno, vedé namreč, da le ona bodeta jih rešila narodne smrti in širila in utrjevala med njimi predragi svetinji: vero in svobodo.

Vero so sicer uže prej oznanovali ptuji svečeniki latinski in nemški, a sè slabim vspehom. Podučevali so namreč naše očete v jeziku nerazumljivem in nakladali jim davkov in tlako, kar gotovo ni gojilo ljubezni niti do resnic božjih, še manj pa do misijonarjev. In zato ni čuda, če so zavreli duhovi in sè silo pregnali ptujce. A mogočnost Germanije znala je zopet pripeljati glavni steber nadoblasti svoje nad Sloveni v pokrajine naše. Še le ko prideta sveta brata, odkljenkalo jim je za mnogaja leta; ljudstvo jih zapusti in nehoté podati morajo slovó naši domovini. Prične se odslej novo življenje in krščanstvo se ukorenini; in kaj bi se ne, kajti krščanstvo in narodnost, rekel bi, bilo je jedna celota. Bodi si v šoli ali cerkvi, povsod glasili so se glasi domači; da! jezik naš dosegel je še celó toliko časti, da sta ga postavila sveta brata na oltar, to je, vpeljala sta ga v službo božjo, s čemur se ni mogel in se ne more ponašati niti Grman niti Francoz ni Lah. In to bilo je mogoče, kajti jezik slovenski bil je izobražen; imel je pisavo svojo, katero je iznašel Ciril in knjig na kupe, katere sta spisala brata z učenci svojimi.

In narod krščanski izobražen, čutil je težnjo ptujega jarma; zato došla sta jim tudi tù srečno brata solunska — možá, ki nista bila le učitelja prave vere in omike, marveč tudi osvoboditelja Slovenov v oziru svetovnem. Prijateljsko se okleneta voditeljev ljudstva knezov: Kocelja, Rastislava in Svato-

pluka in sè zedinjenimi močmi delujeta ž njimi za blagostanje njihovo. Da so ju zato črtili nemški gospodarji svetni in duhovni, je znano; kot vrane na sokola vržejo se na nju in pikajo ju na desno in levo. Da Methodij mora še celó v ječo in poginil bi tamkaj, če bi ga ne bil rešil slavni Ivan VIII. Ali vse pretrpita rada, da je le trohnela moč ptuja in rastla moč slovanska. Rastla je pa v istini, kajti pod vrlim Svato-plukom dospela je do leta 885., to je, do smrti Metodove do vrhunca.

(Konec prihodnjič.)

Glasbeno slovstvo.

„Slovanska Jeka“, moški in ženski četverospevi in zbori. Slavnemu gospodu dr. Jan. Bleiweisu posvetil skladatelj Fran Gerbič, op. 15. Tiskala Klein in Kovač v Ljubljani.

To je naslov zbirki 19 skladieb, 13 v slovenski, 4 v hrvatski, 2 pa v česki besedi obsezajoči, s katero je zopet slovenska naša glasbena literatura lepo obogatena. Gospod Gerbič ni diletant, on je v prvi vrsti umetnik v petji, in tudi kot izučen praški konservatorist veden skladatelj; pustimo toraj na stran jalovo hvalisanje, kakoršno je pri nas pogosto v navadi, in pogledjmo na to novo delo z umetnega stališča. Prvi pogled na četverospve nam pové, da je gospod skladatelj srečno zadel struno národnih popevk, posebno pri čveterospvih „Pred slovesom“, „Ljubici pod oknom“, „Želja Slovenca na tujem“, „Na lipici zeleni“ (z lepim samospvom za bariton) in pri hrvatskem zboru „Kolo“. Tu je povsodi fantazija prosta, faktura jasna, postop slehernega glasú gladek, celotni vtis toraj mil, prijeten. Iz obeh ženskih četverospvov postavljamo drugega, namreč „Bčelarja“, zraven s prvim moškim četverospvom na prvo mesto; dobro izpeljan, postane „Bčelar“ sè svojim karakterističnim ritmusom izvrstna številka vsaki „besedi“ ali narodni zabavi. Krepka zbora sta obe „Zdravljici“, posebno veličasten pa je zbor „Slovanski brod“ (besede skladateljve) z lepo apostrofo na sv. Cirila in Metoda. Poleg teh omenjenih najboljših skladieb so druge številke raznega značaja, a tudi razne vrednosti. — Cena tej v prav lični obliki na svitlo dane zbirke je 1 gold. Naročujte si tedaj, častite čitalnice slovenske, te mične napeve in podpirajte slovensko našo glasbeno literaturo!

Književno naznanilo.

Gospodom naročnikom pomožne učne knjige naznanjam, da se „Prvi poduk“ uže tiska v Ljubljani pri Kleinmayerju in Bambergu, ki ga bosta tudi založila. — Pri tej priliki si usojam priporočati tudi drugo svojo šolsko blagó, katero ponujam po sledečih znižanih cenah, in sicer: pisanke po 1 gold. 15 kr. (na debelo), risanke po 3 gld. in manjše oblike po 2 gld. 50 kr. ter knjige: „domovinoslovje“ (8), „zgodovino“ (10), „zemljepis“ 1. natisa (10), „zemljepis“ 2. natisa (26), „malo fiziko“ (23), „geometrijo“ (24), „gospodinjstvo“ (30), „prirodopis“ (56) in „fiziko s kemijo“ (60).

V Krškem.

Ivan Lapajne.

Obraavnave deželnih zborov.

Deželni zbor Goriški

je v 17 dnevih vse opravil, kar je imel opraviti: pretresel proračune in račune vseh raznih deželnih zalogov, obravnal troje vladinih predlogov — („ribji lov“, „domovinsko postavo“ in „okrajne zastope“), rešil vse