

do zerna pogača, — kamen do kamena palača.“ Tudi mi moramo pokazati, da kakor drugi narodi tudi mi častimo možé, kateri so s svojim bistrim duhom in s svojo mogočno besedo segnili v dušo svojega naroda, da se je zavedel in slavno razvijati začel svoje dušne moči.

Zapomnite si národno prislovico:

Kdor ne poštuje sam sebe, ga tudi ne poštujejo drugi.

Na novega leta dan 1858. Davorin Terstenjak.

Gospodarske skušnje.

(Da zajic drevja ne gloda), je po skušnjah na Rusovskem nek najbolje, da se drevesa namažejo z ovčjo kervijo. V ta namen rusovski vertnarji spravljajo kri v jeseni in jo hranijo na hladnem kraju; pozimi pa s pemželjnom namažejo drevesa, in sicer toliko od tal, kakor deleč zajic zamore z gobcom seči.

(Posebno lep lan) prideluje že več let nek sležk gospodar, tako, da se vse čudi nad njim. Kaj nek počenja? Nič drugega kakor to, da kakor hitro je lan 2 do 3 pavce visok izrastel, se v suhem vremenu na večer, kadar ni vetra, in je drugo jutro rose ali dežja pričakovati, v prav droben prah zmletoga mavca (gipsa) po lanišču lepo enako potrese, in to nekterekkrat stori. Bolhe zginejo kakor da bi jih popihal, — lan raste veselo in v 3 tednih se očitno vidi, kaj je gips na lanišču opravil, ako to lanišče primeriš z drugim, kjer ni bilo gipsa.

(Mazilo za usnje pri konjski opravi). Da usnje ne postane rudečkasto in potem ne začne pokati, naj se z mlačno vodo enmalo omehča, potem pa z oestro kertačo železno črnilo (Eisenschwärze) vriba. — Namesto železnega črnila se utegne tudi vzeti mazilo, ki se naredi, če se 1 funt brazilke (brazilijanskega lesa), 4 lote šišk in 1 lot zelenega vitrijola v 4 bokalih vode tako dolgo kuha, da se je vkuha za polovico. Ta zmes je bolj črna in ne razjeda usnja takor železno črnilo. Je usnje tako počernjeno, naj se namaže s čistim Thran, kteremu se pridene enmalo loja. — Da pa se takó namazano usnje sveti, naj se usnje poprej z volnato cunjno močno oriba, da se odpravi nepotrebna mast, potem pa naj se z gobo ali še bolje z mehkim pemželjnom povleče po usnji neki lak, kateri se napravi, če se 1 bokal najboljšega vinskega cveta in 5 lotov drobno stolčenega šelaka v flaško dene, da se pozimi blizo peči ali poleti na soncu stopí; potem se pridenejo še 3 loti beneškega terpentina, 2 lota špekardnega olja (Lavendel-öhl) in pa toliko saj, da je mazilo dosti černo. — Ta lak se še le čez nekoliko časa popolnoma lepo sveti in sterpi mokroto kaj dobro.

Dober kup črnilo za usnje se pa napravi takole: 4 lote mizarskega lima stopi v poliču vode, 4 lota pa mjila (žajfe) tudi v poliču vode posebej. Potem daj lim kuhati in po malem mu prilivaj žajfnice; potem primešaj 1 lot drobno zrezanega voska in kuhaj vse tako dolgo, da se vosek popolnoma raztopí; nazadnje se pridene še saj kolikor je treba, da je mazilo lepo černo.

Kako mnogoverstni živež hraniti, da se ne spridi.

V naših „Novicah“ je bilo od te reči že marsikrat govorjenje; vendar ne bo odveč tudi sledeče nauke o tem, ki sem jih nedavnej v časniku „Wanderer“ bral, poslovenčane častitim bravcom podati.

Znano je, da mnogo za naš vžitek koristnih reči, rastlinstva in mesovja, se spridi rado, ter nektere že čez malo ur, nektere čez nekaj dní, ali čez tedne, mesce itd., in potem niso več za naš vžitek.

Imenujemo navadno tako kvaro: plesen, gnjilobo, tuh, žuh, skisanje, žaltobo itd. Vse take žvare pa družega niso, kakor zavrelca in gnjilina skorej v vsih organskih stvarih obilne vode, ki rada zavre, v nepreveliki gorkoti sognije, in stori, da se prvotne reči skazé in spridijo, in celó v drugačne zmené. Tri reči to dodelajo, sok, gorkota in pa hlip (zrak). Ako se ubrani, da se to troje ne združi, tudi nobena stvar ne more vreti in po tem tudi nobena se spriditi. Kislic v hlipu dela o tem narvečjo kvaro, če se mu pristop ne ubrani. Zatoraj vse razne hranitbe stare in nove šege samo s tem opraviti imajo, da ali hlipu (zraku) dohod zaprejo, ali da gorkoto mar do ledú ponižajo, mar do vrenja in stopljenja beljačica povikšajo, ali pa da sočnate reči izvodenijo in posušijo.

Bomo od vsake teh treh reči povedali, kar semkaj gré.

1. Hlipu pristop ubraniti ali zapreti.

Med drugimi hranitbami je odvernitev hlipa ali zraka narperva. Terpe pred hlipom obvarvane reči, bi rekel, brez kraja in konca, in vse mnoge jedila ohranijo svojo prvo presnoto, svoj okus in vso svojo redivno moč. Treba je pri tem opravilu res vse natančnosti, pa vendar to opravilo nima nič zvitega in težkega. Jedila, mesovje in sočivje, se za tako hranitev pripravijo kakor za precejni vžitek, in se po tem v kositarjevo (morda še bolje v stekleno) posodo z vso skerbjo tesnotno vložé do verha tako, da se vès hlip kar se nar bolj dá, iz posode izžene, in se na zadnje pokrovice na posodo povezne, prilipi in s svincom zalije; če bi pa steklena posoda bila, pa zapečati. Ker pa vendar pri vsi natančnosti še zmiraj zastane nekoliko hlipa v posodi, se poslednjič še tako izžene, če se tako napolnjena in zalita v kotel vode postavi, se kuha, da zavre, in še hujo gorkoto v kotlu narediti, se va-nj kaka pest solí verže. Po velikosti posode ali več tacih posod se dá vreti od pol ure do cele ure v kotlu, in vès ostavši kislic v posodi se pri vrenji zveže z jedili tako, da ga nič več ni, ker se v ogelno-kislino spremeni. Tudi se pri vrenji vidi, ali je pokrovice prav prilito ali ne. Se kje mehurčki pokažejo, je ondi treba bolj popraviti in zaliti. Sloveči barkar Ros je pokazal francozki „société d'encouragement“ tako hranjeno meso 16 let staro, ki je še popolnoma dobro bilo.

Kakšen dobiček je tako ohranjenje posebno mesovja pri vsakem gospodarstvu, nar bolj pa na ladjah, kjer dolgo vživanje samo suhega mesa skorej vselej škorbut nareja! Vendar ker so take hranitbe drage in veliko prostora potrebujejo, so na ladjah druge v navado prišle, ki jih bomo potlej povedali.

Pa še drugač se dá mesovje hlipa obvarovati. Prevleče se namreč z nekakim limom, ki se napravi, ako se kostí stolčejo, herstančasto meso, glavina, rep, ušesa itd. dolgo kuhajo, potlej ožmejo, precedé, se malo arabljanskega gumija, nekoliko sladkorja in hudega žganja pridene: v tak do 35 stopinj sogret limec se mesni kosci brez kostí srovi, ali pa kuhani ali pečeni, kar je moči po verhu gladki, brez maščobe in brez kerví, večkrat pomočijo, in po tem na hlapu posušé. Po takem ravnanji dobi meso limasto, neprehlipno obleko, ter se dá celo leto dobro ohraniti. Kadar ga hočejo vžiti, ga malo časa v gorko vodo denejo, da se lim otaja in odstopi.

Po ti postavi se dajo jajca dolgo časa dobro ohraniti; se vzamejo namreč kar je nar bolj moč, ravno iznesene, in se ali v apnéno vodo namočijo, da jim apno potnice zapre in hlipu pritikati se brani, ter se take na hladnem kraju hranijo; ali pa se v slanomu nekaj ur namakajo, da jim sol ravno to stori kar apno, in se po tem na hlapu posušé in hranijo. Tudi zgorej popisani limec bi to storil ne pa olje, ki se usmradi, in tak smrad tudi jajca dobé. Dobro pa bi bilo vodeno steklo.