

Res radovedni smo, kaj bo iz tega. Da bi bila gosp. Pless-ova najdba le prazna baharija, ne moremo verjeti, — ali pa je njegovo sredstvo tudi res tako gotovo, kakor pravi, morajo vendar le poterjati še druge skušnje.

* Darila za pridno kmetovanje. Parska vlada je kakor že več let tako tudi letos določila 2000 gold., da se razdelé med tiste občine (srenje), ki so svoje občinske pašnike (gmajne) v najbolji prid obrnile.

* Novo kosilo. Gospod Podlašček, kaplan gerško-katoliški v Galiciji, je napravil s prosto sekuro in pomočjo kmečkoga kovača novo kosilo (koso), ktero vsako žito in travo hitro in do dna kosí. Nedavno je bilo to kosilo skušano v Krasični vpricho mnogih zvedenih mož, in skušnja se je kaj dobro obnesla. Mašina ta je tako lahka, da jo en konj lahko cel dan vleče, in veljá v vsem skupaj le 10 fl. „Dziennik literacki“ pravi, da je to kosilo čisto nove baže, in tako preprosto napravljeno, da se človek res čuditi mora, kako je to, da ga že davnej ni kdo našel. Ako se dalje poterdi ta mašina, se bo kmali razširila po svetu in gosp. Podlaščeki bode velik dobrotnik kmetijskim gospodarjem.

Domači zdravnik.

(Zdravilo za ozeblino). Zima prinese ljudem ozeblino. Večkrat že smo svetovali kakšen lek zoper to nadlogo; naj povemo še enega, kateri se močno hvali. Nasterži krede v ribjo mast (fištran), da je mazilo gosto; namaži te masti na cunjico in privij jo na ozeblino. Ako imaš rano, ponovi obliž ali flašterček, kadar se osuši; pozneje je dosti, ako ga zjutraj in zvečer ponoviš. Pod tem obližem se ti ozeblinska rana zaceli najkasneje v 8 dneh.

„Gosp. List.“

Od vsega kaj, kar človek je in pije.

II. Različnost živeža v obče.

(Dalje).

Kruh je pervak naših rastlinskih živežev. Taki živeži, dasiravno zelo različne podobe od ptujega indijskega krušnega drevesa do našega navadnega boba, hranijo ljudem življenje po celi zemlji.

Pšenični in reženi kruh sta najbolj navadna.

V sto delih pšenične moke je kakih 70 delov močca in 10 delov vlečca; 20 delov znaša sosebnost voda, ktere je tudi v najbolj suhi, v parnem ali tako imenovanem suhem mlinu mleti moki 12 do 18 odstotkov.

Moka, mléta v tako imenovanem suhem mlinu, kakoršne napravljajo sedaj v več krajih, je dosti bolj suha, kakor pa moka mleta v navadnih mlinih, toda ne zavoljo tega se imenujejo suhi mlini, ker ne voda, ampak sopar (Dampf) mlinske kamne goni, ampak zato, ker v suhem mlinu posebna mašina čisti žito za mletev namenjeno suho, ktero v navadnih mlinih perejo, da je čisto. Iz tega, da se v suhih in drugih umetnih mlinih žito tako suho obravnuje, izhaja to dobro, da se dá taka suha moka dalj časa hraniti in tudi čez morje voziti, ker je suha; v suhem mlinu mléta moka tudi več tekne, ker se dá pri mesenji bolj močiti; tudi je bolj redivna, ker vlečec suhe moke ni bil že pred z vodo izpran. Kuharce imajo napravljaje močnatih jedí manj opraviti in lahko boljše jedí naredé, ker morejo, kakor jim prav kaže, k suhi moki manj ali več vode prilivati. —

Kruh koj po péki (frišni kruh) je mehak in vlažen; ljudje ga raji jejo kakor starega, dasiravno se sploh misli, da je za želodec bolj težek in ne tako zdrav. Napačno pa je terditi, da je star kruh bolj rediven kakor kruh kmali po péki. Ker se voda iz kruha nikoli popolnoma ne izhlapi, se kruh tedaj tudi ni steril; — ni tedaj res, da stari kruh bolje redí. V starem kruhu je skoraj ravno toliko vode, kakor v kruhu koj po péki, ki se je popolnoma ohladil. Tega se lahko prepričate. Denite star kruh le v

dobro zaperto posodo in postavite ga v vročino, ktera pa ne smé toliko biti, da bi voda pri nji zavrela, in imeli bote spet kruh, ki ima lastnosti kruha koj po péki.

Vojakom se peče poseben črn in manj osoljen kruh; zato se „komis-kruh“ imenuje. Ako je pa moka sicer čista in je kruh dobro zapečen, je kruh popolnoma zdrav, in tudi bolj rediven kakor beli. Francozko ministerstvo vojaštva je dalo pred nekterimi leti komis 11 raznih armad preiskovati; za najbolj redivnega so spoznali francozkega z nekaj čez 8 procentov vlečca — ako ni tudi tukaj francozko domoljubje jezička vage bolj na francozko stran potegnilo!

Še nekaj je treba omeniti od kruha. Tu in tam so zapazili na kruhu neko posebno prikazen: namreč rudeče pičice, podobne kervavim pičicam. Nekdaj, ko je svet še poln vraž bil, je ta prikazen — ktera se pa včasih tudi na rajžu, telečjem mesu itd. pokaže — delala ljudem velik strah; iméli so jo za serd božjo in so preganjali zavoljo tega zlasti uboge jude, ker so mislili, da te kervave pičice izhajajo iz hudodelnih judovskih copernij. Prof. Ehrenberg v Berlinu je leta 1848 to reč do dobrega razjasnil in dokazal, da se rudeče pičice naredé na kruhu iz vlažne, spridene moke s pripomočjo smerdeče pare. Te pičice pa niso majhne gobice, kakor so ljudje pred mislili, ampak neka živalica najnižjega stvarjenja so, neka monada „monas prodigiosa“ — tako majhna, da je treba 46 do 884 milijard (milijarda je 1000 milijonov) tacih živalic, da napolnijo prostor enega samega kubičnega palca.

Rèž in ječmen sta gledé redivosti pšenici zelo podobna; režena in ječmenova moka se ločite po barvi in okusu nekoliko od pšenične, in ne speče se iz nju tako lep in rahel kruh. Na Franczkem in Angležkem jejo tudi skoraj samo pšenični kruh, na Nemškem in Rusovskem pa imajo za vsakdanjo potrebo večidel reženega.

Pšenični in reženi kruh sta si gledé obstojnih delov (vlečca, močca itd.) zelo enaka — precej vse eno je tedaj, kar se tiče redivosti, ali jemo pšenični ali reženi kruh. Rženi kruh ima sicer še to dobro lastnost, da ostane delj časa frišen in vlažen; to déla nekaka posebna versta vlečca, ki je v rži.

Koruza ali turšica je tudi pšenici zelo podobna, kar se tiče njene redivosti, samo več olja ali tolše ima v sebi, kakor vse drugotere zernja — večkrat po 9 funtov v 100 funtih; — zavoljo tega mislijo nekteri, da se človek debeli, če uživa jedí iz turšične moke. —

Oves — pri nas le poglavitni konjski živež — je v Škocii ljudem redivna in zdrava jed. Le ob časih lakote jejo ljudje pri nas ovseni kruh. Ovsena moka ima pa tudi obilo obilo vlečca in veliko tolše v sebi; pa zavoljo njegovega vlastovitega vlečca se ne dá lahek in rahel kruh iz njega péči. Pravijo, da izvirajo iz uživanja same ovsene moke kožne bolezni, kakor morda iz slane hrane škorbut.

Ajda, ktero so iz Kitajskega v 16. stoletji prinesli ajdi (Saraceni) in zavoljo tega se to žito ajda imenuje, je skoraj tako redivna, kakor pšenična moka. Kakor je na Pomorskem in v pešenih krajih severne Nemčije ajdova kaša najnavadnejša in najljubša jed kmetov, tako so pri nas tudi ajdovi žganjci, ktere Slovenci res tako obrajtajo, da je rajniki grof Franc Hohenwart v neki ajdovi pravdi lahko rekel, „da ne vé, kaj je dobro, komur naši žganjci ne dišé“.

Rajž, s katerim se živi najmanj polovica prebivavcov cele zemlje, ima po primeri prav malo vlečca v sebi, ne več ko 7 do 8 funtov v 100 funtih, tedaj čez polovico manj kakor oves, nasproti ima pa blizo 86 odstotkov močca. Ker ima tako malo vlečca, kateri najbolj redí in največ kerví naredí, se šteje rajž prav po pravici med malo redivne jedí. Kakor krompir sloví tudi rajž gotovo bolj, kakor redí! —