

raztopljen, pomoči vrat nalite in zamašene flaške va-njo in zasuči potem flaško počasi okoli in okoli tako, da se smola od vseh strani lepo vratú prime. Nekteri tergovci Šampanjski napravijo to smolo lepše in svitlejše, da omenjeni zmesi pridenejo še 2 dela gumilaka; gumilak naredí tudi, da se smola ne kruši rada.

Različnost živeža

v raznih krajih sveta.

V nikaki reči ni toliko različnosti kakor v živežu raznih narodov. Slovenec je zadovoljen s svojimi žganjci in s svojim sokom, Lahu se smeja serce, kadar se nasiti s kosčkom polente in z grojzdom, Ind zajme včas med sončnim izhodom in zahodom mervico rajža; al Eskimo si komaj potolaži svojo lakoto z dvajsetimi funti mesa v dnevu in Tatar ga požre v 24 urah svojih štirideset funtov. Kapitan Cochrane (Košran) omenjuje v svojem popotisu še celó, da je neki Tatar v 24 urah celi zadnji del velicega vola pod streho svojega života spravil, zraven pa dvajset funtov mastí pojedel in primerno veliko razbejlenega srovega masla spil. Trem Jakutom, kateri so tudi Tatari, se malo zdí, za kosilo celega severnega jelena (Rennthier) do belih kosti oglodati.

V Londonu in Novem Jorku rajtajo po pol funta mesa za človeka na dan, v Parizu šesti dél funta mesa; na Slovenskem, zlasti na Krajskem pride pa kaj majhen drobček funta mesa na enega človeka na dan. Pri vsem tem se pa smejo Slovenci ponašati, da jim daje krompir in sok krepke pesti in prebrisane glave, — žali Bog, da jim jih žganje od leta do leta bolj habi.

Ni tedaj res, da ljudje brez mesa ne morejo shajati, ako le umejo, si živež tako napravljati, da si v njem tečnost nadomestijo, ktera se nahaja v poštenem kosu govejega ali družega mesa.

Živež je pa kaj ne enako med ljudmi razdeljen. Tú je siromak, kateri ne premore toliko, da bi svoje otroke kadaj do dobrega nasitil; tam je bogatinec, kateri tlači v svoj želodec vse sladkarije, ktere si more izmišljovati. Na eni strani je Lazar, ktereга glad ni nikoli ugašen, na drugi pa požeruh, kateri v starosti med desetimi in dvajsetimi leti toliko nepotrebneга povžije, da bi 40 „parizarjev“ komaj pripeljali.

Mnogost živeža ljudi je velika, še večja pa je v tem, kako si živež pripravljajo. Brez konca in kraja so čudne sladkarije raznih narodov. Enemu se prilega gobec ali mehki nos neke posebne zverine, drugi bi dali za ikre morskega soma, za ribje želodce, za še ne izvaljene race in piščeta, za morske polže in tiče gnjezda dušo in telo. To vse je zlasti pogoltnim Kitajcom čez vse. Eskimo plava v neizrekljivi sreči, kadar si more namazati svoj golt z lojenimi svečami, s kterimi svetijo na ladijah; Abisinec se upijani s srovim mesom in s srovo kervjo, ktera neki ravno tako upijani, kakor žganje. V Parizu so hotli — še ni davno — nekega raztergati, ko jim je priporočal konjsko meso za živež, al glejte narobe svet! Ko je bila v Parizu leta 1851 velika obertnijska razstava, je prodajal neki gosp. Brechieri kaj okusne potice, paštete in sladčice iz — volovske kervi. Ali bi nas ne obšla skoraj skušnjava, misliti, da je ni umetnosti čez to? Mesna dvopeka (Fleisch-Zwieback), ktera je poglavitni živež severno-amerikanskih mornarjev, je bila tudi v omenjeni razstavi. Bila je kakor rujavkasta torta in v enem samem funtu ima skoraj več živeža, kakor pet funtov navadne mesne hrane. Siamci suše slonovo meso, kakor mi goveje in svinsko meso v dimu. Kuba redí svoje robove (sužnike) s posušenim mesom. S takim mesom kupčujejo v Ameriki zlo in tudi v Evropo so ga začeli že pošiljati.

(Dal. sl.)

Življenje človeško.

Življenje človeško se šteje po mnogih skušnjah sploh na 33 let. Četerti del ljudi umerje pred sedmim letom, polovica pred sedemnajstim, in tisti, kateri starost učkajo, naj se srečne štejejo, ker je ta sreča polovici človeškega rodu odrečena.

Od 1000 ljudi le eden doseže sto let, med 100 jih je le 6, kateri doživijo 65 let, in med 500 je le eden, kateri doseže osemdeset let.

Vseh prebivavcov na svetu se šteje okoli 1000 milij., kterih vsako leto umerje 33 milijonov 333,333, vsaki dan 91 tavžent 824, vsako uro 3,730, vsako minuto 60, vsako sekundo pa eden. Ta velika zguba ljudi se pa poravná z ravno tolikšnim številom novo rojenih.

Oženjeni ljudje živijo dalje kakor neoženjeni, najdalje tisti, kateri so v svojem življenji pridni in zmerni v vsem. Veliki ljudje živijo tudi dalje kakor pa majhni. Žensk umerje veliko manj pred petdesetim letom, kakor pa možkih. Zato je toliko starih bab, med kterimi so nektare (Bog obvari, da bi rekli vse), tako sitne in zoperne, da še psa na cesti pri miru ne pusté, čeravno so nektare tercijalke, da je kaj!

Ljudje, kateri so spomladi rojeni, živijo sploh dalje in so tudi močnejši memo tistih, kateri so druge čase na svet prišli. Več ljudi se rodi ponoči kakor podnevi, pa tudi več jih umerje ponoči kakor podnevi.

Poleg „Feierabd.“ Zarnik.

Odperto pisemce „Novicam!“

Vam, drage „Novice“ gré slava, da ste po primernih podukih in svaritvah že marsiktero národno nerodnost in napako odpravile iz šeg in navad Slovencev. Povzdignite enkrat svoj glas tudi zoper najnovejšo in najnerodnejšo hlapčonsko šego: nositi „gate“ čez štébale. Komu se ne „gravža“ ta studna šemarija — toliko bolj, ker po nesnagi in nerodnosti tacih zarobljencov imajo drugi omikani narodi vse Slovence za srovence. Odprite torej „Novice“ tem svojim zaslepljenim narodnim nerodnežem oči, da spregledajo, spoznajo in opusté to svojo tolikanj „nagravžno“ in za vès narod sramotivno šego; pokažite jim vso njeno ostudnost in smešnost v sledečem ogledalu:

„Gate“ čez štébale.

Od nekđaj že so nošne šege ali „mode“

Tú boljš' tam slabši um razodevale;

Pa gerše, kakor „gate“ čez štébale,

Je še ni bilo, in tudi več ne bode.

Za božji čas! kaj ste ob um, prismode:

Te cunje, ki so jih bolhe vse osrale,

Te b' vam „za lepš'“ nad „bote“ mahadrále?!

Alj terka luna vas, alj kaj, prismode?

Kaj misli ptuje od vas v našembi taki?

„So to li cunjarji, ali bolhosjavci,

Alj so še kaj — hujega iztresovavci?!“

In res, kdo b' sodil vas drugač, bedaki?

Saj noše te bi sram blo še cigane,

Vas pa le ni! — alj imate možgane?!

En rojak.

Ozir po svetu.

(Nesreča vojske in sreča mirú). Vilhelm Schulz v svojih nemških bukvah „Rešitev ljudstev vojaškega gospodstva“ šteje armado cele Evrope na 3 milijone vojakov, kateri ob mirnih časih okoli 1000 milijonov gold. stroškov prizadenejo. Deržavni dolgovi vseh evropskih deržav znašajo blizo 25,000 milijonov gld., kterih je sama vojska gotovo 20 milijonov prizadela. Ako se gori imenovanim 1000 milijonom še prišteje 800 milijonov gold. činžev, zuese celi znesek, ki ga armade leto in dan požró, 1800 milijonov gold. Sama vojska v Krimu je požerla

15. pitavni živini se mora skorej še enkrat toliko soli dajati, kakor vprežni;

16. kadar ima živina kako unetno bolezen ali pa drisko, se ji klaja ne sme soliti;

17. živina, ktera menj leži in bolj pohajkova, naj dobiva menj soli;

18. če se živini rada koža osipa, se ji ne sme veliko soli dajati;

19. ker so konji ali bolj živi ali se pa bolj sprehajajo, morajo menj soli dobivati, kakor goveja živina;

20. ako je v kakem kraju, v zemlji in vodi, tedaj tudi v rastljinstvu več soli, ni treba živini še klaje soliti;

21. tako imenovane živinske soli je treba za klajo več kakor kuhinjske soli. (Konec. sl.)

Vinorejske skušnje na Štajarskem.

(Vino iz zmrznjenega grojzdja). Priložnost sem imel pokusiti več sort zmrznjenega vina. Kakor se je že čez lansko bendimo in zmrznjeno vino veliko pisalo, naj tudi jez zapišem, česar sem se sam prepričal. Vina iz grojzdja, ktero je bilo hitro perve dni iz snega talo ali zmrznjeno pobrano, je dobro, močno, še bolje ko drugo, okusno, čisto, čeravno je še le popolnoma mesca maja in še pozneje zavrelo. — Vino iz grojzdja, ktero je delj časa zmerzovalo, na zemlji ležalo, ali se še le pobralo, kadar je sneg skopnel, je slabo, kalno, brez vsega okusa, po vžitji naredi drisko; pogubilo se tega vina ni sicer veliko, ker so večidel druge vina ž njim zbledili. Zmerzlina grojzdu ne škoduje berž; al če predolgo terpi in se sneg tali, gré pod zlo.

(Kdaj obrezati tertó). Lanska suha zima nam je dala priložnost, tertó pozimi obrezati, in po lastnih in drugih skušnjah terdim, da je veliko bolje, tertó v jeseni ali kolikor mogoče pred rezati preden je muževna. Taka se ne joče, daje več in lepšega grojzdja, in pred zori; tertá se ne potere od snega, in od dobrega tersa dobimo zdravo rožje za tertne šole. Nove gorice priporočam s kratko besedo tako zasaditi, ker že drugo leto dobimo močne mladike in še celó grojzdja; suša ne škodje, in vinograd tak se ne loči od starega. Rigoli ali prekopaj namenjeno zemljiše 2 čevlja in pol globoko in ravno tako široko, in položi vsako grabo pošev rozge kakor so dolge iz terté vrezane, brez vsega drugega rezljanja in zvaženja; jako se boš čudil. Jakopič.

Kmetijska novica.

V Debrecinu na Ogorskem je neki gospod Kovač našel novo mlačvo; na posebno napravljeni klopi se s koso žitu klasje kosí in potem klasje samo mlati. Tako ni treba slame mlatiti, in peti del se prihrani dela in časa.

Različnost živeža

v raznih krajih sveta.

(Dalje).

Najčudoviteje izglede sladnosti pa nahajamo v visokih severnih deželah. Tu je špeh morskih psov najslajši grizlje, s katerim je neprezvečeno jelenovo pičo kot salato, potem kožo morskega soma v drobne kosčke razrezano, ktera jim je nek sladka, kakor nam cukur. Več imenitnih Grenlandčanov je napravilo obed; tu so jedli pol srovo in gnjilo meso morskega psa, nagniti rep morskega soma, nekako zakuhane tiče jagode, z ribjo mastjo. Morski konj ima okusno meso; je skoraj kakor grobo govejo meso, in sirove jetra morskega konja so neki tako dobre, da bi se človek lahko zamaknil! Zmrznjeno meso morskega psa je kaj dober živež popotnikom in še celó, kadar je ognjito celo poletje s travo pokrito ležalo, je čez vsako sladkarijo po-

zimi! Iz jelenovih želodcov delajo jed „nerakakuk“ imenovano; to si pošiljajo prijatli in sosedje, kakor pri nas potice in koline. Pozimi zakuhujejo Grenlandčani nekake jagode z angeliko in jajci vsacega časa valjenja, veržejo to vse v kožo morskega psa in zalijejo z ribjo mastjo. Čez meso severnega jelena ne pozna Eskimo nič in še celó zmrznjeno njegovo meso je Grenlandčanu bolje, kakor kdo vé kakošna pečenka na kraljevi mizi.

V Belužistanu pokladajo živini neko zmes iz dateljnov in suhih rib, ljudje sami pa se samo z ribami živé; na Angležkem mečejo več plemen rib na cente po polji, da zemljo gnoje; verh tega pa, da s tem zrak okužujejo, zdiha jezero in jezero gladnih ljudi po kosilu. Tuna riba (Thunfisch) atlantskega morja ima telečjemu podobno meso, samo bolj suho in terdo je; tudi jeseter, ki je bil starim Gerkom in Rimeom tako ljub, je tak in njegovo meso je brez kervi; meso dolgonosatega jesetra pa je kakor goveje, samo debelokitasto, žaltovo in neokusno je. Morski volk ima suho in kisló meso; Havana je edino mesto, kjer ga prodajajo. Kitajci pripisujejo njegovi koži in njegovemu repu posebno moč. Zamorci zlatega primorja ljubijo zlo njegovo meso, ravno tako tudi meso povodnih kónj in aligatorjev, in prebivavci Polinezije se preobžró z unim, da zbolé, ker tako meso srovo žró. V Šotiji in nekterih družih severnih deželah jejo meso več plemen morskega volka. Morsko jeguljo, suho in zribano, imajo v nekterih deželah, da z njo juho bolj gosto delajo; tudi njeno meso ima okus kakor telečje meso. V nekterih krajih Angležkega jo zapekajo z mnogimi drugimi rečmi v kruh. Kinsoki posušavajo neko majhno ribo in jo žgó potem namesti sveče.

Tudi drugi narodi, ne samo prebivavci zlatega primorja, jejo golazni z velikim veseljem. Dasiravno se gostujemo z morskimi črepahami, se nam studijo deželске črepahe; al v juho, ktero jejo popotniki po južnem Italijanskem in na otoku sicilijanskem, se kuhajo večidel le deželске črepahe. Na otoku Trinidad in na družih otocih so te živali zlo drage; jajca tako imenovane zaperte črepahe so severo-Amerikancom kaj prijetna jed. V severni kakor tudi v južni Ameriki so mastni morski terapini, kateri so proti koncu poletja vjeti, silno draga jed in njih jajca plačujejo z dragimi dnarji.

V novi Holandii živi posebna črepaha, ktera ima vrat kakor kača, in jetra, memo katerih naj se sloveča strasburška pašteta skrjuje. Strašno gerdi, špirasti, brahorasti kušar (Iguana) je za jed bolji, kakor bi kdo mislil; če je dobro narejen, je njegovo meso kakor kurje in okusno kakor meso črepahe. Al če bi kdo njegove kremlje vidil iz sklede moleti, bi se mogel zoper svojo voljo ga vstrašiti, naj bi bil še tako možkega serca. Sploh pa je ta martinček prav dobra jed, ker ima okus kakor kokoš ali pítan zajec, kakor črepaha ali divji zajec, kakor se kuharca z njim obnaša. Njegovo meso je belo in čez njegove majhne, čiste, okusne jajca z mehкими lupinami je ni boljše jedí.

Kajmane in krokodile, martinčke in žabe, vse jejo nekteri ljudje, in radi jih jejo. Meso pravega krokodila je kakor telečje, meso nekterih krokodilov pa diši preveč po pižmu in res preveč v nosnice udarja; meso še družih je kakor mlada svinjina, še drugih je kakor morskih rakov in nekterih krokodilov meso diši tako močno po ribah, da je zoperno. Sploh tedaj nima krokodilovo meso nič gotovega okusa, in ljubi bravci naj ne segajo preurno po njem.

Aligatorjevo meso ima, kakor se pripoveduje, lastnost, da daje moč in zdravje tistemu, kateri ga jé; v Manili ga drago prodajajo in Kitajci segajo željno po njem, da si napravljajo iz njega neko žolco, ktera bi pa vsakemu Evropejcu želodec obrnila. (Dal. sl.)

dreves, ki so poleg cest zasajene? damo na znanje, da je takošna cesarska postava že od leta 1837 (Hofkanzlei-Decret vom 13. Jänner 1837), ktera veleva to-le: „Poškodovanje poleg cest zasajenih kakoršnih koli dreves, naj se zgodi ali iz hudobnega namena, serboritosti, nemarnosti, ali ko se živina žene ali kak drugač po nečimernosti, se ima, če ne zapade še višji kazni po kazenski postavi, v dnarji kaznovati, in taka dnarna kazen ali globa naj se odmeri od 1 do 5 gold. za vsako drevo; ta dnar naj se pa dá tistemu v dar, kdor takega poškodnika zagrabi ali ga pa pové in ga gosposka potem zgrabi. Če poškodnik nima dnarja, da bi kazen plačal, naj se v arest zapré od 3 do 15 dni in v zaporu naj kaj dela, da se bo zaslužek, ki preseže stroške živeža v zaporu, podaril onemu, ki je poškodnika zgrabil ali naznanil“.

Postava je dobra, in marsikdo, ki takega hudobneža zapazi, si zasluži z dobro vestjo primerno plačilo.

Različnost živeža

v raznih krajih sveta.

(Dalje).

Avstralci jejo najbolj strupene kače, in ljudje, kateri so to jéd pokusili, pravijo, da so kakor jegulje; sploh pa je kačje meso neki tacega okusa, kakor telečje. V starih časih, ko je bil svet še z diljami nevednosti zadelan, je bila gadja juha ljudém to, kar jim je današnji čas črepahja in v nekterih krajih Laškega je še danes gadja žolca ljudem, kateri po težkih boleznih hirajo, zdravilo, ktero jim daje moč.

Francozi ljubijo žabe strastno; tudi v Novem Jorku v severni Ameriki segajo na tergu kaj radi po njih in ondi prodajajo za velike denarje ravno tako krote po pol funta težke kakor majhne zelene žabice, katerih bederca so — ako so dobro narejene — vkljub vsaki piški dobre. Da Kitajci krotam ne prizanašajo, ni treba povedati, ker njim mora vse po goltu, kar ima le kri in meso.

Kakor so narodi, katerim so kače in krote sladčica, tako so tudi taki, katerim delajo papagaji in opice (afne) dolge zobé; zlasti v Afriki so kraji, kjer se nič bolj ne prileže, kakor mlada opica za kosilo, ktero spečejo v persti. V Brazilii prodajajo v večjih mestih opice, papagaje in druge ostudne živali na terjih, kakor pri nas perutnino. Sploh so opice nepremenljiva jéd ljudém v krajih, kjer te živali živé.

Tudi natopirje ali pirhpogačice jejo nekteri narodi, pa slišati je, da tudi izurjenim sladnežem niso nič kaj priljubljene. Zopernega, žaltovega okusa so neki, pa vendar se jih, kakor smo rekli, v nekterih krajih indiškega obmorja ne branijo.

Lesičje meso jejo v nekterih krajih kaj radi; v severnih krajih, kjer je presno meso bolj redko, ga obrajtajo, če je v testu dobro spečeno, tako, kakor mi meso pitanih zajčkov. Znamenito pa je, da se eskimóski psi lesice ne dotaknejo, ko vendar vse drugo žrejo. Mačke in psi imajo svoje kupce in pojedže na Kitajskem, kjer jih prodajajo z jazbeci, podganami in drugimi čudnimi živalmi v mesnicah. Tudi prebivavci otokov južnega morja ljubijo mlade pse. Da pa resnico govorimo, moramo opomniti, da pse, kateri so za jéd pripravljani, posebné za to pitajo in sicer z mlekom in drugimi snažnimi rečmi. Domače avstralske pse jejo ondašni prebivavci, in južni Afrikanec dá svojo najboljšo kravo za velicega psa.

Malajci mislijo, da preide tigrova moč in njegov pogum v tistega, kateri njegovo meso jé. Amerikanski panter in luizijanska divja mačka dajeta neki izverstno dobro pečenko. Dalje je levovo meso na videz skoraj tako kakor telečje in tudi okusa je skoraj tacega. Medvedove tace in medvedovo meso so nekđaj v naših krajih čez vse radi lizali in nekteri jih cenijo še čez svinsko meso. Njegova

mast je bela kot sneg; njegov jezik in pleče obešajo v dim. Jazbecovo meso je kakor meso divjega prešiča. Kêngurú se ne ustraši mesa naših sern ali jelenov. Stara narodna jéd Avstralijancov je čudna zmes: meso od kênguri in valabisa, oposuma in letečih léveric, kêngurnovih podgan, vombatov itd. je poglavitna jéd; podgane, miši, kače, polži, červi in gosence pa ležé v manjših skledah na mizah, po katerih gostje kaj poželjivo segajo. Lepa, debela snežna podgana (Murmeltier) je tudi prav dobra jéd, in zakaj bi ne bila? Saj je čedna živalica, kar njeni živež tiče. Eskimo nabere miši na nit kakor Dunajčan cip in jé jih z enekim apetitom.

Na otoku martiniškem živí podgana, ktera vsa po pižmu diši in je silno negnjusna, pa ondašnim prebivavcom je okusna jéd tudi podgane, ktere se med cukrovem terstjem dajajo dober živež — tako nježno, mastno, snažno in okusno je njih meso. Gospodarji takega polja, na katerem cukrovo terstje pridelujejo, imajo posebne ljudi v službi, kateri take podgane lové; nekteri ljudje pa mislijo, da izvira iz vživanja mesa tacih podgan jetka in ne marajo za to jéd. V Kalifornii imajo Kitajci prav podgansk raj, ker so ondašnje podgane silno velike, njih je veliko in okusnega mesa so; napravljajo iz njih možgan posebno jéd, ktera prekosí jéd napravljeno iz slavških jezikov, ktere omenuje rimska zgodovina. Po mnenji pravovernega Kitajca je ni juhe na svetu čez podganjo juho. Nek gospod Albert Smith piše, da kuhajo Kitajci podgane, pirhpogačice, polže, spridene jajca in ostudne ribe, h katerim pridevajo juhe iz velicnih gosenc, ktere kuhajo na redki goveji župi s čebulo. V Indii namerjajo zdaj, v Kino prekajene podgane pošiljati in se nadjajo s tem velikemu bogastvu iz Kine v Indijo pot odpreti. *)

V Avstralii živí žival Baudikut imenovana in vsakemu se že sline cedé, kdor sliši ime te živali. Amerikanski Indijani jejo bebra, ktereга meso je neki kakor svinsko in meso iglastega prešiča (Stachelschwein) je Holandčanom na Kapu, Hotentotom, Avstralijancom in Lahom kaj priljubljena jéd; po okusu je v sredi med perutnino in mladimi prešički; ljudje pravijo, da je to meso zlo zlo tečno.

(Konec sledí.)

Odperto pisemce „Novicam!“

Ženske šalobarde v „obročih“.

Dobro jo je povedal in zgolj resnico govoril, ko je undan neki domoljub v „Novicah“ grajal „gate čez štébale“.

Enaka grajanja vredna šega je tista sedanja noša, ki se je iz mest že tudi pritepla na kmete, da se ženske tako široke nosijo, da človek, ako se mu taka pošast bliža, misliti more, da se mu nasproti valí kaka lajta.

Zakaj so, menda na Francozkem, znajdle ženske to „lajtarsko“ nošo, ne vém, čeravno bi se utegnilo misliti, da zato, da je ktera miloserčna Adamova hčerka želela znajti kaj, kar bi ogrinjalo bilo tiste ženske širjave, ktera vsled narurnih postav le 9 mescov terpí in ktera ni pri vsaki ženski brez očitnega spodtikleja. „Nosimo se vse tako široke, da nihče ne bo spoznal, kar je ta ali una s Kurentom pregrešila“ — je menda rekla kakošna dobrovoljna Francoznja, in lejte! ženska za žensko se je vtaknila v obroče, in lajta za lajto, sod za sodom korači sedaj križem svetá.

Že dolgo se časniki z besedo in v podobah norca delajo iz mestnih sodarc, — al kakor se kaže, so dosihmal le prazno slamo mlatili, ker „moda“ je železna srajca, ktere

*) Temu se ni čuditi; ali nimamo tudi na Krajskem živalice, ktera daje prebivavcom mnogih krajev veliko dobička s svojimi kožicami, z mesom dober živež, z mastjo pa dobro svečavo. Verh tega čislajo mast te živalice, ktera je čista kakor laško olje in nikolj ne zmerzne, za dobro zdravilo. Ta živalica jo polh, in se šteje tudi med podgane, kakor že kaže latinsko ime glis myoxus.

Cesarski ukaz od 9. novembra l. l. zapoveduje napravo v kupnih sirotinskih dnarnic tudi v takih krajih, kjer to dozdej ni bilo navadno; to je, da se ima sirotinsko premoženje v kup nalagati na obresti ali činže.

Te dnarnice se bojo o vseh Svetih tega leta tudi na Krajskem začele.

To koristno napravo, ktera nima samo namena, premoženje otrokom ohraniti in pomnožiti, temuč tudi kreditu kmetiškega posestva na noge pomagati, bojo gotovo vsi kmetje z veseljem sprejeli, ker ponuja lepo priložnost, vso otročjo gotovino za majhne činže v prid kmetijstvu obrniti.

V razum tega in v poduk tistim, kteri nimajo priložnosti deželnih vladnih listov brati, naj nekoliko povem od v kupnih dnarnic.

Vprihodnje, to je, od vseh Svetih se bode stekal vs otročji gotov dnar v v kupne sirotinske dnarnice, ktere imajo cesarski davkarji oskerbovati. Dnarnice te bodo vsakemu otroku, kakor hitro se bo za-nj naložilo saj 20 goldinarjev, od tega zneska dajale obresti (činži) po 5 od sto, in sicer po celih mescih, to je, od 1. dne sledečega mesca za zneske, ki pridejo pred 16. dnevom tistega mesca v dnarnico, za zneske pa, ki prihajajo po 16. dnevnu mesca v dnarnico, še le po preteku sledečega mesca.

Gotovine sirotinskih dnarnic se ne bodo več, kakor dozdej, na razdolgni zalog na Dunaj pošiljale, kteri je le 4 od sto činža plačeval, ampak one se imajo hitro z obresti na hipoteke ali zastavne posestva s postavno varnostjo nakladati, in le tadaj, ko bi se take hipoteke dobiti ne mogle, se utegnejo tudi kam drugam na dober činž naložiti.

Kdor bo tedaj želel kako posojilo dobiti na svoje posestvo iz teh dnarnic, naj se za tega voljo s svojo prošnjo oberne do cesarske sodnije in skaže, da bode to, kar hoče na posodilo dobiti, varno naloženo.

Cesarska sodnija bo sprejela in uslišala prošnje po verstí, po kteri so ji bile vložene, in bo ukazala davkovski kasi (daccii) posojilo iz v kupne sirotinske dnarnice izplačati, od dolžnika dolžno pismo sprejeti in ga varno hraniti.

Te posojila se bojo dajale za činže po 5 od sto in se bojo plačevale za pol leta naprej in sicer po celih mescih od 1. dne tistega mesca, ko se je posojilo najelo. Komur se bo posojilo dalo, se bojo vpisne bukvice izročile, v ktere se bodo plačani činži vpisovali.

Če se bojo činži vselej o pravem času plačevali, ne bo sodnija posojila, ktero morete sicer obe strani pol leta naprej odpovedati, brez posebnega vzroka dolžniku odpovedala. Al če se činži ob svojem času ne plačajo, jenja ta pogodba, in dolžnik se bo opomnil, v šestih tednih dolžne činže plačati, sicer bode zavolj dolžnega kapitala in činžev rubljen.

S posebnim dovoljenjem sodnije se pa bo tudi mogel dolg malo po malem in sčasoma verniti. R. Š.

Različnost živeža

v raznih krajih sveta.

(Konec.)

Slonove noge, zakuhane z močnim palmovim jesi hom in kajenskim poprom so Cejlanom več, kakor vsaktera sladčica, ki jo je kadaj skuhal sloveči Apici Rimljanom; meso slonovega rivca je neki zlo zlo okusno, in mast te živine cenijo Bušmani kot prav dar božji in Bušman gré noč in dan dalječ, da dobí grizljej te masti. Ravno tako je tudi mast povodnega konja kaj zlo posebnega; soljeno čislajo bolj kakor mi vsako slanino in uživajo in rabijo jo, kakor mi srovo maslo; tudi meso te živine je okusno in tečno. Tapirovo meso ima slast, ako je mlade živine, kakor goveje meso, in meso pižmovega prešiča preseže meso našega prešiča, ako se skerbno izreže smerdeča

luknja na herbtu. Prešič — zavoljo ktere ga bi bil neki Charles Lamb mogel hudodelstvo storiti in je neki Kitajec svojo hišo zapalil — prešič naših otročjih let, naše srednje starosti in naših sivih dní, tudi prešič ima svoje opravljivce in zaničevavce, pa njegovega mesa bi ne pogrešal nihče rad, kdor ga je enkrat pokusil.

Največ prešičev redé v Ameriki, kjer cenijo kupe prekajenega mesa po oralih in v Ohiju povžijejo vsako leto skorej 1 milijon prešičev. Na Španskem je svinjsko meso obrajntano kakor divjačina, pa medlo je in dišečega okusa in brez masti, tako ne daje nič špeha.

Ljudje sploh mislijo, da klobasa izvira od prešiča, pa moti se, kdor je takih misel, zlasti v večjih mestih, kjer nabašejo marsikdaj čevo bolj s konjskim, oslovskim, kozjim in drugim mesom, kakor s svinjskim.

Da dajejo ptiči dober živež ljudém, ni treba pripovedovati in omenili smo že, da v Indii, Kitajci in drugi narodi še celó ptičje gnjezda jejo; omenili smo tudi, da nekteri narodi merčese zobljejo. Tako imajo Arabi kobilice namesti žita; meljejo in kruh pečejo namreč iz njih, pa tudi solé, sušé jih, ali pa jih kar kuhajo ali pečejo. Mavri cenijo debelo kobilico čez goloba in Hotentoti kuhajo iz kobilčnih jajčic juho, podobno kavi. Tudi murnčke jejo ljudje kakor pri nas nekteri hrošče (kebre), in znamenito bi bilo zvediti, ktera živa reč ne gré pod streho človeškega života. Bele mravlje so neki kaj dobra jed in sploh pravijo, da dajajo mravlje jedém, kterim se pridenejo, neko prijetno kislino. Na Švedskem jih z ribjimi ikrami čistijo in dajajo s tem slabejemu žganju boljši okus. Nekteri divji narodi avstraljski jejo zalego najlepših metuljev, tako da so nektere plemena najkrasnejih metuljev že tako redke kakor bela vrana. Pajki so Bušmanom sladčica in so neki orehovega okusa. Nazadnje naj še omenimo, da Hotentoti po polne pestí oprazjenih gosenc jožrejo in zdé se jim kakor pocukrane češplje. O kako srečni bi bili mi, ako bi mogli našo mladež regovoriti, da bi namesti navadnega „cukerberka“ oprazene gosencice zobala! Pomislimo le, koliko dobička bi kmetje imeli in gosposki bi ne bilo treba postav zastran oberanja in zateranja gosenc dajati! Po „Household Words“.

Glasi o cesarskem ukazu,

ki določuje učbeni jezik v različnih deželah našega cesarstva.

III.

Preden začnem govoriti, kako in v koliko bi se dala slovenščina že zdaj za posamesne nauke s pridom porabiti, naj omenim dve druge reči.

Neki ljubljanski dopisniki so v teržaške in nektere dunajske novine o novi postavi tako pisali, kakor da bi imele zdaj vse šole slovenske biti, vsi nauki se po slovenski razlagati, in je terdil, da je to nemogoče, ker slovenski jezik ni dosti izobražen in nima obilne literature, pa tudi ni dovolj domačih učiteljev. To je pač čudno modrovanje; tudi jez dobro vem, da je pri nas nemški jezik tako potreben, da ga vsak izobražen in dostikrat tudi neizobražen človek znati mora; jez bi nemškemu jeziku še tudi laškega pridjal, ki je v več krajih sploh zlo zlo koristen, za mnoge pa ravno tako potreben, kakor nemški. Toda je velik razloček, po domače vse nauke razlagati ali pa celó nič ne. Vsega ne bo pri nas nihče tirjal; da bi pa slovenščina tako v prahu ostala, kakor je dozdej bila, pa zopet nihče ne bo zagovarjal, komur je mar za napredek, za čast domače dežele, za blagor slovenskega jezika in naroda; in nova postava nam dovoljuje, se za to poganjati in nam je porok, da to poganjanje brez uspeha ne bo ostalo. Kar pa se očita, da ni slovenskih učiteljev, je tako debela laž, da bi jaz najraje o tem molčal, ako bi tako očitjanje ne imelo smisla, da se Slovincov le malo dalje uči, ali pa da jim