

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 bražilke (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 stvareh 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 ri 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.

Ravno tako se dajo češplje skozi zimo presne hraniti, če se zrele (pa ne prezrele) s pečli vred varno, da se ne retijo, potergajo, v sodčik plastamo tako vložje, da je ena lega češpelj, ena pa češpljevega listja zaporedoma do verha, in se tako napolnjeni sodčik po tem neprehlipno zapre in v vodi tako hrani, da voda čez stoji, postavimo, v kakšni tekočini. Tako hranjene češplje so še o veliki noči ravno tako dobrega okusa, kakor da bi bile ravno z drevesa prišle.

Na Egiptovskem so unkrat v mumijah našli pšenico menda veliko tisuč let neprehlipno hranjeno, in je še vso svojo kalivost imela, da je vsejana kalila, lepo rastla in dozorela.

Vse to stori ubranitev hlipa.

(Dalje sledi.)

Napáke slovenskega pisanja.

Spisal Fr. Levstik.

Skoraj vsi, ki pišemo, stavimo slovenske besede, mislimo pa le nemški. Po takej poti ne upajmo kmalo izverstne proze. Čudo res ni, da je tako, ker se ločimo iz domačega kraja, ko smo še otroci; potem pa v mestih živimo, govorimo večidel nemški, beremo večidel nemške knjige poleg pisanja družih narodov. To je užé stara tožba, pa vendar še zdaj nova. Ni še dospelo naše slovstvo do tiste stopinje, da bi se človek do dobrega izučil jezika iz golih knjig; zaklad slovenščini je zmirom še kmet in ljudstvo zunaj mesta. Ali koliko pisateljev pa je, ki morejo na selu živeti? Zato je pa tudi sostavek našega jezika, vzlasti v knjigah, redek, o katerem bi se brezi skerbi reklo: to je čist in dober govor! Bog obvari, da bi s tim hotel koga ubadati, ampak samo dovoljeno mi bodi, naj povem odkrito svoje misli, kakor gré poštenemu človeku.

Malo se je do zdaj še pisalo o skladbi slovenskih besed v stavek; zato hočem po svoji moči nekoliko govoriti o tem, pa ne bom pozabil narhujih in narnavadnejih grehov slovenskega peresa v zdanjem času. Naj se mi tedaj ne zameri, da opominjam tudi to, kar se je sém ter tje užé opomnilo po „Novicah.“ Izgledje, ktere bom tû pretresal, vzeti so skoraj vsi iz neke naših knjig, ki je bila ravno pred mano, ko sem to pisal.

1. Slovenskega pisanja prva napaka je, da glá gole (zeitwörter) devamo vedno le stavku na konec, kakor da bi ne smeli drugej stati, na pr. „O mraku se že napravi, spet moške oblačila obleče, se dobro v kožuhe zavije, in tudi par samokresov za pas vtakne.“ Tako je Nemcem navada, in tacih izgledov ima vsaka knjiga po sto in sto; le-ta še ni nar slabji med njimi. Vender pa vprašam: ali bi ne bilo blagoglasneje: „Napravi se že o mraku; obleče spet moške oblačila; zavije se dobro v kožuhe, in vtakne tudi par samokresov za pas?“ Poiščimo si družega: „Poleg tega jezljivega serditeža (t. j. nekakov potok), ki danes le bolj tiho v globoki strugi teče, in se le sém ter tje svoje gorne ali divje rodovine spomnivši prederzno poskoči, bomo lezli.“ To je taka zmes, da človek še skoraj ne vé, kaj bi pisatelj rad povedal.*) Zdi se nam vsa misel nemška; ali vendar bilo bi dosti umevneje vsaj tako le: „Lezli bomo poleg tega jezljivega serditeža, ki danes le bolj tiho v globoki strugi teče, in le sém ter tje poskoči, spomnivši se svoje gorne (?) ali divje rodovine (?)“ To vse pa le od tod izhaja, ker predstavljamo nemške misli od besede do besede. Naslednji stavek mi bodi priča, da je res, kar sem djal: „Mesec je svitlo svetil.“ Kdo tako govori? Bi li pametnemu človeku kdaj prišla na um taka neumnost, ako

bi pred njim ne stale nemške besede: „Der mond leuchtet hell?“ Bere se dalje: „Obljubil jej je tudi, da bi vsaj ne obupala, jo pogostoma obiskat hoditi, ter jo tako s svojo pričjočnostjo krepčati;“ to je: „Er versprach ihr auch, dass sie wenigstens nicht verzweifeln würde, öfters zu kommen, um sie zu besuchen, und sie so durch seine gegenwart zu stärken.“ Dalje: Nikdar me ne smeš zapustiti! On!! mora, reče — —.“ Kdaj pravi kmet: „On mora?“ Še zdaj si nismo zapomnili, da Slovenec osebnih zaimen sploh pred glagol ne stavi, kakor tudi Latinec ne, ker z glagolom vse dopové. Tako pišemo, pa hočemo, da bi ne zaspavali naši časniki; hočemo, da bi koga razveseljevale naše koderčije!

Vsak dan bereš, kolikor hočeš, stavkov tacih, da imajo pomozni glagol (hilfsverb) kmalo od začetka; ali dopovedovavnik (aussageverb) pa stoji deleč zadaj notri v deveti deželi tam pri Jakobu Žerjavu. Iz tmé izgledov edinega: — — „kakor ti angeljski mladenč, ki je vedno, tudi med strašnim vrišom in gromom kervave vojske, nedolžno serce, živo vero, terdno upanje, gorečo ljubezen do Jezusa, pokorsino do svete cerkve in hvaležno serce do svoje matere ohranil.“ „Ohranil“ je ravno trideseta beseda za pomoznikom: „je.“ To ni slovanski!*) Kdor noče meni verjeti, poslušaj kmeta, in beri dobre knjige družih narečij. O grehah zoper slovnico (mladenč, vrišom) raje molčim; saj vem, za koliko sto pisateljev se je zastonj trudil ta in uni slovnicar.

Slovenec, ako ne misli nemčiti, ne sme tergati pomoznikov: „sem, si, je, bi, bil, bom i. t. d.“ tudi ne okrajšanih oblik osebnega zaimena; „se, si, me, mi, te, ti, ga“ predeleč od dopovedovavnika; le malo stavkovih členov bi smelo biti vmes, ne pa cel stavek, posebno če je dolg, ali še celó po dva. S tacim so naši pisatelji bogati, na pr. „Pri tem pogovoru si je stari Vazil večkrat na skrivnem marsiktero gorko solzo, ki mu je po licu pritekla, obrisal.“ Ali bi se ne moglo reči: „Obrisal si je večkrat na skrivnem stari Vazil pri tem pogovoru marsiktero gorko solzo, ki i. t. d.“ Serb res da časi vrine kljavnik (vokativ), ki je skoraj nekoliko podoben samostojnemu stavku; ali to je le ena beseda, na pr. „Što li si se, sine, namrdio?“ Bere se tudi v národnih pesmih, da je kratek mali stavek (nebensatz) vgojžen med okrajšano zaimensko obliko in med glagol; pa tacih izgledov ni dosti; jaz vem dozdej le za dva: „Sve joj, šta je i kako je, kaza;“ nadalje: „Sve mu, što je, po istini kaza.“ Ali vsako uho čuti, posebno v prvem, da se je pevec osvobodil skoraj čez navado. Večkrat se bom opiral na slovstvo serbskega ljudstva**), ker je to narečje našemu naj bliže, in ker sta v njem stavek in misel krepka, domača, kakor hoče imeti svojstvo slovanskega jezika. Vsaka beseda je samorašča, pognala iz prave korenike, ne skovana z veliko skerbjo, pa vendar napek; tû misli in govori prosti národ. Skladba je čista, posebno v pesmih; v pripovedkah ne vselej tako, ker jih lahko vsaki pripoveduje in kviri, kakor hoče; pesmi pa so vezane in zvarjene; učiti se je mora, kdor jo hoče peti. Tudi ni utegnili v pravlic tako skerbno zbirati in tenkovestno primerjati, kakor je pesmi, za kar naj bi mu veliko hvalo vedili vsi Slovani, vzlasti pa Serbje. Kako bi se bilo njihovi krasni lastnini godilo, da je prišla v roke neukretnemu Konstantinu Kaulicij, ki je iz svoje modrosti dodeval in popravljal, kakor se je njemu zdelo?

(Dalje sledi.)

*) Opomnilo me je nemškega verza:

„Sein vater hiess Melcher,
Ein bauer war welcher.“

Pis.

*) O tej napaki so govorile „Novice“ že večkrat. Naj bi častiti pisatelji naši zapomnili si to pravilo prav dobro, da bi treba ne bilo toliko popravljanja, pri katerem se še vendar prezre marsikrat kaj. Vred.

**) Ne pravim zastonj: „ljudstva.“

Pis.

šredstvo zoper razne merčese, ki so sadnemu drevju v veliko škodo; zato svetvamo našim sadjorejcom, naj svoje drevesa po dežji, ali pozno v jeseni ali pa zgodaj spomladi s pepélom, kar se dá, potrosijo. Da bodo to delo posebno tam, kjer imajo visoke drevesa, ložej opravljali, naj si omislijo take mehove ali pihala, kakoršne rabijo vinorejci v tistih krajih, kjer že več let tertna plesnjoba razsaja, s katerimi tertne žveplenijo in omenjeno tertno bolezen zmanjšujejo. Po merzlem dežji pozimi, ki se dostikrat po drevju zamerzne in tako rekoči srez ali ledenino napravi in sadnemu drevju tako veliko škodo prizadene, da večkrat posebe, takrat bi se mogle sadne drevesa, posebno pa tertne, breskve in pa marelice s pepélom posipati. Kdor tako ravna, mu ne bo srez škoda veliko prizadjal. Pepél poserka mokroto in nježne veje osuši; in če veter potegne, pepelnata skorja odpade, in srez ne bo drevju veliko škodoval. — Če se s pepélom sadnemu drevju gnoji, je ravno tako dobro; če se namreč okoli dreves z njim zemlja posiplje, ali pa če se že proti jeseni sadja polnim drevesom ali tistim, ki medlo rastejo, gnoji, in sicer tako le: naredé se s hmeljnim železom posamezne luknje okrog dreves, v ktere se po pesti pepéla nasuje, in večkrat z vodo napolnijo. Bolj ko je zemlja vlažna in močirna okrog dreves, tem bolj jim pepél gnoji. V presuhi zemlji pa ne gré drevesom preveč s pepélom gnojiti; več bi jim utegnil škodovati kakor koristiti.

Po „Pomoni“ poslov. K.

Kako mnogoverstni živež hraniti, da se ne spridi.

(Dalje in konec.)

2. Izvodenjenje ali posušenje.

Druga šega pripraviti jedila za ohranjenje je izvodenjenje ali posušenje. Posušé se v nepreveliki gorkoti. Vse sadje, sočivje, gobe, moknate jedi se dajo s tem napraviti za dolgo hranitev, kar je vsem znano in od nekdanj povsod navadno. Nova pa je Francoza Masona najdba, po kateri se dá vsaka posušena zelenjava tako stisniti, da prav malo prostora vzame in več let dobra ostane. Ta priprava je zdaj že na Francozkem in na Nemškem celó ter na debelo v navadi, in na morji kaj pristojna. Kako se to napravi?

Tako. Zelenjad, sočivje i. t. d. se skerbno obere in osnaži, in razgerne po debelih ruhah, v hiši ali v sobi, kjer se gorkota na 35—40 stopinj napravi. Tukaj se voda po malem iz zelenjave izhlapi, in taka zelenjad ostane lepo zelena, in navadnega dobrega okusa. Potem, ko se je voda že do dobrega izhlapila, pride taka zelenjad v močno stisko, kjer se v železen ali pa v kositarjev kalup (model) tako stisne, da je ni več ko peti del prejšnjega trupla in 10—15 krat od sto lajši. Tako se dá, na priliko, debela zelnata glava stisniti, da je kakor čokoladna ploščica, in se dá v popir ali pa v kositar kakor čokolada zaviti. Več tacih stisnjenih zelinjadnih ploščic se zloži druga verh druge v cinkovo ali pa v kositarjevo škrinico in se na suhem in hladnem kraji hranijo, dokler hočemo, in nič svojega okusa ne izgubé; samo varovati je treba, da nič mokrote ali vlage do take zelenjadi ne pride. Kadar jo mislijo zavžiti, jo nalijejo z vodo, in jo pusté v merzli vodi kakih 6—10 ur, ali pa v gorki 4—6 ur, in se napne, da dobí spet poprejšno podobo in debelost, in postavimo, zelnata glava napolne skledo, in začne dišati vsaka zelenjad po svoji lastnosti. Ko se vode napoji, se ravna z njo po tem kakor z opresno ali srovo. Okus je ravno tisti, in korenje, krompir, zeleni grah, kapus, zeler i. t. d. več let star se pri vžitku od presne zelenjadne in sočivnate jedi kar nič ne razloči. Kako koristna in v raznih prilogh pristojna da je ta priprosta

znajdba, je vsakemu lahko videče. Zelenjadne in sočivnate jedi so človeku potrebne, in brez njih bi ob samem mesovju ne mogel dolgo zdrav biti; posebno se rad samih mesojedcev škorbut loti, in kar so jeli Angleži, Amerikanci in Rusi na svojih ladjah tako stisnjene in lahko hranivne zelenjave (comprimiertes Gemüse) rabiti, je škorbutna bolezen pri njih jenjala.

Kakor zelenjad tako se dá tudi kruh stisniti in potlej dolgo hraniti. Kadar ga hočejo jesti, ga v vodi malo namočijo in se pokaže spet v poprejšnem okusu. Vendar kar kruh tiče, raji pri dvopeku ostanejo.

V južni Ameriki napravljajo s sušenjem meso, ki mu pravijo tasajo. Z ozkim in ostrim nožem porežejo volovsko meso v dolge, tenke in ozke jermene, in da se mesni sok preveč ne zgubi, jih s koruzno moko potresejo, in po odrih in preklah razobesijo, da se voda po solnčni vročini izhlapi in meso zamoklo rudečo podobo dobí. Usuši se od 100 na 25—26. Kadar hočejo tasaj jesti, ga namočijo, potlej pa skuhajo, in prav prijeten, skorej presnega mesa okus ima. Pri nas bi se na solncu kaj tacega ne dalo storiti; rib pa vendar Ogri posebno pri Segedinu in pri Jeshu vsako leto veliko na solncu nasušé in potlej v prodaj postavijo.

Tudi navada, mleko obariti in ukuhovati, stoji deloma na izhlapienju vode. Obareno mleko se od dné do dné obvarje, da se ne skisa ali ne zgrize.

Ravno tako napravljajo dvopečno meso (Fleisch-Zwieback) in juhne skerli s posušenjem. Je pa mesni dvopek dvojin:

- a) tejanški (teksanski), ko se mesna juha ali mesni sok ukuha do sirupa, to je, da se začne vleči kakor limec; potlej se takemu soku moke primeša in se naredí testo, iz kterega se plošnjati terdopeki ali dvopeki delajo, ki se v peči zapekó in posušé. Kadar ga hočejo jesti, mu prilijejo 20—30 delov vode, ga kake pol ure kuhajo, in to dá dobro in redivno jed, ki ima okus presnega mesa. Dva lota tacega terdopeka je jed za enega človeka;
- b) francozki terdopek se dela ravno tako, samo da se z mesom vred moka in kako sočivje ali zelenjava ukuhuje. Na popotovanji, in posebno na morji take jedi kaj dobro služijo in teknejo.

Solenje prav za prav tudi družega ni kot izvodenjenje. To je namreč nekako sušenje po kemiški poti. Voda se bolj žlahta s soljo kot z mesom ali zeljem i. t. d., in torej sol bolj pije vodo, in meso, če tudi s suho soljo nasoljeno, kmali dovelj slanomure napravi, in zelje soljeno, če tudi dobro stlačeno, da cel teden dovelj vode. Redivnost nasoljenega mesa je manjša memo presnega, ker sol veliko redivnih drobcev, beljačec, fosforno kislino i. t. d. na-se potegne, in se bolj oslabí z nasoljevanjem memo kuhanja. Da kisló zelje dobro ostane, naj se le dobro solí, pa tudi dobro stlači, da ga hlip prevzeti ne more, in v hladnih kletih naj se hrani, ker v gorkoti voda počenja vreti in gnjiti.

Kajenje mesa, to je, sušenje v dimu ga varje gnjiline po dveh potih, po sušenju in pa po sajevcu (kreosotu). Sajevec je žginljiva reč žerečega okusa in hudega duha, ki ga je v kuhinskem dimu nekoliko, in ima moč beljačec v mesu stajati, kar stori, da se razdjavni moči kislina lože brani. Pri kajenju se redivnih reči ne zgublja toliko, kot pri solenju (Pöckeln).

Okaja se meso pa tudi po mokri poti hitrejšé in boljše. Kako? Tako: ako ga v lesno kislino (ki teče od derv pri gorenju), ali pa v vodo s sajevcom napojeno kake krati namočimo, potlej pa po malem na sapi posušimo. Tako meso zadobí kmalo podobo in okus kajenega mesa. Preveliko sajevca pa v to ni jemati, da meso potlej po njem duha ne dobí. Za 120 funtov mesovja, klobas, gnjat, pleč i. t. d.

je 1 funt svitlih saj od same lesne kurjave dosti, ki se lahko nad vsako istejo dobé. Tako svitile saje se denejo kuhati v 8 bokalov vode, in se naj pokuhajo do 4 bokalov. Ta ukuha se potlej precedí, in v to precejino se verže 2—3 pesti solí. Ko se je mesovje na sapi (ne v dimu) nekoliko osušilo, se v to sajevčno močo denejo namakati mesni kosci, po debelosti skoz četert ure ali pol ure, ali 2, 6—8 ur, in se potem spet na sapi dobro osušiti morajo. Kus tato kajenega mesa je nek prijetniši od kajenega v dimu, in meso je pogledniše; vendar se mora skrbeti, da pri namakanji v sajevčni vodi ga moča ta čez in čez prevzame.

Tudi vinski cvet (hudo žganje), kis, sladkor so ohraniki jedil, ter v tem, ker vodo zadržujejo, da na žvarenji in spridenji reči deleža imeti ne more. Pa kis in vinski cvet morata biti, kar moči, huda, in s sladkorjem tudi ni skopariti, ker žganje in kis (josihi), če nista celó huda, rada zvedenita, kakor se pri kumarah večkrat vidi, sladkor pa redek se rad kisati in žvariti začne, in spridi sadovje.

Še Lignakovo (reci: Linjakovo) napravo za hranitev mleka hočemo povedati. Lignak pridene na bokal mleka 7 lotov in pol sladkorja, potlej tako mleko v plitvi ponvi bari do sirupa. Ponve plavajo in se zgrevajo v vreli vodi, in mleko se pri barenji z leseno sčepico vedno meša, da se na njem klobuk ne naredí. Ko se je mleko obarilo in zagostilo, se vlije v okrogle kositarjeve (morebiti bolje v steklene) cevi, ki se morajo s kositarjem zalotati, in potem v vreli vodi, ki ima 150 stopinj gorkote, skoz pol ure kuhati. Da toliko gorkoto imeti more, se va-njo dene kake pesti solí in sirupa. Kadar hočejo tako mleko vžiti, mu pridenejo na en del mleka poldrugi del vode, da se razpustí, in tako mleko ima okus in duh kakor presno mleko, in se pri vrenji peni, kakor presno. Ko je cev odmašena, se tako mleko po tem še kacih 14 dni dobro ohrani, in od leta 1849 je na angležkih brodovjih tako mleko v navadi.

3. Mraz.

Kaj mraz, posebno led, za ohranjenje jedil zdá, je vsem znano, tako, da se zdaj od tega ne dá nič novega povedati. Mraz ima posebno veliko moč ohraniti mesovje, in najdejo se še v severnih krajih nekdanje, Bog vé, koliko tisuč let stare neznane živali z mesom vred v ledu tako ohranjene, da tisto meso še psi radi žro. Le sadju in zelenjavi mraz ni koristen.

Zalokar.

„Poberite ostanke, da konec ne vzamejo.“

Besede Gospodove, Janez 6. K. 1—15 V.

Verlo se trudijo nekteri rodoljubje, da nabirajo, shranjujejo in tak otmejo ostanke in znamke, ki dokazujejo preteklost in vlastitost Slovencev.

Da, važno in koristno je to! Važno, ker spada vse, kar je vlastito slovenskega ali v tem ali unem obziru, v zgodovino slovensko.

Zgodovina je naj imenitnejši poslopje národne slave.

Zidati to poslopje mora si vsak narod, ki hoče kaj veljati med drugimi.

Koliko da se je do zdaj zgodilo o tem, dobro znamo, in hvaležni smo možém, ki so delali in delajo marno.

Al posamni so bili le zmiraj taki rodoljubje. Posamni pa niso v stanu, nabrati si naenkrat gradiva potrebnega.

Složna moč rodoljubov se mora zbuditi in napeljati na polje tako proširno in zlo neobdelano.

Skerbimo tedaj vsi, da napravimo dostojnega gradiva in ga izročimo možém, ki mojstri ga bodo sestavili v slavo hram naroda.

Nemudno in nevtrudeno pa poprimimo se dela, ker zdí se mi, da zadnji čas je za to.

Silneje ko kdaj se je zagnal tujstva tok čez meje slovenske in se razliva na krajine vse. Veže Evropa se bližajo narodi se jeden drugemu in se mešajo jeden v drugega, manjša se daljina in širokost dežel, kerči se zemlja po cesti železni.

Tako pa pridejo tuje navade, šege, pesmi, oblačila in tuji jeziki, ter vmikuje in pozabljuje se domače.

Z marsikterim starčkom in z marsiktero staro materjo bo šla spat kaka lepa stara navada domača, — bode potihnila kaka lepa pesmica, — bo šel kak drag kosček domovinstva — v tihi grob.

Če jih zdaj ne otmemo, zgubljeni so.

Zraven pa tudi prerorenje naših drugih državnih razmer bode zagreblo marsiktero drobtinico zgodovinsko.

Če le premislimo, da so grajšine zgubile svojo praviško in gosposko moč, in da njih posestnikom ne bodo več njih shranila pisem tako kokor popred na skerb, smemo pač reči, da bode marsiktera listina draga šla v zgubo. „Čmu ta stara šara“ — bode marsikdo rekel — „v oginj z njo!“

Gospoduje pa tudi sploh zdaj po zemlji čas, da vsak le to časti, shranuje in spravlja, kar mu donáša ročno, prijetno, djansko korist; malo — premalo pa se večina sveta peča za blago ume in véde.

Nečem s tem reči, da časi so slabeji, da ljudje hudobniši, ker stavim se na stran tistih, ki opiraje se na premodro skrito vodstvo Gospoda upajo, da človeštvo se zmiraj boljša v spoznanji in blazi v čutjenji.

Resnica pa je, da starine narodske bodo zdaj bolj ko kdaj zapadle v pozabljivost. Ti sovražniki so si segli v roke, da bi pohabili marsiktero svetinjo domačo.

Zato ne mudimo se pobrati, kar še leži raztresenega v narodu. Mnogo blago bode plačilo nam truda.

Marsikter starček zdaj še vé pripovedovati ali popevati, kar je slišal od svojega deda o turških in družih vojskah, v katerih so Slovenci hrabri in zvesti prelivali kerv za vero, dom in cesarja. Še marsikteremu starčku pride v uri veseli na misel kaka spoštena fantovska, ki jo pel je kakor pravi „ko so bili boljši ljudje in boljši časi na svetu.“ In stare mamice! Prašaj jih, če znajo kaj peti? Mislim, da ni nobene Slovenke, da bi peti ne znala, in vendar se vsaka dolgo sramuje, preden začne peti svoje pesmi, ki jih zna brez števila. Oj, kadar se pa vname glas, več konca ni, in čudiš se njih glasu, spominu, in čutju tak živemu v truplu ostarelem. Kakor jutrajni žar zašine in vdari skoz mračne megle, tak se vnamejo pesmice krasne. In zraven kaka zaljubljena, v kateri se jim še unamejo lica. Verle naše matere, — čast Vam duše blage, pobožne!

Zaljim se, da mi ni bilo prilóžnosti zadosti, prebivati v našem prostem ljudstvu. Pa vendar mi je prišlo jedno drugo na uho, — al škoda! da le v prvi mladosti, v letih otročjih, ko je vse le streglo moji radovednosti in še nisim spoznal narodne imenitosti prijetnih povest.

Spominjam se še, da je moja pesternja dan na dan pripovedovala povesti od svetinj, ki letajo ponoči od Kroparske cerkve majke božje do Kamnogoriške sv. Trojice, — da je dosti vedila od divjiga, povodnega moža, od Rojenic, od mnogih vitezov, kakor od Pegama in Lamberger-ja i. t. d.

Bil sim pozneje enkrat ob šolskih praznikih na planini pri neki stari ženi, ki mi je vse zeliša znala imenovati in razlagati njih korist.

Slišal sem od nekega moža prečudno, čarovno povest, ki je po zapopadku in po podobah gotovo tak stara ali stareja, kakor prebivanje našega naroda v prebivališčih sedajnih.