

malo urah vsa voda iz piskra izhlapi. Zdaj se meso v dimnik obesi, in je pred kakor v 48 urah prekajeno in prav dobro, znotraj lepo rudeče, in tako dobro diši, kakor najbolje hamburgiško suho meso.

(Bura ali boraks je najbolja zamaza za peči), da se glina ali ilovca, s katero se peči mažejo, bolj derži, se ne drobi in od peči ne kruši. Za železne peči se jemlje na 4 dele ilovce 1 del boraksa, to se dobro skupaj zgnjete in pomeša.

(Oglje iz zatuhlega ovsa slab duh kaj hitro odpravi). Kdor hoče iz zatuhlega ovsa slab duh odpraviti, mu ni treba nič drugega storiti kakor ovsu v prah stolčnega oglja pridjati. Ogeljnega prahu se med oves pomeša (po primeri, da na 24 bokalov ovsa se vzame 1 bokal tega prahu) in se pustí tako 8 do 14 dni pri miru; potem se pa z veternico sčisti.

(Ob času žetve merzlo pijačo napraviti ali pa merzlo ohraniti) v nekterih krajih na Oggerskem tako-le ravna: Skopljejo namreč na polji tako globoko jamo, da se v njo verč z vodo ali pa vinom napoljen in dobro pokrit postavi; potem se plitvo z zemljo zasuje in nad njim slama zapali. Ko slama do dobrega pogori, se verč iz jame vzame in pijača je v njem merzla skor kakor led.

(Tinto iz perila spraviti) v Ameriki tako-le ravna: Pomočijo namreč s tinto omadeževano perilo v raztopljeni loj; potem ga pa v čisti vodi izperó, in tintni madeži so izginili iz perila.

Od vsega kaj, kar človek je in pije.

II. Različnost živeža v obče.

(Dalje).

Korenstva in gomolnice imajo kakor sadje tudi več ali manj vode v sebi. Tako, na priliko, je v krompirju med 100 deli njegove teže 75 delov vode, v korenju 83, v kolerabi 90, v dinjah 94, v kumarah pa celó 97. Ni čuda tedaj, da zlasti v vročih krajih te sadove tako zlo čislajo. Johnson pripoveduje, da je znani stari Mehmed Ali po kosilu še celó 40 funtov težko dinjo poručal.

Krompir je kot živež za ljudi imenitniši od vseh drugih gomolnic, je pa zavoljo tega tudi najbolj po svetu razširjen. Pa vendar, kakor smo že rekli, ga ljudje še veliko več obrajtajo, kakor zavoljo redivnosti svoje res zasluži. V njem je v 100 delih le 8 redivnega vlečca, — torej dosti manj kakor v našem žitu. Ta mala redivnost njegova, ker ima tako malo gnjilčnih stvari (stickstoffhaltige Stoffe) v sebi, je vzrok, da človek, ki se le bolj od krompirja živi, ima malo prave moči v svojih mesnatih udih in kitah. Za tega voljo možje, katerim je po drobnih preiskavah vsaka stvar in vsaka jed dobro znana, nikakor ne morejo krompirja poterditi, da bi mogel biti ljudem edini in poglavitni živež, in to ravno zato ne, ker ima sila malo redivnega gnjilca v sebi. V 100 delih krompirja je 75 vodenih delov in samo 25 terdih delov; v vseh teh 25 delih so pa komaj 3, kateri delajo kri. Ni tedaj res, da bi krompir bil najcenejši živež; zakaj 20 delov krompirja ne redí bolj kakor 3 enaki deli reženega kruha. Kjer se krompir dobro zabeli ali se prinese meso, jajca, mleko, kruh itd. s krompirjem vred na mizo, ima krompir res tudi svojo veljavo, nima je pa, kadar je sam in edini živež. Skušnja uči, da so ljudstva, ktere se samo in edino s krompirjem, rajžem ali bananami živé, bolj ali manj vampa in so tudi malo bistrega uma. Živa priča tega so Irci, kateri se največ s krompirjem živijo, Indijanci, kateri uživajo rajž, in zamurci, kateri se redé z bananami.

Tudi različnih lukovih plemen (Laucharten) moramo omeniti, ker se smejo tudi med živeže šteti. Mnogo močca in cukra imajo v sebi, verh tega pa še neko zlo dišeče eterično olje. Že stari Gerki so jih radi sadili in kot zdrave pridelke čislali in še današnje dni ne uživa siro-

maški Gerk teden na teden skor nič drugega ko česenj. Tudi čebulo so Gerki na vertih skerbno obdelovali. Herodot pripoveduje, da so v Egiptu, ko so neko piramido stavili, delavci samo česnja, čebule in hrena za 1600 talentov, to je, za 2 milijona in 196.800 tolarjev pojedli!

Imenovali smo tako več del tistih živežev, ktere dobivamo iz rastlinstva.

Zdaj pride na versto meso.

Kruh in meso sta nam poglavitni živež. Kakor je kruh pervak rastlinskega živeža, tako je goveje meso pervak mesenih živežev.

Kadar meso kuhamo, ga razkrojimo v 3 snove: vodo, laknec (Faserstoff) in tolšo. V pustem mesu je vode (in kervi in drugih z vodo izpranih stvari) 78 odstotkov, — lakneca 19, — tolše pa 3. Vlečec v kruhu in rastlinah sploh namestuje v mesu laknec. Močca, ktere je veliko v rastlinstvu, ni v mesu celó nič. Lakneca je v mesu trikrat toliko, kakor vlečca v pšeničnem kruhu. Torej redí 1 funt dobrega praženega mesa toliko, kakor 3 funte pšeničnega kruha.

Naj mi dovolijo naše ljubeznjive gospodinje pri tej priložnosti nekoliko pogledati, kako se one pri kuhi sučejo in par besed spregovoriti, kako naj se meso kuha in peče.

Košček dobrega mesa mora biti poln svoje lastne tolše. Pristaviti se mora torej meso, naj se kuha ali naj se peče, naglo k hudemu ognju, da se po verhu hitro skercíti in beljačec zasesti more, preden ima tolša priložnost, se iz srede izcediti. Ako se pa meso k počasnemu ognju pristavi, ostanejo njegove luknjice (pore) predolgo odperte in tolša se izcedí še iz srede mesa, ktero se je ta čas poverhi že usušilo. To stori, da je meso terdo in neokusno. Ravno tako se godí, če se meso pristavi z merzlo ali mlačno vodo in se potem le počasi zavre. Veliko beljačca se izcedí iz njega, preden se zaséde; tolša, ktera je v mesu, gré večidel v vodo (v juho) in meso samo zgubi svoj pravi dobri okus.

Da bo tedaj gospodinja dobro kuhano meso na mizo prinesla, naj ga pristavi v vodi, ktera že vré. Ako pa hoče dobro, močno juho (župo) skuhati, naj pristavi meso v merzli vodi, kuri počasi in še le nazadnje naj ga kuha. Ako pa hoče še bolj dobro govejo juho skuhati, kar Angleži kaj dobro znajo, naj dela ravno tako, samo naj meso, preden ga pristavi, v tanke kosčke zreže.

Še nekaj o soljenji mesa. Ko je meso nasoljeno, se skercijo njegove vitrice in nekaj mesove tolše odteče. Zavoljo tega razvedení suha sol na frišno meso potresena, in mlaka se naredí. Ker se vitrice zavoljo soli skercijo, se zapró mesove luknjice in zrak ne more blizo, tako da meso ne more tako lahko gnjiti in se dolgo da hraniti. Al dasiravno se dá neosoljeno meso delj časa hraniti, je vendar manj redivno, ker v soku, kateri se iz njega izcedí, so redivni snutki, kreatin, beljačec itd.

Meso divjih žival (divjačina) ima veliko mehurčkov (kreatina in kreatinona) in zginljivih kislin (mravlinčne, maselnikove in jesihove kisline). Zavoljo tega je meso divjih žival nekako bolj rezno, okusno, bolj redivno, in želodec ga ložeje prebavi ali prekuha.

Vse drugačno je meso naših pitanih žival. Njih meso ima vselej več tolše, bodi si loja ali špeha. Ta tolšnost namestuje nekoliko močec rastlinskih živežev.

Meso družih žival je precej skoraj tako sestavljeno, kakor goveje meso. Telečje meso in divjačina ima manj, svinjsko pa več tolše.

Svinjsko meso je, kar ogelje utiče, nad vsakim, kar pa se tiče gnjilca, je pod vsakim drugim mesom, ki ga uživamo. Verh tega se še v svinjskem, s tolšo zlo prepreženem mesu radi zarezajo červiči in ikre, kateri se, ko se v človeške čeva preselijo, tù vgnjezdijo in s časom v gliste, traku podobne (Bandwürmer), izsnujejo.

(Dalje sledi.)