

Vkljub vsi pazljivosti, da jim se tajnost ne izdá, dogodilo se je vendar, da je nek delavec, ki je napotjen v ves ta postopek, odšel v Beč, kjer so 1718. l. postavili drugo evropsko tvornico za porcelan. Kmalu so nastale še druge tvornice po Nemškem, ali nobena ni dosegla meissenske. Na Nemškem je to še dandanes najboljša tvornica.

Na Francoskem so začeli porcelan izdelovati okolo 1740. l. Ali v vsi zemlji niso mogli oslediti porcelanke, in ker so jo morali s tujega dovažati, niso mogli svojih izdelkov tako ceno prodajati kot drugi.

Nekega dné je iskala žena siromašnega brivca s Šent Irieux-a pri Limoges-u glinje za domačo potrebo, pa je našla masten kamen in prinesla ga možu. Sluteč ta, da ima nekaj vrednostnega, nesel je kamen lekarniku v Bordeaux, ki je koj spoznal porcelanko. In tako so našli bogate plasti porcelanke. To je bilo 1765. l., in 1774. l. je uže velika tvornica v Sèvres-u pri Parizu izdelovala mnogo krasnega porcelana. Tudi po drugih zemljah so jeli postavljati tvornice, ki so podelovale domačo porcelanko. Porcelan, ki so ga delali pred več kot sto leti boljše tvornice, bil je tako ukusne oblike in krasnih slikarij, da ga ni danes lepšega ne delajo.

Med vsemi tvornicami, katere še danes delajo, gré prvo mesto tvornici v Sèvres-u, in za njo koj meissenski. Tvornica v Sèvres-u je imela vedno za upravitelje izvrstne umetnike. Njihovi proizvodi se odlikujejo z osobito nježnimi bojami, katere si prirejajo na poseben način, ki ga nikomur ne povedó. Temu pripomaga še fini ukus, ki je Francozom prirojen. Na poslednji razstavi pariški 1878. l. je razstavila ista tvornica umetnine prve vrste.

68.

Ajda.

Vse najglavnejše krušne biline je našel človek v jedni bilinski familiji, v familiji trav. V njihovem zrnju je združila priroda vse redilne stvari, katerih človek za svoj obstanek potrebuje. Pa tudi druge biline imajo v pojedinih svojih delih slično hrano, ali nikdar nimajo te stvari takih svojstev, da bi od njih mogli napraviti tako lep in téčen kruh, kakor od žitaric. In zato mora človek to bilinsko hrano drugače prirejati, drugače se ž njo hraniti. Vendar je še nekoliko bilin, katere moremo krušne biline imenovati, ker od njih dobiva človek moko. Ako ta moka tudi ni vselej najprikladnejša za peko kruha, vendarle v mnogih krajih kot hrana zamenjuje kruh. Med temi bilinami uspeva ena tudi v naših krajih, dočim vse ostale rasto samo v vročem pasu. Naše najglavnejše žitarice širijo se po zmernem pasu, in samo rižo in koruzo nahajamo tudi po vročih krajih. In prav tu, kjer nas ostavljajo naše najglavnejše žitarice, pojavlja se cel kup drugih krušnih bilin.

Ajda je tista naša krušna bilina, ki ni v nikakem sorodstvu s pravimi žitaricami. Njena rojakinja je „navadna kislica“ ki se dobiva po naših livadah in pašnikih, in jo deca rada zveči. Obe bilini ste z jedne fa-

milije, in zato pokazujete v stebalu; v perju, v cvetju in v plodu veliko sličnost.

Kakošno je zrnje ajdovo, to vé vsak. V ajdovem zrnju je množina redilnih stvari, ki ne zaostajajo za onimi v pšeničnem ali rženem zrnju, in zato ima ajda v mnogih krajih kot krušna bilina veliko vrednost. Moka ajdova je prav tako redilna kot pšenična. V njej je često preko 10 postotkov beljakovine, in preko 60 postotkov škroba in sličnih stvari. Beljakovina v ajdovi moki se razlikuje znamenito od pšenične. Najglavnejša beljakovina v pšeničnej moki je lepilo, in prav to lepilo nareja raztegljivo testo, brez njega ne bi se mogel speči lep, visok pšeničen kruh. V ajdovej moki ni lepila, v njej je neka druga vrsta beljakovine, ki nas spominja beljakovine v grahu, v leči, v bobu i. t. d. Beljakovino to nazivajo v znanosti „gluten-casein.“ Ker nima ajdova moka gori omenjenega lepila, zato se ne more z ajdove moke napraviti raztegljivo testo. Vsak vé, da ajdovi hlebci so nizki. Ali to nič ne dé, ajdov kruh je téčen in okusen, ako ga zna gospodinja peči. Posebno dobri so tudi ajdovi žganci, se vé da, ako jih zná kuharica kuhati, vzlasti pak, če so z maslom politi in s tropinjami posuti. Kako je naš Vodnik zapel v „Zadovoljnem Krajncu“?

„Na žgancih tropinje
Pa kislega zelja,
Bob, kaša, vse mine,
Ko pridem od dela.“

Vrednost ajde ni pač v njeni redilnosti, ker bi jo v tem mogle lahko zameniti naše žlahne žitarice.

(Konec prihodnjič.)

Naši dopisi.

Iz Ljubljane. — Deputacija kranjskega deželnega odbora ^{selata} pred cesarjem. Deputacija kranjskega ^{poselnarja} deželnega odbora ⁱⁿ obeh državnih poslancev za Gorenjsko ⁱⁿ in župana kranjskega mesta ^{selata}, bila je ta ponedeljek pri Njegovem Veličanstvu milostivo v avdijenci sprejeta. Vodja deputacije, poslanec dr. Poklukar, imel je priliko, po predstavljeni članov deputacije, po kranjskem deželnem odboru sestavljeno, stvarno in nadrobno utemeljeno prošnjo za milostivo privolitev daljnega obstanka državne nižje gimnazije v Kranji z nekaterimi gorkimi besedami Najvišjemu oziru priporočiti. — V drugič podani mu priliki besedo poprijeti, pa je govornik porabil v to, osvetiti na kratko posebne, pri kranjski gimnaziji in v slovenskih pokrajinah obstoječe razmere, izrekoma naglašati, da je v vseh slovenskih pokrajinah veliko pomanjkanje duhovščine, jezikov zmožnega uradniškega in zdravniškega osebja, da se tedaj na te dežele nikakor ne more prilegati na zvon obešena beseda o duševni reprodukciji in pa o duševnem proletarijatu. — Posebni namen kranjske gimnazije pa je v tem, da bi se preprečilo prenapolnenje ljubljanske gimnazije. Odprava kranjske gimnazije stori toraj potrebno ustanovo mnogo dražje druge gimnazije v Ljubljani, zato bi se uže s stališča