

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 kraji, 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 kremplje vidil iz sklede moletí, 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.)