

Kako sadna drevesa v slabo zemljo saditi, da dobro rastejo.

Na to vprašanje odgovarja skušen sadjerec tako-le:

1. Jamo, kamor hočeš drevesa saditi, izkopaj, če le moreš, uže nekoliko tednov pred sadbo. Če sem mislil drevesca jeseni narediti, sem kmalu po košnji otave za nje jame izkopal. Če sem jih hotel pa spomladi saditi, sem jame že o jeseni kopal. To je za to dobro, ker izkopana zemlja po tem dalje časa na zraku, solncu in dežji leži, da se jako zrahlja in rodovitnosti izpod neba napije.

2. Jamo izkopljem, kar se dá, plitve, 1 čevljev globoke, 3—5 čevljev pa široke, da so plitvim skledam ali dlani človeške roke podobne; v tacih jamah se drevesne korenine dobro razširijo.

3. Rušino odrežem toliko globoko, dokler njene korenine sežejo, ter jo na stran denem. Prvo zemljo, tikoma pod rušinami denem posebej na stran, ker površna je boljša od spodnje, katero tudi posebej na drugo stran položim. Ko je jama izkopana, denem rušine brž na dno, toda narobe, ter jih precej dobro pomandram (potlačim). In tako pustim jamo, dokler pride čas drevesa saditi, prazno. Posebno dobro je tudi za drevesa, če se v jame, dokler so še prazne, nekoliko dobro podelanega gnoja potrosi; dež izpira gnoj in njegova gnojnica se iz njega v globino oceja. Ta gnoj se mora pa, ko se drevesca sadé, zopet iz jame pobrati.

4. Kedar drevesca sadim, pa tako-le ravnam: Najprej zataknem kol sredi jame, potlej posujem nekoliko boljše zemlje po rušini, in na njo postavim drevo, katero sem v to jamo namenil, ga h količu, toda ne pretesno, privežem, da se lože s zemljo vred ponizati in vsesti more. Z ostalo boljšo zemljo (če nimam posebno dobre pri rokah) korenine, ki jih z roko lepo razprostim, skrbno zasujem, in sicer tako, da nič praznega in votlega med koreninami ne ostane. Na to zasujem jamo povrhi s tisto zemljo, ki sem jo nazadnje iz jame vrgel, in napravim okrog drevesa jamelček, da se deževnica ali sicer voda, s katero drevo zalivam, ne oceja, ampak krog drevesa ostane.

5. Ako pa suho vreme nastopi, se morajo drevesca pogostoma zalivati, zato ker so plitvo posajene, se tedaj tudi hitreje posušé, kakor take, ki globoko stojé, in ker je zemlja okoli njih še rahla.

6. Drugo jesen si oskrbim, če je le moč, pepéla, dobre prsti ali pa prav podelanega gnoja in ga posujem po rušini okrog drevesic, pa ne tikama dreves, ampak bolj krog njih, po rušini, ga pokopljem precej globoko, toda pri tem delu pazim na to, da se korenine ne poškodujejo. Po tem takem je zemlja okrog drevesca zrahljana in pognojena, korenine nimajo samo v jami, ampak tudi zunaj nje rahle prsti in živeža dovelj, kar jim prav dobro tekne, in zato rastejo kvišku, da je veselje. Tako gnojenje in rahljanje prsti je in bo drevesom vselej prav dobro, toraj tudi v poznejih letih. Kar se pri omenjenem prekopenji prsti okrog dreves manj sená, toliko več se pa otave nakosí.

Tako sadim in obdelujem svoja drevesca že več let; ona rastejo veliko hitreje in se obraščajo veliko boljše kakor druga. Zato to ravnanje vsacemu živo priporočam.

Gospodarske skušnje.

* *Kako jajca hraniti, da ostanejo dolgo dobra.* Po „B. T.“ naj se jajca pomažejo z lanenim oljem; iz tako z oljem ovitih jajc ne more nič izpuhteti, pa tudi vnanji zrak ne more jih prešiniti. To je skusil gospo-

dar prav natanko s tem, da je 10 z lanenim oljem dobro namazanih jajc položil v pesek, ki jih je pokrival za 3 linije. Čez 3 mesece jih je preiskaval in našel, da so jajca le 2 odstotka svoje teže izgubila, čez 6 mesecev pa 3 odstotke; ko jih je odprl, so bila vsa lepo polna in dišala so prav tako kakor frišna. Nasproti temu pa so z oljem nenamazana jajca čez 6 mesecev za 18 odstotkov ložja postala, bila so na pol prazna in so smrdela. — Laneno olje je dober kup in namazati jajca je tudi lahko.

Gospodarske novice.

* *Razstava perutnine na Dunaji.* Dunajsko društvo za rejo perutnine, ki se imenuje „erster österr. Geflügelzucht-Verein“ napravi od 11. do 18. maja razstavo perutnine na Dunaji. V to razstavo se jemljejo od kodar koli poslane a) kokoši, b) golobje, c) gosí, race, purani in vsaka druga perutnina, d) tiči, e) pitana živa ali zaklana perutnina itd. — Kdor boče v razstavo kaj poslati, naj se pri društvu oglasi zadnji čas do 20. dne aprila; kar pa v razstavo pošlje, mora biti do 10. maja na Dunaji.

* *Na sadje- in vinorejski šoli pri Mariboru se je novo šolsko leto s 1. marcom pričelo.* Učencev je 36, mladih viničarskih učencev 10, 2 iz Kostrivnice, 1 iz Monsberga, 1 iz Ljutomera, 1 iz Radgone, 1 iz Brežic, 1 iz Griž.

Podučne stvari.

Različnost živeža v raznih krajih svetá.

V nikaki reči ni toliko različnosti kakor v živežu raznih narodov.

Slovenec je zadovoljen s svojimi žganjci in s svojim sokom, Lahu se smeja srce, kedar se nasiti s koščekom polente in z grozdjem, Ind zajme včasí med solnčnim izhodom in zahodom mrvice rajža; al Eskimo si komaj potolaži svojo lakoto z dvajsetimi funti mesa na dan in Tatar ga požre v 24 urah svojih štirideset funtov. Kapitan Cochrane (Košran) omenjuje v svojem potopisu 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 razbeljenega surovega masla spil. Trem Jakutom, kateri so tudi Tatari, se malo zdi, za kosilo celega severnega jelena (Renuthier) do belih kostí oglodati.

V Londonu in Novem Jorku računajo po pol funta mesa za človeka na dan, v Parizu šesti del funta mesa; na Slovenskem, zlasti na Kranjskem, pride pa kaj majhen drobček funta mesa na enega človeka na dan. Pri vsem tem se pa smejo Slovenci ponašati, da jim dadó žganci, krompir in sok krepke pesti in prebrisane glave, — žalibog, 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 ono tečnost nadomestijo, katera se nahaja v poštenem kosu govejega ali družega mesa.

Živež je pa zeló različno med ljudmi razdeljen. Tú je siromak, kateri ne premore toliko, da bi svoje otroke kedaj do dobrega nasitil; tam je bogatin, kateri tlači v svoj želodec vse sladkarije, katere si more izmišljovati. Na eni strani je Lazar, katerega glad ni nikoli ugašen, na drugi pa požeruh, kateri v starosti med desetimi in dvajsetimi leti toliko nepotrebnege povžije, da bi to 40 „parizarjev“ komaj prepeljali.

Mnogoterost živeža 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 morskoga soma, za ribje želodce, za še ne izvaljene race in piščeta, za morske polže in tičja gnjezda dušo in telo. To vse je zlasti pogoltnim Kitajcem čez vse. Eskimo plava v neizrekljivi sreči, kedar si more mamazati svoj golt z lojenimi svečami, s katerimi svetijo na ladijah; Abisinec se upijani s surovo krvjo, katera neki ravno tako upijani, kakor žganje. V Parizu so hoteli nekdanj nekega človeka raztrgati, ko jim je priporočal konjsko meso za živež, al glejte danes narobe svet! Dandanes ima v večem delu velikih mest mesnice, kjer prodajajo samo konjsko meso.

Najčudovitej izgleda sladnosti pa nahajamo v visokih severnih deželah. Tu je špeh morskih psov najslajši grizljaj, s katerim jejo neprezvečeno jelenovo pičo kot salato, potem kožo morskoga soma v drobne koščke razrezano, katera jim je neki sladka, kakor nam sladkor. Morski konj ima okusno meso; je skoraj kakor grobo govejo meso, in surova jetra morskoga konja so neki tako dobra, da bi se človek lahko zamaknil! Zmrzjeno meso morskoga psa je kaj dober živež popotnikom in še celó, kedar je ognjito celo poletje s travo pokrito ležalo, je čez vsako sladkarijo pozimi! Iz jelenovih želodcev delajo jed „nerakakuk“ imenovano; to si pošiljajo prijatli in sosedje, kakor pri nas potice in kolice. Pozimi zakuhujejo Grenlandčani neke jagode z angeliko in jajci, vržejo to vse v kožo morskoga psa in zalijejo z ribjo mastjo. Čez meso severnega jelena ne pozna Eskimo nič boljšega 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 Angleškem mečejo več plemen rib na cente po polji, da zemljo gnojé; vrh 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 trdo je; tudi jeseter, ki je bil starim Grkom in Rimcem tako ljub, je tak in njegovo meso je brez krvi; meso dolgonosatega jesetra pa je kakor goveje, samo debelokitasto, žaltovo in neokusno je. Morski volk ima suho in kislo 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 prebivalci Polinezije se preobžró z unim, da zbolé, ker tako meso surovo žró. V Šotiji in nekaterih družih severnih deželah jejo mesó več plemen morskoga volka. Morsko jeguljo, suho in zribano, imajo v nekaterih deželah, da z njo juho bolj gosto delajo; tudi njeno meso ima okus kakor telečje meso. V nekaterih krajih Angleškega jo zapekajo z mnogimi drugimi rečmi v kruh.

Tudi drugi narodi, ne samo prebivalci zlatega primorja, jejo golazni z velikim veseljem. Dasiravno se gostujemo z morskimi črepahami (šildkrotami), se nam studijo deželске črepahé; al v juho, katero jejo popotniki po južnem Italijanskem in na otoku sicilijanskem, se kuhajo večidel le deželске črepahé. Na otoku Trinidad in na družih otocih so te živali zlo drage; jajca tako imenovane zaprte črepahé so severnim Amerikanem 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 denarji.

(Dal. prih.)

Znanstvene stvari.

„Matiče Slovenske“ občni zbor

v Ljubljani 12. marca 1879.

Predsednik dr. Jan. Bleiweis, ko konstatira pravilno število pričujočih družbenikov, prične zborovanje s sledečim govorom:

Zbrali smo se danes, prečastiti gospodje, v občni zbor, ki je 14. v vrsti rednih „Matičinih“ zborov, da rešimo vse to, kar po pravilih našega društva pripada področju občnega zbora. Zboroval je pa lani novembra meseca pod predsedstvom preč. gosp. dr. Jarca izvanredni zbor, ki je meni naklonil največo čast, ki jo „Matica“ more nakloniti svojim članom, namreč, da me je imenoval častnega uda. Dolžnost mi je, da slavnemu zboru danes za toliko odlikovanje izrekam najtoplejšo zabvalo, kateri dodajam zatrdno obljubo, da hočem, dokler le morem, delati tudi za našo, slovenskemu narodu živo potrebno literarno društvo.

Ne morem pa si kaj, da ne bi na tem mestu tudi ponavljal, kako mi v spominu na to, kar se je meseca novembra godilo v Ljubljani, še zmirom srce veselja igra, da je sedemdesetletnica moja dala povod sijajnim dokazom, kako srčne simpatije uživa naš narod slovenski pri družih sinovih matere Slave, in to moje veselje je zdaj tem večje, ko vem, da nikdo zaradi mene ne trpi žalosti, česar smo se bali, ko je počil glas, da slavnoznani rodoljub, prečastiti gosp. Biankini utegne zaradi svojega govora kake neprijetnosti doživeti, a zdaj radostni čujemo, da ne.

Dolžnost mi je dalje omeniti, da „Matičin“ odbor obžaluje zgubo mnogoletnega, mnogostransko izvedenega in vzlasti v odseku za izdavanje knjig (šolskih in drugih) marljivega odbornika gosp. Ivana Šolarja, ki premeščen v Dalmacijo zdaj kot nadzornik ondašnjih srednjih šol posluje v Zadru, kjer narod slovanski od njega pričakuje zvesto varstvo narodnih pravic v ondašnjih šolah.

Med knjigami, ki jih je Matica lani izdala, ste dve prišli na svitlo po sklepu lanskega občnega zbora („Potovanje okoli sveta“ po Jul. Verneju in „Slovnica hrvatska za Slovence“ Marnova), ena pa bila je navadni Matičin „Letopis“, obsegajoč na blizo 30 pôlah mnogostransko gradivo, obdelano od odličnih pisateljev naših. Te knjige so od ene strani hudo grajane, od druge pa toplo hvaljene; — a to je uže navadna osoda „Matičinih“ tiskovin, ki še le čez leta najdejo zasluženno priznanje. Tako se je godilo s šolskimi knjigami, zemljevidi itd. Kritika mora biti, to je prav, — brez kritike in opozicije ni nikjer pravega življenja; za najboljšo kritiko pa povsod velja le tista, ki z delom svojim kaže, da zna to ali ono bolje narediti, kakor drugi. Pot do delovanja na „Matičinem“ polji je vsacemu pisatelju odprta; ni tedaj lojalno gledati le „od strani“.

O delovanji „Matičinega“ odbora v preteklem letu bode gospod tajnik, o novčem gospodarstvu pa gosp. blagajnik poročal. Prijetna dolžnost pa mi je, da poleg tega, da rečem, da vsi gospodje odborniki, ki morejo v seje dohajati, marljivo sodelujejo, se še posebno gosp. Praprotniku in g. Vilharju javno zahvaljujem za marljivo in vestno opravljanje njunega težavnega posla.

Prečastiti gospodje! Končajte svoj govor priporočam posebno Vaši pozornosti 7. točko današnjega dnevnega reda, to je, zaostale dolgove družabnikov. Odbor „Matičin“ ni nikoli zanemarjal tega važnega finančnega vprašanja; ko pa je v odbor stopil gosp. Luka Robič,

dosledno, kakor da bi Slovanov ne bilo nikjer na velikih pokrajinah avstro-ogerskih, ampak da le bivajo tam kje na otocih tihega oceana. Če hočete, da bode v naši državi kedaj konec nesrečnega narodnostnega prepira, se morajo narodi pred vsem v jezikih bliže pomakniti, kajti narod mora narod spoštovati, za to pa je treba, da drug družega razume. Gimnazije naj tedaj mladini dadó priliko, da se uči veljavniših jezikov, v praktičnem življenji se jih bode pozneje tudi naučila.“ — To so pač zlate besede poštenega Avstrijana; al bati se je, da ostanejo klic upijočega v puščavi, dokler imamo na čelu naučnega ministerstva možé, kakor je dr. Stremajer, ki v nemškem Gradcu domá v Avstriji vidi samo le — nemca.

Pisatelj kaže še marsikaj družega, česar bilo bi želeti o reformi gimnazij, in pride naposled do sklepa: „šola naj ne podučuje samo, marveč naj tudi odgoja (izreja).“ Prav tako! — S tem pa, kar trdi cenjeni pisatelj, da mladina srednjih šol ni preobložena, se mi vendar nikakor skladati ne moremo. Prejšnje čase zadostovale so 4 šolske ure na dan, zakaj bi zdaj ne, ko je vendar znano, da poleg šole imajo dijaki mnogo ur na dan še domá učiti se, da izvršijo svoje naloge. Če šolski načrt švedskih gimnazij kaže 32, danskih celó 37 ur na teden, nam ne more ona šolska „galeja“ zgled biti. Naj se ne zabi: da ime „gimnazija“ se ne steguje samo na duhá, temuč tudi na telo mladenčevu, in da je še danes resnica, kar starodavni latinski pregovor pravi: „in corpore sano, mens sana“.

Izvrstno dobro je, kar pisatelj svetuje, naj bi se prežvekovanje mnogih predmetov v razredih spodnje in višje gimnazije opustilo. Čemu je fizika, prirodopisje, zgodovina uže v spodnji gimnaziji, če zopet v viši na vrsto pride? Enkrat naj pride na vrsto, pa takrat temeljito, in vspeh bo bolji, kakor je pri sedanjem dualizmu teh nauk.

Jako zanimivo in vredno, da ne bi šolski nadzorniki prezirali, je naposled tudi to, kar pisatelj o tem piše, kakošen naj je profesor gimnazije. „Učenik — pravi — naj skuša v vsem biti zgled učencem“, in potem popisuje, kako naj se obnaša do učencev, da si prisvoji njihovo spoštovanje in ljubezen. Namesti tega — nadaljuje pisatelj ta kapitel — da bi učenik o narodnih zadevah učencem priporočal pomirljivost in spravljivost, je več tacih učencem, katerim je šola ogujšče za sovraštvo in prepir. Le surovemu človeku je mogoče, čriniti in psovati deželo, v kateri svoj kruh vživa. To so kulturonosci najžalostnejše podedbe, ki bi bolje storili, da sami sebe kultivirajo, predno mislijo mladino odgojevati. Nemška kultura v rokah takih ljudi je Slovanom Danaovo darilo. Tu pač ni Slovana, ki ne bi z Göthe-om rekel:

„Vernunft wird Unsinn,
Wolthat Plage,
Wehe! dass du ein „Slave“ bist;
Vom Rechte, das mit uns geboren ist,
Von dem ist leider keine Rede.“

Dokler taki krakelerji še premije dobivajo in se kariêra le takim učiteljem odprta drži, ki nemško politiko gonijo, ne more se od njih nobena pravica pričakovati. Vlado pa opozorujemo na tehtno besedo Barthélémy-a: „da narod še veliko lože prenaša krivico nego pa zasramovanje, in da se na časti razžaljenega čuti, če se žali to, kar on spoštuje.“

Ne tedaj le samo predrugačenja učne sisteme v gimnazijah je treba, temuč tudi reforma mnogih učencem je neobhodno potrebna. —

Tako smo prehodili 32 strani zanimive knjižice ter

konečno le željo izrekamo, naj bi tudi njeni nasveti se v poštev vzeli, kedar v obravnavo pride reforma gimnazij pod — novim ministerstvom.

Podučne stvari.

Različnost živeža v raznih krajih svetá.

(Konec.)

V novi Holandiji živi posebna črepaha, katera ima vrat kakor kača, in jetra, memo katerih naj se sloveča strasburška pašteta skriva. Strašno grdi, 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 črepaha. Al če bi kdo njegove kremplje videl iz skleda moleti, bi se mogel zoper svojo voljo ga vstrašiti, naj bi bil še tako moškega srca. Sploh pa je ta martinček prav dobra jed, ker ima okus kakor kokoš ali pisan zajec, kakor črepaha ali divji zajec, kakor se kuharica z njim obnaša. Njegovo meso je belo in čez njegova majhna, čista, okusna jajca z majhnimi lupinami je ni boljše jedi.

Kajmane in krokodilje, martinčke in žabe, vse jedó nekateri ljudje, in radi jih jedó. Mesó pravega krokodilja je kakor telečje, mesó nekaterih krokodiljev pa diši preveč po pižmu in preveč v nosnice vdarja; meso še družih je kakor mlada svinjina, še drugih je kakor morskih rakov in nekaterih krokodiljev mesó diši tako močno po ribah, da je zoperno.

Aligatorjevo meso ima, kakor se pripoveduje, lastnost, da daje moč in zdravje tistemu, kdor ga je; v Manili ga drago prodajajo, in Kitajci segajo željno po njem, da si napravljajo iz njega neko žolco, katera bi vsakemu Evropejcu želodec obrnila.

Avstralci jedó najbolj strapene kače, in ljudje, kateri so to jed pokusili, pravijo, da so kakor jegulje; sploh pa je kače meso neki tacega okusa, kakor telečje. V starih časih, ko je bil svet še z diljami nevednosti zadelan, je bila gadja juha ljudem to, kar jim je današnji čas črepahja in v nekaterih krajih Laškega je še danes gadja žolca ljudem, kateri po težkih boleznih hirajo, zdravilo, katero jim daje moči.

Francozi ljubijo žabe strastno; tudi v Novem Jorku v severni Ameriki segajo na trgu kaj radi po njih in ondi prodajajo za dragi denar ravno tako krote po pol funta težke kakor majhne zelene žabice, katerih bederca so — ako so dobro narejene — vkljub vsaki piški dobre. Da Kitajci ne prizanašajo krotam, je gotovo, 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 papagaji in opice dobro dišijo; zlasti v Afriki so kraji, katerim je priljubljena mlada opica za kosilo, katero spečejo v prsti. V Braziliji prodajajo v več mestih opice, papagaje in druge ostudne živali na trgih, kakor pri nas perutnino. Sploh so opice jed ljudem v krajih, kjer te živali živé.

Tudi netopirje in pirhpogačice jedó nekateri narodi, pa so zopernega žaltovega okusa, vendar se jih, kakor smo rekli, v nekaterih krajih indiškega obmorja ne branijo.

Lisičje mesó jejo v nekaterih 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 eskimoski 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 prebivalci otokov južnega morja ljubijo mlade pse. Da pa resnico govorimo, moramo opomniti, da pse, kateri so za jéd pripravljeni, posebno za to pitajo in sicer z mlekom in drugimi snažnimi rečmi. Domače avstralske pse jejo ondašnji prebivalci, in južni Afrikanec dá svojo najboljšo kravo za velicega psa.

Malajci mislijo, da preide tigrova moč in njegov pogum v tistega, kateri njegovo mesó jé. Amerikanski panter in luzijanska divja mačka dajeta neki izvrstno dobro pečenko. Dalje je levovo meso na videz skoraj tako kakor telečje in tudi okusa je skoraj takega. Medvedove tace in medvedovo meso so nekdaž v naših krajih čez vse radi lisali in nekateri jih cenijo še čez svinjsko meso. Njegova mast je bela kot sneg; njegov jezik in pleče obešajo v dim. Jazbecovo meso je kakor meso divjega prešiča. Kêngurú se ne vstraši mesa naših sra ali jelenov. Stara narodna jéd Avstralcev je čudna zmes: meso od kêngurú in valabisa, oposuma in letečih leveric, kêngurúovih podgan, vombatov itd. je poglavitna jed; podgane, miši, kače, polži, črvi in gosenice 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 se njenega živeža tiče. Eskimo nabere miši na nit kakor mi cipe in jé jih z enakim apetitom.

(Konec prihodnjič.)

Mnogovrstne novice.

* Za Segedin dotekajo mnogobrojni darovi od vseh strani. Darovala sta naš cesar in cesarica 55.000 gld., ogerski časnik „Pester Lloyd“ je nabral uže pretekli teden 111.597 gold. 4 krajc., dunajska „nova Presse“ 23.000 gold. in drugi dunajski časniki tudi po nekoliko tisoč gold. Grof Palfy, najbogateji magnat magjarski, daroval je 50.000 gold. V Londonu so nabrali 63.000 gold., papež Leon XIII. je daroval 5000 frankov. Iz Berolina je došlo nad 3000 zlatih mark. Na kratko rečeno: magjarski časniki računajo, da bode skupno se nabralo 1 milijon in pol gold. Ko je presvitli cesar obiskal nesrečni Segedin, je ondašnjemu županu rekel, da bode novi Segedin lepši memo starega. — Interesantno pa je vendar to, ko je prišlo v peštanskem zboru v obravnavo, koliko naj dežela ogerska daruje na pomoč Segedincem in se je reklo, naj namesti deželaega darú vsak poslanec daruje po 25 gold., ni obveljal ta predlog; poslanci so svoje žepe zaprte držali!

* Dva zvonova v Bosno so uže unidan iz Wilten-a v Tirolih peljali. Vžil ju je zvonar Janez Grassmayer v Wilten-u, blagoslovil pa prelat Wiltenski.

* Slika življenja in značaja grofa Andrasya. Tako se zove knjiga, ki jo je v nemškem jeziku nedavno izdal neki Kornet Abranyi, bivši viši uradnik v ogerskem ministerstvu. Ker je pisatelj imel priliko, prav blizo opazovati svojega gospoda, se sme misliti, da je slika resnična. Naslikan je v njej grof Andrassy kot velik nečimurnez, kateremu so njegovi lasje in obleka pol življenja. V svoji obleki — piše — je bil in je Andrassy zmirom fantastičen; obleka je njegova največa slabost; zaradi nje ni bil zadovoljen, da bi se bil v Berolinu leta 1872. kazal v sijajni noši magjarskega magnata, ampak kazal se je Berolincem v rdeči uniformi generala honvedov, čeravno honvedi takrat še generala imeli niso! Lasé si češe po več ur na dan, in ni ga bilo dneva, da bi se ne bil trikrat preoblekel. Njegovi paletoti postali so popularni, dobili so ime „uniforma Deakove stranke“. — Tak gizdalin je minister,

ki zdaj ima vnanjo politiko Avstro-Ogerske v svojih rokah.

* Bolgarski časniki. Sedaj izhajajo v Bolgariji sledeči politični časniki: „Marica“ v Plodivu, „Bolgarin“ v Gjurgjevu, „Dunavska Zora“ v Svištovu, „Blgarsko zname“ v Slivnu, „Zornica“ v Carigradu. Vsi ti listi se iskreno potezajo za svobodo Bolgarije, kar je dejansko dokaz, kako tudi v Bolgariji, turškega jarma osvobojeni, bode napredovala prosveta.

Smešnica.

* Nek kmet je prišel v kancelijo svoje gospóske. Mlada pisarja, ki sta se hotela z njim norčevati, mu rečeta, naj se vsede, čeravno ne enega stola in nobene klopi ni bilo v pisarni. Mož jima pa dober odgovor zasolí na njihovo surovo šalo: „Kam neki naj se vsedem? Tukaj pri vas, gospodje, je prav taka, kakor na mojem podu, kjer ni ne klopi ne stola — cepcev pa dokaj.“

Naši dopisi.

Z Dunaja 20. marcija. — „Slovenija“, tukajšnje društvo vseučiliščinih dijakov, je slavila 14. dne t. m. spomin velecenjenega našega pesnika Šimna Jenka z „besedo“, o kateri naj mi tudi „Novice“, ki sicer nimajo mnogo prostora za popise zabav, dovolijo nekoliko vrstic. Slovenski visokošolci so s to slavnostjo, po pravici smemo reči, sami sebe slavili, kajti kazali so na eno stran zopet, da hvaležno cenijo za domovino zaslužene pesnike, med katerimi ni zadnji imé Jenkovo, na drugo pa, da so v stanu tudi na tleh tujih osnovati muzikalno zabavo, kateri se ni bati tudi ostre kritike ne. Priča tega je bil slavnostni večer 14. dne t. m., ki je imel bogato obdarjen in večidel dobro, v nekaterih točkah izvrstno izvršen program. Gosp. Zablada je v jedrovitem in v lični slovenščini zloženem govoru slavil spomin Jenkov, ki je vzbudil občno pohvalo. V naštevanje pesem in produkcij na glasoviru in na goslih in da je bila ena z večim, druga z manjšim aplavzom sprejeta, se iz gori navedenega ozira ne spuščam, tega pa vendar ne smem zamolčati, da posebno hvalo zasuži pevovodja „Slovenije“ gosp. Jirik, ki se ves žrtvuje pevskemu odboru, ki pa mu je tudi v priznanje velikega njegovega truda poklonil krasen album. Najkonečno dodajam še to, da Jenkov večer je pozdravilo 13 telegramov, med katerimi tudi eden od gosp. dr. Jan. Bleiweisa, ki so bili z navdušenimi živio-klici sprejeti. — Da ne ostanem samo pri muzikalnem poročilu, naj dodam še literarno, to je, da uže gre po svetu po tukajšnjih slovanskih visokošolcih izdani „Almanah slovanski“, ki na 25 polah prinaša v poeziji in prozi mnogovrstnega lepoznankega gradiva, ki so ga nanesli pisatelji vseh slovanskih kolén, le — „brata“ Poljaka ni vmes. Največ je zastopan česki, slovenski (slovaški) in naš slovenski, med katerimi nahajamo: gospó Pesjakovo, gospó Pajkovo in gospode Cimpermana, Eržena, Podgornika, Strleta, Zabašnika itd. Cena knjigi je 1 gold. 60 kr., ki se more naročiti pri izdatelju g. R. Pozniku VIII, Florianigasse 17.

V Gorici 23. marcija. — Po zgledu družih mest je tudi naše mestno starešinstvo slavnostni program za cesarjevo sreberno poroko sprejelo. Razsvečave po mestu in plesa v gledišči ne bo; na mesti tega pošlje municipij 300 gold. za nesrečne Segedince. — Administracija „Isonzo“ va je naznanila, da začasno list ne more izhajati, pozneje da bo zopet izhajal. — Jutre zvečer bo v tukajšnji čitalnici „beseda“. — V

posvèt in po izreku teh mož se je delalo, in danes je Rodonski departement dobro obvarovan povodinj in eden najrodovitnejših cele Francije.

Gotovo je Dunaj sedež velike vednosti; ondi bivajo strokovnjaki vsake vrste, a vendar je vlada, ko je šlo za rešitev vprašanja zaradi napeljanja vode na moravsko polje (Bewässerung des Marchfeldes) zraven domačih tudi tuje izvedence v posvèt poklicala. Po dolgih obravnavah so se ti možje zedinili, kaj in kako naj se dela, namreč da naj se naprava načrtov tega velikanskega dela izroči dunajskemu strokovnjaku nadinženirju J. Podhajskemu.

In prav tega strokovnjaka jez za naše močvirje priporočam. Jez ga sicer osebno ne poznam, al po njegovih delih on slovi in je v viših krogih inženirstva velecenjen izvedenec. Drugi mož, katerega bi priporočal, je dr. Vičentini iz Trsta. Že pred kakimi 5 leti je po nasvetu deželnega odbora c. kr. kranjska deželna vlada tega izvedenca na Kranjsko poklicala v posvèt zavoljo notranjskih povodinj. Dr. Vičentini je po ogledu notranjskih krajev knjižico spisal, v kateri tudi o močvirji prav preudarjeno govori.

Moj predlog se tedaj glasi: gospod prvomestnik naj se pooblasti, imenovana dva gospoda strokovnjaka poklicati v Ljubljano, da natanko pregledata močvirje in potem svojo misel razodeneta, katera dela so potrebna, da se povodnjam na močvirji v okom pride, in katera dela so dalje potrebna, da se močvirski pridelki povikšajo.

Gosp. dr. Poklukar se s tem predlogom sklada in le to omeni, da je kmetijska družba uže preteklo leto enako prošnjo c. k. ministerstvu poljedelstva predložila, katero je na to odgovorilo, da prepusti v tej zadevi prvi korak močvirskemu odboru ter da pričakuje od njega dotični predlog. — V sled tega se je po predlogu dr. Poklukarja sklenilo, sl. ministerstvu poljedelstva prošnjo predložiti, naj ono na svoje stroške v posvetovanje v Ljubljano pošlje gosp. Podhajskega in dr. Vičentini-a, katerima naj se, ako bi sl. ministerstvo hotelo, še drugi izvedenci pridružijo.

(Dalje prihodnjič.)

Podučne stvari.

Različnost živeža v raznih krajih svetá.

(Konec.)

Na otoku martiniškem živi neka podgana, katera vsa po pižmu diši in je silno gnjusna, pa ondašnjim prebivalcem so okusna jéd tudi podgane, katere so med cukrovim trstjem, dajejo dober živež — tako nježno, mastno, snažno in okusno je njih meso. Gospodarji takega polja, na katerem cukrovo trstje pride-ljujejo, imajo posebne ljudi v službi, kateri take podgane lové; nekateri ljudje pa mislijo, da izvira iz živjanja mesa tacih podgan jetika in ne marajo za to jéd. V Kaliforniji imajo Kitajci prav podgansk raj, ker so ondašnje podgane silno velike, njih je veliko in okusnega mesa so; napravljajo iz njih možganov posebno jéd, katera prekosí jéd napravljeno iz slavških jezikov, katere omenjuje rimska zgodovina. Po mnenji pravo-vernega Kitajca je ni juhe na svetu čez podganjo juho. Nek gosp. Albert Smith piše, da kuhajo Kitajci podgane, pirhogačice, polže, spridena jajca in ostudne ribe, h katerim pridevajo juhe velicnih gosenic, katere kuhajo na redki goveji župi s čebulo.

V Avstraliji živi žival baudikut imenovana in vsakemu se že sline cedé, kdor sliši ime te živali.

Amerikanski Indijani jedó bebra, katerega meso je neki kakor svinjsko in meso iglastega prešiča (Stachelschwein) je Holandčanom na Kapu, Hotentotom, Avstraljcem in Lahom kaj priljubljena jéd; po okusu je v sredi med perutnino in mladimi prešički; ljudje pravijo, da je to meso zeló zeló tečno.

Slonove noge, zakuhane z močnim palmovim jesihom in kajenskim poprom, so Cejlanom več kakor vsakatera sladčica, ki jo je kedaj skuhal sloveči Apici Rimljanom; meso slonovega rivca je neki zeló zeló okusno, in mast te živine cenijo Bušmani kot pravi dar božji; Bušman gre noč in dan dateč, da dobí grizljej te masti. Ravno tako je tudi mast povodnega konja nekaj zeló posebnega; osoljeno čislajo bolj kakor mi vsako slanino, in uživajo in rabijo jo, kakor mi surovo maslo; tudi meso te živine je okusno in tečno. Tapirovo meso ima slast, ako je mlade živine, kakor goveje meso, in meso pižmovega prešiča preseža meso našega prešiča, ako se skrbno izreže smrdeče luknja na hrbtu.

Prešič naš ima svoje zaničevalce, a 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 skoraj 1 milijon prešičev. Na Španjskem je svinjsko meso priljubljeno kakor divjačina, pa medlo je in dišečega okusa in brez masti, tudi ne daje nič špeha.

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

Da dajejo tiči dober živež ljudem, ni treba pripovedovati in omenili smo že, da v Indiji, Kitajci in drugi narodi še celó tičja gnjezda jedó. Omenili smo tudi, da nekateri narodi mrčese zobljejo. Tako imajo Arabci kobilice namesti žita; meljejo in kruh pečejo iz njih, pa tudi solé, sušé jih, ali pa jih kar kuhajo ali pečejo. Mavri cenijo debelo kobilico čez goloba in Hotentoti kuhajo iz kobilicnih jajčic juho, podobno kavi. Tudi murničke jedó ljudje kakor pri nas nekateri hrošče (kebre). Res, znamenito bi bilo izvedeti, katera živa stvar ne gre pod streho človeškega života! Bele mravlje so neki kaj dobra jéd in sploh pravijo, da dajejo mravlje jedilom, katerim se pride-nejo, neko prijetno kislino. Na Švedskem jih z ribjimi ikrami čistijo in dajejo s tem slabejemu žganju boljši okus. Nekateri divji narodi avstralski jedó za-lego najlepših metuljev, tako, da so nekatera plemenena najkrasnejih metuljev že tako redka kakor bela vrana. Pajki so Bušmanom sladčica in so neki orehovega okusa.

Nazadnje naj še omenimo, da Hotentoti po polne pesti opraznih gosenic požrejo in zdé se jim kakor pocukrane češplje. Oj kako srečni bi bili mi, ako bi mogli našo mladež pregovoriti, da bi namesti navadnega „cukerberka“ pražene gosenčice zobala! Pomislimo le, koliko dobička bi kmetje imeli in vladi bi ne bilo treba postav zastran oheranja in zatiranja gosenic dajati!

Mnogovrstne novice.

* *Kdaj bode konec svetá?* — Da na to vprašanje ne more nobena živa duša pravega odgovora dati, menda ni treba še le zatrjevati. Po nauku naše krščanske vere bode konec svetá na sodni dan. Natoroznanci pa po svojih mislih skušajo odgovor dati na to vprašanje, in