

milšakovih sestavkov. Poskušal se je časih tudi kot pesnik in nam v nekdanjem „Glasniku“ priobčil pesnice: „Moj dom“, „Slovo“, „Nočni požar“ in dr.

Jože Podmilšak nam je lahko v vzgled pridnega mladega možá! On je delal neutrudno ljubljenu našemu národu v blagor. Užé kot dijak se je rad učil tudi nešolskim predmetom, posebno češkemu in poljskemu jeziku. Iz češčine je kasneje rógokako lepo povest preložil na slovenski jezik. Pisal je silno umljivo in po domače, zato tudi naš kmet rad prebira njegove spise, kateri mu jako ugajajo.

Podmilšak je umrl mnogo prerano, neizpolnivi niti 30. leta! Vender v tej kratki dóbi se je pri našem národu toliko prikupil, da mu je zagotovljen trajen spomin!

A o Janezu Jesenku vam tudi moram nekoliko povedati! Vrli mož še živí, in je zdaj profesor na gimnaziji v Trstu. Janez Jesenko se je rodil 1838. l. v Poljanah na Gorenjskem; on je učen mož, izvrsten zgodovinar in zemljepisec, spreten pisatelj slovenski ter zná mnogo jezikov. Spisal nam je več izbornih šolskih knjig, katere se rabijo po naših srednjih šolah (gimnazijah, realkah in učiteljskih). Naj vam omenim le njegovo „Zemljepisno Začetnico“, „Občni Zemljepis“ in „Občno Zgodovino za srednje šole“. Prevel nam je tudi iz angleščine nekoje lepe povesti, ter sodeluje v slednjem času pri listu „Zvonu“. V njem nam je 1881. l. priobčil jako zanimivo in učeno razpravo: „O zemeljskih potresih“. O rodoljubnem gospodu profesorji nam je, če Bog dá, še mnogo lepega pričakovali!

Lovro Pintar.

(Glej 79. berilno vajo: „Lov na divje koze“.)

Lovro Pintar se je rodil pri Sv. Tomaži v Selški župniji nad Škofjo Loko na Gorenjskem 1814. l. Ljudsko šolo je izvršil v Škofji Loki, spodnjo gimnazijo v Karlovcu na Hrvatskem, a zgornjo gimnazijo v Ljubljani. Na to se odloči za duhovski stan ter vstopi v bogoslovnico Ljubljansko. Posvečen v mašnika služboval je kot kaplan na Gorenjskem in Dolenjskem; a naposled je župnikoval v Zalem logu pri Železnikih in na Breznici pri Radovljici. Umrl je 1876. l. kot župnik v pokoji v Preddvoru, v kraji, kjer je užé svoj čas kaplanoval.

Pokojni Lovro Pintar je bil velik prijatelj kmetijstva, šolski mladini in ljudskim učiteljem. Posebno rad se je pečal sè sadjerejo ter je navlasti v „Novicah“ priobčil mnogo poučnih sèstavkov. Tudi v „Učiteljskem Tovarišu“ je pisal o sadjarstvu. Spisal je več lepih molitvenih knjig, n. pr.: „Nebeške iskrice“, „Marija Devica“ i. dr. Bil je izvrsten narodnják, goreč dušni pastir, vesel družbenik ter gostoljuben gospod. Pri svojih župljanih je užival splošno zaupanje, také celó, da je bil voljen za deželnega in državnega poslanca!

Schiller.

(Glej 80. berilno vajo: „Lovec“.)

Pričujočo pesen je po nemški Schillerjevi poslovenil užé znani vam Fr. Cegnar. Friderik Schiller (izgovori Šiler) je bil preslaven nemški pesnik, porojen v dan 10. novembra 1759. l. v Marbachu na Virtsenberškem (na Nemškem). Njegov oče je bil virtsenberski stotnik. Friderik Schiller se je izučil zdravilstva, vender je vselej mnogo več veselja kazal do pesnikovanja in pisateljavanja. Podal je Nemcem mnogo prekrasnih umotvorov, s katerimi si je pridobil neminljivo slavo. Nekateri njegovi pesniški izdelki so se iz nemščine preložili v mnoge druge jezike. Tudi nam Slovencem sta jih poslovenila nekoliko znana vam pesnika Koseski in Cegnar. Takó n. pr. je Koseski poslovenil Schiller-jevo „Devico Orleansko“ in „Pesen o zvonu“; a Cegnar „Ma-

rija Stuvart“, „Viljelm Tell“ in „Valenštajn“, prekrasna dela nemškega veleuma! A tudi v našem berilci nahajamo nekaj poslovenjenih Schiller-jevih pesnij; takó n. pr.: „Slovo“ (str. 91), „Domovina“ (str. 110), „Korist ognja“ (str. 112) i. t. d.

Friderik Schiller ni dolgo živel. Prsna bolezen je naredila konec občudovanemu pesniku v dan 9. maja 1805. l. v Weimar-u na Nemškem v 46. l. njegove dóbe. Pomnite še to, da je bil Schiller sovremenik našemu Vodniku, t. j. živel je z Vodnikom ob enem in istem času. (Dalje prih.)

Mesó.

(Kemija v kuhinji.)

„Srečna dežela, v kateri niso lonci samo ob nedeljah in praznikih napolnjeni z mesom, ampak tudi druge dni“. Takó se je izrazil v najnovejšej dóbi neki nemški pisatelj, kateri mesu po tej izjavi pripisuje veliko vrednost. Dan danes se v resnici povsodi od vseh jedil največ mesá použije. Po večih trgih in mestih ne najdeš gospodinje, katera bi ne imela največe skrbi za-tó, da prinese na mizo skledo tečne goveje juhe in malo mesá svoje družini. V prejšnjem času — se vé, ni bilo takó — in še dan danes se mej kmetskimi prebivalstvom malo mesá pokuha*). Sicer se zgoraj navedene besede polagoma uresničujejo, če tudi počasi — in morda bodemo še dočakali srečnih in boljnih dní, ko bodo tudi revnejši ljudje imeli čast in veselje „mesó“ večkrat v tednu na mizi videti.

Tù se nam vriva vprašanje, je-li mesó za razvoj človeškega telesa, neobhodno potrebna hrana? Mari bi se ne mogla z drugimi, cenejšimi sredstvi nadomestiti? Priznati moramo, da bi se to lahko doseglo; kajti vsaj smo že pri mleku videli, da ono zadostuje popolnem za razvoj in rast našemu truplu; tudi bi se to doseglo s primerno rastlinsko hrano. Tù hočemo tudi omeniti, da so se vedno čuli in se še čujejo glasi proti mesnej hrani. Navadno se vsi ti nasprotniki držé načel naravoslovcev, ki hočejo vedno dokazovati, da človek ni ustvarjen za mesó; toda dan danes njihovi privrženci se od dné do dné krčijo.

Znano nam je, da vsem tistim živalim, ki so navezane izključljivo na rastlinsko hrano, manjkajo čakani (Eckzähne); nasprotno najdemo te zobé pri vseh onih živalih, kojim je narava odločila za živež mesó, ali pri onih, ki se hranijo z zmešanim živežem, kakor n. pr.: medved. Človeku pa ne manjka nobene vrste zob; to nam že zadostuje, s čimur zamoremo vse tiste naravoslovce zavriniti, ki mu odrekajo mesno hrano. Treba nam je pa vedeti, kolike vrednosti je mesó za človeško življenje in potem bodemo še-le zamogli pravo veljavo mu odločiti.

Z raznimi operacijami bomo tudi našli vse sestavine, iz kojih obstoji mesó. Ako n. pr. vzamemo kos mesá, ki tehta 4 klg. ter ga posušimo na solnci, se zeló skrči in konečno ostane trd, brezvoden, okoli 1 klg. težak kos. Oni 3 klg., kolikor je mesó prvotno več tehtalo, so izginili v podobi vodenih hlapov. Ta očividna prikazen nas podučí, da ima mesó veliko vode, — skoro $\frac{3}{4}$, — (natanko 78%).

Če to posušeno mesó večkrat spiramo s čisto vodó, polagoma zgine rudeča barva in mesó se izpremení v belo, vlaknasto (žilovito) snov. Ta pridobljena tvarina se da še

*) Kar se tega tiče, je stvar tako-le: Ob štiridesetdanjskem postu in sicer ob postnih dnéh niso jedli ljudje mesá, a med letom so ga več použili, kakor dan danes; delavno in nizko ljudstvo zdaj slabše živi, kakor nekđaj; taka so poročila iz drugih dežel, a tudi pri nas ni drugače, le ozrmo se n. pr. samo na Ljubljano, kakó so nekđaj na našem Krakovem ljudje živeli, kakó pa zdaj! Uredn.

na dalje razkrojiti. Ako se polije z močnim vinskim cvetom, se od nje odloči nekoliko tolšče, ki raztopljena v vinskem cvetu plava. Pri jako suhem govejem mesu se nahaja primeroma veliko tolšče (Fett) in sicer v 100 delih posušenega mesá 20 delov. Pri debelem govejem mesu se dobi še več tolšče. Snov, ki nam še ostane, se nam pokaže kot vlaknasta pletenina (Gewebe), v katerih se vidijo tù in tam tanke žilice (fine) Kemikarji imenujejo to bistvo radi vlaknaste podobe „vlaknec“ (Faserstoff); nadalje nam pravijo, da obstoji največ iz beljakovca in da je v marsičem podoben mlečnatej sirovini (Käsestoff), v katerej je tudi veliko beljakovine. Razun tega se nahaja v govejem mesu majhen kvantum mineraličnih tvarin (Mineralstoffe).

Mi vemo, kakó različna so živalska telesa po zvanosti, kakor po notranosti; vender pa najdemo manj ali več v vsakem mesu, zgoraj naštete snovi. Kakor je znano, je izmej vseh mesnih vrst, prešičevo najbolj debelo; tedaj ima največ tolšče — in v tem obziru prekosí tudi govedino. Nasprotno ima teletina — še v večej meri pa skopčevina (koštrunovo mesó) — manj tolšče, kakor najbolj suho goveje živinče.

Pri kuretini, celó pri sicer jako odebelenej gosi, se tolšča še v višej meri skrči, (račje mesó ima 9, gosje 8 in kurje 7% tolšče), in znaša pri mesu mladih golobov komaj 3 dele od 100 delov posušenega mesá. Nasprotno imajo nekatere ribe, — akoravno se navadno misli, da njihovo mesó malo tekne, — primeroma prav veliko tolšče v sebi; tudi se nahaja mnogo beljakovega vlakneca v ribjem mesu. Z ozirom na to, smemo ribje mesó z lahko vestjo primerjati z onim naše domače klavne živine. Popolnoma posušen losos ima n. pr. v 100 delih 22 delov in jegulja v istej kvantiteti celó 56 delov tolšče! Mesó od najnavadnejše divjaščine ima jako malo tolšče (zajčje n. pr. samo 5%), ima pa skoro ravno toliko „lakneca“, kakor govedina, in če se mu dodá nekoliko maščobe, je potem dobra in redilna hrana. Da so nekatere naše domače živali večkrat nenaravno preveč debele, izvira le iz tega, ker jih navadno krmijo s tako pičo, ki imajo največ tolščnih snovi. Za vzgled naj navedem neko majhno ovco v „Port Filip“ v Avstraliji, kjer izdelujejo maščobo, od kojih vsaka povprečno 55 funtov tehta; od tega pa edino 20 funtov loja ali tolšče — skoro $\frac{2}{5}$ od celote. Pa to še ni največ, kajti človek ume marsikatero domačo živino z razno pičo še v večej meri izrediti.

Pri nobenej hrani ni pripravljanje, kar se tiče tečnosti, tolike pomembe, kakor ravno pri mesu. Po načinu samem, kakó se mesó različno pripravlja, zamoremo visoko vrednost redilnih snovi, ki so v njem, našemu telesu koristno narediti. Od pripravljanja je tudi to odvisno, da se sicer izvrstni živež večkrat izpremeni v jako težko prebavljivo hrano.

Oglejmo si nekoliko razne oblike govedine, o kojih se nam na mizo postavlja (nosi). V gospodinjstvu je sploh povsodi navada, da se najpopred na mizo prinese skleda juhe. V obče se misli, da se v juhi nahaja največ redilnih mesnih tvarin, raztopljivih (krojljivih) in da se juha tudi lahko in srečno prebavlja. Proti zadnjemu mnenju sicer nimamo nič; kar se pa tiče visoke tečnosti, ki se juhi pripisuje, pa jako dvomimo. Gospodinja pripravlja „bouillon“ navadno takó, da za kosilo namenjeno meso dene v lonec, napoljen z mrzlo vodó, in pustí, da se pri ognji polagoma kuha. Brez dvombe — se na ta način dobi „bouillon“! Mari se pa s tem doseže najkoristnejša (najtečnejša) hrana?

Poglejmo tedaj, kaj se s kuhanim mesom godí! Omenili smo že zgoraj, da meso izgubi s spiranjem v vodi mnogo rudeče-barvenega mesnega soka. Ravno tako v vodi, v katero smo djali meso in to postavili k ognju. Dokaz temu, rudečkasta barva, ki se v vodi pokaže. Ta barva se pa mej kuhanjem menjava z drugo, ako dalj časa vrè. Voda postane nekoliko kalna in na kipečem površji posode se vrté belkasto sive pene, katere

gospodinja kot nesnago s penjenico odstrani. Tako je „bouillon“ končan; za gospodinjjo ima njegova debelkasta, oljnata lastnost ter mnoga tolstna očesca veliko veljavo Žalibog nam je kemikar dokazal, da je to sicer pravo ravnanje (?) naših gospodinj, kar ima marsikatera za svoj evangelij, popolnoma napačno. V mesnem soku, ki se pred kuhanjem iz mesa cedí, tako nam pravi znanost, so bile najvažnejše redilne mesne snovi: beljakovina, tolšča in soli. Ako deneš „jajce“ v vrelo vodo, se v njem beljak strdi. Ravno tako se tudi v „mesnem soku“ nahajoči se beljak (Fleischsaft), kateri se pred kuhanjem iz mesa cedí, strdi, in skrbna gospodinja ga s posebno marljivostjo kot grdobo v podobi „pen“ odstrani. V tako zvanej „krepilni juhi“ nimamo nič drugega, kakor malo tolšče, nekaj soli (Salze) in obilico kleja (Leim), ki se je naredil iz mesnega pletivnega bistva (Bindesubstanz des Fleisches) in ima malo redilnosti v sebi. V resnici zasluži tak „bouillon“ popred vsako drugo imé, kakor pa ono „redilne juhe“. Če gospodinja vzame za „juho“ posebno meso, da s tem tudi zaželen namen doseže, zamoremo to „mesno juho“ še zmirom kot dober prebavljiv aparat imenovati. Ako se pa z „bouillon-om“ in mesom tako ravna, kakor opazimo sploh pri naših gospodinjah in kuharicah — je ravno tako, kakor da bi naredil imovitega moža za berača, ter ga obdal z nič vredno le navidezno bliščobo. Odstranjena „mesna juha“ (Fleischbrühe) je malo tečna, ki je vse redilne snovi v mesu absorbirala (posrkala); in trdi, iz izskuhanih mesnih nit (Fleischfasern) obstoječi ostanek je skoro popolnoma brez vsakojake tečnosti, poleg tega pa tudi zeló težko prebavljiva jed.

Pri vsem tem pa nikakor ne mislimo našim pridnim gospodinjam očitati, da bi ne znale košček mesa tako pripraviti, da bi našemu telesu ne teknil v popolnej meri. Če jim je kaj na tem ležeče, da bodo pripravile za kosilo kos „sokovitega“ mesa, naj se ravna po tem, kar so naravoslovci z večkratnimi poskusi posneli. Meso naj se dene v vrelo vodo. Resultat jim pokaže, kar so si želele. Tako pripravljeno meso se odlikuje s prijetnim okusom in sokovito lastnostjo, s čimur se povekša redilna moč. Izprememba tega mesa se lahko pojasni. Vrela voda je najpred vplivala na zeló sokovite mesne vlakine (nitke), da so se na koncih skrčile. S tem se je obvarovalo izcedenje mesnega soka. Vsled velike vročine so se najvnanjeje plasti v mesnem soku raztopljivega beljaka strdile, s čimur so se luknjice mesnih nitek popolnoma zamašile. Po tem tacem se je onemogel neposrednji vpliv vročih vodenih hlapov na mesno notranjost, in meso se kuha samo s pomočjo v njem nahajoče se mokrote.

Samo ob sebi je umevno, da se doseže isti „resultat“, ako se meso pri pečenju izpostavi na hud ogenj; reberce (Kotelettes) in biftek (beefsteaks) se na ta način pripravlja. Tù je treba še omeniti, da meso pri pečenju nekoliko več teže izgubi, kakor pri kuhanju; vzrok temu je voda, ki pri tem pripravljanju izpuhti. Razun tega se izpremeni precejšnji kvantum tolšče v žolčo, veliko več, kakor pri kuhanju.

Mesó solé iz tega namena, da na znotraj ne more zrak priti, kajti drugače bi se pokvarilo, kakor hitro bi prišlo v dotiko z zrakom. V to uporabljiva sol neki deluje tako, kakor vrela voda; naredí namreč, da se vnanji konci mesnih nitek skupaj skrčijo in na ta način znatni del nahajočih se tekočin v mesu zadržujejo. Ker se mesne nitke skrčijo, nima vnanji zrak v notranji del mesa vhoda; tedaj se ne more razkrojiti in ostane v prvotnem stanu. Če sol pride v vse dele mesa, dobomo znano „vsoljeno meso“ (slanino). Sicer pa tudi to, ravnokar povedano ravnanje z mesom ne obvaruje popolnem, da bi se iz mesa čisto nič redilnega soka ne izcedilo in tako vender zgine nekoliko beljakovin in soli. Naravni nasledek tega je, da je vsoljeno meso teže prebavljivo in da izgubi precej redilne moči.

Po „nemšk. izvorniku“ posnel J. Ravnikar.