

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XII. V Ljubljani v saboto 12. avgusta 1854.

List 64.

Dobre lastnosti koprive.

Kopriva je prav koristna rastlina, vredna da bi jo bolj obrajtali, kakor se to dozda godí, ter bolj pogostoma sejali in obdelovali.

„Kaj? sejati in obdelovati celó koprive?“ bo marsikter kmetovavec zakričal; „jez sem vesel, da jo na svoji zemlji iztrebiti in končati zamorem“.

Tiho, prijatel! To tako zaničevano bilje zasluži, da ž njim pametnejši ravnamo in da stvarniku se lepo zahvalimo, da je nam rastlino podaril, ktera povsod tako rada raste.

Kopriva daje veliko klaje.

Zemljišče ali grunt naj si bodi kakoršno si hoče, pešeno, kamnito, bregovito, povsod, kjer bi druge rastline poginile, kopriva dobro raste, ter nam daja nar boljšo klajo. Ona se prime po krajih, kamor nikoli solnce ne sije; ne potrebuje ne truda ne skerbi, pa tudi gnoja ne; nji ne škodje nobeno vreme. Ona prestane, kakor že pregovor pravi, da „kopriva ne pozebe“ ne le naj ostrejši mraz, temoč poganja vsako leto iz korenin novo mlad. Zatorej ni drugega treba, kakor da jo le enkrat vsadimo, potem ostane in raste neprenehoma kakor les, to je, ona ne potrebuje nobenega gleštanja več. Treba je le, da semtertje se nekatere koprive pustijo tako dolgo, da seme obrode, zato da veter jih zopet naseje, če nekatere korenine odmerjô.

Ako se koprivi še celó toliko milosti skaže, da jo, ker je tako koristna rastlina, še nekoliko gleštamo, to je, da ji le vsako 3. ali 4. leto z malo listjem ali jelovim šilovjem pognojimo, oj, tadaj se še le ponaša in raste tako bohotna, da jo trikrat poleti prav obilno pokositi zamoremo.

Pri koprivi se ni nobeno leto neplodnosti bati; kajti vsako leto daje ona nar plodniši pridelk. In če lih jo ljudje kot škodljivo zeliše zaničujejo, živina jo vendar nezmerno ljubi.

Zamoremo pa koprive živini ali zelene in zre-zane med klajo dajati, ali pa tudi kot senó slami primešavati in pokladati, ali pa z drugo pičo vred popariti, z eno besedo, kakor se komur nar prikladniši in ugodniši zdí; živina jo je na vsako vižo rada in vesela.

Paziti pri tem je le, da koprive, posebno njih steblica, niso prestare. Tedaj je treba jih poleti večkrat porezati: kajti živina ne ljubi zeliš, ktere so v bilkah se posušile, temoč le take, ktere so zelene v nar boljšem soku in okusu bile požete. Saj je taka tudi pri detelji.

Koprive imajo pa še neko drugo dobro lastnost. One so živini najboljši zdravilo v mnogih boleznih. Terdijo celó skušeni kmetovavci, da na švedskem, kjer živino močno s koprivami kermijo, je živina večidel zdrava.

Če pa hočemo koprive suhe s pridom živini pokladati, jih denemo v sod, jih osolimo, ter jih polijemo z vrelo vodo. Ko se je vse ohladilo, damo

tako poparjene koprive posebno kravam, ktere jih kaj rade jedó, ter vodo od njih ravno tako pohlepno pijó.

Krave dajo po taki piči obilno mleka z mnogo smetano, in sirovo maslo od nje je po barvi in okusu naj boljšemu pomladanskemu močno podobno.

Na švedskem redijo teličke in mlado perutnino s koprivami, in to v svoj največji prid. Žival pri tej piči ne raste in ne debelí se samo, temoč zboljša se tudi.

Ovcam bile bi koprive tudi lepa zimska klaja, in ko bi jim jih pokladali ob času brejosti in dojenja na omenjeno vižo, bi jagnjeta posebno lepo rastle in debelile se, kakor učé mnogoverstne skušnje.

Mladim puretom je kopriva ravno to, kar je otrokom mleko; in če jih s koprivami kermimo, jih obvarvamo naj bolj vsih negód, ktere te živalice v prvi dôbi zadevajo. Pureta se potem ojačijo ter dobijo prav tečno meso.

Marsikter naših bravcov bo pa rekel: „To je vse prav lepo in verjetno; ko bi koprive le ne pekle tako, kader se jih človek dotakne“.

Če hočemo varovati se, da se ne ranimo, ni drugega treba, kakor da koprivo od spodej poprimemo in z roko na vzgor potegnemo. Uzrok je namreč v tem, da žigoče ostí vse na vzgor molijo; torej, če z roko na vzgor potegnemo, je tudi ne morejo raniti, in če nekoliko močno pritisnemo, se razpočijo tisti mehurčiki, ki bolečino uzrokujejo. Nar boljši pomogljelj, če smo se pri koprivah opekli, je pa sam sok iz kopriv. Kmalo potolaži take bolečine. Tudi laško olje jih pomiri.

Koprive so tudi dobre ljudem za hrano. Mlade, za prikuho pripravljene, dajo prav okusno in tečno jedilo; sirove, z oljem in jesihom mešane, zdravo salato.

Če se meso s koprivami vred kuha, se omehča, če bi bilo še tako terdo. Med koprivino perje položeno, se dá pa meso dolgo časa frišno ohraniti.

J. Š.

Gospodarske skušnje.

Kako meso poleti celi teden gnjilobe obvarovati.

Pri nas, posebno na kmetih, je z mesom poleti velika težava. Naši mesarji po navadi samo ob sabotah koljejo. Ako tedaj hočemo meso celi teden imeti, moramo se že v saboto ž njim preskerbeti. To meso je v nedeljo, pondeljek, včasí tudi v torek še dobro. V sredo pa, in posebno v četrtek že tako diši, da se komaj zavžije, ali pa še ne, zlasti, kader je vročina huda.

Ako torej hočete meso celi teden okusno imeti, poskusite ž njim tako, kakor so si naš častiti gospod župnik izmislili, in sicer: Kadar Vam v saboto dekla meso iz mesnice prinese, odločite prec za sredo in četrtek potrebne kose govejega in telečjega mesa. Pripravite si dve velike in široke sklenici (flaši), postavim: take za kumare (Gurken-gläser), ali pa tako imenovane poveznike (Sturz-

gläser). Denite potem v eno teh sklenic meso za sredo, v eno pa meso za četrtek. Zdaj vprite v sklenici nad mesom enega, dva ali po potrebi več klinčkov počez tako, da iz okoli obrnjene sklenice meso ne more pasti. Ali pa, kar bi bilo še bolje, če morete po kakih rogovilicah meso tako obesiti, da v okoli obrnjeni sklenici prosto visi. Kadar ste to izgotovili, prinesite dva primerna krožnika (talarja) ali dve primerne skledi, in v vsacega teh krožnikov ali v vsako teh skled poveznite eno imenovanih sklenic z mesom tako, da meso ne pade iz poveznjene sklenice na dno krožnika ali sklede. To storivši, prilite v krožnik ali skledo okoli sklenice nekoliko kisa (jesiha), vendar ne toliko, da bi kis do mesa v sklenici segel, postavite potem vse to v kak hladen kraj, naj bolje v klet (kelder) in se nič več ne dotikajte. V sredo ali v četrtek, kadar ima kuharica meso pristaviti, naj ga iz sklenice vzame, v merzli vodi lepo opere ter skuha ali speče. Opoldne pri južni bo sicer juha nekoliko, pa prav malo, po kisu sladila, ali, kar je bil pri tem vašem ravnanju poglobitni namen, če ste vse prav opravili in tako, kakor smo popisovali: meso ne bo celo nič dišalo *). A. Likar.

Priporočilo cukrenega graha s černo-višnjevimi stročjem.

Cukreni grah s černo-višnjevimi stročjem (Zucker-Erbse mit dunkelvioleter Schotte) je posebnega priporočila vreden, zato ker je zgodaj zrel in prav dobrega okusa, prav posebno pa še za to, ker se ga tako rad ne loti mol, kteremu so pri nas vse druge grahove plemena silno podveržene, česar sem se, ker ga že tri leta pridelujem, popolnoma prepričal.

Da bi se cukreni grah, kterega na Notrajskem po več krajih sejejo, v naši okolici tudi drugod zaplodil, sem bil letoš en kos zemljiša „na Brinji“ z njim obsejal, in vesel sem ga bil viditi lepo rasti, cvestiti in stročje delati. Zato sem pa tudi mislil, da ga bom zamogel marsikteremu za seme podariti. Toda moje veselje je šlo rakom žvižgat! Kakor bolj je grah stročje delal, toliko bolj so memogredoči, menda zastran njegovega očitnega višnjevca stročja, po njem segali, in mi ga skorej vsega obrali.

Da tako tatinstvo ne more veseliti nobenega gospodarja, je gotovo, pa kaj če? Le s tem se tolažim, da tisti, ki so mi ta grah pokradli, niso bili neumni otroci, ki tergajo cvetlice, da jih berž spet preč veržejo, ampak da so bili zvedeni grabeži, ki so si ga nakradli za seme, in ga bojo na to vižo zaplodili na več krajev. Škoda le, da ga niso pustili popolnoma dozoreti, — saj bi ga bili potem na pošteni poti tudi od mene dobili!

Trohico od tega, kar mi ga bo še ostalo, bom rad, kader ga omlatim, tistim podaril, ki se bojo za-njoglasili. Če mi ga pa tatinska roka vsega obere, morajo dobro voljo namesti graha vzeti.

V Šiški nad Ljubljano 8. avgusta 1854. F. Šmidt.

Zgodovinski ozir

na razvitje moči in vpešanje ozmanskega (turškega) carstva v Evropi do današnjih časov in do dosežanja orientalske vojske.

(Konec.)

Ako se od te dôle zamore naglo razpadanje turškega carstva tudi v zunajnih okoljih iskati, je protivnost Rusije o tem naj važnša. Vidil je Peter véliki jasne zmage kristjanov in storil je svoje v lastni prid v pomirji azovskem leta 1700.

Ker je sultan kristjanom toliko dobičkov naklonil, si je nakopal sovraštvo Turkov na glavo, — janičarji so se spuntali in umorili ga. Noben močen vladar ni več prestola nastopil; vojske z Rusijo vničevale so moč države

vedno bolj in kmalo pribežala je ohola turška vlada pod varstvo državnihi pravic, se ohraniti pod varstvom evropskih pervooblastnih držav.

Pod vladarstvom Ahmeda 3., Mahmuda I. ste se bojevale Austrija in Rusija z menljivo srečo zoper Turke, pa Eugen nabijal je zopet grozno Turke in Austrii priborjeval meje, kakor jih še danes ima; v tem pa so bili Rusi: knez Galicin, admiral Teodor Orlov, Romanzov, Dolgoruki, Potemkin in Suvarov Turkom strašni protivniki. V pomirjih v Kučuk-Kajnarci (22. julia 1744) in v Jašu (9. januarja 1792) je dobila Rusija Kerč in na Kubanu Besarabio do Dnestra in prosto kupčijo po vseh ozmanskim morjih.

Ko so začele se pozneje prekucije na Francoskem, se je na Turčijo popolnoma pozabilo; celó vojska v začetku tega stoletja med Angleži, Francozi in Rusi ni oči na Turčijo obračala. Vstaje mnogih Turčij podverženih narodov za dosego samostojnosti v Egiptu, Arabii, v Serbii, punt Janičarov in pašata Vidinskega so uničile moč turško neskončno; — sultan Selim 3. in Mustafa 4. sta padla žertvi v roke. Pod vlado Mahmuda 2. (od leta 1800) bilo je več miru; po tem pa je zgubila Turčija v primirju z Rusi v Bukureštu (28. maja 1812) deželo med Dnestrom in Prutom.

Ko začeli so se boji zoper Napoleona I., ga s prestola pahniti, pozabila se je zopet Turčija; še le gerska vstaja v letu 1821 obrnila je spet oči Evrope na jutrovo. Zedinjena moč Rusov, Francozov in Angličanov je Turke iz Gerskega zapodila in jim brodovje pri Navarinu sožgala (20. oktobra 1827), v tem, ko prisilil je francoski maršal Maison egiptovsko pomočno vojsko se verniti domú.

Tako je začela turška država razpadati. Zraven tega je palila vstaja Janičarov, ktere je Mahmud ukazal pokončati, v letu 1826 Turčijo v veliko nevarnost. Pa že koj drugo leto vnela se je vojska z Rusijo, ko Turčija ni več imela redne armade. Bojevali so se v Evropi in Azii. Po dolgem vojskovanju vzel je grof Wittgenstein Varno (11. okt. 1828); Dibič šel je čez Balkan (1829) in posede po bitvi pri Paravadi (11. julija) Drinopolje 20. avgusta. To je bila prva keršanska armada v tem mestu od leta 1360. 14. sept. 1829 bilo je pomirje sklenjeno, v kterem je zgubila Turčija razun otokov na ustju Donave in družih posestev v Azii tudi neposredno vladarstvo v podonavskih knežijah: v Moldavi namreč in na Valaškem.

Tako šlo je vse nazaj, Turčija zgubovala je povsod. Mehemed Ali paša v Egiptu se je spuntal in gonil neredne trume sultana kakor gosí pred sabo, ki mu je moral leta 1833 dedno namestno vladarstvo v Egiptu, Sirii in Kandii dovoliti.

Postala je tako Turčija igrača mogočnih držav. Angličani, Francozi z Rusijo vred so se bogatili na nje stroške.

Sultan Mahmud je začel v svoji deželi vpeljavati preuredbe in poprave po izgledu omikanih držav, — al take poprave na Turškem so le naprave za razpad turškega carstva bile. Najpoprej začel je sultan poprave pri armadi, pa gorjé! v prvi bitvi z Mehmed Ali-tom, ki se je zopet spuntal, pobegnili so novi vojaki z novimi napravami, in le smert Mahmuda je storila, da so se potegnile vélike vlade za njegovega sina Abdul Medjida in ga na prestol njegovega očeta pripravile.

Skoz 15 let se je mnogo govorilo, kakošne poprave dela Turčija in postave vpeljuje po keršanskim deželah, pa le nobenega napredka ni bilo nikjer viditi.

Rešid paša, mož napredka in prijatelj tujega, ker je bil več časa na Francoskem, storil je s tem največi napredek, da je vpeljal v Carigradu francoski ča-

*) O resnici te skušnje kar nič ne dvomimo, le to vprašamo: ali ni zlo težavno meso tako spraviti v sklenico? Vred.