

Letno poročilo dijaške kuhinje v Ptuj

v samostanu č. č. gg. oo. minoritov za šolsko leto 1886/87.

Počitnice se nagibajo h koneu, novo šolsko leto je pred durmi. Slovenski dijaki bodo prišli zopet v uke in trkali na naša vrata proseč hrane. Kakor lani, odprli jim bomo tudi letos gostoljubno samostanska vrata, deleč jim vsakdanjega kruha. Redka požrtvovalnost slovenskih domoljubov, nenadejano tekmovanje prijateljev mladine v dopošiljanju raznih milodarov, uspešno in blagosloveno delovanje dijaške kuhinje v preteklem letu, vzpodbuja nas, da vztrajamo še v bodoče v prid naši mladini in slovenski domovini.

Predno pak nastopimo drugo šolsko leto, dolžnost je naša, podati blagim našim podpornikom kratko letno poročilo o delovanju in stanju dijaške kuhinje v Ptuj. Naravnost izpovemo, da storimo to z odkritosrčnim veseljem in blagodejnim zadoščenjem. „Finis coronat opus“.

Izkazovali smo sicer mesečno v teku šolskega leta po treh slovenskih časopisih prejete darove s častitimi imeni darovateljev, objavili smo tudi imenik p. n. podpornikov z doneski v programu nižje gimnazije Ptujke za šolsko leto 1886/87, vendar smatramo za svojo dolžnost z ozirom in v prid našega velevažnega in človekoljubnega podjetja, kakor tudi z ozirom na nekatere pomanjkljivosti napominjanega gimnazijskega izkaza, da podamo slovenskemu svetu obširnejše letno poročilo ter položimo natančen račun o našem prvoletnem poslovanju.

Hočemo pa s tem javnim poročilom, učeči se slovenski mladini ne samo njenih pravih prijateljev in iskrenih ljubiteljev predstaviti, temveč v njenem srcu do njih čut hvaležnosti in pietete vzbuditi in gojiti.

Upamo tudi in uverjeni smo, da na ta način našemu ljudomilemu podjetju ne le starih podpornikov ne ohranimo, nego tudi novih pridobimo.

Želimo pa tudi, naj izve svet, da imajo Slovenci za učečo se mladež čuteča srca in radodarne roke, naj se osvedoči, da slovenski rodoljubi ne nosijo rodoljubja samo na jeziku, nego v srcu, kažoč rodoljubnost svojo v dejanju.

Ptujka dijaška kuhinja, pa je tudi v prvem letu svojega obstanka glasna priča, kaj premoremo s svojimi skromnimi močmi, ako nas bratovska ljubezen druží! Zares, samo ljubezen sveta med brati more pomagati naši slovenski učeči se mladeži, zlasti v sedanjem kritičnem času, ko se siromašnim, a bistroglavnim slovenskim sinovom s povišano šolnino in z nečlovekoljubnim postopanjem naših nasprotnikov v spodnje-štajarskih mestih proti slovenskim dijakom, prosečim si hrane, duri do višje izomike zapreti hočejo.

Baš navedena razloga napotila sta Ptujke rodoljube k napravi dijaške kuhinje. Da je misel bila srečna, praktična in potrebna, uverilo nas je preteklo šolsko leto in obilna ne nadejana podpora Ptujskih, zunaj Ptuja in na tujem živečih rodoljubov, ki ljubezen djansko domovini hranijo, če tudi bivajo na tujem.

Kakšno živo zanimanje in kakove odzive je ustanovitev naše dijaške kuhinje v srcih Slovencev, domá in zunaj domovine živečih, vzbudila, pričajo najbolj darovane velike sorte korporacij in pojedincev, kakor tudi razne pismene izjave, došle nam z milodari. Nate nekatere!

„Jako lepo je, da ste se tako oklenoli naših siromašnih dijačkov; ta čin Ptujskih Slovencev je zopet imponiral“.

„Pošiljam to majhno svotico (30 gld.), želeč od vsega srca, da bi Vaše človekoljubno društvo našlo prav mnogo blagih podpornikov.“

„Nekaj tukajšnjih dijakov pošilja Vam po meni 4 fl. 50 kr. Tudi oni hočejo pripomoči se svojim siromaštvom k dobri reči. Želijo, da bi se krepilo to podjetje ter da dijakom slovenskim Ptujke gimnazije ne bode več treba prenašati grdih pogledov in očitanj rogovilastih nemčurjev, kakor do sedaj, ako so si prosili pri njih hrane ali pa jo dobivali“.

„Pošljem Vam tudi jaz svojo malenkost iz daljne Bosne za dijaško kuhinjo, ker je to izmišljenje hvalevredno. Le naprej!“

„Z veseljem pošljem 10 gld. za kuhinjo slovenskih dijakov.“ (Dalje prih.)

Gospodarske stvari.

O jesihu in njegovem narejanju.

Jesih je nekaj, česar ne pogreša nobena kuhinja in če ga pogreša, za mizo nastane goderjanje. Brez njega ne opravi se skorej noben obed ali pa si pomaga gospodinja, kolikor more, s kacic drugim kisom. Za delj časa pa ne shaja nobena hiša brez njega.

Njega je torej na vsak način v hiši potreba, toda, ako ga kupuje, za prvo izdaja za-nj denarja in to skorej brez prave potrebe, za drugo pa je jesih, ki se kupi slab ali vsaj nezdrav. Vsak pravi gospodar tedaj skrbi, da si ga sam pripravi in v naših krajih to ni Bog ve, kaka težava. Stvari, iz katerih se jesih dela, je več in skorej v vsakem kmetijstvu nahaja se tacih.

Dela se jesih lahko iz tropin, toda v naših dneh je tak redek, ker si žgejo ljudje raji žganje iz tropin. Najbolj kaže torej jesih delati iz sadja in v tem storé v prvi vrsti jabelka, hruške in lesnike. Boljega jesiha kakor ga dobiš iz lesnik, napraviš si pač težko. Za tem pa dajo najboljši jesih trpke, sočne hruške, tiste za kuhanje in pa lesnjače. V nekaterih krajih

rabi se za jesih najraje vodena hruška, le-ta ga daje obilo in pa dobrega. Sad te hruške je srednje velik, ima dolg pecelj ter je pri peclju oster. Zorel je koncem septembra ter postane k malu testen. Za jesih porabi se koj z dreves. Ako je drevo staro postane do 20 metrov visoko ter ima 1 meter debelo deblo, ki je lepo okroglo. Povžije se rad samo v testenem stanju, otrokom bi sicer zdravje trpelo. Ako se ta hruška skuha, postane čisto mehka. Sušiti pa se ne da, kajti v njej je preveč soka.

Ako je v naših krajih kje ta hruška doma, kaže jo najbolje porabiti za jesih, za otroke in za druge potrebe imamo sedaj že, če je leto le količkaj dobro, do volje sadja.

Iz jabelk se nareja jesih prav po gostem, toda le ta je slabši. Za-nj jemljemo le poletna jabelka, le-ta pa so sočna in vsled tega je treba delj časa, da je jesih iz njih za rabo. Za to pa tak jesih še zmešajo z jesičnim duhom.

Le-ta jesih pa se napravi čisto na lahki poti. Sadje se zmleje ali kjer ni taci hlinov, tam se stolče in potem se stisne na tiskalnici. Prav je, če sadje, ki se je za jesih odločilo, pusti nekaj časa ležati, da ne gnijije, kajti tako sadje daje dobrega jesiha, to pa še brez posebnega truda.

Kjer je več sadja in se ne spravi takoj v denar, tam se odloči gnjilo sadje še tudi po zimi lahko za jesih. Za to se shrani do spomladi, do toplejih dni v sodih. Kar se soka iztisne iz stolčenih jabelk ali hrušek, to se zlije v odprto kad ali čeber ter se shrani na toplem kraju, dokler ne zavreje. Iz nje se ne zlije popred v sod, dokler že ne diši precej po kislini. Na vrhu plavljje to, kar ni za rabo.

Po nekaterih krajih dejo iztisnjen sok brž v sod, ali ta mora ostati odprt. V tem pa se spravi več reči v sod, katerih pri jesihu ni potreba ali so mu celo na škodo. Treba je torej to sodrgo kmalu, ko dovolj zavreje pretočiti. Ako ostane pa v kadi, tedaj to delo odpade.

Sod, v katerem je ta jesična sodrga, more stati na kakem toplem kraju in se ne sme zapreti na pilki. Še le, ko je stvar okisela, smemo sode spraviti v navadno klet. Zapreti pa še zdaj ne kaže pilke. Leto in še več preteče, predno je tak jesih za rabo. Kislina se naredi v sodu nekaj s tem, da voda izpuhti, nekaj pa še sodrga na novo vre.

V tem je mogoče pospešiti vrenje, ako se obesi v sod tako zvana „mačuha“. Le-ta je kožnata, vlečljiva sodrga, ki se napravi v starem jesihu. Ona se obesi na svili ob pilki v sod za toliko, da pride z novim jesihom v dotiko. Pustiti pa jo je v sodu do pretakanja. Isto stori tudi strok jesičnega dreva (rhus typhina), tega vidiš sem ter tje po kmečkih vrtilih. Po obojem se kisa ona jesična sodrga za precej hitreje.

Kar se tiče starosti jesiha, ki se dobi na ta način, smemo reči, da postaja do nekaj let vsako leto bolji in torej ga ne kaže prerano rabiti za jedila. Ako pa ga je treba, tedaj pa se mu naj primeša malo prav kislega jesičnega duha ali sprita.

Sejmovi. Dne 18. septembra v Braslovčah, v Kapelah in na sv. Gorah. Dne 21. sept. v Laškem trgu, v Gornji Radgoni, v Lučanah, v Framu, v Ormožu in v Podsredi.

Dopisi.

Iz Rečice v Savinjski dolini. (Šolsko društvo.) Dne 4. t. m. imeli smo občni zbor podružnice sv. Cirila in Metoda na Rečici v kegljiščini dvorani gospoda Čuježa, koja je bila med drugim tudi s krasno podobo sv. Cirila in Metoda okinčana. Točno ob 4. uri popoldne otvori g. prvomestnik A. Turnšek zborovanje, ter pozdravi došle ude najpristronejše, izražujoč veliko veselje nad tako mnogobrojno vdeležitvijo. Kmalu za tem povzame č. g. kaplan Jože Majcen besedo in nagovori zbrane blizo tako-le: „Slavni zbor! V solzni dolini se nahajamo; ker britko vojskovanje je naše življenje! Vojskujemo se namreč vedno in vedno zoper znotranje in zunanje svoje sovražnike. Znotranji naš sovražnik so skušnjave in greh, zoper katerega se z vero vojskujemo; zunanjih naših sovražnikov pa je veliko, zoper katere pa se z ljubeznijo vojskujemo; pogum pri tej vojski pa nam daje zlato upanje, da jih premagali bomo. Zunanjih naših sovražnikov, rekel sem, je torej veliko, — eni nam naše posvetno blage in premoženje poškodejo; drugi nam zopet naše dobro ime in poštenje onečastujejo! Pa kaj! Da bi še drugih sovražnikov ne bilo! Toda najnevarnejši naši sovražniki so tisti, ki nam ljubezen do svojega maternega jezika, do svojega naroda iz srca iztrgati, ki nam našo narodno prostost, naše narodne pravice odvzeti, ki nas v ptuje sužnje prestvariti hočejo. In takih naših sovražnikov je žalibog ogromno število! Slov. Korošce, nas Štajarce in Kranjce hoče nenasiťljivo žrelo ostudnih nemčurjev, Slovence po Istri, v Trstu in na Goriškem pa hoče žrelo Lahov in Lahonov neusmiljeno požreti! V naših pokrajinah so nam nemčurji nevarni! Oni že skorej povsod svoje nemške šulvereine ustanavljajo. Kaj pa ti nameravajo? Nemški šulverein in ž njim vsi nemčurji tako-le mislijo: Vzamemo slov. otroku materni jezik, se ne bode več učiti zamogel z uspehom; ostal bo nevreden; zgubil bo ljubezen do njega, do naroda, do domovine svoje; on bode moral na duhu in telesu, nesrečen zapuščen in reven Slovenec, ali pa izdajalec svojega naroda postati! In tako bi v resnici naš mili in dobrotljivi slovenski