

Naš cesar kazal se je vedno zvestega varuha ustave in ustavnega vladanja.

S posebno spretnostjo znal je naš cesar preprečiti nakane, po katerih je pretila naši državi versko-kulturna borba, izobraženje državljanov bila je cesarju največja skrb. Ustanovilo se je za čas njegovega vladarstva na tisoče novih šol vsake vrste, trgovina oživiljala se je prav tako kakor obrtnost po zgradbi cest in železnic, katere so nastale skoraj vse za čas njegovega vladarstva.

Umetnost in umetne obrti so se ta čas udomačile v naši državi in sedaj se Avstrijska tudi v tem oziru more skušati z najbolj izobraženimi državami. Vrh tega pa je pravičnost, milosrčnost, in dobrotljivost cesarjeva pridobila njemu vseh narodov njegovih srca tako, da nas dandanes po pravici ves svet zavida za našega cesarja.

Moč in veljava naše države, katero so začetkom podkopavale sosedne nam države, razun Ruske, narastlo je izrekoma za dvajset let tako, da danes vsakdo išče našega prijateljstva in se boji našega nasprotstva. Vojna naša nastala je več kot štiri ali petkratna smemo prejšnja in ta vojna oborožena je z orožjem, ki je izgled drugim najboljšim državam.

Po tolikih vspehih in pa po tako odličnih osebnih lastnostih pač ni čuda, da so se vsi av-

strijski narodi navdušeni pripravljali, sijajno praznovati 40letnico vladanja cesarjevega. Pa tudi pri tej priliki pokazal je cesar svojo zvišeno blagosrčnost in modrost; odklonil je namreč povodom tega praznika vsak unajni lišp in hrup, odklonil je vsake dragocene slavnosti, odklonil celo čestitanje in pa slovesne službe Božje ter priporočal svojim narodom, da praznujejo ta praznik z deli milosrčnosti in dobrih del v stalno, podporo revežev, bolnikov in sirot in sicer z blagodejnimi dejanji. In res, narodi poslušali so svojega očetovskega vladarja, ne le stotine in tisoče, temveč milijone gold. imetja odločilo se je vsled te dogodbe za stalne dobrodejne namene, tako da bodo še pozni rodovi blagoslavljali, vladarstvo cesarja Franc Jožefa, uživajoč bogat sad na njegov miglaj nastalih blagih zavodov in ustanov

Slovenci so svojo udanost in ljubezen do svojega cesarja tekom tega leta v tako neštivilnih slavnostih in mnogobrojnih, ako prav primeroma manjih dobrodelnih činih izraževali, da danes smelo trdimo:

dne 2. decembra kipela je z vsakega slovenskega srca goreča molitev proti nebu:

Bog obvaruj, Bog ohrani milega nam cesarja Franc Jožefa!

Gospodarske stvari.

Kako si Rusi medico napravljajo.

Znano je, da se dá iz medu prav dobra in zdrava pijača narediti, ki je čim starša, tem boljša in prijetniša. Iz prva je kakor vsak dober mošt bolj mehka in sladka, pozneje pa postane rezna, čisto vinu podobna, okus po medu pa izgubi sčasoma popolnoma. Pa tudi močna in upijanljiva postane, ravno toliko ali še bolj nego navadno vino. Mi Slovenci pravimo tej reči medica, Rusi in Poljaki pa, ki je kot prvi mojstri v tej reči obilo narejajo in jo zelo čislajo, pravijo jej „med vazenij“ (kuhani med), navadno pa le med, s katerim imenom (Meth) jo tudi bližnji Nemci prav dobro poznajo. Medica bila je pa tudi že starim Rimljanom z imenom mulsum znana in tako priljubljena, da je njih izraz „mea mulsa“ pomenil — moja ljuba. To medeno „amazijo“ si Rusi tako le delajo:

K 100 funtom (ali kilogramom) medu vzamejo 200 funtov (ali kilogr.) vode, katerim pridenejo navadno zaradi lepše arome tudi nekoliko soka iz stlačenih jagod, ribeza ali robid, in to kuhajo v kotlu pri malem ognji tako dolgo, da ne pade novo izneseno kurje jajce, če se dene v to kuho na dno, ampak ostane na vrhu tako,

da se ga še nekoliko vidi. Pri tem kuhanji posnemajo pene zmerom sproti do čista. Potem denejo to skuho na stran, da se ohladi, in ohlajeno prelijejo v čist hrastov sod tako, da ostane na vrhu dva do tri prste praznega, preneso vse na tako mesto, kjer je 10 do 12° po R. gorkote. in pokrijejo s čisto, mokro ruto. V 6 tednih prelijejo medico v drug manjši sod in precede tudi motne ostanke. Ta sod zamaše, pa ne trdo; a tisto, kar jim je iz večega soda ostalo, denejo v steklenice, katere zamaše in postavijo v pivnico. Ko se v sodu medica zmanjšuje, dopolnjujejo jo iz teh steklenic. Ob letu jo spet v drug sod pretočijo in krepko zabijejo, potem ko so spet precedili, kar je bilo motnega. Črez 6 tedelj potem je medica popolnoma dodelana. Ako se v botilje pretoči, prav dobro zamaši in zapečati, da se jako dolgo časa ohraniti in čim starša je, tem boljšo in draža prihaja.

Tako ravnajo naši bratje Rusi in Poljaci. Slovenci, posnemajmo jih tudi mi, zlasti, koder ne raste vinska trta. Vsak čebelar ima, če je dobra letina, lahko dve trgatvi ali bendimi, eno medeno, drugo vinsko. Res je sicer, da mora še eno celo leto in tri mesce čakati, kar ni ravno prijetno predno more vinsko letino uživati; no, to velja le ob začetku za prvo leto, pozneje pa, ko lahko vselej ob novem letu nastavi izvrstno, popolnoma dodelano kapljico od prejšnjega leta, ne de mu

nič več hudo čakati prihodnjega. Zlasti če je vino prav drago, med pa po nič, spremenjajmo ga rajši v izvrstno medico. Ako nam muha ne da kruha, naj nam da vsaj nekoliko dobrega vina in lajša bridkosti življenja.

Navskrižna molža.

Zelo je zavisna mlečnost tudi od tega, kako molzemo. Površna in malomarna molža je vzrok slabi mlečnosti in raznim vimenskimi boleznimi. To je obče znano! A ni še zadosti, da kravo navidezno čisto pomolzeš, treba tudi gledati, da molzeš na najprimernejši način.

Dandanašnji molzemo navadno ali na obeh stranskih ali pa na obeh prednjih ali zadnjih sescih. Takova molža pa ni namenu najbolj primerna. Kakor nas uče dejanske izkušnje, najboljša je še navskrižna molža. Tako izmolzemo vime do čistega. Molzeš pa navskriž, ako molzeš navzkriž ležeča sesca, to je enega spredaj in navzkriž ležečega zadaj. Če tako molzemo, spravljamo z valjanjem in potezanjem sescev vime v enakomerno gibanje. To pa upliva najugodnejše na izločevanje mleka in tolšče (smetane). Posebno tolšča se loči toliko hitreje in popolnoma iz mlečnih žlez ter zdrsa v sesca.

Ako molzemo na obeh stranskih ali pa na obeh prednjih ali zadnjih sescih, giblje se vime le nekoliko, in zato se nepopolnoma in počasi izločuje tolšča. Ako pa molzemo navzkriž, prenašamo gibanje tudi na mlečne žleze ostalih dveh sescev, v katerih se potem izločujeta tolšča in mleko zelo močneje.

Navskrižna molža je v rabi po planinah, posebno švicarskih.

Razne reči.

* **Krvaveče rane**, ki nastanejo od komatov, jarmov ali udarcev, dado se hitro in brez vse nevarnosti zaceliti s prašičjo žolco. Kolikor je žolc starejša, toliko hitreje se zacelijo rane. Mokra cunjja se na dan 3 do 6krat zmoči z žolco in položi na rano. Ker ima vsak kmet po 2 ali več prasičev za domačo porabo, naj si spravi njih žolč, ki se več let prav dobra ohrani.

* **Zimska krma za sinice**. Ako hočeš dati sinicam po zimi kaj jesti, da ti ostanejo pri hiši ter ti obirajo gosence in drug mrčes, tedaj jim pokladaj slanine. Slanina pa ne bodi soljena, žaltava ali celo poštupana (popoprana), ker taka usmrti te koristne ptičice. Koščke slanine obesi na niti, ker sinice je poiščejo tudi tam, vrabci pa se boje teh visečih koščkov, a mačke ne morejo do njih.

* **Slabotni prasički**. Neki nemški list priporoča vse slabotne prasičke, katere izkoti ali stori svinja, umoriti.

Ta list pravi: Slabotni prasički, ki posestniku delajo le sitnosti in skrbi, poginejo, predno postanejo 6 tednov stari ali pa ostanejo v najboljšem slučaju pritlikavci, ki nikdar ne dajo gospodarju kaj dobička. Ako pa te prasičke pomoriš precej, dobodo ostali več mleka in se ti dokaj bolje ravnaajo.

* **Zoper spečenino**. V našem listu smo uže večkrat omenjali domačih zdravil zoper spečenino. Pred kratkem je pa idrijski lekarnar g. W. naznanil nam neko domače zdravilo, katero si lahko naredi vsak, stoji malo in je tako izvrstno, da se rana kmalu zaceli ter ne zapusti nikakeršnega znamenja. To zdravilo je mazilo, narejeno iz enolikih delov lanenega olja in apnene vode. Apneno vodo napravi tako le: Vzemi $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ neugašenega apna in ga poškropi z vodo, da razpade v prah. Apneni prah deni v čisto posodo ter ga zalij z desetkratno do dvanajstkratno vodo, premešaj dobro in potem pokrij posodo. To zmes pa večkrat premešaj, in v 24 urah je narejena apnena voda. Počakaj potem, da se usede gošča na dno, in čista voda, ki je nad goščo, rabna je za mazilo. Vzemi sedaj steklenko, na pr. tako, kakeršne so za kislo vodo, napolni jo do polovice s čisto apneno vodo, drugo polovico pa z lanenim oljem. Kadar potrebuješ tega mazila namaži ga na platnene cunjice ter pokladaj jih vsake $\frac{1}{4}$ do 3 ure na rano. Učinek je kar čuden: bolečina poneha, in rana se zaceli brez gnojenja, če ni bila posebno globoka. To mazilo prav dobro služi proti ozeblinam, proti mrčesnemu piku in proti kužnim boleznim, ki nastanejo po leti od velike vročine.

* **Zelena krma za kokoši po zimi**. Marsikomu bode znano, kako rada je kuretina listje od akacije. Dobro je zatorej nabirati akacijevega listja, sušiti ga in po zimi ž njim krmiti kuretino.

* **Bel kruh po ameriškem načinu**. Na deželi, kjer mnogokrat ni dobrega belega kruha, da se hitro narediti tak kruh po ameriškim načinu. V ta namen vzemi 30 gramov hmeljevih ali olovih droži (presgerma), raztopi jih v pol litra mleka ter dodeni eno žlico stolčenega cukra. Naspri potem v primerno veliko skledo poldrugi kilogram pšenične moke, osoli jo, kolikor treba, prilij drožice z mlekom in vmesi vse skupaj s toliko toplim mlekom, da dobiš mehko testo. Ako deneš to testo potem na kako gorko mesto, vsadiš je lahko v poldrugi uri v peč. Testo pa peci v ploščevinasti (plehnati) posodi, ki bodi le do polovice napolnjena, da je testo potem lahko vzhajati. Tak kruh je zelo lehak in okusen.

* **Iz stare smetane narediš okusno maslo (puter)**, ako domešavaš počasi po 20 do 30 gramov soli na vsak liter smetane. S soljo postane maslo ne le okusnejše, temveč tudi čvrstjše. Vsled soli pa se smetana tudi laže pinji.

* **Kokoši neso jajca po zimi le tedaj**, če imajo v kurniku dovolj toplote in vsak dan kaj zelenega. Slabše zelnote ali endivijne glave itd. prispi v hlev pesek ali