

Več kakor 100 ljudi je že pri meni jedlo to novo prikuho in vsakemu je prav dobro dišala. Mnogim sem obljubil, da bom v „Novicah“ naznanil, kako se ta jed kuha. To obljubo hočem danes spolniti.

Jedljiva rabarbara je zelišče, ki v eno mer veliko let (*planta perennis*) raste, tedaj je ni treba vsako leto saditi; enkrat vsajena raste leto za letom; le prigojevati se jej mora. Spomladi žene prav zgodaj, še pred kakor špargelj, in dela prav velika in široka peresa. Jé se celo leto in tudi pozimi, če se zakuha kakor zakuhano sadje. Jedó se pa pri meni le peresni peclji, kateri prav dolgi zrastejo in precej debeli.

Kuha se pa ta jed tako-le:

Peres, ki imajo najdebelejše peclje, se nareže pri tleh; peclji se razrežejo na obilo 2 palca dolge konce in se denejo v kako steklenko s širocím vratom (glaž), v kakoršni se sadje zakuhuje. Na te peclje se potrese nekoliko smletga cukra; vode se pa ne sme nič priliti. Potem se steklenka s prav gostim platnom ali z mehurjem zaveže, v gorko, pa ne vrelo vodo dene, in toliko obteži, da steklenka ne gré na vrh vode. Ko je gorka voda krop postala in nekoliko časa, pa ne dolgo, vrela, in so se peclji za polovico vsedli v steklenki, je jed kuhana. Zdaj se vzame iz steklenke, lepo na krožnik (talar) zloži, nekoliko s prav drobnim cimetom potrese, ohladi in namesto salate na mizo dá.

Treba je gledati, da je rabarbara ravno prav kuhana, a tudi cukra se sme le toliko pridjati, da vsa jed prijetno kislat okus ohrani. Ako prvikrat ne zadeneš prave primere med rabarbaro, cukrom in cimetom, ali če to jed preveč ali premalo skuhaš, poskušaj večkrat, dokler prave primere na vse strani ne zadeneš.

Iz samih peres kuhajo v Londonu špinačo, ktera se sicer za silo dá jesti, meni se zdi prekisla.

Saditi se mora ta rabarbara najmanj en čevelj saksebi. Ako imaš 15 do 20 zelišč pri hiši, jo boš lahko vse leto velikrat jedel in jesenske zadnje peclje lahko še za zimo kakor sadje zakuhaš.

Videl sem to zelišče tudi na kmetijskem vrtu v Gradcu in na Dunaji na neki razstavi.

Ako bi kdo želel eno leto starih sadik tega zelišča, jih lahko pri meni dobí po 5 krajc. eno, in v malo tednih že lahko jé to novo, izvrstno prikuho.

Na Breznici blizo Radolice.

Lovro Pintar, fajmošter in sadjerejec.

Lončene cevi za napeljevanje vode.

Lončene cevi bodo vsacemu, kdor ima kako vodo napeljati, zato všeč, ker so cenejše in pa boljše kakor vsake druge. V več krajih sem že napeljal vodo po tacihih cevih in povsod se dobro ravnaajo. Da voda prav dobro teče, gledati je na to, ali je z brega, ali po ravnem ali pa v breg. V breg cevi ne služijo dobro, ker so zakitane, v breg pa voda rada odriva kit. Po ravnem ali celó z brega pa ni boljših ceví, kakor so moje lončene, kajti voda ostane okusna in mrzla. Za zakitanje pa je novi Kufštajnski cement iz Tirolskega najboljši, ker je trikrat močnejši od našega navadnega. Ta kit ostane trden kot kamen. Take moje cevi so dolge po dva čevlja; tri merijo en seženj s tuljavami. Seženj pri meni veljá 50 novih krajcarjev. Če v 10 letih kaka cev se po vodi pokvari, da preteče ali počí, dam druge zastonj. Ako pa 10 let ostane, ostane tudi do 100 let dobra, ker ta roba se v zemlji ne razkroji in tudi rjá je ne jé, kakor železne ali grundelnaste. To pričajo vsi tisti, kateri so lesene cevi (rore) izmetali in lončene namesti njih položili. Voda je vsa drugače okusna kakor je bila popred.

Kdor želi tacihih ceví, mu jih pridem tudi sam položiti. Po njih teče voda za celo vas, kolikor je potrebujejo, ker je luknja čez dva palca široka.

Tudi počenih (škart) imam kakih 400 sežnjev, katerih seženj dam po 15 krajc. Taki so za močirne travnike, da se voda po njih odpeljá (drenažira).

V Kokrici nad Kranjem.

Andrej Net. *)

Gospodarska skušnja.

Kuhano maslo zavoljo starosti blede in neokusno,

kako se dá popraviti **) in kako se za celo leto dá špeh dobro ohraniti?

Maslo naj se dene v drugo posodo, toliko veliko, da se, po primeri, na 10 funtov masla vlije 1 maslic mleka, sladkega brez smetane in ne zavretega. In potem naj se dá maslo vreti tako dolgo, da se vse mleko povre. — S tem se maslo lepo očisti in na okusu zboljša, kolikor je pri starem maslu mogoče, da je spet za rabo. Da mleko dobí rumeno barvo, deni v mleko, predno ga na maslo vliješ, majhno žličico žefrana, ki naj z mlekom skupaj vre.

Zdaj pa gospodinjam še nekaj družega, prav dobrega, kar ne stoji v nobenih kuharskih bukvah.

Če hočeš špeh čez celo leto posebno lep in dober ohraniti, ki nikakor ne postane žarkov, deni, kedar špeh cvreš, tudi na 10 funtov špeha, ki pa ne sme nič slan biti, maslic tacega mleka, kakor je gori rečeno bilo. Kedar cvre, naj se vse skup večkrat pomeša. Ko so ocvirki blede-rumeni, je to znamenje, da je špeh dober.

Vsaka gospodinja bode take zabelje vesela!

Potopisni listi

slovenskega učitelja svojemu pobratimu.

(Dalje.)

VII. pismo.

Preljubi prijatel! S popisom popoldanskega izleta v „Maksimir“ ali „Jurjo-ves“ (po novjšem izrazu) Ti imam pričeti današnji list, kar tudi rad storim. Ondi je bil namreč 24. avgusta ob dveh popoldan „svečani banket“ za učitelje, kateri so po 2 fl. 50 soldov hoteli plačati. Jurjo-ves je krasna grajščinica ali vila nadškofova. Da bi svojemu hrabro-slavnemu patronu skazal na stoletja naprej dostojno čast, dal je napraviti rajni kardinal Jurij Havlik znotraj vhoda in tako rekoč ob čelu perivoja na obširnem prostoru velikansko podobno sv. Jurija, jahajočega na ponosnem vrancu, ter protivšemu s hrabro desnico srditemu zmaju, ki se zvija pod vrančevimi nogami. Vse to je vilito iz svitlo-olikanega brona, ter postavljeno na visoko skalnato stojalo. Res pravi kinč za perivoj, in tudi sto- in stoletni spominek na slavnega rajnega kardinala! Od spominka naprej se širi perivoj na vse strani. Od gostilnice, ki je kmalu pri vhodu, se pride najpred k neki prostorni odprti lopi, ki ima na notranjem okrogu klopí za počivanje. Tu se je kmalu zatem tudi produciralo na čast učiteljske skupščine zagrebsko pevsko društvo „Kolo“. Od tod naprej kreneva s prijatlom v senci gosto zara-

*) Na razglas v „Novicah“ 14. svečana sem dobil mnogo naročil iz Kranjskega, pa tudi iz Koroškega, Štajarskega in Hrvaškega. Mislim, da sem vsem dobro postregel. Še pa imam veliko lepih dreves, visocih in pritličnih, žlahnega plemená.

Pisatelj.

**) Odgovor na vprašanje iz Štajarskega.

Vred.