

III.

Prepiri in boji Rudolfa Habsburškega z Ulrikom Regensberškim.

1. Peter grof Savojski se je z Rudolfom Habsburškim zapletel v nek prepir. Rudolfov sosed, plemenitnik Ulrik Regensberški, pa potegne z Rudolfovim nasprotnikom, grofom Savojskim. Ta prepir se kmalu konča in sicer Rudolfu na dobiček. Ulrik pa se tega Rudolfu povoljnega izida jako prestraši in je prepričan, da zdaj Rudolfovo maščevanje nad njim ne bo izostalo. Poišče si več plemenitajev zaveznikov, in si jih pridobi na svojo stran zoper grofa Habsburškega. V zvezi s temi napade najprej mesto Cirihi, ki je bilo pod Rudolfovim varstvom; razruši in požge vsa predmestja, potem namerava še Rudolfa samega napasti. Rudolf pa je kmalu zvedel o Ulrikovem početju in njegovih namerah, zato hitro nabere zdatno število pešcev, katere je imel v Bačru in Kyburgu in 500 konjikov. S to vojsko hiti Cirihovcem na pomoč. Ulriku o pomikanji nasprotnikove vojske ni ostalo tajno; podá se na prežo v neki soteski, kjer bi morala Rudolfova vojska skozi iti; tû ga je hotel počakati, zasačiti in uničiti nasprotnika in njegovo četo, kar bi se bilo tudi zgodilo, če bi mu ne bil nek poseben slučaj vse pokvaril. Ko je bila namreč Ulrikova vojska priredjena, pregleda Ulrik še vse vojake in potem zadovoljno reče: „No, ménim, da nas je vsaj zadosti, da Habsburžanu njegov veliki nos razbijemo!“ Te besede pa je slišal dvorski šaljivec (Hofnarr) Ulrikov in je bil sila radoveden, kakšen mora vender biti tisti nos, da je treba toliko vojakov, da ga potolčejo. Da bi ustregel svoji radovednosti, se takoj napoti v Kyburg, kjer je Rudolf ravno bil s svojo vojsko. Poišče Habsburžana z „velikim nosom“, ustopi se pred njega in z očitvidno natančnostjo opazuje njegov nos, potem pa se začne na ves glas smejeti in z velikim začudenjem pravi: „No, ali je to vse? — in da bi en takšen nos razbili, potrebuje moj gospod toliko ljudi? Kaj ta nos ni takšen, kakor so drugi nosovi? Pri moji koži, jaz ga sam razbijem, da se bo kar zgubil!“ Rudolf se je od začetka smejal svojemu nenavadnemu opazovalcu, pozneje pa le povpraša po pomenu tega čudnega obnašanja, in zvé silni načrt, katerega je Ulrik hotel speljati na njegov nos. Da bi se Rudolf rešil preteče mu nevarnosti, zbere zdatno vojsko, gre ž njo Ulriku Regensburškemu nasproti, ga na preži nepričakovano zasači, ga pošteno naklesti ter takó reši sebe in svoj nos, kateri je bil tolikim na poti.

V. Jarec.

Mleko.

(Kemija v kuhinji.)

Nekatera jedila, ki jih narava človeku ponuja, imajo v sebi vsega, česar on potrebuje za življenje; radi tega jih v navadnem življenji imenujemo glavna (poglavitna) jedila. Da je temu takó, vidimo, ako pomislimo, da je prva jed za vse ljudi — brez izjeme, „materino mleko“, ki razvoj in tek dojenca v prvi perijodi njegovega življenja pospešuje na tak način, da ne potrebuje nobenega živeža. Le opazujmo malega dojenca, kakó živahno je njegovo kretanje; od dné do dné dobivajo njegovi udje več moči (kreposti). Spoznali bodemo tedaj sami, da narava sama na svojem lastnem potu veliko več stori — kakor bi zamogli vsi vzgojevalni umetniki skupaj narediti. V prvi dóbi se pri dojenca razvija teló, ki pripravlja pot za poznejši duševni razvitek. Poglavitna stvar za telesni razvoj je nedvojbeno živež, ki ga rastoči človek uživa, in ki ima največ redilnih tvarin v sebi. Najboljša in najtečnejša jed mora biti tedaj v teh okoliščinah „materino mleko“.

To pa veljá — manj ali več — za vsako mleko, se vé, če ni pokvarjeno. Razlika gledé sestave je majhna. Pomniti je treba, da se pri nas kravje mleko različno uživa.

Da mleko ni enojno teló, se že iz tega razvidi, ker se iz njega more na slehernemu znani način različna hrana, surovo maslo, sir itd. narediti. Ako mleko ogledujemo pod drobnogledom (mikroskopom), se nam še-le pokaže, kakó je sestavljeno. Na videz priprosta, bela tekočina se potem razpustí v svetlo, brezbarveno prvotno tekočino, v kateri plava brezštevilno veliko belobarvenih kroglic v podobi celic. Te kroglice naredé mleko belo. Če pa kemikarja prašamo, katere sestavine (bistvene dele) je v mleku našel, zvemo, da drobnogled nam še ni dovolj pokazal. Razun precejšnje obilice vode (87 delov v 100 delih mleka) je našel še neko, le mleku lastno, zeló beljaku podobno snov (Stoff) také imenovano sirino (Käsestoff) $4\frac{1}{2}$ delov, ravno také 3 dele toľšče (Fett), 4 dele mlečnatega sladorja (Milchzucker) in še nekoliko mineralinih in solnatih sestavin. Če posušeno mleko sežgeš, se ti te zadnje tvarine pokažejo v podobi pepela.

Nam se čudno zdí, da je v mleku toľiko vode; toda v primeri z drugimi tvarinami še vse premalo. Mleko ima blizu toľiko vode, kakor naša navadna repa; nasprotno ima pa dinja (melona) — še več, kumara pa veliko več vode v sebi, kakor najslabše mleko. Številke nam določno kažejo; kajti navadna repa ima v 100 delih 83 delov vode, dinja 94 in kumara celó 97 delov. Že iz tega se razvidi, da je mleko veliko tečnejše, kakor jednaka količina dinj ali kumar. Iz teh čudnih prikazni se razvidi, da mleko ni také lahko prebavljivo, kakor se navadno misli. Razun raznih redilnih tvarin k temu tudi mnogo pripomore, da se ena teh „sirina“ v želodcu sesede in je v tem stanu zeló težko prebavljiva. To se pa lahko zapreči, ako se mej pitjem mleka malo kruha já, s tem se sésedanje sirine obvaruje.

Ravno také, kakor pri mleku, se v vsaki naši hrani različne redilne snovi v gotovem razmerji nahajajo; v eni več, v drugi zopet manj tečnih. To je mnogokrat tudi od tega odvisno, kakó se jedila pripravljajo, kar so večkratne skušnje pokazale; najbolj pa pri mleku, kar hočemo tudi dokazati.

Največ mleka se použije v obliki sira. Načini, po katerih se sir nareja, so jako različni. Težko je najti v mastnem holandskem ali v sokovitem švicarskem siru enake lastnosti s trdim kravjem sirom, sosebno kar se okusa tiče. Vzrok te velike razlike ene in iste hrane moremo le v pripravi iskati in sicer je ta: mleko se je pustilo, predno se je pričelo siriti, v svojem prvotnem stanu; ali se mu je pa pobrala smetana. Potem se je ločila pri sirenji mleka sirina od siratke (Molken), koja vzprejema v mleku nahajoči se raztopljen slador in sir prevzame svoj navadni tek. Čisto naravno je, da je sir radi različnega pripravljanja in izdelovanja tudi raznovrsten. Iz neposnetega mleka narejen sir ima v 100 utežnih delih (Gewichtstheil) 48 delov toľšče v podobi surovega masla v sebi, a oni iz posnetega mleka le 11 delov. V zadnjem se nahaja mnogo več sirine, kakor pa v prvem. Ta ima namreč 80 delov sirine, in oni le 45. Mlečnati slador ostane v siratki, zato ga v siru ne najdemo. Če primerjamo obe baži sira s temi nam v mleku znanimi tvarinami, najdemo, da se obe manj ali več razlikujeta od te „poglavitne jedi“ — namreč od mleka. Iz neposnetega mleka narejeni sir se le po tem razlikuje, ker mu manjka v siratki zaostalega sladorja. Pri siru iz posnetega mleka narejenem ne pogrešamo samo tega, ampak tudi normalne mlečnate vrednosti — toľšče. Mi vemo, katere snovi mleko dovaža krvi za rast in razvoj telesa. Po tem tacem razvidimo, da sir ni — v pravem pomenu besede — také redilna jed, kakor mleko, ker mu manjka zgoraj omenjenih snovi. Tolšča in slador sta za razvoj telesa velike vrednosti, tedaj ju nikakor ne smemo pogrešati. Katera pot nam ostane tedaj odprta, obe baži sira nadomestiti z manjkajočimi redilnimi tvarinami, da bodete potem našemu telesu bolj teknili?

Odgovor: dodaj k uživajočemu siru vedno manjkajoče redilne snovi, t. j. ne jej nikdar samega, ampak v zvezi s kako drugo jedjo, ki ima dovolj snovi v sebi, katere pogrešamo v siru. N. pr., mi bi jedli navadni kravji sir, pa dobro vemo, da mu manjka tolšče in sladorja. Pomanjkanje tolšče se lahko nadomesti s tem, da pridenemo nekoliko surovega masla. Drugače je s pomanjkanjem sladorja. Da bi ga nadomestili pri užitji sira z navadnim sladkorjem iz pese, pač ne moremo priporočati. Tu nam kemikar zopet nasvetuje neko tvarino, ki se, ako jo s sirom vred uživamo, polagoma v sladkor izpremeni. Ta snov je škrob, ki se nahaja v obilnosti v našem navadnem kruhu. Takó tedaj uživajmo kravji sir v zvezi s surovim maslom in kruhom ter ga na ta način storimo za razvoj človeškemu telesu redilnega. Mi vidimo tedaj marsikateri navidezni luksuz, ki je pa iz fiziološkičnega stališča vendar potreben. — Sir, narejen iz neposnetega mleka, pa zamo-remo še na laži način v dobri redilni živež premeniti. Ker ima v primeri z mlekom dovolj tolšče v sebi, pri uživanji ne potrebujemo surovega masla. Sladkor, ki ga sir nima dovolj, se pa dodá, ako zraven sira kruh jemo.

Do sedaj smo sir le kot samo hrano opisovali. Navadno se pa použije po končani veči pojedini. V tem slučaju ima važno nalogo: po mnenji vseh ljudi použita jedila stori bolj prebavljiva, kar je tudi res. Se vé, da zgoraj opisani baži sira ste za to še-le potem pripravni, kadar se sir večinoma izpremeni v gnjilobo, kar spoznamo po neprijetnem duhu. V tem stanu nahajoči se sir ima to lastnost, da vse mokre jedilne snovi, s katerimi pride v dotiko, izpremeni v kislobo (Gährung), enako deluje, kakor kvas z navadnim testom. Kolike važnosti je taka umetna prememba zaužitih jedil, da se prebavljenje pospešuje, je že iz tega razvidno, ker to kisanje dobro pospešuje raztoplino jedi (da se jedila razkrojé), in to je potrebno za dobro prebavo.

Nam ostane še na kratko pojasniti, kakó mleko deluje za razvoj našega telesa v zvezi z družimi jedili. Po vsi pravici smemo mleko prištevati k poglavitnemu živežu že zavoljo tega, ker se v mleku nahajajo iste tvarine, ki jih potrebuje naša kri za rast telesa. Kri potrebuje beljakovine, tolšče, sladorja in soli (Salze); — mleko jej dovažá sirine, v koji je dovolj beljaka, tolšče (v surovem maslu), sladorja in potrebne soli. Nobena jed nima toliko potrebnih tvarin, kakor ravno mleko. Mi vemo tudi, da človeška hrana obstoji iz raznih jedil. Vsaka jed pa nima vseh zgoraj imenovanih potrebnih redilnih snovi v sebi. Ako v tej jedi manjka kakšne snovi, se pa nahaja v drugi in narobe. Zbog tega je razlika v človeški hrani tudi potrebna, da na ta način naša kri dobiva dovolj potrebnih redilnih tvarin.

Tu nam lahko kdo oporeka, čemu uživamo toliko družih jedi, ker imamo vendar glavno jed — mleko, ki ima vse potrebne redilne snovi v sebi? Na to nam naj bode dovoljeno le na kratko odgovoriti. Enaka hrana bi pospešila preveč enak razvoj, kar vidimo pri vseh dojenčih. Božja previdnost je tudi za to skrbela, da nam ni potreba od ene same jedi živeti, kajti narava nam ponuja v obilnosti raznovrstnega živeža za razvoj našega telesa.

Po „nemšk. izvorniku“ posnel J. Ravnikar.

Književstvo.

Praktična šola sadjarstvâ zove se knjižica v zvezi z kalupi (modeli), kateri so izišli v zalogi Karola Jansky-ga v Taboru na Češkem. Prvi del te praktične knjižice je oplemenitev sadnega drevja, poocitovano na 6 kalupih. Knjižico in kalupe imam pred soboj. Oboje je kaj praktično. V prvi vrsti razlaga pisatelj knjižice, dr. Karl Hamböck, potovalni kmetijski učitelj na Češkem, na praktičen način oplemenitev drevesc na 6 načinov, katere kalupi iz lesa,