

nas stoji vojska dovolj močna za našo obrambo. Naši narodno-konservativni poslanci komaj čakajo na priliko, da bi nam dačna bremena polajšali, toda pri vojaški postavi se tega storiti ne upajo, ker bi tako celo cesarstvo postavili v največjo nevarnost. Tega kot vrli Avstrijanci storiti ne morejo in zato so glasovali in bodo zopet glasovali za njo. Tako sodijo tudi domoljubi v ogerskem državnem zboru in so postavu že podaljšali na 10 let. Liberalci so zanašali se, da jim priskoči liberalna večina gosposke zbornice pod vodstvom glasovitega viteza Schmerlinga. Ali tukaj so se močno nkanili. Vitez Schmerling je najbolj zagovarjal podaljšanje vojaške postave in vsled tega jo je gosposka zbornica sprejela enoglasno ter poslala nazaj državemu zboru s tem, naj jo vzame še enkrat v pretres in potem sprejme. Ob enem so svitli cesar k sebi pozvali g. Weeberja, poslanca izmed zmernejih liberalcev, in mu rekli: „vojaško postavu na 10 let podaljšati je potrebno; potroški za vojaštvo so res veliki in jaz (svitli cesar) želim in hočem, da se znižajo, ali o sedanjem trenutku to ni mogoče, bilo bi za obstanek cesarstva prenevarno.“ Dalje so baie cesar dostavili, da se bo itak tudi pri vojaki varčno postopalo, kolikor najbolj mogoče, tudi se jim (cesarju) nerazumljivo zdi, zakaj so liberalci toliko zoper §. 2 vojaške postave (nabiranje novincev), ker so za §. 1. glasovali, kder se število avstrijskih vojakov določuje na 800.000 mož? Cesarjeve besede je g. Weeber naznanil liberalnim tovaršem, ki so sedaj osupnjeni in poparjeni. Nekateri so že odstopili, drugi omahujejo in število zagrzencev se krha, vse pa je grozno stram, da so se v take zadrege s svojim kujanjem zvabiti dali. Prej so ropotali zoper postavu, sedaj pa bi naj za njo glasovali, če nečejo veljati kot slabi domoljubi in slabi Avstrijanci ter zgubiti ves dosedanj upliv v najvišjih krogih, vso politično veljavo. Bosna in Hercegovina dala je liberalcem prvi udarec, vojaška postava jim koplje politični greb!

Gospodarske stvari.

Svinjsko meso kako ga po raznih krajih sveta solijo in sušijo.

M. Suho svinjsko meso je vsepovsod zelo priljubljeno jed, zato je pa tudi treba pri soljenju in sušenju gledati na to, da se to pripravljane tudi na pravi in najboljši način godi. Poglejmo toraj, kako sladkojedni Angličani svoje svinjetine soli in pripravlja, morebiti se bomo tudi mi od njega v tem oziru kaj naučili, ker je angleška sušena svinjetina široko po svetu kot najboljša in najokusnejša znana.

Tako imenovani Kentovski način svinjo raz-
nditi in soliti je tale: Ko se je iz zaklane svinje drobovina ven vzela in sploh svinja za daljše delo

pripravila, jo pusté 24 ur viseti. Stegna se ji potem izrežejo, da se posebej osolijo in suše; noge, nšesa, rep in glava se brž za porabo osolé in razun tega kar se je od pleč, ledvične pečenke in reber za mesene klobase na stran djalo, se vse drugo meso za pečenje porabi. Kar je še ostalo, se razreže ali razseka v primerno debele kose in rahlo vriba z zmesjo, ki obstoji iz soli, sladkorja in soliterja. Na to se v dno kadi, v katero se ima meso vložiti, plast soli potrosi, na njo meso trdno vloží in vsaka druga plast mesa zopet s soljo dobro natrosi. Včasih se tudi nekoliko kapelj vode na meso poškropi, da se tako sol prej razpusti. Boljše pa je z vodo nič ne škropiti. Če se v prvih 14 dnevih salamurja še ni tako vzdignila, da nad vse meso stopi, se iz soli, sladkorja in saliterja močna salamurja skuha, pusti, da se ohladi in izhlajena na meso vlijeje. Na meso se položi lesen pokrov, kateri se s kamnom dosti težkim obteži, da vse meso v salamurji leži in nič iz nje ne moli. Ko je meso še dve do tri nedelje v soli ležalo, se vzeme iz nje, na ražnje potakne, da se tako oteče. Slednjič se razobesi v dim in se pusti sušiti. Po dveh mesecih je že za kuho in godno, še bolj po treh mesecih. Rano spomladi se suho meso v pavolnate prtice kos za kosom zašije in ti še z gosto apneno vodo pomažejo, da se ga muhe ne lotijo. Na 60 kilogramov svinjetine računijo na Angleškem 9 kil. soli, 1 kil. soliterja, $\frac{1}{2}$ kil. sladkorja in 1 kilo morske soli. Tako delajo Angleži s svinjskim mesom.

Poglejmo zdaj, kako ravnaajo Francozje. Tudi Francozi so gorki ljubitelji suhega svinjskega mesa in zato si ga tudi veliko in umetno nasuše. Oni zaklanih svinj ne varijo, t. j. oni jih ne poma-kajo v vreli krop, da jih s tem ščetinja osnažijo, ampak na Francoskem zaklano svinjo osmodé. Napravi se zato primeren velik kup suhe slame in zaklana žival se položi na njo. Slama se zažge na tisti strani, od ktere veter vleče, in tako se vse ščetine v hipu osmodé. Kar še kaj kociinja ostane, to se s ščopom goreče slame popolnoma osmodi. Na to se vsa svinja z mrzlo vodo in ščetico prav dobro početa in oiba in še z ostrimi noži obrije. Francozje pravijo, da se tako pripravljena svinje-tina bolj in delj časa drži, kakor pa če se svinja v vrelem kropu vari, kar je tudi vse prav ver-jetno. Na svinjo 150 kil. težko se računi 20 kil. kamnene soli, 5 kilov sladkorja, 90 gramov stol-čenega pep a, ravno toliko dišečih nagelčev in tudi 90 gramov ribane nove dišavine. (Neugewürz). Te snovi se med seboj dobro pomešajo in s to zmesjo meso uro ali dve vtirava. Na to se meso trdno v kad zloži, vsaka plast mesa s to zmesjo dobro potrosi in kar je še ostane vrh vložnega mesa vsuje. V treh do štirih tednih se sme meso iz kadi vzeti, in v dim obesiti, da se posuši.

Krače (šunke) in sploh sušeno meso se v posebnih za sušenje napravljenih hišah sušijo. More se pa to tudi v navadnih kuhinjah z odpr-

timi ogojišči ali pa v dimnikih goditi, seveda če se ne kuri s premogom. Nekteri priporočajo za kajenje koruzne storže, pravijo, da to mesu posebno slast podaja. V Hamburgu pa tudi pri nas sem ter tje suše meso v najvišem delu hiše pod podstrežjem, kamor po posebnih cevih dim iz najspodnejših delov poslopja dovažajo. Tako pride le suh in hladen dim na meso in to daje mesu več slasti in boljši okus, kakor pa, če bolj blizu ognja visi. Slavno znana vestfalska salamurja za soljenje krač obstoji iz 3 kil. kamnene soli, 1 kil. sladkorja, 90 gramov soliterja in 13 litrov vode. V nji se prej navedene reči kuhajo, pene pa vedno sproti snemajo. Ko se je skuhana salamurja do dobrega ohladila, vlije se na krače in meso in toliko da je vsa mesovina od tekočine do dobrega pokrita. V 4—5 tednih so potem krače za dim godne. Ta salamurja se more, če je še kaj ostane, večkrat porabiti in zopet na nove krače in meso vlijati. Vendar pa se mora iz nova prekuhati, ji pene posnemati in nekoliko prvotnih snovi zopet pridjati. Predno se krače in svinjetina sploh v sol položé, morajo se vsakokrat dobro omiti in do suhega zopet obrisati. Posušene se dajo več let hraniti, ako se v pavolnate prtiče zašijejo in v pepel ali stolčeno lesno oglje vložé. Nekterim dve leti stara posušena krača bolj diši, kakor jednolletna. —

Tu naj se še na kratko popiše celo priprosta naprava, kako praktični Amerikanci svinjetino suše. Vzamejo sod, polovnjakove velikosti. Izvzame se mu oboje dno. Ta sod se potem postavi nad jamo v zemljo narejeno po koncu. Gornji pod se potem nadomesti s pokrovom, ki sod trdno zavezne. Pod sod pelje plehasta cev, kakoršne so pri železnih pečeh v navadi, morda 2 sežnja dolga, čim dalja tim boljša. Na drugem koncu te cevi, ki tudi v jami konča, se nahaja ponva, v kateri se za kajenje potrebne snovi žgó, kakor brinje, koruzni storži, iverje itd. Jama, v kateri se kuri, mora pa globokejša biti od one, nad katero se je sod postavil, in se da tudi trdno s pokrovom zavezniti. V prvič opisani sod se za sušenje namenjeno meso na poprečne raznje razobesi in s pokrovom sod trdno zavezne. Zdaj se začne v drugi jami v ponvi kuriti in meso v sodu sušiti. To se godi tako dolgo, da je meso dosti suho. Posoda prav po ceni, v katero se svinjsko meso vlagati more, so sodi, kakoršnih imajo trgovci za olje. Dno na jedni strani se sodu izvzame, sod s slamo ali senom dobro izžge in na to dobro izriba in izsnaži. Taki sodi so za vlaganje mesa prav po ceni in primerni.

Nošnja in nasad dobrih jajec.

Marsiktera gospodinja željno čaka, da jej kura znese katero jajce, ker je potrebuje za pripravljanje mnogoterih jedi, zato pa tudi skrbi, da ima dobre kure in kvoklje, ki valijo piščeta. In ker mi je znano, da tudi gospodinjje „Slov. Gosp.“ radi prebirajo, zato hočem svoje skušnje o tej

reči tukaj objaviti. Kure, ki se radi potepajo, niso kaj prida, ker zgublajo tudi jajca. Da pa se kure začno potepati, je krivo tepenje in preganjanje kureline in slaba postrežba; kajti če doma živeža ne dobijo, si ga morajo drugod iskati, in tako se tudi zgubi hasek od kur. Odtod pride še tudi, da slabo nesejo in jajca so dostikrat majhena. Dobra kura iznese v 20 dneh 15 do 20 jajec; pura v 25 dneh 18—20; goska v 28 dneh 12 do 15, raca navadno v 28 dneh do 18 jajec. Spomlad in jesen je najboljši čas za nesenje jajec in posebno mesec maj. Najrajši pa nesejo kokoši med „gospojnicami“. V tem času se jim tedaj mora podajati primerna dobra hrana. Ako hočemo, da kokoši iznesejo dobrih jajec na za nasad, se mora paziti na petelina, da se z raznovrstnimi kurami ne pari, kajti potem ni dobrega uspeha. Goska navadno iznese 12 do 15 jajec, ki so dobra za nasad. Iznese jih več, te niso sposobne za nasad.

Jajca za nasad ne smejo biti preveč stara, pa tudi ne prefršna; vendar so boljše fršna kot prestara. Stareja od 14 do 20 dni ne smejo biti. Navadno pravilo je: da se pri kokoših in racah vzamejo jajca za nasad, ki so istega mesenca. Dobra jajca za nasad se spoznajo, ako z njimi potreseš, in nobenega klopotanja ne slišiš. Tudi se to pozna, če se denejo v mlačno vodo; če jajce utone, je dobro, ostane pa na površini vode, takošno ni za nasad. Kdor hoče imeti več petelinčkov (kokotov), naj izbere podolgasta jajca; ako pa želi več piščet, naj izbere kratka, okroglasta. Treba je pa na to paziti, da je kraj, kder kvoklje sedijo, suh in ne vlažen, ker bi sicer zapstoj pričakoval piščet. Mnogo stori pri mladini tudi zdrava hrana. Prva najboljše piča za piščeta so trdo kuhana in drobno skosana jajca. Kedar mladina poraste, se ji podaje drugi živež: proso, skosana zeljava itd. Ako opaziš, da je mladina žalostna, je to znamenje, da je bolena. Bolezen ozdraviš, če prineseš mravljinjak, ter ga deneš kraj mladine, ktera bo mravlje lovila in zobala, ter tako zopet ozdravila. Anka Haramijeva.

Bučelarsko društvo štajersko obhaja 27. dec. t. l. v Gradcu svoj občni zbor. Pri tej priliki bo znani izvrstni bučelorejski mojster in učitelj v Celji g. M. Kresnik razlagal o prezimovanji bučel.

Dopisi.

Iz Središča. (Popravek.) Mnogo cenjeni „Slov. Gospodar“ prinesel je iz Središča dopis, v katerem se naš župan in celi srenjski zastop napada, ker odbornike imenuje prikimavce. Temu odgovarjamo zastopniki srenjski:

Neresnično je, da bi se bil naš župan kedaj komu za ta posel vsiljeval; nasprotno še branil se je, ter ga le prevzel, ker je bil enoglasno izvoljen. Od nekdanj se je na občinske stroške nem-