



Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta
Oddelek za zootehniko
Groblje 3, 1230 Domžale

PRISPEVKI K BIBLIOGRAFIJI **KRANJSKA KLOBASA**

DRUGA DOPOLNJENA IZDAJA

Pripravil:
Zasl. prof. dr. Šalehar Andrej,

Rodica, 20. maj 2013

Slovenska dežela.

terland odpre, Rejbinski rešetarji se bodo z svojo suho robo po nemških železnicah vozili, de bo kaj, slava krajnskih klobas se bo clo do Šlesvig-Holsteina glasila, če jih bo kak učen nemšk kuhar za „pikant“ spoznal, naše kuharce se bodo v Hamburg, Berlin, v Monakovo prevažovale, za terde tolarje Nemškute učit, kako gre žgance zabeliti in krajnske potice narediti; za priklado ali nameček

Slovenija, 1849, šte. 19, str. 74

Različnost živeža v raznih krajih sveta.

Ljudje sploh mislijo, da klobasa izvira od prešiča, pa moti se, kdor je takih misel, zlasti v večjih mestih, kjer nabašejo marsikdaj čevo bolj s konjskim, oslovskim, kozjim in drugim mesom, kakor s svinjskim.

Kmetijske in rokodelske novice, 17(1859)40, str. 312

Ozir po svetu. Pisma iz Mehike.

24. decembra o polnoči sešli smo se okoli božičnega drevesa, s kterega je visela tudi kranjska prekajena klobasa, ki mi jo je na pot dala Lozerjeva Manica, teta mojega in tvojega součenca Boštijana Luterška.

Kmetijske in rokodelske novice, 23(1865)18, str. 143

Eine Ersteigung des Triglav.

sich meldenden Hunger mit einer köstlich mundenden Krainer Wurst und einem Stück Brot gestillt hatten, wurde ein kräftiger Schluck aus der Flasche mit Schej's kräuterduftenden Lebensessenz gemacht.

Laibacher Tagblatt, (1869)186, str. 2-3

Spomini na planine.

II.

Hoja na Grintovec.

nili. Ko prisopihamo čez strmo Ljubeljco v Leskovec, se podamo v krčmo, da bi si ondi s kapljico vina namočili svoja suha grla in pa še kako Kranjsko klobaso ali kaj drugega za prihodnji dan kupili. Nismo

Kmetijske in rokodelske novice, 35(1877)9, str. 66

Kaj Valvazor kratkočasnega pripoveduje o starih Kranjcih in Kranjcih.

o božiču. — „Medena in orehova potica“ in pa „suha klobasa“ sta tedaj starodavna originala Kranjska, katera tudi Nekranjcem še danes dobro dišita.

Kmetijske in rokodelske novice, 35(1877)11, str. 83

Ričet.

Dolgo že nisem kuhal ričeta, skoro že ne vem več, se mi bo li sponesel, ali pa bo vse skup neslana, neokusna in neprebavljiva brozga, ktera se nazadnje vlije v korito tisti čveteronožni živali, ki daje gradiva za slavne kranjske klobase, po katerih ričet dobiva še le pravo zabelo.

Slovenec, 6(1878)94, str. 1

Täglich zu haben:
Krainer Würste,
 halbgesehkt; jeden Mittwoch und Samstag frischer
Reisbraten und Bratwürste,
 aufs beste zubereitet, bei
Karl Urbas,
 Petersstraße Nr. 39.
 Größere Bestellungen werden prompt und bestens
 ausgeführt. (401)

Laibacher Tagblatt, 11(1878)208, str. 4
 (oglas je objavljen tudi v drugih številkah)

Vélika gospa.
 (Femina luxuriosa.)

in brati slabo ali celó ne, nemščina njena je pa
 res klasična, namreč taka, da je na nemškem
 nikjer ne dobiš. Krški raki, bohinjski žganci,
 kranjske klobase in ljubljanska nemščina, kakor-
 šno ženstvo govori, — so štiri reči, kakoršnih
 menda po vsem svetu nikjer ni, le da prvo troje
 sloví zavoljo svoje dobrote po svetu, zadnjega pa
 se naša dama še celó višega stanu ne sramuje.

Ljubljanske slike, Ljubljana 1879, str. 169 - 185
 Slovenec, 7(1879)63, str. 2

Nova knjiga.

kar ima njegova domovina dobrega in lepega: krasni Bled, lepe go-
 renjske dekleta, zdravo dolenjsko kapljo in glasovite kranjske —
 klobase. A kaj še le, ko začne govoriti o svojem Preširnu! Z nekim

Zvon, 6(1880)7, str. 109 - 112

Izvirni dopisi.

gulaš itd. Kaj je zaukazal, ne vem. Natakar mu prinese na lepem krožniku kranjsko klobaso s brenom in ker je tu prenočil, tudi knjigo, v kateri se tuji zapisujejo. Na vprašanje g. profesorja, od kod so klobase, odgovori muhasti natakar, kakor so včidel vsi njegovi tovariši, šaliivo ali iz nevednosti, da so iz Brezja na Gorenjskem.

Slovenec, 8(1880)51, str. 2 – 3

Gostilna „pri fajfi“,

lingarjeve ulice,

vsako soboto (555—1)

frišne pečene klobasce, jeterne,
krvave in kranjske klobase.

Slovenski narod, 13(1880)249, str. 4

(oglas je objavljen tudi v drugih številkah)

(Novi klavni red)

Toliko priljubljene in vsemu svetu znane „kranjske klobase“ bodo vsled tega bolj in bolj iz navade prišle. Mi sodimo, če se zasebnikom dovoli, da smejo prešiče doma klati, da bi se to tudi krčmarjem lahko dovolilo. Kar se tiče

Slovenec, 9(1881)118, str. 4

Poslano.

Listič, katerega v Ljubljani nikdo tiskati neče, a malokdo čita, napada zbog pomanjkanja gradiva slovensko dramatiko, oponašaje jej, da je v nekeji igri bil govor tudi o kranjskih klobasah in prestah. Naj bi dotična glava v svojej dvomljivej duhovitosti premislila, da ie omenjena igra vzeta iz nemščine, da so klobase, posebno pa „Wurst mit Sauerkraut“ v Nemčiji jako v čislui in da Nemci razločujejo toliko vrst klobas, kolikor filozofičnih zistemov. Zakaj nam tedaj zavidati klobaso, to skoro izključljivo nemško jedilo? Zlasti so pa kranjske klobase jako dobre in okusne, dokaz temu je, da se razpošiljajo po celem cesarstvu in še dalje, da jih celo marsikdo uživa, ki si je s svojim umazanim peresom baš toliko zaslužil, da si privošči kranjsko klobaso in presto — a večkrat še tega ne plača.

Sicer naj bi pa dopisun bil vesel, da se sploh igra slovenski in mu je tako dana prilika mašiti luknje v svojem listu, kateri je in ostane „blat“, naj izhaja vsak ali le vsak osmi dan.

Kranjska klobasa & Comp.

Slovenski narod, 15(1882)3, 04.01.1882, letnik 15, str. 2 -3



Amtsblatt zur Laibacher Zeitung (30.09.1882, številka 224), str.. 1915
(oglas je objavljen tudi v drugih številkah)

Listek.

Ribničan nagovori Kočevarja slovenski, Kočevar pa se zareži nad njim: — „Nix krainerisch.“ — Ribničan si je to dobro zapomnil, ter pustil odslej Kočevarja popolnem v miru. Na Semmeringu pa potegne Ribničan iz jednega žepa kranjsko klobaso, iz drugega pa malo steklenico brinjevca. Z nekako čudno poželjivostjo gledal je Kočevar na Ribničana, ki se je s tako okusno klobaso mastil. Pa kaj klobasa, brinjevec, brinjevec,

Škrat, 1(1883)3, str. 6

Kratka povest v dveh odstavkih.

Vse premalo praktični so taki ljudje. Mari bi si izbrali kak drug bolj hvaležen predmet. Zakaj bi ne pisali n. pr. o kranjskih klobasah?

Kranjska klobasa nosi slavo naše dežele križem svet. Na Dunaji in v Gradcu je v čisljih in pridobila si je že častno mesto mej inserati nemških listov. To pa v prvej vrsti zaradi tega, ker je ostala lepo pohlevna in ponižna „kranjska klobasa“ in je ni napuh nikdar toli prevzel, da bi se hotela šopiriti kakor slovenska klobasa mej svet.

V drugej vrsti pa zaradi tega, ker je v resnici dobra, naj prihaja iz Auerjeve ali pa iz Pavlinove tovarne, ali pa iz katere druge hiše, ki se peča s klobasarijo in je vsled tega več ali manj na glasu.

Škrat, 1(1883)20/21, str. 79 - 81

7. Bodežiče. Cesta iz Radovljice na Bled, poleg bohinjske Save, pelje, ko pride po slabem mostu na levi breg reke, nekaj časa pod visokim, skalnatim robom. Vrhu tega roba je na brdovitem svetu mala vas Bodežiče z majhno cerkvico, pri kateri se je shajalo pred več stoletji mnogo romarjev. Bila je tu nekdaj imenitna božja pot. Cerkevica je predelana in prezidana; a ostala je neizpremenjena severna in zahodna stena in slike na zunanji strani. Na korovi steni sta dve podobi: sv. Krištof, čeznaravne velikosti, in podoba Križanega pod naravno velikostjo. Svetnik je mladega brezbradnega obraza in dolgih kostanjevih las, prsi do pasa so v jeklenem oklopu, okoli ledij blizu do kolen je svetlo-rudeče ovijalo, položeno v bogate vertikalne gube, noge so gole. Ta slika je podobna onim pri sv. Janezu v Bohinji; način nagleda in slikanja je isti; mora biti z onimi sočasna. Tudi male rozete po ovijalu so nanešene istim načinom. Druga podoba, predstavljajoča Kristusa na križi, je po vnanjosti nekoliko mlajša, vendar je prištevati vsaj srednji gotski dobi; golo je bolje razumljeno in energičneje modelovano, barve ne tako sveže in vesele, ker vlečejo nekoliko na rujavkasto. V srednjem in spodnjem delu podobe se vidijo reči, ki simbolizujejo prestopanje božjih zapovedij. Muzikalna in poljska orodja nečeščenje praznikov; **klobasa, prava „kranjska klobasa“ (po ti sliki že srednjeveškim Kranjcem priljubljena) prelom posta** i. t. d. Strešica je varovala zgornji del slik pred vremenom, spodnji del je pa že precej poškodovan. Na steni ladje sta dve podobi iz 16. stoletja, ki predstavljata neko povest, katero pripoveduje P. pl. Radič v svojem vodilu za blejsko okolico na drobno.*)

[Umetniške starine na Gorenjskem \(1885, letnik 5, številka 1\)](#)

Avtor(ji): [Franke, Ivan](#)

Vir: [Ljubljanski zvon](#), 5(1885)1,

<http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-7A38UP0M>

Kaj človek skusi, ako peš na Dunaj gre.

v tem oziru potniku na Kranjskem bolje, kajti krčmarjeva „mati“ imajo vsaj kako „suho“ klobaso v kakšnem predalu, ki jo z veseljem lačnemu potniku podajo — kakoršne si že ta želi, surove ali kuhane; na tujem pa nimajo „kranjskih klobas“.

Slovenec, 13(1885)47, str. 2

Ausgezeichnete, echte
Krainer Würste
aus reinem Schweinefleisch, pr. Stück 20 kr.,
und vorzügliche (3898) B—2
Bratwürstel
pr. Stück 10 kr., sind stets vorrätig bei
Barbara Kopač, Fleischhauerin,
Petersdamm Nr. 47.

Anzeigebblatt zur Laibacher Zeitung (02.10.1886, številka 225), str. 1848
(oglas je objavljen tudi v drugih številkah)

S v i f t i j a d a.

(Edenindvajseti spev.)

Poslednja spremlja v istini Slovenca križem sveta. A pravega rodoljuba ne zapelje prirojena sentimentalnost sredi blagra tujih narodov v renegatstvo. Poslednje nam izpričuje rodoljuben rimski romar, ki hvali na razvalinah nekdanjega mogočnega Rima — domače kranjske klobase, katerih mu ne nadomestijo vse lukulične jedi ponosnega Rima.

Pravično sodi rodoljubni rimski romar. A Sviftijanec, večni sitnež, analizoval je slabeje baš pred štirinajstimi dnevi z nekim vrlim rojakom na tujem klobaso naših narodnih razmer. In ta domača klobasa veljala ga je dve butelji vina za boljše njeno prebavljenje.

S v i f t i j a n e c.

Slovenec, 16(1888)93, str. 1

Hišna obrtnost.

Nekatere stroke kranjske hišne obrtnosti pa so se vendarle ohranile in so celo napredovale, kakor sitarski izdelki, izdelovanje čipek, pletarstvo slame in lesni izdelki. Drugi izdelki hišne obrtnosti, izmed katerih gredo nekateri preko kranjskih mej, so: sitarski izdelki, žgane pijače in „kranjske klobase“, katere imajo odlično mesto na velikomestnih jedilnih listih. Izvrstni in obširni opis kranjske domače obrtnosti, ki ga je sestavil v tej stvari prvi naš strokovnjak ces. svetnik g. J. Murnik, podaja nam jasno in pregledno sliko o sedanjem stanju naše hišne obrtnosti in se ozira tudi na zgodovinski razvoj te stroke.

Učiteljski tovariš, 30(1890)19, str. 223

Razne vesti.

(Ostrupljenje s klobaso.) V Ulmu na Nemškem zbolelo je 13 vojakov vsled užitka pokvarjenih klobas. Jeden je že umrl. Pri kranjskih klobasah se take nezgode pač ni bati.

Rodoljub, 1(1891)4, str. 35

— (Nov Polikratov prstan.) Stara pravljica pripoveduje nam o prstanu Polikrata, ki ga je ta vrigel v morje in zopet našel v trebuhu ribe pri pojedini. Da se pa zlati prstani nahajajo tudi v kranjskih klobasah, tega se je preveril te dni Ljubljanski brivec g. A. D., ki je v neki gostilni v Šiški jedel mesene klobase. Bile so mu tako všeč, da si je vzel dve še domov. Kako se začudi njegova soproga, ko prereže dobro prekajeno klobaso, ko jo je skuhala, in zadene z nožem ob nekaj trdega. Bil je zlat poročni prstan s črkama M. S. Po poupraševanju zvedel je g. D., da je v

istini krčmarica pogrešala že nekaj mesecev svoj poročni prstan. Da bi se bilo to vidno znamenje zakona v meseni klobasi prekajalo v dimniku, to jej pač ni prišlo na um. In vendar je bilo tako. Kranjske klobase imele so že do zdaj dobro ime po svetu, če se bode pa zvedelo, da se v njih nahajajo celo zlati prstani, pomnožilo se bode gotovo prav močno poupraševanje po njih. Kdor hoče zvedeti, kje je ta srečna gostilna, ki se bode baje odlej imenovala „pri zlati klobasi“, izve to lahko pri g. A. Drganecu v Maličevi hiši.

Slovenski narod, 25(1892)9, str. 3

Janko Ev. Sire v Kranji
 priporoča svoje izborno zalogo mnogovrstnega 77 2-2
specerijskega blaga.
 Posebno priporoča kranjske klobase po 9 ¹/₂ kr. komad, pleče in gnati, suho meso, špeh, salami ograde po glđ. 1.50, domače po 1 glđ. Kilo, pri odvzetju najmanj 5 Kilo. Izborni kranjski brinjevec liter glđ. 1.— do glđ. 1.40, slivovko po 1 glđ. s steklenico vred po poštnem povzetju.
 Tudi vsprejemem pridnega dečka dobrih starišev za učenca.

Domoljub, 6(1893)16, str. 201

Na slovanski sever.

Ali res ne? Potem že raje sam povem: Najbolj znamenita jed na svetu so — kranjske klobase. Temu izvestno vsi pritrdite. Rad bi ga poznal, kateri bi to tajil.

Koledar Družbe sv. Mohorja: za navadno leto 1893, str. 50

¹⁾ V tem računu se tudi čita: „Dem Fleischhacker so die Castraun abgethan und die Würste gemacht, zahle ich 48 kr.“ Kaj, ko bi se iz tega sklepalo, da so delali klobase od koštrunovega mesa? Najbrže pa bi bil ta sklep prenagljen; tako slabega ukusa pač niso imeli mestni očetje, katerim je učitelj Marius za novo leto želel „auch Beibehaltung dero hochbegabten Verstandes“. Da bi leta 1623 ne bili še znali delati naših slavnoznanih klobas? To ni verjetno! Zató recimo rajši, da se je blagajničar v svojem računu le neokretno izrazil, in pustimo kranjskim klobasam njih kolikor mogoče častito starost.

Ljubljanski zvon, 14(1894)12, str. 730

Trgovska in obrtniška zbornica za Kranjsko.

III. Zbornični svetnik Feliks Stare poroča o prашanju c. k. okrajnega glavarstva v R., ako zadostuje, da se za izdajo obrtnega lista za izvrševanje preka jevalskega obrta oziroma izdelovanja in prakajevanja kranjskih klobas doprinese spregled učnega spričevala kupcev in odjemalcev o dobroti izdelkov.

Zbornica se je že v svojem poročilu na c. k. deželno vlado z dne 12 junija 1899, št. 722 izrekla, da naj se tudi v interesu prešičereje ne otežkoči trgovina s klobasami in drugimi prekajevinami in da naj se dotične osebe pouče, kako se doseže pravica trgovanja s prekajenimi kranjskimi klobasami.

M. G., katere se to vprašanje tiče, se peča že skoro 40 let s prekajevanjem in izdelovanjem klobas, in ta obrt že 30 let samostojno izvršuje. Gostilničarji in trgovci iz Dunaja, Gradca, Ljubna in drugih mest so ji izdali najboljše spričevalo, da imajo njene kranjske klobase najboljši okus in da vse take izdelke katere so od drugih dobili, prekašajo.

Kmetijske in rokodelske novice, 57(1899)52, str. 46

Vprašanje 28. Kako se delajo iz svinjine **pristine kranjske klobase**, ki so tako okusne in sočne? Prosim za natančen pouk, oziroma recept. koliko je vzeti mesa in špeha, kako je stem ravnati in kakšne primesi je dodati? (S. S. v. Z.)

Odgovor: Bistveno izdelovanje kranjskih klobas je naslednje: Svinjsko meso se zreže ali razseka na primerno drobne kosce (ne predrobne) in ravnoliko špeh, ki se ga dodene več ali manj, kakor mastne klobase se žele. Razsekana zmes se poškropi s česnovno vodo ter se postupa s poprom. Čreva se nabašejo na znan način in gotove klobase se potem denejo sušiti in prekaditi v dimnik ali v prekajevalnico. Dovolj sušene in prekajene klobase imajo in ohranijo najboljši okus, če so hranjene v zaseki ali v scvrtem špehu. Sicer imajo pa skoraj v vsaki hiši svoj recept in navado klobase delati, zato prosimo čitatelje, ki imajo v tej zadevi izkušnje, naj nam sporoče, kako se delajo najboljše kranjske klobase. Iz dobljeh poročil hočemo sestaviti navodilo, kako delati dobre kranjske klobase, ker smo to vprašanje že večkrat dobili iz Primorskega in Štajerskega, ter utegne tak navod tudi marsikteri kranjski gospodinji koristiti.

Kmetovalec, 20(1902)2, str. 17

— **Krainer Würste** — **deutsches Erzeugnis** ponuja graška tvrdka Heinzel nemškonačionalnim ljudem. Kdo in kje dela na Kranjskem te „nemške klobase“, nam ni znano, hudomušneži pa trde, da Lojze Dzimsky pa dr. Bander. Nam je to — „würst!“

Slovenec: političen list za slovenski narod, 33(1905)7, str. 3

Rdeče vino in vinska kupčija.

Preteklo leto se je iznova pokazalo, da so rdeča vina pridelovalcem ostajala v kleti. Ne govorim tukaj o kranjskem cvičku, ki se še vedno prodaja po neprijetno visoki ceni. Vendar pa smelo trdim, da ne bo nikdar dosegel tiste trajne, širokoznane slave, ki jo vživa na pr. pristna „kranjska klobasa“. Kajti ta diši vsakemu zdravemu človeku, dočim se cviček pije le bolj doma.*)

Kmetovalec, 22(1905)12, str. 102

Kranjskih klobas izvoz — Krainerwürste-Export — Esportazione delle calsiccie della Carniola.

Černe Karel, Spod. Šiška.
Hafner Josip, Škofjaloka.
Janežič Ivan, Ljubljana.
Jeršin Ivan, Kranj.
Jezeršek Fran, Kranj.
Končina Ivan, Zatičina.
Kos Alojzij, Vrhnika.
Rus Ivan, Grosuplje.
Sajovic brata, Tacen.
Sirk Ivan, Ljubljana.
Tomšič Viktor, Ilirska Bistrica.
Urbas Julija, Ljubljana.
Urbas Marija, Ljubljana.
Urbas Vincencija, Ljubljana.
Zajec Ivan, Ljubljana.

Adresar, Splošna naslovna knjiga za Kranjsko, 1912, str. 114

Klobase (izdelovanje) — Würsteerzeugung — Produzione di salsicce.

Anžič Anton, Poljanska cesta 62.
Cuzak Ivan, Šolski drevored.
Chalupnik Janez, Stari trg 19.
Černe Karol, Poljanska cesta 29.
Selan Neža, Poljanska cesta 83.
Urbas Julija, Stari trg 15.
Urbas Vincencija, Komenskega c. 16.
Zajec Ivan, Poljanska cesta 73.

Adresar, Splošna naslovna knjiga za Kranjsko, 1912, str. 141

Bleiweis (1855) je v knjižici »Zgodovina ces. Kralj. Kranjske kmetijske družbe s statističnim popisom kmetijstva na Kranjskem« popisal tudi prašičerejo. Takole piše: *»Do zdaj smo le srednje in celo slabe oddelke živinoreje pregledovali; zdaj pa se nam vendar nekoliko boljše odpre. Posebno veselje nam ravno reja prešicev napravlja. Priprosti kmetič za goved in konje le malo skerbi, prešiče pa tako skerbno redi in pita, da si več marljivosti o ti reci skor nikdo želeti ne more.*

Pitanje z želodom in žirom je po Dolenskem močno v navadi. Izmed 75,200 prašičev se jih vsako leto več kot polovica tako odebeli, da tergovci izmed pridelkov krajnskega kmetijstva po špehu (zaski, slanini) najbolj vprašujejo.

Krajnci pa ne pitajo samo domačega priredka; vsako leto se jim po več tisuč horvatov priganja, ktere manjši lastniki celo kajžarji ali sobenki kupujejo, pitajo, zaklane in otrebljene v Terst in na Koroško prodajajo. Tako prirede kak grošek in z ostanki si še predpustom postrežejo.

Klobase umejo Krajnci kaj dobre delati; okajenih mesenih po veliko v Terst pošiljajo in tudi sami precej poručajo, zatorej se pa tudi s čevi močno kupčuje«.

Bleiweis, J. Zgodovina ces. Kralj. Kranjske kmetijske družbe s statističnim popisom kmetijstva na Kranjskem. Ljubljana, 1855, 32 strani

Članek »Nekaj o svinjereji« (1908) opisuje živahno trgovino z zaklanimi prašiči iz Kranjske na Koroško. Veliko prašičjega mesa in špeha ter kranjskih klobas izvozijo iz Kranjske, kar spodbuja razvoj reje prašičev. V nadaljevanju govori o oskrbi brejih svinj in novorojenih pujskov. Svinje naj se uporabljajo koristno za rejo toliko časa, dokler se število mladičev ne zmanjšuje, kar se zgodi navadno, ko prasile 6 do 10 krat.

Nekaj o svinjereji. (1908)19, str. 3-4, Korošec

Suštič (1926) kritično presoja pasme prašičev, še posebej pri reji v planinskih krajih. Trdi, da so jorkširski prašiči, kljub dobri rasti prezahtevni za rejo na planinah. Imajo tudi slabšo kvaliteto mesa kot kranjski podeželski prašiči. Sloves kranjske klobase temelji na reji domače podeželske pasme. Hvali podeželsko pasem Höschovega tipa in črnolisasti tip gorenjskih prašičev.

Suštič, Josip. Gorenjski črnolisasti prašič. 43(1926)20, str. 166-167, Kmetovalec

Drolc (1934) je zapisal: *»Naš kranjski prašič je po svojem okusu poznan v precejšnjem delu Evrope in ravno radi tega ga moramo vestno gojiti, da se njegova kakovost ne bo zgubila in da ne bi s časom sam kot tak izginil s površja svinjereje.... Zadnja leta uvažajo k nam trgovci s svinjami prašiče iz savske banovine, kar predstavlja nevarnost za mešanje s kranjskimi prašiči in prenos bolezni.... Bomo rajši ostali pri naših kranjcih, ker le ti so dobri in okusni in dokler bomo to vrsto redili bo imela kranjska klobasa svoj starodavni sloves.«*

Drolc, Jože. Črtice iz svinjereje. 16(1934)14, str. 3, Kmetški list.

Dobre lastnosti domačih prašičev treba ohraniti.

Med dobre lastnosti domačih prašičev ni le prištevati teh, da so utrjeni za naše razmere, da so rodovitni in rastni, da se radi redé, in da so pripravni tudi za pašo, ampak tudi te, da nam dajejo prav slastno meso, ki je posebno pripravno za mesene klobase in fine gnjati (ali šunke). Meso domačih prašičev je čvrsto, jedrnato in bolj temno-rudeče barve; prekajeno je bolj stanovitno in bolj okusno kakor meso jorksirskih prašičev. Prav zaradi tega nam dajejo domači prašiči najboljše mesene klobase in prav fine in sočne gnjati.

Dolenjske novice, 15(1899)24, str. 217