

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pòli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gold. 40 kr., za pol leta 1 gold, 70. kr., za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold. 10 kr., za četrt leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 15. avgusta 1888.

Obseg: V spomin štiridesetletnice Franc Jožefa I. — Hren pa njegovo pridelovanje. — Vipavci, trtna uš pa vrtnarstvo. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Nasledki „šnopsa“. — Trgovinska in obrtna zbornica. — Govor poslanca Kluna. — Naši dopisi. — Novičar.

V spomin praznovanja preslavne štiridesetletnice Presvitlega Vladarja in Cesarja
FRANC JOŽEFA I.

Krepko. Bas. Vsi.

Za - ža - ril je pre-slav-ni dan slo-ves-no bo naj pra-zno-van slo-ves-no

Za - ža - ril

Dva. p

bo naj pra - zno - van! Po vsej naj Av-stri-ji do - ni: Franc Jo-žef Ce-sar naj ži-

Vsi. ff

vi! Franc Jo-žef Ce-sar naj ži - vi!

Preslavlja se obletnica,
 Slavna štir'deset-letnica,
 Odkar po Avstriji doni:
 Franc Jožef Cesar naj živi!

Štirideset let je že Vladar,
 Avstriji slavni Gospodar,
 Skoz ves ta dolgi čas doni:
 Franc Jožef Cesar naj živi!

Skèrbljivi Oče narodom,
 Zvest' varh Je vsem podložnikom,
 Zato j' donelo, še doni:
 Franc Jožef Cesar naj živi!

Sloveča dela dovršil,
 Neutruden v blagih činihbil;
 Zato znešt'vilnih sèrc doni:
 Franc Jožef Cesar naj živi!

Še dolga leta Bog ohran',
 Vseh zlegov nam Cesarja bran',
 Do poznih časov naj doni:
 Franc Jožef Cesar naj živi!

Napev in besede sestavil
Josip Levičnik.

Gospodarske stvari.

Hren pa njegovo pridelovanje.

Kadar potrebujemo poleg navadnih jedil, ki so pretolsta ali manj okusna, vrhu tega morebiti še težko prebavna, kakega drugega prijetka, ki je dišeč ali piker, tedaj privzamemo hrena. Ta naj bi zabranil vse nepovoljne nasledke, tudi če bi se kdo morebiti preobjedel katere jedi. Pri nas v Avstriji služita v to svrhu posebno poper in hren, po južnih krajih pa ljubijo bolj papriko, kakor tudi Madjari ne morejo brez nje biti; Nemcem in Francozom pa rabi v ta namen posebno gorčica. Kateremu prijedku naj bi dajali prednost, niso še dognali učenjaki. Mi Avstrijci ne maramo klobasic brez hrena. Iz hrena pa napravljajo tudi razne vode za izpiranje zob in ust. Hren obelijo, razrežejo ga na drobno in denejo v alkohol ali vinski cvet. Ta potegne pikrobo iz hrena v sebe. Potem dodenejo nekaj prijetno okusnega, da ni poznati hrena, in tinktura zobna je narajena — stekleničica po 1 gld.

Hren rabi na dvojen način: surov pa nadrgnen ali pa skuhan na mleku ali juhi. Za prvo rabo treba boljšega hrena nego za drugo, t. j. ne sme biti prehud, zato ga je pa treba na poseben način saditi in vzgojevati.

Nekateri pridelujejo hren na debelo po njivah, drugi samo po vrtih. Posebno mnogo ga ravnaajo in raz-

prodavajo okolo Nürnberga na Nemškem pa v Brnu na Moravskem. Za pridelovanje na debelo treba, da mu poiščemo primerne njive in prikladnega podnebja; isto velja vrtnarjem, vendar ne toliko.

Hren ljubi hladno in vlažno podnebje, pa ne zato, kakor da bi v suhi zemlji ne rastel, ampak ker ga mrčesi v njej preveč nadlegujejo in mu vse perje prerijejo, da ne more prav veselo prospevati.

Globoko oranje, dobra gnojitev: to mu ugaja. Še bolje rodi, če mu prilivamo gnojnice ali po leti vsaj vode. Za surovo uživanje ne sme biti prehud. Nežnejši duh in okus pa dobi hren le, kadar raste hitro. Naglo se pa debelijo koreni, če smo dobro pognojili, globoko orali, če je hladno podnebje in zmerom zadosti vlage. Kadar izkopavamo hren, zaostaja v zemlji mnogo tankih, dolgih korenov. Pozno jeseni jih je v 30% dolge kose porezati in shraniti, spomladi pa posaditi.

Okolo Nürnberga in Bamberga, koder pridelujejo veliko hrena, gnoje mu posebno dobro njive, katerim potegnejo s plugom osipalnikom grede. Po teh posade v globoko vzrahljano zemljo hrenovih korenov po 20% vsaksebi, in sicer tako globoko, da jim le glavice malo iz tal molijo.

Kmalu požene koren 1—2 čevlja visokih listov, ki se povesijo na obe strani in brazdo senčijo. Pleti treba vse poletje. Zelo posebno delo je pa to le pri hrenu: Koren mu poganja silno rad postranskih koreninic; te je treba potrgati brž, ko se začnejo debeliti in tako glavnemu korenu škodovati. Opravljajo pa delo tako, da odkopljejo prst do spodnjih koreninic in potem z roko, z rutico ovito, posmučejo postranske koreninic, prst pa zopet zakopljejo. Hren potem zopet raste ter se ne posuši. Tako ga je večkrat osmukavati, ker poganja vedno novih koreninic. Če opuščamo to delc, odebilijo se postranski koreni, glavni pa ostane zmerom, kakoršen je bil zasajen.

Pozno jeseni uvene listje, in tadaj gredo hren kopat. Listje potrgajo, koren izkopljejo ter mu spodnje korenine porežejo.

Koreni se shranijo v dobro klet do prihodnjega poletja. Dober hren pa nam diši vse leto.

Po vrtih je podobno ravnati s hrenom. Dostikrat se pa tudi skvari, da dobivamo samo drobnih korenov, ki so le za kuhanje dobri, nikakor pa v surovo jed. Krivo je to le: vrtnarji ga namreč časih vsade v senčnat kot na vrtu ter se ne brigajo dalje zanj. Sčasoma požene velik koren, ki se ne da lahko zatreti. Odslej prerije vrtnar prst vsako leto enkrat in pobere vse palec debele korene. Zaostaje pa še zmerom toliko hrenovih korenov, da jih je vsako leto več in večih.

Vipavci, trtna uš pa vrtnarstvo.

Trtna uš sama ob sebi je vsem vinščakom veliko zlo, še veliko večje je pavipav skemu vinščaku. Vi-