

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v saboto 31. maja 1856.

Iz občnega zbora c. k. kmetijske družbe

v Ljubljani 7. maja.

(Dalje.)

Gospod Andrej Malič, odbornik kmetijske družbe, je potem besedo poprijel in govoril od zasadbe sadnega drevja poleg hiš in dvoriš, poleg cest in potov, poleg senožet in njiv. Lepo je dokazal velik dobiček, kateri izvira iz obilnega sadja gospodarjem in pa deželi, zraven pa je tudi imenoval dežele, kjer se vidi sadnega drevja obilo kamor koli se pogleda. Ni tedaj to nič novega, ako se pravi: „sadite sadje po vseh potih!“ Pa poslušajmo, kako je gosp. Malič to reč razložil: „Sadjoreja je velik kapital vsake dežele; ta kapital zamore mlad šolarček, dobro podučen, ravno tako množiti kakor siv starček, in prostora za drevje je še neznano veliko na svetu. Pa ne le na vertih samih, temuč tudi okoli hiš, ob potih in cestah, poleg njiv in senožet je prostora dovelj za zasadbo sadunosnic, — le stari vraži je treba slovó dati, da poleg njiv škodje drevju, in pa pametno se te reči lotiti; saj tudi vino škodje, ako ga človek nezmerno pije ali ne ob pravem času, — ali je še kdo zatega voljo terdil, da naj se nikar ne pije vino? Pa kaj bomo govorili od škode, in zmiraj le eno trobili; saj nas skušnje v mnogih deželah vse drugač učé. Pojte neverni Tomaži v lavantinsko dolino na Koroško, saj ni deleč, — pojte v gornjo Avstrijo, na Marsko, Česko, Parsko, posebno pa v Švajco, in vidili bote poleg velikih cest cele dni nič družega kot sadno drevó za drevesom“.

„Res je, da na takih vsakemu odpertih potih se je zlo tatvine bati, ker še na zapertem vertu sadje ni pri miru. Al to je le tako dolgo hudo, dokler je sadja malo, kakor je za koruzo slabo, dokler je na velikem polji le ena njiva ž njo obsejana, kamor se rade vrane spušajo, kakor na redke drevesa tatovi. Pa tudi na odprtih potih se dá sadje obvarovati tatov. Kako? Gotovo tako, da se zasedi takošno, ki ga tat ne pokusi, ktero pa vendar gospodarjem veliko zaleže. In takošno sadje so tépké. Za čespljami (slivami) in nekterimi jabelki so gotovo tépké prvi, za dom naj koristnejši sad. Suha tépká je za marsikaj dobra, — to naši gospodarji in gospodinje samí vedó; iz sirove tépké pa se dela vino, tépkovec imenovano, ki je za delavnega človeka kaj dobra in zdrava pijača. Pravo vino je razun vinskih dežel predrago, tudi delavca preveč zgreje, da se še bolj potí, — ol (pívo) se spridi, preden na polje pride, — žganje je vsaki čas bolj strup, kot kaj družega; — dober tepkovec pa zdelanega človeka hladí in krepčá, ima tedaj dvojno dobro lastnost“.

Ko je gospod Malič naštel navadnije tépké, ki jih imajo po mnogih deželah, je pohvalil krajnske, posebno in pred vsemi pa koroške.

Ker smo v 14. listu „Novic“ že omenili hvale vrednih koroških tépk, zavernemo častite brave na omenjeni list s serčno željo, naj bi se gospodarji po vsem Slovenskem prav marljivo poprijeli zasadbe tépk.

Ko je gosp. Malič končal svoj govor, so bili v potenje njegove hvale, da tépkovec je dobro vino, pričujoči gospodje družbeniki postreženi z dvojnim tepkovcem: tistim namreč, ki so ga poslali svitli knez in škof lavan-

tiški iz Koroškega, in pa tistim, ktere ga smo prejeli po častitem fajmoštru prežganjskem iz Dolenskega, — uni je bil bele, ta rudeče barve, obá pa prav čista, bistra kapljica, ktera v kozarce natakana je gomizlala kot slavni šampanjevec. Pokusili so ju zbrani družbeniki in enoglasna je bila hvala, da obá tepkovca sta kaj prijetnega okusa in zaslužita imé dobrega vina; nekteri so bolj hvalili prežgajnski, večina pa koroški tepkovec; odkod pa rudeča barva prežgajnskega, nismo zvedili, zato, ker gospoda fajmoštra, ki so ga nam poslali, ni tukaj bilo. Ni tedaj le prazna beseda, da se dá iz tépk prijetno in tudi precej močno vino napraviti, in da tépká je hvale vredna sestričinja terte.

(Dalje sledí.)

Gospodarske novice.

Mlada praprot — res dobra jed.

Resnico je govoril mož, ki je priporočal praprot kot dobro hrano v 40. listu „Novic“. Slišal sem sicer že ko pubeč mlad, da vélikega travna so zeliša sploh zdrave, in res je, da sleherna rastlina je za kaj, — pa da praprot je za kaj več kot le za nastel, ali kakor Gorenec pravi, za nasteljo, nisem vedil pred, čeravno mi že sivi las na glavi ni ravno več bela vrana. Tako se učí človek dan za dnem, pa menda se nikoli ne izučí. Praprot je dobra piča za živino, posebno prešiči in mlade jagnjiča jo rade jedó. To so mi povedali hribovci še le te dni. Bivši pa pri dragemu prijatlu A. J. na visoki gori, kjer

»Rožce, mnogotere trave

Zlahen duh razlivajo,

Najdejo zdravila prave,

Ki okolj prebivajo“ —

bereva v „Novicah“ hvalo praprota. „To morava poskusiti“ rečeva, in hajd! po mlade praproti v gojzd; Jerici, prebrisani kuharci in sestri gosp. župnika, pa rečeva, naj se na večer le pripravi nove sorte špargelj nama skuhati. Troje sorte praproti nabereva: prav mlade za „pošrekati“, kakor naše kuharce pravijo, s sirovim maslom (putrom), — druge večje praproti za „póhati“ kakor se navadno „šnite“ póhajo, in pa še večje že na tri vejice razrašene za salato merzlo. Prineseva ga domú in Jerica nama ročno napravi trojno jestvino. Mi dva pa se vsede va k skledicam — kot ostrá sodnika. Naši braveci bojo radovedni: kaj sva razsodila. Čujte tedaj!

Naj boljšega in res prav prijetnega okusa je bila póhana, gorka; — kakor špargeljni s sirovim maslom pošrekana je bila enmalo grenkljata, po okusu kakor artičoke in prav pripravna — za dobro kaplico vina; naj manj nam je dišala v salati merzla z očetom (jesihom) in oljem napravljena; ni bila sicer za zavreči, pa ker je ta praprot bolj stara, ni bila tako dobrega okusa. Pohane, se vé da merzle, sem sabo vzel iz Rakitne in prijatlom positi dal z besedo: „to so nove fele špargeljni“. Vsi so jih hvalili. Ko sem jim pa povedal, kaj so jedli, mi nihče ni hotel verjeti, da je jedil praprot. V Barovnici in na Verhniki so jo pokušali, pa vsem je pohana praprot dopadla. Zato lahko rečem: Praprot gor, praprot dol, dobro pripravljena mlada je boljša kakor je kumerni pa dragi špargelj ljubljanski! Kuharcam po kmetih, ktere imajo včasih nenadoma kakega gospóškega gosta pogostiti, bo gotovo ta novica všeč. Mnišček.