



gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za polleta 1 gld. 80 kr., za četrtleta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrt leta 1 gld. 15 kr. nov. den.

V Ljubljani v sredo 23. avgusta 1865.

Gospodarske stvari.

Kmetijska in obrtniška razstava v Mariboru.

Iz programa mariborske razstave povzamemo, da bo omenjena razstava kmetijske družbe prihodnjega meseca septembra in da bo obsegala naslednje oddelke, namreč: 1. poljske pridelke, 2. vrtne pridelke in hmelj, 3. vina, 4. pridelke čbelarstva, 5. svilo- ali židoreje, 6. lesoreje, 7. mašine in razna orodja, 8. kmetijske izdelke, 9. živino in 10. kupčijsko in obrtniško blago. Pri tej razstavi se bo še posebno gledalo na to, da se štajarska vina in sadje dobro razglasijo in pa vnani kupči zvejo, kje se to ali uno vino, žlahno ali tudi prav navadno, kupiti more. Zato naj vsak vino- in sadjorejec v zapisnik zapisati dá, kje da stanuje, koliko ima vina ali sadja na prodaj, po kakošni ceni itd.

Morebiti da se zbor čbelarjev, ki ima v jeseni v Cmureku biti, za čas razstave preseli v Maribor.

Razpostavljene izvrstne reči se bojo slavile s častnimi diplomami, svetinjami in darili.

Odprè se razstava kmetijskih in obrtniških pridelkov 23. dne prihodnjega meseca, razstava živine pa 30. dne. Konec razstave z delitvijo daril in srečkanjem je 1. oktobra.

Vodstvo južne železnice je vožnino deležnikom razstave na polovico v vozéh 2. in 3. reda znižalo, pa tudi za blago za colni cent in miljo na 1 krajc.

Odbor želi, da bi se prav veliko reči poslalo v razstavo, pa da bi tudi prijatelji kmetijstva darovali v denarjih kaj, iz katerih se bojo naredile premije (darila) manj premožnim kmetom.

Mladi vincar.

Spisuje v podúk vinorejcem France Jančar na Štajarskem.

§. 1.

Od vinske trte ali trsa.

Vinska trta povsod raste, al vina povsod ne dá, ker ne dozori. Solnčna lega ji je najljubša, ako ni premokra in ne presuha. Plemén vinske trte štejejo okoli 4000.

Tù vam, predragi vincarji, popisujem samo nekatere trte izvrstne za vino, nekatere žlahne za vino in za zobanje. Vincar naj prve pozná, da pridelke najžlahneje kapljice uspešno in koristno na najvišjo stopnjo spravi, ter tako sebi in lastniku k blagostanju opomore.

Najpopred pa bo dobro nekoliko razjasniti izraze in imena, ki se po slovenskem Štajarju rabijo:

1. Rozga ali mladika je neposrednje dozorjena izrastlika iz stare trte.

2. Reznik, se imenuje mladika na eno, dve, tri ali štiri očka (očesa) obrezana.

3. Bik, konjič, butica, vtikanca, ker se v nekterih krajih s koncem v zemljo vtakne, se pravi mladiki na 8, 10, 12 in še več oček obrezani.

4. Čerunič, verunik, šparón, se imenuje mladika na 5 do 6 očes obrezana.

5. Ključ za rožnjišnico, je mladika s 4 ali 5 očesi do 1 in pol čevlja dolga.

6. Vlačenca, je mladika pripognjena in v sredini v zemljo zakopana, kjer korenine požene; en konec se stare trte drži, drugi pa z dvema ali s tremi očesi, tudi v obliki bika, je zunaj zemlje; v zadnji podobi se z bičjem na količ priveže.

Za izvrstno žlahno vino so sledeče trte:

1. Rivček, grahorica, rizling (Klein-Riessling). Trta je majhna, les tenek, droben, grozdje majhno, večasi redko, prosto, večkrat svršnato na kratkem peceljnu; jagode so mesnate, tenke kože, večkrat plošnate, sladkega, prijetno-aromatičnega okusa, z dvema peškama. Raste najraje na južni in južno-zahodni strani brežin, da je le zavarovano ostrih vetrov; ljubi bolj težko ko lahko zemljo, akoravno je tudi s to in z vsako drugo zemljo zadovoljna. Obdeljuje se bolj nizko, rajše na reznike kot na bike; to grozdje popreje dozori in močno in žlahno vino dá.

2. Rivček, beli italijanski rizling (Weisser Wälschriessling). Trta je majhna, les droben in kratek, jagode rumeno-zelene, sladke, dišeče, tenke kože. Grozdje dá zelo stanovitno, žlahno, močno in krepko vino, vendar nima dišave — bouquet — kot beli majheni rizling. Pozno dozori, zato ji solnčna lega in toplota najbolj služi; sicer pa jako rada raste tudi v pešeni zemlji in je veliko bolj rodovitna od malega rizlinga; tudi grozdje je večje. Ker ne raste močno v les, se ji le rezniki in kratki biki narezavajo.

3. Šipon, ki je po vsem slovenskem Štajarju najbolj razširjen, in je glavna trta štajarskih vin; že stoletja ga priporočujejo. Ker je vincarjem predobro znan, ga ni treba obširneje popisovati.

4. Rdeči traminec. Trta je majhna, grozdje majhno, gosto, zgoraj jako široko na kratkem peceljnu; jagode so sivo-rdeče, debele kože, sočnate, nježnega okusa, z dvema peškama. Vino dá izvrstno, prijetne slajave, ognjeno in stanovitno, katero se brž razvije in je že v mladosti jako prijetno. Nima toliko dišave, kakor rizling, pa je slajše in daljega trpeža, zato oba zmešana dasta žlahno izvrstno vino. Traminec najraje raste v zavetji, sicer pa povsod stori, v dobri zemlji, močno v les raste in dá slabeje vino. Najboljši je v globoko zrahljani zemlji. Mokrota mu ne služi; hoče bolj na bike kot reznike obrezan biti.

5. Žlahna mušica, rdeča, siva, siva zarana, bela (Klevner). Trta je srednje velikosti, požene precej dolge tenke, rdeče-rjave, črtaste in pi-